



PREMIUM-FREEZY-EISCREMEMASCHINE SECM 800 A1
PREMIUM FREEZY ICE CREAM MAKER SECM 800 A1
MACHINE À GLACE FREEZY PREMIUM SECM 800 A1

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

Status of information · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni
Estado de las informaciones · Estado das informações:

01/2026 ID: SECM 800 A1_25_V1.1

DE AT CH Bedienungsanleitung

**PREMIUM-FREEZY-
EISCREMEMASCHINE**

FR CH BE Mode d'emploi

**MACHINE À GLACE FREEZY
PREMIUM**

IT CH MT Manuale di istruzioni per l'uso

GELATIERA PREMIUM-FREEZY

PT Instruções de manejo

**MÁQUINA DE GELADOS FREEZY
PREMIUM**

GB IE NI MT Operating instructions

**PREMIUM FREEZY ICE CREAM
MAKER**

NL BE Gebruiksaanwijzing

PREMIUM IJSMACHINE FREEZY

ES Instrucciones de servicio

**MÁQUINA DE HELADOS
«FREEZY» PREMIUM**

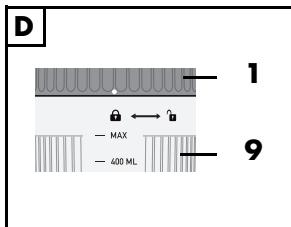
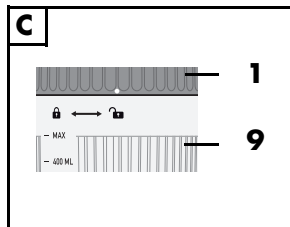
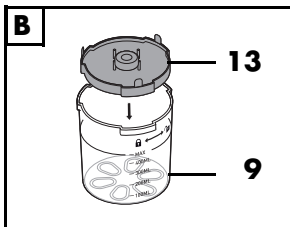
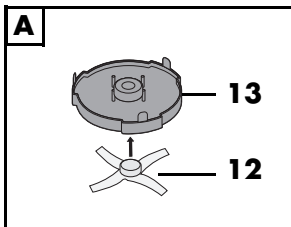
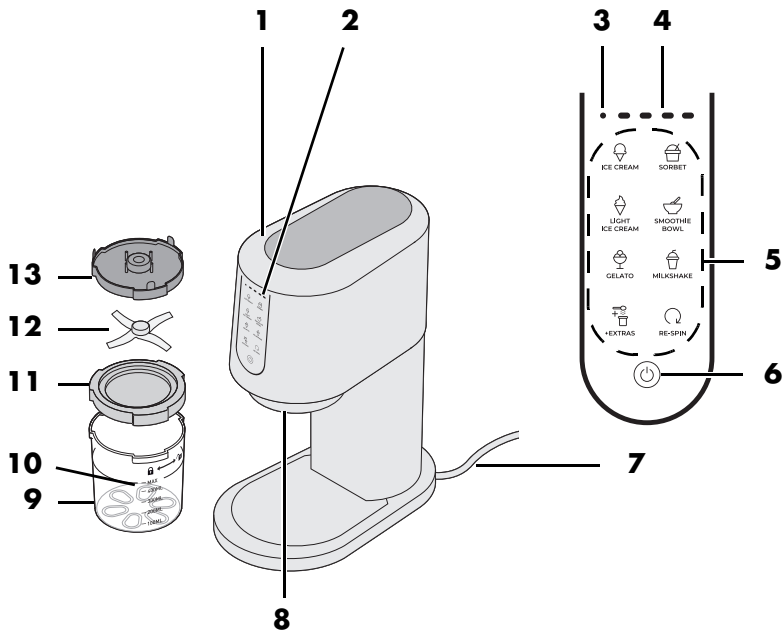




| | |
|-------------------------|-----------|
| Deutsch | 2 |
| English | 16 |
| Français | 30 |
| Nederlands | 48 |
| Italiano | 62 |
| Español | 78 |
| Português | 92 |












**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht /
Panoramica / Vista general / Vista geral**



Inhalt

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

1. Übersicht

- 1 Grundgerät
- 2 Bedienfeld
- 3 Status-LED
- 4 LEDs: zeigen im Betrieb den Status der Zubereitung an
- 5 **Programmtasten**
 -  **ICE CREAM:** Traditionelle Eiscreme zubereiten
 -  **SORBET:** Sorbet mit hohem Wasseranteil zubereiten
 -  **LIGHT ICE CREAM:** Fettarme/zuckerarme Eiscreme zubereiten
 -  **SMOOTHIE BOWL:** Eismischung mit Obst oder Gemüse zubereiten
 -  **GELATO:** Eiscreme nach italienischer Art zubereiten
 -  **MILKSHAKE:** Milchshake zubereiten
 -  **+EXTRAS:** In die fertige Eismasse z. B. Schokoladenstückchen geben und unterrühren
 -  **RE-SPIN:** Fertige Eismasse glattrühren
- 6  Taste Ein/Aus
- 7 Anschlussleitung mit Netzstecker (nicht sichtbar)
- 8 Antriebswelle zur Aufnahme des Kreuzmessers
- 9 Behälter
- 10 **MAX** Markierung für maximale Füllmenge
- 11 Deckel (zum Aufbewahren)
- 12 Kreuzmesser
- 13 Deckel (zum Zubereiten)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Eiscrememaschine.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Eiscrememaschine!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Eiscrememaschine ist zum Zubereiten von Speiseeis und anderen geeisten Speisen vorgesehen.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Dieses Gerät ist kein Mixer!
 - Benutzen Sie das Gerät **nicht** zur Herstellung von Smoothies!
 - Benutzen Sie das Gerät **nicht** zur Herstellung von Crushed Ice!

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - bei nicht vorhandener Aufsicht
 - bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen
 - vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden
 - vor dem Reinigen
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn der Deckel richtig aufgesetzt ist und / oder sich die Schutzeinrichtung in der beschriebenen Position befindet.
- ⊙ Die Klingen des Kreuzmessers sind scharf. Achten Sie besonders beim Leeren des Behälters und beim Reinigen des Kreuzmessers darauf, sich nicht zu schneiden.
- ⊙ Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Verarbeiten Sie nicht mehr als 473 ml Eismasse auf einmal im Eisbehälter.

- ⊙ Verwenden Sie nur Trinkwasser, wenn bei der Zubereitung von Rezepten Wasser hinzugefügt werden soll.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 11).
- ⊙ Die missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, wie z. B. Spülbecken.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.

- ⊙ Sollten Flüssigkeiten oder Fremdkörper in das Gehäuse des Gerätes gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Das Gehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- ⊙ Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.



GEFAHR durch mangelnde Hygiene!

- ⊙ Speiseeis ist ein idealer Nährboden für Salmonellen. Deshalb ist beim Zubereiten von Speiseeis besondere Hygiene geboten.
- ⊙ Die Hauptquelle für Salmonellen im Speiseeis sind rohe Eier. Frische rohe Eier enthalten oft Salmonellen in sehr geringer Menge. Salmonellen können sich aber bei längerer Lagerung oder unzureichender Kühlung rasant vermehren.
- ⊙ Auch in der vorbereiteten Eiscrememasse oder in angetautem Eis können sich Salmonellen vermehren. Salmonellen sterben durch Tiefkühlen nicht ab.
- ⊙ Für einen unbeschwerten Eisgenuss sollten Sie deshalb unbedingt folgende Hygienetipps beachten:
 - Für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften (z. B. Kleinkinder, ältere oder kranke Menschen) sollten Sie Rezepte ohne rohes Ei zubereiten.
 - Für Eisrezepte mit rohem Ei verwenden Sie immer frische Eier und lagern diese im Kühlschrank.
 - Achten Sie bei der Eiszubereitung auf absolute Sauberkeit aller Arbeitsgeräte.
 - Stellen Sie die vorbereitete Eismasse sofort in den Kühlschrank und bewahren sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.

- Das fertig zubereitete Speiseeis sollten Sie sofort verzehren. Eis aus frischen Zutaten können Sie im Gefrierschrank bei -18 °C höchstens 1 Woche lagern.
- Angetautes oder aufgetautes Eis darf auf keinen Fall wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie die Eiscrememaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Kreuzmessers **12** scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.



VERLETZUNGSGEFAHR!

- ⊙ Fassen Sie den tiefgekühlten Behälter nicht mit nassen Händen an.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nicht, um Eiskwürfel zu zerkleinern.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

4. Lieferumfang

- 1 Grundgerät **1**
- 1 Kreuzmesser **12**
- 1 Deckel (zum Zubereiten) **13**
- 3 Behälter **9**
- 3 Deckel (zum Aufbewahren) **11**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)
- 1 Rezeptheft (liegt dem Gerät bei)

5. Vor dem ersten Gebrauch

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

6. Eis herstellen

6.1 Allgemeine Hinweise

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

6.2 24 Stunden vorher

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept zu. Im Behälter **9** können bis zu 473 ml verarbeitet werden.
2. Verschließen Sie den Behälter **9** mit dem Deckel **11**.
3. Stellen Sie die vorbereiteten Lebensmittel für ca. 24 Stunden in den Gefrierschrank. Gefrieren Sie den Behälter **9** bei einer Temperatur zwischen $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ und $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$.





WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Stellen Sie den Behälter aufrecht in den Gefrierschrank. Die Zutaten dürfen nicht schräg eingefroren werden. Zur Verarbeitung ist eine waagerechte, möglichst glatte Oberfläche der Zutaten im Behälter **9** Voraussetzung. Ansonsten kann es zu Beschädigungen am Ge-

rät kommen. Verwenden Sie z. B. einen Löffel oder Schaber (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Oberfläche zu glätten.

6.3 Eis in der Eiscrème- maschine zubereiten

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

1. Nehmen Sie den Behälter **9** mit der gefrorenen Eismasse aus dem Gefrierschrank.
2. Entfernen Sie den Deckel **11**.
3. **Bild A:** Setzen Sie das Kreuzmesser **12** von unten auf den Deckel **13** und drücken es in die Gummihalterung in der Mitte des Deckels **13**.
4. **Bild B:** Setzen Sie den Deckel **13** so auf den Behälter **9**, dass die Aussparungen ineinander greifen.
5. Stecken Sie den Netzstecker **7** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
6. Drücken Sie die Taste Ein/Aus  **6**. Die Status-LED **3** und alle Anzeigen und Schaltflächen blinken.
7. **Bild C:** Setzen Sie den Behälter **9** so in das Grundgerät **1**, dass dabei die Markierung des geöffneten Schlosses  am Becherrand auf den weißen Punkt am Gerät zeigt.
8. **Bild D:** Drücken Sie den Behälter **9** nach oben und drehen diesen, bis das geschlossene Schloss  auf den weißen Punkt zeigt. Ist der Behälter korrekt eingesetzt, leuchten die Taste Ein/Aus  und alle Programmtasten.


HINWEIS: Beim Einsetzen des Behälters **9** wird das Kreuzmesser **12** magnetisch von der Antriebswelle **8** angezogen und mit dieser verbunden. Beachten Sie beim Ansetzen des Behälters, dass das Kreuzmesser waagrecht ausgerichtet ist, um sich mit der Antriebswelle verbinden zu können. Ansonsten richten Sie das Kreuzmesser **12** neu aus.

9. Drücken Sie die gewünschte Programmtaste. Der Fortschritt der Zubereitung wird von den nacheinander aufleuchtenden LEDs **4** angezeigt.

HINWEIS: Die Zubereitung kann jederzeit durch das Drücken der verwendeten Programmtaste abgebrochen werden.

10. Ist die Zubereitung beendet, blinken alle LEDs **4** 30 Sekunden lang. Danach schaltet sich die Maschine automatisch ab.

HINWEIS: Wenn Sie innerhalb der 30 Sekunden einen Behälter korrekt einsetzen, können Sie erneut eine Programmtaste drücken und so die Zubereitung fortsetzen.

11. Ziehen Sie den Netzstecker **7** aus der Steckdose. Alle LEDs blinken 5x, danach ist das Gerät ausgeschaltet.
12. Drehen Sie den Behälter **9** in Richtung des geöffneten Schlosses  und ziehen diesen nach unten ab.
13. Entnehmen Sie das fertige Eis mit einem Gummischaber oder einem Holzlöffel (nicht im Lieferumfang enthalten). Reinigen Sie alle verwendeten Teile nach dem Ausschalten.

