SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

EISCREMEMASCHINE / ICE CREAM MAKER
SORBETIÈRE SECM 12 D1

(DE) (AT)
EISCREMEMASCHINE
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)
SORBETIÈRE
Mode d'emploi et consignes de sécurité

(PL)
MASZYNKA DO LODÓW
Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

(SK)
PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU ZMRZLINY
Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

(DK)
ISMASKINE
Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

(HU)
FAGYLALTGÉP
Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

(GB) (IE)
ICE CREAM MAKER
Operating instructions and safety instructions

(NL) (BE)
IJSMACHINE
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

(CZ)
ZMRZLINOVAČ
Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

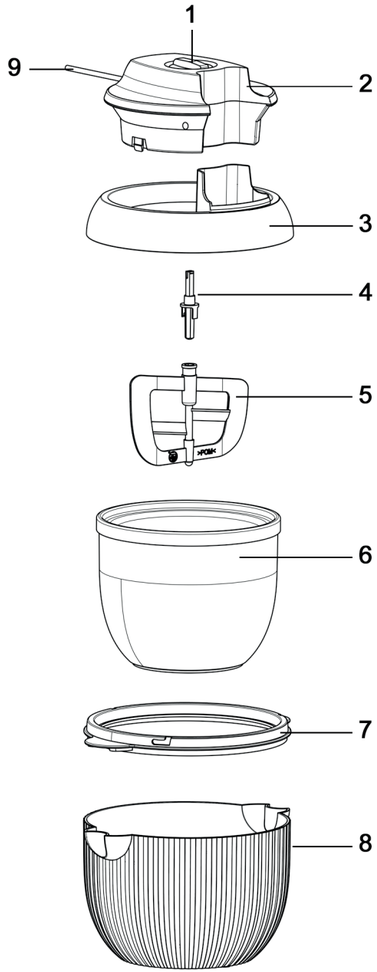
(ES)
HELADERA
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

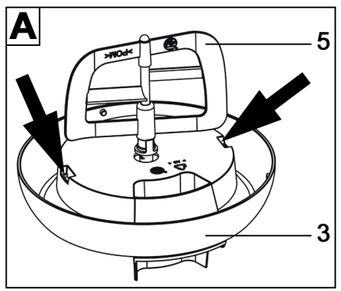
(IT)
GELATIERA
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen
Last Information Update
Version des informations
Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Última actualización del contenido
Seneste informationsopdatering
Versione delle informazioni
Legutóbbi adatfrissítés:
02/2024 - Ident.-No.: SECM 12 D1 022024-1

IAN 444188_2307


1
9
2
3
4
5
6
7
8


A
5
3

Deutsch **2**

English **22**

Français **42**

Nederlands **65**

Polski **85**

Čeština **105**

Slovensky **125**

Español **145**

Dansk **165**

Italiano **184**

Magyar **204**

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 3

2. Lieferumfang 3

3. Technische Daten 4

4. Sicherheitshinweise 4

5. Urheberrecht 10

6. Vor der Inbetriebnahme 11

7. Inbetriebnahme 11

7.1 Allgemeine Hinweise zu Zutaten 11
7.2 Allgemeine Hinweise zur Zubereitung 11
7.3 Eisbehälter einfrieren (mindestens 24 Stunden vor Zubereitung) 11
7.4 Eismasse vorbereiten (ca. 4 Stunden vor Zubereitung) 11
7.5 Zubereitung von Eis in der Eiscrememaschine 12

8. Rezeptvorschläge 13

9. Reinigung 15

10. Lagerung bei Nichtbenutzung 15

11. Problemlösung 16

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben 17

13. Konformitätsvermerke 19

14. Garantiehinweise 20

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf dieser Eiscrememaschine haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit der Eiscrememaschine vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie die Eiscrememaschine nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe der Eiscrememaschine an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Diese Eiscrememaschine ist ein Haushaltsgerät und dient ausschließlich zum Zubereiten von Speiseeis. Sie darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Die Eiscrememaschine ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie die Eiscrememaschine ausschließlich in Wohnbereichen für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Diese Eiscrememaschine erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung der Eiscrememaschine ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen. Benutzen Sie nur das vom Hersteller mitgelieferte Zubehör.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

Nehmen Sie die Eiscrememaschine und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- **Eiscrememaschine SilverCrest SECM 12 D1**
- **Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung Online verfügbar)**

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind die Eiscrememaschine und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Sie können diese Umschlagseite ausgeklappt lassen, während Sie weitere Kapitel der Bedienungsanleitung lesen. So haben Sie immer eine Referenz zum betreffenden Bedienelement vor Augen. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	EIN-/AUS-Schalter (**I/0**)
2	Motoreinheit
3	Deckel (mit Einfüllöffnung)
4	Verbindungsachse
5	Rührer
6	Eisbehälter
7	Kunststoffring
8	Außenbehälter
9	Netzkabel

3. Technische Daten

Bezeichnung	SECM 12 D1
Spannungsversorgung	220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	12 W
Fassungsvermögen	max. 1,65 l
Nutzvolumen	max. 700 g Eismasse, ergibt bis zu 1000 ml fertiges Speiseeis
Schutzklasse	II

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Gerätes.

Erläuterung der verwendeten Symbole

GEFAHR! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.

WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.

ACHTUNG! Dieses Signalwort kennzeichnet wichtige Hinweise zum Schutz vor Sachschäden.

GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch elektrischen Schlag.

Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.

Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.

Herstelleradresse

Schutzklasse II

Anweisungen für sicheren Betrieb

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen. Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigung".
- Verarbeiten Sie nie mehr als 700 g Eismasse im Eisbehälter (6).
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz zu trennen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Eiscrememaschine darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

Kinder und Personen mit Einschränkungen

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel (9) fernzuhalten.

GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr

- Greifen Sie nicht in die laufende Eiscrememaschine. Halten Sie Haare, Kleidung und sonstige Gegenstände fern.
- Fassen Sie den gekühlten Eisbehälter (6) nicht mit nassen Händen an.

GEFAHR durch mangelnde Hygiene

- Speiseeis ist ein idealer Nährboden für Salmonellen. Aus diesem Grunde ist bei der Zubereitung auf besondere Hygiene zu achten!
- Hauptquelle für Salmonellen sind rohe Eier. Bei zu langer Lagerung oder unzureichender Kühlung können sich Salmonellen sehr schnell vermehren.
- Auch in vorbereiteter Eiscrememasse oder angetautem Eis können sich Salmonellen vermehren. Durch Tiefkühlen können Salmonellen nicht abgetötet werden!
- Befolgen Sie unbedingt folgende Hygieneempfehlungen:
    - Für Personen mit geschwächten Abwehrkräften (Senioren, Kleinkinder) sollten Sie auf Rezepte mit rohem Ei verzichten.

- Wenn Sie rohe Eier verwenden, achten Sie darauf, dass diese unbedingt frisch und gekühlt sind!
- Lagern Sie vorbereitete Eismasse direkt nach der Zubereitung im Kühlschrank und verwenden Sie diese innerhalb von maximal 24 Stunden!
- Fertig zubereitetes Speiseeis sollte direkt verzehrt werden. Es kann es kann im Tiefkühlfach bei -18 °C für höchstens eine Woche gelagert werden!
- Angetautes Speiseeis darf nicht wieder eingefroren werden!
- Die Eiscrememaschine und die verwendeten Arbeitsmaterialien sind nach der Eiscremeherstellung gründlichst zu reinigen!

ACHTUNG vor Sachschäden

- Vor dem Tiefkühlen muss der Eisbehälter (6) absolut trocken sein.
- Der Eisbehälter (6) darf niemals über 40 °C erwärmt werden.
- Verwenden Sie idealerweise Gummischaber zum Entnehmen des fertigen Eises. Harte oder spitze Gegenstände können die Innenseiten des Eisbehälters (6) beschädigen!
- Geben Sie die vorbereitete Eismasse erst nach dem Einschalten in die laufende Eiscrememaschine.
- Schalten Sie die Eiscrememaschine während der Zubereitung niemals aus und anschließend wieder ein. Festgefrorene Eismasse könnte den Rührer (5) blockieren und nachhaltige Schäden verursachen.

- Betreiben Sie die Eiscrememaschine niemals auf heißen Untergründen (z. B. Herdplatten) oder in der Nähe von Wärmequellen.
- Die rutschfesten Silikonfüße der Eiscrememaschine könnten von behandelten Möbeloberflächen angegrffen werden. Verwenden Sie ggf. eine Unterlage.
- Die Eiscrememaschine hat einen Überhitzungsschutz, der die Eiscrememaschine abschaltet, um den Motor vor Überhitzung zu schützen. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker und lassen Sie das Gerät für mindestens 15 Minuten abkühlen.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör!

GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Eiscrememaschine, da dieses keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie die Eiscrememaschine sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf die Eiscrememaschine nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (9) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (9) nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Das Gerät muss bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz getrennt werden.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Netzstecker selbst und niemals am Netzkabel (9).
- Wenn Sie sichtbare Beschädigungen an der Eiscrememaschine oder am Netzkabel (9) feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
- Berühren Sie die Eiscrememaschine nicht mit nassen Händen.
- Tauchen Sie die Eiscrememaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie die Eiscrememaschine nicht in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, z. B. Spülbecken.
- Sollte Flüssigkeit oder andere Fremdkörper in die Eiscrememaschine gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie die Eiscrememaschine und alle Zubehörteile der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch, um eventuelle Fertigungsrückstände zu entfernen.

7. Inbetriebnahme

7.1 Allgemeine Hinweise zu Zutaten

- Verwenden Sie hochwertige, frische Zutaten, um eine hohe Eisqualität zu erzielen.
- Milchprodukte mit hohem Fettgehalt (z. B. Schlagsahne, Mascarpone) sind Geschmacksträger und sorgen für eine hohe Cremigkeit.
- Wenn Sie Zucker zugeben, verwenden Sie idealerweise Puderzucker. Zucker sorgt für eine festere Konsistenz und reduziert die Bildung großer Eiskristalle.
- Wenn Sie tiefgefrorene Früchte verwenden wollen, lassen Sie diese vor dem Pürieren nicht vollständig auftauen. Halb gefrorene Früchte lassen sich besser pürieren.
- Die Zugabe von Alkohol sorgt für weicheres Eis.

7.2 Allgemeine Hinweise zur Zubereitung

- Für ein gutes Gelingen sollte der Eisbehälter (6) und auch die vorbereitete Eismasse vor der Zubereitung ausreichend gekühlt werden.
- Das frisch zubereitete Eis ist löffelweich und servierfertig. So schmeckt es am besten.
- Wenn das Eis nach ca. 40 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit hat, stellen Sie es so lange in den Gefrierschrank, bis diese erreicht ist.

7.3 Eisbehälter einfrieren (mindestens 24 Stunden vor Zubereitung)

- Der Eisbehälter (6) muss zum Zeitpunkt des Einfrierens absolut trocken sein.
- Um Eisablagerungen am Eisbehälter (6) zu vermeiden, ist es ratsam, ihn vor dem Einfrieren in einen Gefrierbeutel zu geben und diesen möglichst dicht zu verschließen.
- Nach mindestens 24 Stunden im Gefrierschrank (-18 °C oder kälter) ist der Eisbehälter (6) durchgekühlt und für die Eiszubereitung vorbereitet.
- Um eine Erwärmung des Eisbehälters (6) zu vermeiden, nehmen Sie diesen erst direkt vor der Zubereitung aus dem Gefrierschrank.

7.4 Eismasse vorbereiten (ca. 4 Stunden vor Zubereitung)

- Bereiten Sie maximal 700 g Eismasse entsprechend der Rezeptangaben zu. Dies ergibt, je nach Rezept, bis zu 1000 ml fertiges Speiseeis.
- Stellen Sie die vorbereitete Eismasse für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank, damit sie richtig durchkühlt.

7.5 Zubereitung von Eis in der Eiscrememaschine

- Geben Sie die vorbereitete Eismasse in ein Gefäß mit Ausgießer. Das erleichtert die Zugabe der Eismasse durch die Einfüllöffnung des Deckels (3).
- Geben Sie die Eismasse erst in den Eisbehälter (6), wenn die Eiscrememaschine vollständig zusammengebaut und eingeschaltet ist und sich der Rührer (5) im Eisbehälter (6) dreht. Ansonsten gefriert die Eismasse an der Innenwand des Eisbehälters (6) und blockiert den Rührer (5).
- Arbeiten Sie zügig, damit Eisbehälter (6) und Eismasse sich nicht erwärmen.

- Setzen Sie die Motoreinheit (2) auf den Deckel (3). Beide Rastnasen müssen hörbar einrasten! Beachten Sie dazu Abbildung **A** auf der Umschlagseite.
- Stecken Sie die Verbindungsachse (4) von unten in die Motoreinheit (2).
- Stecken Sie den Rührer (5) auf die Verbindungsachse (4).
- Setzen Sie den Kunststoffring (7) auf den Außenbehälter (8). Die Griffe des Kunststoffringes (7) müssen in den entsprechenden Sicken am Außenbehälter (8) liegen.
- Entfernen Sie den Gefrierbeutel und setzen Sie den Eisbehälter (6) auf den Kunststoffring (7).
- Setzen Sie jetzt den Deckel (3) mit montierter Motoreinheit (2) und montiertem Rührer (5) auf den Kunststoffring (7). Drehen Sie den Deckel (3) im Uhrzeigersinn fest.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen Sie den EIN-/AUS-Schalter (1) in die Stellung „**I**".

Achtung vor Sachschäden: Schalten Sie die Eiscrememaschine während der Eiszubereitung niemals aus und anschließend wieder ein. Die gefrierende Eismasse würde den Rührer blockieren!

- Gießen Sie die vorbereitete Eismasse durch die Einfüllöffnung im Deckel (3) in den Eisbehälter (6). **Wichtig:** Beim Einfüllen muss die Eiscrememaschine eingeschaltet sein und der Rührer (5) muss sich drehen!
- Lassen Sie die Eiscrememaschine arbeiten, bis das Eis im Eisbehälter (6) die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Wenn das Eis nach maximal 40 Minuten noch nicht die gewünschte Festigkeit hat, stellen Sie es so lange in den Gefrierschrank, bis die Festigkeit Ihren Wünschen entspricht.

- Drehen Sie den EIN-/AUS-Schalter (1) in die Stellung „0", um die Eiscrememaschine auszuschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Greifen Sie den Deckel (3) mit beiden Händen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab.
- Entnehmen Sie das fertige Eis mit einem Gummischaber oder Holzlöffel. Es ist löffelweich und kann sofort verzehrt werden.

8. Rezeptvorschläge

Anstatt des Eigelbs können Sie in den Rezepten auch Sahnestandmittel verwenden.
Als Faustregel gilt: 1 Teelöffel Sahnestandmittel ersetzt 2 Eigelb.
Beachten Sie die Dosierungsanweisung des Herstellers!

Schokoladeneis

Zutaten	Zubereitung
• 2 Eigelb • 200 ml Milch (3,5% Fett) • 200 ml Schlagsahne (30 % Fett) • 80 g Kakao-Getränkepulver	• Verschlagen Sie Eigelb, Kakao-Getränkepulver und Milch. • Schlagen Sie die Schlagsahne steif. • Rühren Sie die Schlagsahne unter die vorbereitete Masse, bis Sie eine homogene Eismasse erhalten.

Bananeneis

Zutaten	Zubereitung
• 1 große, reife Banane • 200 ml Milch (3,5% Fett) • 100 ml Schlagsahne (30 % Fett) • 50 g Puderzucker	• Pürieren Sie die Banane. • Mixen Sie zunächst das Bananenmus zusammen mit den anderen Zutaten gut durch. • Schlagen Sie die Schlagsahne steif. • Rühren Sie die Schlagsahne unter die vorbereitete Masse, bis Sie eine homogene Eismasse erhalten.

Veganes Bananen-Mandel-Eis

Zutaten	Zubereitung
• 1 große reife Banane • eine halbe Zitrone • 200 ml Vanille-Mandeldrink • 30 g Puderzucker	• Pürieren Sie die Banane zusammen mit dem Zitronensaft der ausgepressten Zitrone. • Geben Sie den Vanille-Mandeldrink hinzu. • Mixen Sie das Bananenmus zusammen mit den anderen Zutaten gut durch. Rühren Sie so lange bis Sie eine homogene Eismasse erhalten.

Erdbeereis

Zutaten	Zubereitung
• 1 Eigelb • 100 ml Milch (3,5% Fett) • 100 ml Schlagsahne (30 % Fett) • 40 g Puderzucker • 150 g Erdbeeren	• Mixen Sie Eigelb und Puderzucker, bis die Masse hell wird. • Geben Sie die kalte Milch hinzu. • Schlagen Sie die Schlagsahne steif. • Rühren Sie die Schlagsahne unter die vorbereitete Masse, bis Sie eine homogene Eismasse erhalten. • Pürieren Sie die Erdbeeren. • Geben Sie das Erdbeermus zur vorbereiteten Masse und rühren Sie, bis Sie eine homogene Eismasse erhalten.
Hinweis: Geben Sie nach Belieben mehr oder weniger Früchte und Puderzucker hinzu.	

Vanilleeis

Zutaten	Zubereitung
• 2 Eigelb • 200 ml Milch (3,5% Fett) • 200 ml Schlagsahne (30 % Fett) • 50 g Puderzucker • 1-2 Päckchen Vanillezucker	• Verschlagen Sie Eigelb, Puderzucker und Vanillezucker, bis die Masse hell wird. • Geben Sie die kalte Milch hinzu. • Schlagen Sie die Schlagsahne steif. • Rühren Sie die Schlagsahne unter die vorbereitete Masse, bis Sie eine homogene Eismasse erhalten.
Hinweis: Geben Sie nach Belieben Früchte hinzu und süßen Sie nach Geschmack.	

Orangen- Zitronensorbet

Zutaten	Zubereitung
• 4 Orangen • 2 Zitronen • 100 g Puderzucker	• Pressen Sie Orangen und Zitronen aus. • Mixen Sie den Orangen- und Zitronensaft mit dem Puderzucker, bis sich dieser aufgelöst hat.

9. Reinigung

GEFAHR durch elektrischen Schlag

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.

Schütten oder sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf die Motoreinheit (2) und tauchen Sie diese auch nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Anderenfalls besteht Stromschlag- und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.

WARNUNG vor Sachschäden

Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Anderenfalls kann die Eiscrememaschine beschädigt werden.

- Trennen Sie zunächst den Rührer (5) und die Verbindungsachse (4) von der Motoreinheit (2).
- Drücken Sie die 2 Rastnasen an der Motoreinheit (2) zusammen und trennen Sie die Motoreinheit (2) vom Deckel (3)
- Fassen Sie den Kunststoffring (7) an den Griffen und heben Sie Kunststoffring (7) und Eisbehälter (6) aus dem Außenbehälter (8).

Motoreinheit (2)

- Reinigen Sie die Motoreinheit (7) mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch.

Eisbehälter (6)

- Erst nachdem er Raumtemperatur erreicht hat, reinigen Sie den Eisbehälter (6) im Spülbad mit einem milden Spülmittel mit maximal 40 °C warmem Wasser. Spülen Sie ihn anschließend mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen.

Deckel (3) und Rührer (5)

- Deckel (3) und Rührer (5) reinigen Sie im Spülbad mit einem milden Spülmittel mit warmem Wasser. Spülen Sie anschließend mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Alternativ sind diese Teile auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Außenbehälter (8), Kunststoffring (7) und Verbindungsachse (4)

- Reinigen Sie diese Teile im Spülbad mit einem milden Spülmittel mit warmem Wasser. Spülen Sie anschließend mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen.

Trocknen Sie alle gereinigten Teile gut ab.

10. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie die Eiscrememaschine für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, bewahren Sie diese nach vorheriger Reinigung an einem trockenen und sauberen Ort auf.

11. Problemlösung

Sollte Ihre Eiscrememaschine einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung.

Die Eiscrememaschine hat keine Funktion

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie das Gerät an einer anderen Netzsteckdose, von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.

Eis quillt nach oben aus der Einfüllöffnung im Deckel (3) heraus

- Zuviel Eismasse im Eisbehälter (6). Beachten Sie die maximale Menge von 1000 ml.
- Verwenden Sie beim nächsten Versuch weniger Eismasse.

Das Eis bleibt zu flüssig

- Beachten Sie unbedingt die empfohlenen Kühlzeiten:
  Eisbehälter: mindestens 24 Stunden kühlen im Gefrierschrank
  Eismasse: mindestens 4 Stunden kühlen im Kühlschrank
- Kühlen Sie das zubereitete Eis ggf. noch im Gefrierschrank, bis Sie mit der Konsistenz zufrieden sind.

Die Eiscrememaschine schaltet sich aus

- Die Motoreinheit (2) ist überhitzt und der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber 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, unentgeltlich (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.

Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen.

Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung:

- Pb: Batterie enthält Blei
- Cd: Batterie enthält Cadmium
- Hg: Batterie enthält Quecksilber

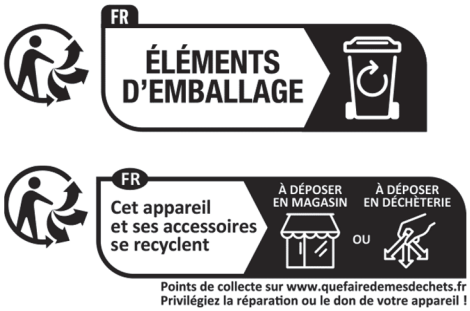
Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z.B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und können verwertet werden.

Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.

ES/PT

Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Nur relevant für Frankreich:



„Sortieren einfacher gemacht"

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.

Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.

Symbol	**Werkstoff**	**Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes**
	Polyethylen Low-Density	Kabelbinder
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenkarton
	Papier	Seidenpapier innerhalb der Verkaufsverpackung

13. Konformitätsvermerke

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien Großbritanniens.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/444188_2307.pdf

14. Garantiehinweise

Garantie der TARGA 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 originalen 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.

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. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.

- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses 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 Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0820 201222
E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0842 665 566
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 444188_2307

Hersteller

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND

Contents

1. Intended use 23

2. Package contents 23

3. Technical data 24

4. Safety instructions 24

5. Copyright 30

6. Before initial use 31

7. Initial use 31

7.1 General information on ingredients 31
7.2 General information on preparation 31
7.3 Freeze the freezer bowl (at least 24 hours before making the ice cream) 31
7.4 Prepare the ice cream mixture (approx. 4 hours before preparation) 31
7.5 Preparing ice cream in the ice cream maker 32

8. Recipe suggestions 33

9. Cleaning 35

10. Storing the device when not in use 35

11. Troubleshooting 36

12. Environmental and waste disposal information 37

13. Marks of conformity 39

14. Warranty information 39

Congratulations!

By purchasing this ice cream maker, you have opted for a high-quality product.

Familiarise yourself with the ice cream maker before using it for the first time and read this operating manual carefully. Observe the safety instructions and only use the ice cream maker in the manner described in this operating manual and for the indicated fields of application.

Keep this operating manual in a safe place. Hand over all documents in the event that you pass on the ice cream maker to a third party.

1. Intended use

This ice cream maker is a household appliance and is only intended for making ice cream. It must not be used outside of closed rooms or in regions with a tropical climate. The ice cream maker is not intended for business or commercial use. Use the ice cream maker solely for private purposes in living areas; any other use is deemed improper. This ice cream maker meets the requirements of all relevant standards related to CE conformity. Compliance with these standards is no longer guaranteed if a change is made to the ice cream maker without the authorisation of the manufacturer. The manufacturer shall not be liable for any damages or faults arising as a result. Only use the accessories provided by the manufacturer.

Please observe the national regulations and/or laws of the country in which the device is used.

2. Package contents

Unpack the ice cream maker and all of the accessories. Remove all packaging materials and check all of the components for completeness and signs of damage. If any parts are missing or damaged, please contact the manufacturer.

- **SilverCrest SECM 12 D1 ice cream maker**
- **Quick start guide (the complete operating manual is available online)**

This operating manual also has a cover that can be unfolded. The inside of the cover provides a schematic of the ice cream maker and all controls. This cover page can remain unfolded while you read other sections of the operating instructions. This provides you with a reference to the controls at all times. The numbers identify the following parts/functions:

1	ON/OFF switch (**I/0**)
2	Motor unit
3	Lid (with opening)
4	Spindle
5	Paddle
6	Freezer bowl
7	Plastic ring
8	Outer container
9	Power cable

3. Technical data

Designation	SECM 12 D1
Power supply	220–240 V~ , 50 Hz
Power consumption	12 W
Capacity	1.65 l (max.)
Effective volume:	700 g (max.) of ice cream mixture, yields up to 1,000 ml of ice cream
Protection class	II

The specifications and design are subject to change without notice.

4. Safety instructions

Before using the device for the first time, please read the following instructions carefully and observe all warnings, even if you are familiar with using electronic and household devices. Keep this operating manual in a safe place for future reference. If you give the device away or sell it, please ensure that you also pass on this operating manual. It is part of the device.

Key to symbols

DANGER! This signal word indicates a hazard involving a high level of risk, which if not avoided, may result in severe injury or death.

WARNING! This signal word indicates a hazard involving a medium level of risk, which if not avoided, may result in severe injury or death.

CAUTION! This warning indicates important information for protection against damage to property.

DANGER! This symbol indicates hazards to health and/or property posed by an electric shock, potentially including risk of death.

This symbol indicates products whose physical and chemical composition have been tested and found to be safe for use in contact with foodstuffs in accordance with Regulation EC 1935/2004.

This symbol indicates further information on the topic.

This symbol indicates parts that are dishwasher-safe.

Manufacturer's address

Protection class II

Instructions for safe operation

- Thoroughly clean all parts and surfaces that come into contact with foodstuffs before using them for the first time. Refer to the 'Cleaning' section.
- Never process more than 700 g of ice cream mixture in the freezer bowl (6).
- The device must always be disconnected from the mains network if left unattended, prior to assembly and disassembly or cleaning.
- If the device's power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service department or by a similarly qualified person in order to prevent any hazards.
- The ice cream maker must not be operated using an external timer or a separate remote-control system.

Children and people with disabilities

- This device may be used by children aged eight and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or who lack experience and knowledge, provided that they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the resulting dangers.
- Children must not play with the device.
- Children must not clean or carry out maintenance on the device unless they are over eight years of age and supervised by an adult.
- Children under eight years of age are to be kept away from the device and the power cable (9).

DANGER! The packaging material is not a toy. Children must not play with plastic bags. There is a risk of suffocation.

- Store the device out of reach of children.

General safety instructions

Risk of injury

- Do not reach into the ice cream maker when it is running. Keep hair, clothing and other objects away from the device.
- Never touch the chilled freezer bowl (6) with wet hands.

DANGER due to poor hygiene practices

- Ice cream is an ideal breeding ground for salmonella bacteria. For this reason, special attention must be paid to hygiene practices during preparation!
- Raw eggs are the main source of salmonella. Salmonella bacteria can multiply very quickly if stored for too long or refrigerated inadequately.
- Salmonella bacteria can also multiply in prepared ice cream mixtures or (partially) melted ice cream. Salmonella bacteria cannot be killed by freezing!
- Always follow the following hygiene recommendations:
  - People with weakened immune systems (senior citizens, young children) should avoid recipes with raw eggs.
  - If you use raw eggs, make sure that they are fresh and have been kept chilled!

- Store prepared ice cream mixtures in the refrigerator immediately after preparation and use it within 24 hours!
- Once prepared, ice cream should be consumed immediately. It can be stored in the freezer at -18°C for a maximum of one week!
- Melted ice cream, even partially melted ice cream, must not be refrozen!
- The ice cream maker and any materials you use must be cleaned thoroughly after making ice cream!

CAUTION – damage to property

- The freezer bowl (6) must be absolutely dry before freezing.
- The freezer bowl (6) must never be heated to a temperature above 40°C.
- Ideally, use rubber scrapers to remove the ice cream from the freezer bowl. Hard or pointy objects can damage the inside of the freezer bowl (6).
- Add the prepared ice cream mixture to the ice cream maker only after you have switched it on and it is running.
- Never switch the ice cream maker off and on again if you are in the middle of making a batch of ice cream. The paddle (5) can become blocked by frozen ice cream mixture, causing lasting damage.
- Never operate the ice cream maker on hot surfaces (cooking hobs, for example) or near heat sources.

- The non-slip silicone feet of the ice cream maker could be scratched by countertop surfaces that have be treated. Use a mat, if necessary.
- The ice cream maker has a safety system that switches off the ice cream maker to protect the motor from overheating. If it happens, unplug the device and allow it to cool down for at least 15 minutes.
- Only use the original accessories that came with the device.

DANGER of electric shock

- Never open the housing of the ice cream maker, as this does not contain any parts to be maintained. If the housing is open, there is a risk of electric shock.
- If you notice any smoke, unusual noises or smells, switch the ice cream maker off immediately and remove the plug from the power socket. If this happens, you must stop using the ice cream maker until it has been checked by a technician. If the device catches fire, do not inhale any resulting smoke. If you do inhale any smoke, seek medical attention. Inhaling smoke can be harmful to your health.
- Make sure the power cable (9) cannot be damaged by any sharp edges or hot surfaces.
- Make sure the power cable (9) is not jammed or squashed.
- The device must always be disconnected from the mains network if left unattended, prior to assembly and disassembly or cleaning.
- Always unplug the device from the power socket by pulling on the plug, and never by tugging on the power cable (9).

- If you find visible damage on the ice cream maker or the power cable (9), switch off the device immediately, remove the plug from the power socket and contact the service department.
- Never touch the ice cream maker if your hands are wet.
- Never immerse the ice cream maker in water or any other liquid.
- Do not use the ice cream maker near containers filled with water, for example, sinks.
- If liquids or other foreign bodies enter the ice cream maker, immediately remove the plug from the power socket and contact customer services.

5. Copyright

All contents of this operating manual are subject to copyright law and are provided to the user solely as a source of information. Any form of copying or reproduction of data and information without the express written permission of the author is prohibited. This also concerns commercial use of the content and data. The text and illustrations correspond to the technical standards at the time of printing. Subject to alterations.

6. Before initial use

Remove the ice cream maker and all accessories from the packaging and check the completeness of the delivery. Remove the protective film. Keep the packaging material away from children and dispose of it in an environmentally-friendly manner.

Clean the device before using it for the first time to remove any residues left over from production.

7. Initial use

7.1 General information on ingredients

- Use high-quality, fresh ingredients to ensure a high-quality results when making ice cream.
- Dairy products with a high fat content (such as whipped cream, mascarpone) capture flavour and ensure a high level of creaminess.
- If you need to add sugar, it is best to use icing sugar. Sugar ensures a firmer consistency and reduces the formation of large ice crystals.
- If you want to use frozen fruit, do not allow it to defrost completely before blending it. It is easier to blend semi-frozen fruit.
- If you add any alcohol, the ice cream will become softer.

7.2 General information on preparation

- The freezer bowl (6) and the ice cream mixture you have prepared should be sufficiently chilled before preparation to ensure success.
- The ready-to-serve ice cream will be soft and can be scooped out using a spoon. And that is how it tastes best.
- If the ice cream does not achieve the desired firmness after approx. 40 minutes, place it in the freezer until it has reached the desired firmness.

7.3 Freeze the freezer bowl (at least 24 hours before making the ice cream)

- The freezer bowl (6) must be absolutely dry when you place it in the freezer.
- To prevent ice forming on the freezer bowl (6), it is advisable to place it in a freezer bag before freezing and seal it as tightly as possible.
- The freezer bowl (6) is completely chilled and ready for you to make ice cream after it has spent at least 24 hours in the freezer (at -18°C or colder).
- Only remove freezer bowl (6) from the freezer immediately before preparation to prevent it heating up.

7.4 Prepare the ice cream mixture (approx. 4 hours before preparation)

- Prepare a maximum of 700 g of ice cream mixture following the recipe instructions. This amount will yield up to 1,000 ml of ice cream, depending on the recipe.
- Place the prepared ice cream mixture in the fridge for approx. 4 hours so that it cools properly.

7.5 Preparing ice cream in the ice cream maker

- Pour the prepared ice cream mixture into a container with a pouring spout. This makes it easier to add the ice cream mixture through the opening of the lid (3).
- Only pour the ice cream mixture into the freezer bowl (6) when the ice cream maker is fully assembled and switched on and the paddle (5) in the freezer bowl (6) is rotating. Otherwise, the mixture will freeze to the sides of the freezer bowl (6) and block the paddle (5).
- Work quickly so that the freezer bowl (6) and ice cream mixture do not become warm.

- Place the lid (2) onto the motor unit (3). You must hear both catches snap into place. See Figure **A** on the cover page.
- Insert the spindle (4) into the motor unit (2) from below.
- Place the paddle (5) onto the spindle (4).
- Place the plastic ring (7) onto the outer container (8). The handles of the plastic ring (7) must rest in the corresponding grooves on the outer container (8).
- Remove the freezer bag and place the freezer bowl (6) on the plastic ring (7).
- Now place the lid (3) with the motor unit (2) with mounted paddle (5) on the plastic ring (7). Turn the lid (3) in a clockwise direction.
- Insert the plug into the power socket and turn the ON/OFF switch (1) to '**I**'.

Beware of damage to property: Never switch the ice cream maker off and on again if you are in the middle of making a batch of ice cream. The freezing mixture could block the paddle!

- Pour the prepared ice cream mixture through the opening in the lid (3) into the freezer bowl (6).
  Important: When pouring in the mixture, the ice cream maker must be switched on and the paddle (5) must be turning!
- Allow the ice cream maker to run until the mixture in the freezer bowl (6) has reached the desired consistency.

If the ice cream does not achieve the desired firmness after a maximum of 40 minutes, place it in the freezer until it has reached the desired firmness.

- Turn the ON/OFF switch (1) to '0' to switch off the ice cream maker.
- Remove the plug from the socket.
- Grasp the lid (3) with both hands, turn it anti-clockwise and lift it off.
- Remove the finished ice cream with a rubber scraper or wooden spoon. It is soft and can be scooped using a spoon and can be eaten immediately.

8. Recipe suggestions

You can also replace the egg yolk with cream of tartar/cream stabiliser in the recipes.
As a rule of thumb: 1 teaspoon of cream of tartar/cream stabiliser replaces 2 egg yolks.
Always follow the manufacturer's instructions for quantities.

Chocolate ice cream

Ingredients	How to make the recipe:
• 2 egg yolks • 200 ml milk (3.5% fat) • 200 ml whipping cream (30% fat) • 80 g cocoa powder	• Whisk the egg yolk, cocoa powder and milk to combine. • Whip the whipping cream until stiff. • Stir the whipped cream into the prepared mixture until you have a homogeneous ice cream mixture.

