

SILVERCREST®



ICE CREAM MAKER SECM 12 C7

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

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

Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:
11/2021 ID: SECM 12 C7_21_V1.2

(GB) (CY)

ICE CREAM MAKER

Operating instructions

(NL) (BE)

IJSMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(DE) (CH)

EISCREMEMASCHINE

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

SORBETIÈRE

Mode d'emploi

(GR) (CY)

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Οδηγία χρήσης

IAN 384916_2107

(GB) (BE) (CY)

IAN 384916_2107

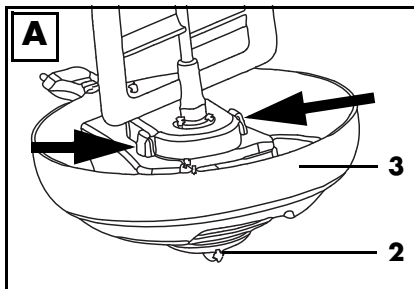
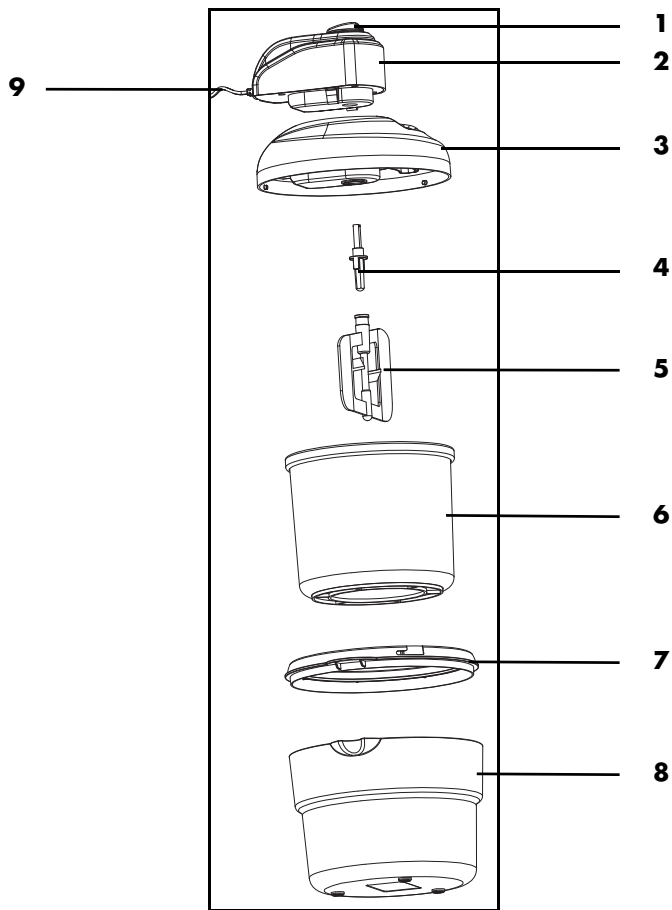
(GB) (BE) (CY)



English	2
Français	16
Nederlands	30
Ελληνικά	44
Deutsch	58



Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Επισκόπηση / Übersicht



Contents

1. Overview	2
2. Intended purpose	3
3. Safety information	3
4. Items supplied	7
5. Before using for the first time	7
6. Making ice cream	7
6.1 General	7
6.2 24 hours beforehand.....	7
6.3 4 hours beforehand.....	7
6.4 Processing the ice cream in the ice-cream maker	8
7. Recipes	9
8. Cleaning	10
9. Disposal	11
10. Troubleshooting	11
11. Technical specifications	12
12. Warranty of the HOYER Handel GmbH	13

1. Overview

- 1** 0/I switch
- 2** Motor unit (housing/appliance)
- 3** Lid with filling opening
- 4** Connecting piece
- 5** Mixing blade
- 6** Bowl
- 7** Ring with handles
- 8** Container
- 9** Power cord with plug (not shown)

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new ice-cream machine.

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

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

We hope you enjoy your new ice-cream machine!

Symbol on your device



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

This ice-cream machine is for making ice cream.

The appliance is intended for use in the home environment. It must be used indoors only.

This appliance must not be used for commercial purposes.

Possible misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Hard or sharp objects (e.g. metal spoons) may damage the inside of the bowl. Only ever use rubber scrapers or wooden utensils when taking out the ice cream you have made.

3. Safety information

Warnings

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



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

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

CAUTION: Low risk: Failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: Points and special considerations which should be remembered when using the appliance.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting danger.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children without supervision.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning" on page 10).
- ⊙ Do not store any potentially explosive substances in this device, e.g. aerosol containers with flammable propellant gas.
- ⊙ If the power cord of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service, or by a similarly qualified person, in order to avoid danger.
- ⊙ This device is intended for use in households and in applications similar to households, such as ...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ Do not prepare more than 1 000 ml / 36 fl oz in the bowl at any one time.
- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Do not allow children to play with plastic bags: There is a risk of suffocation.
- ⊙ Make sure that children cannot pull the appliance off the work surface by means of the power cord.



DANGER to and from pets and livestock!

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



DANGER! Risk of electrocution!

- ⊙ Protect the appliance from moisture, dripping water and splashing: There is the risk of an electric shock.
- ⊙ Do not use the appliance in the open air or near containers filled with water, e.g. sinks.
- ⊙ Make sure that the surface under the appliance is dry.
- ⊙ Do not operate the appliance if it or the power cord shows visible signs of damage or the appliance has been dropped.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.
- ⊙ If liquids or foreign bodies get inside the housing of the appliance, unplug immediately. Have the appliance checked before re-using.
- ⊙ The housing, the power cord and the power plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ If the appliance has fallen into water, unplug immediately, and only then remove the appliance. In this case, do not use the appliance any more and have it checked by a specialist.

- ⊙ Never touch the appliance with wet hands.
- ⊙ Only connect the power plug to a properly installed wall socket that is easily accessible and supplies voltage matching the rating plate. The socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cord cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces.
- ⊙ The appliance is not completely disconnected from the mains even after being switched off. To do so, unplug.
- ⊙ When setting up the appliance, make sure that the power cord is not trapped or crushed.
- ⊙ When unplugging the appliance, always pull on the plug and not on the cable.
- ⊙ Remove the plug from the socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the appliance,
 - ... before cleaning the appliance and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ The appliance is not designed to be operated with an external timer or a separate telecontrol system.



DANGER! Risk from poor hygiene!

- ⊙ Ice cream is an ideal breeding ground for salmonella. This is why special hygiene is required when making ice cream.
- ⊙ The main source of salmonella in ice cream is raw eggs. Fresh raw eggs often contain traces of salmonella. Levels of salmonella may however increase dramatically with lengthy storage or insufficient cooling.
- ⊙ This increase can also occur in the ice cream once it has been made or has thawed slightly. Freezing will not kill off salmonella.
- ⊙ To make sure you can enjoy your ice cream without any worries, please ob-

serve the following tips on hygiene without fail:

- Do not cook recipes with raw eggs for people with a weak immune system (e.g. infants, the elderly or sick).
- When using recipes for ice cream involving raw eggs, make sure that the eggs are always fresh and have been kept in the refrigerator.
- When making ice cream, check that all work equipment is absolutely clean.
- Once you have made the ice cream, store in the refrigerator at once and do not leave there for more than 24 hours.
- Once made, ice cream should be eaten without delay. Ice made with fresh ingredients can only be stored in the freezer at -18°C for max. 1 week.
- Ice cream that has thawed out even slightly must not be refrozen under any circumstances.
- After making ice cream, the ice-cream maker and all work equipment should be cleaned thoroughly.



DANGER! Risk of injury!

- ⊙ To avoid injury and damage to the appliance, do not reach into the ice-cream maker when running and also make sure you keep your hair, clothing and other items well away from it.
- ⊙ Never touch the frozen bowl with wet hands.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The bowl must be completely dry before being put into the freezer.
- ⊙ Do not heat the bowl in excess of 40°C .
- ⊙ Hard or sharp objects (e.g. metal spoons) may damage the inside of the bowl. Only ever use rubber scrapers or wooden utensils when taking out the ice cream you have made.

- ⊙ Switch the ice-cream maker on first and only add the mix you have prepared to the machine when running.
- ⊙ While making ice cream do not switch the ice-cream maker off and then back on. The ice cream mix would otherwise freeze to the bowl and block the mixing blade.
- ⊙ Never place the appliance on hot surfaces (e.g. a hob) or near sources of heat or naked flame.
- ⊙ Only use genuine accessories.
- ⊙ The appliance is fitted with non-slip silicone feet. As furniture is coated with various varnishes and plastics and may be treated with different cleaning products, it cannot be completely ruled out that some of these substances contain components which may attack and soften the silicone feet. If necessary, place a non-slip mat underneath the appliance.
- ⊙ Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- ⊙ All appliance accessories should be cleaned by hand. The mixing blade **5** and the lid **3** can also be cleaned in the dishwasher.
- ⊙ Should liquid leak from the housing of the bowl, the bowl must be discarded. Although this liquid is not toxic, it is unsuitable for consumption.
- ⊙ The appliance includes protection from overheating. This will switch the appliance off to prevent the motor overheating. In this case unplug and wait until the motor has cooled down, at least for 15 minutes.

4. Items supplied

- 1 motor unit **2**
- 1 lid **3**
- 1 bowl **6**
- 1 ring **7**
- 1 container **8**
- 1 mixing blade **5**
- 1 connecting piece **4**
- 1 operating instructions

5. Before using for the first time

- Remove all packing materials.
- Check to ensure that all parts are present and undamaged.
- **Clean the device prior to its first use!** (see "Cleaning" on page 10)

6. Making ice cream

6.1 General

Ingredients

- You will achieve a superior product above all by using fresh, high-quality ingredients.
- Dairy products with a high fat content (e.g. cream, crème fraîche, double cream, mascarpone) result in a creamy consistency and improve flavour.
- When following recipes in which the sugar is not dissolved make sure you use very fine sugar. Sugar will make the ice cream firmer and at the same time prevent the formation of large ice crystals.
- When using frozen fruit, it does not need to be completely defrosted. For example, it is easier to puree fruit when still half frozen.
- Ice cream will remain softer if alcohol is added.