6.4 Programmtasten

Mit dieser Eiscrememaschine können Sie viele leckere Eisvariationen zaubern. Programme **5** mit unterschiedlichen Voreinstellungen sollen die problemlose Herstellung gewährleisten.



ICE CREAM

Dieses Programm verwenden Sie z. B. für leckeres Milchspeiseeis, das sich gut löffeln lässt.



SORBET

Für Eisvariationen mit hohem Wasseranteil eignet sich dieses Programm.



LIGHT ICE CREAM

Fett- und zuckerarmes Milchspeiseeis wird lecker zubereitet mit diesem Programm.



SMOOTHIE BOWL

Mischen Sie gefrorenes, zerkleinertes Gemüse und/oder Obst mit Milchprodukten oder Saft und starten Sie dieses Programm, um eine erfrischende Köstlichkeit zuzubereiten.



GELATO

Das perfekte Programm für Eisklassiker nach italienischer Art.



MILKSHAKE

Cremige Milchshakes gelingen schnell mit diesem Programm.



+EXTRAS

Geben Sie kleine Köstlichkeiten, wie z. B. Schokoladenstückchen oder kleine Früchte nachträglich in das Eis und mixen diese mit dem Programm unter. Verwenden Sie nach Möglichkeit kalte oder gefrorene Zutaten, damit die Konsistenz der Eiscreme nicht zu weich wird.

HINWEIS: Formen Sie eine Vertiefung mit einem Löffel in der Mitte der Eismasse (Ø ca. 4 cm) und geben die Zutaten hinein.



RE-SPIN

Ist die Konsistenz der Eismasse nach Durchlaufen eines Programms noch nicht glatt genug, starten Sie dieses Programm.

7. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **7** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ⊙ Das Grundgerät **1** darf nicht in Wasser getaucht werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Kreuzmessers **12** scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- Trennen Sie das Kreuzmesser **12** vorsichtig vom Deckel **13**, bevor Sie beide reinigen.

Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **1** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **1** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Behälter **9**
- Kreuzmesser **12**
- Deckel (zum Zubereiten) **13**
- Deckel (zum Aufbewahren) **11**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **1**

8. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unent-

geltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

9. Problemlösungen

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



GEFAHR durch Stromschlag!











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

10. Technische Daten

| | |
|---|-----------------------------|
| Modell: | SECM 800 A1 |
| Netzspannung: | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz |
| Schutzklasse: | II <input type="checkbox"/> |
| Leistung: | 800 W |
| Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand: | ≤ 0,3 W |
| Automatisches Abschalten: | ≤ 20 Minuten |
| Maximale Füllmenge MAX : | 473 ml |

| Fehler | Mögliche Ursachen / Maßnahmen |
|---|--|
| Keine Funktion | Ist der Netzstecker 7 richtig eingesteckt? |
| Das Gerät schaltet sich aus. | Wahrscheinlich wurde der Überhitzungsschutz aktiviert. Ziehen Sie den Netzstecker 7 und warten Sie, bis das Grundgerät 1 abgekühlt ist - mind. 15 Minuten. |
| Die beiden mittleren LEDs 4 blinken. | Überprüfen Sie den korrekten Sitz des Kreuzmessers 12 und starten das Programm erneut. |

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

11. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 510477_2507** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **510477_2507** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 510477_2507



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12










22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

| | |
|--|-----------|
| 1. Overview | 17 |
| 2. Intended purpose | 18 |
| 3. Safety information | 18 |
| 4. Items supplied | 21 |
| 5. Before using for the first time | 22 |
| 6. Making ice cream | 22 |
| 6.1 General | 22 |
| 6.2 24 hours in advance | 22 |
| 6.3 Preparing ice cream in the ice cream maker | 22 |
| 6.4 Program buttons | 23 |
| 7. Cleaning | 24 |
| 8. Disposal | 24 |
| 9. Trouble-shooting | 25 |
| 10. Technical specifications | 25 |
| 11. Warranty of the HOYER Handel GmbH | 26 |

1. Overview

- 1 Base unit
- 2 Operating panel
- 3 Status LED
- 4 LEDs: show the preparation status during operation
- 5 **Program buttons**
 -  **ICE CREAM:** prepare traditional ice cream
 -  **SORBET:** prepare sorbet with a high water content
 -  **LIGHT ICE CREAM:** prepare low-fat/low-sugar ice cream
 -  **SMOOTHIE BOWL:** prepare ice cream mixture with fruit or vegetables
 -  **GELATO:** prepare Italian-style ice cream
 -  **MILKSHAKE:** prepare a milkshake
 -  **+EXTRAS:** add small treats, such as chocolate chips, to the finished ice cream mixture and fold them in
 -  **RE-SPIN:** stir the finished ice cream mixture until smooth
- 6  On/off button
- 7 Power cable with mains plug (not shown)
- 8 Drive shaft for mounting the cross-shaped blade
- 9 Container
- 10 **MAX** Marking for maximum filling volume
- 11 Lid (for storage)
- 12 Cross-shaped blade
- 13 Lid (for preparation)

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new ice cream maker.

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

- **Read these operating instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep this copy of the operating instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the operating instructions. The operating instructions are a part of the product.**

We hope that you enjoy using your new ice cream maker!

Symbols on the device



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

This ice cream maker is designed for making ice cream and other iced foods.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ This device is not a blender!
 - Do **not** use the device to make smoothies!
 - Do **not** use the device to make crushed ice!
-

3. Safety information

Warnings

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



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

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

CAUTION: low risk: ignoring this warning may result in minor injuries or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - when it is not supervised
 - before you assemble or disassemble the device
 - before replacing accessories or attachments that move during operation
 - before cleaning
- ⊙ Only use the device when the lid is correctly fitted and/or the safety lock is in the position described.
- ⊙ The blades of the cross-shaped blade are sharp. Be particularly careful not to cut yourself when emptying the container and cleaning the cross-shaped blade.
- ⊙ This device is intended for use in households and in applications similar to households, such as ...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ Do not use more than 473 ml of ice cream mixture in the ice cream container at once.
- ⊙ Only use drinking water when water needs to be added during the preparation of recipes.

- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 24).
- ⊙ Misuse of the device may result in injury.



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.
- ⊙ Make sure that children are not able to pull on the power cable and drag the device off the work surface.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Protect the device from moisture, water droplets and water splashes: failure to observe this instruction may result in an electric shock hazard.
- ⊙ Do not use the device in the open air or near vessels filled with water, e.g. sinks.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ Never put the device into operation if there are visible damages to the device or the power cable or if the device has been dropped before.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.
- ⊙ If liquids or foreign objects get into the housing of the device, immediately disconnect the mains plug. Have the device checked before reusing.
- ⊙ The housing, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.

- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.
- ⊙ Do not touch the device with wet hands.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.



DANGER caused by insufficient hygiene!

- ⊙ Ice cream is an ideal breeding ground for salmonella. Therefore, special hygiene measures must be taken when preparing ice cream.

- ⊙ The main source of salmonella in ice cream is raw eggs. Fresh raw eggs often contain very small amounts of salmonella. However, salmonella can multiply rapidly during prolonged storage or insufficient cooling.
- ⊙ Salmonella can also multiply in prepared ice cream mixtures or in partially thawed ice cream. Salmonella does not die when frozen.
- ⊙ To enjoy your ice cream without any worries, be sure to follow the following hygiene tips:
 - You should prepare recipes without raw eggs for people with weakened immune systems, such as small children, the elderly and sick people.
 - For ice cream recipes containing raw eggs, always use fresh eggs and store them in the refrigerator.
 - When preparing ice cream, ensure that all utensils are completely clean.
 - Place the prepared ice cream mixture in the refrigerator immediately and do not store it there for longer than 24 hours.
 - You should consume the prepared ice cream immediately. Ice cream made from fresh ingredients can be stored in the freezer at $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ for a maximum of 1 week.
 - Thawed or defrosted ice cream must not be refrozen under any circumstances.
 - Clean the ice cream maker and all utensils thoroughly after preparing ice cream.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please note that the blades of the cross-shaped blade **12** are sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.



RISK OF INJURY!

- ⊙ Do not touch the frozen container with wet hands.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the device to crush ice cubes.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ The device is fitted with non-slip silicon feet. Because furniture can be coated with a wide variety of varnishes and plastics, and treated with various care products, the possibility cannot be excluded that some of these substances have components that may attack and soften the silicon feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device has an overheating protection. This switches off the device to protect the motor from overheating. In this case, unplug the mains plug and wait until the motor has cooled down; at least 15 minutes.

4. Items supplied

- 1 base unit **1**
- 1 cross-shaped blade **12**
- 1 lid (for preparation) **13**
- 3 container **9**
- 3 lid (for storage) **11**
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)
- 1 recipe book (enclosed with the device)

5. Before using for the first time

- Remove all packing material.
- Check to ensure that all parts are present and undamaged.
- **Clean the device prior to its first use!** (see "Cleaning" on page 24)

6. Making ice cream

6.1 General

- You can achieve a high ice cream quality primarily by using high-quality, fresh ingredients.
- High-fat dairy products (such as whipped cream, crème fraîche, double cream, mascarpone) add creaminess and enhance the flavour.
- For recipes in which the sugar is not dissolved, use extra fine sugar. Sugar provides a firmer consistency and at the same time prevents the formation of large ice crystals.
- If you are using frozen fruit, there is no need to let it thaw completely first. For example, it is easier to purée fruit that is still half frozen.
- When adding alcohol, the ice cream remains softer.

6.2 24 hours in advance


1. Prepare the ingredients in accordance with the recipe. The container **9** can hold up to 473 ml.
2. Close the container **9** with the lid **11**.
3. Place the prepared ingredients in the freezer for approx. 24 hours. Freeze the container **9** at a temperature between $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ and $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Place the container upright in the freezer. The ingredients must not be frozen at an angle. For processing, the ingredients in the container **9** must have a horizontal surface that is as smooth as possible. Otherwise, damage to the device may occur. Use a spoon or scraper (not included in the items supplied) to smooth the surface.
-

6.3 Preparing ice cream in the ice cream maker

NOTE: you may notice an odour when using for the first time. This is a result of the manufacturing process and is not a defect with the device. Ensure adequate ventilation.

1. Remove the container **9** with the frozen ice cream mixture from the freezer.
2. Remove the lid **11**.
3. **Figure A:** place the cross-shaped blade **12** on the lid **13** from below and press it into the rubber mount in the centre of the lid **13**.
4. **Figure B:** place the lid **13** onto the container **9** so that the recesses interlock.
5. Insert the mains plug **7** into a wall socket corresponding to the specifications of the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.
6. Press the on/off button **6**. The status LED **3** and all indicators and buttons flash.
7. **Figure C:** place the container **9** in the base unit **1** so that the marking of the open lock symbol  on the rim of the container points to the white dot on the device.

8. **Figure D:** push the container **9** upwards and turn it until the closed lock symbol **6** points to the white dot. If the container is inserted correctly, the on/off button **1** and all program buttons will light up.

NOTE: when the container **9** is inserted, the cross-shaped blade **12** is magnetically attracted to the drive shaft **8** and connected to it. When positioning the container, ensure that the cross-shaped blade is aligned horizontally so that it can connect to the drive shaft. Otherwise, realign the cross-shaped blade **12**.

9. Press the desired program button. The progress of the preparation is indicated by the LEDs **4** lighting up one after the other.

NOTE: you can cancel the preparation process at any time by pressing the program button you are using.

10. When preparation is complete, all LEDs **4** flash for 30 seconds. The machine then switches off automatically.

NOTE: if you correctly insert a container within 30 seconds, you can press a program button again to resume a preparation process.

11. Pull the mains plug **7** out of the wall socket. All the LEDs flash 5 times, then the device is switched off.
12. Turn the container **9** towards the open lock symbol **6** and pull it downwards to remove it.
13. Remove the finished ice cream with a rubber scraper or wooden spoon (not included in the items supplied). Clean all parts used after switching off.

6.4 Program buttons

This ice cream maker allows you to create many delicious varieties of ice cream. Programs **5** with different default settings are designed to ensure easy preparation.



ICE CREAM

This program can be used to make delicious dairy ice cream that is easy to scoop.



SORBET

This program is suitable for ice cream varieties with a high water content.



LIGHT ICE CREAM

This program is used to prepare delicious low-fat and low-sugar dairy ice cream.



SMOOTHIE BOWL

Mix frozen, chopped vegetables and/or fruit with dairy products or juice and start this program to prepare a refreshing treat.