Banana ice cream

Ingredients	How to make the recipe:
• 1 large, ripe banana, peeled • 200 ml milk (3.5% fat) • 100 ml whipping cream (30% fat) • 50 g icing sugar	• Blend the banana. • First mix the blended banana well with the other ingredients. • Whip the whipping cream until stiff. • Stir the whipped cream into the prepared mixture until you have a homogeneous ice cream mixture.

Banana and almond ice cream (vegan)

Ingredients	How to make the recipe:
• 1 large, ripe banana, peeled • Half a lemon, juiced • 200 ml vanilla-flavoured almond drink • 30 g icing sugar	• Blend the banana together with the lemon juice. • Add the vanilla-flavoured almond drink. • Mix the blended banana well with the other ingredients. Stir until you have a homogeneous ice cream mixture.

Strawberry ice cream

Ingredients	How to make the recipe:
• 1 egg yolk • 100 ml milk (3.5% fat) • 100 ml whipping cream (30% fat) • 40 g icing sugar • 150 g strawberries, washed	• Mix the egg yolk and icing sugar until the mixture becomes light in colour. • Add the cold milk. • Whip the whipping cream until stiff. • Stir the whipped cream into the prepared mixture until you have a homogeneous ice cream mixture. • Blend the strawberries. • Add the blended strawberry to the prepared mixture and stir until you have a homogeneous ice cream mixture.
Note: Add more or less fruit as desired and use icing sugar to sweeten to taste.	

Vanilla ice cream

Ingredients	How to make the recipe:
• 2 egg yolks • 200 ml milk (3.5% fat) • 200 ml whipping cream (30% fat) • 50 g icing sugar • 1–2 sachets of vanilla sugar	• Beat the egg yolks, icing sugar and vanilla sugar until the mixture becomes light in colour. • Add the cold milk. • Whip the whipping cream until stiff. • Stir the whipped cream into the prepared mixture until you have a homogeneous ice cream mixture.
Note: Add fruit as desired and sweeten to taste.	

Orange and lemon sorbet

Ingredients	How to make the recipe:
• 4 oranges • 2 lemons • 100 g icing sugar	• Juice the oranges and lemons. • Mix the orange and lemon juice with the icing sugar until it has dissolved.

9. Cleaning

DANGER of electric shock

Always remove the plug from the power socket before cleaning commences. Otherwise, there is a risk of electric shock.

Do not pour or spray any liquids onto the motor unit (2) or immerse it into water or any other liquids. Otherwise, there is a risk of electric shock and a fire hazard due to short circuits.

WARNING – potential damage to property

Do not use any scratching or abrasive cleaning agents or abrasive objects (such as a metal scourer) for cleaning purposes. Otherwise the ice cream maker may be damaged.

- First disconnect the paddle (5) and the spindle (4) from the motor unit (2).
- Press the two catches on the motor unit (2) together and remove the motor unit (2) from the lid (3).
- Hold the plastic ring (7) by the handles and lift the plastic ring (7) and freezer bowl (6) out of the outer container (8).

Motor unit (2)

- Clean the motor unit (7) with a dry or slightly damp cloth.

Freezer bowl (6)

- Once the freezer bowl (6) has reached room temperature, clean it in a basin using a mild washing-up liquid and water at a maximum temperature of 40°C. Then rinse it with plenty of clean water to remove any detergent residue.

Lid (3) and paddle (5)

- Clean the lid (3) and paddle (5) in a basin using a mild washing-up liquid and warm water. Then rinse them with plenty of clean water to remove any detergent residue. These parts are also dishwasher-safe.

Outer container (8), plastic ring (7) and spindle (4)

- Clean these parts in a basin using a mild washing-up liquid and warm water. Then rinse them with plenty of clean water to remove any detergent residue.

Once cleaned, dry all the parts well.

10. Storing the device when not in use

If the ice cream maker will not be used for a longer period of time, store it in a clean and dry place after having cleaned it first.

11. Troubleshooting

If your ice cream maker does not work as usual, use the following instructions to try and solve the problem. If working through the following tips does not eliminate the fault, please contact our hotline.

The ice cream maker is not working

- The plug is not inserted. Insert the plug into a power socket.
- The power socket is faulty. Try the device in another power socket that definitely works.

Ice cream leaks out of the opening in the lid (3)

- Too much of the mixture in the freezer bowl (6). Note the maximum quantity of 1,000 ml.
- Reduce the amount of mixture you use the next time.

The ice cream is too liquidy

- Always observe the recommended chilling times:
  freezer bowl: chill in the freezer for at least 24 hours
  ice cream mixture: cool in the fridge for at least 4 hours
- If necessary, chill the prepared ice cream in the freezer until you are happy with the consistency.

The ice cream maker switches off

- The motor unit (2) has overheated and the safety system protecting the motor from overheating has been activated.

12. Environmental and waste disposal information

	Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the device properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the device.
	The crossed-out bin symbol on batteries indicates that they are not permitted to be disposed of with household waste, rather they must be collected separately. With batteries that contain harmful substances, you will also find the chemical symbol of the harmful substance under the crossed-out bin symbol. These symbols mean the following: – Pb: Battery contains lead – Cd: Battery contains cadmium – Hg: Battery contains mercury You are legally obligated to return disposable and rechargeable batteries. Old batteries may contain harmful substances that can be harmful to your health or the environment when stored or disposed of improperly. Batteries also contain important raw materials, such as iron, zinc, manganese or nickel. You can return old batteries to us or at collection points in your immediate vicinity (for example, at shops or municipal collection points) Please note that you should only dispose of batteries in collection containers for old batteries when they are fully discharged. If the batteries are not completely dead, you need to take precautionary measures before disposal to prevent short circuits.
   ES/PT	Make sure that the packaging is disposed of in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be put out for waste-paper collection or taken to public collection points for recycling. The plastic packaging used for your device will be collected by your local waste management company and disposed of in an environmentally friendly manner.

Relevant for France only:

'Sorting made easier'

This product, including all accessories, its printed material and packaging components, can be recycled. They are subject to an extended producer responsibility and are sorted and collected separately.

Please pay attention to the labels on packaging materials when you separate waste; these are marked with abbreviations (a) and numbers (b) that mean the following:

1–7: Plastics/20–22: Paper and cardboard/80–98: Composite materials.

Symbol	Material	This product contains the following packaging components
	Low-density polyethylene	Cable ties
	Corrugated cardboard	Sales packaging, cardboard insert
	Paper	Tissue paper within sales packaging

13. Marks of conformity

This product meets the requirements specified in the applicable European and national policies. This product's conformity has been verified. The declarations and documents are stored with the manufacturer.

This product meets the requirements specified in the applicable national policies for the United Kingdom.

This product fulfils the requirements specified in the applicable national policies for the Republic of Serbia.

You can download the full EU declaration of conformity at the following link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/444188_2307.pdf

14. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used

or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.
- You can find this and many more manuals, product videos and installation software available for download at www.lidl-service.com. This QR code takes you directly to the LIDL service page (www.lidl-service.com). There, you can enter the item number (IAN) to access your operating manual.

Service

GB Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk

IE Phone: 1800 101010
E-Mail: targa@lidl.ie

MT Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

CY Phone: 8009 4241
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 444188_2307

Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANY

Table des matières

1. Utilisation conforme 43

2. Contenu de la livraison 43

3. Caractéristiques techniques 44

4. Consignes de sécurité 44

5. Droits d'auteur 50

6. Avant la mise en service 51

7. Mise en service 51

7.1 Remarques générales sur les ingrédients 51
7.2 Remarques générales sur la préparation 51
7.3 Congeler le bac à glace (au moins 24 heures avant la préparation) 51
7.4 Préparer la glace (env. 4 heures avant la préparation) 51
7.5 Préparation de la glace dans la sorbetière 52

8. Exemples de recette 53

9. Nettoyage 55

10. Entreposage en cas de non-utilisation 55

11. Résolution des problèmes 56

12. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets 57

13. Remarques relatives à la conformité 59

14. Informations concernant la garantie 60

Félicitations !

Grâce à l'achat de cette sorbetière, vous avez fait le choix d'un produit de haute qualité.

Avant la première mise en service de la sorbetière, mettez-vous en confiance en lisant attentivement le présent mode d'emploi. Veuillez notamment respecter les consignes de sécurité et n'utiliser la sorbetière que dans les domaines d'application décrits et indiqués dans le présent mode d'emploi.

Veuillez conserver le présent mode d'emploi. Veuillez également transmettre tous les documents en cas de transfert de la sorbetière à un tiers.

1. Utilisation conforme

Cette sorbetière est un appareil ménager et sert exclusivement à la préparation de glaces. Elle ne doit en aucun cas être utilisée hors des espaces fermés et dans des régions climatiques tropicales. La sorbetière n'est pas prévue pour une utilisation en entreprise ou pour une exploitation commerciale. La sorbetière ne doit être utilisée qu'à titre privé dans une zone résidentielle ; aucune autre utilisation n'est admise. Cette sorbetière satisfait à toutes les normes et tous les standards applicables en matière de conformité CE. En cas de modification de la sorbetière effectuée sans l'accord du fabricant, le respect de ces normes n'est plus garanti. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages ou problèmes pouvant résulter d'une telle situation. Utilisez uniquement les accessoires livrés par le fabricant.

Veuillez respecter les réglementations et la législation en vigueur dans le pays d'utilisation.

2. Contenu de la livraison

Retirez la sorbetière et tous les accessoires de leur emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents dans leur intégralité et qu'ils sont en bon état. En cas de livraison incomplète ou détériorée, veuillez vous adresser au fabricant.

- **Sorbetière SilverCrest SECM 12 D1**
- **Mode d'emploi abrégé (mode d'emploi exhaustif disponible en ligne)**

Le présent mode d'emploi est doté d'un rabat dépliable. Une illustration chiffrée de la sorbetière et de tous les éléments de commande est reproduite sur la face interne du rabat. Vous pouvez laisser cette page de couverture dépliée pendant que vous lisez un autre chapitre du mode d'emploi. Vous pouvez ainsi repérer à tout moment l'élément de commande concerné. Les chiffres désignent les éléments suivants :

1	Bouton MARCHE/ARRÊT (**I/0**)
2	Groupe moteur
3	Couvercle (avec ouverture de remplissage)
4	Axe de liaison
5	Agitateur
6	Bac à glace
7	Anneau en plastique
8	Récipient extérieur
9	Câble d'alimentation

3. Caractéristiques techniques

Désignation	SECM 12 D1
Alimentation	220-240 V~, 50 Hz
Puissance absorbée	12 W
Contenance	max. 1,65 l
Volume utile :	max. 700 g de glace, permet d'obtenir jusqu'à 1 000 ml de glace prête à l'emploi
Classe de protection	II

Les caractéristiques techniques ainsi que la conception peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

4. Consignes de sécurité

Préalablement à la première utilisation de l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes et respectez tous les avertissements, même si la manipulation d'appareils électroniques et électroménagers vous est familière. Conservez ce mode d'emploi soigneusement en vue d'une consultation ultérieure. Si vous vendez ou confiez l'appareil à une autre personne, vous devez absolument lui fournir le présent mode d'emploi. Il fait partie intégrante de l'appareil.

Signification des symboles utilisés

DANGER ! Cette mention d'avertissement désigne un danger avec un degré de risque élevé pouvant, s'il n'est pas évité, causer la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT ! Cette mention d'avertissement désigne un danger avec un degré de risque modéré pouvant, s'il n'est pas évité, causer la mort ou des blessures graves.

ATTENTION ! Cette mention d'avertissement identifie des consignes importantes pour la prévention des dommages matériels.

DANGER ! Ce symbole met en garde l'utilisateur contre les risques pour la santé pouvant aller jusqu'à un danger de mort et/ou des dommages matériels résultant d'un choc électrique.

Ce symbole désigne des produits dont la composition physique et chimique a été testée, déclarés inoffensifs pour la santé en ce qui concerne le contact avec des aliments, conformément au règlement CE 1935/2004.

Ce symbole attire l'attention sur des informations complémentaires sur le sujet.

Ce symbole désigne les pièces pouvant aller au lave-vaisselle.

Adresse du fabricant

Classe de protection II

Instructions pour un fonctionnement sûr

- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui entrent en contact avec les aliments. Consultez à ce sujet le chapitre « Nettoyage ».
- Ne traitez jamais plus de 700 g de glace dans le bac à glace (6).
- L'appareil doit être débranché du secteur en l'absence de surveillance et avant les opérations d'assemblage, de démontage ou de nettoyage.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- La sorbetière ne doit pas être utilisée avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Enfants et personnes à capacités réduites

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes présentant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés ou informés de l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent ainsi les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et qu'ils sont supervisés lors de l'exécution de la tâche.
- Veuillez tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil et du câble d'alimentation (9).

DANGER ! L'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Ils pourraient s'étouffer.

- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité

Risque de blessures

- Ne mettez pas la main dans la sorbetière en marche. Tenez les cheveux, les vêtements et autres objets à l'écart.
- Ne touchez jamais le bac à glace (6) avec les mains mouillées.

DANGER lié à un manque d'hygiène

- Les glaces sont un terrain idéal pour les salmonelles. C'est pourquoi il faut veiller à une hygiène particulière lors de la préparation !
- Les œufs crus sont la principale source de salmonelles. En cas de stockage trop long ou de réfrigération insuffisante, les salmonelles peuvent se multiplier très rapidement.
- Les salmonelles peuvent également se multiplier dans la crème glacée préparée ou dans la glace décongelée. La congélation n'élimine pas les salmonelles !
- Suivez impérativement les recommandations d'hygiène suivantes :
    - Pour les personnes dont les défenses immunitaires sont affaiblies (personnes âgées, enfants en bas âge), évitez les recettes à base d'œufs crus.

- Si vous utilisez des œufs crus, veillez à ce qu'ils soient absolument frais et réfrigérés !
- Conservez la glace préparée directement après la préparation au réfrigérateur et utilisez-la dans un délai maximum de 24 heures !
- Les glaces prêtes à l'emploi doivent être consommées directement. Elles peuvent être placées au congélateur à -18 °C pendant une semaine au maximum !
- Une fois décongelée, la glace ne doit pas être recongelée !
- La sorbetière et les matériaux de travail utilisés doivent être nettoyés soigneusement après la fabrication de la glace !

ATTENTION aux dommages matériels

- Avant la congélation, le bac à glace (6) doit être parfaitement sec.
- Le bac à glace (6) ne doit jamais dépasser 40 °C.
- Idéalement, utilisez des racloirs en caoutchouc pour retirer la glace terminée. Les objets durs ou pointus peuvent endommager l'intérieur du bac à glace (6) !
- Ne versez la glace préparée dans la sorbetière en marche qu'après l'avoir mise en marche.
- N'éteignez jamais la sorbetière pendant la préparation pour la rallumer ensuite. La glace gelée pourrait bloquer l'agitateur (5) et provoquer des dommages durables.
- N'utilisez jamais la sorbetière sur des supports chauds (p. ex. des plaques de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur.

- Les pieds antidérapants en silicone de la sorbetière pourraient être attaqués par des surfaces de meubles traitées. Utilisez un support si nécessaire.
- La sorbetière est équipée d'une protection contre la surchauffe qui arrête la sorbetière afin de protéger le moteur contre la surchauffe. Dans ce cas, débranchez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil pendant au moins 15 minutes.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis.

RISQUE de choc électrique

- N'ouvrez jamais le boîtier de la sorbetière car celui-ci ne contient aucune pièce à entretenir. Cela peut entraîner une électrocution lorsque le boîtier est ouvert.
- Suite à la constatation d'une formation de fumée, de bruits ou d'odeurs inhabituels, éteignez immédiatement la sorbetière et débranchez la fiche secteur de la prise de courant. Si vous vous trouvez dans l'une de ces situations, n'utilisez plus la sorbetière tant qu'un spécialiste n'a pas effectué de vérification. Si l'appareil s'enflamme, ne respirez en aucun cas la fumée. Consultez un médecin si vous avez inhalé de la fumée. L'inhalation de fumée peut être nuisible à la santé.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation (9) ne peut pas être endommagé par des bords tranchants ou des points chauds.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation (9) n'est pas pincé ou coincé.
- L'appareil doit être débranché du secteur en l'absence de surveillance et avant les opérations d'assemblage, de démontage ou de nettoyage.

- Pour débrancher la fiche secteur de la prise, tirez uniquement sur la fiche et non pas sur le câble d'alimentation (9).
- Suite à la constatation de dommages visibles sur la sorbetière ou le câble d'alimentation (9), éteignez immédiatement la bouilloire, débranchez la fiche secteur de la prise et contactez le service client.
- Ne touchez jamais la sorbetière avec les mains mouillées.
- Ne plongez jamais la sorbetière dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas la sorbetière à proximité de récipients remplis d'eau, comme des éviers.
- Si vous constatez la présence de liquide ou de tout autre corps étranger dans la sorbetière, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise et contactez le service client.

5. Droits d'auteur

Tous les contenus du présent mode d'emploi sont soumis aux droits d'auteur et sont mis à disposition du lecteur exclusivement à titre d'information. Toute copie ou reproduction des données et informations sans l'accord explicite et écrit de l'auteur est interdite. Cette disposition s'applique également en cas d'utilisation commerciale des contenus et données. Le texte et les illustrations sont conformes à l'état de la technique lors de l'impression. Sous réserve de modifications.

6. Avant la mise en service

Retirez la sorbetière et tous les accessoires de leur emballage et vérifiez que la livraison est bien complète. Retirez tous les films de protection. Conservez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut en respectant l'environnement.

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication.

7. Mise en service

7.1 Remarques générales sur les ingrédients

- Utilisez des ingrédients frais de haute qualité pour obtenir une glace de qualité supérieure.
- Les produits laitiers à forte teneur en matières grasses (p. ex. crème fouettée, mascarpone) sont porteurs de goût et assurent une bonne onctuosité.
- Si vous ajoutez du sucre, privilégiez le sucre en poudre. Le sucre permet d'obtenir une consistance plus ferme et réduit la formation de gros cristaux de glace.
- Si vous souhaitez utiliser des fruits surgelés, ne les laissez pas décongeler complètement avant de les mixer. Les fruits à moitié congelés sont plus faciles à mixer.
- L'ajout d'alcool permet d'obtenir une glace plus molle.

7.2 Remarques générales sur la préparation

- Pour obtenir un bon résultat, le bac à glace (6) ainsi que la glace préparée doivent être suffisamment refroidis avant la préparation.
- La glace fraîchement préparée est molle à la cuillère et prête à être servie. C'est là qu'elle a le plus de saveur.
- Si la glace n'a pas la consistance souhaitée après 40 minutes environ, placez-la au congélateur jusqu'à ce que ce soit le cas.

7.3 Congeler le bac à glace (au moins 24 heures avant la préparation)

- Le bac à glace (6) doit être parfaitement sec au moment de la congélation.
- Pour éviter les dépôts de glace sur le bac à glace (6), il est conseillé de le placer dans un sac de congélation et de le fermer le plus hermétiquement possible avant de le congeler.
- Après avoir passé au moins 24 heures au congélateur (-18 °C ou plus froid), le bac à glace (6) est entièrement refroidi et prêt pour la préparation de la glace.
- Pour éviter de chauffer le bac à glace (6), ne le sortez du congélateur que juste avant la préparation.

7.4 Préparer la glace (env. 4 heures avant la préparation)

- Préparez un maximum de 700 g de glace en suivant les indications de la recette. Cela donne, selon la recette, jusqu'à 1 000 ml de glace prête à l'emploi.
- Placez la glace préparée au réfrigérateur pendant environ 4 heures pour qu'elle refroidisse correctement.

7.5 Préparation de la glace dans la sorbetière

- Versez la glace préparée dans un récipient muni d'un bec verseur. Cela facilite l'ajout de la glace par l'ouverture de remplissage du couvercle (3).
- Ne versez pas la glace dans le bac à glace (6) avant que la sorbetière ne soit complètement assemblée et allumée et que l'agitateur (5) ne tourne dans le bac à glace (6). Sinon, la glace gèlera sur la paroi intérieure du bac à glace (6) et bloquera l'agitateur (5).
- Travaillez rapidement pour éviter que le bac à glace (6) et la glace ne se réchauffent.

- Placez le groupe moteur (2) sur le couvercle (3). Les deux ergots d'arrêt doivent s'enclencher de manière audible ! Référez-vous à l'illustration **A** reproduite sur l'enveloppe.
- Insérez l'axe de liaison (4) par le bas dans le groupe moteur (2).
- Emboîtez l'agitateur (5) sur l'axe de liaison (4).
- Placez l'anneau en plastique (7) sur le récipient extérieur (8). Les poignées de l'anneau en plastique (7) doivent se trouver dans les rainures correspondantes sur le récipient extérieur (8).
- Retirez le sac de congélation et placez le bac à glace (6) sur l'anneau en plastique (7).
- Placez maintenant le couvercle (3) avec le groupe moteur (2) et l'agitateur (5) montés sur l'anneau en plastique (7). Tournez fermement le couvercle (3) dans le sens horaire.
- Branchez la fiche secteur dans la prise de courant et tournez le bouton MARCHE/ARRÊT (1) sur la position « **I** ».

Attention aux dommages matériels : n'éteignez jamais la sorbetière pendant la préparation de la glace pour la rallumer ensuite. La glace qui gèle bloquerait l'agitateur !

- Versez la glace préparée dans le bac à glace (6) par l'ouverture de remplissage du couvercle (3). **Important :** lors du remplissage, la sorbetière doit être en marche et l'agitateur (5) doit tourner !
- Laissez la sorbetière fonctionner jusqu'à ce que la glace dans le bac à glace (6) ait atteint la consistance souhaitée.

Si la glace n'a pas la consistance souhaitée après 40 minutes maximum, placez-la au congélateur jusqu'à ce que la consistance corresponde à vos souhaits.

- Tournez le bouton MARCHE/ARRÊT (1) sur la position « 0 » pour éteindre la sorbetière.
- Débranchez la fiche secteur de la prise.
- Saisissez le couvercle (3) à deux mains, tournez-le dans le sens anti-horaire et soulevez-le.
- Retirez la glace terminée à l'aide d'un racloir en caoutchouc ou d'une cuillère en bois. Elle est molle à la cuillère et peut être consommée immédiatement.

8. Exemples de recette

Au lieu du jaune d'œuf, vous pouvez également utiliser des fixateurs pour crème dans les recettes. En règle générale : 1 cuillère à café de fixateur pour crème remplace 2 jaunes d'œufs. Respectez les instructions de dosage du fabricant !

Glace au chocolat

Ingrédients	Préparation
• 2 jaunes d'œufs • 200 ml de lait (3,5% de matières grasses) • 200 ml de crème fouettée (30 % de matières grasses) • 80 g de cacao en poudre	• Battez les jaunes d'œufs, le cacao en poudre et le lait. • Battez la crème fouettée en neige. • Incorporez la crème fouettée à la préparation jusqu'à l'obtention d'une glace homogène.

Glace à la banane

Ingrédients	Préparation
• 1 grande banane bien mûre • 200 ml de lait (3,5% de matières grasses) • 100 ml de crème fouettée (30 % de matières grasses) • 50 g de sucre en poudre	• Réduisez la banane en purée. • Commencez par bien mélanger la purée de banane avec les autres ingrédients. • Battez la crème fouettée en neige. • Incorporez la crème fouettée à la préparation jusqu'à l'obtention d'une glace homogène.

Glace végétalienne à la banane et aux amandes

Ingrédients	Préparation
• 1 grande banane bien mûre • Un demi-citron • 200 ml de lait d'amande à la vanille • 30 g de sucre en poudre	• Réduisez la banane en purée avec le jus du citron pressé. • Ajoutez le lait d'amande à la vanille. • Mélangez bien la purée de banane avec les autres ingrédients. Continuez à mélanger jusqu'à l'obtention d'une glace homogène.

Glace à la fraise

Ingrédients	Préparation
• 1 jaune d'œuf • 100 ml de lait (3,5% de matières grasses) • 100 ml de crème fouettée (30 % de matières grasses) • 40 g de sucre en poudre • 150 g de fraises	• Mélangez le jaune d'œuf et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange devienne clair. • Ajoutez-y le lait froid. • Battez la crème fouettée en neige. • Incorporez la crème fouettée à la préparation jusqu'à l'obtention d'une glace homogène. • Réduisez les fraises en purée. • Ajoutez la purée de fraises à la préparation et mélangez jusqu'à l'obtention d'une glace homogène.
Remarque : Ajoutez plus ou moins de fruits et de sucre en poudre selon votre goût.	

Glace à la vanille

Ingrédients	Préparation
• 2 jaunes d'œufs • 200 ml de lait (3,5% de matières grasses) • 200 ml de crème fouettée (30 % de matières grasses) • 50 g de sucre en poudre • 1-2 sachet(s) de sucre vanillé	• Battez les jaunes d'œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange devienne clair. • Ajoutez-y le lait froid. • Battez la crème fouettée en neige. • Incorporez la crème fouettée à la préparation jusqu'à l'obtention d'une glace homogène.
Remarque : Ajoutez des fruits à volonté et sucrez selon votre goût.	

Sorbet à l'orange et au citron

Ingrédients	Préparation
• 4 oranges • 2 citrons • 100 g de sucre en poudre	• Pressez les oranges et les citrons. • Mélangez le jus d'orange et de citron avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

9. Nettoyage

RISQUE de choc électrique

Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise. Sinon vous vous exposez à un risque d'électrocution.

Ne versez ou ne projetez aucun liquide sur le groupe moteur (2) et ne le plongez en aucun cas entièrement dans de l'eau ou tout autre liquide. Sinon vous vous exposez à un risque d'électrocution ou d'incendie dû à des courts-circuits.

AVERTISSEMENT relatif aux dommages matériels

Pour effectuer le nettoyage, n'utilisez aucun détergent abrasif ou caustique, ni d'objets abrasifs (p. ex. des éponges métalliques). Sinon, la sorbetière peut être endommagée.

- Déconnectez d'abord l'agitateur (5) et l'axe de liaison (4) du groupe moteur (2).
- Appuyez sur les 2 ergots d'arrêt du groupe moteur (2) et séparez le groupe moteur (2) du couvercle (3).
- Saisissez l'anneau en plastique (7) par les poignées et soulevez l'anneau en plastique (7) et le bac à glace (6) du récipient extérieur (8).

Groupe moteur (2)

- Nettoyez le groupe moteur (7) à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide.

Bac à glace (6)

- Une fois qu'il a atteint la température ambiante, nettoyez le bac à glace (6) dans un bain de rinçage avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude à maximum 40 °C. Rincez-le ensuite abondamment à l'eau claire pour enlever les restes de liquide vaisselle.

Couvercle (3) et agitateur (5)

- Nettoyez le couvercle (3) et l'agitateur (5) dans un bain de rinçage avec un liquide vaisselle doux et de l'eau chaude. Rincez-les ensuite abondamment à l'eau claire pour enlever les restes de liquide vaisselle. Alternativement, ces pièces peuvent aussi être nettoyées au lave-vaisselle.

Récipient extérieur (8), anneau en plastique (7) et axe de liaison (4)

- Nettoyez ces pièces dans un bain de rinçage avec un liquide vaisselle doux et de l'eau chaude. Rincez-les ensuite abondamment à l'eau claire pour enlever les restes de liquide vaisselle.

Séchez bien toutes les parties nettoyées.

10. Entreposage en cas de non-utilisation

Si vous n'utilisez pas la sorbetière pendant une longue période, conservez-la dans un endroit sec et propre après l'avoir nettoyée.

11. Résolution des problèmes

Si votre sorbetière venait à ne plus fonctionner comme d'habitude, essayez d'abord de résoudre le problème à l'aide des instructions suivantes. Si le problème persiste après avoir respecté les indications suivantes, contactez notre hotline.

La sorbetière ne fonctionne pas

- La fiche secteur n'est pas branchée. Branchez la fiche secteur dans une prise.
- La prise est défectueuse. Essayez de brancher l'appareil à une autre prise dont vous savez qu'elle fonctionne.

La glace sort par le haut de l'ouverture de remplissage du couvercle (3)

- Trop de glace dans le bac à glace (6). Respectez la quantité maximale de 1 000 ml.
- Utilisez moins de glace lors de la prochaine tentative.

La glace reste trop liquide

- Respectez impérativement les temps de refroidissement recommandés :
  Bac à glace : refroidir au moins 24 heures au congélateur
  Glace : refroidir au moins 4 heures au réfrigérateur
- Si nécessaire, mettez la préparation de glace au congélateur jusqu'à ce que vous soyez satisfait de sa consistance.

La sorbetière s'éteint

- Le groupe moteur (2) est en surchauffe et la protection contre la surchauffe a été activée.

12. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets

	Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.
	Le symbole de la poubelle barrée sur les piles et les accumulateurs indique qu'ils ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais collectés séparément. Sous ce symbole, vous trouverez également, pour les piles contenant des substances nocives, le symbole chimique de la substance nocive avec la signification suivante : - Pb : la pile contient du plomb - Cd : la pile contient du cadmium - Hg : la pile contient du mercure Vous êtes légalement tenu de rapporter les piles et les accumulateurs usagés. Les piles usagées peuvent contenir des substances nocives qui peuvent nuire à l'environnement ou à votre santé si elles ne sont pas stockées ou éliminées correctement. Mais les piles contiennent également des matières premières importantes, comme le fer, le zinc, le manganèse ou le nickel, et peuvent être recyclées. Après utilisation, vous pouvez nous retourner les piles gratuitement ou les déposer dans un point de collecte proche de chez vous (par exemple dans un magasin ou un point de collecte communal). Veuillez noter que les piles ne doivent être déposées dans le récipient de collecte des déchets de piles que lorsqu'elles sont déchargées. Si les piles ne sont pas totalement déchargées, des précautions sont à prendre contre les courts-circuits.
   ES/PT	L'élimination de l'emballage doit également respecter les directives environnementales. Les cartons peuvent être déposés dans les bacs de collecte de vieux papiers ou aux points de collecte publics en vue de leur recyclage. Les films et plastiques utilisés dans les emballages d'origine sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés de manière respectueuse de l'environnement.

Uniquement pertinent pour la France :

« Trier plus facilement »

Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à une responsabilité élargie du fabricant et sont triés et collectés séparément.

Veuillez prendre en compte l'identification des matériaux d'emballage lors du tri sélectif. Ils sont caractérisés par des abréviations (a) et des numéros (b) ayant la signification suivante :

1–7 : plastique / 20–22 : papier et carton / 80–98 : matériaux composites.

Symbole	Matériau	Contenu dans les composants d'emballage suivants de ce produit
	Polyéthylène faible densité	Attache-câbles
	Carton ondulé	Emballage de vente, carton intérieur
	Papier	Papier de soie à l'intérieur de l'emballage de vente

13. Remarques relatives à la conformité

Ce produit est conforme aux dispositions des directives européennes et nationales en vigueur. La conformité a été démontrée. Les déclarations de conformité et documents correspondants sont disponibles auprès du fabricant.

Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la Grande-Bretagne.

Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la République de Serbie.

Le document intégral de la déclaration de conformité UE est disponible au téléchargement sous le lien suivant :
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/444188_2307.pdf

14. Informations concernant la garantie

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur www.lidl-service.com. Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL (www.lidl-service.com) ; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article (IAN).

Garantie de TARGA GmbH FR

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce

produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

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 de l'acheteur ou de la mise à disposition 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.

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

Service

FR Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 444188_2307

Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH BE LU CH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Service

BE Téléphone : 0800 12089
E-Mail : targa@lidl.be

LU Téléphone : 8002 5142
E-Mail : targa@lidl.be

CH Téléphone : 0800 56 44 33
E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 444188_2307

Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften 66

2. Inhoud van de verpakking 66

3. Technische specificaties 67

4. Veiligheidsaanwijzingen 67

5. Auteursrecht 73

6. Voor de ingebruikname 74

7. Ingebruikname 74

7.1 Algemene informatie over ingrediënten 74
7.2 Algemene instructies voor de bereiding 74
7.3 IJscontainer invriezen (minstens 24 uur voor bereiding) 74
7.4 IJsmengsel voorbereiden (ongeveer 4 uur voor bereiding) 74
7.5 IJs bereiden in de ijsmachine 75

8. Recepten 76

9. Reiniging 78

10. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is 78

11. Probleemoplossing 79

12. Milieu-informatie en afvalverwijdering 80

13. Conformiteitsnotities 82

14. Garantiebepalingen 82

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van deze ijsmachine hebt u gekozen voor een hoogwaardig product.

Leer de ijsmachine voor de eerste ingebruikname kennen en lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen en gebruik de ijsmachine alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven en voor de vermelde toepassingsgebieden.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Overhandig ook alle documentatie, wanneer u de ijsmachine aan derden overdraagt.

1. Gebruik volgens de voorschriften

Deze ijsmachine is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en dient uitsluitend voor het bereiden van consumptie-ijs. Het apparaat mag niet buiten besloten ruimten en niet in tropische klimaatzones worden gebruikt. De ijsmachine is niet bedoeld voor zakelijk of commercieel gebruik. Gebruik de ijsmachine uitsluitend voor privédoeleinden in het huishouden. Elk ander gebruik is niet volgens de voorschriften. Deze ijsmachine voldoet aan alle normen en standaarden die samenhangen met de CE-conformiteit. Wanneer er een wijziging aan de ijsmachine wordt aangebracht die niet door de fabrikant is goedgekeurd, wordt de overeenstemming met deze normen niet langer gegarandeerd. De fabrikant sluit iedere aansprakelijkheid voor schade of storingen als gevolg van een dergelijke verandering uit. Gebruik uitsluitend accessoires die door de fabrikant zijn meegeleverd.

Houd u aan de voorschriften en wetten in het land van gebruik.

2. Inhoud van de verpakking

Neem de ijsmachine en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn. Neem contact op met de leverancier als de inhoud van de verpakking incompleet of beschadigd is.