Instructions

- Your ice cream will be particularly successful if you cool the bowl **6** and the prepared mix sufficiently beforehand.
- The ice cream produced will be soft and spoonable. Serve immediately. This is when it will taste best.
- If the ice cream has not become sufficiently firm after 40 or so minutes, put in the freezer until it has reached this firmness.

6.2 24 hours beforehand

Freeze bowl

The bowl **6** must be completely dry when you put it into the freezer.

1. Place the empty bowl **6** in a freezer bag and seal to prevent any deposits of ice.
2. Put the bowl **6** in the bag into the freezer for at least 24 hours (at min. -18°C).
3. Only take the bowl **6** out of the freezer right before you are about to make the ice cream to ensure it is as cold as possible.

6.3 4 hours beforehand

Make ice mix

1. Prepare the ice mix according to the recipe. A mix of up to 1000 ml / 36 fl oz can be prepared in the bowl **6** at any one time.
2. Place the mix you have prepared in the refrigerator for approx. 4 hours.

6.4 Processing the ice cream in the ice-cream maker

NOTES:

- When being used for the first time, the appliance may give off an odour. This is due to the design of the appliance and is perfectly normal. Ensure sufficient ventilation in the room.
- Place the prepared ice cream mix into a container with a spout. This allows it to be poured more easily into the filling opening of the lid **3**.

- Do not add the prepared mix to the bowl **6** until you have assembled the machine and switched it on. Otherwise the mix will freeze on the inside walls of the bowl **6**.
- Work swiftly so the bowl **6** and mix remain as cold as possible.

1. Fit the motor unit **2** onto the lid **3** so it snaps into place.
2. Insert the connecting piece **4** in the motor unit **2**.
3. Fit the mixing blade **5** to the connecting piece **4**.
4. Place the ring **7** on the container **8**. The handles are positioned in the recesses of this container.
5. Take the bowl **6** out of the freezer bag and place it on the ring **7**.
6. Place the lid **3** on the ring **7** and turn clockwise to secure.
7. Insert the power plug **9** in the wall socket and move the **0/I** switch **1** to **I**.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ While making ice cream do not switch the ice-cream maker off and then back on. The ice cream mix would otherwise freeze to the bowl **6** and block the mixing blade **5**.

8. Now pour the prepared mix into the bowl **6** through the opening.
9. Leave the machine on until the ice cream has the required consistency.

NOTE: If the ice cream has not become sufficiently firm after 40 or so minutes, put in the freezer until it has reached this firmness.

10. Move the **0/I** switch **1** to **0** to switch the ice-cream maker off.
11. Unplug **9** the appliance.
12. Turn the lid **3** anti-clockwise and remove.

NOTE: Removing the lid **3** will be easier if you grasp it with both hands on the right and left and then lift off.

13. Remove the ice cream you have made using a rubber scraper or wooden spoon (not supplied).
The ice cream produced will be spoonable. You can eat it straightaway, or if you prefer it to be firmer, leave it in the freezer for a while.

7. Recipes

NOTE: Instead of egg yolk you can also use whipped cream stabilizer (1 teaspoon of whipped cream stabilizer for 2 egg yolks).

Banana ice cream

- 1 large ripe banana
 - 200 ml / 7 fl oz low-fat milk
 - 100 ml / 3½ fl oz whipping cream (fat 30 %)
 - 50 g / 1¾ oz powder sugar
1. Puree the banana.
 2. Beat the whipping cream until stiff.
 3. Mix the pureed banana thoroughly with the other ingredients and stir in the whipped cream to produce a smooth mixture.

Banana/soy milk ice cream (vegan)

- 1 large, ripe banana
 - half a lemon
 - 200 ml / 7 fl oz soy drink (vanilla)
 - 30 g / 1 oz powder sugar
1. Purée the banana together with the lemon juice from the pressed lemon.
 2. Add the soy milk.
 3. Blend the banana purée well with the other ingredients and stir it until a homogeneous mix is produced.

Vanilla ice cream

- 2 egg yolks
 - 200 ml / 7 fl oz low-fat milk
 - 200 ml / 7 fl oz whipping cream (fat 30 %)
 - 50 g / 1¾ oz powder sugar
 - 1-2 sachets of vanilla sugar
1. Beat the egg yolk together with the powder and vanilla sugar until the mix becomes light in colour.
 2. Add the cold milk.
 3. Whip the cream until stiff.
 4. Then add the whipped cream to the mixture and stir to produce a smooth mixture.

NOTE: You can add absolutely any fruits you want and then sweeten to taste.

Strawberry ice cream

- 1 egg yolk
 - 100 ml / 3,5 fl oz low-fat milk
 - 100 ml / 3,5 fl oz whipping cream (fat 30 %)
 - 35 g / 1¼ oz powder sugar
 - 150 g / 5¼ oz strawberries
1. Beat the egg yolk and icing sugar until the mixture is nice and bright.
 2. Add the cold milk.
 3. Whip the cream until stiff.
 4. Then add the whipped cream to the mixture and stir to produce a smooth mixture.
 5. Puree the strawberries.
 6. Add the strawberry puree to the mixture and stir in until it produces a homogeneous mass.

NOTE: Add more or less sugar and fruit according to taste.

Chocolate ice cream

- 2 egg yolks
 - 200 ml / 7 fl oz skimmed milk
 - 200 ml / 7 fl oz whipping cream (30 % fat)
 - 80 g / 2¾ oz cocoa drink powder
1. Beat together the yolks, cocoa drink powder and milk.
 2. Beat the whipping cream until it is firm.
 3. Add the cream to the mixture and stir in until it produces a homogenous mass.

Lemon sorbet

- 300 ml / 10½ fl oz water
 - 120 g / 4¼ oz sugar
 - 2 lemons
1. Juice the lemons.
 2. Place the water into a cooking pot and add the sugar.
 3. Bring the water to a boil once while stirring, causing the sugar to completely dissolve.
 4. Add the lemon juice and allow the mixture to cool.

8. Cleaning



DANGER!

Risk of electrocution!

- ⊙ Remove the power plug **9** from the wall socket before cleaning the appliance.
- ⊙ The motor unit **2** must not be immersed in water.

WARNING!

- ⊙ Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

1. Remove the mixing blade **5** and the connecting piece **4** from the motor unit **2**.
2. **Figure A:** push the two holders at the bottom of the motor unit **2** together and remove the motor unit **2** from the lid **3**.
3. Grasp underneath the handles of the ring **7** and lift the bowl **6** out of the container **8**.

Clean the motor unit

- Use a slightly damp, soft cloth to clean the motor unit **2**.

Clean the bowl

- Do not clean the bowl **6** until it has cooled down to room temperature.
- Wash the bowl **6** in water not exceeding 40 °C using a mild detergent.

Other parts

- Wash all other parts by hand in warm water and a little detergent. (The mixing blade **5** and the lid **3** can also be cleaned in the dishwasher.) Dry all parts thoroughly.

9. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



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



Packaging

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

10. Troubleshooting

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



DANGER!

Risk of electrocution!

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

Fault	Possible causes / Action
No function.	Is the power plug 9 properly inserted?
Ice crystals on the bowl 6	Dry the bowl 6 completely before freezing and place in a freezer bag.
The ice cream wells up out of the opening in the bowl.	The mix has worked upwards. Use a smaller quantity of mix next time.
The ice cream has remained too liquid.	Were the bowl 6 and mix cold enough? The bowl 6 has to be cooled in the freezer for 24 hours and the mix for 4 hours in the refrigerator. Freeze the soft ice cream mix in the freezer for a while.
The appliance switches itself off.	The overheating protection has probably tripped. Unplug 9 and wait for the motor unit 2 to cool down - min. 15 minutes.

11. Technical specifications

Model:	SECM 12 C7
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	II 
Power:	12 W
Filling capacity:	1000 ml / 36 fl oz

Symbols used

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

Subject to technical modifications.

12. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 384916_2107** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **384916_2107** to open your user instructions.



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY



Service Centre

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

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

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

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 384916_2107

Sommaire

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

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Interrupteur 0/I
- 2 Bloc moteur (boîtier/appareil)
- 3 Couvercle avec ouverture de remplissage
- 4 Pièce de raccord
- 5 Agitateur
- 6 Récipient à glace
- 7 Anneau avec poignées
- 8 Récipient externe
- 9 Cordon d'alimentation avec fiche secteur (non illustré)

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour votre nouvelle sorbetière.

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

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle sorbetière !

Symboles sur l'appareil



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

2. Utilisation conforme

Cette sorbetière est conçue pour la préparation de glaces.

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

Cet appareil ne peut pas être utilisé dans un cadre professionnel.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Les objets durs ou pointus (par ex. cuiller en métal) risquent d'abîmer les faces internes du récipient à glace. Utilisez exclusivement des spatules en caoutchouc ou des ustensiles en bois pour retirer la glace préparée.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Indications pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 24).
- ⊙ Il est strictement interdit de conserver dans cet appareil des produits explosifs, tels que des conteneurs d'aérosols avec du gaz propulseur combustible.
- ⊙ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter des risques.
- ⊙ Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Ne préparez pas plus de 1 000 ml de pâte de glace en une fois dans le récipient à glace.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas tirer sur le cordon d'alimentation depuis le plan de travail.



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

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes ou les projections d'eau. Le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil à l'air libre ni à proximité de récipients d'eau, comme p. ex. un évier.
- ⊙ Veillez à ce que le support sous l'appareil soit sec.
- ⊙ Ne mettez pas en marche l'appareil si celui-ci ou le cordon d'alimentation présente des dommages apparents ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.
- ⊙ Si des liquides ou des corps étrangers pénètrent dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ Le boîtier, le cordon d'alimentation et la fiche secteur ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si toutefois l'appareil est tombé dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur, puis retirez l'appareil. Dans ce cas, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un atelier agréé.
- ⊙ Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du cordon d'alimentation par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de la mise en place de l'appareil, le cordon d'alimentation ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant, ...
... lorsqu'une panne survient,
... lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
... avant de nettoyer l'appareil et
... en cas d'orage.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



DANGER ! Risque lié au manque d'hygiène !