GELATO

The perfect program for classic Italian-style ice cream.



MILKSHAKE

Creamy milkshakes can be made quickly with this program.



+EXTRAS

Add small treats, such as chocolate chips or small fruits, to the ice cream afterward and mix them in using the program. Whenever possible, use cold or frozen ingredients to prevent the ice cream from becoming too soft.

NOTE: use a spoon to make a hollow in the centre of the ice cream mixture (approx. 4 cm in diameter) and add the ingredients.

RE-SPIN

If the ice cream mixture is still not smooth enough after completing a program, start this program.

7. Cleaning



DANGER! Risk of electric shock!

- ⦿ Pull the mains plug **7** out of the wall socket before you clean the device.
- ⦿ The base unit **1** must not be immersed in water.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⦿ Please note that the blades of the cross-shaped blade **12** are sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.

WARNING! Risk of material damage!

- ⦿ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- Carefully separate the cross-shaped blade **12** from the lid **13** before cleaning both.

Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **1** with a damp cloth. You can also use a little detergent.
2. Wipe with a clean cloth with clear water.
3. Do not use the base unit **1** until it has completely dried.

Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Container **9**
- Cross-shaped blade **12**
- Lid (for preparation) **13**
- Lid (for storage) **11**

The following parts must **never** be cleaned in a dishwasher:

- Base unit **1**

8. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelee bin crossed through indicates



that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

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

9. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!











- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

| Fault | Possible causes / action |
|-------------------------------------|---|
| No function | Is the mains plug 7 inserted correctly? |
| The device switches off. | The overheating protection has probably been activated. Pull out the mains plug 7 and wait until the base unit 1 has cooled down—at least 15 minutes. |
| The two middle LEDs 4 flash. | Check that the cross-shaped blade 12 is correctly positioned and restart the program. |

10. Technical specifications

| | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| Model: | SECM 800 A1 |
| Mains voltage: | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz |
| Protection class: | II <input type="checkbox"/> |
| Power rating: | 800 W |
| Power consumption when switched off: | ≤ 0.3 W |
| Automatic switch off: | ≤ 20 Minutes |
| Maximum filling volume MAX: | 473 ml |

Symbols used

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

Subject to technical modifications.

11. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 510477_2507** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **510477_2507** to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 510477_2507



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY









Sommaire


| | |
|--|-----------|
| 1. Aperçu de l'appareil | 31 |
| 2. Utilisation conforme | 32 |
| 3. Consignes de sécurité | 32 |
| 4. Éléments livrés | 36 |
| 5. Avant la première utilisation | 36 |
| 6. Préparer de la glace | 36 |
| 6.1 Remarques générales | 36 |
| 6.2 24 heures avant | 36 |
| 6.3 Préparer de la glace dans la sorbetière | 37 |
| 6.4 Boutons de programmes | 38 |
| 7. Nettoyage | 39 |
| 8. Mise au rebut | 39 |
| 9. Dépannage | 40 |
| 10. Caractéristiques techniques | 40 |
| 11. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France | 41 |
| 12. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse | 44 |

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Appareil de base
- 2 Panneau de commande
- 3 DEL d'état
- 4 DEL : en fonctionnement, montrent l'état de la préparation

5 Boutons de programmes

-  **ICE CREAM** : préparer une crème glacée traditionnelle
-  **SORBET** : préparer un sorbet avec une proportion élevée d'eau
-  **LIGHT ICE CREAM** : préparer une crème glacée à faible teneur en graisses/sucres
-  **SMOOTHIE BOWL** : préparer un mélange glacé avec des fruits ou des légumes
-  **GELATO** : préparer une glace à l'italienne
-  **MILKSHAKE** : préparer un milkshake
-  **+EXTRAS** : ajouter p. ex. des pépites de chocolat au mélange à glacer et mélanger
-  **RE-SPIN** : mélanger le mélange à glacer jusqu'à obtenir une consistance lisse

- 6  Bouton Marche/Arrêt
- 7 Câble de raccordement avec fiche secteur (non représentés)
- 8 Bras d'entraînement pour couteau en croix
- 9 Récipient
- 10 **MAX** Repère du niveau de remplissage maximal
- 11 Couvercle (pour la conservation)
- 12 Couteau en croix
- 13 Couvercle (pour la préparation)

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvelle sorbetière.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

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

Nous espérons que votre nouvelle sorbetière vous apportera entière satisfaction !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

Cette sorbetière est conçue pour la préparation de crèmes glacées et autres mets glacés.

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

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Cet appareil n'est pas un mixeur !
 - N'utilisez **pas** l'appareil pour préparer des smoothies !
 - N'utilisez **pas** l'appareil pour piler de la glace !

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service client ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - avant d'assembler ou de démonter l'appareil,
 - avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil
 - et avant le nettoyage.
- ⊙ N'utilisez l'appareil que si le couvercle est bien en place et/ou si le dispositif de sécurité se trouve dans la position décrite.
- ⊙ Les lames du couteau en croix sont très coupantes. Veillez à ne pas vous couper, en particulier lorsque vous videz le récipient et nettoyez le couteau en croix.
- ⊙ Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit-déjeuner.
- ⊙ Ne préparez pas plus de 473 ml de mélange à glacer en une fois dans le récipient à glace.
- ⊙ Lorsque la recette exige d'ajouter de l'eau, n'utilisez que de l'eau potable.

- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 39).
- ⊙ L'utilisation abusive de l'appareil peut entraîner des blessures.



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas tirer l'appareil par le câble d'alimentation et le faire tomber du plan de travail.



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

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau : le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni à proximité de récipients remplis d'eau, tels qu'un évier.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.
- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service, si l'appareil ou le câble d'alimentation présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.
- ⊙ En cas de pénétration de liquides ou de corps étrangers dans le boîtier de l'appareil,

débrancher immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.

- ⊙ Ne plongez ni le boîtier de l'appareil, ni le câble d'alimentation, ni la fiche secteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le contrôler par un atelier spécialisé.
- ⊙ Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé par les bords coupants ou les zones chaudes.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - lorsqu'une panne survient
 - quand vous n'utilisez pas l'appareil
 - avant de nettoyer l'appareil
 - en cas d'orage
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



Danger ! Risques liés à un manque d'hygiène !

- ⊙ La crème glacée est un bouillon de culture idéal pour les salmonelles. C'est pourquoi il faut faire preuve d'une hygiène irréprochable lors de la préparation de la crème glacée.
- ⊙ Les œufs crus sont la principale source de salmonelles dans la crème glacée. Les œufs crus frais contiennent souvent des salmonelles en très petite quantité. Mais les salmonelles peuvent se multiplier à une vitesse fulgurante si on conserve la glace longtemps ou si le refroidissement est insuffisant.
- ⊙ Les salmonelles peuvent aussi proliférer dans le mélange de crème glacée préparé ou dans la glace ramollie. Les salmonelles ne sont pas éliminées par la congélation.
- ⊙ Pour déguster la glace sans crainte, nous vous recommandons de respecter impérativement les conseils d'hygiène suivants :
 - Pour les personnes dont le système immunitaire est affaibli (p. ex. jeunes enfants, personnes âgées ou malades), préférez des recettes sans œufs crus.
 - Pour les recettes de glace avec œufs crus, utilisez toujours des œufs frais et conservez-les au réfrigérateur.
 - Lors de la préparation de la glace, veillez à ce que tous les ustensiles soient parfaitement propres.
 - Dès que vous avez fini la préparation du mélange à glacer, mettez-le au réfrigérateur mais ne le conservez pas plus de 24 heures.
 - Une fois préparée, la crème glacée doit être consommée sans tarder. La glace préparée avec des ingrédients frais peut être conservée au congélateur à -18 °C pendant une semaine au maximum.
 - Il ne faut jamais recongeler la glace ramollie ou décongelée.

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



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Attention : les lames du couteau en croix **12** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.



RISQUE DE BLESSURE !

- ⊙ Ne saisissez jamais le récipient gelé avec les mains humides.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas l'appareil pour piler de la glace.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. des plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ L'appareil est doté de pieds en silicone antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en silicone. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.
- ⊙ L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Celle-ci met l'appareil hors circuit pour protéger le moteur contre la surchauffe. Dans ce cas, débranchez la fiche secteur et attendez que le moteur ait refroidi ; au moins 15 minutes.

4. Éléments livrés

- 1 appareil de base **1**
- 1 couteau en croix **12**
- 1 couvercle (pour la préparation) **13**
- 3 récipients **9**
- 3 couvercles (pour la conservation) **11**
- 1 mode d'emploi complet (disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)
- 1 livret de recettes (joint à l'appareil)

5. Avant la première utilisation

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage » à la page 39)

6. Préparer de la glace

6.1 Remarques générales

- Vous obtiendrez une glace de grande qualité en utilisant des ingrédients frais de qualité supérieure.
- Les produits laitiers à forte teneur en matières grasses (comme la crème fouettée, la crème fraîche, la crème double, le mascarpone) apportent de l'onctuosité et sont des garants de saveur.
- Pour les recettes ne prévoyant pas que le sucre soit fondu, utilisez du sucre très fin. Le sucre assure une consistance plus ferme et empêche en même temps la formation de gros cristaux de glace.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler entièrement les fruits congelés que vous utilisez. Par exemple, les fruits encore à moitié congelés sont plus faciles à réduire en purée.
- La glace reste plus molle si vous y ajoutez de l'alcool.

6.2 24 heures avant

1. Préparez les ingrédients en fonction de la recette. Le récipient **9** peut contenir jusqu'à 473 ml.
2. Fermez le récipient **9** à l'aide du couvercle **11**.
3. Placez les ingrédients préparés au congélateur pendant env. 24 heures. Placez le récipient **9** au congélateur à une température comprise entre -12 °C et -25 °C.




AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !


- ⊙ Posez le récipient debout dans le congélateur. Ne pas congeler les ingrédients en position inclinée. La préparation requiert une surface horizontale des ingrédients dans le récipient **9** et

aussi lisse que possible. Dans le cas contraire, cela risque d'endommager l'appareil. Utilisez par exemple une cuillère ou un racleur (non fourni) pour lisser la surface.

6.3 Préparer de la glace dans la sorbetière

REMARQUE : lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est lié à la construction et n'est pas un défaut de l'appareil. Veillez à assurer une aération suffisante.

1. Récupérez le récipient **9** contenant le mélange à glacer congelé au congélateur.
2. Enlevez le couvercle **11**.
3. **Figure A :** placez le couteau en croix **12** par le bas sur le couvercle **13** et enfoncez-le dans le support en caoutchouc au milieu du couvercle **13**.
4. **Figure B :** placez le couvercle **13** sur le récipient **9** de manière à ce que les encoches coïncident.
5. Branchez la fiche secteur **7** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
6. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  **6**. La DEL d'état **3** et tous les affichages et boutons clignotent.
7. **Figure C :** placez le récipient **9** dans l'appareil de base **1** de manière à ce que le repère en forme de cadenas ouvert  sur le bord du récipient soit aligné avec le point blanc sur l'appareil.
8. **Figure D :** poussez le récipient **9** vers le haut et tournez-le jusqu'à ce que le cadenas fermé  soit aligné avec le

point blanc. Si le récipient est bien inséré, le bouton Marche/Arrêt  et tous les boutons de programmes s'allument.


REMARQUE : lors de la mise en place du récipient **9**, le couteau en croix **12** est aimanté au bras d'entraînement **8** et se fixe à celui-ci. En positionnant le récipient, vérifiez que le couteau en croix soit bien horizontal pour se fixer au bras d'entraînement. Dans le cas contraire, repositionnez le couteau en croix **12**.

9. Appuyez sur le bouton de programme souhaité. La progression de la préparation est affichée à l'aide des DEL **4** qui s'allument les unes après les autres.

REMARQUE : la préparation peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton de programme utilisé.

10. À la fin de la préparation, les DEL **4** clignotent toutes pendant 30 secondes. La machine s'éteint ensuite automatiquement.

REMARQUE : si vous positionnez correctement un récipient dans un délai de 30 secondes, vous pourrez appuyer de nouveau sur un bouton de programme et reprendre la préparation.

11. Débranchez la fiche secteur **7** de la prise de courant. Toutes les DEL clignotent 5x, l'appareil est éteint.
12. Tournez le récipient **9** en direction du cadenas ouvert  et tirez vers le bas pour l'enlever.
13. Prélevez la glace avec un racleur en caoutchouc ou une cuillère en bois (non fournis). Nettoyer tous les éléments utilisés après l'arrêt.

