

# SILVER CREST®



## EISMASCHINE SELBSTKÜHLEND SEM 90 C3

DE AT CH

**EISMASCHINE**

Bedienungsanleitung

IT CH

**GELATIERA**

Istruzioni per l'uso

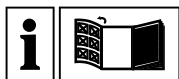
FR CH

**SORBETIÈRE**

Mode d'emploi

IAN 385849\_2107

CH



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

---

FR CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

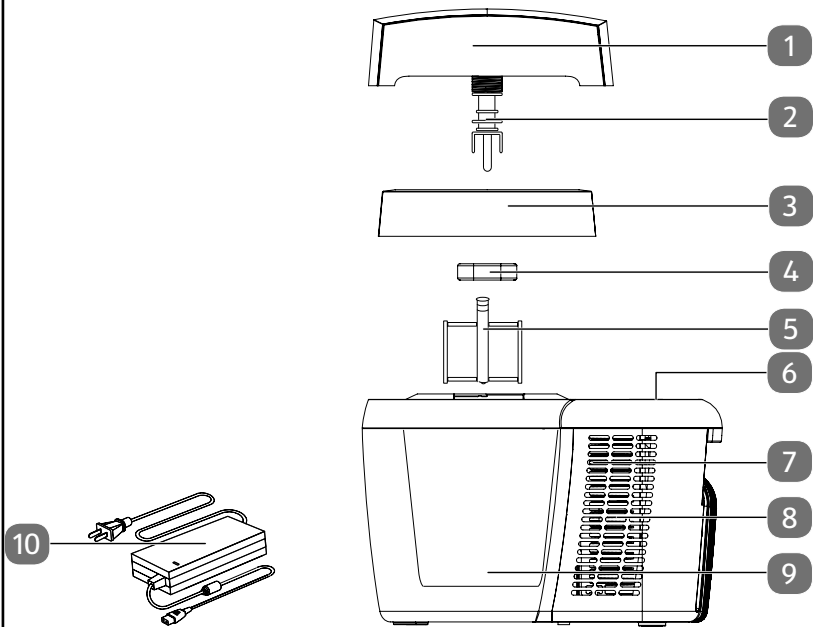
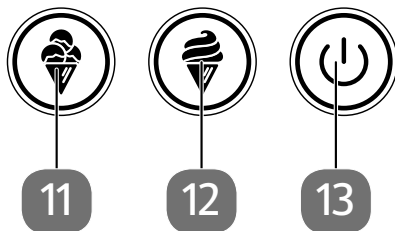
---

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
FR/CH	Mode d'emploi	Page	29
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	53

**A****B**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....</b>	<b>7</b>
1.1.	Zeichenerklärung.....	7
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>9</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>10</b>
<b>4.</b>	<b>Teilebeschreibung.....</b>	<b>15</b>
4.1.	Gerät .....	15
4.2.	Bedienpanel.....	15
<b>5.</b>	<b>Lieferumfang.....</b>	<b>15</b>
<b>6.</b>	<b>Technische Daten .....</b>	<b>16</b>
6.1.	Information zu Cyclopentan .....	17
<b>7.</b>	<b>Konformitätserklärung.....</b>	<b>17</b>
<b>8.</b>	<b>Inbetriebnahme .....</b>	<b>17</b>
<b>9.</b>	<b>Bedienung.....</b>	<b>18</b>
<b>10.</b>	<b>Rezepte.....</b>	<b>19</b>
10.1.	Grundrezept Speiseeis (Vanilleeis) .....	19
10.2.	Grundrezept Zitrusfrucht-Sorbet.....	20
10.3.	Grundrezept Softeis .....	20
10.4.	Schokoladeneis .....	21
10.5.	Bananen-Joghurt-Eis .....	22
10.6.	Veganes Eis mit Hafermilch .....	22
<b>11.</b>	<b>Gerät reinigen.....</b>	<b>23</b>
<b>12.</b>	<b>Außerbetriebnahme .....</b>	<b>24</b>
<b>13.</b>	<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>24</b>
<b>14.</b>	<b>Entsorgung.....</b>	<b>25</b>
<b>15.</b>	<b>Datenschutzerklärung .....</b>	<b>25</b>
<b>16.</b>	<b>Garantie der MLAP GmbH .....</b>	<b>26</b>
16.1.	Garantiebedingungen .....	26
16.2.	Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche.....	26
16.3.	Garantieumfang .....	26
16.4.	Abwicklung im Garantiefall.....	27
<b>17.</b>	<b>Service .....</b>	<b>27</b>
17.1.	Lieferant/Produzent/Importeur .....	27



## 1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

### 1.1. Zeichenerklärung

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



#### **GEFAHR!**

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



#### **WARNING!**

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



#### **VORSICHT!**

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



#### **ACHTUNG!**

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Warnung vor Gefahr durch feuergefährliche und/oder leicht entzündliche Stoffe!



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.



Das Zubehör ist spülmaschinengeeignet.



Gleichstrom-Symbol



Symbol für Wechselstrom



## Schutzklasse II

Elektrogeräte der Schutzklasse II sind Elektrogeräte, die durchgehend doppelte und/oder verstärkte Isolierung besitzen und keine Anschlussmöglichkeiten für einen Schutzleiter haben. Das Gehäuse eines isolierstoffumschlossenen Elektrogerätes der Schutzklasse II kann teilweise oder vollständig die zusätzliche oder verstärkte Isolierung bilden.

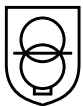


## Benutzung in Innenräumen

Geräte mit diesem Symbol sind nur für die Verwendung in Innenräumen geeignet.



Polung Netzanschluss



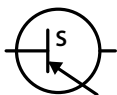
## Transformator – kurzschlussfest

Transformator, bei dem die Temperatur festgelegte Grenzwerte nicht überschreitet, wenn der Transformator überlastet oder kurzgeschlossen ist, und der nach dem Entfernen der Überlast oder des Kurzschlusses weiterhin alle Anforderungen dieser Norm erfüllt.



## Energieeffizienz-Level VI

Die Energieeffizienz-Level sind eine Standardunterteilung der Wirkungsgrade externer und interner Netzteile. Die Energieeffizienz gibt dabei den Wirkungsgrad an und wird bis zu Level VI (effizientestes Level) unterteilt.

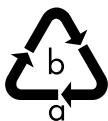


## Schaltnetzteil (elektrisch)

Ein Schaltnetzteil wandelt eine unstabilisierte Eingangsspannung in eine konstante Ausgangsspannung um.



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „14. Entsorgung“ auf Seite 25)



Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung. Kennzeichnung mit den Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Eismaschine ist für die Herstellung von Speiseeis in haushaltsüblichen Mengen vorgesehen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und in ähnlichen Haushaltsanwendungen 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.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.



## 3. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN - SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!



### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch.

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



### **GEFAHR!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Beutel, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.



### **WARNUNG!**

#### **Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie den Netzadapter nur an gut erreichbare, ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdosen an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befinden. Lassen Sie die Steckdose unbe-

dingt jederzeit frei zugänglich, damit der Netzadapter bei Gefahr ungehindert abgezogen werden kann.

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Netzadapter mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Wenn Sie den Netzadapter mit Netzkabel aus der Steckdose ziehen, fassen Sie immer den Stecker selbst an und ziehen Sie nicht am Kabel.
- Knicken oder quetschen Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Kabel während des Betriebs ganz ab.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung sowie bei nicht vorhandener Aufsicht den Netzadapter des Gerätes aus der Steckdose, um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät, Netzadapter oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät, den Netzadapter sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät, der Netzadapter oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 bzw. auf 60 Hz ein.

- Das Netzkabel des Netzadapters kann nicht ersetzt werden. Bei Beschädigung des Anschlusskabels muss der Netzadapter verschrottet und durch einen Netzadapter des gleichen Typs ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Service-Center.

Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Ziehen Sie den Netzadapter des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie
  - das Gerät reinigen,
  - das Gerät feucht oder nass geworden ist,
  - das Gerät nicht mehr gebrauchen.
- Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, den Netzadapter und das Netzkabel fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände (z. B. Vasen oder Gläser) auf bzw. in die Nähe des Geräts oder des Netzadapters stellen.
- Das Gerät, den Netzadapter oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.



## **WARNUNG!** **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Stellen Sie das Gerät mit ausreichendem Abstand von anderen Geräten und der Wand auf.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.



## **WARNUNG!** **Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Behandlung kann Schäden für Ihr Gerät und Ihre Gesundheit zur Folge haben. Befolgen Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Greifen Sie nicht in die laufende Eismaschine.
- Halten Sie ebenfalls Haare, Kleidung und andere Gegenstände fern.
- Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder Einbaugehäuse nicht verschließen.
- Zum Beschleunigen des Abtauens keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstige künstlichen Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.
- Fassen Sie den tiefgekühlten Aluminiumbehälter nicht mit feuchten Händen an.
- Keine explosiven Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, im Gerät oder in seiner Nähe lagern.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird – keine Verlängerungskabel verwenden.
- Das Gerät in einem trockenen und belüftbaren Raum aufstellen. Der Raum soll eine Fläche von etwa 4 m<sup>2</sup> aufweisen, um bei einer Beschädigung des Kühlsystems eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten. Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen. Lassen Sie das Gerät vor einer weiteren Verwendung von einer Fachkraft reparieren.



## **ACHTUNG!** **Beschädigungsgefahr!**

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung/Verwendung

- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche.

# SILVERCREST®

- Überschreiten Sie nicht die Füllmenge von 300 ml. Beachten Sie die MAX-Markierung in dem Aluminiumbehälter.
- Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Oberflächen des Aluminiumbehälters beschädigen. Benutzen Sie den mitgelieferten Silikon-Spatel oder Holzbesteck zur Entnahme des fertiggestellten Eises.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Netzteil.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Fremdgegenstände (Löffel, Teigschaber o. Ä.) im Kühlbehälter befinden. Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Möbeloberfläche verursachen.
- Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine geeignete Unterlage.
- Nicht direkter Sonnenbestrahlung aussetzen.



## **VORSICHT!**

### **Gesundheitsgefährdung!**

Es besteht Gesundheitsgefährdung durch mangelnde Hygiene.

- Halten Sie alle Arbeitsgeräte bei der Eiszubereitung sauber.
- Bewahren Sie die vorbereitete Eismasse im Kühlschrank auf, jedoch nicht länger als 24 Stunden.
- Frisches Speiseeis sollte sofort verzehrt werden. Lagern Sie es bei -18 °C max. 1 Woche im Gefrierschrank.
- An- oder aufgetautes Speiseeis darf nicht wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie die Eismaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.



## **GEFAHR!**

### **Explosions- und Feuergefahr!**

Die Isolierung enthält Cyclopentan. Bei Beschädigung der Isolierung kann ein entflammbares Gas-/Luftgemisch freigesetzt werden und zu Explosionen führen.

- Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen.

## 4. Teilebeschreibung

### 4.1. Gerät

- 1) Motorblock
- 2) Motorwelle
- 3) Deckel
- 4) Befestigungsschraube für Motorblock
- 5) Rührwerkzeug
- 6) Bedienpanel (auf der Oberseite)
- 7) Gehäuse
- 8) Belüftungsschlitze
- 9) Aluminiumschale
- 10) Netzkabel mit Adapter und Stecker

### 4.2. Bedienpanel

- 11) Taste Speiseeis
- 12) Taste Softeis
- 13) OFF-Taste

## 5. Lieferumfang

Überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

- Eismaschine inkl.
  - Motorblock
  - Deckel
  - Rührwerkzeug
- Netzteil
- 5 Messlöffel
- Eisportionierer
- Silikon-Spatel
- Messbecher
- Bedienungsanleitung

## 6. Technische Daten

### Eismaschine

Nur mitgelieferten Netzadapter verwenden!

Spannung:	18 V $\text{---}$ 5,0 A
Leistung:	90 W
Schutzklasse:	II
Behälter-Kapazität:	700 ml (Oberkante)
Behälterfüllmenge:	max. 300 ml
Cyclopentan:	11 g +/- 4 g
Zubereitungszeit (für 1–2 Portionen):	ca. 50–80 Minuten (Raumtemperatur < 27 °C) abhängig von der Eisvariante und Konsistenz, s. Rezeptvorschläge
Abmessungen:	ca. 185 mm x 238 mm x 265 mm (B x H x L)
Gewicht:	ca. 2,6 kg

### Netzadapter

Hersteller	Guangdong Real-Design Intelligent Tech Co., Ltd, China Importeur: MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart Deutschland HR-Nummer: HRB 763735
Modellbezeichnung	HB90-180500SPA
Eingangsspannung	100–240 V ~
Eingangswechselstromfrequenz	50/60 Hz
Ausgangsspannung	18,0 V $\text{---}$
Ausgangsstrom	5,0 A
Ausgangsleistung	90,0 W
Durchschnittliche Effizienz im Betrieb	89,3 %
Effizienz bei geringer Last (10 %)	86,3 %
Leistungsaufnahme bei Nulllast	0,18 W

Schutzklasse	II
Schutzart	IP20
Umgebungstemperatur	Ta = 30 °C
Eingangsstrom	2 A

## 6.1. Information zu Cyclopentan

In diesem Gerät wurde Cyclopentan als 100 % FCKW-freies Isoliermittel verwendet. Dadurch wird die Ozonschicht geschützt und der sogenannte Treibhauseffekt reduziert.

## 7. Konformitätserklärung

**C E** Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design-Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

## 8. Inbetriebnahme

- ▶ Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle losen Teile (Deckel und Rührwerkzeug) sowie die Aluminiumschale im Gerät mit einem weichen Tuch und einem handelsüblichen Spülmittel. Lassen Sie alles gut trocknen.
- ▶ Stellen Sie die Eismaschine auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- ▶ Montieren Sie den Motorblock **1** an den Deckel **3**.
- ▶ Befestigen Sie den Deckel mit der Befestigungsschraube **4**.
- ▶ Stecken Sie das Rührwerkzeug **5** an die Motorwelle **2**.
- ▶ Befüllen Sie die Eismaschine.
- ▶ Setzen Sie den komplett montierten Deckel auf das Gehäuse **7**, sodass das Rührwerkzeug sich in der Aluminiumschale **9** befindet.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.



## 9. Bedienung

- ▶ Vermengen Sie die Zutaten des jeweiligen Rezeptes in einem geeigneten Behälter.
- ▶ Befüllen Sie die Aluminiumschale **9** der Eismaschine mit der vorbereiteten Eismasse.
- ▶ Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher oder Messlöffel zur Dosierung der Zutaten.



Beachten Sie die Füllmenge von 300 ml.

- ▶ Setzen Sie den Deckel **3** mit Motorblock **2** und Rührwerkzeug **5** auf die Eismaschine.
- ▶ Stecken Sie den Stecker **10** in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
- ▶ Sobald Sie den Stecker mit der Steckdose verbunden haben, ertönt ein Signal und die „OFF“-Taste **13** leuchtet rot.
- ▶ Wählen Sie die gewünschte Zubereitungsart, indem Sie die Taste „Speiseeis“ **11** oder „Softeis“ **12** drücken. Die jeweilige Taste leuchtet nach Betätigung grün.
- ▶ Die Eismaschine beginnt nun mit der Zubereitung.
- ▶ Die Temperatur in der Aluminiumschale wird innerhalb von zwei Stunden auf -15 °C heruntergekühlt.
- ▶ Halten Sie die Eismaschine vor Ablauf der Zeit an, indem Sie auf die „OFF“-Taste **13** drücken.
- ▶ Um zusätzliche Lebensmittel, wie z. B. Nüsse, hinzuzufügen, öffnen Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

Die Kühlung wird fortgesetzt, das Rührwerkzeug dreht sich jedoch nicht mehr weiter.

Nach dem Befüllen und Verschließen des Deckels dreht sich das Rührwerkzeug weiter und der Zubereitungsprozess wird fortgesetzt.



Wenn das Eis zu fest wird und der Motor blockiert, ertönt 15x ein Signal und die jeweilige Taste blinkt gelb. Das Eis wird weiterhin bis zur gewünschten Konsistenz heruntergekühlt.

Abhängig von der Rezeptur beträgt die maximale Betriebszeit in der Zubereitung für Speiseeis härterer Konsistenz über die Taste **11** ca. 120 Minuten, für Softeis weicherer Konsistenz über die Taste **12** ca. 90 Minuten. Nach der maximalen Betriebszeit stoppt das Rührwerk.

- ▶ Nach Ablauf der Zeit ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Entfernen Sie den Deckel mit Motorblock und Rührwerkzeug.
- ▶ Verwenden Sie den mitgelieferten Spatel und neigen Sie das Gehäuse um 45°, um die Eiscreme aus der Aluminiumschale zu entnehmen.
- ▶ Warten Sie, bevor Sie die Eismaschine wieder in Betrieb nehmen, bis sie die Raumtemperatur erreicht hat.



## **ACHTUNG!** **Geräteschaden!**

Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät

- Bewahren Sie fertiggestelltes Eis keinesfalls in der Aluminiumschale auf, sondern verwenden Sie geeignetes Tiefkühlgeschirr.
- Reinigen Sie nach der Eiszubereitung die Geräteteile (Aluminiumschale, Deckel und Rührwerkzeug) sorgfältig, wie auf Seite 23 beschrieben.

## 10. Rezepte

### 10.1. Grundrezept Speiseeis (Vanilleeis)

Zutaten (1–2 Portionen)	Zubereitung
<p>1 Eigelb (Größe M) 30 g Puderzucker 1 Päckchen Vanillezucker 150 ml Milch 3,5% (kalt) 150 ml Schlagsahne (kalt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Das Eigelb mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine helle, cremige Masse entsteht.</li> <li>▶ Die Milch unter Rühren hinzufügen.</li> <li>▶ Die Sahne fast steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.</li> <li>▶ Die fertige Eismasse für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.</li> <li>▶ Die vorgekühlte Eismasse in die Eismaschine geben.</li> <li>▶ Zum Starten des Herstellungsprozesses die Taste „Speiseeis“ auswählen.</li> </ul> <p>Zubereitungsdauer: ca. 80 Minuten (die Zeit kann je nach Wunschkonsistenz variieren)</p>
	<p>Durch das vorherige Aufschlagen der Sahne überschreitet die Menge der Eismasse die zulässige Füllmenge. Bei dieser Rezeptur wird die Behälterkapazität jedoch nicht überschritten.</p>

## 10.2. Grundrezept Zitrusfrucht-Sorbet

Zutaten (1–2 Portionen)	Zubereitung
200 ml Wasser 85 g Zucker Obst nach Wunsch (z. B. eine Bio-Zitrone)	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Aus dem Obst Fruchtsaft gewinnen, z. B. durch Auspressen der Zitrone.</li><li>▶ Wasser und Zucker in einem Kochtopf aufkochen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.</li><li>▶ Den Kochtopf vom Herd nehmen und den Fruchtsaft unterrühren.</li><li>▶ Die fertige Sorbetmasse für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.</li><li>▶ Die vorgekühlte Eismasse in die Eismaschine geben.</li><li>▶ Zum Starten des Herstellungsprozesses die Taste „Softeis“ auswählen.</li></ul> <p>Zubereitungsdauer: ca. 50 Minuten (die Zeit kann je nach Wunschkonsistenz variieren)</p>

## 10.3. Grundrezept Softeis

Zutaten (1–2 Portionen)	Zubereitung
1 Ei (Größe M) 1 EL Zucker 2 Päckchen Vanillezucker 200 ml Schlagsahne (kalt) 25 g Honig 1 Spritzer Zitrone 1 Prise Salz	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Alle Zutaten in einem Becher mit einem Stabmixer gut vermengen.</li><li>▶ Die fertige Softeismasse für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.</li><li>▶ Die vorgekühlte Eismasse in die Eismaschine geben.</li><li>▶ Zum Starten des Herstellungsprozesses die Taste „Softeis“ auswählen.</li></ul> <p>Zubereitungsdauer: ca. 60 Minuten (die Zeit kann je nach Wunschkonsistenz variieren)</p>

## 10.4. Schokoladeneis

Zutaten (1–2 Portionen)	Zubereitung
1 Ei (Größe M) 45 g Kristallzucker 85 ml Milch 3,5% (kalt) 140 ml Schlagsahne (kalt) 8 g Agavendicksaft 45 g Zartbitterkuvertüre 1 Prise Salz 1 Päckchen Vanillezucker	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Das Ei mit dem Zucker und dem Agavendicksaft zu einer homogenen Masse in einem Behälter verrühren.</li><li>▶ Die Milch in einem Topf auf der Herdplatte erhitzen (nicht kochen) und langsam die Eimasse einrühren, anschließend Salz und Vanillezucker beimengen.</li><li>▶ Die zerkleinerte Schokolade ebenfalls in die warme Masse einrühren und weiter vorsichtig erhitzen, bis sich die Schokolade vollständig auflöst.</li><li>▶ Die Eismasse einmal aufkochen und dann bei geringer Hitze solange köcheln, bis die Masse dickflüssig wird, danach vom Herd nehmen und die Schlagsahne hinzufügen.</li><li>▶ Die fertige Eismasse auf Raumtemperatur abkühlen lassen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.</li><li>▶ Die vorgekühlte Eismasse in die Eismaschine geben.</li><li>▶ Zum Starten des Herstellungsprozesses die Taste „Speiseeis“ auswählen.</li></ul> <p>Zubereitungsdauer: ca. 70 Minuten (die Zeit kann je nach Wunschkonsistenz variieren)</p>