- **IJsmachine SilverCrest SECM 12 D1**
- **Snelstartgids (volledige gebruiksaanwijzing online beschikbaar)**

Deze gebruiksaanwijzing is voorzien van een uitklapbare omslag. Aan de binnenzijde van de omslag staan de ijsmachineen alle bedieningsonderdelen met cijfers afgebeeld. U kunt de omslag uitgeklapt houden terwijl u de volgende hoofdstukken van de gebruiksaanwijzing leest. Op die manier kunt u steeds refereren aan de afbeelding van onderdelen. De cijfers hebben de volgende betekenis:

1	AAN/UIT-schakelaar (**I/0**)
2	Motoreenheid
3	Deksel (met vulopening)
4	Verbindingsas
5	Roerder
6	IJscontainer
7	Kunststofring
8	Buitencontainer
9	Netsnoer

3. Technische specificaties

Productmodel	SECM 12 D1
Voeding	220-240 V~, 50 Hz
Energieverbruik	12 W
Inhoud	max. 1,65 l
Bruikbaar volume:	max. 700 g ijsmengsel voor het bereiden van max. 1000 ml consumptie-ijs
Beveiligingsklasse	II

De technische specificaties en het design kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

4. Veiligheidsaanwijzingen

Lees voor ingebruikname de volgende aanwijzingen nauwkeurig door en neem alle waarschuwingen in acht, zelfs als u vertrouwd bent met elektronische en huishoudelijke apparatuur. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig, zodat u deze later nog eens kunt raadplegen. Wanneer u het apparaat verkoopt of aan iemand anders doorgeeft, dient u ook deze gebruiksaanwijzing te overhandigen. Deze maakt deel uit van het product.

Verklaring van de gebruikte symbolen

GEVAAR! Dit signaalwoord duidt een gevaar met een hoog risico aan dat, indien dit niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg heeft.

WAARSCHUWING! Dit signaalwoord duidt een gevaar met een middelhoog risico aan dat, indien dit niet wordt vermeden, tot de dood of ernstig letsel kan leiden.

OPGELET! Dit signaalwoord duidt op belangrijke informatie ter bescherming tegen materiële schade.

GEVAAR! Dit symbool duidt op gevaar voor de gezondheid tot en met levensgevaar en/of materiële schade door een elektrische schok.

Dit symbool kenmerkt producten waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en waarvan is gebleken dat deze overeenkomstig de eisen van de verordening EG 1935/2004 geen schadelijke gevolgen opleveren bij contact met levensmiddelen.

Dit symbool duidt op nadere informatie over het onderwerp.

Dit symbool duidt op onderdelen die geschikt zijn voor de vaatwasmachine.

Adres fabrikant

Beschermingsklasse II

Instructies voor veilig gebruik

- Reinig alle onderdelen en oppervlakken die in contact komen met voedsel voor het eerste gebruik. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk "Reinigen".
- Verwerk nooit meer dan 700 g ijsmengsel in de ijscontainer (6).
- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als er geen toezicht is en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar neemt of reinigt.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantenservice, of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- De ijsmachine mag niet worden gebruikt met een timer of een aparte afstandsbediening.

Kinderen en personen met beperkingen

- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis worden gebruikt, mits dit onder toezicht gebeurt of zij over het veilige gebruik van het apparaat geïnstrueerd zijn en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht op hen wordt gehouden.
- Kinderen die jonger zijn dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en het netsnoer (9) te worden gehouden.

GEVAAR! Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.

- Berg het apparaat buiten het bereik van kinderen op.

Algemene veiligheidsaanwijzingen

Gevaar voor persoonlijk letsel

- Grijp niet in de draaiende ijsmachine. Houd haar, kleding en andere voorwerpen uit de buurt.
- Raak de gekoelde ijshouder (6) niet aan met natte handen.

GEVAAR door slechte hygiëne

- IJs is een ideale broedplaats voor salmonella. Daarom moet er tijdens de bereiding speciale aandacht worden besteed aan hygiëne!
- De belangrijkste bron van salmonella zijn rauwe eieren. Salmonella kan zich zeer snel vermenigvuldigen als voedsel te lang wordt bewaard of onvoldoende wordt gekoeld.
- Salmonella kan zich ook vermenigvuldigen in het voorbereide ijsmengsel en in ontdooid ijs. Salmonella kan niet worden gedood door invriezen!
- Volg altijd de volgende hygiëneaanbevelingen op:
    - Mensen met een verzwakt immuunsysteem (ouderen, kleine kinderen) moeten recepten met rauwe eieren vermijden.
    - Zorg bij gebruik van rauwe eieren dat ze vers en gekoeld zijn!

- Bewaar het voorbereide ijsmengsel direct na bereiding in de koelkast en gebruik het binnen maximaal 24 uur!
- Het bereide ijs moet onmiddellijk worden geconsumeerd. Het kan maximaal een week in de vriezer worden bewaard bij een temperatuur van -18 °C!
- IJs dat ontdooid is, mag niet opnieuw worden ingevroren!
- De ijsmachine en de gebruikte materialen moeten na de ijsbereiding grondig worden gereinigd!

PAS OP voor materiële schade

- De ijscontainer (6) moet volledig droog zijn voor het invriezen.
- De ijscontainer (6) mag nooit worden verwarmd tot boven 40 °C.
- Gebruik bij voorkeur een rubberen schraper om het bereide ijs uit de container te scheppen. Harde of puntige voorwerpen kunnen de binnenkant van de ijscontainer beschadigen (6)!
- Schenk het voorbereide ijsmengsel pas na het inschakelen in de draaiende ijsmachine.
- Zet de ijsmachine tijdens de bereiding nooit uit en vervolgens weer aan. Vastgevroren ijsmengsel kan de roerder (5) blokkeren en blijvende schade veroorzaken.
- Gebruik de ijsmachine nooit op hete oppervlakken (bijv. kookplaten) of in de buurt van warmtebronnen.
- De siliconen antislipvoetjes van de ijsmachine kunnen door behandelde meubeloppervlakken worden aangetast. Leg er indien nodig iets onder.

- De ijsmachine heeft een oververhittingsbeveiliging die de ijsmachine uitschakelt om de motor tegen oververhitting te beschermen. Trek in dat geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens 15 minuten afkoelen.
- Gebruik alleen de meegeleverde originele accessoires!

GEVAAR door elektrische schok

- Open de behuizing van de ijsmachine niet; deze bevat geen onderdelen die onderhoud vereisen. Bij een geopende behuizing bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Schakel de ijsmachine direct uit indien u rookontwikkeling, vreemde geluiden of geuren opmerkt. Trek de stekker uit het stopcontact. In deze gevallen mag de ijsmachine pas weer worden gebruikt als deze door een vakman is gecontroleerd. Adem nooit rook in van een mogelijk brandend apparaat. Mocht u per ongeluk toch rook ingeademd hebben, neem dan contact op met een arts. Het inademen van rook kan schadelijk zijn voor de gezondheid.
- Zorg ervoor dat het netsnoer (9) niet beschadigd kan raken door scherpe randen of hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat het netsnoer (9) niet bekneld raakt of platgedrukt wordt.
- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als er geen toezicht is en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar neemt of reinigt.
- Trek de stekker nooit aan het netsnoer (9) uit het stopcontact, maar houd altijd de stekker zelf vast.

- Schakel de ijsmachine direct uit indien de ijsmachine of het netsnoer (9) zichtbaar beschadigd is. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.
- Raak de ijsmachine niet aan met natte handen.
- Dompel de ijsmachine nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik de ijsmachine niet in de buurt van bakken die gevuld zijn met water, zoals gootstenen.
- Indien er vloeistof of andere vreemde voorwerpen in de ijsmachine terechtkomen, moet u de stekker direct uit het stopcontact trekken en contact opnemen met de klantenservice.

5. Auteursrecht

De inhoud van deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd en wordt uitsluitend als informatiebron aan de lezer beschikbaar gesteld. Het kopiëren of vermenigvuldigen van gegevens en informatie is niet toegestaan zonder de uitdrukkelijke, schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor het commerciële gebruik van de inhoud en gegevens. De tekst en afbeeldingen zijn technisch correct bij het ter perse gaan. Wijzigingen voorbehouden.

6. Voor de ingebruikname

Neem de ijsmachine en alle accessoires uit de verpakking en controleer of alles compleet is. Verwijder alle beschermfolie. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en voer het milieuvriendelijk af.

Reinig het apparaat voor het eerste gebruik om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen.

7. Ingebruikname

7.1 Algemene informatie over ingrediënten

- Gebruik verse ingrediënten van hoge kwaliteit om een hoge ijskwaliteit te bereiken.
- Zuivelproducten met een hoog vetgehalte (bijv. slagroom, mascarpone) zijn smaakdragers en zorgen voor een hoge romigheid.
- Als u suiker toevoegt, gebruik dan bij voorkeur poedersuiker. Suiker zorgt voor een stevigere consistentie en vermindert de vorming van grote ijskristallen.
- Als u bevroren fruit gebruikt, laat het dan niet volledig ontdooien voordat u het pureert. Halfbevroren fruit is gemakkelijker te pureren.
- De toevoeging van alcohol maakt het ijs zachter.

7.2 Algemene instructies voor de bereiding

- Om goed ijs te kunnen maken, moeten de ijscontainer (6) en het voorbereide ijsmengsel voldoende gekoeld worden voor de bereiding.
- Het vers bereide ijs is schepklaar en kan direct worden geserveerd. Zo is het het lekkerst.
- Als het ijs na ongeveer 40 minuten nog niet de gewenste stevigheid heeft, zet het dan in de vriezer tot dat wel het geval is.

7.3 IJscontainer invriezen (minstens 24 uur voor bereiding)

- De ijscontainer (6) moet volledig droog zijn op het moment van invriezen.
- Om ijsafzetting op de ijscontainer (6) te voorkomen, is het aan te raden om deze voor het invriezen in een diepvrieszak te doen en zo goed mogelijk af te sluiten.
- Na ten minste 24 uur in de vriezer (-18 °C of kouder) is de ijscontainer (6) volledig gekoeld en klaar voor ijsbereiding.
- Om te voorkomen dat de ijscontainer (6) opwarmt, mag deze pas vlak voor bereiding uit de vriezer worden gehaald.

7.4 IJsmengsel voorbereiden (ongeveer 4 uur voor bereiding)

- Bereid maximaal 700 g ijsmengsel volgens het recept. Dit resulteert, afhankelijk van het recept, in maximaal 1000 ml bereid consumptie-ijs.
- Zet het voorbereide ijsmengsel ongeveer 4 uur in de koelkast zodat het goed kan afkoelen.

7.5 IJs bereiden in de ijsmachine

- Doe het voorbereide ijsmengsel in een bak met een schenktuit. Dit maakt het gemakkelijker om het ijsmengsel via de vulopening van het deksel (3) toe te voegen.
- Schenk het ijsmengsel pas in de ijscontainer (6) als de ijsmachine volledig in elkaar gezet en ingeschakeld is en de roerder (5) in de ijscontainer (6) draait. Anders zal het ijs aan de binnenwand van de ijscontainer (6) vastvriezen en de roerder (5) blokkeren.
- Werk snel zodat de ijscontainer (6) en het ijsmengsel niet warm worden.

- Plaats de motoreenheid (2) op het deksel (3). Beide vergrendelingen moeten hoorbaar vastklikken! Raadpleeg hiervoor afbeelding **A** op de omslag.
- Steek de verbindingsas (4) van onderaf in de motoreenheid (2).
- Plaats de roerder (5) op de verbindingsas (4).
- Plaats de kunststofring (7) op de buitencontainer (8). De handgrepen van de kunststofring (7) moeten in de corresponderende uitsparingen op de buitencontainer (8) liggen.
- Verwijder de diepvrieszak en plaats de ijscontainer (6) op de kunststofring (7).
- Plaats nu het deksel (3) met de motoreenheid (2) en de gemonteerde roerder (5) op de kunststofring (7). Draai het deksel (3) rechtsom vast.
- Steek de stekker in het stopcontact en zet de AAN/UIT-schakelaar (1) op de stand "**I**".

Pas op voor materiële schade Zet de ijsmachine tijdens de ijsbereiding nooit uit en vervolgens weer aan. Het bevroren ijsmengsel zou de roerder blokkeren!

- Schenk het voorbereide ijsmengsel via de vulopening in het deksel (3) in de ijscontainer (6).
  Belangrijk: Tijdens het vullen moet de ijsmachine aan staan en moet de roerder (5) draaien!
- Laat de ijsmachine draaien tot het ijs in de ijscontainer (6) de gewenste consistentie heeft bereikt.

Als het ijs na maximaal 40 minuten nog niet de gewenste stevigheid heeft, zet het dan in de vriezer tot het zo stevig is als u wilt.

- Zet de AAN/UIT-schakelaar (1) op de stand "0" om de ijsmachine uit te schakelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Pak het deksel (3) met beide handen vast, draai het linksom en til het van de ijsmachine.
- Schep het bereide ijs met een rubberen schraper of houten lepel uit de container. Het ijs is schepklaar en kan direct worden geserveerd.

8. Recepten

In plaats van eierdooiers kunt u ook slagroomversteviger gebruiken in de recepten.
Als vuistregel geldt: 1 theelepel slagroomversteviger vervangt 2 eierdooiers.
Volg de doseerinstructies van de fabrikant!

Chocolade-ijs

Ingrediënten	Bereiding
• 2 eierdooiers • 200 ml melk (3,5% vet) • 200 ml slagroom (30% vet) • 80 g cacaodrankpoeder	• Klop de eierdooiers met het cacaodrankpoeder en de melk. • Klop de slagroom stijf. • Roer de slagroom door het voorbereide mengsel tot er een homogeen ijsmengsel ontstaat.

Bananenijs

Ingrediënten	Bereiding
• 1 grote, rijpe banaan • 200 ml melk (3,5% vet) • 100 ml slagroom (30% vet) • 50 g poedersuiker	• Pureer de banaan. • Meng de bananenpuree goed met de andere ingrediënten. • Klop de slagroom stijf. • Roer de slagroom door het voorbereide mengsel tot er een homogeen ijsmengsel ontstaat.

Vegan bananen-amandelijs

Ingrediënten	Bereiding
• 1 grote, rijpe banaan • een halve citroen • 200 ml vanille-amandeldrank • 30 g poedersuiker	• Pureer de banaan samen met het sap van de uitgeperste citroen. • Voeg de vanille-amandeldrank toe. • Meng de bananenpuree goed met de andere ingrediënten. Roer tot er een homogeen ijsmengsel ontstaat.

Aardbeienijs

Ingrediënten	Bereiding
• 1 eierdooier • 100 ml melk (3,5% vet) • 100 ml slagroom (30% vet) • 40 g poedersuiker • 150 g aardbeien	• Mix de eierdooiers en poedersuiker tot het mengsel licht van kleur wordt. • Voeg de koude melk toe. • Klop de slagroom stijf. • Roer de slagroom door het voorbereide mengsel tot er een homogeen ijsmengsel ontstaat. • Pureer de aardbeien. • Voeg de aardbeienpuree toe aan het voorbereide mengsel en roer tot er een homogeen ijsmengsel ontstaat.
Opmerking: Voeg naar wens meer of minder fruit en poedersuiker toe.	

Vanille-ijs

Ingrediënten	Bereiding
• 2 eierdooiers • 200 ml melk (3,5% vet) • 200 ml slagroom (30% vet) • 50 g poedersuiker • 1-2 pakjes vanillesuiker	• Klop de eidooiers, poedersuiker en vanillesuiker tot het mengsel licht van kleur is. • Voeg de koude melk toe. • Klop de slagroom stijf. • Roer de slagroom door het voorbereide mengsel tot er een homogeen ijsmengsel ontstaat.
Opmerking: Voeg naar wens fruit en suiker naar smaak toe.	

Sinaasappel-citroensorbet

Ingrediënten	Bereiding
• 4 sinaasappels • 2 citroenen • 100 g poedersuiker	• Pers de sinaasappels en citroenen uit. • Meng het sinaasappel- en citroensap met de poedersuiker tot het is opgelost.

9. Reiniging

GEVAAR door elektrische schok

Trek voor het reinigen de stekker uit het stopcontact. Anders bestaat er gevaar voor elektrische schokken.

Schenk of spuit geen vloeistoffen op de motoreenheid (2) en dompel deze ook niet onder in water of andere vloeistoffen. Anders bestaat er gevaar voor brand en elektrische schokken door kortsluiting.

WAARSCHUWING voor materiële schade

Gebruik voor het reinigen geen schurende of etsende reinigingsmiddelen, en evenmin schurende voorwerpen (bijvoorbeeld schuursponsjes). Anders kan de ijsmachine beschadigd raken.

- Maak eerst de roerder (5) en de verbindingsas (4) los van de motoreenheid (2).
- Druk de 2 vergrendelingen op de motoreenheid (2) samen en maak de motoreenheid (2) los van het deksel (3).
- Houd de kunststofring (7) vast bij de handgrepen en til de kunststofring (7) en de ijscontainer (6) uit de buitencontainer (8).

Motoreenheid (2)

- Reinig de motoreenheid (7) met een zachte, licht vochtige doek.

IJscontainer (6)

- Reinig de ijscontainer (6) pas nadat deze op kamertemperatuur is gekomen. Gebruik hiervoor water met een temperatuur van maximaal 40 °C en een mild afwasmiddel. Spoel deze vervolgens met veel schoon water af om afwasmiddelresten te verwijderen.

Deksel (3) en roerder (5)

- Reinig het deksel (3) en de roerder (5) in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel vervolgens met veel schoon water af om afwasmiddelresten te verwijderen. Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

Buitencontainer (8), kunststofring (7) en verbindingsas (4)

- Reinig deze onderdelen in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel vervolgens met veel schoon water af om afwasmiddelresten te verwijderen.

Droog alle gereinigde onderdelen goed af.

10. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is

Bewaar de ijsmachine na het reinigen op een droge en schone plaats als u deze gedurende langere tijd niet gebruikt.

11. Probleemoplossing

Probeer aan de hand van de volgende aanwijzingen het probleem te verhelpen als de ijsmachine een keer niet zoals gebruikelijk functioneert. Neem contact op met onze hotline, als het probleem na het doornemen van de volgende tips aanhoudt.

De ijsmachine werkt niet

- De stekker is niet in het stopcontact gestoken. Steek de stekker in het stopcontact.
- Het stopcontact is defect. Steek de stekker van het apparaat in een ander stopcontact waarvan u zeker weet dat het niet defect is.

IJs komt omhoog door de vulopening in het deksel (3)

- Te veel ijsmengsel in de ijscontainer (6). Let op de maximale hoeveelheid van 1000 ml.
- Gebruik de volgende keer minder ijsmengsel.

Het ijs blijft te vloeibaar

- Neem altijd de aanbevolen koeltijden in acht:
  IJscontainer: minstens 24 uur in de vriezer zetten
  IJsmengsel: minstens 4 uur koelen in de koelkast
- Koel het bereide ijs indien nodig in de vriezer tot u tevreden bent met de consistentie.

De ijsmachine schakelt uit

- De motoreenheid (2) is oververhit en de oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.

12. Milieu-informatie en afvalverwijdering

	Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
	Het symbool met de doorgekruiste afvalbak op batterijen en accu's geeft aan dat deze niet met het huisvuil mogen worden meegegeven, maar gescheiden moeten worden ingeleverd. Bij batterijen die schadelijke stoffen bevatten, vindt u onder dit symbool ook het scheikundige symbool van de schadelijke stof met de volgende betekenis: - Pb: Batterij bevat lood - Cd: Batterij bevat cadmium - Hg: Batterij bevat kwik U bent wettelijk verplicht om gebruikte batterijen en accu's in te leveren. Oude batterijen kunnen schadelijke stoffen bevatten die het milieu of de gezondheid kunnen aantasten als de batterijen niet correct worden bewaard of verwijderd. Batterijen bevatten echter ook waardevolle grondstoffen zoals ijzer, zink, mangaan of nikkel, die kunnen worden teruggewonnen. U kunt batterijen na gebruik gratis bij ons of in uw directe omgeving (bijvoorbeeld bij winkels of gemeentelijke inzamelpunten) inleveren. Er mogen alleen lege batterijen in de inzamelton voor afgedankte batterijen worden gegooid. Als u batterijen weggooit die niet helemaal leeg zijn, zorg er dan voor dat er geen kortsluiting kan ontstaan.
   ES/PT	Zorg ook voor een milieuvriendelijke verwijdering van het verpakkingsmateriaal. Karton kan met het oud papier worden ingeleverd of op openbare inzamelpunten voor recycling worden afgegeven. Folie en plastic worden door uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf ingezameld en milieuvriendelijk verwijderd.

Alleen relevant voor Frankrijk:

"Afval makkelijker sorteren"

Het product, de accessoires, meegeleverd drukwerk en onderdelen van de verpakking zijn recyclebaar. Deze zijn onderworpen aan een uitgebreidere verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden gesorteerd en gescheiden ingezameld.

Volg bij de afvalscheiding de aanduidingen op de verpakkingsmaterialen, die gekenmerkt zijn met afkortingen (a) en nummers (b) met de volgende betekenis:

1 – 7: Kunststoffen / 20 – 22: Papier en karton / 80 – 98: Composietmaterialen.

Symbool	Grondstof	Dit product bevat de volgende verpakkingsonderdelen
	Low-density polyethyleen	Kabelbinders
	Bordkarton	Verkoopverpakking, binnendoos
	Papier	Zijdepapier in de verkoopverpakking

13. Conformiteitsnotities

Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. De conformiteit werd aangetoond. Dienovereenkomstige verklaringen en documentatie zijn bij de fabrikant opvraagbaar.

Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van Groot-Brittannië.

Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.

De volledige EU-conformiteitsverklaring kan via de volgende link worden gedownload:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/444188_2307.pdf

14. Garantiebepalingen

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet

doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd . Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.
- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.

Service

NL Telefoon: 0800 0249630
E-Mail: targa@lidl.nl

BE Telefoon: 0800 12089
E-Mail: targa@lidl.be

LU Telefoon: 8002 5142
E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 444188_2307

Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DUITSLAND

Spis treści

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem 86

2. Zawartość opakowania 86

3. Dane techniczne 87

4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 87

5. Prawa autorskie 93

6. Przed pierwszym użyciem 94

7. Uruchomienie 94

7.1 Ogólne informacje dotyczące składników 94
7.2 Ogólne informacje dotyczące przygotowania 94
7.3 Umieszczenie pojemnika na lody w zamrażarce (co najmniej 24 godzin przed wykonaniem) 94
7.4 Przygotowanie masy lodowej (około 4 godzin przed wykonaniem) 94
7.5 Przygotowanie lodów w maszynce do lodów 95

8. Propozycje przepisów 96

9. Czyszczenie 98

10. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane 98

11. Rozwiązywanie problemów 99

12. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów 100

13. Zgodność 102

14. Gwarancja 103

Gratulacje!

Dokonując zakupu maszynki do lodów, zdecydowali się Państwo na produkt najwyższej jakości.

Przed pierwszym uruchomieniem maszynki do lodów należy zapoznać się z urządzeniem i przeczytać uważnie niniejszą instrukcję obsługi. Przede wszystkim należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używać maszynki do lodów jedynie w sposób przedstawiony w instrukcji obsługi i w opisanych w instrukcji celach.

Proszę zachować niniejszą instrukcję obsługi. Podczas przekazywania maszynki do lodów innej osobie należy jej także przekazać wszystkie dokumenty.

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Ta maszynka do lodów jest urządzeniem gospodarstwa domowego i jest używana wyłącznie do przygotowywania lodów. Nie można jej używać poza pomieszczeniami zamkniętymi i w tropikalnych strefach klimatycznych. Maszynka do lodów nie jest przeznaczona do użytku w zakładach pracy ani do stosowania na skalę przemysłową. Maszynki do lodów należy używać wyłącznie w pomieszczeniach mieszkalnych dla prywatnego użytku, każde inne zastosowanie jest niezgodne z przeznaczeniem. Ta maszynka do lodów spełnia wszelkie mające zastosowanie normy i dyrektywy związane z oznakowaniem zgodności CE. W przypadku zmodyfikowania maszynki do lodów w sposób, który nie został uzgodniony z producentem, spełnienie tych norm nie jest już gwarantowane. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub usterki wynikające z modyfikacji. Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych przez producenta.

Należy przestrzegać przepisów prawa kraju, w którym korzysta się z urządzenia.

2. Zawartość opakowania

Wyjąć z opakowania maszynkę do lodów i wszystkie akcesoria. Zdjąć wszystkie opakowania i sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. Jeśli zawartość opakowania jest niekompletna lub uszkodzona, należy zwrócić się do producenta.

- **Maszynka do lodów SilverCrest SECM 12 D1**
- **Skrócona instrukcja (pełna Instrukcja obsługi dostępna online)**

Niniejsza instrukcja obsługi posiada rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki przedstawiono maszynkę do lodów i wszystkie elementy obsługowe wraz z oznaczeniem numerycznym. Tę stronę okładki można pozostawić rozłożoną podczas czytania dalszych rozdziałów instrukcji obsługi. W ten sposób będą mieli Państwo przed oczami dany element obsługowy. Cyfry oznaczają następujące elementy:

1	Przycisk włączania/wyłączania (**I/0**)
2	Zespół silnika
3	Pokrywka (z otworem wlewowym)
4	Oś łącząca
5	Mieszadło
6	Pojemnik na lody
7	Pierścień z tworzywa sztucznego
8	Pojemnik zewnętrzny
9	Przewód zasilania

3. Dane techniczne

Oznaczenie	SECM 12 D1
Zasilanie	220-240 V~, 50 Hz
Pobór mocy	12 W
Pojemność całkowita:	maks. 1,65 l
Pojemność użytkowa:	maks. 700 g masy lodowej, możliwość wytworzenia do 1000 ml gotowych lodów
Klasa ochrony	II

Zmiany danych technicznych i wzorów mogą być przeprowadzane bez zapowiedzi.

4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać znajdujące się poniżej zalecenia i mieć na uwadze wszystkie ostrzeżenia, nawet jeśli użytkownik wie, jak obchodzić się z urządzeniami elektronicznymi i urządzeniami przeznaczonymi do użytku domowego. Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi w celu późniejszego wykorzystania. Jeśli użytkownik sprzedaje lub przekazuje urządzenie innej osobie,

bezwzględnie należy dołączyć także instrukcję obsługi. Stanowi ona część produktu.

Objaśnienie użytych symboli

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten komunikat dotyczy zagrożenia wysokiego stopnia, które, jeśli się go nie uniknie, skutkuje śmiercią lub poważnymi obrażeniami.

OSTRZEŻENIE! Ten komunikat dotyczy zagrożenia średniego stopnia, które, jeśli się go nie uniknie, może skutkować śmiercią lub poważnymi obrażeniami.

UWAGA! Ten komunikat oznacza ważne informacje dotyczące ochrony przed szkodami materialnymi.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol oznacza zagrożenie dla zdrowia i życia lub szkody materialne na skutek porażenia prądem elektrycznym.

Ten symbol oznacza produkty, które zostały przebadane pod kątem właściwości fizycznych i chemicznych i zgodnie z wymogami Rozporządzenia WE nr 1935/2004 zostały uznane za bezpieczne dla zdrowia i odpowiednie do kontaktu z żywnością.

Ten symbol oznacza dalsze informacje na dany temat.

Symbolem tym oznakowane są części, które nadają się do mycia w zmywarce.

Adres producenta

Klasa ochrony II

Instrukcje bezpiecznej obsługi

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie części i powierzchnie mające kontakt z żywnością. W tym celu należy zapoznać się z treścią rozdziału „Czyszczenie".
- Nigdy nie należy poddawać obróbce więcej niż 700 ml masy lodowej w pojemniku na lody (6).
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania sieciowego zawsze jeśli nie jest nadzorowane oraz przed jego zmontowaniem, rozebraniem na części i czyszczeniem.
- Jeśli przewód przyłączeniowy urządzenia ulegnie uszkodzeniu, konieczna jest jego wymiana przez producenta lub jego doradcę klienta bądź osobę posiadającą podobne kwalifikacje w celu uniknięcia zagrożenia.
- Maszynki do lodów nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara sterującego lub systemu zdalnego sterowania.

Dzieci i osoby z ograniczoną sprawnością

- Dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej i osoby, które nie posiadają doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia pod nadzorem lub po poinstruowaniu o bezpiecznym używaniu urządzenia i zrozumieniu związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że dzieci mają co najmniej 8 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.
- Chronić urządzenie i przewód zasilania (9) przed dostępem dzieci poniżej 8. roku życia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Opakowanie nie jest zabawką. Dzieci nie mogą bawić się plastikowymi torbami. Istnieje ryzyko uduszenia.

- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Ryzyko wystąpienia obrażeń ciała

- Nie sięgać do pracującej maszynki do lodów. Trzymać z dala włosy, odzież i inne przedmioty.
- Nie dotykać schłodzonego pojemnika na lody (6) wilgotnymi dłońmi.

NIEBEZPIECZEŃSTWO z powodu złej higieny

- Lody są idealną pożywką dla Salmonelli. Z tego powodu należy zwrócić szczególną uwagę na higienę podczas przygotowywania!
- Głównym źródłem Salmonelli są surowe jaja. Bakterie Salmonelli mogą namnażać się bardzo szybko w razie zbyt długiego przechowywania lub niewystarczającego chłodzenia.
- Mogą również namnażać się w gotowych lodach lub lodach rozmrożonych. Bakterii Salmonelli nie można zabić przez głębokie mrożenie!
- Należy zawsze przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących higieny:
    - W przypadku osób z osłabionym układem odpornościowym (seniorzy, małe dzieci) należy zrezygnować ze stosowania przepisów zawierających surowe jajka.

- Jeśli użytkownik dodaje surowe jajka, powinien upewnić się, że są świeże i schłodzone!
- Bezpośrednio po przygotowane lody należy przechowywać w lodówce i zużyć w ciągu maksymalnie 24 godzin!
- Gotowe lody należy spożyć natychmiast. Mogą być przechowywane w zamrażarce w temperaturze -18 °C przez maksymalnie tydzień!
- Nie wolno ponownie zamrażać rozmrożonych lodów!
- Po przygotowaniu lodów należy dokładnie wyczyścić maszynkę do lodów i używane materiały robocze!

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi

- Pojemnik na lody (6) musi być całkowicie suchy przed zamrożeniem.
- Pojemnik na lody (6) nie może być nigdy podgrzewany powyżej 40 °C.
- Najlepiej używać gumowych skrobaków do wyjmowania gotowych lodów. Twarde lub ostro zakończone przedmioty mogą uszkodzić wnętrze pojemnika na lody (6)!
- Przygotowaną mieszankę lodów należy dodać do pracującego urządzenia do lodów dopiero po jego włączeniu.
- Nigdy nie należy wyłączać, a następnie ponownie włączać maszynki do lodów podczas przygotowywania lodów. Zamarznięta masa lodowa może zablokować mieszadło (5) i spowodować trwałe uszkodzenia.

- Nigdy nie należy używać maszynki do lodów na gorących powierzchniach (np. płytach grzewczych) lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Antypoślizgowe silikonowe nóżki maszynki do lodów mogą zostać porysowane przez powierzchnie mebli. W razie potrzeby należy użyć podkładki.
- Maszynka do lodów posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem, które powoduje jej wyłączenie w celu ochrony silnika przed przegrzaniem. W takim przypadku należy wyjąć wtyczkę i pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 15 minut.
- Należy stosować tylko dostarczone oryginalne akcesoria!

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Nigdy nie należy otwierać obudowy maszynki do lodów, ponieważ nie ma w niej części, które podlegają konserwacji. Przy otwartej obudowie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli użytkownik zobaczy dym, usłyszy nietypowe dźwięki lub poczuje nietypowe zapachy, musi natychmiast wyłączyć maszynkę do lodów i wyjąć wtyczkę z gniazda. W takim przypadku nie należy korzystać z maszynki do lodów dopóki nie przejdzie ona kontroli specjalisty. W żadnym wypadku nie należy wdychać dymu powstałego na skutek zapalenia się urządzenia. Jeśli jednak dym dostał się do płuc, należy udać się do lekarza. Wdychanie dymu może być szkodliwe dla zdrowia.

- Należy upewnić się, że przewód zasilania (9) nie znajduje się w pobliżu ostrych krawędzi lub źródeł ciepła, które mogą spowodować jego uszkodzenie.
- Należy upewnić się, że przewód zasilania (9) nie jest przyciśnięty ani zmiażdżony.
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania sieciowego zawsze jeśli nie jest możliwy stały nadzór nad nim oraz przed jego zmontowaniem, rozebraniem na części i czyszczeniem.
- Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, należy chwytać zawsze tylko za samą wtyczkę, a nie za przewód zasilania (9).
- Jeśli na maszynce do lodów lub przewodzie zasilania (9) widoczne są uszkodzenia, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z serwisem.
- Nigdy nie dotykać maszynki do lodów wilgotnymi dłońmi.
- Nigdy nie należy zanurzać maszynki do lodów w wodzie ani w innych cieczach.
- Nie używać maszynki do lodów w pobliżu pojemników wypełnionych wodą, np. zlewów.
- Jeśli do maszynki do lodów dostanie się ciecz lub inne ciała obce, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z serwisem.

5. Prawa autorskie

Cała treść niniejszej instrukcji obsługi podlega ochronie prawa autorskiego i służy wyłącznie jako źródło informacji. Kopiowanie i powielanie danych i informacji bez uzyskania jednoznacznej pisemnej zgody autora jest zabronione. Dotyczy to także komercyjnego wykorzystania treści i danych. Tekst i ilustracje odpowiadają stanowi technicznemu na dzień oddania instrukcji do druku. Zastrzega się prawo do wprowadzenia zmian.

6. Przed pierwszym użyciem

Wyjąć z opakowania maszynkę do lodów i wszystkie akcesoria i sprawdzić, czy zawartość opakowania jest kompletna. Zdjąć wszystkie folie ochronne. Chronić opakowania przed dziećmi i zutylizować je w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

Wyczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne.

7. Uruchomienie

7.1 Ogólne informacje dotyczące składników

- Aby uzyskać wysoką jakość lodów, należy używać wysokowartościowych, świeżych składników/
- Produkty mleczne o wysokiej zawartości tłuszczu (np. bita śmietana, mascarpone) są nośnikami smaku i zapewniają wysoki poziom kremowości.
- Dodając cukier, najlepiej użyć cukru pudru. Cukier zapewnia twardszą konsystencję i ogranicza tworzenie się dużych kryształków lodu.
- Jeśli użytkownik zamierza użyć mrożonych owoców, nie może pozwolić na ich całkowite rozmrożenie przed miksowaniem. Łatwiej miksuje się owoce częściowo zamrożone.
- Dodatek alkoholu sprawia, że lody są bardziej miękkie.

7.2 Ogólne informacje dotyczące przygotowania

- Aby lody dobrze się udały, pojemnik na lody (6) i przygotowana mieszanka lodów powinny być wystarczająco schłodzone przed przygotowaniem.
- Świeżo przygotowane lody są na tyle miękkie, że można je nabrać łyżką, i gotowe do podania. Wtedy smakują najlepiej.
- Jeśli lody nie są wystarczająco zwarte po około 40 minutach, należy włożyć je do zamrażarki, aż osiągną pożądaną zwartą konsystencję.

7.3 Umieszczenie pojemnika na lody w zamrażarce (co najmniej 24 godzin przed wykonaniem).

- Pojemnik na lody (6) musi być całkowicie suchy w momencie zamrażania.
- Aby uniknąć osadzania się lodu na pojemniku na lody (6), zaleca się umieszczenie go w torebce do zamrażania przed zamrożeniem i jak najszczelniejsze zamknięcie.
- Po co najmniej 24 godzinach w zamrażarce (w -18 °C lub niższej temperaturze) pojemnik na lody (6) jest całkowicie schłodzony i gotowy do przygotowania lodów.
- Aby zapobiec nagrzewaniu się pojemnika na lody (6), należy wyjmować go z zamrażarki bezpośrednio przed przygotowaniem.

7.4 Przygotowanie masy lodowej (około 4 godzin przed wykonaniem)

- Przygotować maksymalnie 700 ml masy lodowej zgodnie z instrukcjami podanymi w przepisie. Można wówczas uzyskać, zależnie od przepisu, do 1000 ml gotowych lodów.
- Umieścić przygotowaną masę lodową w lodówce na około 4 godziny, aby odpowiednio się schłodziła.

7.5 Przygotowanie lodów w maszynce do lodów

- Wlać przygotowaną masę lodową do pojemnika z dziobkiem do nalewania. Ułatwia to dodawanie masy lodowej przez otwór wlewowy pokrywki (3).
- Masę lodową należy wlewać do pojemnika na lody (6) tylko wtedy, gdy maszynka do lodów jest w pełni zmontowana i włączona, a mieszadło (5) w pojemniku na lody (6) się obraca. W przeciwnym razie lody zamarzną na wewnętrznej ściance pojemnika na lody (6) i zablokują mieszadło (5).
- Należy pracować szybko, aby pojemnik na lody (6) i masa lodowa nie nagrzały się.

- Nałożyć zespół silnika (2) na pokrywkę (3). Obydwa zatrzaski muszą wsunąć się z wyraźnie słyszalnym kliknięciem! W tym celu należy postępować w sposób przedstawiony na rysunku **A**.
- Włożyć oś łączącą (4) do zespołu silnika (2) od dołu.
- Umieścić mieszadło (5) na osi łączącej (4).
- Nałożyć plastikowy pierścień (7) na pojemnik zewnętrzny (8). Uchwyty plastikowego pierścienia (7) muszą znajdować się w odpowiednich rowkach na pojemniku zewnętrznym (8).
- Wyjąć torebkę do zamrażania i umieść pojemnik z lodami (6) na plastikowym pierścieniu (7).
- Teraz umieścić pokrywę (3) z zespołem silnika (2) i mieszadłem (5) zamontowanymi na plastikowym pierścieniu (7). Dokręcić pokrywkę (3), obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka i ustawić włącznik/wyłącznik (1) w pozycji „**I**".

Niebezpieczeństwo powstania szkód materialnych: Nigdy nie należy wyłączać, a następnie ponownie włączać maszynki do lodów podczas przygotowywania lodów. Zamarzająca masa lodowa zablokowałaby mieszadło!

- Wlać przygotowaną masę lodową przez otwór wlewowy w pokrywie (3) do pojemnika na lody (6). **Ważne:** Podczas napełniania maszynka do lodów musi być włączona, a mieszadło (5) musi się obracać!
- Maszynka do lodów powinna pracować, aż lody w pojemniku na lody (6) osiągną pożądaną konsystencję.

Jeśli lody nie są jeszcze wystarczająco zwarte po maksymalnie 40 minutach, należy włożyć je do zamrażarki, aż osiągną pożądaną przez użytkownika konsystencję.

- Ustawić włącznik/wyłącznik (1) w pozycji „0", aby wyłączyć urządzenie.
- Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Chwycić pokrywkę (3) obydwoma rękami, obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Gotowe lody wyjąć gumową skrobaczką lub drewnianą łyżką. Można je z łatwością nabierać łyżką i nadają się natychmiast do spożycia.

8. Propozycje przepisów

Zamiast żółtka jaja w przepisach można również użyć stabilizatora do śmietany.
Zgodnie z ogólną zasadą: 1 łyżeczka stabilizatora do śmietany zastępuje 2 żółtko jaja.
Należy postępować zgodnie z instrukcjami dozowania producenta!

Lody czekoladowe

Składniki	Przygotowanie
• 2 żółtka jaja • 200 ml mleka (3,5% tłuszczu) • 200 ml bitej śmietany (30 % tłuszczu) • 80 g napoju kakaowego w proszku	• Ubić żółtko, kakao w proszku i mleko. • Ubić bitą śmietanę na sztywno. • Wmieszać bitą śmietanę w przygotowaną masę, aż do uzyskania jednorodnej masy lodowej.

Lody bananowe

Składniki	Przygotowanie
• 1 duży dojrzały banan • 200 ml mleka (3,5% tłuszczu) • 100 ml bitej śmietany (30 % tłuszczu) • 50 g cukru pudru	• Rozdrobnić banana. • Najpierw dobrze zmiksować przecier bananowy z pozostałymi składnikami. • Ubić bitą śmietanę na sztywno. • Wmieszać bitą śmietanę w przygotowaną masę, aż do uzyskania jednorodnej masy lodowej.

Wegańskie lody bananowo-migdałowe

Składniki	Przygotowanie
• 1 duży dojrzały banan • pół cytryny • 200 ml napoju waniliowo-migdałowego • 30 g cukru pudru	• Rozdrobnić banana razem z sokiem z wyciśniętej cytryny. • Dodać napój waniliowo-migdałowy. • Najpierw dobrze zmiksować przecier bananowy z pozostałymi składnikami. Mieszać aż do uzyskania jednolitej masy lodowej.

Lody truskawkowe

Składniki	Przygotowanie
• 1 żółtko jajka • 100 ml mleka (3,5% tłuszczu) • 100 ml bitej śmietany (30 % tłuszczu) • 40 g cukru pudru • 150 g truskawek	• Wymieszać żółtko i cukier puder, aż do uzyskania masy jasnego koloru. • Dodać zimne mleko. • Ubić bitą śmietanę na sztywno. • Wmieszać bitą śmietanę w przygotowaną masę, aż do uzyskania jednorodnej masy lodowej. • Rozdrobnić truskawki. • Dodać przecier truskawkowy do przygotowanej mieszanki i mieszać do uzyskania jednolitej masy lodowej.
Wskazówka: Dodać więcej lub mniej owoców i cukru pudru według uznania.	

Lody waniliowe

Składniki	Przygotowanie
• 2 żółtka jaja • 200 ml mleka (3,5% tłuszczu) • 200 ml bitej śmietany (30 % tłuszczu) • 50 g cukru pudru • 1-2 opakowania cukru waniliowego	• Ubijać żółtka, cukier puder i cukier waniliowy, aż masa nabierze jasnego koloru. • Dodać zimne mleko. • Ubić bitą śmietanę na sztywno. • Wmieszać bitą śmietanę w przygotowaną masę, aż do uzyskania jednorodnej masy lodowej.
Wskazówka: Dodać owoce według uznania i dosłodzić do smaku.	

Sorbet pomarańczowo-cytrynowy

Składniki	Przygotowanie
• 4 pomarańcze • 2 cytryny • 100 g cukru pudru	• Wycisnąć pomarańcze i cytryny. • Wymieszać sok pomarańczowy i cytrynowy z cukrem pudrem, aż się rozpuści.

9. Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. W przeciwnym razie zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Nie wylewać na zespół silnika (2) żadnych cieczy, ani go nimi nie spryskiwać, nie zanurzać go też w wodzie ani w innych cieczach. W przeciwnym razie zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym i powstania pożaru na skutek zwarcia.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać żadnych ostrych ani żrących środków, a także żadnych ostrych przedmiotów (np. metalowych zmywaków). W przeciwnym razie maszynka do lodów może ulec uszkodzeniu.

- Najpierw odłączyć mieszadło (5) i oś łączącą (4) od zespołu silnika (2).
- Nacisnąć razem 2 zatrzaski na zespole silnika (2) i oddzielić zespół silnika (2) od pokrywki (3).
- Przytrzymać plastikowy pierścień (7) za uchwyty i wyjąć plastikowy pierścień (7) oraz pojemnik na lody (6) z zewnętrznego pojemnika (8).

Zespół silnika (2)

- Zespół silnika (7) czyścić suchą lub lekko zwilżoną ściereczką.

Pojemnik na lody (6)

- Dopiero po osiągnięciu temperatury pokojowej należy umyć pojemnik na lody (6) w roztworze płynu do mycia naczyń, używając łagodnego detergentu i ciepłej wody o maksymalnej temperaturze 40 °C. Następnie spłukać go dużą ilością czystej wody, aby usunąć ewentualne resztki płynu do mycia naczyń.

Pokrywka (3) i mieszadło (5)

- Wyczyść pokrywkę (3) i mieszadło (5) w roztworze płynu do mycia naczyń, używając łagodnego detergentu i ciepłej wody. Następnie spłukać je dużą ilością czystej wody, aby usunąć ewentualne resztki płynu do mycia naczyń. Części te można również myć w zmywarce.

Pojemnik zewnętrzny (8), plastikowy pierścień (7) i oś łącząca (4)

- Wyczyść te części w roztworze płynu do mycia naczyń, używając łagodnego detergentu i ciepłej wody. Następnie spłukać je dużą ilością czystej wody, aby usunąć ewentualne resztki płynu do mycia naczyń.

Dokładnie wysuszyć wszystkie umyte części.

10. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane

Jeśli maszynka do lodów nie jest używana przez dłuższy czas, należy ją przechowywać w bezpiecznym, suchym i czystym miejscu.

11. Rozwiązywanie problemów

Jeśli maszynka do lodów nie działa tak jak zwykle, należy najpierw spróbować rozwiązać problemy na podstawie podanych poniżej wskazówek. Jeśli po zastosowaniu wskazówek podanych poniżej problem dalej występuje, należy skontaktować się z naszą infolinią.

Maszynka do lodów nie działa

- Wtyczka nie jest włożona do gniazdka. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Gniazdko jest uszkodzone. Spróbować podłączyć urządzenie do innego gniazdka, które na pewno nie jest uszkodzone.

Lody wylewają się w górę przez otwór wlewowy w pokrywce (3).

- Za dużo masy lodowej w pojemniku na lody (6). Należy pamiętać, że maksymalna ilość to 1000 ml.
- Przy następnej próbie użyć mniej masy lodowej.

Lody są zbyt płynne

- Należy zawsze przestrzegać zalecanych czasów chłodzenia:
  Pojemnik na lody: schłodzić w zamrażarce przez co najmniej 24 godziny.
  Masa lodowa: schłodzić w lodówce przez co najmniej 4 godziny.
- W razie potrzeby schłodzić przygotowane lody w zamrażarce, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Maszynka do lodów się wyłącza

- Zespół silnika (2) się przegrzał i uruchomiło się zabezpieczenie przed przegrzaniem.

12. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów

	Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/EU. Wszystkie urządzenia elektryczne i elektroniczne należy utylizować oddzielnie od odpadów z gospodarstwa domowego w oficjalnych punktach utylizacji. Właściwa utylizacja zużytych urządzeń zapobiega szkodzeniu środowisku naturalnemu i własnemu zdrowiu. Dodatkowe informacje o prawidłowym pozbywaniu się urządzeń tego typu można uzyskać w lokalnych urzędach, instytucjach odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami oraz w sklepie, w którym urządzenie zostało nabyte. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.
	Symbol z przekreślonym koszem na śmieci na bateriach i akumulatorach oznacza, że nie wolno ich wyrzucać do odpadów z gospodarstwa domowego, lecz należy je zbierać oddzielnie. W przypadku baterii zawierających substancje szkodliwe pod ww. symbolem znajduje się również symbol chemiczny danej substancji szkodliwej o następującym znaczeniu: - Pb: bateria zawiera ołów - Cd: bateria zawiera kadm - Hg: bateria zawiera rtęć Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do zwrotu zużytych baterii i akumulatorów. Zużyte baterie mogą zawierać szkodliwe substancje, które mogą szkodzić środowisku naturalnemu lub zdrowiu, jeśli nie są odpowiednio przechowywane lub utylizowane. Baterie zawierają jednak także ważne surowce, takie jak żelazo, cynk, mangan czy nikiel, i mogą być poddawane recyklingowi. Po zużyciu baterii można je nieodpłatnie zwrócić do nas lub do punktów w najbliższej okolicy (np. w sklepach lub miejskich punktach zbiórki). Należy pamiętać, że baterie można umieścić w pojemniku zbiorczym na zużyte baterie do urządzeń dopiero po ich wyczerpaniu; w przypadku niecałkowicie wyczerpanych baterii konieczne jest podjęcie odpowiednich środków w celu zapobieżenia ewentualnym zwarciom.
   ES/PT	Także opakowanie należy zutylizować w sposób bezpieczny dla środowiska. Kartony można oddać do punktu skupu makulatury lub do państwowych punktów zbiórki odpadów do recyklingu. Folie i tworzywo sztuczne znajdujące się w opakowaniu zostaną zabrane przez miejscowy zakład gospodarowania odpadami i zutylizowane w sposób bezpieczny dla środowiska.

Dotyczy tylko Francji:

„Łatwiejsze sortowanie"

Produkt, akcesoria, załączone materiały drukowane oraz części opakowania nadają się do recyclingu. Są objęte rozszerzoną odpowiedzialnością producenta i podlegają sortowaniu i odrębnej zbiórce.

Należy zwrócić uwagę na oznaczenie materiałów opakowaniowych podczas sortowania odpadów. Są one oznaczone skrótami (a) i liczbami (b), które mają następujące znaczenie:

1–7: tworzywa sztuczne / 20–22: papier i tektura / 80–98: kompozyty.

Symbol	Materiał	Zawarty w następujących składnikach opakowania niniejszego produktu
	Polietylen o niskiej gęstości	Opaski kablowe
	Tektura falista	Opakowanie handlowe, karton wewnętrzny
	Papier	Bibułka wewnątrz opakowania handlowego

13. Zgodność

Produkt ten spełnia wymogi określone w obowiązujących wytycznych europejskich i krajowych. Zgodność została potwierdzona. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumenty.

Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących krajowych wytycznych Wielkiej Brytanii.

Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących krajowych wytycznych Republiki Serbskiej.

Pełną deklarację zgodności UE można pobrać pod adresem:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/444188_2307.pdf

14. Gwarancja

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy – wedle naszego swobodnego uznania.

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części łamliwych, jak np. wyłączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasa. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.

- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.
- Na stronie www.lidl-service.com użytkownik może pobrać niniejszą instrukcję oraz wiele innych podręczników, filmów wideo produktów i oprogramowanie instalacyjne. Z tym kodem QR można bezpośrednio przejść na stronę LIDL (www.lidl-service.com) i otworzyć swoją instrukcję obsługi, podając numer artykułu (IAN).

Serwis

PL Telefon: 22 397 4996
E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 444188_2307

Producent

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

Obsah

1. Použití v souladu s určeným účelem 106

2. Rozsah dodávky 106

3. Technické údaje 107

4. Bezpečnostní pokyny 107

5. Autorské právo 113

6. Před uvedením do provozu 114

7. Uvedení do provozu 114

7.1 Obecné informace o surovinách 114
7.2 Obecné informace o přípravě zmrzliny 114
7.3 Zmrazení nádoby na zmrzlinu (alespoň 24 hodin před přípravou). 114
7.4 Příprava zmrzlinové směsi (přibližně 4 hodiny před přípravou). 114
7.5 Příprava zmrzliny ve zmrzlinovači 115

8. Návrhy receptů 116

9. Čištění 118

10. Skladování při nepoužívání 118

11. Řešení problémů 119

12. Pokyny k ochraně životního prostředí a údaje k likvidaci 120

13. Poznámky ke shodě 122

14. Informace o záruce 123

Blahopřejeme!

Koupí tohoto zmrzlinovače jste se rozhodli pro kvalitní výrobek.

Před prvním použitím se se zmrzlinovačem seznamte a pozorně si přečtěte tento návod k obsluze. Řiďte se především bezpečnostními pokyny a používejte zmrzlinovač pouze způsobem popsaným v tomto návodu k obsluze a pro uvedené účely.

Tento návod k obsluze pečlivě uschovejte. Při předání zmrzlinovače dalším osobám jim předejte rovněž veškerou dokumentaci.

1. Použití v souladu s určeným účelem

Tento zmrzlinovač je domácí spotřebič a používá se výhradně k přípravě zmrzliny. Nesmí se používat mimo uzavřené prostory a v regionech s tropickým podnebím. Zmrzlinovač není určen k firemnímu, resp. ke komerčnímu použití. Používejte zmrzlinovačvýhradně v obytných prostorách k soukromým účelům, jakékoliv jiné použití není v souladu s určením. Tento zmrzlinovač splňuje všechny platné normy a standardy vyžadované pro shodu CE. Pokud bude na zmrzlinovači provedena změna bez souhlasu výrobce, není již zaručeno dodržení těchto norem. Za takto vzniklé škody a poruchy výrobce žádným způsobem neodpovídá. Používejte pouze výrobcem dodané příslušenství.

Dodržujte, prosím, národní předpisy, resp. zákony země, ve které se přístroj používá.

2. Rozsah dodávky

Vyjměte zmrzlinovač a všechny součásti příslušenství z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny komponenty kompletní a nepoškozené. V případě neúplné nebo poškozené dodávky se obraťte na výrobce.

- **Zmrzlinovač SilverCrest SECM 12 D1**
- **Stručný návod (úplná uživatelská příručka je k dispozici online)**

Tento návod k obsluze je opatřen rozkládací obálkou. Na vnitřní straně obálky je vyobrazen zmrzlinovač a všechny ovládací prvky s číselným označením. Během čtení dalších kapitol návodu k obsluze můžete nechat tuto stranu obálky vyklopenou. Budete tak mít stále před očima odkaz k příslušnému ovládacímu prvku. Tyto číslice mají následující význam:

1	Vypínač (**I/0**)
2	Motorová jednotka
3	Víko (s plnicím otvorem)
4	Spojovací osa
5	Míchadlo
6	Nádoba na zmrzlinu
7	Plastový kroužek
8	Vnější nádoba
9	Napájecí kabel

3. Technické údaje

Označení modelu	SECM 12 D1
Elektrické napájení	220–240 V~, 50 Hz
Příkon	12 W
Objem	max. 1,65 l
Užitný objem:	max. 700 g zmrzlinové směsi, z níž se vyrobí až 1000 ml hotové zmrzliny
Třída ochrany	II

Technické údaje a design mohou být změněny bez předchozího oznámení.

4. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte následující pokyny a dbejte všech výstražných upozornění, a to i v případě, že jste zběhlí v zacházení s elektronickými přístroji a domácími spotřebiči. Tento návod k obsluze si pečlivě uschovejte pro pozdější použití. Pokud přístroj prodáte nebo předáte jinému uživateli, bezpodmínečně mu vždy předejte také tento návod. Tento návod k obsluze tvoří součást výrobku.

Vysvětlení použitých symbolů

NEBEZPEČÍ! Toto signální slovo označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které, pokud mu nebude zabráněno, způsobí usmrcení nebo těžké zranění.

VAROVÁNÍ! Toto signální slovo označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které, pokud mu nebude zabráněno, může způsobit usmrcení nebo těžké zranění.

POZOR! Toto signální slovo označuje důležité pokyny pro ochranu před hmotnými škodami.

NEBEZPEČÍ! Tento symbol označuje ohrožení zdraví až po ohrožení života a/nebo riziko hmotných škod v důsledku zásahu elektrickým proudem.

Tento symbol označuje výrobky, u nichž bylo testováno fyzikální a chemické složení, a které byly v souladu s nařízením ES 1935/2004 označeny za zdravotně nezávadné pro kontakt s potravinami.

Tento symbol označuje další upozornění informativní povahy k danému tématu.

Tento symbol označuje díly, které lze mýt v myčce nádobí.

Adresa výrobce

Třída ochrany II

Pokyny pro bezpečný provoz

- Před prvním použitím vyčistěte všechny části a povrchy, které přicházejí do styku s potravinami. Postupujte při tom podle návodu v kapitole „Čištění“.
- Nikdy nezpracovávejte v nádobě na zmrzlinu (6) více než 700 g zmrzlinové směsi.
- Přístroj se musí vždy odpojit z elektrické sítě v případě, že je bez dohledu, a před montáží, demontáží a čištěním.
- V případě, že se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí být pro zamezení ohrožení vyměněn výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem či podobnou kvalifikovanou osobou.
- Zmrzlinovač se nesmí provozovat s externím časovým spínačem nebo se samostatným systémem dálkového řízení.

Děti a osoby s omezeními

- Tento přístroj smí používat děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byly poučeny ohledně bezpečného způsobu používání přístroje a pochopily s tím související, potenciálně hrozící rizika.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Uživatelské čištění a údržbu nesmí provádět děti s výjimkou těch dětí, které dovršily 8. rok věku a jsou při tom pod dohledem.
- Udržujte přístroj a napájecí kabel (9) mimo dosah dětí mladších 8 let.

NEBEZPEČÍ! Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.

- Uchovávejte přístroj mimo dosah dětí.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Nebezpečí zranění

- Nesahejte do běžícího zmrzlinovače. Udržujte vlasy, oblečení a jiné předměty mimo dosah.
- Vychlazené nádoby na zmrzlinu (6) se nedotýkejte mokrýma rukama.

NEBEZPEČÍ způsobené nedostatečnou hygienou

- Zmrzlina je ideální prostředí pro množení salmonel. Z tohoto důvodu je třeba při přípravě věnovat zvláštní pozornost hygieně!
- Hlavním zdrojem salmonely jsou syrová vejce. Při příliš dlouhém skladování nebo nedostatečném chlazení se salmonela může velmi rychle množit.
- Salmonely se mohou množit také v připravené zmrzlinové směsi nebo rozteklé zmrzlině. Salmonelu nelze zničit hlubokým zmrazením!
- Vždy dodržujte následující hygienická doporučení:
    - Lidé s oslabeným imunitním systémem (senioři, malé děti) by se měli vyvarovat receptů se syrovými vejci.
    - Pokud používáte syrová vejce, dbejte na to, aby byla čerstvá a chlazená!
    - Připravenou zmrzlinovou směs ihned po přípravě uložte do chladničky a spotřebujte ji nejpozději do 24 hodin!
    - Hotová zmrzlina by se měla spotřebovat okamžitě. Lze ji skladovat v mrazničce při teplotě -18 °C maximálně po dobu jednoho týdne!

- Rozteklá zmrzlina se nesmí znovu zmrazovat!
- Zmrzlinovač a použité pracovní materiály je třeba po výrobě zmrzliny důkladně vyčistit!

POZOR, nebezpečí hmotných škod

- Nádoba na zmrzlinu (6) musí být před zmrazením zcela suchá.
- Nádoba na zmrzlinu (6) se nesmí nikdy zahřívat nad 40 °C.
- K vyjmutí hotové zmrzliny používejte nejlépe gumové škrabky. Tvrdé nebo špičaté předměty mohou vnitřek nádoby na zmrzlinu (6) poškodit!
- Připravenou zmrzlinovou směs přidejte do spuštěného zmrzlinovače až po zapnutí.
- Nikdy zmrzlinovač během přípravy nevypínejte a znovu nezapínejte. Zmrzlá směs by mohla zablokovat míchadlo (5) a způsobit trvalé poškození.
- Zmrzlinovač nikdy nepoužívejte na horkých podkladech (např. varných deskách) nebo v blízkosti zdrojů tepla.
- Protiskluzové silikonové nožičky zmrzlinovače by se mohly poškodit o nábytek s určitou povrchovou úpravou. V případě potřeby použijte podložku.
- Zmrzlinovač je vybaven ochranou proti přehřátí, která jej vypne a ochrání tak motor před přehřátím. V takovém případě odpojte přístroj ze zásuvky a nechte jej alespoň 15 minut chladnout.
- Používejte pouze dodané originální příslušenství.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Nikdy neotevírejte kryt zmrzlinovače, protože neobsahuje žádné součásti vyžadující údržbu. Při otevření krytu hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Pokud si všimnete kouře, nezvyklých zvuků nebo nezvyklého zápachu, okamžitě zmrzlinovač vypněte a odpojte elektrickou zástrčku ze zásuvky. V těchto případech nesmíte zmrzlinovač dále používat, dokud ho nezkontroluje odborník. V žádném případě nevdechujte kouř vznikající při případném požáru přístroje. Pokud byste přesto tento kouř vdechli, vyhledejte lékaře. Vdechnutí kouře může být zdraví nebezpečné.
- Ujistěte se, že napájecí kabel (9) nemůže být poškozen ostrými hranami nebo na horkých místech.
- Ujistěte se, že se napájecí kabel (9) nemůže přiskřípnout nebo zmáčknout.
- Přístroj musí být vždy odpojen z elektrické sítě v případě, že je bez dohledu a před montáží, demontáží a čištěním.
- Při odpojování elektrické zástrčky ze zásuvky vždy tahejte za samotnou zástrčku, a ne za napájecí kabel (9).
- Pokud objevíte na zmrzlinovači nebo napájecím kabelu (9) jakékoliv poškození, okamžitě přístroj vypněte, odpojte elektrickou zástrčku ze zásuvky a obraťte se na zákaznický servis.
- Nedotýkejte se zmrzlinovače mokrýma rukama.
- Nikdy neponořujte zmrzlinovač do vody nebo jiných kapalin.
- Nepoužívejte zmrzlinovač v blízkosti nádob naplněných vodou, např. dřezů.

- Pokud se do zmrzlinovače dostane voda nebo jiné cizí předměty, okamžitě odpojte elektrickou zástrčku ze zásuvky a obraťte se na zákaznický servis.

5. Autorské právo

Veškerý obsah tohoto návodu k obsluze podléhá autorskému právu a čtenáři se poskytuje výhradně jako zdroj informací. Jakékoliv kopírování nebo reprodukování údajů a informací bez výslovného písemného souhlasu autora je zakázáno. To se týká také komerčního využití obsahu a údajů. Text a obrázky odpovídají technickému stavu při odevzdání do tisku. Změny vyhrazeny.

6. Před uvedením do provozu

Vyjměte zmrzlinovač a všechny součásti příslušenství z obalu a zkontrolujte úplnost dodávky. Odstraňte všechny ochranné fólie. Uchovejte balicí materiál z dosahu dětí a zlikvidujte jej způsobem šetrným k životnímu prostředí.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte, abyste odstranili případné zbytky z výroby.

7. Uvedení do provozu

7.1 Obecné informace o surovinách

- Pro dosažení vysoké kvality zmrzliny používejte kvalitní a čerstvé suroviny.
- Mléčné výrobky s vysokým obsahem tuku (např. šlehačka, mascarpone) jsou nositeli chuti a zajišťují vysokou krémovitost.
- Pokud přidáváte cukr, použijte nejlépe moučkový cukr. Cukr zajišťuje pevnější konzistenci a omezuje tvorbu velkých krystalků ledu.
- Pokud chcete použít mražené ovoce, nenechte ho před rozmixováním zcela rozmrazit. Částečně zmrazené ovoce se mixuje snadněji.
- Přidáním alkoholu zmrzlina změkne.

7.2 Obecné informace o přípravě zmrzliny

- Pro dobrý výsledek je třeba nádobu na zmrzlinu (6) a připravenou zmrzlinovou směs před přípravou dostatečně vychladit.
- Čerstvě připravená zmrzlina je dostatečně měkká pro nabírání lžičkou a lze ji hned podávat. Takto chutná nejlépe.
- Pokud zmrzlina po přibližně 40 minutách nemá požadovanou tuhost, vložte ji do mrazáku, dokud jí nedosáhne.

7.3 Zmrazení nádoby na zmrzlinu (alespoň 24 hodin před přípravou).

- Nádoba na zmrzlinu (6) musí být v době zmrazování zcela suchá.
- Aby se na nádobě na zmrzlinu (6) neusazovala námraza, je vhodné ji před zmrazením vložit do sáčku a ten co nejtěsněji uzavřít.
- Po nejméně 24 hodinách v mrazničce (-18 °C nebo chladnější) je nádoba na zmrzlinu (6) prochlazená a připravená k přípravě zmrzliny.
- Aby se nádoba na zmrzlinu (6) nezahřála, vyjměte ji z mrazničky až bezprostředně před přípravou.

7.4 Příprava zmrzlinové směsi (přibližně 4 hodiny před přípravou).

- Připravte maximálně 700 g zmrzlinové směsi podle údajů v receptu. Z té se v závislosti na receptu vyrobí až 1000 ml hotové zmrzliny.
- Připravenou zmrzlinovou směs dejte přibližně na 4 hodiny do chladničky, aby se dobře prochladila.

7.5 Příprava zmrzliny ve zmrzlinovači

- Připravenou zmrzlinovou směs nalijte do nádoby s nalévací hubicí. To usnadňuje přidávání zmrzlinové směsi plnicím otvorem ve víku (3).
- Zmrzlinovou směs nalévejte do nádoby na zmrzlinu (6) pouze tehdy, když je zmrzlinovač zcela sestaven a zapnut a míchadlo (5) v nádobě na zmrzlinu (6) se otáčí. Jinak zmrzlina přimrzne ke vnitřní stěně nádoby na zmrzlinu (6) a zablokuje míchadlo (5).
- Pracujte rychle, aby se nádoba na zmrzlinu (6) a zmrzlinová směs nezahřály.

- Nasaďte motorovou jednotku (2) na víko (3). Obě západky musí slyšitelně zaskočit! Řiďte se vyobrazením **A** na obálce.
- Zasuňte spojovací osu (4) zespodu do motorové jednotky (2).
- Umístěte míchadlo (5) na spojovací osu (4).
- Nasaďte plastový kroužek (7) na vnější nádobu (8). Úchyty plastového kroužku (7) musí být v příslušných žlábcích na vnější nádobě (8).
- Sejměte zamrazovací sáček a nasaďte nádobu na zmrzlinu (6) na plastový kroužek (7).
- Nyní nasaďte víko (3) s namontovanou motorovou jednotkou (2) a namontovaným míchadlem (5) na plastový kroužek (7). Otáčejte víkem (3) až na doraz ve směru hodinových ručiček.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky a otočte vypínač (1) do polohy „**I**".

Pozor, nebezpečí hmotných škod: Nikdy zmrzlinovač během přípravy zmrzliny nevypínejte a znovu nezapínejte. Přimrzlá zmrzlinová směs by zablokovala míchadlo!

- Připravenou zmrzlinovou směs nalijte plnicím otvorem ve víku (3) do nádoby na zmrzlinu (6). **Důležité upozornění:** Při plnění musí být zmrzlinovač zapnutý a míchadlo (5) se musí otáčet!
- Nechte zmrzlinovač pracovat, dokud zmrzlina v nádobě na zmrzlinu (6) nedosáhne požadované konzistence.

Pokud zmrzlina po přibližně 40 minutách nemá požadovanou tuhost, vložte ji do mrazáku, dokud jí nedosáhne.

- Zmrzlinovač lze vypnout otočením vypínače (1) do polohy „0".
- Před čištěním vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky.
- Uchopte kryt (3) oběma rukama, otočte jím proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- Hotovou zmrzlinu vyjměte gumovou škrabkou nebo dřevěnou lžící. Je dostatečně měkká pro nabírání lžičkou a lze ji ihned konzumovat.

8. Návrhy receptů

Místo žloutku lze v receptech použít také ztužovač šlehačky. Obecně platí pravidlo:
1 lžička ztužovače šlehačky nahradí 2 žloutky. Dodržujte pokyny výrobce k dávkování!

Čokoládová zmrzlina

Přísady	Příprava
• 2 žloutky • 200 ml mléka (3,5 % tuku) • 200 ml smetany ke šlehání (30 % tuku) • 80 g kakaového nápoje v prášku	• Ušlehejte žloutky, kakaový nápoj v prášku a mléko. • Šlehačku ušlehejte do tuha. • Do připravené směsi vmíchejte šlehačku, až vznikne homogenní zmrzlinová směs.

Banánová zmrzlina

Přísady	Příprava
• 1 velký zralý banán • 200 ml mléka (3,5 % tuku) • 100 ml smetany ke šlehání (30 % tuku) • 50 g moučkového cukru	• Rozmixujte banán. • Nejprve dobře promíchejte rozmixovaný banán s ostatními přísadami. • Šlehačku ušlehejte do tuha. • Do připravené směsi vmíchejte šlehačku, až vznikne homogenní zmrzlinová směs.

Veganská banánovo-mandlová zmrzlina

Přísady	Příprava
• 1 velký zralý banán • půlka citronu • 200 ml vanilkového mandlového nápoje • 30 g moučkového cukru	• Rozmixujte banán spolu s citronovou šťávou z vymačkaného citronu. • Přidejte vanilkovo-mandlový nápoj. • Nejprve dobře promíchejte rozmixovaný banán s ostatními přísadami. Míchejte, dokud nevznikne homogenní zmrzlinová směs.

Jahodová zmrzlina

Přísady	Příprava
• 1 žloutek • 100 ml mléka (3,5 % tuku) • 100 ml smetany ke šlehání (30 % tuku) • 40 g moučkového cukru • 150 g jahod	• Rozmíchejte žloutky a moučkovým cukrem, až směs získá světlou barvu. • Přidejte studené mléko. • Šlehačku ušlehejte do tuha. • Do připravené směsi vmíchejte šlehačku, až vznikne homogenní zmrzlinová směs. • Rozmixujte jahody. • Do připravené směsi přidejte rozmixované jahody a míchejte, dokud nevznikne homogenní zmrzlinová směs.
Upozornění: Podle chuti přidejte více nebo méně ovoce a moučkového cukru.	

Vanilková zmrzlina

Přísady	**Příprava**
• 2 žloutky • 200 ml mléka (3,5 % tuku) • 200 ml smetany ke šlehání (30 % tuku) • 50 g moučkového cukru • 1–2 sáčky vanilkového cukru	• Ušlehejte žloutky, moučkový a vanilkový cukr, dokud směs nezíská světlou barvu. • Přidejte studené mléko. • Šlehačku ušlehejte do tuha. • Do připravené směsi vmíchejte šlehačku, až vznikne homogenní zmrzlinová směs.
Upozornění: Podle chuti přidejte ovoce a oslaďte.	

Pomerančovo-citronový sorbet

Přísady	**Příprava**
• 4 pomeranče • 2 citrony • 100 g moučkového cukru	• Vymačkejte pomeranče a citrony. • Smíchejte pomerančovou a citronovou šťávu s moučkovým cukrem, dokud se cukr nerozpustí.

9. Čištění

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

Před čištěním vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky. Jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Na motorovou jednotku (2) nelijte ani nestříkejte žádné kapaliny a neponořujte ji do vody ani jiných kapalin. Jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem a požáru způsobeného zkratem.

VAROVÁNÍ před poškozením přístroje

K čištění nepoužívejte drsné nebo leptavé čisticí prostředky a také žádné škrábavé předměty (např. drátěnou houbičku). Jinak by se zmrzlinovač mohl poškodit.

- Nejprve odpojte míchadlo (5) a připojovací osu (4) od motorové jednotky (2).
- Stlačte k sobě dvě západky na motorové jednotce (2) a oddělte motorovou jednotku (2) od víka (3).
- Uchopte plastový kroužek (7) za rukojeti a zvedněte plastový kroužek (7) a nádobu na zmrzlinu (6) z vnější nádoby (8).

Motorová jednotka (2)

- Čistěte motorovou jednotku (7) měkkým, mírně navlhčeným hadříkem.

Nádoba na zmrzlinu (6)

- Teprve po dosažení pokojové teploty vyčistěte nádobu na zmrzlinu (6) v mycí lázni jemným prostředkem na nádobí a vodou o maximální teplotě 40 °C. Poté ji důkladně opláchněte dostatečným množstvím čisté vody, abyste odstranili zbytky čisticího prostředku.

Víko (3) a míchadlo (5)

- Víko (3) a míchadlo (5) čistěte v mycí lázni jemným prostředkem na nádobí a teplou vodou. Poté je důkladně opláchněte dostatečným množstvím čisté vody, abyste odstranili zbytky čisticího prostředku. Tyto díly lze také mýt v myčce nádobí.

Vnější nádoba (8), plastový kroužek (7) a spojovací osa (4).

- Tyto díly čistěte v mycí lázni jemným prostředkem na nádobí a teplou vodou. Poté je důkladně opláchněte dostatečným množstvím čisté vody, abyste odstranili zbytky čisticího prostředku.

Všechny vyčištěné díly důkladně osušte.

10. Skladování při nepoužívání

Pokud nebudete zmrzlinovač po delší dobu používat, uložte jej po vyčištění na suché a čisté místo.

11. Řešení problémů

Pokud by zmrzlinovač někdy nefungoval jako obvykle, zkuste problém nejprve vyřešit pomocí následujících pokynů. Pokud závada přetrvá i po vyzkoušení následujících tipů, obraťte se na naši zákaznickou linku.

Zmrzlinovač nefunguje

- Elektrická zástrčka není zapojena. Vložte elektrickou zástrčku do zásuvky.
- Zásuvka je vadná. Vyzkoušejte přístroj na jiné zásuvce, o níž víte, že je v pořádku.

Zmrzlina vytéká z plnicího otvoru ve víku (3) směrem nahoru

- Příliš mnoho zmrzlinové směsi v nádobě (6). Dodržte maximální množství 1000 ml.
- Při dalším pokusu použijte méně zmrzlinové směsi.

Zmrzlina zůstává příliš tekutá

- Vždy dodržujte doporučenou dobu chlazení:
  Nádoba na zmrzlinu: chlaďte v mrazničce alespoň 24 hodin.
  Zmrzlinová směs: chlaďte v lednici alespoň 4 hodiny.
- Popř. připravenou zmrzlinu zchlaďte v mrazáku, dokud nebudete spokojeni s její konzistencí.

Zmrzlinovač se vypíná

- Motorová jednotka (2) se přehřála a byla aktivována ochrana proti přehřátí.

12. Pokyny k ochraně životního prostředí a údaje k likvidaci

	Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací přístroje. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste zařízení zakoupili.
	Symbol s přeškrtnutou popelnicí na bateriích a akumulátorech upozorňuje na to, že tyto nesmějí být likvidovány spolu s domovním odpadem, ale je třeba je odevzdat na příslušném sběrném místě. Pod tímto symbolem najdete u baterií obsahujících znečišťující látky také chemickou značku znečišťující látky s následujícím významem: - Pb: baterie obsahuje olovo - Cd: baterie obsahuje kadmium - Hg: baterie obsahuje rtuť Ze zákona jste povinni vracet použité baterie a akumulátory. Staré baterie mohou obsahovat škodlivé látky, které při nesprávném skladování a likvidaci mohou škodit životnímu prostředí nebo Vašemu zdraví. Kromě toho baterie obsahují důležité suroviny, jako např. železo, zinek, mangan nebo nikl, které lze znovu zhodnotit. Baterie můžete po použití buď bezplatně vrátit u nás nebo na místech ve Vašem nejbližším okolí (například v obchodech nebo na sběrných místech). Respektujte, že baterie smějí být odevzdány do sběrných nádob na staré baterie pouze vybité. Pokud baterie nejsou plně vybité, je třeba provést opatření proti zkratům.
   ES/PT	Také obal odevzdejte k likvidaci v souladu s předpisy o ochraně životního prostředí. Kartony lze odevzdat k recyklaci ve sběrných surovinách nebo ve veřejných sběrných dvorech. Fólie a plasty z rozsahu dodávky je třeba odevzdat k likvidaci v místním sběrném dvoře, kde budou ekologicky zlikvidovány.

Platí jen pro Francii:

„Ještě snazší třídění“

Výrobek, příslušenství, přiložené výtisky a součásti obalu jsou recyklovatelné. Vztahuje se na ně rozšířená odpovědnost výrobce a jsou tříděny a shromažďovány samostatně.

Při třídění odpadu se řiďte označením obalových materiálů. Tyto materiály jsou opatřeny zkratkami (a) a čísly (b), která mají následující význam:

1–7: plasty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: kompozitní materiály.

Symbol	Materiál	Obsažený v následujících součástech obalu tohoto výrobku
	Polyetylen s nízkou hustotou	Vazač kabelů
	Vlnitá lepenka	Prodejní obal, vnitřní karton
	Papír	Hedvábný papír uvnitř prodejního obalu

13. Poznámky ke shodě

Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a vnitrostátních norem. Shoda výrobku byla prokázána. Odpovídající prohlášení a příslušná dokumentace jsou uloženy u výrobce.

Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Velké Británie.

Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Srbské republiky.

Úplné prohlášení o shodě EU si můžete stáhnout pod následujícím odkazem:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/444188_2307.pdf

14. Informace o záruce

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nejpřísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.
- Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tuto příručku a mnoho dalších příruček, videí k výrobkům a instalačních softwarů. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na webovou stránku LIDL-Service (www.lidl-service.com), kde si můžete po zadání čísla zboží (IAN) otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Telefon: 800 143 873
E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 444188_2307

Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NĚMECKO

Obsah

1. Používanie v súlade s určením 126

2. Obsah balenia 126

3. Technické údaje 127

4. Bezpečnostné pokyny 127

5. Práva duševného vlastníctva 133

6. Pred uvedením do prevádzky 134

7. Uvedenie do prevádzky 134

7.1 Všeobecné pokyny k prísadám 134
7.2 Všeobecné pokyny k príprave 134
7.3 Zmrazenie nádoby na zmrzlinu (minimálne 24 hodín pred prípravou) 134
7.4 Príprava zmrzlinovej hmoty (cca 4 hodiny pred prípravou) 134
7.5 Príprava zmrzliny v zmrzlinovači 135

8. Návrhy receptov 136

9. Čistenie 138

10. Skladovanie pri nepoužívaní 138

11. Riešenie problémov 139

12. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia 140

13. Vyhlásenia o zhode 142

14. Záručné pokyny 143

Blahoželáme!

Zakúpením tohto zmrzlinovača ste získali kvalitný výrobok.

Pred prvým uvedením do prevádzky sa so zmrzlinovačom dôkladne oboznámte a pozorne si prečítajte tento návod na používanie. Dodržiavajte najmä bezpečnostné pokyny a zmrzlinovač používajte len v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode na používanie a len na účely vymedzené v návode.

Tento návod na použitie starostlivo uschovajte. Ak zmrzlinovač zmení majiteľa, odovzdajte novému majiteľovi spolu s výrobkom aj tento návod na používanie.

1. Používanie v súlade s určením

Tento zmrzlinovač je prístroj do domácnosti a slúži výhradne na prípravu zmrzliny. Spotrebič sa nesmie používať mimo uzavretých priestorov ani v oblastiach s tropickým podnebím. Zmrzlinovač nie je určený na komerčnú prevádzku. Používajte zmrzlinovač len v obytných priestoroch a výlučne na súkromné účely. Iný spôsob použitia nie je v súlade s určením produktu. Tento zmrzlinovač spĺňa všetky príslušné normy a štandardy, ktoré sa vyžadujú na získanie označenia CE. V prípade zmien alebo úprav zmrzlinovača, ktoré neschválil výrobca, prestáva platiť záruka súladu s týmito normami. Výrobca neručí za žiadne škody ani poruchy v dôsledku takýchto úprav. Používajte len príslušenstvo, ktoré dodal spolu so zariadením výrobca.

Výrobok používajte v súlade s platnými zákonmi a predpismi v krajine použitia.

2. Obsah balenia

Vyberte zmrzlinovač a všetky súčasti jeho príslušenstva z obalov. Odstráňte všetok baliaci materiál a skontrolujte, či balenie obsahuje všetky komponenty a či tieto komponenty nie sú poškodené. Ak dodávka nie je úplná alebo je poškodená, obráťte sa na výrobcu.

- **Zmrzlinovač SilverCrest SECM 12 D1**
- **Krátky návod (úplný návod na obsluhu je dostupný online)**

Tento návod na použitie má rozkladaciu obálku. Na vnútornej strane obálky je zobrazený zmrzlinovač a všetky jeho ovládacie prvky s očíslovanými súčasťami. Rozkladaciu obálku si môžete nechať pri čítaní ďalších kapitol tohto návodu otvorenú. Každý ovládací prvok tak budete mať pre lepší prehľad hneď pred očami. Jednotlivým číslicam zodpovedajú tieto súčasti:

1	Zapínač/vypínač (**I/0**)
2	motor
3	Vrchnák (s plniacim otvorom)
4	Spojovacia os
5	Miešadlo
6	Nádoba na zmrzlinu
7	Plastový krúžok
8	Vonkajšia nádoba
9	Sieťový kábel

3. Technické údaje

Modelové označenie	SECM 12 D1
Prevádzkové napätie	220 – 240 V~, 50 Hz
Príkon	12 W
Objem nádoby:	max. 1,65 l
Úžitkový objem:	max. 700 g zmrzlinovej hmoty, vystačí až na 1000 ml hotovej zmrzliny
Trieda ochrany	II

Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny technických špecifikácií a dizajnu bez predchádzajúceho upozornenia.

4. Bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny a dodržte všetky výstražné upozornenia, a to aj keď už máte skúsenosti s používaním elektronických zariadení a prístrojov do domácnosti. Tento návod na použitie starostlivo uschovajte pre budúcu potrebu. Ak spotrebič zmení majiteľa, odovzdajte novému majiteľovi v každom prípade aj tento návod na použitie. Návod na použitie je súčasťou výrobku.

Vysvetlivky použitých symbolov

NEBEZPEČENSTVO! Toto signálne slovo označuje ohrozenie s vysokým stupňom rizika. Pokiaľ sa mu nepredíde, bude následkom smrť alebo vážne zranenie.

VÝSTRAHA! Toto signálne slovo označuje ohrozenie so stredným stupňom rizika. Pokiaľ sa mu nepredíde, môže byť následkom smrť alebo vážne zranenie.

POZOR! Toto signálne slovo označuje dôležité pokyny v záujme ochrany pred hmotnými škodami.

NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol označuje nebezpečenstvo, ktoré môže ohroziť zdravie alebo život osôb, prípadne môže spôsobiť hmotné škody v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

Tento symbol označuje produkty, pre ktoré sa vykonali testy ich fyzikálneho a chemického zloženia a pre ktoré sa v zmysle požiadaviek nariadenia ES č. 1935/2004 určilo, že sú zdravotne nezávadné pri styku s potravinami.

Tento symbol označuje ďalšie informatívne pokyny k danej téme.

Tento symbol označuje diely, ktoré sú vhodné do umývačky riadu.

Adresa výrobcu

Trieda ochrany II

Návod na bezpečnú prevádzku

- Pred prvým použitím vyčistite všetky časti a plochy, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami. Riaďte sa pritom kapitolou „Čistenie“.
- V nádobe na zmrzlinu (6) nikdy nespracúvajte viac ako 700 g zmrzlinovej hmoty.
- Ak nie je prítomný dozor, a tiež pred zložením, rozobratím alebo čistením vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak sa poškodí sieťový pripojovací kábel k tomuto spotrebiču, musí zabezpečiť výmenu kábla výrobca alebo jeho zákaznícky servis, alebo iná osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Zmrzlinovač sa nesmie používať spolu s externým časovačom ani s iným samostatným systémom, ktorý sa spúšťa na diaľku.

Deti a postihnuté osoby

- Tento spotrebič smú používať deti od 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou schopnosťou alebo so senzorickými či mentálnymi obmedzeniami či s nedostatočnými znalosťami a skúsenosťami len pod dozorom iných osôb, alebo za predpokladu, že boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a sú si vedomé nebezpečenstiev spojených s jeho používaním.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
- Užívateľské čistenie a údržbu spotrebiča nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov, a staršie deti tak môžu robiť vždy len pod dozorom iných osôb.
- Uchovávajte prístroj a sieťový kábel (9) mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

NEBEZPEČENSTVO! Obaly nie sú hračkou pre deti. Deti sa nesmú hrať s umelohmotnými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.

- Spotrebič uchovávajte prístroj mimo dosahu detí.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

Nebezpečenstvo úrazu

- Do bežiaceho zmrzlinovača nikdy nesiahajte. Dodržiavajte dostatočnú vzdialenosť od vlasov, odevu a ostatných predmetov.
- Nedotýkajte sa vychladenej nádoby na zmrzlinu (6) mokrými rukami.

NEBEZPEČENSTVO pri nedostatočnej hygiene

- Zmrzlina je ideálnou živnou pôdou pre salmonelu. Z tohto dôvodu je pri jej príprave potrebné mimoriadne dbať na hygienu!
- Hlavným zdrojom salmonely sú surové vajcia. Pri príliš dlhom skladovaní alebo nedostatočnom chladení sa môže salmonela rozmnožiť veľmi rýchlo.
- Salmonela sa môže rozmnožiť aj v pripravenej zmrzlinovej hmote alebo roztopenej zmrzline. Salmonelu nie je možné zabiť hlbokým zmrazením!
- Vždy dodržte tieto hygienické odporúčania:
  - Osoby s oslabenou imunitou (seniori, deti) by sa mali vyhýbať receptom so surovými vajcami.

- Ak použijete surové vajcia, dbajte na to, aby boli čerstvé a vychladené!
- Pripravené zmrzlinovú hmotu uskladnite hneď po príprave v chladničke a spotrebuje ju najneskôr do 24 hodín!
- Hotová zmrzlina by sa mala priamo skonzumovať. V mraziacej priehradke s teplotou –18 °C ju môžete skladovať najviac týždeň!
- Roztopená zmrzlina sa už nesmie zmraziť!
- Zmrzlinovač a použité pracovné materiály sa musia po výrobe zmrzliny čo najdôkladnejšie vyčistiť!

UPOZORNENIE pred škodami na majetku

- Pred zmrazením musí byť nádoba na zmrzlinu (6) úplne suchá.
- Nádoba na zmrzlinu (6) sa nikdy nesmie zohriať na teplotu vyššiu ako 40 °C.
- V ideálnom prípade použite gumovú škrabku na vybratie hotovej zmrzliny. Tvrdé alebo ostré predmety môžu poškodiť vnútornú stranu nádoby na zmrzlinu (6)!
- Pripravenú zmrzlinovú hmotu vložte do bežiaceho spotrebiča až po jeho zapnutí!
- Zmrzlinovač počas prípravy nikdy nevypínajte a znova nezapínajte. Hlboko zmrazená zmrzlina môže zablokovať miešadlo (5) a spôsobiť trvalé poškodenie.
- Nikdy zmrzlinovač neklaďte na horúce plochy (napr. sporákové platničky), ani do blízkosti zdrojov tepla.
- Protišmykové nožičky zmrzlinovača sa môžu poškodiť na ošetrenom povrchu nábytku. Použite podložku.

- Zmrzlinovač má ochranu proti prehriatiu, ktorá ho vypne, aby chránila motor pred prehriatím. V tomto prípade vytiahnite zástrčku a nechajte prístroj na minimálne 15 minút vychladnúť.
- Používajte len dodané originálne príslušenstvo!

NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom

- Nikdy neotvárajte kryt zmrzlinovača, pretože neobsahuje žiadne súčasti, ktorých údržbu by mohol vykonávať používateľ. Pri otvorenom kryte hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Ak zo zmrzlinovača vystupuje dym, alebo ak prístroj vydáva neobvyklé zvuky či zápach, okamžite ho vypnite a vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. V takýchto prípadoch sa zmrzlinovač nesmie používať dovtedy, kým ho neskontroluje odborník. Nikdy nevdychujte dym vychádzajúci z prístroja v prípade požiaru. Ak dym napriek tomu vdýchnete, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže mať zdraviu nebezpečné následky.
- Zaistite, aby nemohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla (9) o ostré hrany alebo horúce plochy.
- Zaistite, aby nedošlo k privretiu alebo stlačeniu sieťového kábla (9).
- Ak nie je prítomný dozor, a tiež pred zložením, rozobratím alebo čistením vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak chcete odpojiť sieťovú zástrčku od zásuvky, ťahajte len za sieťovú zástrčku. Nikdy neťahajte za sieťový kábel (9).

- Ak ste na zmrzlinovači alebo sieťovom kábli (9) zistili zjavné poškodenia, okamžite prístroj vypnite, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a kontaktujte zákaznícky servis.
- Nikdy sa nedotýkajte zmrzlinovača mokrými rukami.
- Zmrzlinovač nikdy neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Zmrzlinovač hovory nepoužívajte v blízkosti nádob naplnených vodou, napr. umývadlo.
- Ak sa do zmrzlinovača dostala kvapalina alebo iné cudzie teleso, okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a kontaktujte zákaznícky servis.

5. Práva duševného vlastníctva

Na všetky súčasti tohto návodu na použitie sa vzťahujú práva duševného vlastníctva a používateľovi sa poskytujú len na informačné účely. Je zakázané akýmkoľvek spôsobom kopírovať a rozmnožovať údaje a informácie v tomto návode bez výslovného písomného súhlasu autora. To sa vzťahuje aj na komerčné použitie znenia a údajov z tohto návodu. Text a obrázky v návode zodpovedajú technickému stavu v čase zadania do tlače. Zmeny vyhradené.

6. Pred uvedením do prevádzky

Vyberte zmrzlinovač a všetky súčasti jeho príslušenstva z balenia a skontrolujte úplnosť dodávky. Odstráňte všetky ochranné fólie. Uchovajte obaly mimo dosahu detí a zabezpečte ekologickú likvidáciu obalov.

Pred prvým použitím zmrzlinovač vyčistite, aby sa tak odstránili prípadné zvyšky z výroby.

7. Uvedenie do prevádzky

7.1 Všeobecné pokyny k prísadám

- Používajte kvalitné, čerstvé prísady, aby ste dosiahli vysokú kvalitu zmrzliny.
- Mliečne výrobky s vysokým obsahom tuku (napr. šľahačková smotana, mascarpone) sú nositeľmi chuti a zabezpečia vysokú krémovosť.
- Keď pridáte cukor, použite v ideálnom prípade práškový cukor. Cukor zaistí pevnú konzistenciu a zníži tvorbu väčších kryštálov zmrzliny.
- Ak chcete použiť hlboko zmrazené ovocie, nenechajte ho pred rozmixovaním úplne rozmraziť. Na polovicu rozmrazené ovocie sa lepšie mixuje.
- Po pridaní alkoholu bude zmrzlina jemnejšia.

7.2 Všeobecné pokyny k príprave

- Aby sa zmrzlina podarila, musí sa nádoba na zmrzlinu (6) a aj pripravená zmrzlinová masa pred prípravou dostatočne vychladiť.
- Čerstvo pripravená zmrzlina sa ľahko naberá lyžicou a servíruje. Tak chutí najlepšie.
- Ak nedosiahne zmrzlina po cca 40 minútach želanú pevnosť, postavte ju na rovnaký čas do mrazničky, kým nedosiahne želanú pevnosť.

7.3 Zmrazenie nádoby na zmrzlinu (minimálne 24 hodín pred prípravou)

- Nádoba na zmrzlinu (6) musí byť v čase zmrazenia úplne suchá.
- Aby ste predišli vzniku ľadu na nádobe na zmrzlinu (6), odporúčame ju pred zmrazením vložiť do vrecka na mrazenie a toto čo najlepšie uzavrieť.
- Po minimálne 24 hodinách v mrazničke (teplota –18 °C alebo nižšia) je nádoba na zmrzlinu (6) vychladená a pripravená na prípravu zmrzliny.
- Aby ste predišli zohriatiu nádoby na zmrzlinu (6), vyberte ju z mrazničky až tesne pred prípravou.

7.4 Príprava zmrzlinovej hmoty (cca 4 hodiny pred prípravou)

- Pripravte maximálne 700 g zmrzlinovej hmoty podľa informácií v recepte. To v závislosti od receptu vystačí až na 1000 ml hotovej zmrzliny.
- Pripravenú zmrzlinovú hmotu vložte na cca 4 hodiny do chladničky, aby dobre vychladla.

7.5 Príprava zmrzliny v zmrzlinovači

- Pripravenú zmrzlinovú hmotu vložte do nádoby s hrdlom. To uľahčí pridávanie zmrzlinovej hmoty cez plniaci otvor vo veku (3).
- Zmrzlinovú hmotu pridajte do nádoby na zmrzlinu (6) až vtedy, keď je zmrzlinovač úplne zložený a zapnutý a v nádobe na zmrzlinu (6) sa otáča miešadlo (5). Inak primrzne zmrzlinová hmota na vnútornú stenu nádoby na zmrzlinu (6) a zastaví miešadlo (5).
- Pracujte plynulo, aby sa nádoba na zmrzlinu (6) a zmrzlinová hmota nezohriali.

- Nasaďte jednotku motora (2) na vrchnák (3). Obidve západky musia počuteľne zapadnúť! Riaďte sa k tomu obrázkom **A** na obálke.
- Zasuňte spojovaciu os (4) zdola do jednotky motora (2).
- Nasuňte miešadlo (5) na spojovaciu os (4).
- Nasaďte plastový krúžok (7) na vonkajšiu nádobu (8). Rukoväte plastového krúžku (7) musia ležať v príslušnej obrube vonkajšej nádoby (8).
- Zložte vrecko na mrazenie a nasaďte nádobu na zmrzlinu (6) na plastový krúžok (7).
- Teraz nasaďte vrchnák (3) s namontovanou jednotkou motora (2) a namontovaným miešadlom (5) na plastový krúžok (7). Otočte vrchnákom (3) v smere hodinových ručičiek.
- Zapojte sieťovú zástrčku do zásuvky a otočte vypínač (1) do polohy „**I**“.

Upozornenie na škody na majetku: Zmrzlinovač počas prípravy zmrzliny nikdy nevypínajte a znova nezapínajte. Zmrazená zmrzlinová hmota zablokuje miešadlo!

- Pripravenú zmrzlinovú hmotu nalejte cez plniaci otvor vo vrchnáku (3) do nádoby na zmrzlinu (6).
  Dôležité: Pri plnení musí byť zmrzlinovač zapnutý a miešadlo (5) sa musí otáčať!
- Nechajte zmrzlinovač pracovať, kým zmrzlina v nádobe na zmrzlinu (6) nedosiahne želanú konzistenciu.

Ak zmrzlina nedosiahne po maximálne 40 minútach ešte želanú pevnosť, postavte ju na rovnaký čas do mrazničky, kým nedosiahne želanú pevnosť.

- Otočte vypínač (1) do polohy „0“, aby ste zmrzlinovač vypli.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Chyťte vrchnák (3) obidvomi rukami, otočte ním proti smeru hodinových ručičiek a nadvihnite ho.
- Vyberte hotovú zmrzlinu pomocou gumovej škrabky alebo drevenej lyžice. Ľahko sa naberá lyžicou a môže sa ihneď konzumovať.

8. Návrhy receptov

Namiesto vaječných žĺtkov môžete v receptoch použiť aj stužovač šľahačky.
Platí základné pravidlo: 1 čajová lyžička stužovača šľahačky nahradí 2 vaječné žĺtka.
Dodržte pokyny k dávkovaniu od výrobcu!

Čokoládová zmrzlina

Ingrediencie	Príprava
• 2 vaječné žĺtka • 200 ml mlieka (3,5 % tuku) • 200 ml šľahačkovej smotany (30 % tuku) • 80 g práškového kakaa	• Vyšľahajte vaječné žĺtka, práškové kakao a mlieko. • Šľahačkovú smotanu vyšľahajte do tuha. • Šľahačku vmiešajte do pripravenej hmoty, kým nevznikne homogénna zmrzlinová hmota.

Banánová zmrzlina

Ingrediencie	Príprava
• 1 veľký, zrelý banán • 200 ml mlieka (3,5 % tuku) • 100 ml šľahačkovej smotany (30 % tuku) • 50 g práškového cukru	• Banán rozmixujte. • Najprv dobre premiešajte banánovú penu s ostatnými prísadami. • Šľahačkovú smotanu vyšľahajte do tuha. • Šľahačku vmiešajte do pripravenej hmoty, kým nevznikne homogénna zmrzlinová hmota.

Vegánska banánovo-mandľová zmrzlina

Ingrediencie	Príprava
• 1 veľký, zrelý banán • Polovička citróna • 200 ml vanilkovo-mandľového nápoja • 30 g práškového cukru	• Banán rozmixujte s citrónovou šťavou vytlačenou z citróna. • Pridajte vanilkovo-mandľový nápoj. • Dobre premiešajte banánovú penu s ostatnými prísadami. Miešajte dovtedy, kým nevznikne homogénna zmrzlinová hmota.

Jahodová zmrzlina

Ingrediencie	Príprava
• 1 vaječný žĺtok • 100 ml mlieka (3,5 % tuku) • 100 ml šľahačkovej smotany (30 % tuku) • 40 g práškového cukru • 150 g jahôd	• Zmiešajte vaječný žĺtok a práškový cukor, kým nebude hmota svetlá. • Pridajte studené mlieko. • Šľahačkovú smotanu vyšľahajte do tuha. • Šľahačku vmiešajte do pripravenej hmoty, kým nevznikne homogénna zmrzlinová hmota. • Rozmixujte jahody. • Jahodovú penu pridajte k pripravenej hmote a miešajte, kým nevznikne homogénna zmrzlinová hmota.
Upozornenie: Podľa ľubovôle pridajte viac alebo menej ovocia a práškového cukru.	

Vanilková zmrzlina

Ingrediencie	Príprava
• 2 vaječné žĺtka • 200 ml mlieka (3,5 % tuku) • 200 ml šľahačkovej smotany (30 % tuku) • 50 g práškového cukru • 1 – 2 balíky vanilkového cukru	• Zmiešajte vaječný žĺtok, práškový cukor a vanilkový cukor, kým nebude hmota svetlá. • Pridajte studené mlieko. • Šľahačkovú smotanu vyšľahajte do tuha. • Šľahačku vmiešajte do pripravenej hmoty, kým nevznikne homogénna zmrzlinová hmota.
Upozornenie: Podľa ľubovôle pridajte ovocie a podľa chuti dosladťe.	

Pomarančovo-citrónový sorbet

Ingrediencie	Príprava
• 4 pomaranče • 2 citróny • 100 g práškového cukru	• Vytlačte pomaranče a citróny. • Zmiešajte pomarančovú a citrónovú šťavu s práškovým cukrom, kým sa úplne nerozpustí.

9. Čistenie

NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom

Pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Na jednotku motora (2) nelejte ani nestriekajte žiadne tekutiny, ani neponárajte podstavec do vody či iných kvapalín. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom a požiaru v dôsledku skratu!

VÝSTRAHA pred škodami na majetku

Nikdy nepoužívajte na čistenie drsné ani žieravé čistiace prostriedky, ani žiadne drsné predmety (napr. kovová drôtenka). V opačnom prípade by ste mohli zmrzlinovač poškodiť.

- Najprv od jednotky motora (2) odpojte miešadlo (5) a spojovaciu os (4).
- Stlačte 2 západky na jednotke motora (2) k sebe a odpojte jednotku motora (2) od vrchnáka (3).
- Chyťte plastový krúžok (7) na rukoväte a nadvihnite plastový krúžok (7) a nádobu na zmrzlinu (6) z vonkajšej nádoby (8).

Jednotka motora (2)

- Vyčistite jednotku motora (7) mäkkou, mierne navlhčenou textilnou utierkou.

Nádoba na zmrzlinu (6)

- Nádobu na zmrzlinu (6) vyčistite v ponorením do vody s jemným čistiacim prostriedkom a teplotou maximálne 40 °C aj po dosiahnutí izbovej teploty. Potom ju dobre prepláchnite väčším množstvom vody, aby sa tak odstránili zvyšky čistiacich prostriedkov.

Vrchnák (3) a miešadlo (5)

- Vrchnák (3) a miešadlo (5) vyčistite v ponorením do teplej vody s jemným čistiacim prostriedkom. Potom ich dobre prepláchnite väčším množstvom vody, aby sa tak odstránili zvyšky čistiacich prostriedkov. Tieto diely sú vhodné aj do umývačky riadu.

Vonkajšia nádoba (8), plastový krúžok (7) a spojovacia os (4)

- Tieto diely vyčistite v ponorením do teplej vody s jemným čistiacim prostriedkom. Potom ich dobre prepláchnite väčším množstvom vody, aby sa tak odstránili zvyšky čistiacich prostriedkov.

Následne všetky vyčistené diely dôkladne osušte.

10. Skladovanie pri nepoužívaní

Ak zmrzlinovač dlhší čas nepoužívate, skladujte ho na po vyčistení suchom a čistom mieste.

11. Riešenie problémov

Ak zmrzlinovač nefunguje tak, ako má, pokúste sa najprv vyriešiť problém na základe nižšie uvedených pokynov. Ak aj po prebratí všetkých týchto bodov pretrváva problém aj naďalej, obráťte sa na našu horúcu linku.

Zmrzlinovač nefunguje

- Nie je zapojená sieťová zástrčka. Zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- Porucha sieťovej zásuvky. Vyskúšajte prístroj v inej sieťovej zásuvke, o ktorej viete, že je funkčná a v poriadku.

Zmrzlina vyviera nahor z plniaceho otvoru vo vrchnáku (3)

- Príliš veľa zmrzlinovej hmoty v nádobe na zmrzlinu (6). Dodržte maximálne množstvo 1000 ml.
- Pri ďalšom pokuse použite menej zmrzlinovej hmoty.

Zmrzlina zostane príliš tekutá

- V každom prípade dodržte odporúčané časy chladnutia:
  Nádoba na zmrzlinu: chladenie minimálne 24 hodín v mrazničke
  Zmrzlinová hmota: chladenie minimálne 4 hodiny v chladničke
- Pripravenú zmrzlinu ochlaďte ešte v mrazničke, kým nebudete spokojný s konzistenciou.

Zmrzlinovač sa nevypne

- Jednotka motora (2) je prehriata a ochrana pred prehriatím sa aktivovala.

12. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia

	Zariadenia označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnou likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátite na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.
	Symbol preškrtnutého odpadkového kontajnera na batérie a akumulátory znamená, že sa tieto zariadenia nesmú vyhadzovať do domového odpadu, ale musia sa separovať. Pod týmto symbolom nájdete v prípade batérií obsahujúcich škodlivé látky aj chemický symbol škodlivej látky s týmto významom: - Pb: Batéria obsahuje olovo - Cd: Batéria obsahuje kadmium - Hg: Batéria obsahuje ortuť Použité batérie a akumulátory ste podľa zákona povinný odovzdať na recykláciu. Staré batérie môžu obsahovať škodlivé látky, ktoré môžu pri nesprávnom skladovaní alebo likvidácii poškodiť životné prostredie alebo vaše zdravie. Batérie obsahujú aj dôležité suroviny, ako napr. železo, zinok, mangán alebo nikel a tieto sa môžu recyklovať. Batérie po použití buď prineste k nám alebo bezplatne na zberné miesta vo svojej bezprostrednej blízkosti (napr. obchod alebo komunálne zberné dvory). Pamätajte si, že do zberných nádob na použité batérie a zariadenia možno vkladať len prázdne batérie, respektíve v prípade batérií, ktoré ešte nie sú celkom vybité, je potrebné prijať preventívne opatrenia proti skratu.
   ES/PT	Zabezpečte aj ekologickú likvidáciu obalov. Kartóny a lepenku možno na recykláciu odovzdať v zariadeniach na zber papiera alebo v zberniach odpadov. Fólie a plasty z obalov prevezme Váš miestny podnik na likvidáciu odpadov, ktorý zabezpečí ich ekologickú likvidáciu.

Len pre Francúzsko:

„Trieďme jednoduchšie“

Tento výrobok, príslušenstvo, priložené dokumenty a časti obalu sú recyklovateľné. Vzťahuje sa na ne rozšírená zodpovednosť výrobcu a podlieha samostatnému triedeniu a zberu.

Pri triedení odpadov si všímajte označenie obalových materiálov; tieto sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom:

1 – 7: Plasty/20 – 22: Papier a lepenka/80 – 98: Kompozitné a sendvičové materiály.

Symbol	Materiál	Obsiahnuté v týchto častiach obalu výrobku
	Polyetylén s nízkou hustotou	Viazač káblov
	Vlnitá lepenka	Predajný obal, vnútorný kartón
	Papier	Hodvábny papier v predajnom obale

13. Vyhlásenia o zhode

Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc. Zhoda bola preukázaná. Príslušné vysvetlivky a podklady sú k dispozícii u výrobcu.

Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Veľkej Británie.

Tnto výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc v Srbskej republike.

Úplné vyhlásenie EÚ o zhode si možno prevziať zo stránky:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/444188_2307.pdf

14. Záručné pokyny

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobre si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riaďte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.
- Na stránkach www.lidl-service.com si môžete prevziať túto a mnoho ďalších príručiek, videosúborov o výrobkoch a inštalačný softvér. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo

na stránku servisu spoločnosti LIDL (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) si môžete otvoriť svoj návod na použitie.

Servis

SK Telefón: 0850 232001
E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 444188_2307

Výrobca

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NEMECKO

Índice

1. Uso previsto 146

2. Material incluido 146

3. Datos técnicos 147

4. Indicaciones de seguridad 147

5. Derechos de propiedad intelectual 153

6. Antes de la puesta en funcionamiento 154

7. Puesta en funcionamiento 154

7.1 Información general sobre los ingredientes 154
7.2 Instrucciones generales para la elaboración 154
7.3 Congelar el recipiente del helado (al menos 24 horas antes de la elaboración) 154
7.4 Preparar la mezcla de helado (aprox. 4 horas antes de la elaboración) 154
7.5 Elaboración del helado en la máquina de helado 155

8. Sugerencias de recetas 156

9. Limpieza 158

10. Almacenamiento cuando no se utiliza 158

11. Resolución de problemas 159

12. Información medioambiental y sobre eliminación de residuos 160

13. Información sobre la conformidad del aparato 162

14. Información sobre la garantía 162

¡Enhorabuena!

Al comprar la máquina de helado, ha elegido un producto de primera calidad.

Antes de ponerla en marcha por primera vez, familiarícese con la máquina de helado y lea atentamente estas instrucciones de uso. Preste especial atención a las indicaciones de seguridad y utilice la máquina de helado solamente de la manera descrita en las presentes instrucciones y para los usos que aquí se indican.

Guarde bien estas instrucciones de uso. En caso de transferir la propiedad de la máquina de helado a un tercero, entréguele también toda la documentación.

1. Uso previsto

Esta máquina de helado es un electrodoméstico y se debe utilizar exclusivamente para preparar helados. No se debe utilizar fuera de espacios cerrados ni en regiones de clima tropical. La máquina de helado tampoco está diseñada para su uso en empresas o de modo comercial. La máquina de helado está destinada exclusivamente al uso privado en hogares; cualquier otro se considera un uso indebido. Esta máquina cumple todas las normas y estándares necesarios para su conformidad CE. El cumplimiento de dichas normas no estará garantizado si se llevan a cabo modificaciones de la máquina de helado no acordadas con el fabricante. El fabricante declina cualquier responsabilidad relacionada con los daños o fallos que puedan resultar de ello. Utilice solo los accesorios suministrados por el fabricante.

Respete las normas aplicables en cada caso a escala nacional o las leyes del país en el que se utilice el aparato.

2. Material incluido

Saque la máquina de helado y todos sus accesorios del embalaje. Retire todos los materiales de embalaje y compruebe que todos los componentes estén íntegros y no presenten daños. Si su material presenta daños o fallos, póngase en contacto con el fabricante.

- **Máquina de helado SilverCrest SECM 12 D1**
- **Guía breve (las instrucciones de uso completas están disponibles en línea)**

Estas instrucciones de uso cuentan con una cubierta desplegable. En la parte interior de la cubierta se hallan representados la máquina de helado y todos sus elementos de mando con una serie de números. Puede desplegar esta contraportada mientras lee otros capítulos de las instrucciones de uso. De esta forma siempre tendrá una referencia del elemento en cuestión a la vista. Estos números tienen el siguiente significado:

1	Interruptor de encendido/apagado (**I/0**)
2	Unidad del motor
3	Tapa (con abertura de llenado)
4	Eje de conexión
5	Pala agitadora
6	Recipiente para el helado
7	Anillo de plástico
8	Recipiente exterior
9	Cable de alimentación

3. Datos técnicos

Modelo	SECM 12 D1
Alimentación eléctrica	220-240 V~, 50 Hz
Consumo	12 W
Capacidad del recipiente	máx. 1,65 l
Volumen útil:	máx. 700 g de mezcla de helado, se obtienen hasta 1000 ml de helado ya listo
Clase de protección	II

Los datos técnicos y el diseño pueden ser modificados sin previo aviso.

4. Indicaciones de seguridad

Antes de utilizar por primera vez el aparato, lea con atención las siguientes instrucciones y tenga en cuenta todas las advertencias aunque esté acostumbrado a manejar electrodomésticos y aparatos electrónicos. Conserve en buen estado estas instrucciones de uso para utilizarlas como referencia en el futuro. Si vende o entrega el aparato a otra persona, no olvide incluir estas instrucciones de uso. Son parte integrante del aparato.

Explicación de los símbolos utilizados

¡PELIGRO! Esta palabra de advertencia hace referencia a un riesgo con un elevado grado de peligro que, de no evitarlo, causaría lesiones graves o incluso la muerte.

¡ADVERTENCIA! Esta palabra de advertencia hace referencia a un riesgo con un grado medio de peligro que, de no evitarlo, podría causar lesiones graves o incluso la muerte.

¡ATENCIÓN! Esta palabra de advertencia señala información importante para evitar daños materiales.

¡PELIGRO! Este símbolo identifica situaciones peligrosas que pueden ser perjudiciales para la salud o incluso causar la muerte, y/o que pueden provocar daños materiales por descarga eléctrica.

Este símbolo identifica a aquellos productos que han sido probados debido a su composición física y química y cuyo contacto con alimentos no plantea problemas para la salud según lo establecido en el reglamento CE 1935/2004.

Este símbolo indica la existencia de más información sobre el mismo tema.

Este símbolo identifica aquellas piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.

Dirección del fabricante

Clase de protección II

Instrucciones para un uso seguro

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todas las piezas y superficies que entran en contacto con los alimentos. A este respecto, consulte el capítulo "Limpieza".
- No prepare nunca más de 700 g de mezcla de helado en el recipiente de helado (6).
- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica cuando no se esté vigilando o antes de su montaje, desmontaje o limpieza.
- Si el cable de conexión a la corriente de este aparato sufre algún desperfecto, deberá ser sustituido por el fabricante, por el servicio de atención al cliente del fabricante o por otra persona que tenga una cualificación equiparable, a fin de evitar riesgos.
- La máquina de helado no se debe utilizar con un temporizador ni un sistema de control remoto externos.

Niños y personas discapacitadas

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios siempre que estén supervisadas durante dicha utilización o que hayan sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que conlleva.
- Los niños no deben ¡ugar con el aparato.
- Los niños no deben llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento a cargo del usuario a menos que tengan 8 o más años de edad y estén supervisados durante el proceso.
- Mantenga alejados del aparato y del cable de alimentación (9) a los niños menores de 8 años.

¡PELIGRO! El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

Indicaciones generales de seguridad

Peligro de lesiones

- No introduzca la mano en la máquina de helado cuando esté en funcionamiento. Procure mantener alejados el pelo, la ropa y otros objetos.
- No toque nunca el recipiente del helado (6) refrigerado con las manos mojadas.

PELIGRO por falta de higiene

- El helado es un caldo de cultivo ideal para la salmonela. Por esta razón, hay que prestar especial atención a la higiene durante la preparación.
- La principal fuente de salmonela son los huevos crudos. La salmonela puede multiplicarse muy rápidamente si se almacenan durante demasiado tiempo o se refrigeran de forma inadecuada.
- La salmonela también puede multiplicarse en helados preparados o descongelados. ¡La salmonela no se elimina con la congelación!
- Siga siempre las siguientes recomendaciones de higiene:

- Las personas con sistemas inmunitarios debilitados (ancianos, niños pequeños) deben evitar las recetas con huevos crudos.
- Si utiliza huevos crudos, asegúrese de que sean frescos y estén refrigerados.
- Guarde el helado preparado en el frigorífico inmediatamente después de su preparación y utilícelo en un plazo máximo de 24 horas.
- El helado ya preparado debe consumirse inmediatamente. Puede conservarse en el congelador a -18 °C durante una semana como máximo.
- Los helados descongelados no deben volver a congelarse.
- La máquina y los materiales de trabajo utilizados deben limpiarse a fondo después de hacer helado.

PRECAUCIÓN para evitar daños materiales

- El recipiente de helado (6) debe estar completamente seco antes de la congelación.
- El recipiente (6) nunca debe calentarse por encima de 40 °C.
- Lo ideal es utilizar espátulas de goma para retirar el helado terminado. Los objetos duros o puntiagudos pueden dañar el interior del recipiente de helado (6).
- Añada la mezcla de helado preparada a la máquina de helado en marcha solo después de haber encendido esta.
- Nunca apague y vuelva a encender la máquina de helado durante la preparación. La mezcla de helado congelada podría bloquear la pala agitadora (5) y causar daños.

- No utilice nunca la máquina de helado sobre superficies calientes (por ejemplo, placas de cocción) ni cerca de fuentes de calor.
- Las patas de silicona antideslizantes de la máquina de helado podrían sufrir daños debido a las superficies tratadas de los muebles. Si es necesario, utilice una base.
- La máquina de helado dispone de una protección contra el sobrecalentamiento que la para proteger el motor. En caso de sobrecalentamiento, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante al menos 15 minutos.
- Utilice únicamente los accesorios originales suministrados.

PELIGRO por descarga eléctrica

- No abra nunca la carcasa de la máquina de helado, ya que esta no contiene ninguna pieza que requiera mantenimiento. Si se abre la carcasa, existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- Si detecta humo, ruidos u olores extraños, apague inmediatamente la máquina de helado y desenchúfela de la toma de corriente. En estos casos no se deberá volver a utilizarla hasta que un técnico especializado la haya revisado. No respire nunca el humo de un posible incendio del aparato. Si a pesar de todo no pudiera evitarlo, acuda inmediatamente al médico. La inhalación de humo puede resultar perjudicial para la salud.
- Asegúrese de que el cable de alimentación (9) no haya resultado dañado por bordes afilados o puntos calientes.

- Asegúrese de que el cable de alimentación (9) no quede aprisionado ni aplastado.
- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica cuando no se esté vigilando o antes de su montaje, desmontaje o limpieza.
- Para retirar el enchufe de la toma de corriente, tire solamente del propio enchufe y nunca del cable de alimentación (9).
- Si observa daños visibles en la máquina de helado o en el cable de alimentación (9), apague inmediatamente el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- No toque nunca la máquina de helado con las manos mojadas.
- No sumerja nunca la máquina de helado en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice la máquina de helado cerca de recipientes llenos de agua, por ejemplo, fregaderos.
- Si observa la presencia de líquidos u otros cuerpos extraños en la máquina, retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

5. Derechos de propiedad intelectual

Todo el contenido de estas instrucciones de uso está sometido a la legislación sobre propiedad intelectual y se pone a disposición del lector únicamente como fuente de información. Sin la autorización expresa y por escrito del autor se prohíbe copiar o reproducir datos o información contenidos en ellas. Esto también se refiere al uso comercial del contenido y de los datos. El texto y las imágenes corresponden al estado tecnológico en el momento de imprimirse las instrucciones. Reservado el derecho de realizar modificaciones.

6. Antes de la puesta en funcionamiento

Saque la máquina de helado y todos sus accesorios del embalaje y compruebe la integridad del conjunto. Retire todas las láminas de protección. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños y deséchelo de forma respetuosa con el medio ambiente.

Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez para eliminar cualquier residuo de fabricación.

7. Puesta en funcionamiento

7.1 Información general sobre los ingredientes

- Utilice ingredientes frescos y de buena calidad para conseguir un helado de calidad.
- Los productos lácteos con alto contenido en grasa (como la nata montada o el mascarpone) aportan sabor y garantizan un alto nivel de cremosidad.
- Si se añade azúcar, lo ideal es utilizar azúcar glas. El azúcar garantiza una consistencia más firme y reduce la formación de grandes cristales de hielo.
- Si desea utilizar fruta congelada, no deje que se descongele completamente antes de triturarla. La fruta semicongelada es más fácil de triturar.
- La adición de alcohol suaviza el helado.

7.2 Instrucciones generales para la elaboración

- Para garantizar el éxito, el recipiente de helado (6) y la mezcla de helado preparada deben estar suficientemente fríos antes de la elaboración.
- El helado recién hecho tiene una consistencia suave y blanda y está listo para servir. Así es como mejor sabe.
- Si el helado no ha alcanzado la consistencia deseada después de aprox. 40 minutos, métalo en el congelador hasta que la alcance.

7.3 Congelar el recipiente del helado (al menos 24 horas antes de la elaboración)

- El recipiente del helado (6) debe estar completamente seco en el momento de la congelación.
- Para evitar que se formen depósitos de hielo en el recipiente del helado (6), es aconsejable introducirlo en una bolsa de congelación antes de congelarlo y cerrar esta lo más herméticamente posible.
- Después de al menos 24 horas en el congelador (-18 °C o más frío), el recipiente de helado (6) está completamente frío y listo para preparar el helado.
- Para evitar que el recipiente (6) se caliente, sáquelo del congelador inmediatamente antes de la preparación.

7.4 Preparar la mezcla de helado (aprox. 4 horas antes de la elaboración)

- Prepare un máximo de 700 g de mezcla de helado siguiendo las instrucciones de la receta. Según la receta, de aquí se obtienen hasta 1000 ml de helado ya listo.
- Introduzca la mezcla de helado preparada en el frigorífico durante aprox. 4 horas para que se enfríe bien.

7.5 Elaboración del helado en la máquina de helado

- Vierta la mezcla de helado preparada en un recipiente con un dosificador. Esto facilita la adición de la mezcla de helado a través de la abertura de llenado de la tapa (3).
- Vierta la mezcla de helado en el recipiente de helado (6) solo cuando la máquina esté completamente montada y encendida y la pala agitadora (5) del recipiente de helado (6) esté girando. De lo contrario, el helado se congelará en la pared interior del recipiente (6) y bloqueará la pala agitadora (5).
- Trabaje rápidamente para que el recipiente de helado (6) y la mezcla no se calienten.

- Coloque la unidad del motor (2) sobre la tapa (3). Los dos enganches deben encajar de forma audible. Consulte la imagen **A** de la contraportada como referencia.
- Inserte el eje de conexión (4) en la unidad del motor (2) desde abajo.
- Coloque la pala agitadora (5) en el eje de conexión (4).
- Coloque el anillo de plástico (7) en el recipiente exterior (8). Las asas del anillo de plástico (7) deben estar en las ranuras correspondientes del recipiente exterior (8).
- Retire la bolsa de congelación y coloque el recipiente de helado (6) sobre el anillo de plástico (7).
- Coloque ahora la tapa (3) con la unidad del motor (2) y la pala agitadora (5) montados en el anillo de plástico (7). Gire la tapa (3) en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente y gire el interruptor ON/OFF (1) a la posición "**I**".

Precaución para evitar daños materiales: Nunca apague y vuelva a encender la máquina durante la preparación del helado. ¡El helado congelado bloquearía la pala agitadora!

- Vierta la mezcla de helado preparada a través de la abertura de llenado de la tapa (3) en el recipiente de helado (6). **Importante:** Al verter la mezcla, la máquina debe estar encendida y el agitador (5) debe estar girando.
- Deje que la máquina de helado trabaje hasta que el helado del recipiente (6) haya alcanzado la consistencia deseada.

Si el helado no tiene la consistencia deseada después de un máximo de 40 minutos, métalo en el congelador hasta que la alcance.

- Gire el interruptor ON/OFF (1) a la posición "0" para apagar la máquina de helado.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Sujete la tapa (3) con ambas manos, gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj y sáquela.
- Retire el helado terminado con una espátula de goma o una cuchara de madera. Su consistencia es blanda y suave y se puede consumir inmediatamente.

8. Sugerencias de recetas

En lugar de yema de huevo, también puede utilizar estabilizante de nata en las recetas. Como regla general: 1 cucharadita de estabilizante de nata sustituye a 2 yemas de huevo. Siga las instrucciones de dosificación del fabricante.

Helado de chocolate

Ingredientes	**Preparación:**
• 2 yemas de huevo • 200 ml de leche (3,5 % de materia grasa) • 200 ml de nata para montar (30 % de materia grasa) • 80 g de cacao en polvo	• Bata la yema de huevo, el cacao en polvo y la leche. • Monte la nata montada a punto de nieve. • Incorpore la nata montada a la mezcla preparada hasta obtener una mezcla homogénea de helado.

Helado de plátano

Ingredientes	**Preparación:**
• 1 plátano grande maduro • 200 ml de leche (3,5 % de materia grasa) • 100 ml de nata para montar (30 % de materia grasa) • 50 g de azúcar glas	• Triture con el plátano. • Mezcle bien el plátano triturado con los demás ingredientes. • Monte la nata montada a punto de nieve. • Incorpore la nata montada a la mezcla preparada hasta obtener una mezcla homogénea de helado.

Helado vegano de plátano y almendras

Ingredientes	**Preparación:**
• 1 plátano grande maduro • Medio limón • 200 ml de bebida de vainilla y almendra • 30 g de azúcar glas	• Triture el plátano y el zumo del limón exprimido. • Añada la bebida de vainilla y almendra. • Mezcle bien el plátano triturado con los demás ingredientes. Remueva hasta obtener una mezcla de helado homogénea.

Helado de fresa

Ingredientes	**Preparación:**
• 1 yema de huevo • 100 ml de leche (3,5 % de materia grasa) • 100 ml de nata para montar (30 % de materia grasa) • 40 g de azúcar glas • 150 g de fresas	• Mezcle las yemas de huevo y el azúcar glas hasta que la mezcla adquiera un color claro. • Añada la leche fría. • Monte la nata montada a punto de nieve. • Incorpore la nata montada a la mezcla preparada hasta obtener una mezcla homogénea de helado. • Triture las fresas. • Añada las fresas trituradas a la mezcla preparada y remueva hasta obtener una mezcla de helado homogénea.
Nota: Añada más o menos fruta y azúcar glas al gusto.	

Helado de vainilla

Ingredientes	**Preparación:**
• 2 yemas de huevo • 200 ml de leche (3,5 % de materia grasa) • 200 ml de nata para montar (30 % de materia grasa) • 50 g de azúcar glas • 1-2 sobre de azúcar de vainilla	• Bata las yemas de huevo, el azúcar glas y el azúcar de vainilla hasta que la mezcla adquiera un color claro. • Añada la leche fría. • Monte la nata montada a punto de nieve. • Incorpore la nata montada a la mezcla preparada hasta obtener una mezcla homogénea de helado.
Nota: Añada la fruta que se desee y endulce al gusto.	

Sorbete de naranja y limón

Ingredientes	**Preparación:**
• 4 naranjas • 2 limones • 100 g de azúcar glas	• Exprima las naranjas y los limones. • Mezcle el zumo de naranja y limón con el azúcar glas hasta que se disuelva.

9. Limpieza

PELIGRO por descarga eléctrica

Antes de proceder con la limpieza, desconecte el enchufe de la toma de corriente. De lo contrario, existe riesgo de descarga eléctrica.

No vierta ni pulverice ningún líquido sobre la unidad del motor (2) ni tampoco la sumerja en agua ni en ningún otro líquido. De hacerlo, existe riesgo de descarga eléctrica y quemaduras por cortocircuito.

ADVERTENCIA de daños materiales

No utilice detergentes ni objetos abrasivos o que puedan rayar las superficies (por ejemplo, estropajos de metal). De lo contrario, la máquina de helado podría resultar dañada.

- En primer lugar, desmonte la pala agitadora (5) y el eje de conexión (4) de la unidad del motor (2).
- Presione los 2 enganches de la unidad del motor (2) y desmonte la unidad del motor (2) de la tapa (3).
- Sujete el anillo de plástico (7) por las asas y saque el anillo de plástico (7) y el recipiente de helado (6) del recipiente exterior (8).

Unidad del motor (2)

- Limpie la unidad del motor (7) con un paño suave ligeramente humedecido.

Recipiente para el helado (6)

- Una vez que haya alcanzado la temperatura ambiente, limpie el recipiente de helado (6) sumergiéndolo en el fregadero con un detergente suave y agua caliente a una temperatura máxima de 40 °C. Posteriormente, aclárelo con agua limpia para retirar cualquier posible resto de detergente.

Tapa (3) y pala agitadora (5)

- Limpie la tapa (3) y la pala agitadora (5) sumergiéndolos en el fregadero con un detergente suave y agua tibia. Después, aclárelos con agua limpia para retirar cualquier posible resto de detergente. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas.

Recipiente exterior (8), anillo de plástico (7) y eje de conexión (4)

- Lave estas piezas en el lavavajillas con un detergente suave y agua tibia. Después, aclárelos con agua limpia para retirar cualquier posible resto de detergente.

Seque bien todas las piezas lavadas.

10. Almacenamiento cuando no se utiliza

Si no va utilizar la máquina de helado durante un largo periodo de tiempo, guárdela en un lugar limpio y seco.

11. Resolución de problemas

Si su máquina de helado no funciona como debiese, trate de resolver el problema siguiendo las indicaciones expuestas a continuación. Si a pesar de seguir estos consejos el fallo persiste, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

La máquina de helado no funciona

- El enchufe no está conectado. Conecte el enchufe a una toma de corriente.
- La toma de corriente está defectuosa. Pruebe a conectar el aparato a otra toma de corriente que sepa con seguridad que funciona debidamente.

El helado sale por el orificio de llenado de la tapa (3)

- Demasiada mezcla de helado en el recipiente de helado (6). Observe la cantidad máxima de 1000 ml.
- Utilice menos mezcla la próxima vez.

El helado queda demasiado líquido

- Respete siempre los tiempos de enfriamiento recomendados:
  Recipiente de helado: enfriar en el congelador durante al menos 24 horas
  Mezcla de helado: enfriar en el frigorífico durante al menos 4 horas
- Si es necesario, enfríe el helado preparado en el congelador hasta que tenga la consistencia deseada.

La máquina de helado se apaga

- La unidad del motor (2) se ha sobrecalentado y se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.

12. Información medioambiental y sobre eliminación de residuos

	Los dispositivos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medioambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.
	El símbolo con el cubo de basura tachado en pilas y baterías indica que estas no se pueden tirar con la basura doméstica, sino que es necesario agruparlas por separado. Bajo este símbolo encontrará también, en el caso de baterías que contengan sustancias contaminantes, el símbolo químico del contaminante: - Pb: la batería contiene plomo - Cd: la batería contiene cadmio - Hg: la batería contiene mercurio Usted tiene la obligación legal de devolver las pilas y baterías usadas. Las baterías viejas pueden contener sustancias contaminantes que pueden dañar el medioambiente o su salud en caso de un almacenamiento o eliminación erróneos. Sin embargo, las baterías también contienen importantes materias primas como hierro, cinc, manganeso o níquel, que se pueden reutilizar. Tras su uso, puede devolvernos las baterías a nosotros o a puntos de su entorno (como tiendas o puntos de recogida municipales) de forma gratuita. Tenga en cuenta que las pilas solamente se pueden desechar en los contenedores de recogida de pilas. Si no están totalmente gastadas, deben tomarse precauciones para evitar cortocircuitos.
   ES/PT	Deseche también el material del embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. El cartón se puede entregar en puntos públicos de recogida para su reciclaje. Los envoltorios y plásticos del embalaje serán recogidos por la empresa de basuras de su localidad para ser eliminados de forma respetuosa con el medioambiente.

Información relevante solo para Francia:

«La clasificación, simplificada»

El producto, los accesorios, los productos impresos incluidos y los componentes del embalaje son reciclables. Estos están sujetos a una responsabilidad ampliada del fabricante y se clasifica y recoge por separado.

A la hora de separar los residuos, tenga en cuenta el distintivo del embalaje y las abreviaturas (a) y números (b) que aparecen en él con el siguiente significado:

1–7: plásticos / 20–22: papel y cartón / 80–98: materiales compuestos.

Símbolo	Material	Incluido en los siguientes componentes del embalaje de este producto
	Polietileno de baja densidad	Bridas para cables
	Cartón corrugado	Embalaje comercial, caja interior
	Papel	Papel de seda dentro del embalaje comercial

13. Información sobre la conformidad del aparato

Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales vigentes. Se ha demostrado su conformidad. Las declaraciones y la documentación correspondientes están en posesión del fabricante.

Este producto cumple los requisitos de las directivas nacionales vigentes de Reino Unido.

Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales vigentes de la República de Serbia.

Puede descargar la declaración UE de conformidad completa desde el siguiente enlace:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/444188_2307.pdf

14. Información sobre la garantía

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles,

como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.
- Desde la web de www.lidl-service.com podrá descargarse tanto este como muchos otros manuales, vídeos de productos y softwares de instalación. Este código QR le llevará directamente a la página de LIDL Service (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN), podrá abrir sus instrucciones de uso.

Servicio

ES Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 444188_2307

Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANIA

Indholdsfortegnelse

1. Normale anvendelsesformål 166

2. Leveringsomfang 166

3. Tekniske data 167

4. Sikkerhedsanvisninger 167

5. Ophavsret 173

6. Før ibrugtagningen 173

7. Ibrugtagning 173

7.1 Generel information om ingredienser 173
7.2 Generel information om tilberedningen 173
7.3 Frysning af isbeholderen (mindst 24 timer før tilberedning) 173
7.4 Forberedele af ismassen (ca. 4 timer før tilberedning) 174
7.5 Tilberedning af is i ismaskinen 174

8. Opskriftforslag 175

9. Rengøring 177

10. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes 177

11. Problemløsning 178

12. Oplysninger om miljø og bortskaffelse 179

13. Overensstemmelsesbemærkning 181

14. Garantibemærkninger 182

Tillykke!

Med dit køb af denne ismaskine har du valgt et kvalitetsprodukt.

Gør dig fortrolig med ismaskinen, inden du bruger den første gang, og læs brugsvejledningen grundigt igennem. Følg altid sikkerhedsanvisningerne, og brug kun ismaskinen som beskrevet i denne brugsvejledning og til de angivne formål.

Opbevar denne brugsvejledning sikkert. Sørg for at medtage al dokumentation om ismaskinen ved overdragelse til andre.

1. Normale anvendelsesformål

Denne ismaskine er et husholdningsapparat og er udelukkende beregnet til at lave is. Den må ikke bruges uden for lukkede rum eller i områder med tropisk klima. Ismaskinen er ikke beregnet til brug i virksomheder eller til erhvervsmæssig anvendelse. Anvend udelukkende ismaskinen til privat brug i private boliger – enhver anden form for anvendelse anses for ukorrekt anvendelse. Ismaskinen opfylder alle relevante normer og standarder vedrørende CE-overensstemmelse. Hvis ismaskinen ændres uden aftale med producenten, kan det ikke længere garanteres, at disse standarder er opfyldt. Producenten hæfter under ingen omstændigheder for skader eller fejl som følge heraf. Benyt kun det tilbehør, der følger med fra producenten.

De i anvendelseslandet gældende love og bestemmelser skal overholdes.

2. Leveringsomfang

Tag ismaskinen og alle tilbehørsdele ud af emballagen. Fjern al emballage, og undersøg, om alle komponenter fremstår komplette og ubeskadigede. Hvis nogle dele er ufuldstændige eller beskadigede ved leveringen, bedes du kontakte producenten.

- **Ismaskine SilverCrest SECM 12 D1**
- **Lynguide (den komplette brugsvejledning er tilgængelig online)**

Denne brugsvejledning er udstyret med et omslag, der kan foldes ud. Ismaskinen og alle betjeningselementer er afbildet og nummereret på indersiden af omslaget. Omslagssiden kan forblive udfoldet, mens du læser de andre kapitler i brugervejledningen. Dermed har du hele tiden et overblik over betjeningselementerne. Tallene henviser til følgende:

1	TÆND/SLUK-knap (**I/0**)
2	Motorenhed
3	Låg (med påfyldningsåbning)
4	Forbindelsesakse
5	Omrører
6	Isbeholder
7	Plastring
8	Ydre beholder
9	Strømledning

3. Tekniske data

Betegnelse	SECM 12 D1
Spændingsforsyning	220-240 V~, 50 Hz
Effektforbrug	12 W
Kapacitet	maks. 1,65 l
Nyttevolumen:	maks. 700 g ismasse, giver op til 1000 ml færdig is
Beskyttelsesklasse	II

Vi forbeholder os ret til ændring af tekniske oplysninger og design uden forudgående varsel.

4. Sikkerhedsanvisninger

Læs nedenstående anvisninger omhyggeligt, og overhold alle advarsler, inden du tager apparatet i brug første gang, også selvom du er bekendt med håndteringen af elektriske husholdningsapparater. Opbevar denne brugsvejledning omhyggeligt til fremtidig brug. Hvis du sælger apparatet eller giver det videre, skal denne brugsvejledning vedlægges. Den er en del af apparatet.

Symbolforklaring

FARE! Dette symbol betegner en fare med en høj risiko, som forårsager død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.

ADVARSEL! Dette symbol betegner en fare med en middel risiko, som kan forårsage død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.

FORSIGTIG! Dette symbol angiver vigtige anvisninger for beskyttelse mod materielle skader.

FARE! Dette symbol angiver farer for sundheden, der kan omfatte livsfare og/eller tingskader som følge af elektrisk stød.

Dette symbol angiver produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er efterprøvet, og som i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning EF 1935/2004 er sundhedsmæssigt ufarlige ved kontakt med fødevarer.

Dette symbol angiver andre oplysninger om emnet.

Dette symbol angiver dele, som kan komme i opvaskemaskinen.

Producentens adresse

Beskyttelsesklasse II

Instruktioner til sikker drift

- Rengør alle dele og overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, før første brug. Se også kapitlet "Rengøring".
- Forarbejd aldrig mere end 700 g ismasse i isbeholderen (6).
- Apparatets tilslutning til lysnettet skal afbrydes, når det ikke er under opsyn, før det samles eller skilles ad, og inden det rengøres.
- Hvis nettilslutningsledningen til dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person, så farer undgås.
- Ismaskinen må ikke bruges med en ekstern tidsudkobler eller et separat fjernbetjeningssystem.

Børn og handicappede

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår den dermed forbundne risiko.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år må ikke have adgang til apparatet og strømledningen (9).

FARE! Emballage er ikke egnet som legetøj til børn. Børn må ikke lege med plasticposerne. Der er risiko for kvælning.

- Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

Generelle sikkerhedsanvisninger

Risiko for tilskadekomst

- Ræk ikke ind i den kørende ismaskine. Hold hår, tøj og andre genstande væk.
- Du må aldrig røre ved den afkølede isbeholder (6) med våde hænder.

FARE på grund af dårlig hygiejne

- Is er en ideel grobund for salmonella. Af denne grund skal man være særlig opmærksom på hygiejnen under tilberedningen!
- Den vigtigste kilde til salmonella er rå æg. Ved for lang tids opbevaring eller ved utilstrækkelig afkøling kan salmonella formere sig meget hurtigt.
- Salmonella kan også formere sig i en forberedt ismasse eller optøet is. Salmonella kan ikke dræbes ved dybfrysning!
- Følg altid de følgende hygiejneanbefalinger:
    - Personer med svækket immunforsvar (ældre, små børn) bør undgå opskrifter med rå æg.
    - Hvis du bruger rå æg, så sørg for, at de er friske og afkølede!
    - Opbevar den forberedte ismasse i køleskabet umiddelbart efter tilberedningen, og brug den inden for højst 24 timer!
    - Færdiglavet is skal indtages med det samme. Den kan opbevares i fryseren ved -18 °C i maks. °C i højst en uge!
    - Is, der er tøet op, må ikke fryses igen!
    - Ismaskinen og de anvendte arbejdsmaterialer skal rengøres grundigt efter isfremstillingen!

ADVARSEL om tingskade

- Isbeholderen (6) skal være helt tør, før den fryses.
- Isbeholderen (6) må aldrig opvarmes til over 40 °C.
- Brug helst dejskrabere af gummi til at fjerne den færdige is. Hårde eller spidse genstande kan beskadige indersiden af isbeholderen (6)!
- Tilsæt først den forberedte ismasse til den kørende ismaskine, når du har tændt for den.
- Sluk og tænd aldrig ismaskinen igen under tilberedningen. Frosset ismasse kan blokere omrøreren (5) og forårsage varig skade.
- Brug aldrig ismaskinen på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder.
- Ismaskinens skridsikre silikonefødder kan blive ridset af behandlede møbeloverflader. Brug et underlag, hvis det er nødvendigt.
- Ismaskinen har en overophedningsbeskyttelse, der slukker for ismaskinen for at beskytte motoren mod overophedning. I dette tilfælde skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade apparatet køle af i mindst 15 minutter.
- Anvend kun det medfølgende originale tilbehør!

FARE for elektrisk stød

- Ismaskinens kabinet må aldrig åbnes, da det ikke indeholder nogen dele, der kan serviceres af brugeren. Der er risiko for elektrisk stød.

- Hvis du konstaterer udvikling af røg eller usædvanlige lyde eller lugte, skal du straks slukke ismaskinen og trække strømstikket ud af stikdåsen. I sådanne tilfælde må ismaskinen ikke anvendes igen, før den er blevet undersøgt af en fagmand. Indånd aldrig røgen, hvis der går ild i udstyret. Hvis du alligevel kommer til at indånde røgen, skal du søge lægehjælp. Indånding af røg kan være sundhedsskadelig.
- Sørg for, at strømledningen (9) ikke kan beskadiges af skarpe kanter eller varme overflader.
- Sørg for, at strømledningen (9) ikke kommer i klemme eller trykkes.
- Elkedlens tilslutning til lysnettet skal afbrydes, når den ikke er under opsyn, før den samles eller skilles ad, og inden den rengøres.
- Træk kun i strømstikket – aldrig i strømledningen (9) – for at trække strømstikket ud af stikdåsen.
- Hvis du konstaterer synlige skader på ismaskinen eller strømledningen (9), skal du straks slukke elkedlen, trække strømstikket ud af stikkontakten og henvende dig til kundeservice.
- Berør aldrig ismaskinen med våde hænder.
- Ismaskinen må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Brug ikke ismaskinen i nærheden af beholdere fyldt med vand, f.eks. håndvaske.
- Hvis der trænger væske eller andre fremmedlegemer ind i ismaskinen, skal du straks trække strømstikket ud af stikkontakten og henvende dig til kundeservice.

5. Ophavsret

Alt indhold i denne brugsvejledning er ophavsretligt beskyttet og stilles udelukkende til rådighed for brugeren som informationskilde. Kopiering eller mangfoldiggørelse af data og oplysninger er forbudt uden ophavsmandens udtrykkelige og skriftlige tilladelse. Dette gælder også enhver form for kommerciel brug af indhold og data. Tekst og illustrationer er i overensstemmelse med det tekniske niveau, vi var bekendt med på trykketidspunktet. Forbehold for ændringer.

6. Før ibrugtagningen

Tag ismaskinen og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og kontroller, at alle dele medfølger. Fjern beskyttelsesfolien fra alle dele. Emballagen skal holdes uden for børns rækkevidde og bortskaffes på miljørigtig vis.

Rengør apparatet før første brug for at fjerne eventuelle produktionsrester.

7. Ibrugtagning

7.1 Generel information om ingredienser

- Brug friske ingredienser af høj kvalitet for at opnå en høj iskvalitet.
- Mejeriprodukter med et højt fedtindhold (f.eks. flødeskum, mascarpone) er smagsbærere og sikrer, at isen bliver særligt cremet.
- Hvis du tilsætter sukker, skal du helst bruge flormelis. Sukker giver en fastere konsistens og reducerer dannelsen af store iskrystaller.
- Hvis du vil bruge frossen frugt, skal du ikke lade den tø helt op, før du purerer den. Halvfrossen frugt er lettere at purere.
- Tilsætning af alkohol gør isen blødere.

7.2 Generel information om tilberedningen

- For det bedste resultat skal isbeholderen (6) og den forberedte ismasse være tilstrækkeligt afkølet før tilberedning.
- Den frisklavede is er dejlig blød og klar til servering. Sådan smager det bedst.
- Hvis isen ikke har nået den ønskede fasthed efter ca. 40 minutter, så sæt den i fryseren, til du er tilfreds.

7.3 Frysning af isbeholderen (mindst 24 timer før tilberedning)

- Isbeholderen (6) skal være helt tør på frysetidspunktet.
- For at undgå isaflejringer på isbeholderen (6) anbefales det at lægge den i en frysepose inden indfrysning og lukke posen så tæt som muligt.
- Efter mindst 24 timer i fryseren (-18 °C eller koldere) er isbeholderen (6) helt nedkølet og klar til tilberedning af is.
- For at undgå opvarmning af isbeholderen (6) skal den først tages ud af fryseren umiddelbart før tilberedningen.

7.4 Forberedele af ismassen (ca. 4 timer før tilberedning)

- Tilbered maks. 700 g ismasse efter opskriftens anvisninger. Dette giver, alt efter opskriften, op til 1000 ml færdig is.
- Stil den tilberedte ismasse i køleskabet i ca. 4 timer, så den køler ordentligt af.

7.5 Tilberedning af is i ismaskinen

- Hæld den forberedte ismasse i en beholder med hældetud. Det gør det lettere at hælde ismassen gennem lågets påfyldningsåbning (3).
- Hæld først ismassen i isbeholderen (6), når ismaskinen er helt samlet og tændt, og omrøreren (5) i isbeholderen (6) drejer rundt. Ellers vil isen fryse fast på isbeholderens indervæg (6) og blokere omrøreren (5).
- Arbejd hurtigt, så isbeholderen (6) og ismassen ikke bliver for varm.

- Placer motorenheden (2) på låget (3). Begge låse skal gå hørbart i hak! Se figur **A** på omslagssiden.
- Sæt forbindelsesakslen (4) ind i motorenheden (2) nedefra.
- Placer omrøreren (5) på forbindelsesaksen (4).
- Placer plastringen (7) på den ydre beholder (8). Håndtagene på plastringen (7) skal ligge i de tilsvarende riller på den ydre beholder (8).
- Fjern fryseposen, og placer isbeholderen (6) på plastringen (7).
- Placer nu låget (3) med motorenheden (2) og omrøreren (5) monteret på plastringen (7). Drej derefter låget (3) fast med uret.
- Sæt netstikket i stikkontakten, og drej TÆND/SLUK-knappen (1) til positionen "**I**".

Advarsel mod tingskader: Sluk og tænd aldrig ismaskinen igen under tilberedningen. Ellers blokerer den frysende ismasse omrøreren!

- Hæld den forberedte ismasse gennem påfyldningsåbningen i låget (3) og ned i isbeholderen (6).
  Vigtigt: Ved påfyldning skal ismaskinen være tændt, og omrøreren (5) skal dreje!
- Lad ismaskinen arbejde, indtil isen i isbeholderen (6) har nået den ønskede konsistens.

Hvis isen ikke har nået den ønskede fasthed efter ca. 40 minutter, så sæt den i fryseren, til du er tilfreds.

- Drej TÆND/SLUK-knappen (1) til positionen "0" for at slukke for ismaskinen.
- Træk strømstikket ud af stikkontakten.
- Tag fat i låget (3) med begge hænder, drej det mod uret, og løft det af.
- Tag den færdige is ud med en dejskraber i gummi eller en træske. Den er dejlig blød og kan spises med det samme.

8. Opskriftforslag

I stedet for æggeblomme kan du også bruge flødestabilisator i opskrifterne.
Som en tommelfingerregel: 1 teskefuld flødestabilisator erstatter 2 æggeblommer.
Følg producentens doseringsanvisninger!

Chokoladeis

Ingredienser	Tilberedning
• 2 æggeblommer • 200 ml sødmælk (3,5% fedt) • 200 ml piskefløde (30 % fedt) • 80 g kakaodrikpulver	• Pisk æggeblommer, kakaopulver og mælk sammen. • Pisk flødeskummet, til det er stift. • Vend flødeskummet i den tilberedte blanding, indtil du har en homogen ismasse.

Banan-is

Ingredienser	Tilberedning
• 1 stor, moden banan • 200 ml sødmælk (3,5% fedt) • 100 ml piskefløde (30 % fedt) • 50 g flormelis	• Purér bananen. • Bland først bananmosen godt sammen med de øvrige ingredienser. • Pisk flødeskummet, til det er stift. • Vend flødeskummet i den tilberedte blanding, indtil du har en homogen ismasse.

Vegansk banan- og mandelis

Ingredienser	Tilberedning
• 1 stor moden banan • en halv citron • 200 ml vanilje-mandeldrik • 30 g flormelis	• Purer bananen sammen med citronsaften fra den pressede citron. • Tilsæt vanilje-mandel-drikken. • Bland bananmosen godt sammen med de øvrige ingredienser. Rør, indtil du har en ensartet ismasse.

Jordbæris

Ingredienser	Tilberedning
• 1 æggeblomme • 100 ml sødmælk (3,5% fedt) • 100 ml piskefløde (30 % fedt) • 40 g flormelis • 150 g jordbær	• Rør æggeblommer og flormelis sammen, til blandingen bliver lys i farven. • Tilsæt den kolde mælk. • Pisk flødeskummet, til det er stift. • Vend flødeskummet i den tilberedte blanding, indtil du har en homogen ismasse. • Purér jordbærene. • Tilsæt jordbærpuréen til den forberedte blanding, og rør, indtil du har en homogen ismasse.
Bemærk: Tilsæt mere eller mindre frugt og flormelis efter ønske.	

Vaniljeis

Ingredienser	Tilberedning
• 2 æggeblommer • 200 ml sødmælk (3,5% fedt) • 200 ml piskefløde (30 % fedt) • 50 g flormelis • 1-2 spsk. vaniljesukker	• Pisk æggeblommer, flormelis og vaniljesukker, til massen bliver lys i farven. • Tilsæt den kolde mælk. • Pisk flødeskummet, til det er stift. • Vend flødeskummet i den tilberedte blanding, indtil du har en homogen ismasse.
Bemærk: Tilsæt frugt efter ønske, og smag evt. til med sukker.	

Appelsin- og citronsorbet

Ingredienser	Tilberedning
• 4 appelsiner • 2 citroner • 100 g flormelis	• Pres appelsiner og citroner. • Bland appelsin- og citronsaft med flormelis, indtil sidstnævnte er opløst.

9. Rengøring

FARE for elektrisk stød

Træk strømstikket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres. I modsat fald er der fare for elektrisk stød.

Undgå at hælde eller sprøjte væske på motorenheden (2), og nedsænk den aldrig i vand eller andre væsker. Ellers er der fare for elektrisk stød og brand som følge af kortslutning.

ADVARSEL om tingskade

Undlad at bruge skuremidler eller ætsende rengøringsmidler samt rengøringsredskaber, der kan lave ridser (f.eks. skuresvampe af metal). I modsat fald kan ismaskinen blive beskadiget.

- Fjern først omrøreren (5) og forbindelsesaksen (4) fra motorenheden (2).
- Tryk de 2 låse på motorenheden (2) sammen, og fjern motorenheden (2) fra låget (3).
- Hold plastringen (7) i håndtagene, og løft plastringen (7) og isbeholderen (6) ud af den ydre beholder (8).

Motorenhed (2)

- Rengør motorenheden (7) med en tør eller en let fugtig klud.

Isbeholder (6)

- Først når den har nået stuetemperatur, rengøres isbeholderen (6) i hånden med et mildt rengøringsmiddel og vand ved en maksimal temperatur på 40 °C varmt vand. Skyl derefter alle dele grundigt med rigeligt rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel.

Låg (3) og omrører (5)

- Rengør låget (3) og omrøreren (5) i hånden med et mildt rengøringsmiddel og varmt vand. Skyl derefter alle dele grundigt med rigeligt rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel. Alternativt er disse dele også velegnede til rengøring i opvaskemaskinen.

Udvendig beholder (8), plastring (7) og forbindelsesaksel (4)

- Rengør disse dele i hånden med et mildt rengøringsmiddel og varmt vand. Skyl derefter alle dele grundigt med rigeligt rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel.

Tør alle rengjorte dele grundigt.

10. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes

Når ismaskinen ikke bruges i længere tid, skal den opbevares på et tørt og rent sted.

11. Problemløsning

Hvis din ismaskine på et tidspunkt ikke fungerer, som den plejer, kan du prøve at følge nedenstående råd for at løse problemet. Hvis problemet fortsat opstår, bedes du kontakte vores hotline.

Ismaskinen virker ikke

- Strømstikket er ikke tilsluttet. Sæt strømstikket i en stikkontakt.
- Stikkontakten er defekt. Undersøg, om apparatet fungerer, når du bruger en anden stikkontakt, som med sikkerhed virker.

Der strømmer is ud ad påfyldningsåbningen i låget (3)

- Der er for meget ismasse i isbeholderen (6). Overhold den maksimale mængde på 1000 ml.
- Brug mindre ismasse til næste forsøg.

Isen bliver ved med at være for flydende

- Overhold altid de anbefalede afkølingstider:
  Isbeholder: afkøles mindst 24 timer i fryseren
  Isblanding: stilles i køleskabet i mindst 4 timer.
- Køl om nødvendigt den tilberedte is ned i fryseren, indtil du er tilfreds med konsistensen.

Ismaskinen slukker af sig selv

- Motorenheden (2) er blevet overophedet, og overophedningsbeskyttelsen er blevet aktiveret.

12. Oplysninger om miljø og bortskaffelse

	Enheder mærket med dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffe denne enhed på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte apparatet, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.
	Symbolet med den overstregede skraldespand på batterier viser, at disse ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald, men skal indsamles separat. Under dette symbol på batterier, der indeholder forurenende stoffer, finder du også det kemiske symbol for det forurenende stof med følgende betydning: - Pb: Batteriet indeholder bly - Cd: Batteriet indeholder cadmium - Hg: Batteriet indeholder kviksølv Du er juridisk forpligtet til at returnere brugte batterier. Gamle batterier kan indeholde skadelige stoffer, der kan skade miljøet eller dit helbred, hvis de ikke opbevares eller bortskaffes korrekt. Batterier indeholder også vigtige råstoffer, som f.eks. jern, zink, mangan eller nikkel, der kan genbruges. Efter brug kan du enten returnere batterierne til os eller til steder i din umiddelbare nærhed (f.eks. i butikker eller på kommunale indsamlingssteder) gratis. Bemærk, at batterierne skal være afladet, før de lægges i indsamlingsbeholderen til gamle apparatbatterier. Hvis batterierne ikke er helt afladet, skal du sørge for, at der ikke sker kortslutninger.
   ES/PT	Sørg også for miljørigtig bortskaffelse af emballagen. Papemballage skal smides i dertil indrettede containere eller afleveres på offentlige genbrugspladser. Al folie- og plastemballage skal afleveres på din lokale genbrugsplads.

Kun relevant for Frankrig:

"Nem sortering"

Produktet, dets tilbehør, vedlagte tryksager og emballagedele er genanvendelige. De er underlagt et udvidet producentansvar og sorteres og indsamles separat.

Vær opmærksom på mærkningen på emballagematerialerne i forbindelse med affaldssortering. Disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning:

1–7: Plastic / 20–22: Papir og pap / 80–98: Kompositmaterialer.

Symbol	Materiale	Dette produkts emballagedele indeholder følgende
	LD-polyætylen	Kabelbindere
	Bølgepap	Salgsemballage, indvendigt karton
	Papir	Silkepapir inden i emballagen

13. Overensstemmelsesbemærkning

Dette produkt opfylder kravene i gældende europæiske og nationale direktiver. Overensstemmelsen er dokumenteret. De relevante erklæringer og dokumenter findes hos producenten.

Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale direktiver i Storbritannien.

Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale direktiver i Den Serbiske Republik.

Hele EU-overensstemmelseserklæringen kan hentes på følgende link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/444188_2307.pdf

14. Garantibemærkninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.
- På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre brugsanvisninger, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-kode lander du direkte på LIDLs serviceside (www.lidl-service.com) og kan efter angivelse af artikelnummeret (IAN) åbne den relevante brugsanvisning.

Service

DK Telefon: 32 710005
E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 444188_2307

Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
TYSKLAND

Sommario

1. Destinazione d'uso 185

2. Dotazione 185

3. Specifiche tecniche 186

4. Avvertenze per la sicurezza 186

5. Copyright 192

6. Prima dell'utilizzo 193

7. Messa in funzione 193

7.1 Informazioni generali sugli ingredienti 193
7.2 Informazioni generali sulla preparazione 193
7.3 Mettere in freezer il recipiente del gelato (almeno 24 ore prima della preparazione) 193
7.4 Preparare la massa di gelato (circa 4 ore prima della preparazione) 193
7.5 Preparazione del gelato nella gelatiera 194

8. Ricette consigliate 195

9. Pulizia 197

10. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato 197

11. Risoluzione di problemi 198

12. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento 199

13. Dichiarazione di conformità 201

14. Avvertenze sulla garanzia 201

Congratulazioni!

Grazie per aver acquistato questa gelatiera e per la scelta di un prodotto di alta gamma.

Prima di mettere in funzione la gelatiera per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e familiarizzare con il dispositivo. Prestare particolare attenzione alle avvertenze per la sicurezza e utilizzare la gelatiera esclusivamente secondo quanto descritto nelle presenti istruzioni, rispettandone la destinazione d'uso indicata.

Conservare accuratamente il presente manuale di istruzioni. In caso di cessione della gelatiera a terzi, consegnare assieme anche tutta la documentazione.

1. Destinazione d'uso

La gelatiera è un elettrodomestico ed è destinata esclusivamente alla preparazione del gelato. L'utilizzo del dispositivo è vietato all'aperto e in regioni caratterizzate da climi tropicali. La gelatiera non è pertanto idonea all'utilizzo commerciale e/o all'interno di aziende. La gelatiera è predisposta per il solo utilizzo domestico e privato. L'impiego per altri scopi non è conforme alla destinazione d'uso. La gelatiera rispetta tutte le norme e gli standard previsti dalla dichiarazione di conformità CE. In caso di modifiche apportate alla gelatiera senza il consenso del produttore, non è più garantita la conformità a tali normative. Il produttore declina ogni responsabilità per danni o guasti derivanti dalla violazione di tali norme. Utilizzare unicamente gli accessori in dotazione forniti dal produttore.

Osservare le normative nazionali e/o le leggi vigenti del paese di utilizzo.

2. Dotazione

Estrarre dalla confezione la gelatiera e tutti i rispettivi accessori. Rimuovere completamente i materiali di imballaggio, verificando la completezza e l'integrità di tutti i componenti. Nel caso in cui la consegna risulti incompleta o presenti dei danni, contattare il produttore.

- **Gelatiera SilverCrest SECM 12 D1**
- **Guida rapida (le istruzioni per l'uso complete sono disponibili online)**

Le presenti istruzioni per l'uso sono dotate di una copertina apribile. Sul retro della copertina sono illustrati la gelatiera e tutti i relativi comandi, contrassegnati da numeri di riferimento. È possibile lasciare aperta la pagina della copertina mentre si procede a leggere gli altri capitoli del manuale di istruzioni. In questo modo si ha sempre un riferimento visivo dell'elemento di comando trattato. La numerazione corrisponde ai seguenti elementi:

1	Interruttore ON/OFF (**I/0**)
2	Unità del motore
3	Coperchio (con apertura di riempimento)
4	Asse di collegamento
5	Miscelatore
6	Recipiente del gelato
7	Anello in plastica
8	Contenitore esterno
9	Cavo di alimentazione

3. Specifiche tecniche

Nome	SECM 12 D1
Alimentazione	220-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita	12 W
Capacità	max. 1,65 l
Volume utile:	max. 700 g di massa di gelato per ottenere fino a 1000 ml di gelato pronto
Classe di protezione	II

Eventuali modifiche alle specifiche tecniche e al design possono essere apportate senza preavviso.

4. Avvertenze per la sicurezza

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e osservare le avvertenze, anche se si ha già dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso per eventuali consultazioni future. In caso di vendita o cessione del dispositivo, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso, quali parti integranti del dispositivo.

Simbologia utilizzata

PERICOLO! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio elevato che, se non evitato, provoca la morte o lesioni gravi.

AVVERTENZA! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può provocare la morte o lesioni gravi.

ATTENZIONE! Questa parola identifica istruzioni importanti per prevenire danni materiali.

PERICOLO! Questo simbolo segnala pericoli per la salute, compreso il rischio di morte e/o danni materiali a causa di scosse elettriche.

Questo simbolo apposto sui prodotti indica che la loro composizione fisica e chimica è stata sottoposta a test e che il loro contatto con i generi alimentari non rappresenta un rischio per la salute, nel rispetto delle prescrizioni del Regolamento CE 1935/2004.

Questo simbolo indica ulteriori note informative sull'argomento.

Questo simbolo segnala i componenti che si possono lavare in lavastoviglie.

Indirizzo del produttore

Classe di protezione II

Istruzioni per un utilizzo in sicurezza

- Pulire tutte le parti e le superfici che entrano in contatto con gli alimenti prima del primo utilizzo. A tale scopo, consultare il capitolo "Pulizia".
- Non lavorare mai più di 700 g di massa di gelato nel recipiente (6).
- Scollegare sempre dalla rete elettrica il dispositivo in caso non venga sorvegliato, prima dell'assemblaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Qualora il cavo di collegamento alla rete del dispositivo presenti danni, provvedere a farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale similmente qualificato per evitare pericoli.
- La gelatiera non può essere utilizzata in combinazione a un timer di accensione esterno o a un sistema di telecontrollo separato.

Bambini e persone con disabilità

- Il presente dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso, solo se sorvegliati o istruiti in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo stesso e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non possono essere eseguite da bambini, se non di età superiore a 8 anni e a meno che non siano sorvegliati.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione (9) lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

PERICOLO! Il materiale di imballaggio non è un giocattolo. Non permettere ai bambini di giocare con i sacchetti in plastica. Pericolo di soffocamento.

- Conservare il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.

Avvertenze generali per la sicurezza

Pericolo di lesioni

- Non inserire le mani nella gelatiera quando è in funzione. Tenere lontani capelli, vestiti e altri oggetti.
- Non toccare il recipiente raffreddato del gelato (6) con le mani bagnate.

PERICOLO dovuto a cattive condizioni igieniche

- Il gelato è un terreno di coltura ideale per la salmonella. Per questo motivo è necessario prestare particolare attenzione all'igiene durante la preparazione.
- La principale fonte di salmonella sono le uova crude. La salmonella può moltiplicarsi molto rapidamente se l'alimento è conservato troppo a lungo o se refrigerato in modo insufficiente.
- La salmonella può moltiplicarsi anche nei gelati preparati o scongelati. La salmonella non può essere uccisa con la surgelazione.
- Seguire sempre le seguenti raccomandazioni igieniche:
  - Le persone con difese immunitarie indebolite (anziani, bambini piccoli) dovrebbero evitare le ricette con uova crude.

- Se si utilizzano uova crude, assicurarsi che siano fresche e tenute in frigorifero.
- Conservare il gelato preparato in frigorifero subito dopo la preparazione e consumarlo entro massimo 24 ore.
- Il gelato pronto deve essere consumato immediatamente. Può essere conservato in freezer a -18 °C per massimo una settimana.
- Il gelato scongelato non deve essere ricongelato.
- La gelatiera e i materiali di lavoro utilizzati devono essere puliti accuratamente dopo la preparazione del gelato.

ATTENZIONE ai danni materiali

- Il recipiente del gelato (6) deve essere assolutamente asciutto prima della refrigerazione.
- Il recipiente del gelato (6) non deve mai essere riscaldato oltre i 40 °C.
- Per rimuovere il gelato all'interno del recipiente, utilizzare dei raschietti di gomma. Oggetti duri o appuntiti possono danneggiare l'interno del recipiente del gelato (6).
- Aggiungere il gelato preparato alla gelatiera in funzione solo dopo averla accesa.
- Non spegnere e riaccendere mai la gelatiera durante la preparazione. La massa di gelato congelata potrebbe bloccare il miscelatore (5) e causare danni permanenti.
- Non utilizzare mai la gelatiera su superfici calde (ad es. piani di cottura) o vicino a fonti di calore.

- I piedini in silicone antiscivolo della gelatiera potrebbero essere graffiati dalle superfici lavorate dei mobili. Se necessario, utilizzare un supporto.
- La gelatiera è dotata di una protezione contro il surriscaldamento che provvede a spegnerla per evitare che il motore si surriscaldi. In questo caso, scollegare la spina e lasciar raffreddare il dispositivo per almeno 15 minuti.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori originali in dotazione.

PERICOLO di scossa elettrica

- Non aprire mai l'alloggiamento della gelatiera, non contiene alcun componente che necessiti di manutenzione. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di scossa elettrica.
- Se si nota la presenza di fumo, rumori o odori anomali, spegnere immediatamente la gelatiera e scollegare la spina dalla presa di alimentazione. In questi casi, non utilizzare la gelatiera prima di averla sottoposta a un controllo approfondito da parte del personale specializzato. Non inalare i fumi derivanti da un eventuale incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale dei fumi, consultare un medico. L'inalazione dei fumi può arrecare danni alla salute.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione (9) non venga danneggiato da spigoli vivi o superfici calde.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione (9) non venga stretto o schiacciato.
- Scollegare sempre dalla rete elettrica il dispositivo in caso non venga sorvegliato, prima dell'assemblaggio, dello smontaggio o della pulizia.

- Afferrare sempre la spina per disinserire il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, non tirare mai il cavo stesso (9).
- In caso di danni visibili alla gelatiera o al cavo di alimentazione (9), spegnere immediatamente il dispositivo, scollegare la spina dalla presa di corrente e rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Non toccare la gelatiera con le mani bagnate.
- Non immergere mai la gelatiera in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare la gelatiera in prossimità di recipienti pieni d'acqua, ad esempio lavandini.
- Nel caso in cui siano penetrati liquidi o altri corpi estranei nella gelatiera, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente e rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

5. Copyright

I contenuti delle presenti istruzioni per l'uso sono protetti da copyright e vengono forniti all'utente unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare o riprodurre i dati e le informazioni ivi contenute senza l'autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Il divieto si applica anche in caso di utilizzo commerciale di tali informazioni e dati. Testi e illustrazioni si intendono aggiornati al momento della stampa. Con riserva di modifiche.

6. Prima dell'utilizzo

Estrarre dalla confezione la gelatiera e tutti gli accessori e verificare che siano presenti tutte le parti in dotazione. Rimuovere tutte le pellicole protettive. Tenere il materiale da imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.

Pulire il dispositivo prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

7. Messa in funzione

7.1 Informazioni generali sugli ingredienti

- Utilizzare ingredienti freschi e genuini per ottenere un gelato di alta qualità.
- I latticini ad alto contenuto di grassi (ad es. panna montata, mascarpone) esaltano il sapore e garantiscono un elevato livello di cremosità.
- Se si aggiunge dello zucchero, l'ideale sarebbe usare lo zucchero a velo. Lo zucchero garantisce una consistenza più solida e riduce la formazione di grandi cristalli di ghiaccio.
- Se si desidera utilizzare frutta surgelata, non lasciarla scongelare completamente prima di ridurla in purea. La frutta semicongelata è più facile da ridurre in purea.
- L'aggiunta di alcol rende il gelato più morbido.

7.2 Informazioni generali sulla preparazione

- Per un buon gelato, il recipiente del gelato (6) e la massa di gelato preparata devono essere sufficientemente raffreddati prima della preparazione.
- Il gelato appena preparato è morbido al cucchiaio e pronto da servire. Il sapore è migliore in questo modo.
- Se il gelato non ha la consistenza desiderata dopo circa 40 minuti, riporlo in freezer fino a quando non l'avrà raggiunta.

7.3 Mettere in freezer il recipiente del gelato (almeno 24 ore prima della preparazione)

- Il recipiente del gelato (6) deve essere assolutamente asciutto al momento dell'inserimento in freezer.
- Per evitare depositi di ghiaccio sul recipiente del gelato (6), si consiglia di utilizzare un sacchetto da congelatore da chiudere il più ermeticamente possibile prima di riporlo in freezer.
- Dopo almeno 24 ore di permanenza nel freezer (a -18 °C o temperatura inferiore), il recipiente del gelato (6) è completamente raffreddato e pronto per la preparazione del gelato.
- Per evitare che il recipiente del gelato (6) si riscaldi, toglierlo dal freezer solo poco prima della preparazione.

7.4 Preparare la massa di gelato (circa 4 ore prima della preparazione)

- Preparare un massimo di 700 g di massa di gelato secondo le istruzioni della ricetta. Ciò consente di ottenere fino a 1000 ml di gelato pronto.
- Riporre la massa di gelato preparata in frigorifero per circa 4 ore in modo che si raffreddi correttamente.

7.5 Preparazione del gelato nella gelatiera

- Versare la massa di gelato preparata in un contenitore con un beccuccio. In questo modo è più facile aggiungere la massa di gelato attraverso l'apertura sul coperchio (3).
- Versare la massa nel recipiente del gelato (6) solo quando la gelatiera è completamente montata e accesa e il miscelatore (5) ruota all'interno del recipiente del gelato (6). In caso contrario, la massa si congelerà sulla parete interna del recipiente (6) bloccando il miscelatore (5).
- Lavorare rapidamente per evitare che il recipiente del gelato (6) e la massa del gelato si riscaldino.

- Posizionare l'unità del motore (2) sul coperchio (3). Chiudere facendo scattare entrambi i meccanismi a innesto. Fare riferimento alla figura **A** nella pagina di copertina.
- Inserire l'asse di collegamento (4) nell'unità del motore (2) dal basso.
- Inserire il miscelatore (5) sull'asse di collegamento (4).
- Posizionare l'anello in plastica (7) sul contenitore esterno (8). Le maniglie dell'anello in plastica (7) devono trovarsi in corrispondenza delle scanalature del contenitore esterno (8).
- Rimuovere il sacchetto e posizionare il recipiente del gelato (6) sull'anello in plastica (7).
- Posizionare ora il coperchio (3) con l'unità del motore (2) e il miscelatore (5) montati sull'anello in plastica (7). Girare quindi il coperchio (3) in senso orario.
- Inserire la spina nella presa di corrente e girare l'interruttore ON/OFF (1) portandolo in posizione "**I**".

Attenzione ai danni materiali: non spegnere e riaccendere mai la gelatiera durante la preparazione del gelato. La massa congelata bloccherebbe il miscelatore.

- Versare la massa di gelato preparata nel recipiente (6) attraverso l'apertura sul coperchio (3). **Importante:** durante il riempimento, la gelatiera deve essere accesa e il miscelatore (5) deve ruotare.
- Lasciare lavorare la gelatiera finché il gelato nel recipiente (6) non avrà raggiunto la consistenza desiderata.

Se il gelato non ha la consistenza desiderata dopo un massimo di 40 minuti, riporlo in freezer fino a quando non avrà raggiunto la consistenza desiderata.

- Portare l'interruttore ON/OFF (1) in posizione "0" per spegnere la gelatiera.
- Scollegare la spina dalla presa di alimentazione.
- Afferrare il coperchio (3) con entrambe le mani, ruotarlo in senso antiorario e sollevarlo.
- Rimuovere il gelato preparato con un raschietto di gomma o un cucchiaio di legno. È morbido al punto da essere maneggiato con un cucchiaio e può essere consumato subito.

8. Ricette consigliate

Al posto del tuorlo d'uovo, nelle ricette si può usare anche lo stabilizzatore per panna. Regola generale: 1 cucchiaino di stabilizzatore per panna sostituisce 2 tuorli d'uovo. Seguire le istruzioni di dosaggio del produttore!

Gelato al cioccolato

Ingredienti	Preparazione
• 2 tuorli d'uovo • 200 ml di latte (3,5% di grassi) • 200 ml di panna da montare (30% di grassi) • 80 g di cacao in polvere	• Sbattere il tuorlo d'uovo, il cacao in polvere e il latte. • Montare la panna a neve ferma. • Incorporare la panna montata nel composto preparato fino a ottenere una massa di gelato omogenea.

Gelato alla banana

Ingredienti	Preparazione
• 1 banana grande e matura • 200 ml di latte (3,5% di grassi) • 100 ml di panna da montare (30% di grassi) • 50 g di zucchero a velo	• Ridurre in purea la banana. • Miscelare bene la purea di banane con gli altri ingredienti. • Montare la panna a neve ferma. • Incorporare la panna montata nel composto preparato fino a ottenere una massa di gelato omogenea.

Gelato vegano con banana e mandorle

Ingredienti	Preparazione
• 1 banana grande e matura • mezzo limone • 200 ml di bevanda alla mandorla e vaniglia • 30 g di zucchero a velo	• Ridurre in purea la banana con il succo del limone spremuto. • Aggiungere la bevanda alla mandorla e vaniglia. • Miscelare bene la purea di banane con gli altri ingredienti. Mescolare fino a ottenere una massa di gelato omogenea.

Gelato alla fragola

Ingredienti	Preparazione
• 1 tuorlo d'uovo • 100 ml di latte (3,5% di grassi) • 100 ml di panna da montare (30% di grassi) • 40 g di zucchero a velo • 150 g di fragole	• Mescolare i tuorli d'uovo e lo zucchero a velo finché il composto non assume un colore chiaro. • Aggiungere il latte freddo. • Montare la panna a neve ferma. • Incorporare la panna montata nel composto preparato fino a ottenere una massa di gelato omogenea. • Ridurre in purea le fragole. • Aggiungere la purea di fragole alla miscela preparata e mescolare fino a ottenere una massa di gelato omogenea.
Suggerimento: aggiungere più o meno frutta e zucchero a velo secondo le proprie preferenze.	

Gelato alla vaniglia

Ingredienti	Preparazione
• 2 tuorli d'uovo • 200 ml di latte (3,5% di grassi) • 200 ml di panna da montare (30% di grassi) • 50 g di zucchero a velo • 1-2 bustine di zucchero vanigliato	• Sbattere i tuorli d'uovo, lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato fino a quando il composto non assume un colore chiaro. • Aggiungere il latte freddo. • Montare la panna a neve ferma. • Incorporare la panna montata nel composto preparato fino a ottenere una massa di gelato omogenea.
Suggerimento: aggiungere frutta all'occorrenza e dolcificare a piacere.	

Sorbetto all'arancia e limone

Ingredienti	Preparazione
• 4 arance • 2 limoni • 100 g di zucchero a velo	• Spremere le arance e i limoni. • Mescolare il succo d'arancia e di limone con lo zucchero a velo fino a farlo sciogliere.

9. Pulizia

PERICOLO di scossa elettrica

Prima della pulizia, scollegare la spina dalla presa di alimentazione. In caso contrario sussiste il pericolo di scossa elettrica.

Non versare o spruzzare liquidi sull'unità del motore (2) e non immergerla in acqua o altri liquidi. In caso contrario sussiste il pericolo di scossa elettrica e incendio da cortocircuito.

AVVERTENZA per danni materiali

Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi per la pulizia, evitare l'uso di oggetti abrasivi (ad es. spugne in metallo). In caso contrario, la gelatiera può essere danneggiata.

- Scollegare innanzitutto il miscelatore (5) e l'asse di collegamento (4) dall'unità del motore (2).
- Premere insieme i 2 meccanismi di chiusura dell'unità del motore (2) e rimuovere l'unità (2) dal coperchio (3).
- Afferrare l'anello in plastica (7) per le maniglie ed estrarre l'anello (7) e il recipiente del gelato (6) dal contenitore esterno (8).

Unità del motore (2)

- Pulire l'unità del motore (7) con panno morbido e leggermente inumidito.

Recipiente del gelato (6)

- Solo dopo aver raggiunto la temperatura ambiente, pulire il recipiente del gelato (6) utilizzando un detersivo delicato e acqua a massimo 40 °C. Successivamente, risciacquarlo con abbondante acqua corrente, in modo da rimuovere i residui di detersivo.

Coperchio (3) e miscelatore (5)

- Pulire il coperchio (3) e il miscelatore (5) con un detersivo delicato e acqua calda. Successivamente, risciacquare con abbondante acqua corrente, in modo da rimuovere i residui di detersivo. In alternativa, questi componenti possono essere lavati anche in lavastoviglie.

Contenitore esterno (8), anello in plastica (7) e asse di collegamento (4)

- Pulire questi componenti con un detersivo delicato e acqua calda. Successivamente, risciacquare con abbondante acqua corrente, in modo da rimuovere i residui di detersivo.

Asciugare accuratamente tutti i componenti puliti.

10. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato

Nel caso in cui non si utilizzi la gelatiera per un periodo di tempo prolungato, pulirla e conservarla in un luogo pulito e asciutto.

11. Risoluzione di problemi

In caso di funzionamento anomalo della gelatiera, provare a risolvere il problema consultando le seguenti avvertenze. Al persistere del problema, anche dopo aver adottato i seguenti accorgimenti, contattare la nostra hotline di assistenza.

La gelatiera non funziona

- La spina di rete non è inserita. Inserire la spina in una presa di corrente.
- La presa di corrente è guasta. Provare ad accendere il dispositivo usando un'altra presa di cui si è sicuri del buon funzionamento.

Il gelato fuoriesce dall'apertura sul coperchio (3).

- Nel recipiente (6) è presente troppo gelato. Rispettare la quantità massima di 1000 ml.
- Utilizzare meno gelato nelle preparazioni successive.

Il gelato rimane troppo liquido

- Rispettare sempre i tempi di raffreddamento consigliati:
  Recipiente del gelato: da raffreddare in freezer per almeno 24 ore.
  Massa di gelato: da raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.
- Se necessario, far raffreddare il gelato preparato in freezer finché non ha raggiunto la consistenza desiderata.

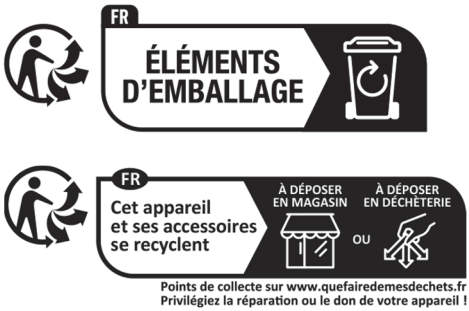
La gelatiera si spegne

- L'unità del motore (2) si è surriscaldata ed è stata attivata la protezione contro il surriscaldamento.

12. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento

	I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva Europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.
	Il simbolo del cassonetto barrato con una croce posto su batterie e accumulatori indica che non devono essere smaltiti nei rifiuti domestici, bensì con la raccolta differenziata. Sotto questo simbolo, nel caso di batterie contenenti sostanze nocive, si trova il simbolo chimico della sostanza in questione che ha il significato seguente: - Pb: la batteria contiene piombo - Cd: la batteria contiene cadmio - Hg: la batteria contiene mercurio L'acquirente è obbligato per legge a restituire le batterie e gli accumulatori usati. Le batterie dismesse possono contenere sostanze nocive in grado di inquinare l'ambiente o provocare danni alla salute in caso di stoccaggio o smaltimento non appropriati. Le batterie contengono tuttavia anche importanti materie prime, come ad es. ferro, zinco, manganese o nickel, che possono essere riciclate. Dopo l'uso, è possibile consegnare gratuitamente le batterie presso la nostra sede oppure presso i punti di raccolta predisposti a livello locale (ad es. nel punto vendita o nei centri di raccolta comunali). Le batterie vanno smaltite completamente scariche negli appositi centri di raccolta per batterie/dispositivi usati. In caso di batterie non completamente scariche, è necessario adottare misure cautelative contro possibili cortocircuiti.
   ES/PT	Riciclare correttamente anche il materiale di imballaggio. I materiali di cartone possono essere smaltiti presso gli appositi contenitori per carta oppure nei centri pubblici di raccolta predisposti al riciclaggio. Pellicole e imballaggi di plastica devono essere consegnati presso i punti di raccolta pubblici locali e smaltiti adeguatamente.

Solo per la Francia:



"Uno smaltimento più facile"

Il prodotto, gli accessori, gli stampati allegati e i componenti dell'imballaggio sono riciclabili. Questi sono soggetti alla responsabilità estesa del produttore e vengono selezionati e raccolti separatamente.

Durante la separazione dei rifiuti, osservare l'etichettatura dei materiali di imballaggio, contrassegnati da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

1–7: plastica / 20–22: carta e cartone / 80–98: materiali compositi.

Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti componenti di imballaggio del prodotto
	Polietilene bassa densità	Fascette per cavi
	Cartone ondulato	Confezione di vendita, cartone interno
	Carta	Carta velina all'interno della confezione di vendita

13. Dichiarazione di conformità

Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive vigenti a livello europeo e nazionale. La conformità è stata comprovata. Le certificazioni e la documentazione sono state depositate presso il produttore.

Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive nazionali vigenti in Gran Bretagna.

Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive nazionali vigenti della Repubblica di Serbia.

La dichiarazione di conformità EU completa può essere scaricata al link seguente:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/444188_2307.pdf

14. Avvertenze sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. 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 presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.
- Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali, video dei prodotti e software di installazione. Scansionare questo codice QR per accedere direttamente alla pagina di assistenza di LIDL (www.lidl-service.com): qui è possibile consultare le istruzioni per l'uso inserendo il codice articolo (IAN).

Assistenza

IT Telefono: 800781188
E-Mail: targa@lidl.it

CH Telefono: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch

MT Telefono: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 444188_2307

Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANIA

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat 205

2. Szállítási terjedelem 205

3. Műszaki adatok 206

4. Biztonsági tudnivalók 206

5. Szerzői jog 212

6. Az üzembe helyezés előtt 213

7. Üzembe helyezés 213

7.1 Általános tudnivalók az alapanyagokról 213
7.2 Általános tudnivalók az elkészítéséhez 213
7.3 A fagylalttartály lefagyasztása (legalább 24 órával az elkészítés előtt) 213
7.4 A fagylaltkeverék elkészítése (kb. 4 órával az elkészítés előtt) 213
7.5 Fagylalt készítése a fagylaltkészítőben 214

8. Receptjavaslatok 215

9. Tisztítás 217

10. Tárolás használaton kívül 217

11. Problémamegoldás 218

12. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók 219

13. Megfelelőségi megjegyzések 221

14. Garanciális tudnivalók 222

Gratulálunk!

A fagylaltkészítő megvásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött.

A beüzemelés előtt ismerje meg a fagylaltkészítőt, és gondosan olvassa el ezt a kezelési útmutatót. Vegye figyelembe a biztonsági tudnivalókat, és csak a kezelési útmutatóban leírt módon, az adott rendeltetési célra használja a fagylaltkészítőt.

Gondosan őrizze meg a kezelési útmutatót. Amennyiben harmadik személynek adja át a fagylaltkészítőt, ezeket a dokumentumokat is adja át.

1. Rendeltetésszerű használat

Ez a fagylaltkészítő egy háztartási készülék, és kizárólag fagylalt készítésére szolgál. A készülék nem alkalmas kültéri használatra és nem használható trópusi éghajlati övezetben. A fagylaltkészítő nem céges, illetve iparszerű használatra készült. A fagylaltkészítő kizárólag lakóhelyiségben, magáncélra használható, minden egyéb használat nem rendeltetésszerűnek minősül. Ez a fagylaltkészítő a CE-megfelelőséghez szükséges összes szabványnak és előírásnak megfelel. A fagylaltkészítő gyártóval nem egyeztetett módosítása esetén nem szavatolható a szabványok betartása. A gyártó semmilyen szavatosságot nem vállal az ebből eredő károkért vagy üzemzavarokért. Kizárólag a gyártótól kapott tartozékokat használja.

Kérjük, tartsa be a használat helyén érvényes nemzeti előírásokat és törvényeket.

2. Szállítási terjedelem

Vegye ki a csomagolásból a fagylaltkészítőt és az összes tartozékot. Távolítson el minden csomagolóanyagot, és ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát és sérülésmentességét. Hiányos vagy sérült szállítmány esetén forduljon a gyártóhoz.

- **SilverCrest SECM 12 D1 fagylaltkészítő**
- **Rövid útmutató (a teljes kezelési útmutató online érhető el)**

Ez a kezelési útmutató kihajtható borítóval van ellátva. A borító belső oldalán található a fagylaltkészítő és összes kezelőelemének számozott ábrája. A borító oldalt nyitva hagyhatja, miközben a kezelési útmutató további fejezeteit olvassa. Így mindig szem előtt maradnak az érintett kezelőelemek. A számok jelentése:

1	Be-/kikapcsológomb (**I/0**)
2	Motoregység
3	Fedél (betöltőnyílással)
4	Csatlakozótengely
5	Keverő
6	Fagylalttartály
7	Műanyag gyűrű
8	Külső tartály
9	Hálózati kábel

3. Műszaki adatok

Megnevezés	SECM 12 D1
Hálózati feszültség	220-240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel	12 W
Űrtartalom:	max. 1,65 l
Felhasználható mennyiség:	max. 700 g fagylaltkeverék, akár 1000 ml kész fagylaltot készít
Érintésvédelmi osztály	II

A műszaki adatok és a kivitel módosítása külön bejelentés nélkül lehetséges.

4. Biztonsági tudnivalók

A készülék első használata előtt kérjük, figyelmesen olvassa át a következő utasításokat és tartsa be a figyelmeztetéseket, akkor is, ha tisztában van az elektronikus és háztartási készülékek kezelésével. Őrizze meg a kezelési útmutatót későbbi használatra. A készülék eladásakor vagy továbbadásakor mindenképpen adja át ezt a kezelési útmutatót is. Az a készülék elválaszthatatlan részét képezi.

A használt szimbólumok jelentése

VESZÉLY! Ez a figyelmeztetés egy magas kockázatú veszélyt jelöl, amely, ha nem kerüljük el, halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezet.

FIGYELMEZTETÉS! Ez a figyelmeztetés egy közepes kockázatú veszélyt jelöl, amely, ha nem kerüljük el, halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethet.

FIGYELEM! Ez a figyelmeztetés az anyagi kár megelőzéséhez szükséges fontos tudnivalókat jelöli.

VESZÉLY! Ez a szimbólum áramütés veszélyére figyelmeztet, amely akár halálos sérülést és/vagy anyagi károkat okozhat.

Ez a szimbólum olyan termékeket jelöl, amelyek fizikai és kémiai alkotórészeit bevizsgálták, és az 1935/2004/EK rendelet követelményei szerint azok egészségügyi szempontból nem adnak okot aggodalomra, ha élelmiszerekkel érintkeznek.

Ez a szimbólum a témával kapcsolatos további hasznos tudnivalókat jelöli.

Ez a szimbólum olyan részeket jelöl, amelyek mosogatógépben moshatók.

A gyártó címe

Védelmi osztály: II

Utasítások a biztonságos üzemeltetéshez

- Az első használat előtt tisztítson meg minden olyan alkatrészt és felületet, amely élelmiszerekkel érintkezik. Ehhez vegye figyelembe a „Tisztítás” című fejezetet.
- Soha ne dolgozzon fel 700 ml-nél több fagylaltkeveréket a fagylalttartályban (6).
- Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés és szétszedés, valamint tisztítás előtt mindig válassza le a készüléket az erősáramú hálózatról.
- Ha a készülék hálózati csatlakozókábele megsérül, akkor a balesetek elkerülése érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval, az ügyfélszolgálattal vagy képzett szakemberrel.
- Tilos felszerelni a fagylaltkészítőt külső kapcsolóórával vagy különálló távvezérlő rendszerrel.

Gyerekek és fogyatékossággal élő felnőttek

- Ezt a vízforralót 8 évnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező felnőttek kizárólag felügyelet mellett, vagy a tejhabosító biztonságos használatára vonatkozó tájékoztatást követően használhatják, amennyiben megértették az ezzel járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyerekek, kivéve, ha legalább 8 évesek, és egy felnőtt felügyeli őket.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a hálózati kábeltől (9).

VESZÉLY! A csomagolóanyag nem játék. Gyerekeknek tilos a műanyag zacskókkal játszani. Fennáll a fulladás veszélye.

- Tárolja a készüléket gyermekektől elzárva.

Általános biztonsági tudnivalók

Sérülésveszély

- Ne nyúljon bele a futó fagylaltkészítőbe. Tartsa távol a hajat, ruhát és egyéb tárgyakat.
- Ne érintse meg a hideg fagylalttartályt (6) nedves kézzel.

VESZÉLY a rossz higiénia miatt

- A fagylalt ideális táptalaja a szalmonellának. Ezért az elkészítés során különös figyelmet kell fordítani a higiéniára!
- A szalmonella fő forrása a nyers tojás. A szalmonella rendkívül gyorsan elszaporodhat, ha túl sokáig tárolják vagy nem megfelelően hűtik.
- A szalmonella az elkészített vagy felolvasztott fagylaltkeverékben is elszaporodhat. A szalmonellát nem lehet mélyhűtéssel elpusztítani!
- Mindig tartsa be az alábbi higiéniai ajánlásokat:
  - A legyengült immunrendszerű személyeknek (időseknek, kisgyermekeknek) kerülniük kell a nyers tojást tartalmazó recepteket.
  - Ha nyers tojást használ, ügyelj arra, hogy friss és hűtött legyen!

- A fagylaltkeveréket az elkészítés után azonnal tárolja hűtőszekrényben, és legfeljebb 24 órán belül használja fel!
- A kész fagylaltot azonnal el kell fogyasztani. A fagyasztóban -18 °C-on legfeljebb egy hétig tárolható!
- A felolvasztott fagylaltot nem szabad visszafagyasztani!
- A fagylaltkészítőt és a felhasznált munkaeszközöket a fagylaltkészítést követően alaposan meg kell tisztítani!

FIGYELEMFELHÍVÁS a készülék károsodására

- A fagylalttartálynak (6) fagyasztás előtt teljesen száraznak kell lennie.
- A fagylalttartályt (6) soha nem szabad 40 °C fölé melegíteni.
- Ideális esetben használjon gumispatulát az elkészült fagylalt eltávolításához. A kemény vagy hegyes tárgyak kárt okozhatnak a fagylalttartály (6) belsejében!
- Az elkészített fagylaltkeveréket csak a bekapcsolás után adja hozzá a járó fagylaltkészítőhöz.
- Soha ne kapcsolja ki és be a fagylaltkészítőt az elkészítési folyamat során. A megfagyott fagylaltkeverék elzárhatja a keverőt (5), és tartós károkat okozhat.
- A fagylaltkészítőt soha ne üzemeltesse forró felületen (pl. főzőlapon) vagy hőforrások közelében.
- A fagylaltkészítő csúszásmentes szilikonlábaiban kárt okozhatnak a kezelt bútorfelületek. Szükség esetén használjon alátétet.

- A fagylaltkészítő túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik, amely kikapcsolja a készüléket, hogy megvédje a motort a túlmelegedéstől. Ebben az esetben húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja legalább 15 percig hűlni a készüléket.
- Csak a mellékelt eredeti alkatrészeket használja!

Áramütés VESZÉLYE

- A fagylaltkészítő nem tartalmaz karbantartást igénylő alkatrészeket, ezért soha ne nyissa ki a burkolatát. Kinyitott burkolat esetén fennáll az áramütés veszélye.
- Ha füstképződést, szokatlan zajokat vagy szagokat észlel, azonnal kapcsolja ki a fagylaltkészítőt, és húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból. Ilyen esetekben a fagylaltkészítőt mindaddig tilos tovább használni, amíg szakember nem vizsgálta azt meg. Semmiképpen ne lélegezze be a készülék esetleges égése során keletkező füstöt. Ha mégis belélegezte a füstöt, forduljon orvoshoz. A füst belégzése káros lehet az egészségre.
- Győződjön meg arról, hogy nem áll-e fenn a hálózati kábel (9) károsodása az éles peremekkel vagy forró felületekkel való érintkezés miatt.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati kábel (9) nem csípődött vagy szorult-e be.
- Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés és szétszedés, valamint tisztítás előtt mindig válassza le a készüléket az erősáramú hálózatról.

- Amikor a hálózati csatlakozót kihúzza az aljzatból, magánál a csatlakozónál fogva húzza, soha ne a hálózati kábelnél (9) fogva.
- Ha a fagylaltkészítőn vagy a hálózati kábelen (9) látható sérüléseket észlel, azonnal kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, és lépjen kapcsolatba a Vevőszolgálattal.
- Ne érintse meg a fagylaltkészítőt nedves kézzel.
- Soha ne merítse a fagylaltkészítőt vízbe vagy más folyadékba.
- Ne üzemeltesse a fagylaltkészítőt vízzel teli edények, pl. mosogató közelében.
- Ha folyadék vagy idegen tárgy kerül a fagylaltkészítőbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, és lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

5. Szerzői jog

A jelen kezelési útmutató teljes tartalma szerzői jogi védelem alatt áll, és kizárólag információforrásként áll az olvasó rendelkezésére. A szerzők kifejezett és írásos engedélye nélkül tilos az adatok és információk bármilyen módon történő másolása vagy sokszorosítása. Ez vonatkozik a tartalmak és adatok iparszerű használatára is. A szöveg és az ábrák a nyomdába adáskor fennálló műszaki állapotot tükrözik. A változtatások jogát fenntartjuk.

6. Az üzembe helyezés előtt

Vegye ki a csomagolásból a fagylaltkészítőt és az összes tartozékot, és ellenőrizze a csomag hiánytalanságát. Távolítsa el az összes védőfóliát. Tartsa a csomagolóanyagokat gyerekektől távol, és ártalmatlanítsa azokat környezetbarát módon.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket a gyártás során esetlegesen rajtuk maradt maradványok eltávolítása érdekében.

7. Üzembe helyezés

7.1 Általános tudnivalók az alapanyagokról

- Használjon kiváló minőségű, friss alapanyagokat a kiváló fagylaltminőség elérése érdekében.
- A magas zsírtartalmú tejtermékek (pl. tejszínhab, mascarpone) ízhordozók, és biztosítják a krémesség magas szintjét.
- Ha cukrot ad hozzá, ideális esetben porcukrot használjon. A cukor szilárdabb állagot biztosít, és csökkenti a nagy jégkristályok kialakulását.
- Ha fagyasztott gyümölcsöt szeretne használni, ne hagyja teljesen kiolvadni a pürésítés előtt. A félig fagyasztott gyümölcsöt egyszerűbb pürésíteni.
- Az alkohol hozzáadása lágyabbá teszi a fagylaltot.

7.2 Általános tudnivalók az elkészítéséhez

- A siker érdekében a fagylalttartályt (6) és az elkészített fagylaltkeveréket az elkészítés előtt megfelelően le kell hűteni.
- A frissen elkészített fagylalt kanalazható, és tálalásra kész. Így a legjobb az íze.
- Ha a fagylalt kb. 40 perc elteltével nem éri el a kívánt szilárdságot, tegye a fagyasztóba, amíg el nem éri.

7.3 A fagylalttartály lefagyasztása (legalább 24 órával az elkészítés előtt)

- A fagylalttartálynak (6) a fagyasztás időpontjában teljesen száraznak kell lennie.
- A fagylalttartályon (6) lévő jéglerakódás elkerülése érdekében célszerű a fagyasztás előtt fagyasztózacskóba helyezni, és azt a lehető legszorosabban lezárni.
- Legalább 24 óra fagyasztóban (-18 °C vagy annál hidegebb) töltött idő után a fagylalttartály (6) teljesen lehűlt, és készen áll a fagylalt elkészítésére.
- Annak érdekében, hogy a fagylalttartály (6) ne melegedjen fel, csak közvetlenül az elkészítés előtt vegye ki a fagyasztóból.

7.4 A fagylaltkeverék elkészítése (kb. 4 órával az elkészítés előtt)

- Készítsen legfeljebb 700 ml fagylaltkeveréket a recept utasításai szerint. Ez a recepttől függően akár 1000 ml kész fagylaltot eredményez.
- Tegye az elkészített fagylaltkeveréket kb. 4 órára a hűtőszekrénybe, hogy megfelelően lehűljön.

7.5 Fagylalt készítése a fagylaltkészítőben

- Öntse az előkészített fagylaltkeveréket egy kiöntőnyílással ellátott edénybe. Ez megkönnyíti a fagylaltkeverék hozzáadását a fedél töltőnyílásán keresztül (3).
- Csak akkor öntse a fagylaltkeveréket a fagylalttartályba (6), ha a fagylaltkészítő teljesen össze van szerelve és be van kapcsolva, és a fagylalttartályban (6) lévő keverő (5) forog. Ellenkező esetben a fagylalt a fagylalttartály belső falához (6) fagy, és eltömíti a keverőt (5).
- Gyorsan dolgozzon, hogy a fagylalttartály (6) és a fagylaltkeverék ne melegedjen fel.

- Helyezze a motoregységet (2) a fedélre (3). Mindkét rögzítőnek hallhatóan kapcsolódnia kell! Lásd a borítólapon található **A** ábrát.
- Helyezze be alulról a csatlakozótengelyt (4) a motoregységbe (2).
- Helyezze a keverőt (5) a csatlakozótengelyre (4).
- Helyezze a műanyag gyűrűt (7) a külső tartályra (8). A műanyag gyűrű (7) fogantyúinak a külső tartály (8) megfelelő hornyaiban kell elhelyezkedniük.
- Vegye ki a fagyasztózacskót, és helyezze a fagylalttartályt (6) a műanyag gyűrűre (7).
- Helyezze a fedelet (3) a motoregységgel (2) és a keverővel (5) a műanyag gyűrűre (7). Tekerje a fedelet (3) az óramutató járásával egyező irányba ütközésig.
- Dugja be a hálózati csatlakozót az aljzatba, és fordítsa az be-/kikapcsológombot (1) „**I**" állásba.

Figyelemfelhívás a készülék károsodására: Soha ne kapcsolja ki és be a fagylaltkészítőt a fagylaltkészítési folyamat során. A fagyasztott fagylaltkeverék eltömítené a keverőt!

- Öntse az előkészített fagylaltkeveréket a fedélen lévő töltőnyíláson (3) keresztül a fagylalttartályba (6). **Fontos:** Töltéskor a fagylaltkészítőnek bekapcsolva kell lennie, és a keverőnek (5) forognia kell!
- Hagyja dolgozni a fagylaltkészítőt, amíg a fagylalttartályban (6) lévő fagylalt eléri a kívánt állagot.

Ha a fagylalt nem a kívánt szilárdságot éri el legfeljebb 40 perc elteltével, tartsa a fagyasztóban, amíg olyan szilárd nem lesz, amilyennek szeretné.

- A fagylaltkészítő kikapcsolásához fordítsa a be-/kikapcsológombot (1) „0" állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.
- Fogja meg a fedelet (3) mindkét kezével, fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje le.
- A kész fagylaltot gumispatulával vagy fakanállal távolítsa el. A fagylalt kanalazható, és azonnal fogyasztható.

8. Receptjavaslatok

A receptekben tojássárgája helyett habfixálót is használhat.
Általános szabály: 1 teáskanál habfixáló 2 tojássárgáját helyettesít.
Kövesse a gyártó adagolási utasításait!

Csokoládéfagylalt

Hozzávalók	**Elkészítés:**
• 2 tojássárgája • 200 ml tej (3,5%-os zsírtartalom) • 200 ml tejszínhab (30%-os zsírtartalom) • 80 g kakaóitalpor	• Verje fel a tojássárgáját, a kakaóport és a tejet. • A tejszínhabot verje kemény habbá. • Keverje a tejszínhabot az előkészített keverékhez, amíg homogén fagylaltkeveréket nem kap.

Banánfagylalt

Hozzávalók	**Elkészítés:**
• 1 nagy érett banán • 200 ml tej (3,5%-os zsírtartalom) • 100 ml tejszínhab (30%-os zsírtartalom) • 50 g porcukor	• Pürésítse a banánt. • Először a banánpürét keverje jól össze a többi hozzávalóval. • A tejszínhabot verje kemény habbá. • Keverje a tejszínhabot az előkészített keverékhez, amíg homogén fagylaltkeveréket nem kap.

Vegán banán- és mandulafagylalt

Hozzávalók	**Elkészítés:**
• 1 nagy érett banán • fél citrom • 200 ml vaníliás mandulaital • 30 g porcukor	• Pürésítse a banánt a kifacsart citrom levével együtt. • Adja hozzá a vaníliás mandulaitalt. • A banánpürét keverje jól össze a többi hozzávalóval. Addig keverje, amíg homogén fagylaltkeveréket nem kap.

Eperfagylalt

Hozzávalók	**Elkészítés:**
• 1 tojássárgája • 100 ml tej (3,5%-os zsírtartalom) • 100 ml tejszínhab (30%-os zsírtartalom) • 40 g porcukor • 150 g eper	• A tojássárgáját és a porcukrot addig keverje, amíg a keverék világos színű nem lesz. • Adja hozzá a hideg tejet. • A tejszínhabot verje kemény habbá. • Keverje a tejszínhabot az előkészített keverékhez, amíg homogén fagylaltkeveréket nem kap. • Pürésítse az epret. • Adja hozzá az eperpürét az előkészített keverékhez, és keverje addig, amíg homogén fagylaltkeveréket nem kap.
Tudnivaló: Tetszés szerint adjon hozzá több vagy kevesebb gyümölcsöt és porcukrot.	

Vaníliafagylalt

Hozzávalók	Elkészítés:
• 2 tojássárgája • 200 ml tej (3,5%-os zsírtartalom) • 200 ml tejszínhab (30%-os zsírtartalom) • 50 g porcukor • 1-2 tasak vaníliás cukor	• A tojássárgákat, a porcukrot és a vaníliás cukrot addig verje fel, amíg a keverék világos színű nem lesz. • Adja hozzá a hideg tejet. • A tejszínhabot verje kemény habbá. • Keverje a tejszínhabot az előkészített keverékhez, amíg homogén fagylaltkeveréket nem kap.
Tudnivaló: A kedve szerint adjon hozzá gyümölcsöt, és ízlés szerint édesítse.	

Narancs- és citromsorbet

Hozzávalók	Elkészítés:
• 4 narancs • 2 citrom • 100 g porcukor	• Facsarja ki a narancsok és a citromok levét. • A narancs- és citromlevet keverje össze a porcukorral, amíg fel nem oldódik.

9. Tisztítás

Áramütés VESZÉLYE

A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból. Máskülönben áramütés veszélye áll fenn.

Ne öntsön vagy permetezzen semmilyen folyadékot a motoregységre (2), és ne merítse a talpat vízbe vagy más folyadékba. Máskülönben áramütés és a rövidzárlat miatt tűzveszély áll fenn.

FIGYELEMFELHÍVÁS a készülék károsodására

A termék tisztításához ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószereket, valamint súroló hatású tárgyakat (pl. fém edénysúrolót). Ellenkező esetben a fagylaltkészítő megsérülhet.

- Először válassza le a keverőt (5) és a csatlakozótengelyt (4) a motoregységről (2).
- Nyomja össze a motoregységen (2) lévő 2 rögzítőt, és válassza le a motoregységet (2) a fedélről (3).
- Fogja meg a műanyag gyűrűt (7) a fogantyúknál fogva, és emelje ki a műanyag gyűrűt (7) és a fagylalttartályt (6) a külső tartályból (8).

Motoregység (2)

- Tisztítsa meg a motoregységet (7) puha, enyhén nedves törlőkendővel.

Fagylalttartály (6)

- Miután elérte a szobahőmérsékletet, tisztítsa meg a fagylalttartályt (6) enyhe mosogatószerrel és legfeljebb 40 °C-os hőmérsékletű vízzel. Ezt követően alaposan öblítse le bő, tiszta vízzel, hogy eltávolítsa a mosogatószer maradványait.

Fedél (3) és keverő (5)

- Tisztítsa meg a fedelet (3) és a keverőt (5) enyhe mosószerrel és meleg vízzel. Ezt követően alaposan öblítse le bő, tiszta vízzel, hogy eltávolítsa a mosogatószer maradványait. Alternatívaként ezek az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók.

Külső tartály (8), műanyag gyűrű (7) és csatlakozótengely (4)

- Tisztítsa meg az alkatrészeket enyhe mosószerrel és meleg vízzel. Ezt követően alaposan öblítse le bő, tiszta vízzel, hogy eltávolítsa a mosogatószer maradványait.

Minden megtisztított alkatrészt alaposan szárítson meg.

10. Tárolás használaton kívül

Ha a fagylaltkészítőt hosszabb ideig nem használja, a tisztítást követően tárolja egy száraz, tiszta helyen.

11. Problémamegoldás

Ha a fagylaltkészítő nem a megszokott módon működik, próbálja a problémát az alábbi tanácsok alapján megoldani. Ha az alábbi tippeknek megfelelő problémamegoldás után a hiba továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálati vonalunkkal.

A fagylaltkészítő nem működik

- A hálózati csatlakozó nincs bedugva. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy hálózati dugaszolóaljzatba.
- A hálózati kábel hibás. Próbálja az eszközt egy másik dugaszolóaljzatba csatlakoztatni, amelyről biztosan tudja, hogy rendben működik.

A fagylalt felfelé ömlik a fedél töltőnyílásán (3).

- Túl sok fagylaltkeverék van a fagylalttartályban (6). A maximális mennyiség 1000 ml.
- A következő kísérlethez kevesebb fagylaltkeveréket használjon.

A fagylalt túl folyékony marad

- Mindig tartsa be az ajánlott hűtési időket:
  Fagylalttartály: legalább 24 órán át a fagyasztóban.
  Fagylaltkeverék: legalább 4 órán át a hűtőszekrényben.
- Ha szükséges, hűtse az elkészített fagylaltot a fagyasztóban, amíg elégedett nem lesz az állagával.

A fagylaltkészítő kikapcsol

- A motoregység (2) túlmelegedett, és a túlmelegedés elleni védelem aktiválódott.

12. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók

	E jellel ellátott eszközök a 2012/19/EU sz. európai irányelv hatálya alá esnek. Valamennyi elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell hulladékként elhelyezni a hatóságok által meghatározott helyen. A környezet, illetve saját egészsége károsításának elkerülése érdekében megfelelő módon helyezze el hulladékként az eszközt. A termék megfelelő leselejtezéséről további információt a helyi kormányzattól, hulladékkezelési szolgáltatóktól, illetve az eszköz vásárlásának helyén kaphat.
	Az áthúzott szemetessel ellátott szimbólum az elemeken és az akkumulátorokon azt jelzi, hogy ezeket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni, hanem külön kell gyűjteni. A szimbólum alatt megtalálható a szennyező anyag vegyjele is, amely a következő jelentéssel bír a szennyező anyagokat tartalmazó akkumulátorok esetében: – Pb: Az akkumulátor ólmot tartalmaz – Cd: Az akkumulátor kadmiumot tartalmaz – Hg: Az akkumulátor higanyt tartalmaz Jogilag köteles visszaküldeni a használt elemeket és akkumulátorokat. A régi akkumulátorok olyan káros anyagokat tartalmazhatnak, amelyek nem megfelelő tárolás vagy ártalmatlanítás esetén károsíthatják a környezetet vagy az egészséget. Az elemek fontos nyersanyagokat is tartalmaznak – pl. vas, cink, mangán vagy nikkel –, és újrahasznosíthatók Használat után az elemeket ingyenesen visszaküldheti hozzánk vagy a közvetlen közelében lévő helyekre (pl. üzletekbe vagy önkormányzati gyűjtőhelyekre). Vegye figyelembe, hogy az elemeket csak teljesen lemerült állapotban lehet a készülékek használt elemeinek gyűjtőtartályába elhelyezni, ill. nem teljesen lemerült elemek esetén ügyeljen a rövidzárlatokra.
   ES/PT	A csomagolást is környezetkímélő módon kell ártalmatlanítani. A kartoncsomagolások papírgyűjtőkben vagy nyilvános gyűjtőhelyeken adhatók le újrahasznosítás céljából. A szállított csomaghoz tartozó fóliát és műanyagokat a helyi hulladékszállító vállalat gyűjti be és ártalmatlanítja környezetkímélő módon.

Csak Franciaországban:

„Egyszerű szelektálás"

A termék, a tartozékok, a kísérő nyomtatványok és a csomagolóelemek újrahasznosíthatók. Ezekre kiterjesztett gyártói felelősség vonatkozik. A terméket szelektív hulladékkezeléssel kell ártalmatlanítani.

A leselejtezésnél vegye figyelembe a csomagolóanyagok jelölését. A csomagolóanyagokat rövidítésekkel (a) és számokkal (b) jelöljük, amelyek jelentése a következő:

1–7: Műanyagok / 20–22: Papír és kartonpapír / 80–98: Kompozit anyagok.

Szimbólum	**Anyag**	**A termék következő csomagolási összetevői tartalmazzák**
	Alacsony sűrűségű polietilén	Kábelkötegelők
	Hullámpapír	Értékesítési csomagolás, belső doboz
	Papír	Az értékesítési csomagolásban található selyempapír

13. Megfelelőségi megjegyzések

Ez a termék megfelel a hatályos európai és nemzeti irányelvek előírásainak. A megfelelés igazolása megtörtént. A megfelelő nyilatkozatok és a dokumentáció megtalálható a gyártónál.

Ez a termék megfelel Nagy-Britannia hatályos országos irányelvei előírásainak.

Ez a termék megfelel Magyarország hatályos országos irányelvei előírásainak.

A teljes EU-megfelelőségi nyilatkozatot az alábbi linkre kattintva töltheti le:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/444188_2307.pdf

14. Garanciális tudnivalók

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

Kedves vásárló!

E készülék garanciája 3 év a vásárlás időpontjától számítva. A termék hibái esetén a vásárlóval szemben törvényes jogokkal rendelkezik. E törvényes jogokat a következőkben leírt garancia nem korlátozza.

A garancia feltételei

A garancia időtartamát a vásárlás pillanatától számítjuk. Jól őrizze meg az eredeti kasszaszalagot. Ez a vásárlás bizonylatául szolgál. Amennyiben a vásárlás pillanatától számított három éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelentkezik, a terméket a saját választásunk alapján költségmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük.

A garancia időtartama és törvény által előírt szavatossági igények

A garancia időtartamához nem adódik hozzá a szavatosság időtartama. Ez a javított és kicserélt alkatrészekre is vonatkozik. Az esetleges, már a vásárláskor jelen levő hibákat és hiányosságokat közvetlenül a kicsomagolás után jelenteni kell. A garancia lejárta után esedékes javítások a költségek viselésére kötelezik a vásárlót.

A garancia terjedelme

A készülék szigorú biztonsági irányelvek szerint, nagy gonddal készültek és a kiszállítás előtt tüzetes vizsgálatnak voltak alávetve. A garancia anyagi és gyártási hibákra terjed ki. A garancia nem vonatkozik normális kopásnak kitett alkatrészekre, amelyeket emiatt gyorsan kopó alkatrészeknek lehet tekinteni, valamint a törékeny alkatrészek sérüléseire, mint pl. kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek. A garancia érvényét veszíti, amennyiben a termék meg van sérülve, szakszerűtlenül volt használva vagy karbantartva. A termék szakszerű kezeléséhez pontosan be kell tartani a kezelési utasításban felsorolt utasításokat. Feltétlenül el kell kerülni az olyan célokra való felhasználást vagy kezelést, amelyektől a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra készült. Visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szerviz-képviselet által végzett erőszakos beavatkozás esetén a garancia érvényét veszíti. A termék javításával vagy cseréjével nem kezdődik újra a garancia érvényessége.

Eljárás garanciális követelés esetén

Az esete gyors feldolgozása érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- A termék üzembe helyezése előtt alaposan olvassa át a mellékelt dokumentációt. Amennyiben olyan probléma jelentkezik, amelyet így nem lehet megoldani, forduljon a forródrót szolgálatunkhoz.
- Bármilyen kérés esetén a vásárlás bizonyítására tartsa készenlétben a kasszaszalagot és cikkszámot, vagy ha van ilyen a sorozatszámot.

- Amennyiben a telefonos megoldás nem lehetséges, a forródrót szolgáltatásunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez.
- Ezt és számos további kézikönyvet, termékvideót és telepítőszoftvert letölthet a www.lidl-service.com webhelyről. Ez a QR-kód közvetlenül a LIDL szolgáltatási webhelyére vezet (www.lidl-service.com), ahol megnyithatja a kezelési útmutatót a cikkszám (IAN) megadásával.

Szerviz

HU Telefon: 06800 21225
E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 444188_2307

Gyártó

Figyelem, a következő cím nem szervizcím! Először a fent megadott szervizzel vegye fel a kapcsolatot.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NÉMETORSZÁG