6.4 Boutons de programmes

Cette sorbetière vous permet de préparer plein de glaces délicieuses. Des programmes **5** aux divers pré-réglages facilitent la préparation.



ICE CREAM

Utilisez ce programme pour une glace à base de lait délicieuse et malléable.



SORBET

Ce programme est idéal pour les glaces à forte teneur en eau.



LIGHT ICE CREAM

Ce programme permet de préparer de délicieuses glaces à base de lait pauvres en sucres et en graisses.



SMOOTHIE BOWL

Mélangez des fruits et/ou légumes congelés en petits morceaux avec des produits laitiers ou du jus et lancez ce programme pour préparer un succulent rafraîchissement.



GELATO

Le programme idéal pour les glaces classiques à l'italienne.



MILKSHAKE

Ce programme permet de réussir rapidement vos milkshakes.



+EXTRAS

Ajoutez des ingrédients gourmands comme des pépites de chocolat ou de petits fruits dans la glace et mélangez le tout avec ce programme. Utilisez si possible des ingrédients froids ou congelés pour que la crème glacée ne soit pas trop molle.

REMARQUE : formez un creux au milieu du mélange à glacer à l'aide d'une cuillère (Ø env. 4 cm) et placez-y les ingrédients.



RE-SPIN

Si la consistance du mélange à glacer n'est pas encore assez lisse au terme d'un programme, lancez ce programme.

7. Nettoyage



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **7** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- ⊙ Il est interdit de plonger l'appareil de base **1** dans l'eau.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Attention : les lames du couteau en croix **12** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.

- Retirez avec précaution le couteau en croix **12** du couvercle **13** avant de les laver.

Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **1** avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil de base **1** que lorsque celui-ci est complètement sec.

Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Récipient **9**
- Couteau en croix **12**
- Couvercle (pour la préparation) **13**
- Couvercle (pour la conservation) **11**

Les pièces suivantes ne doivent **jamais** être lavées au lave-vaisselle :

- Appareil de base **1**

8. Mise au rebut

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



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



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



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

9. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !











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

| Problème | Cause possible / solution |
|---|---|
| Ne fonctionne pas | La fiche secteur 7 est-elle bien branchée ? |
| L'appareil s'arrête. | La protection contre la surchauffe s'est sans doute déclenchée. Débranchez la fiche secteur 7 et attendez que l'appareil de base 1 refroidisse pendant au moins 15 minutes. |
| Les deux DEL 4 du milieu cliquent. | Vérifiez le bon positionnement du couteau en croix 12 et relancez le programme. |

10. Caractéristiques techniques

| | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| Modèle : | SECM 800 A1 |
| Tension secteur : | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz |
| Classe de protection : | II <input type="checkbox"/> |
| Puissance : | 800 W |
| Puissance absorbée en mode éteint : | ≤ 0,3 W |
| Arrêt automatique : | ≤ 20 minutes |
| Contenance maximale MAX : | 473 ml |

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

11. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

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

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

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 510477_2507** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **510477_2507**.



Centre de service

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 510477_2507



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

12. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 510477_2507** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **510477_2507**.



Centre de service

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

CH Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 510477_2507



Fournisseur










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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

| | |
|---|-----------|
| 1. Overzicht | 49 |
| 2. Correct gebruik | 50 |
| 3. Veiligheidsinstructies | 50 |
| 4. Levering | 54 |
| 5. Vóór het eerste gebruik | 54 |
| 6. Ijs maken | 54 |
| 6.1 Algemene aanwijzingen | 54 |
| 6.2 24 uur van tevoren | 54 |
| 6.3 Ijs in de ijsmachine maken | 55 |
| 6.4 Programmatoetsen | 56 |
| 7. Reinigen | 56 |
| 8. Weggooien | 57 |
| 9. Problemen oplossen | 57 |
| 10. Technische gegevens | 57 |
| 11. Garantie van HOYER Handel GmbH | 58 |

1. Overzicht

- 1 Basisapparaat
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Status-led
- 4 Led's: geven tijdens het gebruik de status van de bereiding aan
- 5 **Programmatoetsen**
 -  **ICE CREAM:** traditioneel ijs maken
 -  **SORBET:** sorbet met een hoog percentage water maken
 -  **LIGHT ICE CREAM:** vetarm/suikerarm ijs maken
 -  **SMOOTHIE BOWL:** een mengsel van ijs met groente of fruit maken
 -  **GELATO:** ijs op Italiaanse wijze maken
 -  **MILKSHAKE:** milkshake maken
 -  **+EXTRAS:** bijv. chocoladestukjes aan de ijsmassa toevoegen en erdoor roeren
 -  **RE-SPIN:** ijsmassa glad roeren
- 6  Aan/uit-toets
- 7 Aansluitsnoer met stekker (niet zichtbaar)
- 8 Aandrijfas voor opname van het sikkelmes
- 9 Reservoir
- 10 **MAX** Markering voor de maximumvulling
- 11 Deksel (om te bewaren)
- 12 Sikkelmes
- 13 Deksel (om te bereiden)

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

We feliciteren u met uw nieuwe ijsmachine.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze gebruiksaanwijzing vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven.**
- **Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze gebruiksaanwijzing bij te voegen. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe ijsmachine!

Symbolen op het apparaat



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

Deze ijsmachine is bedoeld voor het maken van ijs en andere bevroren gerechten.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Dit apparaat is geen mixer!
 - Gebruik het apparaat **niet** voor het maken van smoothies!
 - Gebruik het apparaat **niet** voor het maken van crushed ice!

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - als er geen toezicht aanwezig is;
 - voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar neemt;
 - voordat accessoires of toebehoren die tijdens het gebruik bewogen worden vervangen
 - vóór het reinigen.
- ⊙ Gebruik het apparaat alleen als het deksel juist is afgesloten en/of het beschermingsmechanisme zich in de vermelde positie bevindt.
- ⊙ De messen van het sikkelmes zijn scherp. Let er vooral bij het legen van de reservoir en bij de reiniging van het sikkelmes op dat u geen snijwonden oploopt.
- ⊙ Dit apparaat is bestemd om gebruikt te worden in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële sectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Verwerk niet meer dan een ijsmassa van 473 ml in één keer in het ijsreservoir.
- ⊙ Gebruik alleen drinkwater als bij de bereiding van recepten water moet worden toegevoegd.

- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 56) in acht.
- ⊙ Verkeerd gebruik van het apparaat kan tot verwondingen leiden.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Let erop dat kinderen het apparaat niet aan de stroomkabel van het werkblad kunnen trekken.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater: anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet buitenshuis en niet in de buurt van met water gevulde reservoirs, bijv. een wasbak.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of de stroomkabel zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.
- ⊙ Wanneer er vloeistoffen of vreemde voorwerpen in de behuizing van het apparaat terechtkomen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ De behuizing, de stroomkabel en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.
- ⊙ Raak het apparaat niet met natte handen aan.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat de stroomkabel niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet volledig van het stroomnet gescheiden. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - wanneer er zich een storing voordoet;
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt;
 - voordat u het apparaat reinigt;
 - bij onweer.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.



GEVAAR door gebrekkige hygiëne!

- ⊙ Ijs is een ideale voedingsbodem voor salmonellabacteriën. Daarom is bij het maken van ijs bijzondere hygiëne nodig.
- ⊙ De belangrijkste bron voor salmonellabacteriën in ijs zijn rauwe eieren. Verse rauwe eieren bevatten vaak salmonellabacteriën in een zeer kleine hoeveelheid. Salmonellabacteriën kunnen zich echter bij een langdurige opslag of onvoldoende koeling snel vermenigvuldigen.
- ⊙ Ook in de voorbereide ijsmassa of in ontdooid ijs kunnen salmonellabacteriën zich vermenigvuldigen. Salmonellabacteriën zijn resistent tegen invriezen.
- ⊙ Om onbezorgd van ijs te kunnen genieten, dient u daarom de volgende hygiënetips in acht te nemen:
 - Voor mensen met een verlaagde afweer (bijv. kleine kinderen, ouderen of zieken) moet u recepten zonder rauwe eieren bereiden.
 - Gebruik voor ijsrecepten met rauw ei altijd verse eieren en bewaar die in de koelkast.
 - Let er tijdens het ijs maken op dat alle apparaten helemaal schoon zijn.
 - Zet de voorbereide ijsmassa direct in de koelkast en bewaar deze daar niet langer dan 24 uur.
 - Het bereide ijs dient u direct te consumeren. Ijs gemaakt van verse ingrediënten kunt u in de diepvries op $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ maximaal 1 week bewaren.
 - Ontdooid ijs mag in geen geval weer worden ingevroren.
 - Reinig de ijsmachine en alle apparaten na het ijs maken grondig.



GEVAAR voor verwondingen door scherpe lemmeten!

- ⊙ Let erop dat de messen van het sikkelmes **12** scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.



KANS OP LETSEL!

- ⊙ Raak het diepgevroren reservoir niet met natte handen aan.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet om ijsklontjes fijn te maken.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van antislip siliconen pootjes. Omdat meubels met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen gecoat zijn en met verschillende onderhoudsmiddelen worden behandeld, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de siliconen pootjes aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Deze schakelt het apparaat uit om de motor tegen oververhitting te beschermen. Trek in dit geval de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor afgekoeld is; minstens 15 minuten.

4. Levering

- 1 basisapparaat **1**
- 1 sikkelmes **12**
- 1 deksel (om te bereiden) **13**
- 3 reservoirs **9**
- 3 deksels (om te bewaren) **11**
- 1 volledige gebruiksaanwijzing (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)
- 1 receptenboekje (inbegrepen bij het apparaat)

5. Vóór het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
- **Reinig het apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt!** (zie "Reinigen" op pagina 56)

6. IJs maken

6.1 Algemene aanwijzingen

- Een hoge ijskwaliteit bereikt u met name met hoogwaardige, frisse ingrediënten.
- Zuivelproducten met een hoog vetgehalte (zoals bijv. slagroom, crème fraîche, crème double, mascarpone) zorgen voor romig ijs en voor een goede smaak.
- Gebruik voor recepten waarin de suiker niet wordt opgelost, zeer fijne suiker. Suiker zorgt voor een stevigere consistentie en voorkomt tegelijkertijd het ontstaan van grote ijskristallen.
- Als u ingevroren vruchten gebruikt, hoeft u deze niet volledig te laten ontdooien. Halfbevroren vruchten kunnen bijvoorbeeld beter worden gepureerd.
- Als er alcohol wordt toegevoegd, blijft het ijs zachter.

6.2 24 uur van tevoren

1. Bereid de ingrediënten volgens het recept. In het reservoir **9** kan maximaal 473 ml worden verwerkt.
2. Sluit het reservoir **9** met het deksel **11**.
3. Zet de voorbereide levensmiddelen gedurende ongeveer 24 uur in de diepvries. Vries het reservoir **9** in bij een temperatuur tussen $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ en $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$.





WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Zet het reservoir rechtop in de diepvries. De ingrediënten mogen niet schuin worden ingevroren. Voorwaarde voor de verwerking is een horizontaal en zo glad mogelijk oppervlak van de ingrediënten in het reservoir **9**. Anders zijn beschadigingen van het apparaat mogelijk. Gebruik bijv. een lepel of

schrapper (niet meegeleverd) om het oppervlak glad te maken.

6.3 Ijs in de ijsmachine maken

AANWIJZING: bij het eerste gebruik kan er geurvorming optreden. Dat komt door de constructie en niet door een fout van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie.

1. Haal het reservoir **9** met de ingevroren ijsmassa uit de diepvries.
2. Verwijder het deksel **11**.
3. **Afbeelding A:** plaats het sikkelmес **12** van onderen op het deksel **13** en druk het in de rubberen houder in het midden van het deksel **13**.
4. **Afbeelding B:** plaats het deksel **13** zo op het reservoir **9** dat de uitsparingen in elkaar grijpen.
5. Steek de stekker **7** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.
6. Druk op de aan/uit-toets  **6**. De statusled **3** en alle weergaven en knoppen knipperen.
7. **Afbeelding C:** zet het reservoir **9** zo in het basisapparaat **1** dat de markering van het geopende slot  aan de rand van de beker naar de witte punt op het apparaat wijst.
8. **Afbeelding D:** druk het reservoir **9** omhoog en draai het tot het gesloten slot  naar de witte punt wijst. Als het reservoir correct geplaatst is, branden de aan/uit-toets  en alle programmatuetsen.