- ⊙ La glace est un terrain favorable pour les salmonelles. Dès lors, une hygiène particulière s'impose lors de la préparation de la glace.
- ⊙ Les œufs crus sont la source principale de salmonelles. Les œufs crus frais contiennent souvent des salmonelles en faible quantité. Cependant, les salmonelles peuvent se multiplier de manière fulgurante en cas de conservation prolongée ou de refroidissement insuffisant.
- ⊙ Les salmonelles peuvent également se propager dans la pâte de glace préparée ou dans la glace partiellement décongelée. Les salmonelles ne sont pas éliminées par la congélation.
- ⊙ Afin de pouvoir consommer de la glace en toute tranquillité, vous devez lire attentivement les conseils d'hygiène suivants :
 - Pour les personnes ayant des défenses immunitaires affaiblies (par ex. les enfants en bas âge, les personnes plus âgées ou malades), vous devez préparer des recettes sans œuf cru.
 - Utilisez toujours des œufs frais et conservez-les dans le réfrigérateur pour les recettes de glace avec œuf cru.
 - Veillez à ce que tous les ustensiles soient absolument propres lorsque vous préparez de la glace.
 - Mettez immédiatement la pâte de glace préparée dans le réfrigérateur et ne la conservez pas plus de 24 heures dans ce dernier.
 - Vous devez consommer immédiatement la glace préparée. Vous pouvez conserver la glace préparée à base d'ingrédients frais dans le congélateur à -18 °C pendant maximum 1 semaine.
 - La glace partiellement décongelée ou fondue ne doit en aucun cas être recongelée.

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



DANGER ! Risque de blessure !

- ⊙ Afin d'éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil, ne mettez pas vos mains dans la sorbetière en marche et tenez également les cheveux, les vêtements et autres objets à l'écart de l'appareil.
- ⊙ Ne touchez pas le récipient à glace congelé avec les mains mouillées.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Le récipient à glace doit être complètement sec avant d'être congelé.
- ⊙ Ne chauffez pas le récipient à glace à plus de 40 °C.
- ⊙ Les objets durs ou pointus (par ex. cuiller en métal) risquent d'abîmer les faces internes du récipient à glace. Utilisez exclusivement des spatules en caoutchouc ou des ustensiles en bois pour retirer la glace préparée.
- ⊙ Mettez d'abord la sorbetière en marche et versez la pâte de glace préparée dans l'appareil en marche.
- ⊙ La sorbetière ne doit pas être arrêtée et remise en marche pendant la préparation de la glace. Sinon, la pâte de glace risque de geler dans le récipient à glace et de bloquer l'agitateur.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes (p. ex. tables de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur ou d'une flamme nue.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ L'appareil est muni de pieds en silicone antidérapants. Les meubles étant recouverts de multiples couches de vernis et matières plastiques et traités au moyen de différents produits d'entretien, nous ne pouvons exclure le fait que certaines

de ces substances contiennent des composants susceptibles d'entamer les pieds en silicone et de diminuer leur efficacité. Le cas échéant, posez un support antidérapant sous l'appareil.

- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.
- ⊙ Nettoyez tous les accessoires de l'appareil à la main. L'agitateur **5** et le couvercle **3** peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
- ⊙ Si du liquide s'écoule du boîtier du récipient à glace, celui-ci doit être mis au rebut. Le liquide n'est pas toxique, mais il est impropre à la consommation.
- ⊙ L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Celle-ci coupe l'appareil afin de protéger le moteur contre la surchauffe. Dans ce cas, débranchez la fiche secteur et attendez que le moteur refroidisse pendant au moins 15 minutes.

4. Éléments livrés

- 1 bloc moteur **2**
- 1 couvercle **3**
- 1 récipient à glace **6**
- 1 anneau **7**
- 1 récipient externe **8**
- 1 agitateur **5**
- 1 pièce de raccord **4**
- 1 mode d'emploi

5. Avant la première utilisation

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage » à la page 24)

6. Fabrication de la glace

6.1 Consignes générales

Ingrédients

- Vous obtiendrez une glace de première qualité si vous utilisez des ingrédients frais de premier choix.
- Les produits laitiers très riches en matières grasses (par ex. crème, crème fraîche, crème double, mascarpone) donnent de l'onctuosité ainsi que du goût.
- Utilisez en particulier du sucre fin pour les recettes dans lesquelles le sucre n'est pas dissous. Le sucre donne une consistance plus ferme et empêche en même temps la formation de grands cristaux de glace.
- Si vous utilisez des fruits congelés, vous ne devez pas les laisser dégeler complètement. Les fruits encore à moitié congelés sont plus faciles à écraser.
- En ajoutant de l'alcool, la glace reste malléable.

Préparation

- Vous réussirez votre glace si vous refroidissez suffisamment aussi bien le récipient à glace **6** que la pâte de glace préparée avant de préparer la glace.
- Une fois terminée, la glace est malléable et peut être servie à la cuiller. Servez-la immédiatement. Elle aura meilleur goût.
- Si la glace n'a pas atteint la consistance souhaitée après env. 40 minutes, mettez-la encore brièvement dans le congélateur jusqu'à obtention de la bonne consistance.

6.2 24 heures avant

Geler le récipient à glace

Le récipient à glace **6** doit être complètement sec lorsque vous le congelez.

1. Emballez le récipient à glace **6** vide dans un sac de congélation et fermez-le de manière à ce qu'aucun dépôt de glace ne se forme.
2. Mettez le récipient à glace **6** emballé pendant minimum 24 heures dans le congélateur (à -18°C ou plus froid).
3. Sortez le récipient à glace **6** du congélateur uniquement juste avant de préparer la glace afin qu'il soit le plus froid possible.

6.3 4 heures avant

Préparer la pâte de glace

1. Préparez la pâte de glace selon la recette. Jusqu'à 1 000 ml de pâte de glace peuvent être préparés en une fois dans le récipient à glace **6**.
2. Mettez la pâte de glace préparée dans le réfrigérateur pendant env. 4 heures.

6.4 Préparer la glace dans la sorbetière

REMARQUES :

- Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est lié à la construction et n'est pas un défaut de l'appareil. Veillez à assurer une aération suffisante.
 - Mettez le mélange à glacer préparé dans un récipient avec bec verseur. Il est ainsi plus aisé de le verser dans l'ouverture de remplissage du couvercle **3**.
-
- Versez la pâte de glace préparée dans le récipient à glace **6** uniquement lorsque la sorbetière est assemblée et mise en marche. Sinon, la pâte de

glace gèle sur les parois intérieures du récipient à glace **6**.

- Travaillez rapidement afin que le récipient à glace **6** et la pâte de glace se réchauffent le moins possible.
1. Placez le bloc moteur **2** sur le couvercle **3** de manière à ce qu'il s'encliquette.
 2. Placez la pièce de raccord **4** dans le bloc moteur **2**.
 3. Placez l'agitateur **5** sur la pièce de raccord **4**.
 4. Posez l'anneau **7** sur le récipient externe **8**. Les poignées se trouvent dans les évidements du récipient externe.
 5. Retirez le récipient à glace **6** du sac de congélation et placez-le sur le l'anneau **7**.
 6. Placez le couvercle **3** sur l'anneau **7** et serrez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
 7. Branchez la fiche **9** sur la prise de courant et positionnez l'interrupteur **0/I 1** sur **I**.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Il ne faut pas éteindre puis rallumer la sorbetière pendant la préparation de la glace. Sinon le mélange à glacer se congèle sur les parois du récipient à glace **6**, bloquant ainsi l'agitateur **5**.

8. Versez la pâte de glace préparée dans le récipient à glace **6** via l'ouverture de remplissage.
9. Laissez travailler la sorbetière jusqu'à ce que la glace atteigne la consistance souhaitée.

REMARQUE : si la glace n'a pas atteint la consistance souhaitée après env. 40 minutes, mettez-la encore brièvement dans le congélateur jusqu'à obtention de la bonne consistance.

10. Positionnez l'interrupteur **0/I 1** sur **0** pour couper la sorbetière.
11. Débranchez la fiche secteur **9**.

12. Desserrez le couvercle **3** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le.

REMARQUE : Pour faciliter l'enlèvement du couvercle **3**, prenez-le à gauche et à droite avec les deux mains puis soulevez-le.

13. Retirez le glace préparée en utilisant une spatule en caoutchouc ou une cuiller en bois (non fournies).

La glace peut être servie à la cuiller. Vous pouvez la manger immédiatement ou, si vous préférez une consistance plus ferme, mettez la glace dans le congélateur pendant encore quelques minutes.

7. Recettes

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

Glace à la banane

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

Glace soja-banane (végan)

- 1 grosse banane mûre
 - un demi citron
 - 200 ml de boisson au soja (vanille)
 - 30 g de sucre en poudre
1. Réduisez la banane en purée avec le jus de citron du citron pressé.

2. Ajoutez le lait de soja.
3. Mixez la purée de banane en la mélangeant bien avec les autres ingrédients et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une masse homogène.

Glace à la vanille

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

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

Glace à la fraise

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

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

Glace au chocolat

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

Sorbet au citron

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

8. Nettoyage



DANGER !

Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **9** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- ⊙ Le bloc moteur **2** ne doit pas être immergé dans l'eau.

AVERTISSEMENT !

- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.
-

1. Retirez l'agitateur **5** et la pièce de raccord **4** du bloc moteur **2**.
2. **Figure A :** appuyez sur les deux supports sous le bloc moteur **2** et retirez ce dernier du couvercle **3**.
3. Saisissez le récipient sous les poignées de l'anneau **7**, puis soulevez l'anneau et le récipient à glace **6** du récipient externe **8**.

Nettoyage du moteur

- Pour le nettoyage du moteur **2**, utilisez un chiffon doux légèrement humidifié.

Nettoyage du récipient à glace

- Nettoyez le récipient à glace **6** uniquement lorsqu'il a atteint la température ambiante.
- Nettoyez le récipient à glace **6** à l'eau chaude (40 °C) et un produit de vaisselle doux.

Autres pièces

- Lavez toutes les autres pièces à la main dans de l'eau chaude avec un peu de produit de vaisselle. (L'agitateur **5** et le couvercle **3** peuvent également être nettoyés dans le lave-vaisselle.) Séchez correctement toutes les pièces.

9. Mise au rebut

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



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



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



Emballage

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

10. Dépannage

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



DANGER !

Risque d'électrocution !