## 10.5. Bananen-Joghurt-Eis

Zutaten (1–2 Portionen)	Zubereitung
1 große Banane 150 g Naturjoghurt 3,5% (kalt) 2 EL Schlagsahne (kalt) 2 EL Zucker	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Joghurt, Schlagsahne und Zucker zu einer glatten Masse verrühren.</li><li>▶ Banane mit einer Gabel pürieren – je nach Wunsch glatt oder stückiger – und zur Joghurt-Sahne-Masse hinzufügen.</li><li>▶ Die Masse nach Belieben nachsüßen.</li><li>▶ Die fertige Eismasse für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.</li><li>▶ Die vorgekühlte Eismasse in die Eismaschine geben.</li><li>▶ Zum Starten des Herstellungsprozesses die Taste „Speiseeis“ auswählen.</li></ul> <p>Zubereitungsdauer: ca. 60–70 Minuten (die Zeit kann je nach Wunschkonsistenz variieren) Sollte sich die Masse nicht vom Rührwerkzeug lösen, können Sie mit dem Spatel nachhelfen.</p>

## 10.6. Veganes Eis mit Hafermilch

Zutaten (1–2 Portionen)	Zubereitung
100 g geschälte Mandeln 150 ml Hafermilch (kalt) 1 Päckchen Vanillezucker 40 g Agavendicksaft	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Die Mandeln in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen.</li><li>▶ Die Mandeln für ca. 1 Stunde einweichen lassen, zum Schluss die Mandeln abgießen und abtropfen lassen.</li><li>▶ Mandeln, Hafermilch, Agavendicksaft und Vanillezucker mit einem Stabmixer pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.</li><li>▶ Die fertige Eismasse für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.</li><li>▶ Die vorgekühlte Eismasse in die Eismaschine geben.</li><li>▶ Zum Starten des Herstellungsprozesses die Taste „Speiseeis“ auswählen.</li></ul> <p>Zubereitungsdauer: ca. 60 Minuten (die Zeit kann je nach Wunschkonsistenz variieren)</p>

## 11. Gerät reinigen



### **WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
  - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ▶ Entfernen Sie den Deckel **3** mit Motorblock **1** und Rührwerkzeug **5**.
  - ▶ Ziehen Sie das Rührwerkzeug von der Motorwelle **2** ab.
  - ▶ Demontieren Sie den Motorblock, indem Sie die Befestigungsschraube **4** lösen und den Motorblock vom Deckel abheben.
  - ▶ Reinigen Sie die Aluminiumschale **9** mit warmem Wasser, Spülmittel und mit einem angefeuchteten Tuch.
  - ▶ Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Wasser und Spülmittel.
  - ▶ Wischen Sie die Geräteoberfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.



### **ACHTUNG!**

#### **Geräteschaden!**

Empfindliche Oberflächen können durch falsche Behandlung beschädigt werden.

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände für die Reinigung des Zubehörs und des Gehäuses, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel, wie z. B. Spülmittel, und ein weiches Tuch.
- Beachten Sie, dass das Zubehör nicht spülmaschinenfest ist.

## 12. Außerbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

## 13. Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollten Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Eismaschine funktioniert nicht	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
Rührwerkzeug dreht sich nicht	Eiskonsistenz zu fest Zu lange Zubereitungszeit	Rezeptur verändern
Eiskonsistenz zu weich	Kühlbehälter nicht kalt genug Keine ausreichende Belüftung	In der Aluminiumschale muss die Temperatur -15 °C betragen, halten Sie den Deckel nicht zu lange geöffnet. Achten Sie darauf, dass zwischen den Belüftungsschlitzen und anderen Geräten oder der Wand ausreichend Abstand ist.

## 14. Entsorgung



### VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



### GERÄT

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt wird vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

- ▶ Das Gerät / die Isolierung muss fachgerecht entsorgt werden.
- ▶ Beachten Sie bei der Entsorgung, dass das Gerät / die Isolierung Cyclopentan (brennbares Isolationsblähgas) enthält.

## 15. Datenschutzerklärung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info), unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag. Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG (Art. 23 DS-GVO). Darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MLAP GmbH ist das der Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.



## 16. Garantie der MLAP 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.

### 16.1. Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Originalkassenbon 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 Drei-Jahres-Frist 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.

### 16.2. 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.

### 16.3. Garantiefumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder 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 unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## 16.4. Abwicklung im Garantiefall

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


- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer IAN 385849\_2107 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder über unser Kontaktformular.

## 17. Service



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese Anleitung und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer IAN 385849\_2107 ihre Bedienungsanleitung öffnen.

	<p><b>Service Schweiz</b></p> <p>Hotline</p> <p>☎ +41 44 2006089</p> <p>🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00</p> <p>Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a></p>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">IAN 385849_2107</div>

### 17.1. Lieferant/Produzent/Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

MLAP GmbH  
 Meitnerstr. 9  
 70563 Stuttgart  
 DEUTSCHLAND



# Sommaire

<b>1.</b>	<b>Informations concernant la présente notice d'utilisation .....</b>	<b>31</b>
1.1.	Explication des symboles.....	31
<b>2.</b>	<b>Utilisation conforme .....</b>	<b>33</b>
<b>3.</b>	<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>34</b>
<b>4.</b>	<b>Description des éléments .....</b>	<b>39</b>
4.1.	Appareil .....	39
4.2.	Panneau de commande.....	39
<b>5.</b>	<b>Contenu de la livraison .....</b>	<b>39</b>
<b>6.</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>40</b>
6.1.	Information relative au cyclopentane .....	41
<b>7.</b>	<b>Déclaration de conformité .....</b>	<b>41</b>
<b>8.</b>	<b>Mise en service .....</b>	<b>41</b>
<b>9.</b>	<b>Utilisation.....</b>	<b>42</b>
<b>10.</b>	<b>Recettes .....</b>	<b>43</b>
10.1.	Recette de base de crème glacée (glace à la vanille).....	43
10.2.	Recette de base de sorbet aux agrumes (sorbet au citron) .....	44
10.3.	Recette de base de glace italienne.....	44
10.4.	Glace au chocolat.....	45
10.5.	Glace au yaourt à la banane .....	46
10.6.	Glace vegan au lait d'avoine.....	46
<b>11.</b>	<b>Nettoyage de l'appareil .....</b>	<b>47</b>
<b>12.</b>	<b>Mise hors tension.....</b>	<b>48</b>
<b>13.</b>	<b>Dépannage .....</b>	<b>48</b>
<b>14.</b>	<b>Recyclage.....</b>	<b>49</b>
<b>15.</b>	<b>Déclaration de confidentialité .....</b>	<b>49</b>
<b>16.</b>	<b>Garantie de la société MLAP GmbH .....</b>	<b>50</b>
16.1.	Conditions de garantie .....	50
16.2.	Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés.....	50
16.3.	Étendue de la garantie.....	50
16.4.	Procédure en cas de garantie .....	51
<b>17.</b>	<b>SAV.....</b>	<b>51</b>
17.1.	Fournisseur/producteur/importateur .....	52



## 1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une bonne utilisation.

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la également impérativement au nouveau propriétaire.

### 1.1. Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité, afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



#### **DANGER !**

Danger de mort imminente !



#### **AVERTISSEMENT !**

Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !



#### **ATTENTION !**

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



#### **ATTENTION !**

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles pour l'assemblage ou le fonctionnement de l'appareil.



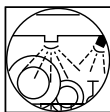
Avertissement d'un risque dû à des matières inflammables et/ou facilement inflammables !



Risque d'électrocution !



Déclaration de conformité (voir chapitre « Déclaration de conformité ») : les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.



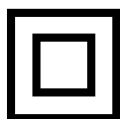
Les accessoires sont adaptés au lave-vaisselle.



Symbole de courant continu



Symbole de courant alternatif



## Classe de protection II

Les appareils électriques de classe de protection II sont des appareils électriques qui possèdent une isolation double continue et/ou renforcée et qui ne présentent pas de possibilité de branchement pour une mise à la terre. Le boîtier d'un appareil électrique enveloppé d'isolant de la classe de protection II peut former partiellement ou entièrement l'isolation supplémentaire ou renforcée.



## Utilisation en intérieur

Les appareils portant ce symbole sont exclusivement destinés à une utilisation en intérieur.



Polarité du raccordement au réseau électrique



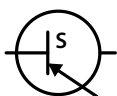
## Transformateur – protégé contre les courts-circuits

Transformateur sur lequel la température ne dépasse pas des valeurs seuils définies lorsqu'il est surchargé ou court-circuité et qui, une fois la surcharge ou le court-circuit éliminé, satisfait toujours à toutes les exigences de cette norme.



## Efficacité énergétique classe VI

Le niveau d'efficacité énergétique est une classification standard de l'efficacité des blocs d'alimentation internes et externes. L'efficacité énergétique indique le degré d'efficacité et est subdivisée jusqu'au niveau VI (niveau le plus efficace).

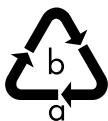


## Bloc d'alimentation (électrique)

Un bloc d'alimentation convertit une tension d'entrée instable en une tension de sortie constante.



Éliminez l'appareil de manière écologique (voir « 14. Recyclage » à la page 49)



Marquage des matériaux d'emballage relevant des consignes de tri. Marquage avec abréviations (a) et numérotation (b) selon la classification suivante : 1-7 : plastiques/20-22 : papier et carton/80-98 : matériaux composites

## 2. Utilisation conforme

La sorbetière est destinée à préparer de la crème glacée en quantités ménagères.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications domestiques similaires telles que :

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres domaines professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

Le produit n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.

Veillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils supplémentaires autres que ceux autorisés ou livrés par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires fournis ou approuvés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations figurant dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.



## 3. Consignes de sécurité

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE !



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque de blessure !**

Toute utilisation incorrecte présente un risque de blessure.

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.



### **DANGER !**

#### **Risque de blessure !**

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- Conservez tous les emballages utilisés (sachets, pièces en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'électrocution/de court-circuit !**

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces conductrices de courant.

- Branchez l'adaptateur secteur uniquement sur une prise de terre réglementaire facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. Maintenez impérativement la prise de

courant accessible à tout moment afin de pouvoir débrancher sans danger l'adaptateur secteur.

- Avant de mettre l'appareil en service, vérifiez que l'indication de tension sur l'adaptateur secteur correspond à la tension réseau locale.
- Lorsque vous débranchez l'adaptateur secteur avec le cordon d'alimentation de la prise de courant, saisissez toujours la fiche et ne tirez pas sur le câble.
- Veillez à ne pas coincer ou écraser le cordon d'alimentation.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil.
- Débranchez l'adaptateur secteur de l'appareil de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage ou si l'appareil est laissé sans surveillance, afin de mettre l'appareil totalement hors tension.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des surfaces ou objets brûlants (p. ex. plaques électriques).
- N'allumez pas l'appareil lorsque le cordon d'alimentation, l'adaptateur secteur ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou lorsque l'appareil est tombé par terre.
- En cas d'orage, les appareils raccordés au réseau électrique peuvent être endommagés. Débranchez donc toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil, l'adaptateur secteur et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si l'appareil, l'adaptateur secteur ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne les utilisez pas.
- Si vous constatez un dommage causé lors du transport, contactez immédiatement le SAV.
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque pièce de l'appareil.

- L'appareil étant réglé automatiquement sur 50 ou 60 Hz, aucune mesure n'est nécessaire de la part de l'utilisateur pour atteindre cette fréquence.
- Le cordon d'alimentation de l'adaptateur secteur ne peut pas être remplacé. En cas de dommage du cordon d'alimentation, l'adaptateur secteur doit être éliminé et remplacé par un adaptateur du même type afin d'éviter tout danger. Adressez-vous dans ce cas à votre SAV.

Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Débranchez l'adaptateur secteur de l'appareil de la prise de courant
  - avant de nettoyer l'appareil,
  - si l'appareil est humide ou mouillé,
  - si vous n'utilisez plus l'appareil.
- Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, l'adaptateur secteur et le cordon d'alimentation éloignés des lavabos, des éviers, etc.
- Ne placez aucun récipient rempli de liquide (p. ex. un vase ou une boisson) sur ou à proximité de l'appareil ou de l'adaptateur secteur.
- Ne touchez jamais l'appareil, l'adaptateur secteur ou le cordon d'alimentation avec des mains mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risque d'incendie !**

Toute manipulation incorrecte de l'appareil présente un risque d'incendie.

- Veillez à laisser un écart suffisant entre l'appareil et d'autres appareils ainsi que le mur.
- Ne recouvrez pas l'appareil.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé tel qu'une prise sans fil.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risque de blessure !**

Toute manipulation incorrecte peut endommager votre appareil et nuire à votre santé. Respectez impérativement les consignes suivantes :

- Ne mettez pas les mains dans la sorbetière lorsqu'elle est en marche.
- Tenez vos cheveux, vos vêtements et tout autre objet éloignés de l'appareil.
- N'obstruez pas les orifices d'aération du boîtier de l'appareil ou du coffret de montage.
- Pour accélérer le dégivrage, n'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou moyens artificiels autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne saisissez pas le bol en aluminium réfrigéré avec les mains mouillées.
- Ne stockez dans ou à proximité de l'appareil aucune substance explosive telle que des bombes aérosols contenant du gaz propulseur combustible.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement – n'utilisez pas de rallonge.
- Installez l'appareil dans une pièce sèche et aérée. La pièce doit avoir une surface minimum d'environ 4 m<sup>2</sup> afin d'assurer une ventilation suffisante si le système de refroidissement est endommagé. Évitez toute flamme nue et source de feu. Faites réparer l'appareil par un professionnel avant de le réutiliser.



## **ATTENTION !**

### **Risque de dommage !**

Toute installation/utilisation incorrecte de l'appareil peut l'endommager.

# SILVERCREST®

- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Installez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne dépassez pas la contenance de 300 ml. Respectez le repère MAX du bol en aluminium.
- Les objets durs et pointus (p. ex. cuillère en métal) peuvent endommager la surface du bol en aluminium. Utilisez la spatule en silicone fournie ou un couvert en bois pour prélever la glace une fois qu'elle est prête.
- Utilisez l'appareil uniquement avec le bloc d'alimentation fourni.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'aucun objet étranger (cuillère, spatule, etc.) ne se trouve dans le bol réfrigérant.

Les additifs chimiques présents dans les revêtements de certains meubles peuvent attaquer le matériau des pieds de l'appareil et provoquer des résidus sur la surface du meuble.

- Dans ce cas, placez l'appareil sur une surface adaptée.
- N'exposez pas l'appareil aux rayons directs du soleil.



## **ATTENTION !**

### **Risques pour la santé !**

Une mauvaise hygiène présente des risques pour la santé.

- Maintenez tous les appareils que vous utilisez pour préparer la glace propres.
- Conservez le volume de glace préparé au réfrigérateur, mais pas plus de 24 heures.
- Il est préférable de consommer la crème glacée fraîche immédiatement. Conservez-la au congélateur à  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  pendant 1 semaine maximum.
- La crème glacée dégelée ou décongelée ne doit pas être recongelée.
- Nettoyez soigneusement la sorbetière et tous les appareils utilisés pour préparer la glace.



## **DANGER !**

### **Risque d'explosion et d'incendie !**

L'isolation contient du cyclopentane. Un endommagement de l'isolation peut libérer un mélange gaz-air inflammable et déclencher une explosion.

- Évitez toute flamme nue et source de feu.

## **4. Description des éléments**

### **4.1. Appareil**

- 1) Bloc moteur
- 2) Arbre moteur
- 3) Couvercle
- 4) Vis de fixation du bloc moteur
- 5) Bras mélangeur
- 6) Panneau de commande (sur le dessus)
- 7) Boîtier
- 8) Fentes d'aération
- 9) Bol en aluminium
- 10) Cordon d'alimentation avec adaptateur et fiche

### **4.2. Panneau de commande**

- 11) Touche pour la préparation de crème glacée
- 12) Touche pour la préparation de glace italienne
- 13) Touche OFF

## **5. Contenu de la livraison**

Veuillez vérifier l'intégralité de la livraison et nous signaler toute livraison incomplète dans les 14 jours suivant l'achat.

- Sorbetière comprenant :
  - Bloc moteur
  - Couvercle de protection
  - Bras mélangeur
- Bloc d'alimentation
- 5 cuillères doseuses
- 1 portionneur à glace
- Spatule en silicone
- Verre doseur
- Notice d'utilisation

## 6. Caractéristiques techniques

### Sorbetière

Utilisez uniquement l'adaptateur secteur fourni !

Tension :	18 V $\text{---}$ 5,0 A
Puissance :	90 W
Classe de protection :	II
Capacité du bol :	700 ml (bord supérieur)
Contenance maximale du bol :	Max. 300 ml
Cyclopentane :	11 g +/- 4 g
Temps de préparation (pour 1 à 2 portions) :	Env. 50 à 80 minutes (température ambiante < 27 °C) En fonction du type de glace et de la consistance, voir les propositions de recettes
Dimensions :	Env. 185 mm x 238 mm x 265 mm (l x H x L)
Poids :	Env. 2,6 kg

### Adaptateur secteur


Fabricant	Guangdong Real-Design Intelligent Tech CO., Ltd, Chine Importateur : MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart Allemagne Numéro HR : HRB 763735
Modèle	HB90-180500SPA
Tension d'entrée	100 - 240 V ~
Fréquence du courant alternatif d'entrée	50/60 Hz
Tension de sortie	18,0 V $\text{---}$
Courant de sortie	5,0 A
Puissance de sortie	90,0 W
Efficacité moyenne en fonction- nement	89,3 %
Efficacité à charge faible (10 %)	86,3 %

Consommation électrique à charge nulle	0,18 W
Classe de protection :	II
Type de protection :	IP20
Température ambiante :	T <sub>a</sub> = 30 °C
Courant d'entrée	2 A

## 6.1. Information relative au cyclopentane

L'appareil utilise le cyclopentane comme isolant 100 % sans CFC. Cela contribue à la protection de la couche d'ozone et à la réduction de l'effet de serre.

## 7. Déclaration de conformité

 Par la présente, le fabricant déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions pertinentes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE.

## 8. Mise en service

- ▶ Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez toutes les pièces mobiles (couvercle et bras mélangeur) ainsi que le bol en aluminium dans l'appareil avec un chiffon doux et un produit vaisselle classique. Laissez toutes les pièces bien sécher.
- ▶ Installez la sorbetière sur une surface plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- ▶ Montez le bloc moteur **1** sur le couvercle **3**.
- ▶ Fixez le couvercle à l'aide de la vis de fixation **4**.
- ▶ Connectez le bras mélangeur **5** à l'arbre moteur **2**.
- ▶ Remplissez la sorbetière.
- ▶ Placez le couvercle entièrement monté sur le boîtier **7** de façon à ce que le bras mélangeur se trouve dans le bol en aluminium **9**.

L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.



## 9. Utilisation

- ▶ Mélangez dans un récipient approprié les ingrédients de la recette choisie.
- ▶ Versez ensuite la préparation dans le bol en aluminium **9** de la sorbetière.
- ▶ Utilisez le verre doseur ou les cuillères doseuses fournis pour mesurer les ingrédients.



Respectez la contenance maximale de 300 ml.

- ▶ Placez le couvercle **3** avec le bloc moteur **2** et le bras mélangeur **5** sur la sorbetière.
- ▶ Branchez la fiche d'alimentation **10** sur une prise de courant réglementaire.
- ▶ Dès que vous reliez la fiche à la prise de courant, un signal sonore retentit et la Touche OFF **13** s'allume en rouge.
- ▶ Sélectionnez le mode de préparation souhaité en appuyant sur la touche de préparation de crème glacée **11** ou la touche de préparation de glace italienne **12**. La touche sélectionnée s'allume alors en vert.
- ▶ La sorbetière commence ensuite la préparation.
- ▶ Le bol en aluminium est refroidi en l'espace de deux heures pour atteindre -15 °C.
- ▶ Arrêtez la sorbetière avant que la durée ne soit écoulée en appuyant sur la Touche OFF **13**.
- ▶ Afin d'ajouter d'autres ingrédients, p. ex. des noix, ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.

La réfrigération se poursuit, mais le bras mélangeur ne tourne plus.

Une fois les ingrédients ajoutés et le couvercle refermé, le bras mélangeur se remet en marche et le programme reprend.



Si la glace est trop dure et que le moteur se bloque, un signal sonore retentit 15x et la touche correspondante clignote en jaune. La glace est toujours refroidie jusqu'à la consistance souhaitée.

Selon la recette, la durée de fonctionnement maximale pour la préparation d'une crème glacée ferme est d'env. 120 minutes en appuyant sur la touche **11**, et d'env. 90 minutes pour de la crème glacée moelleuse, en appuyant sur la touche **12**. Une fois la durée de fonctionnement maximale écoulée, le bras mélangeur s'arrête.

- ▶ Une fois le temps de préparation écoulé, débranchez la fiche de la prise de courant.
- ▶ Enlevez le couvercle avec le bloc moteur et le bras mélangeur.
- ▶ Inclinez le boîtier à 45° et utilisez la spatule fournie pour prélever la glace du bol en aluminium.
- ▶ Avant de réutiliser la sorbetière, attendez qu'elle soit de nouveau à température ambiante.



## ATTENTION !

### Endommagement de l'appareil !

Toute manipulation incorrecte peut endommager l'appareil.

- Ne conservez en aucun cas la glace prête dans le bol en aluminium, mais utilisez toujours des récipients de congélation appropriés.
- Après la préparation de crème glacée, nettoyez soigneusement les pièces de l'appareil (bol en aluminium, couvercle et bras mélangeur), comme décrit en Page 47.

## 10. Recettes

### 10.1. Recette de base de crème glacée (glace à la vanille)

Ingrédients (1 à 2 portions)	Préparation
<p>1 jaune d'œuf (calibre moyen)            30 g de sucre en poudre            1 sachet de sucre vanillé            150 ml de lait à 3,5 % de matière grasse (froid)            150 ml de crème fouettée (froide)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf, le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le sucre se dissolve, pour obtenir une préparation claire et crémeuse.</li> <li>▶ Tout en remuant, ajoutez le lait.</li> <li>▶ Fouettez la crème sans atteindre une consistance trop ferme puis incorporez-la délicatement à la préparation.</li> <li>▶ Placez la préparation au réfrigérateur pendant env. 2 heures.</li> <li>▶ Versez la préparation réfrigérée dans la sorbetière.</li> <li>▶ Appuyez sur la touche pour la préparation de crème glacée pour démarrer le processus.</li> </ul> <p>Durée de préparation : env. 80 minutes (la durée peut varier selon la consistance souhaitée).</p>
	<p>Fouetter la crème au préalable augmente le volume de glace préparée, qui peut alors excéder la contenance maximale autorisée du bol. Cette recette a toutefois été prévue pour ne pas dépasser la capacité du bol.</p>

## 10.2. Recette de base de sorbet aux agrumes (sorbet au citron)

Ingrédients (1 à 2 portions)	Préparation
200 ml d'eau 85 g de sucre Fruits de votre choix (citrons bio p. ex.)	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pressez le jus des fruits, p. ex. des citrons.</li><li>▶ Versez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition jusqu'à ce que le sucre se dissolve entièrement.</li><li>▶ Retirez la casserole du feu et ajoutez le jus des fruits.</li><li>▶ Placez le volume de sorbet préparé au réfrigérateur pendant env. 2 heures.</li><li>▶ Versez la préparation réfrigérée dans la sorbetière.</li><li>▶ Appuyez sur la touche pour la préparation de glace italienne pour démarrer le processus.</li></ul> <p>Durée de préparation : env. 50 minutes (la durée peut varier selon la consistance souhaitée).</p>

## 10.3. Recette de base de glace italienne

Ingrédients (1 à 2 portions)	Préparation
1 œuf (calibre moyen) 1 CS de sucre 2 sachets de sucre vanillé 200 ml de crème fouettée (froide) 25 g de miel Un filet de jus de citron 1 pincée de sel	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Dans un récipient haut, mélangez les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant.</li><li>▶ Placez la préparation au réfrigérateur pendant env. 2 heures.</li><li>▶ Versez la préparation réfrigérée dans la sorbetière.</li><li>▶ Appuyez sur la touche pour la préparation de glace italienne pour démarrer le processus.</li></ul> <p>Durée de préparation : env. 60 minutes (la durée peut varier selon la consistance souhaitée).</p>

## 10.4. Glace au chocolat

Ingrédients (1 à 2 portions)	Préparation
<p>1 œuf (calibre moyen) 45 g de sucre cristal 85 ml de lait à 3,5 % de matière grasse (froid) 140 ml de crème fouettée (froide) 8 g de sirop d'agave 45 g de chocolat de couverture amer 1 pincée de sel 1 sachet de sucre vanillé</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Dans un bol, mélangez l'œuf avec le sucre et le sirop d'agave jusqu'à obtention d'une préparation homogène.</li><li>▶ Chauffez le lait dans une casserole (sans le faire bouillir) puis incorporez lentement la préparation précédente avant d'ajouter le sel et le sucre vanillé.</li><li>▶ Ajoutez-y également le chocolat coupé en petits morceaux et continuez à chauffer la préparation tout en surveillant, jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.</li><li>▶ Portez la préparation à ébullition avant de baisser à feu doux et de poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la préparation épaississe. Puis sortez la préparation du feu et ajoutez la crème fouettée.</li><li>▶ Laissez le volume de glace préparé refroidir à l'air libre puis placez-le au réfrigérateur pendant env. 2 heures.</li><li>▶ Versez la préparation réfrigérée dans la sorbetière.</li><li>▶ Appuyez sur la touche pour la préparation de crème glacée pour démarrer le processus.</li></ul> <p>Durée de préparation : env. 70 minutes (la durée peut varier selon la consistance souhaitée).</p>

## 10.5. Glace au yaourt à la banane

Ingrédients (1 à 2 portions)	Préparation
1 grosse banane 150 g de yaourt nature à 3,5 % de matière grasse (froid) 2 CS de crème fouettée (froide) 2 CS de sucre	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Mélangez le yaourt, la crème fouettée et le sucre afin d'obtenir une préparation bien lisse.</li><li>▶ Écrasez la banane avec une fourchette, avec ou sans morceaux selon votre goût, et ajoutez-la à la préparation précédente.</li><li>▶ Ajoutez du sucre à votre convenance.</li><li>▶ Placez la préparation au réfrigérateur pendant env. 2 heures.</li><li>▶ Versez la préparation réfrigérée dans la sorbetière.</li><li>▶ Appuyez sur la touche pour la préparation de crème glacée pour démarrer le processus.</li></ul> <p>Durée de préparation : env. 60 à 70 minutes (la durée peut varier selon la consistance souhaitée). Si la préparation se détache difficilement du bras mélangeur, vous pouvez vous aider de la spatule fournie.</p>

## 10.6. Glace vegan au lait d'avoine

Ingrédients (1 à 2 portions)	Préparation
100 g d'amandes mondées 150 ml de lait d'avoine (froid) 1 sachet de sucre vanillé 40 g de sirop d'agave	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Placez les amandes dans un bol et couvrez d'eau chaude.</li><li>▶ Laissez les amandes tremper pendant env. 1 heure, puis versez l'eau et laissez-les s'égoutter.</li><li>▶ Mixez les amandes, le lait d'avoine, le sirop d'agave et le sucre vanillé à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.</li><li>▶ Placez la préparation au réfrigérateur pendant env. 2 heures.</li><li>▶ Versez la préparation réfrigérée dans la sorbetière.</li><li>▶ Appuyez sur la touche pour la préparation de crème glacée pour démarrer le processus.</li></ul> <p>Durée de préparation : env. 60 minutes (la durée peut varier selon la consistance souhaitée).</p>

## 11. Nettoyage de l'appareil



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'électrocution !**

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces sous tension.

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides !
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.

- ▶ Enlevez le couvercle **3** avec le bloc moteur **1** et le bras mélangeur **5**.
- ▶ Sortez le bras mélangeur de l'arbre moteur **2**.
- ▶ Démontez le bloc moteur en desserrant les vis de fixation **4** et en soulevant le bloc moteur du couvercle pour le retirer.
- ▶ Nettoyez ensuite le bol en aluminium **9** avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et un chiffon humide.
- ▶ Nettoyez les accessoires dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
- ▶ Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide.



### **ATTENTION !**

#### **Endommagement de l'appareil !**

Si les surfaces sensibles ne sont pas traitées correctement, elles peuvent être endommagées.

- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou récupérants ni d'objets coupants ou abrasifs pour nettoyer les accessoires et le boîtier : vous risqueriez d'en endommager les surfaces.
- Utilisez un détergent doux tel que du produit vaisselle et un chiffon doux.
- Attention : les accessoires ne sont pas compatibles lave-vaisselle.

## 12. Mise hors tension

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez la fiche de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec.

## 13. Dépannage

Cet appareil a quitté notre société dans un état impeccable. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre SAV.

Problème	Cause possible	Dépannage
La sorbetière ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.	Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
Le bras mélangeur ne tourne pas.	La consistance de la glace est trop dure. Le temps de préparation est trop long.	Modifiez la recette.
La consistance de la glace est trop molle.	Le bol réfrigérant n'était pas assez froid. L'aération était insuffisante.	La température à l'intérieur du bol en aluminium doit être de $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; n'ouvrez pas le couvercle trop longtemps. Veuillez à laisser un écart suffisant entre les fentes d'aération et d'autres appareils ou le mur.

## 14. Recyclage



### EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



### APPAREIL

Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers. Conformément à la directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, ce qui permet de respecter l'environnement.

Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou dans un centre de tri. Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise d'élimination des déchets locale ou à la municipalité.

- ▶ L'appareil/l'isolation doit être éliminé(e) de manière appropriée.
- ▶ Veuillez noter lors de la mise au rebut que l'appareil/l'isolation contient du cyclopentane (gaz isolant inflammable).

## 15. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, est responsable du traitement de vos données à caractère personnel.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, datenschutz@mlap.info. Nous traitons vos données dans le cadre de la gestion de la garantie et des processus connexes (p. ex. réparations) et nous nous référons au contrat d'achat que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre de la gestion de la garantie et des processus connexes (p. ex. réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une période de trois ans, afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous pouvez exercer vos droits d'information, de rectification, de suppression des données vous concernant ainsi que vos droits de limitation et d'opposition au traitement et à la portabilité de vos données personnelles.

Toutefois, des restrictions en matière de droits d'accès et de suppression des données s'appliquent en vertu des §§ 34 et 35 de la loi fédérale sur la protection des données (BDSG) (art. 23 du RGPD). En outre, il existe un droit de recours auprès d'une autorité de contrôle compétente en matière de protection des données (art. 77 du RGPD en liaison avec le § 19 du BDSG - Loi fédérale sur la protection des données). Pour MLAP, il s'agit du Com-



missaire d'État à la Protection des Données et à la liberté d'information du Bade-Wurtemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart. [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de). Le traitement de vos données est nécessaire dans le cadre du traitement de la garantie. Sans la mise à disposition des données nécessaires, le traitement de la garantie n'est pas possible.

## 16. Garantie de la société MLAP GmbH

Chère Cliente, Cher Client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. En cas de vices de ce produit, vous disposez de droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Ces droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### 16.1. Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez conserver précieusement le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si, dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie implique de présenter dans ce délai de trois ans l'appareil défectueux et le justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi qu'une brève description par écrit du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### 16.2. Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### 16.3. Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure ni aux détériorations de pièces fragiles, p. ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Pour une utilisation conforme du produit, toutes les instructions énumérées dans le mode d'emploi doivent être strictement respectées. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le mode d'emploi, ou dont vous êtes avertis, doivent également être impérativement évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et d'interventions non réalisées par notre centre SAV agréé.

## 16.4. Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence IAN 385849\_2107 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre mode d'emploi (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le SAV cité ci-dessous par téléphone ou via notre formulaire de contact.

## 17. SAV



Vous pouvez télécharger cette notice d'utilisation ainsi que de nombreuses autres notices, vidéos produit et logiciels d'installation sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Scannez le code QR ci-contre pour accéder directement au site Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et saisissez la référence IAN 385849\_2107 correspondante pour consulter votre notice d'utilisation.

<b>CH</b>	<b>SAV Suisse</b> Hotline ☎ +41 44 2006089  ⌚ Lun - Ven: 09h00 à 17h00 Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : <a href="http://www.mlapp.info/contact">www.mlapp.info/contact</a>
	IAN 385849_2107

## **17.1. Fournisseur/producteur/importateur**

Veillez noter que l'adresse suivante n'est pas celle du service des retours. Contactez d'abord le service après-vente mentionné ci-dessus.

MLAP GmbH  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
ALLEMAGNE

## Contenuto

<b>1.</b>	<b>Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso.....</b>	<b>55</b>
1.1.	Spiegazione dei simboli .....	55
<b>2.</b>	<b>Utilizzo conforme .....</b>	<b>57</b>
<b>3.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza.....</b>	<b>58</b>
<b>4.</b>	<b>Descrizione dei componenti .....</b>	<b>63</b>
4.1.	Apparecchio .....	63
4.2.	Pannello comandi.....	63
<b>5.</b>	<b>Contenuto della confezione .....</b>	<b>63</b>
<b>6.</b>	<b>Dati tecnici.....</b>	<b>64</b>
6.1.	Informazioni sul ciclopentano .....	65
<b>7.</b>	<b>Dichiarazione di conformità.....</b>	<b>65</b>
<b>8.</b>	<b>Messa in funzione.....</b>	<b>65</b>
<b>9.</b>	<b>Funzionamento .....</b>	<b>66</b>
<b>10.</b>	<b>Ricette .....</b>	<b>67</b>
10.1.	Ricetta base per gelato (gelato alla vaniglia) .....	67
10.2.	Ricetta di base per sorbetto agli agrumi .....	68
10.3.	Ricetta di base per mantecato.....	68
10.4.	Gelato al cioccolato .....	69
10.5.	Gelato alla banana e yogurt .....	70
10.6.	Gelato vegano con latte d'avena .....	70
<b>11.</b>	<b>Pulizia dell'apparecchio.....</b>	<b>71</b>
<b>12.</b>	<b>Messa fuori servizio .....</b>	<b>71</b>
<b>13.</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>72</b>
<b>14.</b>	<b>Smaltimento .....</b>	<b>73</b>
<b>15.</b>	<b>Informativa sulla protezione dei dati personali.....</b>	<b>73</b>
<b>16.</b>	<b>Garanzia di MLAP GmbH.....</b>	<b>74</b>
16.1.	Condizioni di garanzia .....	74
16.2.	Garanzia e diritti in materia di garanzia legale .....	74
16.3.	Copertura della garanzia.....	74
16.4.	Evasione delle richieste di riparazione in garanzia .....	75
<b>17.</b>	<b>Servizio.....</b>	<b>75</b>
17.1.	Fornitore / Produttore / Importatore.....	76



## 1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia di vostro gradimento.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante dell'apparecchio e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

### 1.1. Spiegazione dei simboli

Quando un paragrafo è contrassegnato da uno dei seguenti simboli di avvertenza, è necessario evitare il pericolo indicato al fine di prevenire le possibili conseguenze descritte.



#### **PERICOLO!**

Avvertenza: pericolo immediato di morte!



#### **AVVERTENZA!**

Avvertenza: possibile pericolo di morte e/o di lesioni gravi irreversibili!



#### **ATTENZIONE!**

Avvertenza: possibili lesioni di media o lieve entità!



#### **ATTENZIONE!**

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



Questo simbolo fornisce informazioni supplementari utili per l'assemblaggio o per il funzionamento.



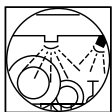
Avvertenza: pericolo a causa di materiali infiammabili e/o facilmente infiammabili!



Avvertenza: pericolo di scosse elettriche!



Dichiarazione di conformità (vedere il capitolo “Dichiarazione di conformità”): I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive CE.



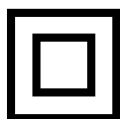
L'accessorio è lavabile in lavastoviglie.



Simbolo della corrente continua



Simbolo della corrente alternata



## Classe di protezione II

Gli apparecchi elettrici della classe di protezione II possiedono un isolamento doppio e/o rinforzato permanente e non hanno possibilità di allacciamento per un conduttore di terra. L'involucro di un apparecchio elettrico rivestito di materiale isolante della classe di protezione II può fungere parzialmente o interamente da isolamento supplementare o rinforzato.



## Utilizzo in ambienti chiusi

Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo possono essere utilizzati solo in ambienti chiusi.



Polarità dell'allacciamento alla rete elettrica



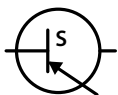
## Trasformatore - protetto contro i cortocircuiti

Trasformatore la cui temperatura non supera i valori limite stabiliti quando è in sovraccarico o messo in cortocircuito e che, dopo la rimozione del sovraccarico o del cortocircuito, continua a soddisfare tutti i requisiti della presente norma.



## Efficienza energetica livello VI

I livelli di efficienza energetica sono una suddivisione standard del grado di efficienza degli alimentatori esterni e interni. Il grado di efficienza energetica è suddiviso in vari livelli fino al livello VI (livello più efficiente).

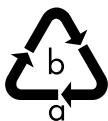


## **Alimentatore a commutazione (elettrico)**

Un alimentatore a commutazione trasforma una tensione di ingresso non stabilizzata in una tensione di uscita costante.



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere "14. Smaltimento" a pagina 73)



Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti. Contrassegno con abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi

## **2. Utilizzo conforme**

La gelatiera è destinata alla preparazione di gelato in quantità consone all'uso domestico.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o similare, ad esempio:

- nelle cucine allestite per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

L'apparecchio non è destinato all'uso professionale o industriale.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro dispositivo ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.



## 3. Indicazioni di sicurezza

INDICAZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI  
DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI FUTURA CONSULTAZIONE!



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni!**

L'uso improprio comporta il pericolo di lesioni.

- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato a partire da un'età di 8 anni e anche da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che tali persone siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non possono eseguire la pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore senza essere sorvegliati.



### **PERICOLO!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!**

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Collegare l'alimentatore solo a prese con messa a terra facilmente raggiungibili, installate a regola d'arte e vicine al punto d'instal-

lazione. Lasciare la presa sempre facilmente accessibile, cosicché l'alimentatore possa essere staccato senza difficoltà in caso di pericolo.

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio verificare che il valore di tensione indicato sull'alimentatore corrisponda alla tensione di rete locale.
- Estrarre l'alimentatore con cavo di alimentazione dalla presa afferrandolo sempre dalla spina e non tirando il cavo.
- Non piegare o schiacciare il cavo di collegamento.
- Durante il funzionamento distendere il cavo completamente.
- Dopo ogni utilizzo, prima di ogni pulizia e nel caso in cui l'apparecchio non sia sorvegliato, scollegarlo completamente dalla rete elettrica staccando l'alimentatore dell'apparecchio dalla presa.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso, l'alimentatore o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- In caso di temporale, gli apparecchi collegati alla rete elettrica potrebbero subire danni. Pertanto, in caso di temporale, estrarre sempre la spina dalla presa elettrica.
- Prima e dopo ogni utilizzo verificare che l'apparecchio, l'alimentatore e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso, l'alimentatore o il cavo di alimentazione presentano danni visibili.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente alcun componente dell'apparecchio.
- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per impostare il prodotto a 50 o 60 Hz. Il prodotto si regola automaticamente a 50 o 60 Hz

# SILVERCREST®

- Il cavo di alimentazione dell'alimentatore non può essere sostituito. Se il cavo di collegamento è danneggiato, per evitare rischi è necessario sostituire l'alimentatore con uno dello stesso tipo. In tal caso rivolgersi al servizio di assistenza.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto acqua corrente e non collocarlo in ambienti umidi. Ciò può provocare scosse elettriche.

- Estrarre l'alimentatore dell'apparecchio dalla presa elettrica, quando
  - si pulisce l'apparecchio,
  - l'apparecchio è umido o bagnato,
  - non si utilizza più l'apparecchio.
- Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, l'alimentatore e il cavo di alimentazione lontani da lavandini, lavabi o simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi (per es. vasi o bevande) sopra l'apparecchio o l'alimentatore o in loro prossimità.
- Non toccare mai l'apparecchio, l'alimentatore o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.



## **AVVERTENZA!**

### **Pericolo d'incendio!**

Pericolo d'incendio in caso di utilizzo improprio dell'apparecchio.

- Posizionare l'apparecchio a una distanza sufficiente da eventuali altri apparecchi e dalla parete.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecomando separato, ad es. una presa radio.



## **AVVERTENZA!**

### **Pericolo di lesioni!**

L'utilizzo improprio può causare danni all'apparecchio e alla salute. Osservare scrupolosamente le seguenti indicazioni:

- Non infilare le mani nella gelatiera in funzione.
- Tenere a distanza anche capelli, indumenti e altri oggetti.
- Non chiudere le aperture di ventilazione dell'involucro dell'apparecchio o dell'alloggiamento di montaggio.
- Per velocizzare lo scongelamento non utilizzare dispositivi meccanici o mezzi artificiali diversi da quelli consigliati dal produttore.
- Non afferrare il contenitore di alluminio congelato con le mani umide.
- Non conservare sostanze esplosive, come per esempio contenitori per aerosol con gas propellente infiammabile all'interno o in prossimità dell'apparecchio.
- Assicurarsi che non vi sia il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione. Non utilizzare prolunghe.
- Posizionare l'apparecchio in un locale asciutto e aerato. Il locale dovrebbe presentare una superficie di circa 4 m<sup>2</sup> per garantire un'aerazione sufficiente in caso di danneggiamento del sistema di raffreddamento. Evitare le fiamme libere e le fonti di accensione. Prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio, farlo riparare da un tecnico specializzato.



## **ATTENZIONE!**

### **Pericolo di danni!**

Un posizionamento/utilizzo scorretto può causare danni all'apparecchio.

- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo per evitare che possa ribaltarsi e cadere.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

# SILVERCREST®

- Non riempire l'apparecchio oltre la quantità di riempimento di 300 ml. Prestare attenzione all'indicazione MAX all'interno del contenitore di alluminio.
- Gli oggetti duri e appuntiti (come per es. i cucchiai metallici) possono danneggiare la superficie del contenitore di alluminio. Per prelevare il gelato preparato utilizzare la spatola in silicone fornita in dotazione o posate in legno.
- Azionare l'apparecchio solo con l'alimentatore fornito in dotazione.
- Assicurarsi che durante il funzionamento non vi siano oggetti estranei (cucchiaio, spatola o simili) nel recipiente di congelamento. Gli additivi chimici dei rivestimenti dei mobili possono intaccare il materiale dei piedini dell'apparecchio, che quindi possono lasciare residui sul mobile.
- Eventualmente posizionare l'apparecchio su una base adeguata.
- Non esporlo ai raggi diretti del sole.



## **ATTENZIONE!**

### **Pericolo per la salute!**

Pericolo per la salute in caso di scarsa igiene.

- Mantenere puliti tutti gli attrezzi di lavoro utilizzati durante la preparazione del gelato.
- Conservare il gelato preparato in frigorifero per un periodo non superiore a 24 ore.
- Il gelato fresco dovrebbe essere consumato immediatamente. Conservarlo in congelatore a -18 °C per max. 1 settimana.
- Il gelato parzialmente o completamente sciolto non deve essere congelato nuovamente.
- Al termine della preparazione del gelato pulire accuratamente la gelatiera e tutti gli attrezzi di lavoro.



## **PERICOLO!**

### **Pericolo di esplosione e di incendio!**

L'isolamento contiene ciclopentano. L'eventuale danneggiamento dell'isolamento può sprigionare una miscela infiammabile di gas e aria e causare esplosioni.

- Evitare le fiamme libere e le fonti di accensione.

## **4. Descrizione dei componenti**

### **4.1. Apparecchio**

- 1) Blocco motore
- 2) Albero motore
- 3) Coperchio
- 4) Vite di fissaggio per il blocco motore
- 5) Pala
- 6) Pannello di controllo (sul lato superiore)
- 7) Involucro
- 8) Fessure di aerazione
- 9) Vaschetta di alluminio
- 10) Cavo di alimentazione con adattatore e spina

### **4.2. Pannello comandi**

- 11) Tasto Gelato
- 12) Tasto Mantecato
- 13) Tasto OFF

## **5. Contenuto della confezione**

Verificare l'integrità della confezione e segnalare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

- Gelatiera incl.
  - Blocco motore
  - Coperchio paraspruzzi
  - Pala
- Alimentatore
- 5 cucchiaini misuratori
- 1 porzionatore
- Spatola in silicone
- Recipiente graduato
- Istruzioni per l'uso

## 6. Dati tecnici

### Gelatiera

Utilizzare solo l'alimentatore in dotazione!

Tensione:	18 V $\text{---}$ 5,0 A
Potenza:	90 W
Classe di protezione:	II
Capacità del contenitore:	700 ml (bordo superiore)
Quantità di riempimento del contenitore:	max. 300 ml
Ciclopentano:	11 g +/- 4 g
Tempo di preparazione (per 1–2 porzioni):	ca. 50–80 minuti (temperatura ambiente < 27 °C) a seconda della variante di gelato e della consistenza, vedere i suggerimenti sulle ricette
Dimensioni:	ca. 185 mm x 238 mm x 265 mm (LxAxP)
Peso:	ca. 2,6 kg

### Alimentatore


Costruttore	Guangdong Real-Design Intelligent Tech CO., Ltd, Cina Importatore: MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart Germania Numero di registro delle imprese: HRB 763735
Nome del modello	HB90-180500SPA
Tensione in entrata	100–240 V ~
Frequenza di corrente alternata in ingresso	50/60 Hz
Tensione in uscita	18,0 V $\text{===}$
Corrente di uscita	5,0 A
Potenza in uscita	90,0 W
Efficienza media durante il funzionamento	89,3 %

Efficienza con carico ridotto (10%)	86,3 %
Potenza assorbita a vuoto	0,18 W
Classe di protezione:	II
Tipo di protezione:	IP20
Temperatura ambiente:	Ta=30 °C
Corrente di ingresso	2 A

## 6.1. Informazioni sul ciclopentano

Nel presente apparecchio è stato utilizzato l'isolante ciclopentano, completamente privo di clorofluorocarburi. Questo contribuisce alla protezione dello strato di ozono e alla riduzione del cosiddetto effetto serra.

## 7. Dichiarazione di conformità

 Il produttore dichiara che il presente apparecchio è conforme ai requisiti basilari e alle altre disposizioni rilevanti:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE.

## 8. Messa in funzione

- ▶ Prima del primo utilizzo pulire tutti i componenti sfusi dell'apparecchio (coperchio e pala) e la vaschetta di alluminio con un panno morbido e un detersivo per stoviglie normalmente reperibile in commercio. Lasciare asciugare completamente tutti i componenti.
- ▶ Posizionare la gelatiera su una superficie piana, antiscivolo e resistente al calore.
- ▶ Montare il blocco motore **1** in corrispondenza del coperchio **3**.
- ▶ Fissare il coperchio con la vite di fissaggio **4**.
- ▶ Inserire la pala **5** sull'albero motore **2**.
- ▶ Riempire la gelatiera.
- ▶ Posizionare il coperchio completamente montato sopra l'involucro **7** in modo che la pala si trovi all'interno della vaschetta di alluminio **9**.

L'apparecchio è ora pronto all'uso.



## 9. Funzionamento

- ▶ Mescolare gli ingredienti di ogni ricetta in un contenitore adatto.
- ▶ Riempire la vaschetta di alluminio **9** della gelatiera con la miscela di gelato preparata.
- ▶ Per dosare gli ingredienti utilizzare il recipiente graduato o i cucchiaini misuratori forniti in dotazione.



Non riempire l'apparecchio oltre la quantità di riempimento di 300 ml.

- ▶ Posizionare il coperchio **3** con blocco motore **2** e pala **5** sulla gelatiera.
- ▶ Inserire la spina **10** in una presa elettrica installata a regola d'arte.
- ▶ Dopo aver collegato la spina alla presa viene emesso un segnale acustico e il tasto "OFF" **13** si accende di colore rosso.
- ▶ Selezionare il tipo di preparazione desiderato premendo il tasto "Gelato" **11** o "Mantecato" **12**. Alla pressione, il tasto selezionato si accende di colore verde.
- ▶ Ora la gelatiera inizia la preparazione.
- ▶ Entro due ore la temperatura all'interno della vaschetta di alluminio viene portata a -15 °C.
- ▶ Per arrestare la gelatiera prima dello scadere del tempo premere il tasto "OFF" **13**.
- ▶ Per aggiungere ulteriori ingredienti, come per es. noci, aprire il coperchio ruotandolo in senso antiorario, quindi toglierlo.

Il raffreddamento prosegue, ma la pala smette di ruotare.

Dopo aver aggiunto gli ingredienti e richiuso il coperchio la pala riprende a ruotare e il processo di preparazione continua.



Se la consistenza del gelato diventa troppo solida e il motore si blocca vengono emessi 15 segnali acustici in successione e il tasto corrispondente lampeggia di colore giallo. Il gelato continua a essere raffreddato fino alla consistenza desiderata.

A seconda della ricetta, per la preparazione di gelato con consistenza più solida tramite il tasto **11** la durata di funzionamento massima è pari a circa 120 minuti, mentre per la preparazione di mantecato con consistenza più morbida tramite il tasto **12** è di circa 90 minuti. La pala si ferma dopo che è trascorso il tempo massimo di funzionamento.

- ▶ Allo scadere del tempo estrarre la spina dalla presa.
- ▶ Togliere il coperchio con il blocco motore e la pala.
- ▶ Per prelevare il gelato dalla vaschetta di alluminio utilizzare la spatola in dotazione e inclinare l'involucro dell'apparecchio di 45°.
- ▶ Prima di rimettere in funzione la gelatiera attendere che abbia raggiunto la temperatura ambiente.



## ATTENZIONE!

### Danni all'apparecchio!

Pericolo di danni al dispositivo in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- Non conservare il gelato preparato nella vaschetta di alluminio, ma utilizzare stoviglie idonee al congelamento.
- Al termine della preparazione del gelato pulire accuratamente tutti i componenti dell'apparecchio (vaschetta di alluminio, coperchio e pala) come descritto a Pagina 71.

## 10. Ricette

### 10.1. Ricetta base per gelato (gelato alla vaniglia)

Ingredienti (per 1-2 porzioni)	Preparazione
<p>1 tuorlo (grandezza media)                      30 g di zucchero a velo                      1 bustina di zucchero vanigliato                      150 ml di latte parzialmente scremato (freddo)                      150 ml di panna da montare (fredda)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mescolare il tuorlo con lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato in una ciotola fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto e si formerà un composto chiaro e cremoso.</li> <li>▶ Aggiungere il latte mescolando.</li> <li>▶ Montare la panna quasi del tutto e aggiungerla delicatamente al composto.</li> <li>▶ Mettere la miscela di gelato finita in frigorifero per circa 2 ore.</li> <li>▶ Mettere la massa di gelato preraffreddata nella gelatiera.</li> <li>▶ Per avviare il processo di produzione, selezionare il tasto "Gelato".</li> </ul> <p>Tempo di preparazione: circa 80 minuti (il tempo può variare a seconda della consistenza desiderata).</p>
	<p>A causa della montatura della panna, la quantità di massa del gelato supera la quantità di riempimento consentita. Con questa ricetta, tuttavia, la capacità del contenitore non viene superata.</p>

## 10.2. Ricetta di base per sorbetto agli agrumi

Ingredienti (per 1-2 porzioni)	Preparazione
<p>200 ml di acqua 85 g di zucchero Frutta a piacere (ad es. un limone biologico)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Estrarre il succo di frutta dalla frutta, ad esempio spremere il limone.</li><li>▶ Portare acqua e zucchero ad ebollizione in una pentola fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto.</li><li>▶ Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere mescolando il succo di frutta.</li><li>▶ Mettere la massa di sorbetto finita in frigorifero per circa 2 ore.</li><li>▶ Mettere la massa di gelato preraffreddata nella gelatiera.</li><li>▶ Per avviare il processo di produzione, selezionare il tasto "Mantecato".</li></ul> <p>Tempo di preparazione: circa 50 minuti (il tempo può variare a seconda della consistenza desiderata).</p>

## 10.3. Ricetta di base per mantecato

Ingredienti (per 1-2 porzioni)	Preparazione
<p>1 uovo (grandezza media) 1 cucchiaino di zucchero 2 bustine di zucchero vanigliato 200 ml di panna da montare (fredda) 25 g di miele 1 goccio di limone 1 presa di sale</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Mescolare tutti gli ingredienti in un recipiente alto con un frullatore a immersione.</li><li>▶ Mettere la miscela di mantecato finita in frigorifero per circa 2 ore.</li><li>▶ Mettere la massa di gelato preraffreddata nella gelatiera.</li><li>▶ Per avviare il processo di produzione, selezionare il tasto "Mantecato".</li></ul> <p>Tempo di preparazione: circa 60 minuti (il tempo può variare a seconda della consistenza desiderata).</p>

## 10.4. Gelato al cioccolato

Ingredienti (per 1-2 porzioni)	Preparazione
<p>1 uovo (grandezza media) 45 g di zucchero semolato 85 ml di latte parzialmente scremato (freddo) 140 ml di panna da montare (fredda) 8 g di sciroppo d'agave 45 g di cioccolato fondente 1 presa di sale 1 bustina di zucchero vanigliato</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Mescolare l'uovo con lo zucchero e lo sciroppo d'agave in un contenitore fino a ottenere un composto omogeneo.</li><li>▶ Scaldare il latte in una pentola sul fuoco (senza portarlo a ebollizione) e unirlo lentamente al composto dell'uovo, quindi aggiungere il sale e lo zucchero vanigliato.</li><li>▶ Mescolare il cioccolato tritato nel composto caldo e continuare a riscaldare delicatamente fino a quando il cioccolato si scioglie completamente.</li><li>▶ Portare il composto di gelato a ebollizione una volta e poi far bollire a fuoco lento fino a quando il composto non si addensa, quindi togliere dal fuoco e aggiungere la panna da montare.</li><li>▶ Lasciare raffreddare la massa di gelato a temperatura ambiente e metterla in frigorifero per circa 2 ore.</li><li>▶ Mettere la massa di gelato preraffreddata nella gelatiera.</li><li>▶ Per avviare il processo di produzione, selezionare il tasto "Gelato".</li></ul> <p>Tempo di preparazione: circa 70 minuti (il tempo può variare a seconda della consistenza desiderata).</p>

## 10.5. Gelato alla banana e yogurt

Ingredienti (per 1-2 porzioni)	Preparazione
<p>1 banana grande 150 g di yogurt al naturale parzialmente scremato (freddo) 2 cucchiaini di panna da montare (fredda) 2 cucchiaini di zucchero</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Mescolare lo yogurt, la panna da montare e lo zucchero fino a ottenere un composto omogeneo.</li><li>▶ Pestare la banana con una forchetta – riducendola in purea o lasciandola a pezzi a piacere – e unirla al composto di panna e yogurt.</li><li>▶ Addolcire il composto a piacere.</li><li>▶ Mettere la miscela di gelato finita in frigorifero per circa 2 ore.</li><li>▶ Mettere la massa di gelato preraffreddata nella gelatiera.</li><li>▶ Per avviare il processo di produzione, selezionare il tasto “Gelato”.</li></ul> <p>Tempo di preparazione: circa 60–70 minuti (il tempo può variare a seconda della consistenza desiderata). Se il composto non si stacca dalla pala, ci si può aiutare con la spatola.</p>

## 10.6. Gelato vegano con latte d’avena

Ingredienti (per 1-2 porzioni)	Preparazione
<p>100 g di mandorle pelate 150 ml di latte d’avena (freddo) 1 bustina di zucchero vanigliato 40 g di sciroppo d’agave</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Mettere le mandorle in una ciotola e versarvi sopra dell’acqua calda.</li><li>▶ Lasciare le mandorle a bagno per circa 1 ora, poi scolarle e lasciarle asciugare.</li><li>▶ Lavorare le mandorle, il latte d’avena, lo sciroppo d’agave e lo zucchero vanigliato con un frullatore a immersione fino a ottenere un composto liscio.</li><li>▶ Mettere la miscela di gelato finita in frigorifero per circa 2 ore.</li><li>▶ Mettere la massa di gelato preraffreddata nella gelatiera.</li><li>▶ Per avviare il processo di produzione, selezionare il tasto “Gelato”.</li></ul> <p>Tempo di preparazione: circa 60 minuti (il tempo può variare a seconda della consistenza desiderata).</p>

## 11. Pulizia dell'apparecchio



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di scossa elettrica!**

Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!
  - Prima di pulire l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa elettrica.
- ▶ Togliere il coperchio **3** con il blocco motore **1** e la pala **5**.
  - ▶ Estrarre la pala dall'albero motore **2**.
  - ▶ Rimuovere il blocco motore allentando la vite di fissaggio **4** e sollevando il blocco motore dal coperchio.
  - ▶ Pulire la vaschetta di alluminio **9** con acqua calda, detersivo per stoviglie e un panno umido.
  - ▶ Pulire gli accessori con acqua calda e detersivo per stoviglie.
  - ▶ Pulire la superficie dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua.



### **ATTENZIONE!**

#### **Danni all'apparecchio!**

Un trattamento scorretto potrebbe danneggiare le superfici sensibili.

- Per la pulizia degli accessori e dell'involucro non utilizzare detersivi oppure oggetti corrosivi o abrasivi in quanto potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.
- Utilizzare un detersivo delicato, come per esempio un detersivo per stoviglie, e un panno morbido.
- Gli accessori non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.

## 12. Messa fuori servizio

Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato staccare la spina e conservarlo in un luogo asciutto.

## 13. Risoluzione dei problemi

Al momento della spedizione il prodotto è in condizioni perfette. Se nonostante ciò si dovesse riscontrare un problema, provare innanzitutto a risolverlo con l'ausilio della tabella seguente. Qualora tale tentativo risultasse infruttuoso, contattare il nostro servizio clienti.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
La gelatiera non funziona.	La spina non è collegata a una presa elettrica.	Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
La pala non ruota.	La consistenza del gelato è troppo solida. Tempo di preparazione eccessivo.	Modificare la ricetta.
La consistenza del gelato è troppo morbida.	Contenitore di raffreddamento non sufficientemente freddo. Ventilazione insufficiente.	La temperatura all'interno della vaschetta di alluminio deve essere di $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Il coperchio non deve essere tenuto aperto troppo a lungo. Accertarsi che tra le fessure di aerazione ed eventuali altri apparecchi o la parete sia presente una distanza sufficiente.

## 14. Smaltimento



### IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



### APPARECCHIO

Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.



In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare il vecchio apparecchio a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio. Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

- ▶ L'apparecchio/l'isolamento deve essere smaltito a regola d'arte.
- ▶ Ai fini dello smaltimento, tenere presente che l'apparecchio/l'isolamento contiene cloropentano (gas isolante infiammabile).

## 15. Informativa sulla protezione dei dati personali

Gentile cliente,

La informiamo che noi, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro responsabile aziendale del trattamento dati che può essere contattato all'indirizzo MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info). Elaboriamo i suoi dati ai fini della gestione della garanzia e dei processi a essa collegati (ad es. riparazioni) e basiamo il trattamento dei suoi dati sul contratto di acquisto con noi stipulato.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto di ottenere informazioni sui dati personali di cui sopra, di ottenerne la rettifica e la cancellazione, di limitarne il trattamento, di opporsi al trattamento nonché il diritto alla portabilità dei dati.

I diritti di accesso e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi degli §§ 34 e 35 della Legge federale tedesca sulla protezione dei dati (Bundesdatenschutzgesetz, BDSG) (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre il diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con § 19 BDSG). Per MLAP si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione del Baden-Württemberg: Landesbeauftragte für Daten-



schutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart.  
www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

Il trattamento dei suoi dati è necessario ai fini della gestione della garanzia; senza i dati necessari non è possibile evadere la procedura di garanzia.

## 16. Garanzia di MLAP GmbH

Gentile cliente,

il presente apparecchio è coperto da una garanzia di 3 anni a partire dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto Le vengono riconosciuti tutti i diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti legali non si limitano alla nostra garanzia esposta di seguito.

### 16.1. Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare con cura lo scontrino fiscale originale, in quanto verrà richiesto come prova di acquisto.

Qualora, entro tre anni dalla data di acquisto di questo prodotto, Lei dovesse riscontrare un difetto del materiale o di fabbricazione, noi provvederemo, gratuitamente e a nostra discrezione, alla riparazione o alla sostituzione del prodotto. Requisiti per l'esercizio di questa garanzia entro il periodo di tre anni sono la presentazione dell'apparecchio difettoso e della prova di acquisto insieme ad una breve descrizione scritta del difetto con indicazione delle circostanze in cui si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, Le verrà restituito il prodotto riparato o Le verrà consegnato un prodotto nuovo. Alla riparazione o sostituzione del prodotto non è legato l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

### 16.2. Garanzia e diritti in materia di garanzia legale

La durata della garanzia non può essere prolungata. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. Eventuali danni e difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione. Una volta decorso il periodo di garanzia, eventuali riparazioni necessarie saranno a pagamento.

### 16.3. Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato fabbricato secondo rigorosi criteri di qualità e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia copre i difetti del materiale o di fabbricazione. Tale garanzia non si estende a parti del prodotto soggette a normale usura e che pertanto possono essere considerati materiali di consumo o danni a parti fragili come interruttori, batterie o parti in vetro.

La presente garanzia decade se il prodotto è danneggiato o in caso di utilizzo o manutenzione impropri. Per garantire il corretto uso del prodotto è necessario osservare scrupolosamente tutte le istruzioni riportate nel manuale. Evitare assolutamente usi e azioni sconsigliati nel manuale o per cui è presente un avvertimento.

Il prodotto è destinato solo per uso privato e non per uso commerciale. In caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata, la garanzia decade.

## 16.4. Evasione delle richieste di riparazione in garanzia

Per garantire un'elaborazione rapida della Sua richiesta, La preghiamo di attenersi alle seguenti istruzioni:

- per tutte le richieste tenga a portata di mano lo scontrino fiscale e il codice articolo IAN 385849\_2107 come prova di acquisto.
- Il codice articolo è riportato sulla targhetta, sull'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o come adesivo sul retro o sul fondo del prodotto.
- In caso di malfunzionamento o altri difetti contatti per prima cosa, telefonicamente o tramite il nostro modulo di contatto, il servizio di assistenza indicato di seguito.

## 17. Servizio



All'indirizzo [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e numerosi altri manuali, video dei prodotti e software di installazione.

Questo codice QR conduce direttamente alla pagina di assistenza Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), dove si possono aprire le istruzioni per l'uso inserendo il numero di articolo IAN 385849\_2107.

<b>CH</b>	<b>Assistenza in Svizzera</b> Numero verde ☎ +41 44 2006089  🕒 Lun. - Ven.: 9:00 - 17:00 Utilizzare il modulo di contatto sottostante: <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a>
	<input type="text" value="IAN 385849_2107"/>

# **SILVERCREST®**

## **17.1. Fornitore / Produttore / Importatore**

L'indirizzo riportato di seguito non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contatti il centro di assistenza indicato sopra.

MLAP GmbH  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
GERMANIA

**MLAP GmbH**  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
GERMANY

Model no.: 10296  
Version: V2.0

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

Update: 11/2021 · Ident.-No.: 50069392-10296-162022-CH

---

IAN 385849\_2107