AANWIJZING: tijdens het plaatsen van het reservoir **9** wordt het sikkelmес **12** magnetisch door de aandrijfas **8** aangetrokken en daarmee verbonden. Let er tijdens het plaatsen van het reservoir op dat het sikkelmес horizontaal uitgelijnd is om verbinding met de aandrijfas te kunnen maken. Lijn het sikkelmес **12** anders opnieuw uit.

9. Druk op de gewenste programmatuets. De voortgang van de bereiding wordt aangegeven door na elkaar brandende led's **4**.
-

AANWIJZING: de bereiding kan op elk moment worden geannuleerd door op de gebruikte programmatuets te drukken.

10. Als de bereiding voltooid is, knippen alle led's **4** gedurende 30 seconden. Daarna wordt de machine automatisch uitgeschakeld.
-

AANWIJZING: als u binnen deze 30 seconden een reservoir correct plaatst, kunt u opnieuw op een programmatuets drukken en de bereiding op die manier voortzetten.

11. Trek de stekker **7** uit het stopcontact. Alle led's knipperen 5x, daarna is het apparaat uitgeschakeld.
12. Draai het reservoir **9** richting het geopende slot  en trek het naar onderen toe los.
13. Neem het gemaakte ijs weg met een rubberen schrapper of een houten lepel (niet meegeleverd). Reinig alle gebruikte onderdelen na het uitschakelen.

6.4 Programmatoetsen

Met deze ijsmachine kunt u veel heerlijke ijsvariëaties maken. Programma's **5** met verschillende standaardinstellingen waarborgen een probleemloze productie.



ICE CREAM

Dit programma gebruikt u bijv. voor lekker roomijs dat zacht en romig is.



SORBET

Dit programma is geschikt voor ijsvariëaties met een hoog percentage water.



LIGHT ICE CREAM

Met dit programma kunt u heerlijk vet- en suikerm arm roomijs maken.



SMOOTHIE BOWL

Meng ingevroren, fijngehakte groente en/of fruit met zuivelproducten of sap en start dit programma om een heerlijke bowl te maken.



GELATO

Het perfecte programma voor klassiekers op Italiaanse wijze.



MILKSHAKE

Met dit programma maakt u snel romige milkshakes.



+EXTRAS

Voeg achteraf kleine lekkernijen zoals bijv. chocoladestukjes of kleine vruchten aan het ijs toe en mix ze er met dit programma doorheen. Gebruik indien mogelijk koude of bevroren ingrediënten zodat de consistentie van het ijs niet te zacht wordt.

AANWIJZING: maak in het midden van de ijsmassa een uitsparing met een lepel (Ø ca. 4 cm) en doe daar de ingrediënten in.



RE-SPIN

Als de consistentie van de ijsmassa na afloop van een programma nog niet glad genoeg is, start u dit programma.

7. Reinigen



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **7** uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ⊙ Het basisapparaat **1** mag niet in water ondergedompeld worden.



GEVAAR voor verwondingen door scherpe lemmeten!

- ⊙ Let erop dat de messen van het sikkelmes **12** scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
-
- Haal het sikkelmes **12** voorzichtig van het deksel **13** voordat u beide elementen reinigt.

Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **1** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Wis met een schone doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat **1** pas weer wanneer het volledig droog is.

Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig:

- Reservoir **9**
- Sikkelmes **12**
- Deksel (om te bereiden) **13**
- Deksel (om te bewaren) **11**

De volgende onderdelen mogen **nooit** in een vaatwasmachine worden gereinigd:

- Basisapparaat **1**

8. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

9. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

| Storing | Mogelijke oorzaken / maatregelen |
|---|---|
| Geen functie | Zit de stekker 7 goed in het stopcontact? |
| Het apparaat wordt uitgeschakeld. | Waarschijnlijk werd de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd. Trek de stekker 7 uit het stopcontact en wacht tot het basisapparaat 1 afgekoeld is (min. 15 minuten). |
| De twee middelste led's 4 knipperen. | Controleer of het sikkelmes 12 goed zit en start het programma opnieuw. |

10. Technische gegevens

| | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| Model: | SECM 800 A1 |
| Netspanning: | 220–240 V ~ 50–60 Hz |
| Beschermingsklasse: | II |
| Vermogen: | 800 W |
| Verbruik in uitgeschakelde toestand: | ≤ 0,3 W |
| Automatisch uitschakelen: | ≤ 20 minuten |
| Maximumvulling MAX : | 473 ml |

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

11. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Garantietermijn en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantietermijn wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantietermijn zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 510477_2507** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **510477_2507** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 510477_2507



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND









Indice


| | |
|---|-----------|
| 1. Panoramica | 63 |
| 2. Uso conforme | 64 |
| 3. Avvertenze di sicurezza | 64 |
| 4. Materiale in dotazione | 68 |
| 5. Prima del primo utilizzo | 68 |
| 6. Produzione di gelato | 68 |
| 6.1 Note generali | 68 |
| 6.2 24 ore prima | 68 |
| 6.3 Preparazione del gelato nella gelatiera | 69 |
| 6.4 Tasti di programma | 70 |
| 7. Pulizia | 71 |
| 8. Smaltimento | 71 |
| 9. Risoluzione dei problemi | 72 |
| 10. Dati tecnici | 72 |
| 11. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia | 73 |
| 12. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta | 75 |

1. Panoramica

- 1 Base
- 2 Pannello di comando
- 3 LED di stato
- 4 LED: indicano lo stato della preparazione durante il funzionamento

5 Tasti di programma

-  **ICE CREAM:** preparazione di gelato tradizionale
-  **SORBET:** preparazione di un sorbetto ad alto contenuto di acqua
-  **LIGHT ICE CREAM:** preparazione di gelato a basso contenuto di grassi/zuccheri
-  **SMOOTHIE BOWL:** preparazione di gelato mescolato con frutta o verdura
-  **GELATO:** preparazione di gelato all'italiana
-  **MILKSHAKE:** preparazione di milkshake
-  **+EXTRAS:** aggiunta e incorporazione di ingredienti come pezzetti di cioccolato alla massa per gelato pronta
-  **RE-SPIN:** mescolare la massa per gelato pronta fino a ottenere un risultato omogeneo

- 6  Tasto On/Off
- 7 Cavo di collegamento con spina (non visibile)
- 8 Albero motore che accoglie il coltello a croce
- 9 Contenitore
- 10 **MAX** Segno per capienza massima
- 11 Coperchio (per conservare)
- 12 Coltello a croce
- 13 Coperchio (per preparare)

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova gelatiera.

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

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

Ci auguriamo che la vostra nuova gelatiera possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



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

2. Uso conforme

Questa gelatiera è pensata per la preparazione di gelato e altri dessert gelati.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Questo apparecchio non è un frullatore!
 - **Non** usare l'apparecchio per preparare frappè!
 - **Non** usare l'apparecchio per preparare ghiaccio tritato!

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

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

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

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

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Tenere lontano dalla portata dei bambini l'apparecchio e il suo cavo di collegamento.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - se si prevede di lasciare l'apparecchio incustodito
 - prima di assemblare o di smontare l'apparecchio
 - prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento
 - prima della pulizia
- ⊙ Utilizzare l'apparecchio solo una volta collocato correttamente il coperchio e/o quando il dispositivo di protezione si trova nella posizione descritta.
- ⊙ Le lame del coltello a croce sono affilate. Prestare particolare attenzione a non tagliarsi durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia del coltello a croce.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, come per esempio ...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Non lavorare nel contenitore del gelato più di 473 ml di massa per gelato alla volta.
- ⊙ Se la preparazione delle ricette prevede l'aggiunta di acqua, utilizzare solo acqua potabile.

- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 71).
- ⊙ L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di alimentazione.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

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



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o schizzi d'acqua: pericolo di scossa elettrica.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto e vicino a recipienti pieni d'acqua, come ad es. lavelli.
- ⊙ Assicurarsi che la superficie d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto in precedenza.
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto.
- ⊙ Se nell'alloggiamento dell'apparecchio dovessero penetrare liquidi o corpi estranei, staccare immediatamente la

spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

- ⊙ Non immergere l'alloggiamento, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
- ⊙ Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di alimentazione non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per scollegarlo estrarre la spina.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre quest'ultima, mai il cavo.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - se si verifica un guasto
 - quando non si utilizza l'apparecchio
 - prima di pulire l'apparecchio
 - in caso di temporali
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.



PERICOLO causato dalla scarsa igiene!

- ⊙ Il gelato è un terreno di coltura ideale per la salmonella. Pertanto la preparazione di gelato richiede un'igiene particolarmente accurata.
- ⊙ La fonte principale della salmonella nel gelato sono le uova crude. Le uova crude fresche contengono spesso quantità ridotte di salmonella. La salmonella può però moltiplicarsi vertiginosamente con una conservazione prolungata o una refrigerazione insufficiente.
- ⊙ La salmonella può moltiplicarsi anche nella massa per gelato preparata o nel gelato che inizia a sciogliersi. La congelazione non uccide la salmonella.
- ⊙ Per consumare il gelato senza preoccupazioni, è dunque assolutamente necessario attenersi ai seguenti consigli igienici:
 - Per persone con sistema immunitario indebolito (ad es. bambini piccoli, anziani o persone malate), è consigliabile preparare ricette senza uova crude.
 - Per le ricette di gelato con uova crude, utilizzare sempre uova fresche e conservarle in frigorifero.
 - Per la preparazione del gelato mantenere un'assoluta pulizia di tutti gli strumenti di lavoro.
 - Mettere subito in frigorifero la massa per gelato preparata e conservarla per non più di 24 ore.
 - È preferibile consumare subito il gelato preparato. Il gelato preparato con ingredienti freschi può essere conservato nel freezer a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ per un massimo di 1 settimana.
 - Non congelare di nuovo in nessun caso il gelato che inizia a sciogliersi o già sciolto.
 - Pulire accuratamente la gelatiera e tutti gli strumenti di lavoro dopo la preparazione del gelato.



PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Si tenga presente che le lame del coltello a croce **12** sono affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.



PERICOLO DI LESIONI!

- ⊙ Non toccare il contenitore surgelato con le mani bagnate.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non usare l'apparecchio per tritare cubetti di ghiaccio.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di silicone. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di silicone. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ L'apparecchio dispone di un dispositivo di protezione contro il surriscaldamento che spegne l'apparecchio per proteggere il motore dal surriscaldamento. In questo caso staccare la spina e attendere che il motore si raffreddi; almeno 15 minuti.

4. Materiale in dotazione

- 1 base **1**
- 1 coltello a croce **12**
- 1 coperchio (per preparare) **13**
- 3 contenitori **9**
- 3 coperchi (per conservare) **11**
- 1 manuale di istruzioni per l'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)
- 1 ricettario (accluso all'apparecchio)

5. Prima del primo utilizzo

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- Verificare che tutte le parti siano presenti e integre.
- **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!** (vedere "Pulizia" a pagina 71)

6. Produzione di gelato

6.1 Note generali

- Un gelato di alta qualità si ottiene soprattutto grazie a ingredienti di alta qualità e freschi.
- I latticini ad alto contenuto di grassi (come panna montata, panna acida, panna densa, mascarpone) conferiscono cremosità e apportano sapore.
- Per ricette in cui lo zucchero non viene sciolto, utilizzare zucchero particolarmente fine. Lo zucchero conferisce una consistenza più compatta e allo stesso tempo impedisce la formazione di cristalli di ghiaccio di grandi dimensioni.
- Se si utilizza frutta surgelata, non è necessario farla scongelare completamente. Ad esempio, la frutta semi-congelata è più facile da frullare.
- Con l'aggiunta di alcol, il gelato rimane più morbido.

6.2 24 ore prima

1. Preparare gli ingredienti secondo la ricetta. Nel contenitore **9** è possibile lavorare fino a 473 ml.
2. Chiudere il contenitore **9** con il coperchio **11**.
3. Mettere gli alimenti preparati nel freezer per circa 24 ore. Congelare il contenitore **9** ad una temperatura compresa tra -12°C e -25°C .





AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Mettere il contenitore in posizione verticale nel freezer. Gli ingredienti non devono congelarsi in posizione inclinata. Per la lavorazione è necessario che gli ingredienti all'interno del contenitore **9** presentino una superficie orizzontale e il più possibile liscia. In caso contrario l'apparecchio può subire danni. Per li-

sciare la superficie utilizzare ad esempio un cucchiaino o una spatola (non compresi nel materiale in dotazione).

