



EISCREMEMASCHINE SECM 12 D1

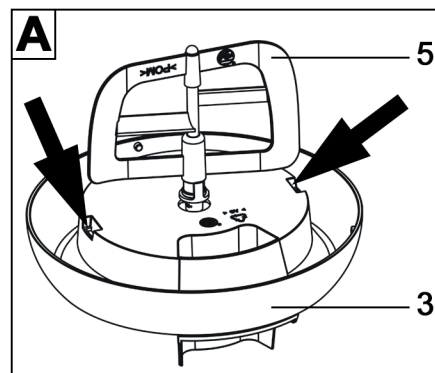
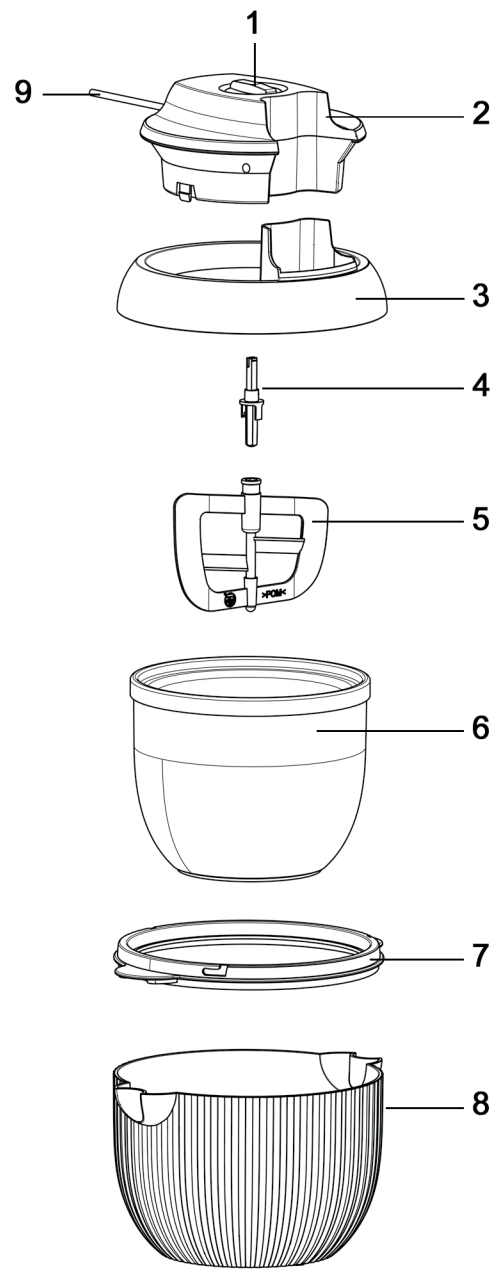
DE AT CH
EISCREMEMASCHINE
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR CH
SORBETIÈRE
Mode d'emploi et consignes de sécurité

IT CH
GELATIERA
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen
Version des informations
Versione delle informazioni:
02/2024 - Ident.-No.: SECM 12 D1 022024-1



Deutsch..... 2

Français 22

Italiano 45

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/O)
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 Fernwirkssystem 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 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 angegriffen 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 weiches 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 Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber 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 beigelegte 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

Table des matières

1. Utilisation conforme..... 23

2. Contenu de la livraison 23

3. Caractéristiques techniques 24

4. Consignes de sécurité..... 24

5. Droits d’auteur 30

6. Avant la mise en service 31

7. Mise en service 31

 7.1 Remarques générales sur les ingrédients..... 31

 7.2 Remarques générales sur la préparation..... 31

 7.3 Congeler le bac à glace (au moins 24 heures avant la préparation) 31

 7.4 Préparer la glace (env. 4 heures avant la préparation) 31

 7.5 Préparation de la glace dans la sorbetière..... 32

8. Exemples de recette..... 33

9. Nettoyage 35

10. Entreposage en cas de non-utilisation 35

11. Résolution des problèmes..... 36

12. Directives environnementales et indications concernant

l’élimination des déchets..... 37

13. Remarques relatives à la conformité..... 39

14. Informations concernant la garantie 40

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 dépliant. 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/O)
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



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



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

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



Téléphone : 0800 12089

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 8002 5142

E-Mail : targa@lidl.be



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

Sommario

1. Destinazione d’uso 46

2. Dotazione 46

3. Specifiche tecniche 47

4. Avvertenze per la sicurezza..... 47

5. Copyright..... 53

6. Prima dell’utilizzo 54

7. Messa in funzione 54

 7.1 Informazioni generali sugli ingredienti 54

 7.2 Informazioni generali sulla preparazione..... 54

 7.3 Mettere in freezer il recipiente del gelato (almeno 24 ore prima della preparazione)..... 54

 7.4 Preparare la massa di gelato (circa 4 ore prima della preparazione) 54

 7.5 Preparazione del gelato nella gelatiera 55

8. Ricette consigliate 56

9. Pulizia..... 58

10. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato 58

11. Risoluzione di problemi 59

12. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento 60

13. Dichiarazione di conformità 62

14. Avvertenze sulla garanzia..... 62

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/O)
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 telecomando 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 cucchiaino 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 cucchiaino di legno. È morbido al punto da essere maneggiato con un cucchiaino 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.
 	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:



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR





FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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

“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