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

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

11. Caractéristiques techniques

Modèle :	SECM 12 C7
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	12 W
Volume de remplissage :	1 000 ml

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

12. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 384916_2107** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN)
384916_2107.



Centre de service

(BE) Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 384916_2107

Inhoud

1. Overzicht	30
2. Correct gebruik	31
3. Veiligheidsinstructies	31
4. Levering	35
5. Voor het eerste gebruik	35
6. Ijs maken	35
6.1 Algemene aanwijzingen	35
6.2 24 uur tevoren	35
6.3 4 uur tevoren	35
6.4 Ijs in de ijsmachine bereiden	36
7. Recepten	37
8. Reinigen	38
9. Weggooien	38
10. Problemen oplossen	39
11. Technische gegevens	39
12. Garantie van HOYER Handel GmbH	40

1. Overzicht

- 1** 0/I-schakelaar
- 2** Motoreenheid (behuizing/apparaat)
- 3** Deksel met vulopening
- 4** Verbindingsstuk
- 5** Roerblad
- 6** Ijsbak
- 7** Ring met grepen
- 8** Buitenste bak
- 9** Netsnoer met stekker (niet zichtbaar)

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe ijsmachine.

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

- **Dient u deze handleiding vóór de eerste ingebruikname grondig door te lezen.**
- **Neemt u vooral de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe ijsmachine!

Symbool op het apparaat



Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

Deze ijsmachine is bedoeld voor het maken van consumptie-ijs.

Het apparaat is voor particulier gebruik gemaakt. Het apparaat mag alleen binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor zaakschade!

- ⊙ Harde en puntige voorwerpen (zoals bijv. metalen lepels) kunnen de binnenkant van de ijsbak beschadigen. Gebruik uitsluitend het rubberen schaafmes of de houten gereedschappen om het ijs eruit te halen.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: Niet in acht nemen van de waarschuwing kan letsel of ernstige schade veroorzaken.

LET OP: Gering risico: niet in acht nemen van de waarschuwing kan letsel of schade veroorzaken.

AANWIJZING: Gedrag en bijzonderheden die bij het omgaan met het apparaat gerespecteerd moeten worden.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden wanneer zij niet onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
- ⊙ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen" op pagina 38).
- ⊙ Bewaar in dit apparaat geen explosieve stoffen, zoals bijv. aerosol spuitbussen met brandbaar drijfgas.
- ⊙ Wanneer het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door de fabrikant of diens servicedienst of een soortgelijke gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ⊙ Dit apparaat is bestemd om gebruikt te worden in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Verwerk niet meer dan een ijsmassa van 1000 ml in één keer in het ijsreservoir.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het schoonmaken.



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



GEVAAR door elektrische schok!

- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vochtig, druppel- of spatwater: Anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet buitenshuis en niet in de buurt van met water gevulde containers, zoals bijv. een wasbak.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik als het apparaat of het netsnoer zichtbare schade vertoont of als het apparaat tevoren gevallen is.
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.
- ⊙ Onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact trekken als er vloeistof of vreemde voorwerpen in de behuizing van het apparaat komen. Voor een volgende ingebruikneming het apparaat laten controleren.
- ⊙ De behuizing, het netsnoer en de netstekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Als het apparaat toch in water is gevallen, trekt u direct de stekker uit het stop-

contact en haalt u pas dan het apparaat uit het water. Gebruik het apparaat dan niet meer maar laat het door een vakbedrijf controleren.

- ⊙ Raak het apparaat niet met natte handen aan.
- ⊙ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk zijn.
- ⊙ Let erop dat het netsnoer niet door scherpe kanten of hete plaatsen beschadigd kan worden.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Daartoe dient u de netstekker uit het stopcontact te trekken.
- ⊙ Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het netsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.
- ⊙ Trek om de stekker uit het stopcontact te trekken altijd aan de stekker en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de netstekker uit de contactdoos, ... als zich een storing voordoet, ... als u het apparaat niet gebruikt, ... voor u het apparaat schoonmaakt en ... bij onweer.
- ⊙ Dit apparaat is niet bestemd om met een externe tijdsklok of een apart afstandsbedieningssysteem te worden gebruikt.



GEVAAR door gebrekkige hygiëne!

- ⊙ Consumptie-ijs is een voedingsbodem voor salmonellabacteriën. Daarom moet bij het bereiden van consumptie-ijs uiterste hygiëne worden betracht.
- ⊙ De hoofdbron voor salmonellabacteriën in consumptie-ijs zijn rauwe eieren. Verse rauwe eieren bevatten vaak salmonellabacteriën in geringe hoeveelheden. Salmonellabacteriën kunnen zich

echter bij langere opslag of onvoldoende koeling snel vermeerderen.

- ⊙ Ook in de voorbereide ijsmassa of in ontdooid ijs kunnen zich salmonellabacteriën vermeerderen. Salmonellabacteriën sterven niet door bevriezen.
- ⊙ Voor een onbezwaard ijsgenoegen dient u daarom absoluut de volgende hygiënetips op te volgen:
 - Voor mensen met een verminderde afweer (bijv. kleine kinderen, oudere of zieke mensen) moeten de recepten zonder rauwe eieren worden bereid.
 - Voor ijsrecepten met rauwe eieren neemt u altijd verse eieren die u in de koelkast bewaart.
 - Zorg dat bij de ijsbereiding alle apparatuur absoluut schoon is.
 - Zet de bereide ijsmassa direct in de koelkast en bewaar deze daar niet langer dan 24 uur.
 - Het bereide ijs dient u direct te consumeren. Ijs gemaakt van verse ingrediënten kunt u in de koelkast bij -18 °C maximaal 1 week bewaren.
 - (Half) ontdooid ijs mag in geen geval opnieuw worden ingevroren.
 - Reinig de ijsmachine en alle apparatuur grondig na de bereiding van het ijs.



VERWONDINGSGEVAAR!

- ⊙ Om letsel en schade aan het apparaat te voorkomen mag u nooit in de draaiende ijsmachine grijpen en dient u ook haar, kleding en andere voorwerpen ervan weg te houden.
- ⊙ Raak de ijskoude ijsbak niet met natte handen aan.

WAARSCHUWING voor zaakschade!

- ⊙ De ijsbak moet helemaal droog zijn voordat hij mag worden bevroren.
- ⊙ Verwarm de ijsbak niet tot boven de 40 °C.

- ⊙ Harde en puntige voorwerpen (zoals bijv. metalen lepels) kunnen de binnenkant van de ijsbak beschadigen. Gebruik uitsluitend het rubberen schaafmes of de houten gereedschappen om het ijs eruit te halen.
- ⊙ Schakel eerst de ijsmachine in en doen daarna pas de voorbereide ijsmassa in de draaiende machine.
- ⊙ Schakel de ijsmachine tijdens de ijsbereiding niet uit en weer in. De ijsmassa zou anders aan de ijsbak vastvriezen en het roerblad blokkeren.
- ⊙ Zet het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. kookplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik alleen de originele toebehoren.
- ⊙ Het apparaat heeft siliconen-antislipvoetjes. Omdat meubels met allerlei soorten lak en kunststoffen worden afgewerkt en met verschillende onderhoudsmiddelen worden behandeld, kan het niet geheel uitgesloten worden dat een aantal van deze stoffen bestanddelen bevatten die de siliconenvoetjes aantasten en week maken. Leg eventueel een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of krassende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Reinig alle accessoires van het apparaat met de hand. Roerblad **5** en deksel **3** kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.
- ⊙ Als er vloeistof uit de behuizing van de ijsbak lekt, moet de ijsbak weggegooid worden. De vloeistof is niet giftig maar voor consumptie ongeschikt.
- ⊙ Het apparaat beschikt over een oververhittingsbescherming. Deze schakelt het apparaat uit om de motor tegen oververhitting te beschermen. In dat geval trekt u de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor is afgekoeld; minstens 15 minuten.

4. Levering

- 1 motoreenheid **2**
- 1 deksel **3**
- 1 ijsbak **6**
- 1 ring **7**
- 1 buitenste bak **8**
- 1 roerblad **5**
- 1 verbindingstuk **4**
- 1 gebruiksaanwijzing

5. Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
- **Reinig het apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt!** (zie "Reinigen" op pagina 38)

6. IJs maken

6.1 Algemene aanwijzingen

Ingrediënten

- U krijgt een hoge ijskwaliteit door hoogwaardige, verse ingrediënten.
- Melkproducten met een hoog vetgehalte (zoals bijv. slagroom, crème fraîche, crème double, mascarpone) zorgen voor cremigheid en zijn smaakdragers.
- Gebruik poedersuiker voor recepten waarin de suiker niet wordt opgelost. Suiker zorgt voor een vastere consistentie en voorkomt tegelijkertijd de vorming van grote ijskristallen.
- Als u bevroren ingrediënten gebruikt, hoeft u deze niet helemaal te laten ontdooien. Halfbevroren vruchten laten zich bijv. gemakkelijker pureren.
- Als er alcohol wordt toegevoegd blijft het ijs zachter.

Bereiding

- Het ijs zal bijzonder goed lukken als u zowel de ijsbak **6** als de voorbereide ijsmassa voor de bereiding voldoende koelt.
- Als het ijs consumptieklaar is is het zacht en kan gelepeld worden. Serveer het direct. Zo smaakt het het beste.
- Als het ijs na ca. 40 minuten niet de gewenste vastheid heeft, zet u het in de vrieskast tot hij deze vastheid heeft bereikt.

6.2 24 uur tevoren

Ijsbak invriezen

De ijsbak **6** moet helemaal droog zijn als u hem invriest.

1. Doe de lege ijsbak **6** in een vrieszak en sluit deze zodat zich geen ijs kan vormen.
2. Doe de verpakte ijsbak **6** minstens 24 uur in de vrieskast (bij -18°C of kouder).
3. Haal de ijsbak **6** pas net voor de ijsbereiding uit de vrieskast zodat hij zo koud mogelijk is.

6.3 4 uur tevoren

Ijsmassa voorbereiden

1. Bereid de ijsmassa volgens recept. Er kan maximaal 1000 ml ijs in 1 keer in de ijsbak **6** worden bereid.
2. Zet de voorbereide ijsmassa ca. 4 uur in de koelkast.

6.4 IJs in de ijsmachine bereiden

AANWIJZINGEN:

- Bij het eerste gebruik kan geurvorming optreden. Dat komt door de constructie en niet door een fout van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie.
 - Giet de voorbereide ijsmassa in een kan met een tuit. Zo kunt u deze beter in de vulopening van het deksel **3** gieten.
-
- Doe de voorbereide ijsmassa pas in de ijsbak **6** als de ijsmachine helemaal gemonteerd en ingeschakeld is. Anders vriest de ijsmassa aan de binnenwand van de ijsbak **6** vast.
 - Werk snel door zodat de ijsbak **6** en de ijsmassa zo weinig mogelijk kou verliezen.
1. Zet de motoreenheid **2** zo op de deksel **3** dat deze vastklikt.
 2. Steek het verbindingsstuk **4** in de motoreenheid **2**.
 3. Steek het roerblad **5** op het verbindingsstuk **4**.
 4. Plaats de ring **7** op de buitenste bak **8**. Daarbij liggen de grepen in de uitsparingen van de buitenste bak.
 5. Haal de ijsbak **6** uit de vrieszak en plaats deze op de ring **7**.
 6. Zet de deksel **3** op de ring **7** en draai deze naar rechts vast.
 7. Steek de stekker **9** in het stopcontact en zet de **0/I**-schakelaar **1** op **I**.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Schakel de ijsmachine tijdens de ijsbereiding niet uit en weer in. Anders vriest de ijsmassa vast aan het ijsbak **6** en blokkeert deze de roerblad **5**.

8. Giet de voorbereide ijsmassa door de vulopening in de ijsbak **6**.
9. Laat de ijsmachine werken tot het ijs de gewenste consistentie heeft bereikt.

AANWIJZING: Als het ijs na ca. 40 minuten niet de gewenste vastheid heeft, zet u het in de vrieskast tot hij deze vastheid heeft bereikt.

10. Zet de **0/I**-schakelaar **1** op **0** om de ijsmachine uit te schakelen.
11. Trek de stekker **9** uit het stopcontact.
12. Draai de deksel **3** tegen de klok in en haal hem eraf.

AANWIJZING: Om het deksel **3** gemakkelijker te kunnen verwijderen, pakt u dit met beide handen links en rechts vast en tilt u het dan op.

13. Haal het ijs er met een rubberen schaafmes of een houten lepel (niet meegeleverd) uit.
Ijs dat gereed is voor consumptie is „lepelzacht“. U kunt het direct eten of als u wilt dat het harder is, zet u het ijs nog een poosje in de vrieskast.

7. Recepten

AANWIJZING: In plaats van eigeel kunt u ook slagroomversteviger gebruiken (1 theelepeltje slagroomversteviger op 2 delen eigeel).

Bananenijs

- 1 grote rijpe banaan
 - 200 ml vetarme melk
 - 100 ml slagroom (30 % vet)
 - 50 g poedersuiker
1. Pureer de banaan.
 2. Sla de slagroom stijf.
 3. Meng de bananenmoes goed met de andere ingrediënten en roer de slagroom erdoor tot een homogene massa.

Bananen-soja-ijis (vegan)

- 1 grote, rijpe banaan
 - een halve citroen
 - 200 ml sojamelk (vanille)
 - 30 g poedersuiker
1. Pureer de banaan samen met het citroensap van de uitgeperste citroen.
 2. Voeg de sojamelk toe.
 3. Mix de bananenmoes samen met de andere ingrediënten goed door en roer tot dat er een homogene massa is ontstaan.

Vanille-ijis

- 2 eierdooiers
 - 200 ml vetarme melk
 - 200 ml slagroom (30 % vet)
 - 50 g poedersuiker
 - 1-2 pakjes vanillesuiker
1. Sla eigeel, poeder- en vanillesuiker tot de massa licht van kleur wordt.
 2. Doe er de koude melk bij.
 3. Sla de slagroom stijf.
 4. Doe de slagroom bij de massa en roer hem erdoor tot het geheel een homogene massa wordt.

AANWIJZING: Desgewenst kunt u vruchten toevoegen en naar smaak suiker of zoetstof.

Aardbeienijs

- 1 eigeel
 - 100 ml vetarme melk
 - 100 ml slagroom (30 % vet)
 - 35 g poedersuiker
 - 150 g aardbeien
1. Klop eigeel en poedersuiker tot een lichte massa.
 2. Doe er de koude melk bij.
 3. Sla de slagroom stijf.
 4. Doe de slagroom bij de massa en roer hem erdoor tot het geheel een homogene massa wordt.
 5. Pureer de aardbeien.
 6. Giet de aardbeienmoes bij de massa en roer hem eronder totdat een homogene massa ontstaat.

AANWIJZING: Voeg naar smaak meer of minder suiker en vruchten toe.

Chocolade-ijs

- 2 eigeel
- 200 ml vetarme melk
- 200 ml slagroom (30 % vet)
- 80 g instant cacao-poeder

1. Klop eigeel, instant cacao-poeder en melk door elkaar.
2. Sla de slagroom stijf.
3. Voeg de slagroom aan het mengsel toe en roer deze eronder, totdat er een homogene massa ontstaat.

Citroensorbet

- 300 ml water
- 120 g suiker
- 2 citroenen

1. Pers de citroenen uit.
2. Giet het water in een pan en voeg de suiker toe.
3. Laat het water tijdens het roeren eenmaal koken, zodat de suiker volledig oplost.
4. Voeg het citroensap toe en laat het mengsel afkoelen.

8. Reinigen



GEVAAR door elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **9** uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- ⊙ De motoreenheid **2** mag niet in water worden ondergedompeld.

WAARSCHUWING!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of krassende schoonmaakmiddelen.

1. Haal het roerblad **5** en het verbindingstuk **4** van de motoreenheid **2** af.
2. **Afbeelding A:** Druk de beide handgrepen onder aan de motoreenheid **2** samen en trek de motoreenheid **2** van de deksel **3** af.

3. Pak de grepen van ring **7** vast en til ring en ijsbak **6** uit de buitenste bak **8**.

Reinig de motoreenheid

- Gebruik een lichtvochtige, zachte doek voor het schoonmaken van de motoreenheid **2**.

Reinigen van de ijsbak

- Reinig de ijsbak **6** pas als hij op kamertemperatuur is.
- Was de ijsbak **6** in max. 40 °C warm water met een mild afwasmiddel.

Andere onderdelen

- Was alle andere onderdelen in warm water en een beetje afwasmiddel met de hand af. (Roerblad **5** en deksel **3** kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.) Droog alle onderdelen goed af.

9. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid.

Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert

bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling

help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

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

10. Problemen oplossen

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



GEVAAR door elektrische schok!

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

11. Technische gegevens

Model:	SECM 12 C7
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	II
Vermogen:	12 W
Vulhoeveelheid:	1000 ml

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	Zit de stekker 9 er correct in?
Ijskristallen op de ijsbak 6 .	Droog de ijsbak 6 voor het invriezen helemaal af en verpak hem in een vrieszak.
Het ijs komt boven uit de ijsvulopening.	De ijsmassa werkt zich naar boven. Gebruik de volgende keer minder ijsmassa.
Het ijs blijft vloeibaar.	Waren ijsbak 6 en ijsmassa voldoende koud? De ijsbak 6 moet 24 uur in de vrieskast, de ijsmassa 4 uur in de koelkast worden gekoeld. Vries het ijs dat nog niet gereed is na een poosje in de vrieskast in.
Het apparaat schakelt zichzelf uit.	Waarschijnlijk is de oververhittingsbescherming geactiveerd. Trek de stekker 9 uit het stopcontact en wacht to de motoreenheid 2 is afgekoeld - minstens 15 minuten.

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

12. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantietaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

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

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 384916_2107** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **384916_2107** uw handleiding openen.



Servicecenters



Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.nl



Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 384916_2107



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
DUITSLAND

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	44
2. Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	45
3. Οδηγίες ασφάλειας	45
4. Περιεχόμενα συσκευασίας	49
5. Πριν από την πρώτη χρήση	49
6. Παρασκευή παγωτού	49
6.1 Γενικές υποδείξεις	49
6.2 24 ώρες πριν	50
6.3 4 ώρες πριν	50
6.4 Παρασκευή παγωτού στην παγωτομηχανή	50
7. Συνταγές	51
8. Καθαρισμός	52
9. Απόρριψη	53
10. Αντιμετώπιση προβλημάτων	53
11. Τεχνικά δεδομένα	54
12. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	55

1. Επισκόπηση

- 1 Διακόπτη 0/I
- 2 Μονάδα κινητήρα (περίβλημα/συσκευή)
- 3 Καπάκι με άνοιγμα πλήρωσης
- 4 Συνδετικό
- 5 Αναδευτήρας
- 6 Δοχείο παγωτού
- 7 Δακτύλιος με λαβές
- 8 Εξωτερικό δοχείο
- 9 Καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας με βύσμα (μη ορατό)

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Σας συγχαίρουμε για την αγορά της νέας σας παγωτομηχανής.

Για τον ασφαλή χειρισμό και για να γνωρίσετε το σύνολο των δυνατοτήτων της συσκευής:

- Πριν την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφάλειας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Ευχόμαστε να απολαύσετε τη νέα σας παγωτομηχανή με μεγάλη χαρά!

Σύμβολο επί της συσκευής



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δε μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε τη μυρωδιά των τροφίμων.

2. Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτή η παγωτομηχανή προβλέπεται για την παρασκευή παγωτού. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ιδιωτική οικιακή χρήση. Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε εσωτερικούς χώρους. Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα (όπως π.χ. μεταλλικά κουτάλια) μπορεί να προκαλέσουν φθορά στις εσωτερικές πλευρές του δοχείου παγωτού. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά πλαστικές σπάτουλες ή ξύλινα αντικείμενα για την παραλαβή του έτοιμου παγωτού.

3. Οδηγίες ασφάλειας

Προειδοποιήσεις

Σε περίπτωση αναγκαιότητας, χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιητικές υποδείξεις σε αυτές τις οδηγίες λειτουργίας:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: Η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές βλάβες.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μικρός κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή υλικές βλάβες.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Περιστατικά και ιδιαιτερότητες που πρέπει να ληφθούν υπόψη κατά το χειρισμό της συσκευής.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή/και από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Δεν επιτρέπεται ο καθαρισμός και η συντήρηση από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ⊙ Κρατήστε μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- ⊙ Πριν από τη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 52).
- ⊙ Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ουσίες στη συσκευή αυτή όπως π.χ. δοχεία αερολυμάτων με εύφλεκτο προωθητικό αέριο.
- ⊙ Αν το καλώδιο σύνδεσης ηλεκτρικού δικτύου υποστεί βλάβη, απαιτείται η αντικατάσταση του από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή κάποιο άτομο με παρόμοια ειδικευση, ώστε να αποφύγετε τους κινδύνους.
- ⊙ Αυτή η συσκευή προορίζεται επίσης για χρήση σε νοικοκυριά και σε συνθήκες που μοιάζουν με αυτές των νοικοκυριών, όπως παραδείγματος χάριν ...
 - ... σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
 - ... σε αγροικίες,
 - ... από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής,
 - ... σε πανσιόν με πρωινό.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε περισσότερα από 1000 ml παγωτό τη φορά στο δοχείο παγωτού.
- ⊙ Όταν δεν υπάρχει εποπτεία και πριν από τη συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό, η συσκευή θα πρέπει πάντα να αποσυνδέεται από το δίκτυο.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για τα παιδιά!

- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια για παιδιά. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.
- ⊙ Προσέχετε ώστε τα παιδιά να μην είναι σε θέση να τραβήξουν τη συσκευή από το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας από την επιφάνεια εργασίας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης!

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης. Επίσης, τα ζώα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για το λόγο αυτό πρέπει γενικά να παραμένουν μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από ηλεκτροπληξία!

- ⊙ Προστατέψτε τη συσκευή από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται: Υφίσταται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους ούτε πλησίον δοχείων που περιέχουν νερό, π.χ. νιπτήρων.
- ⊙ Προσέχετε ώστε η επιφάνεια κάτω από τη συσκευή να είναι στεγνή.
- ⊙ Μη λειτουργείτε τη συσκευή εάν η συσκευή ή το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας παρουσιάζουν ορατές βλάβες ή εάν προηγούμενως προκλήθηκε πτώση της συσκευής.
- ⊙ Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν.
- ⊙ Σε περίπτωση που υγρά ή ξένα σώματα καταλήξουν μέσα στο περίβλημα της συσκευής τραβήξτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.

- ⊙ Το περίβλημα, το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας και το βύσμα δεν επιτρέπεται να βυθίζονται σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα από την πρίζα και μετά βγάλτε τη συσκευή από το νερό. Στην περίπτωση αυτή μη χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, αλλά αναθέστε το έλεγχό της σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ⊙ Μην ακουμπάτε τη συσκευή με υγρά χέρια.
- ⊙ Συνδέετε το βύσμα ρευματοληψίας μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί κανονικά, και η τάση της οποίας αναποκρίνεται στα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου. Η πρόσβαση στην πρίζα θα πρέπει να συνεχίζει να είναι εύκολη ακόμα και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας να μη κινδυνεύει από φθορές εξαιτίας κοφτερών ακμών ή καυτών επιφανειών.
- ⊙ Η συσκευή δεν αποσυνδέεται πλήρως από το ηλεκτρικό δίκτυο μετά την απενεργοποίησή της. Για να γίνει κάτι τέτοιο, τραβήξτε το βύσμα ρευματοληψίας από την πρίζα.
- ⊙ Προσέχετε κατά την τοποθέτηση της συσκευής, ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας να μην σφιχτεί ούτε να συνθλιφτεί.
- ⊙ Για να τραβήξετε το βύσμα ρευματοληψίας από την πρίζα, να τραβάτε πάντα το βύσμα και ποτέ το καλώδιο.
- ⊙ Τραβήξτε το βύσμα ρευματοληψίας από την πρίζα, ...
... σε περίπτωση που εμφανιστεί βλάβη,
... εάν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή,
... πριν από τον καθαρισμό της συσκευής και
... σε περίπτωση καταιγίδας.
- ⊙ Αυτή η συσκευή δεν προβλέπεται να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εξαιτίας ελλιπούς υγιεινής!

- ⊙ Το παγωτό αποτελεί ιδανικό περιβάλλον ανάπτυξης για σαλμονέλες. Συνεπώς κατά την παρασκευή παγωτού επιβάλλεται η τήρηση εξαιρετικών μέτρων υγιεινής.
- ⊙ Η κύρια πηγή για σαλμονέλες στο παγωτό είναι τα ωμά αβγά. Φρέσκα ωμά αβγά περιέχουν συχνά σαλμονέλες σε πολύ μικρές ποσότητες. Οι σαλμονέλες όμως μπορούν να πολλαπλασιαστούν τάχιστα σε περίπτωση μεγάλης διάρκειας αποθήκευσης ή ανεπαρκούς ψύξης.
- ⊙ Επίσης και στην έτοιμη μάζα παγωτού ή στο αποψυγμένο παγωτό μπορούν να πολλαπλασιαστούν οι σαλμονέλες. Οι σαλμονέλες δεν πεθαίνουν στην κατάψυξη.
- ⊙ Για ευχάριστη απόλαυση παγωτού θα πρέπει συνεπώς να τηρείτε οπωσδήποτε τις ακόλουθες συμβουλές υγιεινής:
 - Για ανθρώπους με εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα (π.χ. μικρά παιδιά, ηλικιωμένοι ή ασθενείς) θα πρέπει να παρασκευάζετε παγωτό με συνταγές χωρίς ωμό αβγό.
 - Για συνταγές παγωτού με ωμό αβγό χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα αβγά, τα οποία διατηρείτε στο ψυγείο.
 - Κατά την παρασκευή παγωτού τηρείτε απόλυτη καθαριότητα σε όλες τις συσκευές που χρησιμοποιείτε.
 - Τοποθετείτε την προετοιμασμένη μάζα παγωτού αμέσως μέσα στο ψυγείο και μην την διατηρείτε εδώ περισσότερο από 24 ώρες.
 - Το έτοιμο παρασκευασμένο παγωτό θα πρέπει να το καταναλώνετε αμέσως. Παγωτό παρασκευασμένο με φρέσκα συστατικά μπορείτε να το διατηρήσετε στην κατάψυξη σε -18°C το πολύ 1 εβδομάδα.
 - Αποψυγμένο ή τελείως ξεπαγωμένο παγωτό δεν επιτρέπεται σε

καμία περίπτωση να καταψυχθεί πάλι.

- Καθαρίζετε σχολαστικά την παγωτομηχανή και όλες τις συσκευές μετά από κάθε παρασκευή παγωτού.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού!

- ⊙ Προς αποφυγή τραυματισμών και πρόκλησης βλαβών στη συσκευή, μην πιάνετε μέσα στην παγωτομηχανή όταν λειτουργεί και κρατάτε επίσης μαλλιά, ρουχισμό και άλλα αντικείμενα μακριά από τη συσκευή.
- ⊙ Μην πιάνετε το καταψυγμένο δοχείο παγωτού με υγρά χέρια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ από υλικές βλάβες!

- ⊙ Το δοχείο παγωτού πρέπει να είναι εντελώς στεγνό προτού καταψυχθεί.
- ⊙ Μην θερμαίνετε το δοχείο παγωτού πάνω από 40°C .
- ⊙ Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα (όπως π.χ. μεταλλικά κουτάλια) μπορεί να προκαλέσουν φθορά στις εσωτερικές πλευρές του δοχείου παγωτού. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά πλαστικές σπάτουλες ή ξύλινα αντικείμενα για την παραλαβή του έτοιμου παγωτού.
- ⊙ Ενεργοποιείτε πρώτα την παγωτομηχανή και μετά βάζετε την προετοιμασμένη μάζα παγωτού στη μηχανή που λειτουργεί.
- ⊙ Μην κάνετε απενεργοποίηση και πάλι ενεργοποίηση της παγωτομηχανής κατά τη διάρκεια παρασκευής παγωτού. Η μάζα παγωτού ενδέχεται να καταψυχθεί και να κολλήσει στο δοχείο παγωτού και να μπλοκάρει τον αναδευτήρα.
- ⊙ Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή πάνω σε καυτές επιφάνειες (π.χ. εστίες μαγειρικής) ή πλησίον πηγών θερμότητας ή ανοιχτής φωτιάς.
- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά εξαρτήματα.
- ⊙ Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με αντιολισθητικά πόδια σιλικόνης. Επειδή τα έπι-

πλα έχουν επικαλυφθεί με διάφορα βερνίκια και υλικά και καθαρίζονται με διαφορετικά μέσα προστασίας, δεν μπορεί να αποκλειστεί εντελώς το γεγονός ότι ορισμένες από τις εν λόγω ουσίες περιέχουν συστατικά, τα οποία ίσως επηρεάσουν και φθείρουν τα πόδια σιλικόνης. Τοποθετήστε εν ανάγκη ένα αντιολισθητικό υπόστρωμα κάτω από τη συσκευή.

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
- ⊙ Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής στο χέρι. Μπορείτε να καθαρίζετε τον αναδευτήρα **5** και το καπάκι **3** και στο πλυντήριο πιάτων.
- ⊙ Σε περίπτωση που διαρρεύσει υγρό από το περίβλημα του δοχείου παγωτού, πρέπει να αποσυρθεί το δοχείο παγωτού. Το υγρό δεν είναι τοξικό, αλλά ακατάλληλο να καταναλωθεί από τον άνθρωπο.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. Η προστασία αυτή απενεργοποιεί τη συσκευή για να προστατευτεί ο κινητήρας από υπερθέρμανση. Στην περίπτωση αυτή βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα και περιμένετε, έως ότου κρυώσει ο κινητήρας, τουλάχιστον 15 λεπτά.

4. Περιεχόμενα συσκευασίας

- 1 μονάδα κινητήρα **2**
- 1 καπάκι **3**
- 1 δοχείο παγωτού **6**
- 1 Δακτύλιος **7**
- 1 εξωτερικό δοχείο **8**
- 1 αναδευτήρας **5**
- 1 συνδετικό **4**
- 1 οδηγίες χρήσης

5. Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε αν υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα και είναι άθικτα.
- **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!** (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 52)

6. Παρασκευή παγωτού

6.1 Γενικές υποδείξεις

Συστατικά

- Για να πετύχετε υψηλή ποιότητα παγωτού χρησιμοποιείτε προπάντων φρέσκα συστατικά υψηλής ποιότητας.
- Γαλακτοκομικά προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα λιπαρών (όπως π.χ. σαντιγί, Crème fraîche, Crème double, Mascarpone) διασφαλίζουν ποιότητα κρέμας και γεύσης.
- Για συνταγές με ζάχαρη που δεν λιώνει, χρησιμοποιείτε ιδιαίτερα λεπτή ζάχαρη. Η ζάχαρη διασφαλίζει συνεκτικότητα και εμποδίζει ταυτόχρονα το σχηματισμό μεγάλων κρυστάλλων πάγου.
- Εάν χρησιμοποιείτε καταψυγμένα φρούτα, δεν είναι απαραίτητο να τα αποψύξετε τελείως. Για παράδειγμα τα ημικαταψυγμένα φρούτα αλέθονται καλύτερα.
- Η προσθήκη αλκοόλης κάνει το παγωτό πιο αφράτο.

Παρασκευή

- Η παρασκευή παγωτού θα έχει καλύτερη επιτυχία, εφόσον πριν από την παρασκευή του ψύξετε επαρκώς τόσο το δοχείο παγωτού **6** όσο και την προετοιμασμένη μάζα παγωτού.
- Το έτοιμο παγωτό είναι αφράτο και τρώγεται με κουτάλι. Το σερβίρετε αμέσως. Έτσι έχει την καλύτερη γεύση.
- Εάν μετά από περ. 40 λεπτά το παγωτό δεν παρουσιάσει την επιθυμητή

σταθερότητα, τοποθετήστε το στην κατάψυξη έως ότου σημειώσει αυτή τη σταθερότητα.

6.2 24 ώρες πριν

Κατάψυξη δοχείου παγωτού

Το δοχείο παγωτού **6** πρέπει να είναι τελείως στεγνό όταν το καταψύχετε.

1. Συσκευάστε το άδειο δοχείο παγωτού **6** σε σάκο κατάψυξης και σφραγίστε τον, ώστε να μην σχηματιστούν ιζήματα πάγου.
2. Τοποθετήστε το συσκευασμένο δοχείο παγωτού **6** τουλάχιστον για 24 ώρες στην κατάψυξη (σε -18°C ή ψυχρότερα).
3. Βγάζετε το δοχείο παγωτού **6** μόλις πριν την παρασκευή παγωτού από την κατάψυξη, ώστε να είναι όσο το δυνατό πιο κρύο.

6.3 4 ώρες πριν

Προετοιμασία μάζας παγωτού

1. Προετοιμάστε τη μάζα παγωτού σύμφωνα με συνταγή. Στο δοχείο παγωτού **6** μπορούν να προετοιμαστούν έως και 1000 ml μάζας παγωτού.
2. Τοποθετήστε την προετοιμασμένη μάζα παγωτού για περίπου 4 ώρες στο ψυγείο.

6.4 Παρασκευή παγωτού στην παγωτομηχανή

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να προκύψουν οσμές. Αυτό οφείλεται στη διαδικασία κατασκευής και δεν αποτελεί σφάλμα της συσκευής. Φροντίστε για επαρκή αερισμό του χώρου.
- Ρίξτε το προετοιμασμένο παγωτό σε ένα δοχείο με χείλος αδειάσματος. Έτσι μπορείτε να το αδειάζετε πιο εύ-

κολα στο άνοιγμα πλήρωσης του καπακιού **3**.

- Βάζετε την προετοιμασμένη μάζα παγωτού στο δοχείο παγωτού **6**, εφόσον συναρμολογηθεί πρώτα η παγωτομηχανή και ενεργοποιηθεί. Διαφορετικά η μάζα παγωτού **6** παγώνει και κολλάει στα εσωτερικά τοιχώματα του δοχείου παγωτού.
 - Εργάζεστε χωρίς καθυστέρηση ώστε το δοχείο παγωτού **6** και η μάζα παγωτού να μην χάνουν κρύο.
1. Τοποθετήστε τη μονάδα κινητήρα **2** στο καπάκι **3** έτσι ώστε να ασφαλίσει.
 2. Εισάγετε το συνδετικό **4** στη μονάδα κινητήρα **2**.
 3. Εισάγετε τον αναδευτήρα **5** στο συνδετικό **4**.
 4. Τοποθετείτε το δακτύλιο **7** στο εξωτερικό δοχείο **8**. Οι λαβές εφάπτονται στις εγκοπές του εξωτερικού δοχείου.
 5. Βγάζετε το δοχείο παγωτού **6** από το σάκο κατάψυξης και το βάζετε πάνω στο δακτύλιο **7**.
 6. Τοποθετείτε το καπάκι **3** στο δακτύλιο **7** και το σφίγγετε με στροφή προς τα δεξιά.
 7. Εισάγετε το βύσμα **9** στην ηλεκτρική πρίζα και ρυθμίζετε το διακόπτη **0/1** στη θέση **I**.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊗ Μην απενεργοποιείτε και ενεργοποιείτε ξανά την παγωτομηχανή κατά την παρασκευή παγωτού. Διαφορετικά το παγωτό θα παγώσει στο δοχείο παγωτού **6** και θα πάθει εμπλοκή ο αναδευτήρας **5**.
8. Χύνετε τώρα την προετοιμασμένη μάζα παγωτού μέσω του ανοίγματος πλήρωσης μέσα στο δοχείο παγωτού **6**.
 9. Αφήστε την παγωτομηχανή να λειτουργήσει έως ότου το παγωτό σημειώσει το επιθυμητό ιξώδες.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Εάν μετά από περ. 40 λεπτά το παγωτό δεν παρουσιάσει την επιθυμητή σταθερότητα, τοποθετήστε το στην κατάψυξη έως ότου σημειώσει αυτή τη σταθερότητα.

10. Ρυθμίζετε το διακόπτη **0/1 1** στη θέση **0**, για να απενεργοποιήσετε την παγωτο-μηχανή.
11. Τραβήξτε και βγάλτε το βύσμα **9** από την πρίζα.
12. Στρέψτε το καπάκι **3** με αριστερή φορά και το αφαιρείτε.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Για εύκολη αφαίρεση του καπακιού **3** πιάστε το με τα δύο χέρια αριστερά και δεξιά και μετά σηκώστε το.

13. Παίρνετε το έτοιμο παγωτό με πλαστική σπάτουλα ή ξύλινο κουτάλι (δεν περιέχονται στα περιεχόμενα συσκευασίας). Το έτοιμο παγωτό είναι αφράτο για το κουτάλι. Μπορείτε να το απολαύσετε αμέσως ή, εάν προτιμάτε σταθερότερη συνεκτικότητα, βάζετε το παγωτό για λίγο διάστημα μέσα στην κατάψυξη.

7. Συνταγές

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Αντί για τον κρόκο του αβγού, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σταθεροποιητή κρέμας γάλακτος (1 κουταλάκι του γλυκού για κάθε δύο κρόκους αβγού).

Παγωτό μπανάνα

- 1 μεγάλη ώριμη μπανάνα
 - 200 ml άπαχο γάλα
 - 100 ml Κρέμα σαντιγί (30% λίπος)
 - 50 g ζάχαρη άχνη
1. Αλέθετε τη μπανάνα.
 2. Χτυπήστε την κρέμα έως ότου σταθεροποιηθεί.
 3. Αναμιγνύετε καλά τον πολτό μπανάνας μαζί με τα άλλα συστατικά και ανακατεύετε την κρέμα γάλακτος έως ότου προκύψει μία ομοιογενής μάζα.

Παγωτό μπανάνα-σόγια (vegan)

- 1 μεγάλη ώριμη μπανάνα
 - μισό λεμόνι
 - 200 ml γάλα σόγιας (βανίλια)
 - 30 g ζάχαρη άχνη
1. Κάντε πουρέ την μπανάνα μαζί με τον χυμό του στυμμένου λεμονιού.
 2. Προσθέστε το γάλα σόγιας.
 3. Αναμίξτε καλά το μους μπανάνας μαζί με τα άλλα συστατικά μέχρι να προκύψει μια ομοιογενής μάζα.

Παγωτό βανίλια

- 2 κρόκοι αβγού
 - 200 ml άπαχο γάλα
 - 200 ml Κρέμα σαντιγί (30% λίπος)
 - 50 g ζάχαρη άχνη
 - 1-2 φακελάκια ζάχαρη βανίλια
1. Χτυπάτε τους κρόκους αβγού, τη ζάχαρη άχνη και τη ζάχαρη βανίλια έως ότου ασπρίσει η μάζα.
 2. Προσθέτετε το κρύο γάλα.
 3. Χτυπάτε καλά την κρέμα γάλακτος (σαντιγί).
 4. Προσθέτετε την κρέμα γάλακτος (σαντιγί) στη μάζα και την ανακατεύετε έως ότου προκύψει μία ομοιογενής μάζα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Μπορείτε να προσθέσετε κατά βούληση φρούτα και μετά προσθέσετε ζάχαρη/γλυκαντικό κατά προτίμηση.

Παγωτό φράουλα

- 1 κρόκος αυγού
 - 100 ml άπαχο γάλα
 - 100 ml Κρέμα σαντιγί (30% λίπος)
 - 35 g ζάχαρη άχνη
 - 150 g φράουλες
1. Χτυπήστε τον κρόκο αυγού και την άχνη ζάχαρη, μέχρι να ασπρίσει η μάζα.
 2. Προσθέτετε το κρύο γάλα.
 3. Χτυπάτε καλά την κρέμα γάλακτος (σαντιγί).
 4. Προσθέτετε την κρέμα γάλακτος (σαντιγί) στη μάζα και την ανακατεύετε έως ότου προκύψει μία ομοιογενής μάζα.
 5. Αλέθετε τις φράουλες.
 6. Προσθέτετε τον πουρέ φράουλας στο μείγμα και ανακατεύετε έως ότου προκύψει μία ομοιογενής μάζα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Προσθέστε περισσότερη ή λιγότερη ζάχαρη και φρούτα, σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

Παγωτό σοκολάτα

- 2 κρόκοι αυγού
 - 200 ml αποβουτυρωμένο γάλα
 - 200 ml σαντιγί (30% λιπαρά)
 - 80 g σκόνη ροφήματος κακάο
1. Χτυπήστε μαζί τους κρόκους, τη σκόνη ροφήματος κακάο και το γάλα.
 2. Χτυπήστε τη σαντιγί μέχρι να σταθεροποιηθεί.
 3. Προσθέστε τη σαντιγί στο μίγμα και ανακατέψτε την, μέχρι να προκύψει ένα ομοιογενές μίγμα.

Σορμπέ λεμονιού

- 300 ml νερό
 - 120 g ζάχαρη
 - 2 λεμόνια
1. Στίψτε τα λεμόνια.
 2. Ρίξτε νερό σε μια κατσαρόλα και προσθέστε τη ζάχαρη.
 3. Αφήστε το νερό να βράσει μία φορά ανακατεύοντας, έτσι ώστε να διαλυθεί τελείως η ζάχαρη.
 4. Προσθέστε τον χυμό λεμονιού και αφή.

8. Καθαρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από ηλεκτροπληξία!

- ⊙ Πριν καθαρίσετε τη συσκευή αποσυνδέετε το βύσμα **9** ρευματοληψίας από την πρίζα.
- ⊙ Η μονάδα κινητήρα **2** δεν επιτρέπεται να βυθίζεται σε νερό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.

1. Τραβήξτε και βγάλτε τον αναδευτήρα **5** και το συνδετικό **4** από τη μονάδα κινητήρα **2**.
2. **Εικόνα Α:** Πιέστε μαζί και τα δύο στηρίγματα κάτω από τη μονάδα κινητήρα **2** και τραβήξτε τη μονάδα κινητήρα **2** από το καπάκι **3**.
3. Πιάνετε κάτω από τις λαβές του δακτύλιου **7** και ανασηκώνετε το δακτύλιο και το δοχείο παγωτού **6** από το εξωτερικό δοχείο **8**.

Καθαρισμός μονάδας κινητήρα

- Για τον καθαρισμό της μονάδας κινητήρα **2** χρησιμοποιείτε ένα ελαφρά νωπό, απαλό πανί.

Καθαρισμός δοχείου παγωτού

- Καθαρίζετε το δοχείο παγωτού **6**, εφόσον σημειώσει πρώτα θερμοκρασία χώρου.

- Πλένετε το δοχείο παγωτού **6** σε θερμό νερό θερμοκρασίας έως και 40 °C με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Άλλα εξαρτήματα

- Πλένετε με το χέρι όλα τα άλλα εξαρτήματα σε θερμό νερό και λίγο απορρυπαντικό. (Μπορείτε να καθαρίζετε τον αναδευτήρα **5** και το καπάκι **3** και στο πλυντήριο πιάτων.) Στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα.

9. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα εισηγασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.



Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

10. Αντιμετώπιση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτόν τον κατάλογο ελέγχου. Ίσως να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από ηλεκτροπληξία!

- ⊙ Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία / μέτρα αντιμετώπισης
Καμία λειτουργία.	Έχει μπει σωστά το βύσμα 9 στην πρίζα;
Κρύσταλλα πάγου στο δοχείο παγωτού 6 .	Στεγνώστε πλήρως το δοχείο παγωτού 6 πριν από την κατάψυξη και συσκευάστε το σε σάκο κατάψυξης.
Το παγωτό υπερχειλίζει πάνω έξω από το άνοιγμα πλήρωσης.	Η μάζα παγωτού διογκώνεται προς τα πάνω. Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερη μάζα παγωτού.
Το παγωτό παραμένει πολύ υγρό.	Είχαν κρυώσει επαρκώς το δοχείο παγωτού 6 και η μάζα παγωτού; Το δοχείο παγωτού 6 πρέπει να κρυώσει 24 ώρες στην κατάψυξη, και η μάζα παγωτού 4 ώρες στο ψυγείο. Καταψύξτε το ανέτοιμο παγωτό για λίγο ακόμα διάστημα στην κατάψυξη.
Η συσκευή απενεργοποιείται.	Προφανώς ενεργοποιήθηκε η προστασία υπερθέρμανσης. Τραβήξτε το βύσμα 9 από την πρίζα και περιμένετε έως ότου κρυώσει η μονάδα κινητήρα - τουλάχισ. 15 λεπτά.

11. Τεχνικά δεδομένα

Μοντέλο:	SECM 12 C7
Τάση δικτύου:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Κλάση προστασίας:	II 
Ισχύς:	12 W
Ποσότητα πλήρωσης:	1000 ml

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Προστατευτική μόνωση
	Geprüfte Sicherheit (Έλεγχος Ασφαλείας): Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) επισημαίνονται τα ανακυκλώσιμα υλικά. Το υλικό μπορεί να εντοπιστεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μιας σύντμησης (εδώ: PAP).
	Εναλλασσόμενη τάση
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
	Με τη σήμανση UKCA η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση για το Ηνωμένο Βασίλειο.
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει τον κατασκευαστή προϊόντος.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

12. Εγγύηση της εταιρίας **HOYER Handel GmbH**

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν δωρεάν ή θα επιστρέψουμε την τιμή αγοράς, κατά την κρίση μας. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί.

Για την Ελλάδα ισχύει: Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλωσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 384916_2107** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά ή με email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **384916_2107** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 384916_2107



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Inhalt

1. Übersicht	58
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	59
3. Sicherheitshinweise	59
4. Lieferumfang	63
5. Vor dem ersten Gebrauch	63
6. Eis herstellen	63
6.1 Allgemeine Hinweise	63
6.2 24 Stunden vorher	63
6.3 4 Stunden vorher	64
6.4 Eis in der Eiscrememaschine zubereiten	64
7. Rezepte	65
8. Reinigen	66
9. Entsorgen	67
10. Problemlösungen	67
11. Technische Daten	68
12. Garantie der HOYER Handel GmbH	69

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Eiscrememaschine.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Eiscrememaschine!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Eiscrememaschine ist zum Zubereiten von Speiseeis vorgesehen.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 66).
- ⊙ Lagern Sie in diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas.
- ⊙ Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Verarbeiten Sie nicht mehr als 1000 ml Eismasse auf einmal im Eisbehälter.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

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



GEFAHR durch mangelnde Hygiene!

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

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

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



VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

4. Lieferumfang

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

5. Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen" auf Seite 66)

6. Eis herstellen

6.1 Allgemeine Hinweise

Zutaten

- Eine hohe Eisqualität erreichen Sie vor allem durch hochwertige, frische Zutaten.
- Milchprodukte mit hohem Fettgehalt (wie z. B. Schlagsahne, Crème fraîche, Crème double, Mascarpone) sorgen für Cremigkeit und sind Geschmacksträger.
- Verwenden Sie für Rezepte, in denen der Zucker nicht aufgelöst wird, besonders feinen Zucker. Zucker sorgt für eine festere Konsistenz und verhindert

gleichzeitig die Bildung großer Eiskristalle.

- Wenn Sie tiefgefrorene Früchte verwenden, brauchen Sie diese nicht vollständig auftauen zu lassen. Zum Beispiel lassen sich noch halb gefrorene Früchte besser pürieren.
- Bei Zugabe von Alkohol bleibt das Eis weicher.

Zubereitung

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

6.2 24 Stunden vorher

Eisbehälter einfrieren

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

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

6.3 4 Stunden vorher

Eismasse vorbereiten

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

6.4 Eis in der Eiscrememaschine zubereiten

HINWEISE:

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

- Geben Sie die vorbereitete Eismasse erst in den Eisbehälter **6**, wenn die Eiscrememaschine fertig zusammengesetzt und eingeschaltet ist. Sonst friert die Eismasse an den Innenwänden des Eisbehälters **6** fest.
- Arbeiten Sie zügig, damit der Eisbehälter **6** und die Eismasse möglichst wenig an Kälte verlieren.

1. Setzen Sie die Motoreinheit **2** so auf den Deckel **3**, dass sie einrastet.
2. Stecken Sie das Verbindungsstück **4** in die Motoreinheit **2**.
3. Stecken Sie die Rührschaufel **5** auf das Verbindungsstück **4**.
4. Setzen Sie den Ring **7** auf den Außenbehälter **8**. Dabei liegen die Griffe in den Aussparungen des Außenbehälters.
5. Nehmen Sie den Eisbehälter **6** aus dem Gefrierbeutel heraus und setzen ihn auf den Ring **7**.

6. Setzen Sie den Deckel **3** auf den Ring **7** und drehen ihn im Uhrzeigersinn fest.
7. Stecken Sie den Netzstecker **9** in die Steckdose und stellen den **0/I**-Schalter **1** auf **I**.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Schalten Sie die Eiscrememaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein. Die Eismasse würde sonst an dem Eisbehälter **6** festfrieren und die Rührschaufel **5** blockieren.

8. Gießen Sie nun die vorbereitete Eismasse durch die Einfüllöffnung in den Eisbehälter **6**.
9. Lassen Sie die Eiscrememaschine arbeiten, bis das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

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

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

HINWEIS: Zum leichten Abnehmen des Deckels **3** fassen Sie diesen mit beiden Händen links und rechts an und heben ihn dann ab.

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

7. Rezepte

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

Bananeneis

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

Bananen-Soja-Eis (vegan)

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

Vanilleeis

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

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

Erdbeereis

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

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

Schokoladeneis

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

Zitronensorbet

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

8. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Reinigen der Motoreinheit

- Für das Reinigen der Motoreinheit **2** verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes, weiches Tuch.

Reinigen des Eisbehälters

- Reinigen Sie den Eisbehälter **6** erst, wenn er Raumtemperatur erreicht hat.
- Waschen Sie den Eisbehälter **6** in bis zu 40 °C warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.

Andere Teile

- Waschen Sie alle anderen Teile in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit der Hand. (Rührschaufel **5** und Deckel **3** können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.) Trocknen Sie alle Teile gut ab.

9. Entsorgen

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



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



Verpackung

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

10. Problemlösungen

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

11. Technische Daten

Modell:	SECM 12 C7
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	12 W
Füllmenge:	1000 ml

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

12. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 384916_2107** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 384916_2107



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **384916_2107** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.