6.3 Preparazione del gelato nella gelatiera

NOTA: durante il primo utilizzo l'apparecchio può emanare odore. Ciò dipende dalla costruzione e non costituisce un difetto dell'apparecchio. Assicurare una ventilazione sufficiente.

1. Prelevare dal freezer il contenitore **9** con la massa per gelato congelata.
2. Togliere il coperchio **11**.
3. **Figura A:** applicare il coltello a croce **12** al coperchio **13** dal basso, poi premerlo nel supporto di gomma al centro del coperchio **13**.
4. **Figura B:** collocare il coperchio **13** sul contenitore **9** in modo che gli incavi si innestino.
5. Collegare la spina **7** ad una presa di corrente che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.
6. Premere il tasto On/Off  **6**. Il LED di stato **3** e tutte le indicazioni e i pulsanti lampeggiano.
7. **Figura C:** applicare il contenitore **9** alla base **1** in modo che il segno del lucchetto aperto  sul bordo del contenitore sia rivolto verso il punto bianco dell'apparecchio.
8. **Figura D:** spingere il contenitore **9** verso l'alto e ruotarlo finché il lucchetto chiuso  non sia rivolto verso il punto bianco. Se il contenitore è applicato correttamente, il tasto On/Off  e tutti i tasti di programma si accendono.


NOTA: quando si applica il contenitore **9**, il coltello a croce **12** viene attratto magneticamente dall'albero motore **8** e collegato a quest'ultimo. Quanto si colloca il contenitore, assicurarsi che il coltello a croce sia orizzontale in modo da potersi collegare all'albero motore. In caso contrario riallineare il coltello a croce **12**.

9. Premere il tasto relativo al programma che si desidera avviare. L'avanzamento della preparazione è indicato dall'accensione consecutiva dei LED **4**.

NOTA: la preparazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto del programma utilizzato.

10. Una volta conclusa la preparazione, tutti i LED **4** lampeggiano per 30 secondi. Poi la macchina si spegne automaticamente.

NOTA: se si inserisce correttamente un contenitore entro 30 secondi, si può premere nuovamente un tasto di programma e proseguire così la preparazione.

11. Staccare la spina **7** dalla presa di corrente. Tutti i LED lampeggiano 5 volte, poi l'apparecchio si spegne.
12. Ruotare il contenitore **9** verso il lucchetto aperto  e staccarlo tirandolo verso il basso.
13. Prelevare il gelato pronto con una spatola di gomma o un cucchiaino di legno (non compresi nel materiale in dotazione). Dopo lo spegnimento pulire tutte le parti utilizzate.

6.4 Tasti di programma

Con questa gelatiera si possono preparare molte deliziose varietà di gelato. I programmi **5** con diverse impostazioni predefinite sono pensati per agevolare la preparazione.



ICE CREAM

Utilizzare questo programma, ad esempio, per un delizioso gelato al latte dalla consistenza morbida.



SORBET

Questo programma è adatto alle varianti di gelato con contenuto di acqua elevato.



LIGHT ICE CREAM

Con questo programma si prepara un gustoso gelato al latte a basso contenuto di grassi e zuccheri.



SMOOTHIE BOWL

Mescolare verdura e/o frutta surgelata e tritata con latticini o succo, poi avviare questo programma per preparare una deliziosa specialità rinfrescante.



GELATO

Il programma perfetto per il classico gelato all'italiana.



MILKSHAKE

Con questo programma si preparano rapidamente cremosi milkshake al latte.



+EXTRAS

Per aggiungere al gelato, in un secondo momento, piccole golosità come pezzetti di cioccolato o frutta a pezzetti e incorporarle utilizzando questo programma. Se possibile utilizzare ingredienti freddi o congelati, in modo che la consistenza del gelato non diventi troppo morbida.

NOTA: formare una concavità con un cucchiaino al centro della massa per gelato (diametro circa 4 cm) e inserirvi gli ingredienti.



RE-SPIN

Se dopo aver completato un programma la consistenza della massa per gelato non è ancora abbastanza liscia, avviare questo programma.

7. Pulizia



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina **7** dalla presa di corrente.
- ⊙ Non immergere la base **1** in acqua.



PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Si tenga presente che le lame del coltello a croce **12** sono affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
-
- Separare con cautela il coltello a croce **12** dal coperchio **13** prima di pulirli entrambi.

Pulizia della base

1. Pulire la base **1** con un panno umido. Si può usare anche un poco di detersivo per piatti.
2. Quindi passarvi un panno pulito con acqua senza detersivo.
3. Riutilizzare la base **1** solo quando è completamente asciutta.

Pulizia in lavastoviglie

Le parti seguenti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie:

- Contenitore **9**
- Coltello a croce **12**
- Coperchio (per preparare) **13**
- Coperchio (per conservare) **11**

Non pulire le seguenti parti **in nessun caso** in lavastoviglie:

- Base **1**

8. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea

2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che

all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente.

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

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



Confezione

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

9. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!











- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

10. Dati tecnici

| | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| Modello: | SECM 800 A1 |
| Tensione di rete: | 220–240 V ~ 50–60 Hz |
| Classe di protezione: | II <input type="checkbox"/> |
| Potenza: | 800 W |
| Assorbimento di potenza da spento: | ≤ 0,3 W |
| Spegnimento automatico: | ≤ 20 minuti |
| Capienza massima MAX : | 473 ml |

| Errore | Possibili cause / rimedi |
|--|---|
| L'apparecchio non funziona | La spina 7 è inserita correttamente? |
| L'apparecchio si spegne. | Probabilmente si è attivato il dispositivo di protezione contro il surriscaldamento. Staccare la spina 7 e attendere che la base 1 si raffreddi - minimo 15 minuti. |
| I due LED 4 centrali lampeggiano. | Verificare se il coltello a croce 12 è posizionato correttamente e avviare nuovamente il programma. |

Simboli utilizzati

| | |
|---|---|
|  | Isolamento di protezione |
|  | Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera. |
|  | Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE. |
|  | Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente. |
|  | Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP). |
|  | Tensione alternata |
|  | Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie. |
|  | Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti. |
|  | Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK. |
|  | Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto. |

Con riserva di modifiche tecniche.

11. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

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

Condizioni della garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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

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

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 510477_2507** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

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



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **510477_2507** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 510477_2507



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

12. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

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

Condizioni della garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

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

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

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

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 510477_2507** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

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

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



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **510477_2507** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 510477_2507



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo

non è un indirizzo di assistenza.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA









Indice


| | |
|---|-----------|
| 1. Vista general | 79 |
| 2. Uso adecuado | 80 |
| 3. Indicaciones de seguridad | 80 |
| 4. Volumen de suministro | 84 |
| 5. Antes del primer uso | 84 |
| 6. Elaboración del helado | 84 |
| 6.1 Indicaciones generales | 84 |
| 6.2 24 horas antes | 84 |
| 6.3 Preparar helados en la máquina de helados | 85 |
| 6.4 Teclas de programa | 86 |
| 7. Limpieza | 87 |
| 8. Eliminación | 87 |
| 9. Solución de problemas | 88 |
| 10. Datos técnicos | 88 |
| 11. Garantía de HOYER Handel GmbH | 89 |

1. Vista general

- 1 Aparato básico
- 2 Cuadro de mandos
- 3 LED de estado
- 4 LED: indican el estado de la preparación durante el funcionamiento

5 Teclas de programa

-  **ICE CREAM:** preparar helado tradicional
-  **SORBET:** preparar un sorbete con alto contenido de agua
-  **LIGHT ICE CREAM:** preparar helado bajo en grasa/azúcar
-  **SMOOTHIE BOWL:** preparar una mezcla de helado con fruta o verdura
-  **GELATO:** preparar helado al estilo italiano
-  **MILKSHAKE:** preparar un batido
-  **+EXTRAS:** añadir e incorporar, p. ej., pepitas de chocolate, a la masa de helado preparada
-  **RE-SPIN:** batir la masa de helado preparada

- 6  Tecla de encendido/apagado
- 7 Cable de conexión con enchufe (no visible)
- 8 Eje de la unidad de motor para el alojamiento de la cuchilla en forma de cruz
- 9 Recipiente
- 10 **MAX** Marca de cantidad de llenado máxima
- 11 Tapa (de conservación)
- 12 Cuchilla en forma de cruz
- 13 Tapa (de preparación)

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nueva máquina de helados.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el producto por primera vez, lea estas instrucciones de servicio detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones de servicio.**
- **Conserve estas instrucciones de servicio.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte las instrucciones de servicio. Las instrucciones de servicio forman parte del producto.**

Esperamos que disfrute de su nueva máquina de helados.

Símbolos en el aparato



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

2. Uso adecuado

Esta máquina de helados ha sido diseñada para preparar helado y otros tipos de alimentos helados.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ ¡Este aparato no es una batidora!
 - **No** utilice el aparato para preparar batidos.
 - **No** utilice el aparato para preparar hielo triturado.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Los niños no deben utilizar este aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - si no hay supervisión
 - antes de montar o desmontar el aparato
 - antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento
 - antes de la limpieza
- ⊙ Utilice únicamente el aparato cuando la tapa esté correctamente colocada y/o cuando el dispositivo de protección se encuentre en la posición descrita.
- ⊙ Las cuchillas de la cuchilla en forma de cruz están afiladas. Tenga especial cuidado a la hora de vaciar el recipiente y de limpiar la cuchilla en forma de cruz para no cortarse.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ No procese más de 473 ml de masa de helado de una sola vez en el recipiente del helado.

- ⊙ Utilice exclusivamente agua potable cuando deba añadir agua para la preparación de las recetas.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza" en la página 87).
- ⊙ El uso indebido del aparato puede provocar lesiones.



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo tirando del cable de red.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua: existe peligro de recibir una descarga eléctrica.
- ⊙ No utilice el aparato al aire libre ni cerca de recipientes llenos de agua, como p. ej., fregaderos.
- ⊙ Asegúrese de que la base de apoyo del aparato esté seca.
- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo.

- ⊙ Si penetran líquidos o objetos extraños en la carcasa del aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ La carcasa, el cable de red y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévelo a revisión a un taller especializado.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de red de alimentación no puede resultar dañado por aristas cortantes o superficies calientes.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del conector, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice el aparato
 - antes de limpiar el aparato
 - en caso de tormenta

- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.



¡PELIGRO en caso de falta de higiene!

- ⊙ El helado es un caldo de cultivo ideal para la salmonela. Por este motivo se requiere una higiene especial al preparar helados.
- ⊙ En el helado, la fuente principal de salmonela es el huevo crudo. Los huevos crudos frescos a menudo contienen salmonela en cantidades muy pequeñas. La salmonela se puede multiplicar a gran velocidad en caso de un almacenamiento relativamente prolongado o de una refrigeración insuficiente.
- ⊙ La salmonela puede incluso proliferar en la masa de helado preparada o en el helado que empieza a derretirse. La salmonela no muere debido a la congelación.
- ⊙ Por lo tanto, para poder disfrutar del helado sin problemas es conveniente prestar atención a los siguientes consejos relativos a la higiene:
 - Para personas con las defensas bajas (p. ej., niños pequeños, personas de cierta edad o enfermas) es conveniente no utilizar el huevo crudo en las recetas.
 - En las recetas de helado que contengan huevo crudo, utilice siempre huevos frescos y guárdelos en el frigorífico.
 - Al preparar helados, procure que todos los instrumentos de trabajo estén absolutamente limpios.
 - Guarde la masa de helado inmediatamente en el frigorífico y no más de 24 horas.
 - Es conveniente consumir inmediatamente el helado ya preparado. El helado elaborado con ingredientes

frescos puede guardarse en el congelador a -18 °C durante 1 semana como máximo.

- El helado derretido parcial o totalmente no debe volver a congelarse en ningún caso.
- Limpie a fondo la máquina de helados y todos los instrumentos de trabajo después de preparar el helado.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas de la cuchilla en forma de cruz **12** están afiladas. Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.



¡PELIGRO DE LESIONES!

- ⊙ No toque el recipiente congelado con las manos mojadas.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice el aparato para triturar cubitos de hielo.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ El aparato lleva soportes de silicona antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, no puede excluirse totalmente que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de silicona. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

- ⊙ El aparato dispone de una protección contra el sobrecalentamiento. Esta desconecta el aparato para evitar el sobrecalentamiento del motor. Retire el enchufe de la red y espere a que el motor se haya enfriado, como mínimo 15 minutos.

4. Volumen de suministro

- 1 aparato básico **1**
- 1 cuchilla en forma de cruz **12**
- 1 tapa (de preparación) **13**
- 3 recipientes **9**
- 3 tapas (de conservación) **11**
- 1 copia de las instrucciones de servicio completas (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)
- 1 recetario (se incluye con el aparato)

5. Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
- **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!** (véase "Limpieza" en la página 87)

6. Elaboración del helado

6.1 Indicaciones generales

- Conseguirá elaborar un helado exquisito utilizando ingredientes frescos de calidad.
- Los productos lácteos con un alto contenido graso (como, p. ej., nata montada, nata fresca, nata doble o mascarpone) proporcionan cremosidad y aportan sabor.
- Utilice azúcar extrafino para aquellas recetas en las que no se disuelva el azúcar. El azúcar proporciona una consistencia más firme y además impide que se formen cristales de hielo grandes.
- Si utiliza frutas congeladas no es necesario descongelarlas por completo. Las frutas semicongeladas se pueden triturar más fácilmente.
- El helado quedará más blando si le añade alcohol.

6.2 24 horas antes

1. Prepare los ingredientes según la receta. En el recipiente **9** se puede procesar hasta 473 ml.
2. Cierre el recipiente **9** con la tapa **11**.
3. Guarde los alimentos preparados durante aprox. 24 horas en el congelador. Congele el recipiente **9** a una temperatura entre -12 °C y -25 °C.




¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!


- ⊙ Coloque el recipiente derecho en el congelador. Los ingredientes no deben congelarse estando inclinados. Para el procesamiento es necesario que los ingredientes formen una superficie horizontal lo más lisa posible dentro del recipiente **9**. De lo contrario pueden

producirse daños en el aparato. Utilice, p. ej., una cuchara o una rasqueta (no incluidas en el volumen de suministro) para alisar la superficie.

6.3 Preparar helados en la máquina de helados

NOTA: es posible que durante el primer uso se produzca un olor intenso. Esto se debe a la fabricación del aparato y no es ningún fallo del mismo. Procure que haya suficiente ventilación.

1. Saque el recipiente **9** con la masa de helado congelada del congelador.
2. Retire la tapa **11**.
3. **Ilustración A:** coloque la cuchilla en forma de cruz **12** desde abajo en la tapa **13** y presiónela para que entre en la sujeción de caucho en el centro de la tapa **13**.
4. **Ilustración B:** coloque la tapa **13** sobre el recipiente **9** de tal manera que las muescas encajen unas con otras.
5. Introduzca el enchufe **7** en una toma de corriente que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.
6. Pulse la tecla de encendido/apagado  **6**. El LED de estado **3** y todos los indicadores y botones parpadearán.
7. **Ilustración C:** coloque el recipiente **9** en el aparato básico **1** de tal manera que la marca del candado abierto  en el borde del vaso apunte hacia el punto blanco del aparato.
8. **Ilustración D:** presione el recipiente **9** hacia arriba y gírelo hasta que el candado cerrado  apunte hacia el punto blanco. Si el recipiente está correcta-

mente insertado, la tecla de encendido/apagado  y todas las teclas de programa se iluminan.


NOTA: al insertar el recipiente **9**, la cuchilla en forma de cruz **12** se ve atraída magnéticamente por el eje de la unidad de motor **8** y queda unida a él. Al colocar el recipiente, procure que la cuchilla en forma de cruz quede alineada en horizontal para poder unirse al eje de la unidad de motor. De lo contrario, realinee la cuchilla en forma de cruz **12**.

9. Pulse la tecla de programa que desee. El avance de la preparación se indica a través de los LED **4** que se iluminan consecutivamente.

NOTA: es posible interrumpir la preparación en cualquier momento pulsando la tecla de programa utilizada.

10. Si la preparación ha finalizado, todos los LED **4** parpadearán durante 30 segundos. A continuación, la máquina se apaga automáticamente.

NOTA: si durante los 30 segundos inserta correctamente un recipiente, podrá pulsar de nuevo una tecla de programa y continuar así con la preparación.

11. Saque el enchufe **7** de la toma de corriente. Todos los LED parpadearán 5 veces, seguidamente el aparato estará desconectado.
12. Gire el recipiente **9** en la dirección del candado abierto  y retírelo tirando de él hacia abajo.
13. Saque el helado preparado con una rasqueta de caucho o una cuchara de madera (no incluidas en el volumen de suministro). Limpie todas las piezas utilizadas después de apagar el aparato.

6.4 Teclas de programa

Con esta máquina de helados puede crear numerosas y deliciosas variaciones de helado. Los distintos ajustes previos de los programas **5** garantizan que pueda realizar la preparación sin problemas.



ICE CREAM

Utilice este programa, p. ej., para preparar un rico helado cremoso para comer con cuchara.



SORBET

Este programa es adecuado para crear variaciones de helado con alto contenido de agua.



LIGHT ICE CREAM

Este programa permite preparar un delicioso helado cremoso bajo en grasa y azúcar.



SMOOTHIE BOWL

Mezcle verdura y/o fruta triturada y congelada con productos lácteos o zumo e inicie este programa para preparar una refrescante delicia.



GELATO

El programa perfecto para preparar helados clásicos al estilo italiano.



MILKSHAKE

Con este programa se pueden hacer batidos cremosos rápidamente.



+EXTRAS

Añada pequeñas delicias, como p. ej. pepitas de chocolate o pequeñas frutas, adicionalmente al helado y mézclelas con este programa. Utilice a ser posible ingredientes fríos o congelados para que la consistencia del helado no se ablande demasiado.

NOTA: forme una cavidad con una cuchara en el centro de la masa de helado (aprox. 4 cm de diámetro) y añada dentro los ingredientes.



RE-SPIN

Si la consistencia de la masa de helado no es lo suficientemente lisa después de ejecutar un programa, inicie este programa.

7. Limpieza



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **7** de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- ⊙ El aparato básico **1** no puede sumergirse en agua.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas de la cuchilla en forma de cruz **12** están afiladas. Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

- Separe cuidadosamente la cuchilla en forma de cruz **12** de la tapa **13** antes de limpiar ambas piezas.

Limpieza del aparato básico

1. Limpie el aparato básico **1** con un paño húmedo. Asimismo puede utilizar un poco de detergente.
2. Friegue a continuación con un paño limpio y agua limpia.
3. No vuelva a utilizar el aparato básico **1** hasta que esté completamente seco.

Limpieza en el lavavajillas

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

- Recipiente **9**
- Cuchilla en forma de cruz **12**
- Tapa (de preparación) **13**
- Tapa (de conservación) **11**

En ningún caso deben limpiarse en el lavavajillas las siguientes piezas:

- Aparato básico **1**

8. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea

2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas



tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

9. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!










- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

10. Datos técnicos

| | |
|---|-----------------------------|
| Modelo: | SECM 800 A1 |
| Tensión de la red: | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz |
| Clase de protección: | II □ |
| Potencia: | 800 W |
| Consumo de potencia en estado apagado: | ≤ 0,3 W |
| Apagado automático: | ≤ 20 minutos |
| Cantidad de llenado máxima MAX : | 473 ml |

| Error | Posibles causas / medidas a adoptar |
|--|--|
| No funciona | ¿El enchufe 7 está bien enchufado? |
| El aparato se apaga. | Es probable que se haya activado la protección contra el sobrecalentamiento. Retire el enchufe 7 de la red y espere a que el aparato básico 1 se haya enfriado, lo cual requiere como mínimo 15 minutos. |
| Los dos LED 4 del centro parpadean. | Compruebe que la cuchilla en forma de cruz 12 esté correctamente fijada y vuelva a iniciar el programa. |

Símbolos empleados

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

Reserva de modificaciones técnicas.

11. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 510477_2507 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **510477_2507**.



Servicio técnico

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

IAN: 510477_2507



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA









Índice


| | |
|---|------------|
| 1. Vista geral | 93 |
| 2. Utilização correta | 94 |
| 3. Indicações de segurança | 94 |
| 4. Material contido nesta embalagem | 98 |
| 5. Antes da primeira utilização | 98 |
| 6. Fazer gelado | 98 |
| 6.1 Indicações gerais | 98 |
| 6.2 24 horas antes | 98 |
| 6.3 Preparar o gelado na máquina para fazer gelados | 99 |
| 6.4 Teclas de programa | 100 |
| 7. Limpar | 101 |
| 8. Eliminar | 101 |
| 9. Solução de problemas | 102 |
| 10. Dados técnicos | 102 |
| 11. Garantia da HOYER Handel GmbH | 103 |

1. Vista geral

- 1 Unidade base
- 2 Painel de comando
- 3 LED de estado
- 4 LED: indicam o estado da preparação durante o funcionamento

5 Teclas de programa

-  **ICE CREAM:** preparar gelado tradicional
-  **SORBET:** preparar sorvete com elevada percentagem de água
-  **LIGHT ICE CREAM:** preparar gelado com baixo teor de gordura/açúcar
-  **SMOOTHIE BOWL:** preparar mistura para gelado com fruta ou legumes
-  **GELATO:** preparar gelado ao estilo italiano
-  **MILKSHAKE:** preparar batido
-  **+EXTRAS:** adicionar, p. ex., pepitas de chocolate à mistura de gelado pronta e incorporar
-  **RE-SPIN:** mexer a mistura de gelado pronta até ficar homogénea

- 6  Tecla de Ligar/Desligar
- 7 Cabo de ligação com ficha de alimentação (não visível)
- 8 Veio de acionamento para encaixar a lâmina cruzada
- 9 Recipiente
- 10 **MAX** Marca do nível de capacidade máxima
- 11 Tampa (para guardar)
- 12 Lâmina cruzada
- 13 Tampa (para preparar)

Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pela aquisição da sua nova máquina para fazer gelados.

Para utilizar o aparelho com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente estas instruções de manejo antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito nestas instruções de manejo.**
- **Guarde estas instruções de manejo.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar estas instruções de manejo. As instruções de manejo são parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova máquina para fazer gelados seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho



O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.

2. Utilização correta

Esta máquina para fazer gelados destina-se a preparar gelado e outros alimentos congelados.

O aparelho foi concebido para o uso doméstico. O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores.

Este aparelho não se destina à utilização comercial.

Uso indevido previsível

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Este aparelho não é um misturador!
 - **Não** utilize o aparelho para preparar batidos!
 - **Não** utilize o aparelho para preparar gelo picado!

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso nestas instruções de manejo:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode provocar lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter durante o manuseamento do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

- ⊙ Este aparelho não pode ser usado por crianças.
- ⊙ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ⊙ Mantenha as crianças afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ⊙ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho, quando devidamente supervisionadas, ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização segura e terem compreendido os perigos resultantes.
- ⊙ Se o cabo de ligação deste aparelho for danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente:
 - na ausência de supervisão
 - antes de montar ou desmontar o aparelho
 - antes da troca de acessórios ou peças adicionais que se movam durante o funcionamento
 - antes de limpar
- ⊙ Utilize o aparelho apenas quando a tampa estiver corretamente colocada e/ou o dispositivo de segurança estiver na posição descrita.
- ⊙ As lâminas da lâmina cruzada são muito afiadas. Tenha o cuidado de não se cortar, especialmente quando esvaziar o recipiente e ao limpar a lâmina cruzada.
- ⊙ Este aparelho destina-se a uso doméstico ou semelhante, como por exemplo, ...
 - ... em cozinhas para utilização de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
 - ... em propriedades agrícolas;
 - ... para utilização de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
 - ... em pensões com serviço de pequeno-almoço.
- ⊙ Não processe mais de 473 ml de mistura de gelado de cada vez no recipiente para gelado.

- ⊙ Utilize apenas água potável se for necessário adicionar água durante a preparação das receitas.
- ⊙ Consulte o capítulo referente à limpeza (ver “Limpar” na página 101).
- ⊙ A utilização indevida do aparelho pode provocar ferimentos.



PERIGO para crianças!

- ⊙ O material de embalagem não é um brinquedo de criança. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico. Existe perigo de asfixia.
- ⊙ Tenha cuidado em não deixar as crianças deslocar o aparelho da superfície de trabalho puxando pelo cabo de ligação.



PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!

- ⊙ Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e animais de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Proteja o aparelho contra a humidade e contra gotas ou salpicos de água, existe o perigo de choque elétrico.
- ⊙ Não utilize o aparelho ao ar livre, nem próximo de recipientes com água, como por exemplo de um lava-louça.
- ⊙ Assegure-se de que a base por baixo do aparelho está seca.
- ⊙ Nunca coloque o aparelho em funcionamento se este ou o cabo de ligação apresentarem danos ou se o aparelho tiver caído.
- ⊙ Para evitar quaisquer riscos, não altere o artigo de forma alguma.

- ⊙ Caso entrem líquidos ou corpos estranhos na caixa do aparelho, desligue de imediato a ficha de alimentação. Antes de utilizar novamente o aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.
- ⊙ A caixa, o cabo de ligação e a ficha de alimentação nunca devem ser imersos em água ou em qualquer outro líquido.
- ⊙ Se o aparelho cair na água, desligue imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente e apanhe o aparelho só depois. Neste caso, não utilize mais o aparelho; contacte uma oficina especializada para o inspecionar.
- ⊙ Não toque no aparelho com as mãos molhadas.
- ⊙ Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a conexão.
- ⊙ Tenha atenção para que o cabo de ligação não possa ser danificado por arestas vivas ou lugares muito quentes.
- ⊙ Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- ⊙ Ao desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente, nunca puxe pelo cabo.

- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente:
 - se ocorrer uma falha
 - se não utilizar o aparelho
 - antes de limpar o aparelho
 - em caso de trovoada
- ⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.



PERIGO devido a falta de higiene!

- ⊙ O gelado é um meio de cultura ideal para a salmonela. Portanto, ao preparar gelado é necessária uma higiene extrema.
- ⊙ A fonte principal da salmonela no gelado são os ovos crus. Frequentemente, os ovos crus frescos contêm salmonela em quantidades muito reduzidas. No entanto, a salmonela pode multiplicar-se rapidamente em caso de armazenamento prolongado ou refrigeração insuficiente.
- ⊙ A salmonela também se pode multiplicar na mistura de gelado preparada ou no gelado descongelado. A salmonela não morre por ultracongelação.
- ⊙ Por isso, para que possa desfrutar despreocupadamente dos seus alimentos, observe as seguintes dicas de higiene:
 - Para pessoas com um sistema imunitário debilitado (por ex., crianças pequenas, idosos ou pessoas doentes), deve preparar receitas sem ovos crus.
 - No caso de receitas de gelado com ovos crus, utilize sempre ovos frescos e guarde-os no frigorífico.
 - Durante a preparação do gelado, assegure uma limpeza absoluta de todos os utensílios de trabalho.
 - Coloque a mistura de gelado preparada imediatamente no frigorífico e não a guarde durante mais de 24 horas.

- Deve consumir imediatamente o gelado terminado. O gelado feito com ingredientes frescos pode ser guardado no congelador a -18°C durante, no máximo, 1 semana.
- O gelado descongelado nunca deve ser novamente congelado.
- Após a preparação do gelado, limpe muito bem a máquina para fazer gelados e todos os utensílios de trabalho.



PERIGO de ferimentos por corte!

- ⊙ Tenha em atenção que as lâminas da lâmina cruzada **12** são muito afiadas. Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.



PERIGO DE FERIMENTOS!

- ⊙ Não toque no recipiente congelado com as mãos molhadas.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Não utilize o aparelho para triturar cubos de gelo.
- ⊙ Nunca coloque o aparelho sobre superfícies quentes (p. ex., sobre uma placa de fogão) ou próximo de fontes de calor ou de chamas.
- ⊙ Utilize apenas o acessório original.
- ⊙ O aparelho tem pés em silicone antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que ataquem ou amoleçam os pés em silicone. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que risquem.

- ⊙ O aparelho dispõe de uma proteção contra sobreaquecimento. Este desliga o aparelho para proteger o motor contra sobreaquecimento. Neste caso, desligue a ficha de alimentação e espere pelo menos 15 minutos até o motor arrefecer.

4. Material contido nesta embalagem

- 1 unidade base **1**
- 1 lâmina cruzada **12**
- 1 tampa (para preparar) **13**
- 3 recipientes **9**
- 3 tampas (para guardar) **11**
- 1 instruções de manejo completas (na Internet)
- 1 instruções breves (fornecidas com o aparelho)
- 1 livro de receitas (fornecido com o aparelho)

5. Antes da primeira utilização

- Remova todo o material de embalagem.
- Verifique se todas as peças estão presentes e não apresentam danos.
- **Limpe o aparelho antes da primeira utilização!** (ver "Limpar" na página 101)

6. Fazer gelado

6.1 Indicações gerais

- Para obter um gelado de elevada qualidade, utilize sempre ingredientes frescos e de qualidade.
- Os produtos lácteos com alto teor de matéria gorda (como natas, crème fraîche, creme de leite, mascarpone) garantem cremosidade e sabor.
- Para receitas nas quais o açúcar não se dissolve, utilize açúcar extrafino. O açúcar assegura uma consistência mais firme e, ao mesmo tempo, evita a formação de cristais de gelo grandes.
- Se utilizar frutos ultracongelados, não precisa de a deixar descongelar totalmente. Por exemplo, os frutos ainda parcialmente congelados são mais fáceis de reduzir a puré.
- Se adicionar álcool, o gelado fica mais macio.

6.2 24 horas antes





1. Prepare os ingredientes de acordo com a receita. No recipiente **9** podem ser processados até 473 ml.
2. Feche o recipiente **9** com a tampa **11**.
3. Coloque os alimentos preparados no congelador durante aprox. 24 horas. Congele o recipiente **9** a uma temperatura entre $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Coloque o recipiente em posição vertical no congelador. Os ingredientes não devem ser congelados inclinados. Para o processamento, é necessária uma superfície horizontal, de preferência lisa, dos ingredientes no recipiente **9**. Caso contrário, o aparelho pode sofrer danos. Utilize, p. ex., uma colher ou espátula (não incluídas no material contido nesta embalagem) para alisar a superfície.
-

6.3 Preparar o gelado na máquina para fazer gelados

NOTA: durante a primeira utilização, podem surgir cheiros. Isto é devido à construção do aparelho e não é nenhuma falha do aparelho. Garanta uma boa ventilação.

1. Retire o recipiente **9** com a mistura de gelado congelada do congelador.
 2. Retire a tampa **11**.
 3. **Figura A:** coloque a lâmina cruzada **12** a partir de baixo na tampa **13** e pressione-a no suporte de borracha no meio da tampa **13**.
 4. **Figura B:** coloque a tampa **13** no recipiente **9** de forma que as ranhuras encaixem umas nas outras.
 5. Ligue a ficha de alimentação **7** a uma tomada de corrente que corresponda ao indicado na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível mesmo depois de se ter ligado o aparelho.
 6. Prima a tecla de Ligar/Desligar  **6**. O LED de estado **3** e todas as indicações e botões piscam.
 7. **Figura C:** coloque o recipiente **9** na unidade base **1** de forma que a marca do cadeado aberto  no rebordo do copo aponte para o ponto branco no aparelho.
 8. **Figura D:** empurre o recipiente **9** para cima e rode-o até que o cadeado fechado  aponte para o ponto branco. Se o recipiente estiver bem colocado, a tecla de Ligar/Desligar  e todas as teclas de programa acendem-se.
-

NOTA: ao encaixar o recipiente **9**, a lâmina cruzada **12** é atraída magneticamente pelo veio de acionamento **8** e ligada ao mesmo. Ao posicionar o recipiente, certifi-


que-se de que a lâmina cruzada está alinhada na horizontal para se poder ligar ao veio de acionamento. Caso contrário, alinhe novamente a lâmina cruzada **12**.

9. Prima a tecla do programa pretendido. O progresso da preparação é indicado pelo acendimento sucessivo dos LED **4**.
-

NOTA: a preparação pode ser interrompida a qualquer momento premindo a tecla de programa utilizada.

10. Uma vez concluída a preparação, todos os LED **4** piscam durante 30 segundos. Em seguida, a máquina desliga-se automaticamente.
-

NOTA: se encaixar corretamente um recipiente dentro do período de 30 segundos, pode premir novamente uma tecla de programa e continuar a preparação.

11. Desligue a ficha de alimentação **7** da tomada de corrente. Todos os LED piscam 5 vezes e, depois, o aparelho desliga-se.
12. Rode o recipiente **9** na direção do cadeado aberto  e retire-o puxando-o para baixo.
13. Retire o gelado terminado com uma espátula de borracha ou uma colher de pau (não incluídas no material contido nesta embalagem). Limpe todas as peças utilizadas depois de desligar o aparelho.

6.4 Teclas de programa

Esta máquina para fazer gelados permite criar muitas variantes deliciosas de gelado. Os programas **5** com diversas predefinições garantem uma preparação sem problemas.



ICE CREAM

Utilize este programa, p. ex., para preparar um delicioso gelado de leite fácil de comer à colher.



SORBET

Este programa é adequado para variantes de gelado com elevada percentagem de água.



LIGHT ICE CREAM

Este programa permite preparar um delicioso gelado de leite com baixo teor de gordura e açúcar.



SMOOTHIE BOWL

Misture legumes e/ou fruta congelada triturada com produtos lácteos ou sumo e inicie este programa para preparar uma iguaria refrescante.



GELATO

O programa perfeito para um gelado clássico ao estilo italiano.



MILKSHAKE

Com este programa, pode preparar batidos cremosos rapidamente.



+EXTRAS

Adicione posteriormente ao gelado pequenas iguarias, como pepitas de chocolate ou pequenos frutos e incorpore-os com este programa. Se possível, utilize ingredientes frios ou congelados para evitar que a consistência do gelado fique muito mole.

NOTA: forme uma cavidade no centro da mistura de gelado com uma colher (com um diâmetro aprox. de 4 cm) e adicione os ingredientes.



RE-SPIN

Se a consistência da mistura de gelado não estiver suficientemente homogénea após a execução de um programa, inicie este programa.

7. Limpar



PERIGO devido a choque eléctrico!

- ⊙ Retire a ficha de alimentação **7** da tomada de corrente antes de limpar o aparelho.
- ⊙ A unidade base **1** não pode ser mergulhada em água.



PERIGO de ferimentos por corte!

- ⊙ Tenha em atenção que as lâminas da lâmina cruzada **12** são muito afiadas. Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que risquem.

- Separe com cuidado a lâmina cruzada **12** da tampa **13** antes de as limpar.

Limpar a unidade base

1. Limpe a unidade base **1** com um pano húmido. Também pode usar um pouco de detergente.
2. Depois, limpe com um pano limpo, humedecido com água limpa.
3. Só utilize de novo a unidade base **1** depois de estar completamente seca.

Limpar na máquina de lavar louça

As seguintes peças podem ser lavadas à máquina:

- Recipiente **9**
- Lâmina cruzada **12**
- Tampa (para preparar) **13**
- Tampa (para guardar) **11**

As peças a seguir indicadas **nunca podem** ser lavadas na máquina de lavar louça:

- Unidade base **1**

8. Eliminar

Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.

O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.



Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

9. Solução de problemas

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



PERIGO devido a choque elétrico!











- ⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

| Falha | Causas possíveis / medidas |
|--|--|
| Não funciona | A ficha de alimentação 7 está encaixada corretamente? |
| O aparelho desliga-se. | Possivelmente a proteção contra sobreaquecimento foi ativada. Desligue a ficha de alimentação 7 e espere pelo menos 15 minutos até a unidade base 1 arrefecer. |
| Os dois LED 4 do centro piscam. | Verifique se a lâmina cruzada 12 está corretamente encaixada e inicie novamente o programa. |

10. Dados técnicos

| | |
|--|-----------------------------|
| Modelo: | SECM 800 A1 |
| Tensão nominal: | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz |
| Classe de proteção: | II <input type="checkbox"/> |
| Potência: | 800 W |
| Consumo de potência no estado desligado: | ≤ 0,3 W |
| Corte automático: | ≤ 20 minutos |
| Capacidade máxima MAX : | 473 ml |

Símbolos utilizados

| | |
|---|---|
|  | Isolamento de proteção |
|  | Geprüfte Sicherheit (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). |
|  | Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE. |
|  | Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente. |
|  | Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP). |
|  | Tensão alternada |
|  | O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça. |
|  | Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos. |
|  | Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido. |
|  | O símbolo identifica o fabricante do produto. |

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

11. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,

A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.

A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 510477_2507** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.

- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **510477_2507**.



Centro de Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 510477_2507



Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA