



ICE CREAM MAKER, EISCREMEMASCHINE, SORBETIÈRE SECM 12 F2

(GB) (IE) (NL) (CY) (MT)

ICE CREAM MAKER

Operating instructions

(FR) (BE) (CH)

SORBETIÈRE

Mode d'emploi

(CZ)

ZMRZLINOVAČ

Návod k obsluze

(SK)

PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU ZMRZLINY

Návod na obsluhu

(DK)

ISMASKINE

Betjeningsvejledning

(HU)

FAGYLALTGÉP

Használati utasítás

(DE) (AT) (BE) (CH)

EISCREMEMASCHINE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

IJSMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

MASZYNA DO LODÓW

Instrukcja obsługi

(ES)

HELADERA

Instrucciones de uso

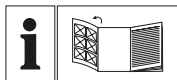
(IT) (CH) (MT)

GELATIERA

Istruzioni per l'uso

IAN 508354_2507

(DE) (FR) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



GB IE NI CY MT

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT BE CH

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

FR BE CH

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

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

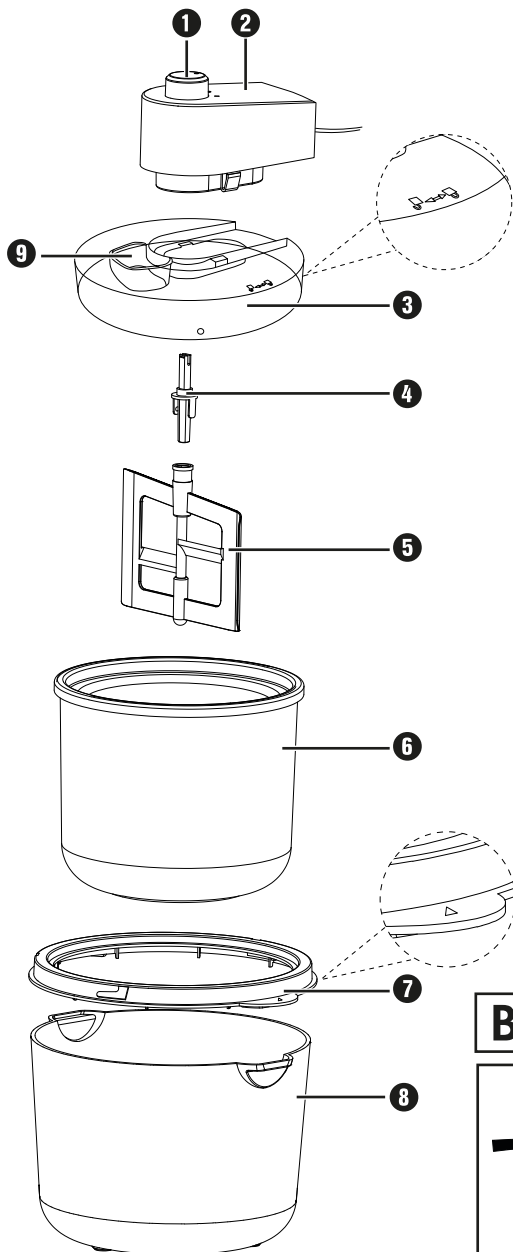
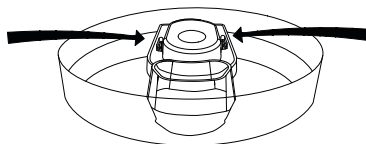
IT CH MT

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

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	13
Français	Mode d'emploi	Page	27
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
Česky	Návod k obsluze	Strana	57
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	69
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	83
Español	Instrucciones de uso	Página	97
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	111
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	123
Magyar	Használati utasítás	Oldal	137

A**B**

Contents

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Warnings and symbols used	2
4. Important safety instructions	3
5. Package contents	6
6. Appliance description	6
7. Assembling the appliance	6
8. Preparations	7
9. Making ice cream	7
10. Recipes	8
10.1. Vanilla ice cream	8
10.2. Strawberry ice cream	8
10.3. Vegan banana almond ice cream	8
10.4. Mango ice cream	9
10.5. Nut ice cream	9
10.6. Kiwi sorbet	9
11. Cleaning	9
12. Technical data	10
13. Storage	10
14. Disposal	10
15. Ordering replacement parts	10
16. Kompernass Handels GmbH warranty	11
16.1. Service	12
16.2. Importer	12

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance. You have selected a high-quality product.



The instructions for use are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all instructions regarding safety and use. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass on all documents to any future owner.

2. Intended use

This appliance is intended exclusively for making ice cream and sorbet. It is intended for use indoors in domestic households.

Any other usage or modification of the appliance is deemed to be improper and carries a significant risk of accidents. The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use or incorrect operation of the appliance. The appliance is not intended for commercial use.




Observe the regulations applicable in the country of use and, in particular, special requirements regarding surfaces and materials that come into contact with foods.


3. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	<p>DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.</p>
	<p>WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.</p>


	<p>CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.</p>
	<p>ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.</p>
	<p>Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.</p>
	<p>AC current/voltage</p>
	<p>Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.</p>
	<p>All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.</p>
	<p>Dishwasher-proof.</p>
	<p>Read the instructions.</p>
	<p>Do not dispose of electrical appliances in the household waste!</p>
	<p>Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.</p>

	<p>The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.</p>
  ES/PT	<p>The packaging contains paper and/or cardboard components.</p> <p>The packaging contains plastic and/or metal components.</p>




FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent


A DÉPOSER EN MAGASIN **OU** **A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE**




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



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



BAC DE TRI



FR

The product, its packaging and the operating instructions are recyclable.

They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

4. Important safety instructions

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- Only connect the appliance if the power outlet is properly installed and has a voltage that corresponds to the voltage indicated on the type plate. The power outlet must be easily accessible so that you can quickly disconnect the appliance from the power supply in an emergency.
- Position the power cord so that it does not come into contact with hot or sharp-edged objects. Guide it so that it cannot be kinked, crushed or damaged in any other way.
- Always disconnect the power plug from the power outlet before moving or filling the appliance, in the event of problems, before cleaning the appliance and when it is not in use! Never pull on the power cord; always pull directly on the plug itself. Never touch the appliance plug with wet or moist hands.
- Never immerse the motor unit, power cord or plug in water or other liquids! If the appliance ever falls into any liquid, disconnect the mains plug from the power outlet immediately. Have the appliance checked before using it again.

- To avoid potential risks, a damaged power cord for this appliance should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.
- Always keep the appliance as well as the power cord and power plug away from open flames and hot surfaces.
- Only use the appliance in dry indoor areas. Protect it from rain and moisture.
- Position the appliance such that it cannot fall into water, such as into a bathtub or washbasin.
- The appliance should always be disconnected from the mains power when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never open up the motor unit. There are no parts inside which require user maintenance. If the housing is opened, there is a risk of electric shock!
- Never process more than 700 ml of ice cream mixture in the freezer bowl.
- Never operate the appliance with an empty freezer bowl.
- Never leave the appliance unattended while it is in operation.

WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children aged 8 years or above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance tasks may not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- The appliance and its power cord must be kept away from children younger than 8 years old.
- Do not allow children to play with packaging materials. Risk of suffocation!

- Use the appliance only for the intended purpose.
There is a risk of injury if the appliance is misused or used incorrectly!
- Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- Do not reach into the appliance while it is in operation.
Keep fingers, long hair, clothing and other objects away.
- Do not touch the frozen freezer bowl with wet hands.

⚠ WARNING! HEALTH RISK!

- Preparing ice cream with raw eggs poses the risk of salmonella.
Always observe the following hygiene recommendations.
- If the eggs are stored for too long at with insufficient cooling, salmonella has the opportunity to multiply. Therefore, always use fresh, well cooled eggs. Do not serve any recipes containing raw eggs at all to persons with weakened immune systems, such as children or seniors.
- Salmonella is not killed off by freezing and can also grow in partially thawed ice cream. It is therefore best to consume the ice cream immediately after preparation. If stored in the refrigerator, the ice cream must be consumed within 24 hours. In the freezer at -18 °C, it will keep for a maximum of one week.
- Do not refreeze ice cream again after it has been thawed!
- Thoroughly clean the ice cream maker and all utensils used after making the ice cream.

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance on a hot surface or in the vicinity of heat sources (e.g. stove, oven).
- Never switch the appliance off and then back on again later during operation. The frozen mixture could block the beater and damage it.
- Make sure that the freezer bowl is completely dry before freezing it.

- Only place the freezer bowl in the freezer or refrigerator, not the entire appliance.
- Never heat the freezer bowl above 40 °C.
- Do not use metallic objects to remove the finished ice cream from the freezer bowl. This could damage the interior surface. It is best to use a silicone spatula or a wooden spoon.
- Only add the prepared ingredients mixture to the running freezer bowl after switching on the appliance.
- Operate the appliance only with the accessories supplied.

5. Package contents

The following components are included in delivery:

- Ice cream maker
- Instructions for use

i Note

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If any items are missing or damaged as a result of defective packaging or transportation, please contact the Service Hotline (see section **16.1. Service**).

6. Appliance description


(For illustrations, see the fold-out page)

Fig. A

- 1 On/Off rotary switch
- 2 Motor unit
- 3 Lid
- 4 Stirring shaft
- 5 Beater
- 6 Freezer bowl
- 7 Plastic ring
- 8 Outer container
- 9 Filling opening

7. Assembling the appliance

Use the diagrams on the fold-out page as a guide for assembly.

- 1) Remove all packaging materials and any stickers from the appliance.
- 2) Clean all parts as described in the section **11. Cleaning** to remove any production residues.
- 3) Place the lid **3** on the motor unit **2** (see Fig. B on the fold-out page). Both catches must click audibly into place.
- 4) Insert the stirring shaft **4** into the motor unit **2** from below.
- 5) Attach the beater **5** to the stirring shaft **4**.
- 6) Fit the plastic ring **7** onto the outer container **8**. The handles of the plastic ring **7** must sit in the corresponding recesses of the outer container **8**. The handle with the arrow symbol ▶ should be on the right side.
- 7) Place the freezer bowl **6** on the plastic ring **7**.
- 8) Place the lid **3** with the motor unit **2** and the attached beater **5** on the plastic ring **7**. Turn the lid **3** clockwise until the symbol  points to the arrow ▶ on the handle of the plastic ring **7**.
- 9) Plug the plug into a mains power outlet.

The appliance is now ready for use.

8. Preparations

- ◆ To achieve good results, both the freezer bowl **6** and the prepared ice mixture must first be prechilled.
- ◆ Place the freezer bowl **6** in the freezer for about 24 hours at a temperature of no more than -18 °C.

i Note

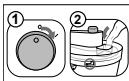
- ▶ Make sure that the freezer bowl **6** is completely dry before you place it in the freezer.
- ▶ Before freezing it, place the freezer bowl **6** in a freezer bag and seal it as tightly as possible. This will prevent ice or frost from forming in the freezer bowl **6**.
- ▶ Keep the freezer bowl **6** upright in the freezer.
- ▶ Only take the freezer bowl **6** out of the freezer immediately before processing the prepared ice cream mixture. This will prevent unnecessary warming of the freezer bowl **6**.
- ◆ Place the fruit and the liquid ingredients such as milk, soy milk or cream in the refrigerator already before processing. This ensures that the fruit is already cold and thus the ice cream mixture will not require so long to cool down.
- ◆ Purée the fruit with a hand blender and mix all the ingredients as described in the recipe.
- ◆ Allow the mixture to cool down for approx. 4 hours.

i Note

- ▶ Dairy products with high fat content, such as cream of mascarpone, make the ice cream especially creamy and enhance the flavour.
- ▶ It is recommended to use icing sugar to sweeten the ice cream mixture. This will make the ice cream firmer, and fewer ice crystals will form.
- ▶ Only partially thaw frozen fruits, which makes them easier to purée.

9. Making ice cream



i ATTENTION!

- ▶  Always start the appliance first and then add ingredients! Otherwise, the ice cream mixture will immediately freeze to the walls of the freezer bowl **6** and block the beater **5**. This will cause the motor to overheat!

- ▶ Do not stop the appliance during processing! Otherwise, the ice cream mixture will freeze onto the sides of the freezer bowl **6** and the beater **5** will be blocked when you switch the appliance back on. This will cause the motor to overheat!

- 1) Remove the freezer bowl **6** from the freezer and take it out of the freezer bag.
- 2) Assemble the appliance as described in the section **7. Assembling the appliance**.
- 3) Switch the appliance on by moving the rotary switch **1** to the position "I". The beater **5** begins to turn.
- 4) Now, add the prepared ice cream mixture to the freezer bowl **6** through the filling opening **9**. Ideally, use a bowl with a spout. Never add more than 700 ml. During processing, the mixture increases in volume!
- 5) Allow the appliance to continue running until you are satisfied with the consistency of the mixture. The ice cream is ready after 40 minutes at the most.

i Note

- ▶ If the ice cream has not reached the desired firmness after a maximum of 40 minutes, place it in the freezer until it has reached the desired consistency.
- 6) Switch the appliance off by setting the rotary switch **1** to "O" and pulling out the power plug.
 - 7) Turn the lid **3** anticlockwise until the symbol  points to the arrow  on the handle of the plastic ring **7**. Remove the lid **3**.
 - 8) Pull the beater **5** out of the ice cream. If the ice cream sticks to it, scrape it off with a silicone spoon or similar tool.

- 9) Remove the ice cream from the freezer bowl **6**. The ice cream is spoon-soft and is ready for eating immediately.

! **ATTENTION!**

- ▶ Do not use metallic objects to remove the finished ice cream from the freezer bowl **6**. This could damage the interior surface. It is best to use a silicone spatula or a wooden spoon.

10. Recipes

i **Note**

- ▶ These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to suit your personal taste.
- ▶ The result will depend significantly on the ingredients used. Dairy products with high fat content make for a creamier and firmer result.
- ▶ The maximal filling capacity of one freezer bowl **6** produces around 9–10 scoops of ice cream.

10.1. Vanilla ice cream

Ingredients

- 200 ml/200 g whole milk
- 200 ml/200 g cream
- 40 g icing sugar
- 24 g vanilla sugar (approx. 3 sachets)
- 2 egg yolks

Preparation

- 1) Beat the egg yolks with the vanilla sugar and icing sugar until you have a lightly-coloured mass.
- 2) Now add the milk.
- 3) Beat the cream until it is slightly stiff.
- 4) Mix the cream and the egg yolk mass.
- 5) Allow the mixture to cool down in the refrigerator for approx. 4 hours.

Now you can process the mixture as described in the instructions.

10.2. Strawberry ice cream

Ingredients

- approx. 300 g strawberries
- 200 ml/200 g whole milk
- 200 ml/200 g cream
- 100 g icing sugar

Preparation

- 1) Purée the strawberries.
- 2) Beat the cream until it is slightly stiff.
- 3) Mix the puréed strawberries with the cream, the milk and the icing sugar.
- 4) Allow the mixture to cool down in the refrigerator for approx. 4 hours.

Now you can process the mixture as described in the instructions.

10.3. Vegan banana almond ice cream

Ingredients

- 150 g bananas
- Juice of half a lemon
- 250 ml/250 g almond milk
- 200 ml/200 g soy cream
- 100 g icing sugar

Preparation

- 1) Purée the bananas together with the lemon juice.
- 2) Beat the soy cream until it is slightly stiff.
- 3) Mix the puréed bananas with the soy cream, almond milk and icing sugar.
- 4) Allow the mixture to cool down in the refrigerator for approx. 4 hours.

Now you can process the mixture as described in the instructions.

10.4. Mango ice cream

Ingredients

- 200 g mango pulp
- 200 ml/200 g whole milk
- 200 ml/200 g cream
- 100 g icing sugar

Preparation

- 1) Purée the mango.
- 2) Beat the cream until it is slightly stiff.
- 3) Mix the puréed mango with the cream, the milk and the icing sugar.
- 4) Allow the mixture to cool down in the refrigerator for approx. 4 hours.

Now you can process the mixture as described in the instructions.

10.5. Nut ice cream

Ingredients

- 100 g nuts
- 200 ml/200 g whole milk
- 200 ml/200 g cream
- 200 g icing sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 egg yolk

Preparation

- 1) Chop the nuts finely.
- 2) Beat the egg yolk with the vanilla sugar and icing sugar until you have a lightly-coloured mass.
- 3) Beat the cream until it is slightly stiff.
- 4) Mix the milk, cream and egg yolk mass.
- 5) Allow the mixture to cool down in the refrigerator for approx. 4 hours.
- 6) Add the mixture to the appliance as described in the section **9. Making ice cream**.
- 7) Wait approximately 5 minutes and then add the finely chopped nuts gradually without switching off the appliance.
- 8) Wait until the ice cream is ready.

10.6. Kiwi sorbet

Ingredients

- approx. 5 kiwis (approx. 390 g pulp)
- 1 lime
- 100 g sugar
- 100 ml water

Preparation

- 1) Peel the kiwis and remove the stem base.
- 2) Cut the pulp into small cubes.
- 3) Sprinkle lime juice over the kiwi pulp.
- 4) Put the pulp in the refrigerator for 1 hour.
- 5) Boil the sugar with 100 ml of water until it turns into syrup. Let the syrup cool down.
- 6) Combine the pulp and the syrup and purée the mixture using a blender or a hand mixer.

You can now process the mixture into sorbet as described in the instructions.

11. Cleaning

DANGER!

- ▶ Always remove the plug from the power outlet before you clean the appliance.




Ensure you never submerge the motor unit **2** in liquid, and never allow liquid to enter the housing of the motor unit **2**.

ATTENTION!


- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents. They could damage the outer surfaces of the appliance.
- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture gets into it during cleaning.
- ◆ If assembled, take the appliance apart to clean it:
 - Turn the lid **3** anticlockwise until you can take it off.
 - Pull the stirring shaft **4** out of the socket in the lid **3**.
 - Detach the beater **5** from the stirring shaft **4**.

- Detach the lid **3** from the motor unit **2** by pressing inward slightly on the two catches that protrude through the lid **3** so that the motor unit **2** can be removed from the lid **3** (see Fig. B).
- Hold the plastic ring **7** by the handles and lift the plastic ring **7** and the freezer bowl **6** out of the outer container **8**.
- ◆ Clean the motor unit **2** with a damp cloth after every use. For stubborn dirt, add some mild detergent to the cloth. Rinse detergent residues off with fresh water. Ensure that there are no detergent residues on the appliance, and that the appliance is completely dry before using it again.
- ◆ Once the freezer bowl **6** has reached room temperature, clean it in a washbasin with mild detergent and water at a maximum temperature of 40 °C. Then rinse it off well with fresh water to remove any detergent residue.
- ◆ Wash the lid **3**, stirring shaft **4**, beater **5**, plastic ring **7** and outer container **8** in warm water with some detergent. Afterwards, rinse these parts with plenty of clean water to remove all detergent residues.

i Note

- ▶  You can also clean the beater **5** and the lid **3** (without the motor unit **2**) in the dishwasher. Place the parts in the upper dishwasher basket if possible and do not jam them in.
- ◆ Ensure that all parts are completely dry before re-use.

12. Technical data

Rated voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption	12 W
Power consumption in off mode	0.01 W
Protection class	II / 
Freezer bowl 6 useful volume	approx. 1 l
Freezer bowl 6 capacity	approx. 1.65 l

13. Storage

- ◆ Store the cleaned appliance in a clean and dry location.

14. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

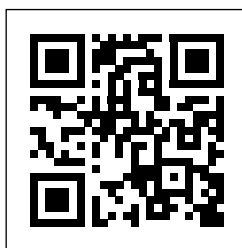
Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

15. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at www.kompernass.com.



Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

i Note

- ▶ If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- ▶ Always quote the article number (IAN) 508354_2507 in your order.
- ▶ Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

16. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 508354_2507 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 508354_2507.

16.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompennass@lidl.ie

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 508354_2507

16.2. Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	14
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
3. Verwendete Warnhinweise und Symbole	14
4. Wichtige Sicherheitshinweise	15
5. Lieferumfang	19
6. Gerätebeschreibung	19
7. Gerät zusammenbauen	19
8. Vorbereitungen	20
9. Eiscreme herstellen	20
10. Rezepte	21
10.1. Vanilleeis	21
10.2. Erdbeermilcheis	21
10.3. Veganes Bananen-Mandel-Eis	21
10.4. Mangomilcheis	22
10.5. Nussmilcheis	22
10.6. Kiwi-Sorbet	22
11. Reinigen	22
12. Technische Daten	23
13. Aufbewahren	23
14. Entsorgung	24
15. Ersatzteile bestellen	24
16. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	24
16.1. Service	25
16.2. Importeur	25

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.



Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich zur Herstellung von Milcheis und Sorbet. Es ist für die Nutzung in geschlossenen Räumen im privaten Haushalt bestimmt.


Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.








Beachten Sie die im Einsatzland geltende Vorschriften und ggf. besondere Bestimmungen für Oberflächen und Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

3. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung.

	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Anleitung lesen.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.

	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent. A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 
	FR : Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterter Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

4. Wichtige Sicherheitshinweise

⚠️ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Steckdose vorschriftsmäßig installiert und geerdet ist und die Spannung mit der auf dem Typenschild angegeben Spannung entspricht. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, damit Sie das Gerät im Notfall schnell von der Stromversorgung trennen können.

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. Führen Sie es so, dass es nicht geknickt, gequetscht oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie, wenn Sie das Gerät bewegen, befüllen, bei Störungen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie es nicht gebrauchen, immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ziehen Sie niemals am Netzkabel, sondern immer nur am Netzstecker. Berühren Sie den Gerätestecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Tauchen Sie die Motoreinheit, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Sollte das Gerät doch einmal in Flüssigkeit gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vor einer erneuten Inbetriebnahme prüfen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät sowie das Netzkabel und -stecker immer fern von offenem Feuer und heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Schützen Sie es vor Regen und Nässe.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht ins Wasser fallen könnte, z. B. in eine Badewanne oder ein Waschbecken.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz zu trennen.
- Öffnen Sie niemals die Motoreinheit. Es befinden sich keine zu wartenden Teile darin. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Stromschlaggefahr!
- Verarbeiten Sie nie mehr als 700 ml Eismischung in der Gefrierschüssel.

- Betreiben Sie das Gerät nie mit leerer Gefrierschüssel.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Bei Missbrauch oder Fehlanwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.
- Greifen Sie nicht in das Gerät, während es in Betrieb ist. Halten Sie Finger, lange Haare, Kleidung und sonstige Gegenstände fern.
- Fassen Sie die tiefgekühlte Gefrierschüssel nicht mit nassen Händen an.

⚠️ WARNUNG! GEFAHR FÜR DIE GESUNDHEIT!

- Bei der Zubereitung von Speiseeis mit rohen Eiern besteht die Gefahr von Salmonellen. Beachten Sie daher die folgenden Hygieneempfehlungen.
- Wenn die Eier zu lange oder bei unzureichender Kühlung gelagert wurden, können sich Salmonellen vermehren. Verwenden Sie daher stets frische, gut gekühlte Eier. Bei abwehrgeschwächten Personen, wie z. B. Kindern oder Senioren, verzichten Sie ganz auf Rezepte mit rohen Eiern.
- Salmonellen werden durch Tieffrieren nicht abgetötet und können sich auch in angetautem Speiseeis vermehren. Die Eismasse daher am besten sofort nach der Zubereitung verzehren. Im Kühlschrank aufbewahrt, muss das Speiseeis innerhalb von 24 Stunden aufgebraucht werden. In Tiefkühlfach bei -18 °C ist es maximal eine Woche haltbar.
- Einmal aufgetautes Speiseeis nicht wieder einfrieren!
- Reinigen Sie den Eiscremebereiter und alle verwendeten Arbeitsgeräte nach der Herstellung von Speiseeis gründlich.

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirdsystem, um das Gerät zu betreiben.
- Betrieben Sie das Gerät nicht auf einer heißen Fläche oder in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Herdplatte, Ofen).
- Schalten Sie das Gerät während des Betriebs niemals aus und später wieder ein. Durch die festgefrorene Eismasse könnte der Rührbesen blockiert und beschädigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Gefrierschüssel vor dem Einfrieren vollkommen trocken ist.
- Stellen Sie nur die Gefrierschüssel ins Tiefkühlfach oder in den Kühlschrank, nicht das gesamte Gerät.
- Erwärmen Sie die Gefrierschüssel nie über 40 °C.

- Verwenden Sie keine metallischen Gegenstände, um die fertige Eismasse aus der Gefrierschüssel zu entnehmen. Diese könnten die Innenseite beschädigen. Nutzen Sie am besten einen Silikonschaber oder einen Holzlöffel.
- Geben Sie die vorbereitete Zutatenmischung erst nach dem Einschalten in die laufende Gefrierschüssel.
- Betrieben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Zubehör.

5. Lieferumfang

Der Lieferumfang besteht aus folgenden Komponenten:

- Eiscrememaschine
- Bedienungsanleitung

i Hinweis

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport wenden Sie sich an die Servicehotline (siehe Kapitel **16.1. Service**).

6. Gerätebeschreibung


(Abbildung siehe Ausklappseite)

Abb. A

- ① Drehschalter Ein/Aus
- ② Motoreinheit
- ③ Deckel
- ④ Rührachse
- ⑤ Rührbesen
- ⑥ Gefrierschüssel
- ⑦ Kunststoffring
- ⑧ Außenbehälter
- ⑨ Einfüllöffnung

7. Gerät zusammenbauen

Nehmen Sie zum Zusammenbau die Abbildungen auf der Ausklappseite zur Hilfe.

- 1) Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.
- 2) Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel **11. Reinigen** beschrieben, um eventuelle Fertigungsrückstände zu beseitigen.
- 3) Setzen Sie den Deckel ③ auf die Motoreinheit ② (siehe Abb. B auf der Ausklappseite). Beide Rastnasen müssen hörbar einrasten.
- 4) Stecken Sie die Rührachse ④ von unten in die Motoreinheit ②.
- 5) Stecken Sie den Rührbesen ⑤ auf die Rührachse ④.
- 6) Stülpen Sie den Kunststoffring ⑦ auf den Außenbehälter ⑧. Die Griffe des Kunststoffrings ⑦ müssen in die entsprechenden Mulden des Außenbehälters ⑧ liegen. Der Griff mit dem Pfeilsymbol ▷ sollte auf der rechten Seite liegen.
- 7) Setzen Sie die Gefrierschüssel ⑥ auf den Kunststoffring ⑦.
- 8) Setzen Sie den Deckel ③ mit der Motoreinheit ② und dem montierten Rührbesen ⑤ auf den Kunststoffring ⑦. Drehen Sie den Deckel ③ im Uhrzeigersinn, bis das Symbol  auf den Pfeil ▷ auf dem Griff des Kunststoffrings ⑦ zeigt.
- 9) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

8. Vorbereitungen

- ◆ Um gute Ergebnisse zu erzielen, müssen sowohl die Gefrierschüssel **6** als auch die vorbereitete Eismischung vorher gut gekühlt werden.
- ◆ Legen Sie die Gefrierschüssel **6** ca. 24 Stunden in einen Tiefkühlschrank / eine Tiefkühltruhe bei mindestens $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

i Hinweis

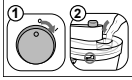
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Gefrierschüssel **6** vollkommen trocken ist, bevor Sie diese in den Tiefkühlschrank / die Tiefkühltruhe stellen.
- ▶ Legen Sie die Gefrierschüssel **6** vor dem Einfrieren in einen Gefrierbeutel und verschließen Sie ihn möglichst dicht. Somit wird verhindert, dass sich Eis oder Reif in der Gefrierschüssel **6** ablagern kann.
- ▶ Bewahren Sie die Gefrierschüssel **6** aufrecht im Tiefkühlschrank / der Tiefkühltruhe auf.
- ▶ Nehmen Sie die Gefrierschüssel **6** erst unmittelbar vor der Verarbeitung der zubereiteten Eismischung aus dem Tiefkühlfach. So verhindern Sie ein unnötiges Erwärmen der Gefrierschüssel **6**.
- ◆ Legen Sie die Früchte und die flüssigen Zutaten wie Milch, Soyamilch oder Sahne schon vor dem Verarbeiten in den Kühlschrank. So sind diese schon kalt und die Eismischung benötigt nicht mehr so lange um herunterzukühlen.
- ◆ Pürieren Sie Früchte mit einem Pürierstab und mischen Sie alle Zutaten laut Rezept.
- ◆ Lassen Sie die Eismischung im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen.

i Hinweis

- ▶ Milchprodukte mit hohem Fettgehalt, wie Sahne oder Mascarpone, machen das Speiseeis besonders cremig und heben den Geschmack hervor.
- ▶ Verwenden Sie idealerweise Puderzucker, um die Eismasse zu süßen. Die Eiscreme wird dadurch fester und es bilden sich weniger Eiskristalle.
- ▶ Lassen Sie tiefgefrorene Früchte nur halb auftauen, da sie sich so besser pürieren lassen.



9. Eiscreme herstellen

! ACHTUNG!

- ▶  Starten Sie immer erst das Gerät und füllen Sie dann die Zutaten ein! Ansonsten gefriert die Eismischung sofort an den Wänden der Gefrierschüssel **6** und der Rührbesen **5** blockiert. Dabei wird der Motor überhitzt!
- ▶ Stoppen Sie das Gerät keinesfalls während des Verarbeitungsvorganges. Ansonsten gefriert die Eismasse sofort an den Wänden der Gefrierschüssel **6** und der Rührbesen **5** blockiert. Dabei wird der Motor überhitzt!

- 1) Nehmen Sie die Gefrierschüssel **6** aus dem Tiefkühlschrank / der Tiefkühltruhe und entfernen Sie den Gefrierbeutel.
- 2) Bauen Sie das Gerät zusammen, wie im Kapitel **7. Gerät zusammenbauen** beschrieben.
- 3) Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Drehschalter **1** auf die Position „I“ stellen. Der Rührbesen **5** dreht sich.
- 4) Füllen Sie nun die vorbereitete Eismischung durch die Einfüllöffnung **9** in die Gefrierschüssel **6**. Benutzen Sie hierfür am besten ein Gefäß mit einem Ausguss. Füllen Sie jedoch niemals mehr als 700 ml ein. Während der Verarbeitung nimmt das Volumen der Masse zu!
- 5) Lassen Sie das Gerät so lange laufen, bis Sie mit der Konsistenz der Mischung zufrieden sind. Nach spätestens 40 Minuten ist das Eis fertig.

i Hinweis

- ▶ Wenn das Eis nach maximal 40 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit erreicht hat, stellen Sie es in den Gefrierschrank, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- 6) Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehschalter **1** auf „O“ stellen und ziehen Sie den Netzstecker.
- 7) Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol  auf den Pfeil  auf dem Griff des Kunststoffstoffsings **7** zeigt. Nehmen Sie den Deckel **3** ab.

- 8) Ziehen Sie den Rührbesen **5** aus dem Eis. Sollte Eis an diesem hängen bleiben, schaben Sie es mit einem Silikonlöffel oder Ähnlichem ab.
- 9) Entnehmen Sie das Eis aus der Gefrierschüssel **6**. Das Eis ist löffelweich und kann sofort verzehrt werden.

! ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie keine metallischen Gegenstände, um die fertige Eismasse aus der Gefrierschüssel **6** zu entnehmen. Diese könnten die Innenseite beschädigen. Nutzen Sie am besten einen Silikonschaber oder einen Holzlöffel.

10. Rezepte

i Hinweis

- ▶ Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.
- ▶ Das Ergebnis hängt im Wesentlichen von den verwendeten Zutaten ab. Milchprodukte mit hohem Fettgehalt ergeben eine bessere Cremigkeit und Festigkeit.
- ▶ Die max. Füllmenge einer Gefrierschüssel **6** ergibt ca. 9 – 10 Kugeln Eiscreme.

10.1. Vanilleeis

Zutaten

- 200 ml/200 g Vollmilch
- 200 ml/200 g Sahne
- 40 g Puderzucker
- 24 g Vanillezucker (ca. 3 Päckchen)
- 2 Eigelb

Zubereitung

- 1) Verschlagen Sie die Eigelbe mit dem Vanillezucker und dem Puderzucker, bis die Masse hell wird.
- 2) Geben Sie die Milch hinzu.
- 3) Schlagen Sie die Sahne, so dass diese etwas fest wird.
- 4) Verrühren Sie die Sahne mit der Masse.

- 5) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen.

Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten.

10.2. Erdbeermilcheis

Zutaten

- ca. 300 g Erdbeeren
- 200 ml/200 g Vollmilch
- 200 ml/200 g Sahne
- 100 g Puderzucker

Zubereitung

- 1) Pürieren Sie die Erdbeeren.
- 2) Schlagen Sie die Sahne, so dass diese etwas fest wird.
- 3) Vermischen Sie die pürierten Erdbeeren mit der Sahne, der Milch und dem Puderzucker.
- 4) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen.

Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten.

10.3. Veganes Bananen-Mandel-Eis

Zutaten

- 150 g Bananen
- Saft einer halben Zitronen
- 250 ml/250 g Mandeldrink
- 200 ml/200 g Soyasahne
- 100 g Puderzucker

Zubereitung

- 1) Pürieren Sie die Banane zusammen mit dem Zitronensaft.
- 2) Schlagen Sie die Soyasahne, so dass diese etwas fest wird.
- 3) Vermischen Sie die pürierte Banane mit der Soyasahne, dem Mandeldrink und dem Puderzucker.

- 4) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen.

Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten.

10.4. Mangomilcheis

Zutaten

- 200 g Mangofleisch
- 200 ml/200 g Vollmilch
- 200 ml/200 g Sahne
- 100 g Puderzucker

Zubereitung

- 1) Pürieren Sie das Mangofleisch.
- 2) Schlagen Sie die Sahne, so dass diese etwas fest wird.
- 3) Vermischen Sie das pürierte Mangofleisch mit der Sahne, der Milch und dem Puderzucker.
- 4) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen.

Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten.

10.5. Nussmilcheis

Zutaten

- 100 g Nüsse
- 200 ml/200 g Vollmilch
- 200 ml/200 g Sahne
- 200 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb

Zubereitung

- 1) Hacken Sie die Nüsse klein.
- 2) Verschlagen Sie das Eigelb mit dem Vanillezucker und dem Puderzucker, bis die Masse hell wird.
- 3) Schlagen Sie die Sahne, so dass diese etwas fest wird.
- 4) Vermischen Sie die Milch, die Sahne und die Masse.

- 5) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen.

6) Geben Sie nach dem Abkühlen die Eismasse in das Gerät wie im Kapitel **9. Eiscreme herstellen** beschrieben.

7) Warten Sie ca. 5 Minuten ab und geben Sie dann, ohne das Gerät auszuschalten, die gehackten Nüsse nach und nach in das Gerät.

8) Warten Sie, bis das Eis fertig zubereitet ist.

10.6. Kiwi-Sorbet

Zutaten

- ca. 5 Kiwis (ca. 390 g Fruchtfleisch)
- 1 Limette
- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser

Zubereitung

- 1) Schälen Sie die Kiwis und entfernen Sie dabei den Stielansatz.
- 2) Schneiden Sie das Fruchtfleisch in kleine Würfel.
- 3) Beträufeln Sie das Fruchtfleisch mit dem Saft der ausgepressten Limetten.
- 4) Stellen Sie das Fruchtfleisch für 1 Stunde in den Tiefkühlschrank.
- 5) Kochen Sie den Zucker mit 100 ml Wasser auf, bis ein Sirup entsteht. Lassen Sie den Sirup anschließend auskühlen.
- 6) Pürieren Sie das Fruchtfleisch zusammen mit dem Sirup mit einem Stand- oder Stabmixer.

Sie können nun die Masse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Sorbet verarbeiten.

11. Reinigen

GEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.




Sie dürfen die Motoreinheit **2** keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse der Motoreinheit **2** gelangen lassen.

❗ ACHTUNG!

- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ◆ Nehmen Sie zum Reinigen das Gerät, falls noch zusammengebaut, auseinander:
 - Drehen Sie den Deckel ❸ gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn abnehmen können.
 - Ziehen Sie die Rührachse ❹ aus der Aufnahme im Deckel ❸.
 - Trennen Sie den Rührbesen ❺ von der Rührachse ❹.
 - Trennen Sie den Deckel ❸ von der Motoreinheit ❷, indem Sie die beiden Arretierungen, die durch den Deckel ❸ ragen, leicht nach innen drücken, so dass sich die Motoreinheit ❷ vom Deckel ❸ lösen lässt (siehe Abb. B).
 - Halten Sie den Kunststoffring ❽ an den Griffen und heben Sie den Kunststoffring ❽ und die Gefrierschüssel ❻ aus dem Außenbehälter ❸.
- ◆ Reinigen Sie die Motoreinheit ❷ nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie dann mit klarem Wasser nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste am Gerät befinden und dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.
- ◆ Sobald die Gefrierschüssel ❻ Raumtemperatur erreicht hat, reinigen Sie sie in einem Waschbecken mit einem milden Spülmittel und Wasser mit einer Temperatur von maximal 40 °C. Spülen Sie sie anschließend mit reichlich klarem Wasser aus, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
- ◆ Spülen Sie den Deckel ❸, die Rührachse ❹, den Rührbesen ❺, den Kunststoffring ❽ und den Außenbehälter ❸ in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie diese Teile noch einmal mit klarem Wasser nach, um sicherzustellen, dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

i Hinweis

- ▶  Sie können den Rührbesen ❺ und den Deckel ❸ (ohne Motoreinheit ❷) auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie sie nicht ein.
- ◆ Stellen Sie sicher, dass vor der erneuten Benutzung alle Teile wieder vollständig getrocknet sind.

12. Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	12 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,01 W
Schutzklasse	II / □
Nutzvolumen Gefrierschüssel ❻	ca. 1 l
Fassungsvermögen Gefrierschüssel ❻	ca. 1,65 l

13. Aufbewahren

- ◆ Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen und trockenen Ort auf.

14. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreter von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreter von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

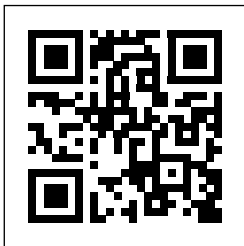
Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

15. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter www.kompennass.com dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

i Hinweis

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- ▶ Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 508354_2507 bei Ihrer Bestellung mit an.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

16. Garantie der Kompennass Handels 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 Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. 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. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder 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 nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung 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 den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 508354_2507 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 508354_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

16.1. Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 508354_2507

16.2. Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Table des matières

1. Introduction	28
2. Utilisation conforme à l'usage prévu	28
3. Avertissements et symboles utilisés	28
4. Consignes de sécurité importantes	29
5. Matériel fourni	33
6. Description de l'appareil	33
7. Assembler l'appareil	33
8. Préparatifs	33
9. Préparer de la crème glacée	34
10. Recettes	35
10.1. Crème glacée à la vanille	35
10.2. Crème glacée à la fraise	35
10.3. Glace végétale aux amandes et à la banane	35
10.4. Crème glacée à la mangue	36
10.5. Crème glacée aux noix	36
10.6. Sorbet au kiwi	36
11. Nettoyer	36
12. Caractéristiques techniques	37
13. Rangement	37
14. Recyclage	37
15. Commander des pièces de rechange	38
16. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	38
17. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	40
18. Service après-vente	41
19. Importateur	41

1. Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil. Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité.



Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

2. Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à la préparation de crème glacée et de sorbet. Il est destiné à un usage domestique dans des espaces intérieurs.

Toute utilisation autre ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme et s'accompagne de risques d'accident non négligeables. Le fabricant n'endosse aucune responsabilité des dommages occasionnés par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil. L'appareil n'est pas destiné à un usage professionnel.






Respectez les prescriptions applicables dans le pays d'utilisation et le cas échéant les dispositions spéciales concernant les surfaces et matériaux qui entrent en contact avec des aliments.

3. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection II : protection par une isolation double.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Lire le mode d'emploi.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
 	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.
	L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	FR

A DÉPOSER EN MAGASIN **OU** **A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE**

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

BAC DE TRI

Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

4. Consignes de sécurité importantes

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Ne branchez l'appareil que si la prise de courant est correctement installée et reliée à la terre, et si la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. La prise de courant doit être facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil de l'alimentation électrique en cas d'urgence.
- Posez le cordon d'alimentation de sorte qu'il n'entre pas en contact avec des objets brûlants ou présentant des arêtes vives. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit plié, coincé ou autrement endommagé.

- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous déplacez et remplissez l'appareil, en cas de pannes, avant de nettoyer l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas ! Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, mais toujours sur la fiche secteur. Ne touchez pas la fiche secteur de l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- N'immergez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Tenez l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation et la fiche secteur toujours loin de flammes nues et de surfaces brûlantes.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur de locaux secs. Protégez-le de la pluie et de l'humidité.
- Installez l'appareil de telle manière qu'il ne puisse pas tomber dans l'eau, p. ex. à proximité d'une baignoire ou d'un évier.
- En l'absence de surveillance, avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du réseau électrique.
- N'ouvrez jamais l'unité moteur. Il n'y a pas de pièces à entretenir à l'intérieur. Si le boîtier est ouvert, un risque d'électrocution est possible !
- Ne préparez jamais plus de 700 ml de mélange de crème glacée dans le bol accumulateur de froid.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un bol accumulateur de froid vide.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

⚠️ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance.
- Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement !
- N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination. En cas d'utilisation abusive ou incorrecte de l'appareil, il existe un risque de blessures !
- Avant de changer des accessoires ou pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- Ne mettez pas vos mains dans l'appareil pendant son fonctionnement. Gardez les doigts, les cheveux longs, les vêtements et les autres objets à distance.
- Ne saisissez pas le bol accumulateur de froid avec les mains humides.

⚠️ AVERTISSEMENT ! RISQUES POUR LA SANTÉ !

- Il existe un risque de salmonelles en cas de préparation de crème glacée avec des œufs crus. Respectez de ce fait les recommandations suivantes en matière d'hygiène.

- Si les œufs sont conservés trop longtemps ou à un niveau de froid insuffisant, les salmonelles peuvent proliférer. Par conséquent, utilisez toujours des œufs frais, bien réfrigérés. Ne préparez pas de recettes avec des œufs crus pour des personnes immunodéprimées, comme les enfants ou les personnes âgées.
- La congélation ne tue pas les salmonelles qui peuvent proliférer même dans une glace dégelée. De ce fait, le mieux est de consommer la masse de glace immédiatement après sa préparation. Lorsqu'elle est conservée au réfrigérateur, la crème glacée doit être consommée dans les 24 heures. Elle se conserve au maximum une semaine au congélateur à -18 °C.
- Ne jamais recongeler une crème glacée décongelée !
- Après la préparation de crème glacée, nettoyez avec soin la sorbetière et tous les ustensiles utilisés.

⚠ **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface chaude ou à proximité de sources de chaleur (p. ex., plaque de cuisson, four).
- N'éteignez et ne rallumez jamais l'appareil pendant son fonctionnement. La masse gelée pourrait bloquer la pale et l'endommager.
- Avant la congélation, assurez-vous que le bol accumulateur de froid est entièrement sec.
- Ne mettez que le bol accumulateur de froid dans le compartiment de congélation ou le congélateur, et non pas l'appareil entier.
- Ne réchauffez jamais le bol accumulateur de froid au-delà de 40 °C.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour retirer la masse de glace hors du bol accumulateur de froid. Ces derniers pourraient endommager la paroi intérieure. Utilisez de préférence une spatule en silicone ou une cuillère en bois.

- N'ajoutez le mélange d'ingrédients préparés dans le bol accumulateur de froid qu'après avoir mis l'appareil en marche.
- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires fournis.

5. Matériel fourni

Le matériel livré comprend les éléments suivants :

- Sorbetière
- Mode d'emploi

① Remarque

- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **18. Service après-vente**).

6. Description de l'appareil

(Figure : voir le volet dépliant)


Fig. A

- ① Commutateur rotatif Marche/Arrêt
- ② Unité moteur
- ③ Couvercle
- ④ Arbre d'agitation
- ⑤ Pale
- ⑥ Bol accumulateur de froid
- ⑦ Anneau en plastique
- ⑧ Cuve externe
- ⑨ Orifice de remplissage

7. Assembler l'appareil

Pour l'assemblage, aidez-vous des figures sur le volet dépliant.

- 1) Retirez les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants de l'appareil.
- 2) Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre **11. Nettoyer** afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- 3) Posez le couvercle ③ sur l'unité moteur ② (voir fig. B sur le volet dépliant). Les deux ergots doivent s'enclencher de manière audible.

- 4) Placez l'arbre d'agitation ④ par le bas dans l'unité moteur ②.
- 5) Enfichez la pale ⑤ sur l'arbre d'agitation ④.
- 6) Installez l'anneau en plastique ⑦ sur la cuve externe ⑧. Les poignées de l'anneau en plastique ⑦ doivent reposer dans les cavités correspondantes de la cuve externe ⑧. La poignée avec le symbole de flèche ▷ devrait être placée sur le côté droit.
- 7) Posez le bol accumulateur de froid ⑥ sur l'anneau en plastique ⑦.
- 8) Placez le couvercle ③ avec l'unité moteur ② et la pale ⑤ installée sur l'anneau en plastique ⑦. Tournez le couvercle ③ dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole  sur la flèche ▷ soit orienté vers la poignée de l'anneau en plastique ⑦.
- 9) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

8. Préparatifs

- ◆ Afin d'obtenir de bons résultats, à la fois le bol accumulateur de froid ⑥ et le mélange de crème glacée préparé doivent au préalable être bien réfrigérés.
- ◆ Placez le bol accumulateur de froid ⑥ pendant env. 24 heures dans un congélateur à -18 °C au moins.

① Remarque

- ▶ Veillez à ce que le bol accumulateur de froid ⑥ soit entièrement sec avant de le placer dans le congélateur.
- ▶ Placez le bol accumulateur de froid ⑥ avant la congélation dans un sachet de congélation et obturez le sachet de la manière la plus étanche possible. Cela permet d'éviter que de la glace ou du givre ne se dépose dans le bol accumulateur de froid ⑥.

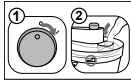
- ▶ Conservez le bol accumulateur de froid **6** en position verticale dans le congélateur.
- ▶ Retirez le bol accumulateur de froid **6** du compartiment de congélation juste avant de transformer le mélange de crème glacée préparé. Vous évitez ainsi que le bol accumulateur de froid **6** ne se réchauffe inutilement.
- ◆ Mettez déjà les fruits et les ingrédients liquides comme le lait, le lait de soja ou la crème au réfrigérateur avant de les transformer. Ils sont ainsi déjà froids et il faut moins de temps au mélange de crème glacée pour refroidir.
- ◆ Réduisez les fruits en purée à l'aide d'un mixeur plongeant et mélangez tous les ingrédients selon la recette.
- ◆ Laissez refroidir le mélange au réfrigérateur pendant 4 heures environ.

i Remarque

- ▶ Les produits laitiers à forte teneur en matière grasse, comme la crème ou le mascarpone, apportent de l'onctuosité à la crème glacée et rehaussent le goût.
- ▶ Utilisez de préférence du sucre glace pour sucrer la masse de glace. La crème glacée sera ainsi plus ferme et les cristaux de givre seront moins nombreux.
- ▶ Ne faites décongeler les fruits qu'à moitié, afin qu'ils puissent être plus facilement transformés en purée.

9. Préparer de la crème glacée



! ATTENTION !

- ▶  Démarrez toujours en premier l'appareil avant d'y mettre les ingrédients ! Sinon le mélange de crème glacée gèle immédiatement sur les parois du bol accumulateur de froid **6** et la pale **5** se grippe. Il y a alors un risque de surchauffe du moteur !

- ▶ N'arrêtez surtout pas l'appareil au cours du processus de transformation. Sinon la masse de glace gèle immédiatement sur les parois du bol accumulateur de froid **6** et la pale **5** se grippe. Il y a alors un risque de surchauffe du moteur !

- 1) Sortez le bol accumulateur de froid **6** du congélateur et retirez le sachet de congélation.
- 2) Assemblez l'appareil comme décrit au chapitre **7. Assembler l'appareil.**
- 3) Mettez l'appareil en marche en amenant le commutateur rotatif Marche/Arrêt **1** en position "I". La pale **5** tourne.
- 4) Versez à présent le mélange de crème glacée préparé au travers de l'orifice de remplissage **4** dans le bol accumulateur de froid **6**. Nous vous conseillons d'utiliser un récipient avec un bec verseur. Toutefois, veillez à ne jamais verser plus de 700 ml. En cours de transformation, le volume de la masse augmente !
- 5) Laissez tourner l'appareil jusqu'à ce que vous soyez satisfait de la consistance du mélange. Au bout de 40 minutes maximum, la glace est prête.

i Remarque

- ▶ Si la glace n'a pas atteint la consistance souhaitée au bout de 40 minutes au maximum, placez-la dans le congélateur jusqu'à ce qu'elle atteigne la consistance souhaitée.
- 6) Éteignez l'appareil en ramenant le commutateur rotatif **1** sur la position "O" et débranchez la fiche secteur.
 - 7) Tournez le couvercle **3** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le symbole  sur la flèche  soit orienté vers la poignée de l'anneau en plastique **7**. Retirez le couvercle **3**.
 - 8) Retirez la pale **5** de la glace. S'il reste de la glace dessus, retirez-la avec une cuillère en silicone ou autre.
 - 9) Retirez la glace du bol accumulateur de froid **6**. La glace est onctueuse et peut être consommée immédiatement.

⚠ ATTENTION !

- ▶ N'utilisez pas d'objets métalliques pour retirer la masse de glace prête hors du bol accumulateur de froid **6**. Ces derniers pourraient endommager la paroi intérieure. Utilisez de préférence une spatule en silicone ou une cuillère en bois.

10. Recettes

i Remarque

- ▶ Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces suggestions de recettes selon vos expériences personnelles.
- ▶ Le résultat dépend essentiellement des ingrédients utilisés. Les produits laitiers à forte teneur en matière grasse apportent une meilleure onctuosité et consistance.
- ▶ La quantité de remplissage max. du bol accumulateur de froid **6** correspond à env. 9 à 10 boules de glace.

10.1. Crème glacée à la vanille

Ingrédients

- 200 ml/200 g de lait entier
- 200 ml/200 g de crème
- 40 g de sucre glace
- 24 g de sucre vanillé (env. 3 sachets)
- 2 jaunes d'œufs

Préparation

- 1) Battez les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé et le sucre glace jusqu'à ce que la masse blanchisse.
- 2) Ajoutez ensuite le lait.
- 3) Battez la crème pour qu'elle devienne ferme.
- 4) Incorporez la crème à la masse.
- 5) Laissez refroidir la masse de glace au réfrigérateur pendant 4 heures environ.

Vous pouvez à présent transformer en glace la masse comme indiqué dans le mode d'emploi.

10.2. Crème glacée à la fraise

Ingrédients

- env. 300 g de fraises
- 200 ml/200 g de lait entier
- 200 ml/200 g de crème
- 100 g de sucre glace

Préparation

- 1) Réduisez les fraises en purée.
- 2) Battez la crème pour qu'elle devienne ferme.
- 3) Mélangez la purée de fraises avec la crème, le lait et le sucre glace.
- 4) Laissez refroidir la masse de glace au réfrigérateur pendant 4 heures environ.

Vous pouvez à présent transformer en glace la masse comme indiqué dans le mode d'emploi.

10.3. Glace végétale aux amandes et à la banane

Ingrédients

- 150 g de banane
- Le jus d'un demi-citron
- 250 ml/250 g de boisson aux amandes
- 200 ml/200 g de crème de soja
- 100 g de sucre glace

Préparation

- 1) Réduisez la banane en purée avec le jus de citron.
- 2) Battez la crème de soja pour qu'elle devienne ferme.
- 3) Mélangez la purée de banane avec la crème de soja, la boisson aux amandes et le sucre glace.
- 4) Laissez refroidir la masse de glace au réfrigérateur pendant 4 heures environ.

Vous pouvez à présent transformer en glace la masse comme indiqué dans le mode d'emploi.

10.4. Crème glacée à la mangue

Ingrédients

- 200 g de chair de mangue
- 200 ml/200 g de lait entier
- 200 ml/200 g de crème
- 100 g de sucre glace

Préparation

- 1) Réduisez la chair de mangue en purée.
- 2) Battez la crème pour qu'elle devienne ferme.
- 3) Mélangez la purée de mangue avec la crème, le lait et le sucre glace.
- 4) Laissez refroidir la masse de glace au réfrigérateur pendant 4 heures environ.

Vous pouvez à présent transformer en glace la masse comme indiqué dans le mode d'emploi.

10.5. Crème glacée aux noix

Ingrédients

- 100 g de noix
- 200 ml/200 g de lait entier
- 200 ml/200 g de crème
- 200 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 jaune d'œuf

Préparation

- 1) Hachez les noix en menus morceaux.
- 2) Battez le jaune d'œuf avec le sucre vanillé et le sucre glace jusqu'à ce que la masse blanchisse.
- 3) Battez la crème pour qu'elle devienne ferme.
- 4) Mélangez le lait, la crème et la masse.
- 5) Laissez refroidir la masse de glace au réfrigérateur pendant 4 heures environ.

6) Après cette phase de réfrigération, versez la masse de glace dans l'appareil comme décrit au chapitre **9. Préparer de la crème glacée.**

7) Attendez env. 5 minutes et ajoutez ensuite progressivement les noix hachées sans éteindre l'appareil.

8) Attendez que la crème glacée soit prête.

10.6. Sorbet au kiwi

Ingrédients

- env. 5 kiwis (env. 390 g de chair)
- 1 citron vert
- 100 g de sucre
- 100 ml d'eau

Préparation

- 1) Épluchez les kiwis et retirez la base de la queue.
- 2) Coupez la chair en petits dés.
- 3) Arrosez la chair avec le jus du citron vert pressé.
- 4) Placez les fruits pendant 1 heure au congélateur.
- 5) Faites bouillir le sucre dans 100 ml d'eau jusqu'à obtenir un sirop. Laissez ensuite le sirop refroidir.
- 6) Mixez la chair des fruits avec le sirop avec un mixeur plongeant ou sur pied.

Vous pouvez à présent transformer en sorbet la masse comme indiqué dans le mode d'emploi.

11. Nettoyer

DANGER !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur.




Il ne faut en aucun cas plonger l'unité moteur **2** dans un liquide et aucun liquide ne doit pénétrer dans le boîtier de l'unité moteur **2**.

⚠ ATTENTION !

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, chimiques ou abrasifs. Ils attaquent la surface de l'appareil.
- ▶ Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans ce dernier afin d'éviter tous dégâts irréparables.
- ◆ Pour nettoyer l'appareil, il faut au préalable le démonter :
 - Dévissez le couvercle ③ dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.
 - Retirez l'arbre d'agitation ④ du logement dans le couvercle ③.
 - Retirez la pale ⑤ de l'arbre d'agitation ④.
 - Retirez le couvercle ③ de l'unité moteur ② en comprimant légèrement vers l'intérieur les deux ergots de blocage qui dépassent du couvercle ③, de sorte que l'unité moteur ② puisse se détacher du couvercle ③ (voir fig. B).
 - Tenez l'anneau en plastique ⑦ par les poignées et soulevez l'anneau en plastique ⑦ et le bol accumulateur de froid ⑥ hors de la cuve externe ⑧.
- ◆ Après chaque utilisation, nettoyez l'unité moteur ② à l'aide d'un chiffon humide. En présence de salissures tenaces, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle doux sur le chiffon humide. Essuyez ensuite avec un chiffon préalablement rincé à l'eau claire et essoré. Assurez-vous, avant de réutiliser l'appareil, qu'il n'y a plus aucun reste de liquide vaisselle dessus et que l'appareil est entièrement sec.
- ◆ Dès que le bol accumulateur de froid ⑥ a atteint la température ambiante, nettoyez-le dans un évier avec du liquide vaisselle doux et de l'eau à une température maximale de 40 °C. Rincez-le ensuite abondamment à l'eau claire afin de retirer les éventuels résidus de liquide vaisselle.
- ◆ Rincez le couvercle ③, l'arbre d'agitation ④, la pale ⑤, l'anneau en plastique ⑦ et la cuve externe ⑧ dans de l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle. Rincez encore une fois ces pièces à l'eau claire pour être sûr que tous les résidus de produit vaisselle sont éliminés.

ⓘ Remarque

- ▶  Vous pouvez aussi nettoyer la pale ⑤ et le couvercle ③ (sans l'unité moteur ②) au lave-vaisselle. Placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.
- ◆ Avant de réutiliser l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches.

12. Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 – 240 V ~, 50 Hz
Puissance absorbée	12 W
Puissance absorbée à l'état inactif	0,01 W
Classe de protection	II / □
Volume utile du bol accumulateur de froid ⑥	env. 1 L
Capacité du bol accumulateur de froid ⑥	env. 1,65 L

13. Rangement

- ◆ Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit propre et sec.

14. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

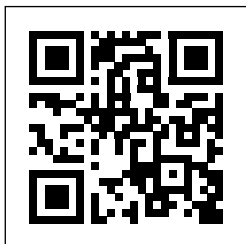
Veillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

15. Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur www.kompernass.com.



Scannez le code QR avec votre smart-phone/tablette. Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

i Remarque

- ▶ Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- ▶ Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 508354_2507.
- ▶ Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

16. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 508354_2507 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 508354_2507.

17. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 508354_2507 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 508354_2507.

18. Service après-vente

- FR Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompennass@lidl.fr
- BE Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompennass@lidl.be
- CH Service Suisse**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 508354_2507

19. Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Inhoud

1. Inleiding	44
2. Gebruik in overeenstemming met de bestemming	44
3. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	44
4. Belangrijke veiligheidsvoorschriften	45
5. Inhoud van het pakket	49
6. Apparaatbeschrijving	49
7. Apparaat ineenzetten	49
8. Voorbereidingen	49
9. Schepijs bereiden	50
10. Recepten	50
10.1. Vanille-ijs	51
10.2. Aardbeienroomijs	51
10.3. Veganistische bananen-amandelijs	51
10.4. Mangoroomijs	51
10.5. Notenroomijs	52
10.6. Kiwisorbet	52
11. Reinigen	52
12. Technische gegevens	53
13. Opbergen	53
14. Afvoeren	53
15. Vervangingsonderdelen bestellen	53
16. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	54
16.1. Service	55
16.2. Importeur	55

1. Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat. U hebt daarmee gekozen voor een hoogwaardig product.



De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

2. Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het maken van roomijs en sorbet. Het is bestemd voor huishoudelijk gebruik in gesloten ruimtes.

Elk ander gebruik of elke wijziging van het apparaat geldt als niet in overeenstemming met de bestemming en brengt ernstig gevaar voor ongelukken met zich mee. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming of door een verkeerde bediening. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Volg alle in het land van gebruik geldende voorschriften en in voorkomend geval alle bijzondere bepalingen voor oppervlakken en materialen die met levensmiddelen in contact komen.

3. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie.

	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.
	De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
<small>Points de collecte sur www.quefairemedesochets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small>	
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	BAC DE TRI
	FR Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

4. Belangrijke veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Sluit het apparaat alleen aan als het stopcontact volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard is en de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn zodat u het apparaat in geval van nood snel van de stroomvoorziening kunt scheiden.

- Leg het netsnoer zo, dat het niet in aanraking kan komen met hete of scherpe voorwerpen. Leg het snoer zo, dat het niet geknikt, bekneld of anderszins beschadigd kan raken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst of vult, bij een storing, voordat u het apparaat schoonmaakt en wanneer het niet in gebruik is! Trek nooit aan het netsnoer, maar altijd aan de stekker zelf. Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- Dompel het motorblok, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen! Als het apparaat toch in vloeistof is gevallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat controleren voordat u het opnieuw in gebruik neemt.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of door een persoon met vergelijkbare kwalificaties om risico's te voorkomen.
- Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker altijd uit de buurt van open vuur en hete oppervlakken.
- Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes binnenshuis. Bescherm het tegen regen en vocht.
- Stel het apparaat zo op dat het niet in water kan vallen, bijv. in een badkuip of wastafel.
- Als er geen toezicht is, moet het apparaat altijd van het stroomnet worden gescheiden voordat het wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Open nooit het motorblok. Er bevinden zich geen onderdelen in die onderhoud vergen. Bij een geopende behuizing bestaat er levensgevaar door een elektrische schok!
- Verwerk in de koelcontainer nooit meer dan 700 ml ijsmengsel.
- Gebruik het apparaat nooit met lege koelcontainer.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het bijbehorende netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar!
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de doeleinden waarvoor het bestemd is.
Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u toebehoren of hulpstukken verwisselt die tijdens het gebruik in beweging zijn.
- Grijp niet in het apparaat terwijl het in werking is. Houd vingers, lang haar, kleding en andere voorwerpen uit de buurt van het apparaat.
- Pak de diepgevroren koelcontainer niet met natte handen vast.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR DE GEZONDHEID!

- Bij het bereiden van roomijs met rauwe eieren bestaat er gevaar door salmonella. Neem daarom de volgende hygiëneregels in acht.
- Als de eieren te lang of niet koel genoeg bewaard worden, kunnen de salmonellabacteriën zich vermenigvuldigen. Gebruik daarom altijd verse, correct gekoelde eieren. Bij personen met verminderde weerstand, bijv. kinderen of oudere mensen, bereidt u beter geen recepten met rauwe eieren.

- Salmonellabacteriën gaan niet dood bij het invriezen en kunnen zich in ontdooide levensmiddelen vermenigvuldigen. Consumeer daarom de ijsmassa het best direct na de bereiding. Als u het schepijs in de koelkast bewaart, moet u het binnen de 24 uur verbruiken. In het vriesvak bij -18 °C is het schepijs maximaal één week houdbaar.
- Vries ontdooide levensmiddelen nooit opnieuw in!
- Reinig grondig de ijsmachine en alle gebruikte toestellen na het bereiden van het schepijs.

! LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- Gebruik het apparaat niet op een heet oppervlak of in de buurt van warmtebronnen (bijv. kookplaat, oven).
- Schakel het apparaat tijdens het gebruik nooit uit en vervolgens weer in. Door de bevroren ijsmassa kan de vlindergarde geblokkeerd en beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat de koelcontainer volledig droog is voordat u hem invriest.
- Zet alleen de koelcontainer in het vriesvak of in de koelkast, niet het hele apparaat.
- Verwarm de koelcontainer nooit tot een temperatuur boven 40 °C.
- Gebruik geen metalen voorwerpen om de bereide ijsmassa uit de koelcontainer te verwijderen. Deze kunnen de binnenkant beschadigen. Gebruik het best een siliconen spatel of een houten lepel.
- Schakel eerst de machine in en giet pas daarna het bereide ingrediëntenmengsel in de draaiende koelcontainer.
- Gebruik het apparaat alleen met het meegeleverde toebehoren.

5. Inhoud van het pakket

Het pakket bevat de volgende onderdelen:

- IJsmachine
- Gebruiksaanwijzing

i **Opmerking**

- ▶ Controleer of de levering compleet is en of er zichtbare schade is.
- ▶ Neem contact op met de servicehotline (zie het hoofdstuk **16.1. Service**) als het pakket niet compleet is of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

6. Apparaatbeschrijving

(afbeelding: zie uitvouwpagina)

Afb. A

- 1 Draaiknop Aan/Uit
- 2 Motorblok
- 3 Deksel
- 4 Roeras
- 5 Vlindergarde
- 6 Koelcontainer
- 7 Plastic ring
- 8 Buitenbak
- 9 Vulopening

7. Apparaat ineenzetten

Raadpleeg de afbeeldingen op de uitvouwpagina om het apparaat ineen te zetten.

- 1) Verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers van het apparaat.
- 2) Maak alle onderdelen schoon zoals beschreven in het hoofdstuk **11. Reinigen** om eventuele productieresten te verwijderen.
- 3) Zet het deksel **3** op het motorblok **2** (zie afb. B op de uitvouwpagina). Beide nokken moeten hoorbaar vastklikken.
- 4) Steek de roeras **4** van onderen in het motorblok **2**.
- 5) Steek de vlindergarde **5** op de roeras **4**.

6) Schuif de plastic ring **7** op de buitenbak **8**. De grepen van de plastic ring **7** moeten in de overeenkomstige uitsparingen van de buitenbak **8** liggen. De greep met het pijlsymbool **▷** moet zich aan de rechterkant bevinden.

7) Zet de koelcontainer **6** op de plastic ring **7**.

8) Zet het deksel **3** met het motorblok **2** en de gemonteerde vlindergarde **5** op de plastic ring **7**. Draai het deksel **3** rechthoekig, tot het symbool **🔒** naar de pijl **▷** op de greep van de plastic ring **7** wijst.

9) Steek de stekker in een stopcontact.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

8. Voorbereidingen

- ◆ Om goede resultaten te bereiken, moeten zowel de koelcontainer **6** als het bereide ijsmengsel vooraf goed worden gekoeld.
- ◆ Zet de koelcontainer **6** ca. 24 uur in een vriezer/vriesvak bij een temperatuur van minstens -18 °C.

i **Opmerking**

- ▶ Zorg ervoor dat de koelcontainer **6** volledig droog is voordat u hem in de vriezer/het vriesvak plaatst.
- ▶ Doe de koelcontainer **6** voor het invriezen in een diepvrieszak en sluit deze zo goed mogelijk. Dit voorkomt dat zich ijs of rijp in de koelcontainer **6** kan vormen.
- ▶ Zet de koelcontainer **6** rechtop in de vriezer/het vriesvak.
- ▶ Haal de koelcontainer **6** pas direct voor het verder verwerken van het bereide ijsmengsel uit het vriesvak. Dit voorkomt het onnodig verwarmen van de koelcontainer **6**.
- ◆ Zet de vruchten en andere ingrediënten zoals melk, sojamelk of slagroom vóór de verwerking ervan alvast in de koelkast. Ze zijn dan al koud, zodat het minder lang duurt voordat het ijsmengsel is afgekoeld.
- ◆ Pureer vruchten met een staafmixer en meng alle ingrediënten volgens het recept.
- ◆ Laat het mengsel ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.

i **Opmerking**



- ▶ Melkproducten met een hoog vetgehalte, zoals slagroom of mascarpone, maken het romijs bijzonder romig en verbeteren de smaak.
- ▶ Gebruik idealiter poedersuiker om de ijsmassa zoeter te maken. Dit zorgt voor een steviger schepijs en minder ijskristallen.
- ▶ Laat de diepgevroren vruchten slechts half ontdooien, zodat ze gemakkelijker te pureren zijn.

9. Schepijs bereiden

! **LET OP!**

- ▶  Start altijd eerst het apparaat en doe pas dan de ingrediënten erin! Anders vriest het ijsmengsel direct vast aan de wanden van de koelcontainer **6** en wordt de vlindergarde **5** geblokkeerd. Daarbij raakt de motor oververhit!
 - ▶ Stop het apparaat in geen geval tijdens het bereidingsproces. Anders vriest de ijsmassa direct vast aan de wanden van de koelcontainer **6** en wordt de vlindergarde **5** geblokkeerd. Daarbij raakt de motor oververhit!
- 1) Haal de koelcontainer **6** uit de vriezer/het vriesvak en verwijder de diepvrieszak.
 - 2) Zet het apparaat ineen zoals beschreven in het hoofdstuk **7. Apparaat ineenzetten**.
 - 3) Schakel het apparaat in door de draaiknop **1** in stand **I** te zetten. De vlindergarde **5** begint te draaien.
 - 4) Giet nu het bereide ijsmengsel door de vulopening **9** in de koelcontainer **6**. Hiervoor kunt u het best een kom met schenk-tuit gebruiken. Giet nooit meer dan 700 ml in de koelcontainer. Tijdens de verwerking neemt het volume van de massa toe!
 - 5) Laat het apparaat zo lang draaien tot u tevreden bent met de consistentie van het mengsel. Na maximaal 40 minuten is het schepijs klaar.

i **Opmerking**

- ▶ Als het schepijs na maximaal 40 minuten nog niet de gewenste vastheid heeft bereikt, zet u het in het koelvak tot het de gewenste consistentie heeft bereikt.
- 6) Zet het apparaat uit door de draaiknop **1** in de stand **O** te zetten en haal de stekker uit het stopcontact.
 - 7) Draai het deksel **3** linksom, tot het symbool  naar de pijl  op de greep van de plastic ring **7** wijst. Verwijder het deksel **3**.
 - 8) Trek de vlindergarde **5** uit het schepijs. Als er schepijs aan de vlindergarde blijft hangen, schraapt u het met een siliconen lepel of iets dergelijks af.
 - 9) Haal het schepijs uit de koelcontainer **6**. Het schepijs is lepelzacht en kan direct worden geconsumeerd.

! **LET OP!**

- ▶ Gebruik geen metalen voorwerpen om de bereide ijsmassa uit de koelcontainer **6** te halen. Deze kunnen de binnenkant beschadigen. Gebruik het best een siliconen spatel of een houten lepel.

10. Recepten

i **Opmerking**

- ▶ We aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen.
- ▶ Het resultaat hangt voornamelijk af van de gebruikte ingrediënten. Melkproducten met een hoger vetgehalte zorgen voor een romiger en vaster resultaat.
- ▶ De maximale inhoud van één koelcontainer **6** is goed voor ca. 9-10 bollen schepijs.

10.1. Vanille-ijs

Ingrediënten

- 200 ml / 200 g volle melk
- 200 ml / 200 g slagroom
- 40 g poedersuiker
- 24 g vanillesuiker (ca. 3 pakjes)
- 2 eidooiers

Bereiding

- 1) Klop de eidooiers samen met de vanillesuiker en de poedersuiker op tot de massa een heldere kleur krijgt.
- 2) Voeg de melk toe.
- 3) Klop de slagroom stijf.
- 4) Roer de slagroom door de massa.
- 5) Laat de ijsmassa ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.

Nu kunt u de ijsmassa verwerken tot schepijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

10.2. Aardbeienroomijs

Ingrediënten

- Ca. 300 g aardbeien
- 200 ml / 200 g volle melk
- 200 ml / 200 g slagroom
- 100 g poedersuiker

Bereiding

- 1) Pureer de aardbeien.
- 2) Klop de slagroom stijf.
- 3) Meng de gepureerde aardbeien met de slagroom, de melk en de poedersuiker.
- 4) Laat de ijsmassa ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.

Nu kunt u de ijsmassa verwerken tot schepijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

10.3. Veganistische bananen-amandelijs

Ingrediënten

- 150 g bananen
- Sap van een halve citroen
- 250 ml / 250 g amandelmelk
- 200 ml / 200 g sojaroombroom
- 100 g poedersuiker

Bereiding

- 1) Pureer de banaan samen met het citroensap.
- 2) Klop de sojaroombroom stijf.
- 3) Meng de gepureerde banaan met de sojaroombroom, de amandelmelk en de poedersuiker.
- 4) Laat de ijsmassa ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.

Nu kunt u de ijsmassa verwerken tot schepijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

10.4. Mangoroomijs

Ingrediënten

- 200 g mangovruchtvlies
- 200 ml / 200 g volle melk
- 200 ml / 200 g slagroom
- 100 g poedersuiker

Bereiding

- 1) Pureer het mangovruchtvlies.
- 2) Klop de slagroom stijf.
- 3) Meng het gepureerde mangovruchtvlies met de slagroom, de melk en de poedersuiker.
- 4) Laat de ijsmassa ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.

Nu kunt u de ijsmassa verwerken tot schepijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

10.5. Notenroomijs

Ingrediënten

- 100 g noten
- 200 ml / 200 g volle melk
- 200 ml / 200 g slagroom
- 200 g poedersuiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 eidooier

Bereiding

- 1) Hak de noten fijn.
- 2) Klop de eidooier samen met de vanillesuiker en de poedersuiker op tot de massa een heldere kleur krijgt.
- 3) Klop de slagroom stijf.
- 4) Meng de melk, de slagroom en de massa.
- 5) Laat de ijsmassa ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.
- 6) Giet na het afkoelen de ijsmassa in het apparaat, zoals beschreven in het hoofdstuk **9. Schepijs bereiden**.
- 7) Wacht ca. 5 minuten en voeg vervolgens, zonder het apparaat uit te schakelen, de fijngehakte noten beetje bij beetje in het apparaat.
- 8) Wacht tot het schepijs gereed is.

10.6. Kiwisorbet

Ingrediënten

- Ca. 5 kiwi's (ca. 390 g vruchtvlies)
- 1 limoen
- 100 g suiker
- 100 ml water

Bereiding

- 1) Schil de kiwi's en verwijder de harde uiteinden.
- 2) Snijd het vruchtvlies in kleine blokjes.

- 3) Bedruppel het vruchtvlies met het sap van de limoen.
- 4) Zet het vruchtvlies ongeveer 1 uur in de diepvriezer.
- 5) Kook de suiker in 100 ml water tot er een siroop ontstaat. Laat de siroop afkoelen.
- 6) Pureer het vruchtvlies en de siroop samen in een staande mixer of met een handmixer.

Nu kunt u de massa verwerken tot sorbetijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

11. Reinigen

⚠ GEVAAR!

- ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.




Dompel het motorblok ② in geen geval onder in vloeistof en voorkom dat er vloeistof in de behuizing van het motorblok ② komt.

ⓘ LET OP!

- ▶ Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.
- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens de reiniging geen vocht in het apparaat binnendringt om onherstelbare schade aan het apparaat te voorkomen.
- ◆ Als het apparaat nog niet gedemonteerd is, haalt u het uit elkaar voordat u het reinigt:
 - Draai het deksel ③ linksom tot u het kunt verwijderen.
 - Trek de roeras ④ uit de roerashouder in het deksel ③.
 - Verwijder de vlindergarde ⑤ van de roeras ④.
 - Haal het deksel ③ van het motorblok ② door de beide vergrendelingen die door het deksel ③ steken, enigszins naar binnen te drukken zodat u het motorblok ② uit het deksel ③ kunt halen (zie afb. B).
 - Oud de plastic ring ⑦ vast aan de grepen en hef de plastic ring ⑦ en de koelcontainer ⑥ uit de buitenbak ⑧.

- ◆ Reinig het motorblok ② na elk gebruik met een vochtige doek. Breng bij hardnekkige vuilresten wat mild afwasmiddel aan op de doek. Veeg het motorblok daarna met schoon water af. Controleer of er geen afwasmiddelresten op het apparaat zijn achtergebleven en of het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.
- ◆ Nadat de koelcontainer ⑥ de kamertemperatuur bereikt heeft, reinigt u de koelcontainer in een wasbak met een mild afwasmiddel en water met een temperatuur van maximaal 40 °C. Spoel de koelcontainer vervolgens met schoon water om eventuele resten van het afwasmiddel te verwijderen.
- ◆ Spoel het deksel ③, de roeras ④, de vliedgarde ⑤, de plastic ring ⑦ en de buitenbak ⑧ in lauw water met een beetje afwasmiddel. Spoel de onderdelen opnieuw met schoon water af om ervoor te zorgen dat alle resten van afwasmiddel verwijderd zijn.

i **Opmerking**

- ▶  U kunt de vliedgarde ⑤ en het deksel ③ (zonder motorblok ②) ook in de vaatwasser reinigen. Leg de onderdelen idealiter in de bovenste mand van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken.
- ◆ Zorg dat alle onderdelen weer volledig droog zijn voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

12. Technische gegevens

Nominale spanning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Opgenomen vermogen	12 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0,01 W
Beschermingsklasse	II / □
Nuttig volume koelcontainer ⑥	ca. 1 l
Capaciteit koelcontainer ⑥	ca. 1,65 l

13. Opbergen

- ◆ Bewaar het schoongemaakte apparaat op een schone en droge plaats.

14. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

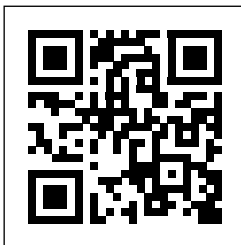
Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

15. Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op www.kompennass.com.



Scan de QR-code met uw smartphone/tablet. Met deze QR-code gaat u rechtstreeks

naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

i **Opmerking**

- ▶ Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- ▶ Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer (IAN) 508354_2507 op.
- ▶ Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

16. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 508354_2507 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.

- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 508354_2507 de gebruiksaanwijzing openen.

16.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 508354_2507

16.2. Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

1. Úvod	58
2. Použití v souladu s určením	58
3. Použitá výstražná upozornění a symboly	58
4. Důležitá bezpečnostní upozornění	59
5. Rozsah dodávky	62
6. Popis přístroje	62
7. Sestavení přístroje	63
8. Přípravy	63
9. Výroba zmrzliny	63
10. Recepty	64
10.1. Vanilková zmrzlina	64
10.2. Jahodová mléčná zmrzlina	64
10.3. Veganská banánovo-mandlová zmrzlina	65
10.4. Mangová mléčná zmrzlina	65
10.5. Ořechová mléčná zmrzlina	65
10.6. Kiwi sorbet	65
11. Čištění	66
12. Technické údaje	66
13. Uložení	67
14. Likvidace	67
15. Objednávání náhradních dílů	67
16. Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	67
16.1. Servis	68
16.2. Dovožce	68

1. Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje. Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek.



Součástí tohoto výrobku je návod k obsluze. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

2. Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně k výrobě mléčné zmrzliny a sorbetu. Je určen k použití v uzavřených prostorech v soukromé domácnosti.








Jakékoli jiné použití nebo úprava přístroje jsou považovány za použití v rozporu s určením a představují závažné nebezpečí zranění. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé použitím k jinému účelu nebo nesprávnou obsluhou. Přístroj není určen pro komerční použití.








Dodržujte předpisy platné v zemi použití a příp. zvláštní předpisy pro povrchy a materiály, které přicházejí do styku s potravinami.

3. Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Střídavý proud/napětí
	Třída ochrany II: ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Přečtěte si návod.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
 	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
 	Obal z recyklovatelných materiálů. Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

	Obal obsahuje papír a/nebo lepenku.
	Obal obsahuje plast a/nebo kov.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE <small>Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small>
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 
	FR  FR : Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

4. Důležitá bezpečnostní upozornění

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Přístroj připojte pouze v případě, že je zásuvka instalována a uzemněna v souladu s předpisy a napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku. Zásuvka musí být snadno přístupná, abyste mohli přístroj v případě nouze rychle odpojit od napájení.
- Síťový kabel umístěte tak, aby nepřišel do styku s horkými nebo ostrými předměty. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho zalomení, přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- Pokud přístroj přemísťujete či plníte nebo přístroj vykazuje poruchu, chcete ho čistit nebo ho nepoužíváte, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky! Nikdy netahejte za síťový kabel, nýbrž vždy jen za zástrčku. Nedotýkejte se zástrčky přístroje mokřma nebo vlhkýma rukama.

- Motorovou jednotku, síťový kabel ani síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud přístroj přesto spadne do tekutiny, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před opětovným uvedením do provozu nechte přístroj zkontrolovat.
- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- Přístroj i síťový kabel a zástrčku udržujte vždy mimo dosah otevřeného ohně a horkých povrchů.
- Přístroj používejte pouze v suchých vnitřních prostorách. Chraňte jej před deštěm a mokrem.
- Přístroj umístěte tak, aby nemohl spadnout do vody, např. do vany nebo dřezu.
- Přístroj musí být vždy odpojen od elektrické sítě, pokud není pod dohledem, před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy neotevírejte motorovou jednotku. Uvnitř se nenachází části, které by bylo nutné udržovat. Při otevřeném krytu hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nikdy nepoužívejte více než 700 ml zmrzlinové směsi v mrazicí nádobě.
- Přístroj nikdy neprovozujte s prázdnou mrazicí mísou.
- Přístroj neponechávejte bez dozoru, když je v provozu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Děti starší než 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které z používání přístroje vyplývá.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.

- Čištění a údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a pod dohledem.
- Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení!
- Přístroj používejte pouze v souladu s jeho určením.
Při zneužití použití nebo nesprávném používání spotřebiče hrozí nebezpečí poranění!
- Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, se přístroj musí vypnout a odpojit od elektrické sítě.
- Nesahejte do přístroje, pokud je v provozu. Udržujte prsty, dlouhé vlasy, oděv a jiné předměty mimo dosah.
- Nedotýkejte se zmrazené mrazicí mísy mokřýma rukama.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PRO ZDRAVÍ!

- Při přípravě zmrzliny ze syrových vajec hrozí nebezpečí nákazy salmonelou. Proto dodržujte následující hygienická doporučení.
- Salmonely se mohou množit, pokud byla vejce skladována příliš dlouho nebo pokud nebyla dostatečně zchlazena. Proto vždy použijte čerstvá, dobře vychlazená vejce. U osob s oslabenou obranyschopností organismu, jako jsou děti nebo starší lidé, se receptům se syrovými vejci zcela vyhněte.
- Salmonela se mrazem nezničí a může se množit i v rozmrazené zmrzlině. Zmrzlinu je proto nejlepší konzumovat ihned po přípravě. Pokud je zmrzlina uchovávána v chladničce, musí být spotřebována do 24 hodin. V mrazničce při teplotě -18 °C ji lze uchovávat maximálně po dobu jednoho týdne.
- Po rozmrazení zmrzlinu znovu nezmrazujte!
- Po výrobě zmrzliny důkladně vyčistěte zmrzlinovač a všechny použité nástroje.

❗ POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Přístroj neprovozujte na horkém povrchu nebo v blízkosti zdrojů tepla (např. sporák, trouba).
- Přístroj během provozu nikdy nevypínejte a později opět nezapínejte. Míchací metla by se mohla zablokovat a poškodit zmrzlou zmrzlinou.
- Před zmrazováním se ujistěte, že je mrazicí mísa zcela suchá.
- Do mrazicího oddílu nebo chladničky umístěte pouze mrazicí mísu, nikoliv celý přístroj.
- Mrazicí mísu nikdy neohřívejte na teplotu vyšší než 40 °C.
- K vyjmutí hotové zmrzliny z mrazicí mísy nepoužívejte žádné kovové předměty. Mohly by poškodit vnitřek. Nejlepší je použít silikonovou stěrku nebo dřevěnou lžici.
- Připravenou směs ingrediencí nalijte do mrazicí mísy až po zapnutí.
- Přístroj provozujte výhradně s dodaným příslušenstvím.

5. Rozsah dodávky

Rozsah dodávky se skládá z následujících součástí:

- zmrzlinovač
- návod k obsluze

❗ Upozornění

- ▶ Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **16.1. Servis**).

6. Popis přístroje


(Zobrazení viz výklopná strana)

Obr. A

- ❶ otočný spínač zap/vyp
- ❷ motorová jednotka
- ❸ víko
- ❹ míchací osa
- ❺ míchací metla
- ❻ mrazicí mísa
- ❼ plastový kroužek
- ❽ vnější nádoba
- ❾ plnicí otvor

7. Sestavení přístroje

Při sestavování se řiďte obrázky na výklopné stránce.

- 1) Odstraňte z přístroje všechny obalový materiál a případné nálepky.
- 2) Veškeré díly vyčistěte, jak je popsáno v kapitole **11. Čištění**, abyste odstranili případné zbytky z výroby.
- 3) Nasaďte víko **3** na motorovou jednotku **2** (viz obr. B na výklopné straně). Obě západky musí slyšitelně zaskočit.
- 4) Zasuňte míchací osu **4** zespodu do motorové jednotky **2**.
- 5) Míchací metlu **5** nasuňte na míchací osu **4**.
- 6) Na vnější nádobu **6** nasaďte plastový kroužek **7**. Úchyty plastového kroužku **7** musí ležet v příslušných prohlubních vnější nádoby **6**. Rukojeť se symbolem šipky ▷ by měla ležet na pravé straně.
- 7) Nasaďte mrazicí mísu **6** na plastový kroužek **7**.
- 8) Nasaďte víko **3** s motorovou jednotkou **2** a namontovanou míchací metlou **5** na plastový kroužek **7**. Otáčejte víkem **3** ve směru hodinových ručiček, dokud symbol  nebude ukazovat na šipku ▷ na rukojeti plastového kroužku **7**.
- 9) Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.

Přístroj je nyní připraven k provozu.

8. Přípravy

- ◆ Abyste dosáhli dobrých výsledků, je třeba předem dobře vychladit jak mrazicí mísu **6**, tak připravenou zmrzlinovou směs.
- ◆ Dejte mrazicí mísu **6** na zhruba 24 hodin do mrazničky / mrazicí přihrádky při teplotě minimálně -18 °C.

i Upozornění

- ▶ Dbejte na to, aby byla mrazicí mísa **6** před jejím umístěním do mrazničky / mrazicí přihrádky v ledničce úplně suchá.
- ▶ Před zamrazením vložte mrazicí mísu **6** do mrazicího sáčku a co nejtěsněji uzavřete. Tím se zabrání usazení ledu nebo námrazy v mrazicí míse **6**.

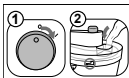
- ▶ Uložte mrazicí mísu **6** v mrazničce / mrazicí přihrádce v ledničce ve svislé poloze.
- ▶ Mrazicí mísu **6** vyjměte z mrazicího oddílu až bezprostředně před zpracováním připravené zmrzlinové směsi. Tím zabráníte zbytečnému zahřívání mrazicí mísy **6**.
- ◆ Dejte ovoce a tekuté přísady, např. mléko, sójové mléko nebo smetanu, už před zpracováním do chladničky. Tak budou již studené a příprava zmrzliny se zkrátí o čas potřebný k jejich ochlazení.
- ◆ Rozmixujte ovoce tyčovým mixérem a všechny přísady promíchejte podle receptu.
- ◆ Nechte směs v chladničce chladit asi 4 hodiny.

i Upozornění

- ▶ Mléčné výrobky s vysokým obsahem tuku, jako např. smetana nebo mascarpone, činí zmrzlinu obzvláště krémovou a zvýrazňují její chuť.
- ▶ V ideálním případě použijte ke slazení zmrzlinové směsi moučkový cukr. Díky tomu bude zmrzlina pevnější a bude se tvořit méně ledových krystalků.
- ▶ Zmrazené ovoce nechte rozmrazit jen do poloviny, protože se tak lépe rozmixuje.

9. Výroba zmrzliny

! POZOR!

- ▶  Vždy nejprve spusťte přístroj a potom ho naplníte přísadami! Jinak zmrzlinová směs ihned přimrzne ke stěnám mrazicí mísy **6** a zablokuje se míchací metla **5**. Při tom se přehřeje motor!
- ▶ Přístroj v žádném případě nezastavujte v průběhu zpracování. Jinak zmrzlinová hmota ihned přimrzne ke stěnám mrazicí mísy **6** a zablokuje se míchací metla **5**. Při tom se přehřeje motor!

- 1) Vyjměte mrazicí mísu **6** z mrazničky / mrazicí přihrádky a odstraňte mrazicí sáček.
- 2) Sestavte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole **7. Sestavení přístroje**.
- 3) Přístroj zapněte posunutím otočného spínače **1** do polohy „I“. Míchací metla **5** se otáčí.

- 4) Nyní skrze plnicí otvor ❸ naplňte mrazicí mísu ❹ připravenou zmrzlinovou směsí. Můžete k tomu použít nádobu s výlevkou. Nikdy nedávejte více než 700 ml. Během zpracovávání se objem hmoty zvětšuje!
- 5) Nechte přístroj běžet tak dlouho, dokud nedostanete s konzistencí směsi spokojeni. Nejpozději po 40 minutách je zmrzlina hotová.

❶ Upozornění

- Pokud zmrzlina po maximálně 40 minutách nedosáhne požadované pevnosti, vložte ji do mrazničky, aby se docílilo požadované konzistence.
- 6) Přístroj vypněte přepnutím otočného spínače ❶ do polohy „O“ a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 7) Otáčejte víkem ❸ proti směru hodinových ručiček, dokud symbol ❷ nebude ukazovat na šipku ▷ na rukojeti plastového kroužku ❹. Sejměte víko ❸.
- 8) Vytáhněte míchací metlu ❺ ze zmrzliny. Pokud by na ní zmrzlina ulpěla, seškrabte ji silikonovou lžičkou nebo podobným předmětem.
- 9) Vyjměte zmrzlinu z mrazicí mísy ❹. Zmrzlina je měkká jako lžice a lze ji ihned konzumovat.

❶ POZOR!

- K vyjmutí hotové zmrzliny z mrazicí mísy ❹ nepoužívejte žádné kovové předměty. Mohly by poškodit vnitřek. Nejlepší je použít silikonovou stěrku nebo dřevěnou lžici.

10. Recepty

❶ Upozornění

- Recepty bez záruky. Všechny údaje o surovinách a o přípravě jsou pouze orientační. Tyto navrhované recepty doplňte podle své vlastní zkušenosti.
- Výsledek závisí do značné míry na použitých surovinách. Mléčné výrobky s vysokým obsahem tuku vytvářejí lepší krémovitost a pevnost.
- Max. náplň jedné mrazicí mísy ❹ vystačí na cca 9-10 kopečků zmrzliny.

10.1. Vanilková zmrzlina

Přísady

- 200 ml / 200 g plnotučného mléka
- 200 ml / 200 g smetany
- 40 g moučkového cukru
- 24 g vanilkového cukru (cca 3 balíčky)
- 2 žloutky

Příprava

- 1) Šlehejte žloutky s vanilkovým cukrem a moučkovým cukrem, dokud směs nezbělá.
- 2) Potom přilijte mléko.
- 3) Šlehejte smetanu, dokud trochu neztuhne.
- 4) Smíchejte smetanu se směsí.
- 5) Nechte zmrzlinovou směs chladit v chladničce asi 4 hodiny.

Nyní můžete zmrzlinovou směs zpracovat na zmrzlinu tak, jak je popsáno v návodu.

10.2. Jahodová mléčná zmrzlina

Přísady

- cca 300 g jahod
- 200 ml / 200 g plnotučného mléka
- 200 ml / 200 g smetany
- 100 g moučkového cukru

Příprava

- 1) Rozmixujte jahody.
- 2) Šlehejte smetanu, dokud trochu neztuhne.
- 3) Promíchejte rozmixované jahody se smetanou, mlékem a práškovým cukrem.
- 4) Nechte zmrzlinovou směs chladit v chladničce asi 4 hodiny.

Nyní můžete zmrzlinovou směs zpracovat na zmrzlinu tak, jak je popsáno v návodu.

10.3. Veganská banánovo-mandlová zmrzlina

Přísady

- 150 g banánů
- šťáva z poloviny citronu
- 250 ml/250 g mandlového nápoje
- 200 ml/200 g sójové smetany
- 100 g moučkového cukru

Příprava

- 1) Rozmixujte banán spolu s citronovou šťávou.
- 2) Šlehejte sójovou smetanu, dokud trochu neztuhne.
- 3) Promíchejte rozmixovaný banán se sójovou smetanou, mandlovým nápojem a práškovým cukrem.
- 4) Nechte zmrzlinovou směs chladit v chladničce asi 4 hodiny.

Nyní můžete zmrzlinovou směs zpracovat na zmrzlinu tak, jak je popsáno v návodu.

10.4. Mangová mléčná zmrzlina

Přísady

- 200 g dužiny z manga
- 200 ml / 200 g plnotučného mléka
- 200 ml / 200 g smetany
- 100 g moučkového cukru

Příprava

- 1) Rozmixujte dužinu z manga.
- 2) Šlehejte smetanu, dokud trochu neztuhne.
- 3) Promíchejte rozmixovanou dužinu z manga se smetanou, mlékem a práškovým cukrem.
- 4) Nechte zmrzlinovou směs chladit v chladničce asi 4 hodiny.

Nyní můžete zmrzlinovou směs zpracovat na zmrzlinu tak, jak je popsáno v návodu.

10.5. Ořechová mléčná zmrzlina

Přísady

- 100 g ořechů
- 200 ml / 200 g plnotučného mléka
- 200 ml / 200 g smetany
- 200 g moučkového cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 žloutek

Příprava

- 1) Nasekejte ořechy nadrobno.
- 2) Šlehejte žloutek s vanilkovým cukrem a moučkovým cukrem, dokud směs nezbělá.
- 3) Šlehejte smetanu, dokud trochu neztuhne.
- 4) Promíchejte mléko, smetanu a směs.
- 5) Nechte zmrzlinovou směs chladit v chladničce asi 4 hodiny.
- 6) Po vychlazení dejte zmrzlinovou směs do přístroje, jak je popsáno v kapitole **9. Výroba zmrzliny**.
- 7) Počkejte cca 5 minut a potom do přístroje, aniž byste ho vypnuli, postupně přidávejte nasekané ořechy.
- 8) Vyčkejte, až bude zmrzlina hotová.

10.6. Kiwi sorbet

Přísady

- cca 5 kiwi (cca 390 g ovocné dužiny)
- 1 limetka
- 100 g cukru
- 100 ml vody

Příprava

- 1) Oloupejte kiwi a odstraňte přitom stopku.
- 2) Nakrájejte ovocnou dužinu na malé kostičky.
- 3) Zastříknete ovocnou dužinu šťávou z vymačkané limetky.
- 4) Ovocnou dužinu dejte na 1 hodinu do chladničky.

- 5) Svařujte cukr se 100 ml vody, dokud nevznikne sirup. Poté sirup nechte vychladnout.
- 6) Vytvořte z ovocné dužiny spolu se sirupem pomocí mixéru nebo ponorného mixéru pyré.

Nyní můžete směs zpracovat na sorbet tak, jak je popsáno v návodu.

11. Čištění

NEBEZPEČÍ!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.




Motorovou jednotku **2** nesmíte v žádném případě namáčet do tekutin a také se nesmí dostat žádná kapalina do krytu motorové jednotky **2**.

POZOR!


- ▶ Nepoužívejte žádná abraziva, agresivní nebo chemické čisticí prostředky. Poškozují povrch přístroje.
- ▶ Při čištění zabraňte vniknutí vlhkosti do přístroje, aby nedošlo k jeho neopravitelnému poškození.
- ◆ Před čištěním přístroj, pokud je ještě smontovaný, rozmontujte:
 - Otáčejte víkem **3** proti směru hodinových ručiček, dokud jej nebude možné sejmut.
 - Vytáhněte míchací osu **4** z upnutí ve víku **3**.
 - Oddělte míchací metlu **5** od míchací osy **4**.
 - Oddělte víko **3** od motorové jednotky **2** zatlačením obou aretací, které vyčnívají z víka **3**, mírně dovnitř, aby bylo možné motorovou jednotku **2** oddělit od víka **3** (viz obr. B).
 - Uchopte plastový kroužek **7** za úchyty a zvedněte plastový kroužek **7** a mrazicí mísu **6** z vnější nádoby **8**.

- ◆ Po každém použití vyčistěte motorovou jednotku **2** navlhčeným hadříkem. U těžko odstranitelných nečistot nakapejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté opláchněte čistou vodou. Ujistěte se, zda se v přístroji nenachází zbytky mycího prostředku a zda je přístroj před novým použitím zcela suchý.
- ◆ Jakmile mrazicí mísa **6** dosáhne pokojové teploty, vyčistěte ji ve dřezu jemným mycím prostředkem a vodou o maximální teplotě 40 °C. Poté ji opláchněte velkým množstvím čisté vody, abyste odstranili veškeré zbytky mycího prostředku.
- ◆ Umyjte víko **3**, míchací osu **4**, míchací metlu **5**, plastový kroužek **7** a vnější nádobu **8** v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Opláchněte tyto díly ještě jednou čistou vodou, abyste měli jistotu, že na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku.

Upozornění

- ▶  Míchací metlu **5** a víko **3** (bez motorové jednotky **2**) můžete mýt i v myčce nádobí. Pokud je to možné, umístěte díly do horního koše myčky nádobí a nepřiskřípněte je.
- ◆ Ujistěte se, že před opětovným použitím jsou všechny části opět zcela suché.

12. Technické údaje

Jmenovité napětí	220-240 V ~, 50 Hz
Příkon	12 W
Příkon ve vypnutém stavu	0,01 W
Třída ochrany	II / 
Užitečný objem mrazicí mísy 6	cca 1 l
Kapacita mrazicí mísy 6	cca 1,65 l

13. Uložení

- ◆ Vyčištěný přístroj uložte na čistém a suchém místě.

14. Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být

odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikách oprávněných k nakládání s odpady.

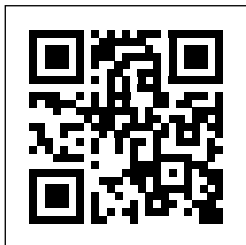
Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

15. Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese www.kompnass.com.



Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

i Upozornění

- ▶ Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.
- ▶ Při objednávání vždy uvádějte číslo výrobku (IAN) 508354_2507.
- ▶ Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

16. Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiállové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 508354_2507 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 508354_2507 otevřít svůj návod k obsluze.

16.1. Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 508354_2507

16.2. Dovoze

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

1. Wstęp	70
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	70
3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	70
4. Ważne wskazówki bezpieczeństwa	71
5. Zakres dostawy	75
6. Opis urządzenia	75
7. Montaż urządzenia	75
8. Przygotowania	75
9. Wyrabianie lodów	76
10. Przepisy	77
10.1. Lody waniliowe.....	77
10.2. Lody truskawkowe.....	77
10.3. Wegańskie lody migdałowo-bananowe.....	77
10.4. Lody mleczne z mango.....	78
10.5. Lody mleczne z orzechami.....	78
10.6. Sorbet z kiwi.....	78
11. Czyszczenie	78
12. Dane techniczne	79
13. Przechowywanie	79
14. Utylizacja	79
15. Zamawianie części zamiennych	80
16. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	80
16.1. Serwis.....	81
16.2. Importer.....	81

1. Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością.



Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Prekazując produkt osobie trzeciej, dotychczas do niego również całą dokumentację.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wyrobu lodów mlecznych i sorbetów. Przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w pomieszczeniach zamkniętych w prywatnych gospodarstwach domowych.

Jakiegolwiek inne użycie lub modyfikacje urządzenia uważane są za niezgodne z przeznaczeniem i niosą za sobą poważne niebezpieczeństwo wypadku. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane użytkowaniem w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem lub nieprawidłową obsługą urządzenia. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego. Należy przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju zastosowania i ewentualnie regulacji dotyczących powierzchni i materiałów stykających się z żywnością.

3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Prąd/napięcie przemienne
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

- Kabel zasilający ułóż w taki sposób, aby nie stykał się on w żaden sposób z ostro zakończonymi częściami. Układaj go w taki sposób, aby chronić przed zagięciem, przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Przy zmianie miejsca ustawienia, napełnianiu, w wypadku usterki, przed rozpoczęciem czyszczenia, w czasie przerwy w użytkowaniu zawsze wyjmuj wtyk sieciowy z gniazda zasilania! Ciągnij zawsze za wtyk sieciowy, nigdy za sam kabel zasilający. Nie dotykaj wtyku mokrymi ani wilgotnymi rękami.
- Nigdy nie zanurzaj zespołu silnika, kabla zasilającego ani wtyku sieciowego w wodzie, ani w żadnej innej cieczy! Jeśli jednak zdarzy się, że do urządzenia dostanie się woda, natychmiast wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Przed ponownym uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Urządzenie oraz kabel zasilający i wtyczkę trzymaj z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni.
- Korzystaj z urządzenia tylko w suchych pomieszczeniach zamkniętych. Chronić je przed deszczem i wilgocią.
- Urządzenie stawiaj tak, aby nie wpadło do wody, np. do wanny lub do umywalki.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Nigdy nie otwieraj zespołu silnika. W urządzeniu nie ma żadnych elementów wymagających konserwacji. Przy otwartej obudowie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nigdy nie wlewaj więcej niż 700 ml mieszanki lodowej do miski do zamrażania.

- Nigdy nie używaj urządzenia z pustą miską do zamrażania.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Urządzenie mogą używać dzieci od 8. roku życia oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani konserwacji należących do użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia się!
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użycie urządzenia lub niewłaściwe korzystanie grozi obrażeniami!
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Nigdy nie wkładaj ręk do działającego urządzenia. Nie zbliżaj palców, długich włosów, odzieży i innych przedmiotów.
- Nigdy nie chwytaj zmrożonej miski do zamrażania mokrymi rękami.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA!

- Podczas przygotowywania lodów spożywczych z surowymi jajami występuje niebezpieczeństwo salmonelli. Dlatego przestrzegaj poniższych zaleceń dotyczących higieny.

- Jeśli jaja będą przechowywane za dłużej lub przy niedostatecznym chłodzeniu, może dojść do rozmnażania salmonelli. Dlatego zawsze korzystaj ze świeżych, dobrze schłodzonych jaj. W przypadku osób o osłabionej odporności, np. u dzieci lub seniorów, całkowicie zrezygnuj z przepisów z surowymi jajami.
- Salmonella nie wymiera z powodu zamrażania i może rozmrażać się z rozpuszczonych lodach spożywczych. Dlatego masę lodową najlepiej spożyć od razu po przygotowaniu. Przechowywane w lodówce lody spożywcze muszą zostać zjedzone w ciągu 24 godzin. W zamrażarce w temp. -18°C są przydatne przez maksymalnie jeden tydzień.
- Nie zamrażać ponownie rozmrożonych lodów spożywczych!
- Po wyrobieniu lodów wyczyść dokładnie maszynę do robienia lodów i wszystkie stosowane urządzenia robocze.

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- Nie używaj urządzenia na gorącej powierzchni ani w pobliżu źródeł ciepła (np. kuchenka, piekarnik).
- Nigdy nie wyłączaj działającego urządzenia i nie włączaj do później. Zmrożona masa lodowa może zablokować i uszkodzić i końcówkę do mieszania.
- Upewnij się przed zamrożeniem, miska do zamrażania jest całkowicie sucha.
- Wstaw tylko miskę do zamrażania do zamrażarki lub lodówki, a nie całe urządzenie.
- Nigdy nie podgrzewaj miski do zamrażania do temp. powyżej 40°C .
- Nie używaj metalowych przedmiotów do wyjmowania gotowej masy lodowej z miski do zamrażania. Mogą one uszkodzić wnętrze. Najlepiej użyj do tego zgarzniaka silikonowego lub drewnianej łyżki.

- Przygotowaną mieszankę składników dodawaj do pracującej miski do zamrażania dopiero po włączeniu.
- Urządzenia używaj tylko z dostarczonymi akcesoriami.

5. Zakres dostawy

Zakres dostawy obejmuje następujące elementy:

- Maszynka do lodów
- Instrukcja obsługi

i Wskazówka

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź stwierdzenia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **16.1. Serwis**).

6. Opis urządzenia

(Rysunek, patrz rozkładana okładka)

Rys. A

- 1 Przełącznik obrotowy wł./wyt.
- 2 Zespół silnika
- 3 Pokrywka
- 4 Oś mieszania
- 5 Końcówka do mieszania
- 6 Miska do zamrażania
- 7 Pierścień z tworzywa sztucznego
- 8 Pojemnik zewnętrzny
- 9 Otwór wlewowy

7. Montaż urządzenia

Montaż należy wykonać na podstawie ilustracji na rozkładanej stronie okładki.

- 1) Usunąć z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.
- 2) Czyścić wszystkie części w sposób opisany w rozdziale **11. Czyszczenie**, aby usunąć ewentualne resztki z wyrobienia.

- 3) Załóż pokrywkę **3** na zespół silnika **2** (patrz rys. B na stronie rozkładanej). Obydwa zatrzaski muszą się zatrzasknąć słyszalnie.
- 4) Włóż oś mieszania **4** od dołu do zespołu silnika **2**.
- 5) Załóż końcówkę do mieszania **5** na oś mieszania **4**.
- 6) Nałóż pierścień z tworzywa sztucznego **7** na pojemnik zewnętrzny **8**. Uchwyty pierścienia z tworzywa sztucznego **7** muszą znajdować się w odpowiednich zagłębieniach pojemnika zewnętrznego **8**. Uchwyt z symbolem strzałki **▷** powinien znajdować się z prawej strony.
- 7) Załóż miskę do zamrażania **6** na pierścień z tworzywa sztucznego **7**.
- 8) Załóż pokrywkę **3** z zespołem silnika **2** i zamontowaną końcówką do mieszania **5** na pierścień z tworzywa sztucznego **7**. Obróć pokrywkę **3** w prawo, aż symbol **🔒** będzie skierowany na strzałkę **▷** na uchwycie pierścienia z tworzywa sztucznego **7**.
- 9) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

8. Przygotowania

- ◆ Aby uzyskać dobre wyniki, miska do zamrażania **6** oraz przygotowana mieszanka lodowa muszą zostać najpierw dobrze schłodzone.
- ◆ Włóż miskę do zamrażania **6** na ok. 24 godziny do zamrażarki/zamrażalnika z temperaturą co najmniej -18°C.

i Wskazówka

- ▶ Przed włożeniem miski do zamrażania **6** do zamrażarki/zamrażalnika upewnij się, że jest całkowicie sucha.

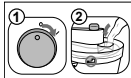
- ▶ Przed zamrożeniem włóż miskę do zamrażania ❹ do woreczka do zamrażania i zamknij ją najszczelniej. W ten sposób unika się osadzania lodu lub szronu w misce do zamrażania ❹.
- ▶ Miska do zamrażania ❹ powinna stać w zamrażarce/zamrażalniku pionowo.
- ▶ Miskę do zamrażania ❹ wyjmij z zamrażarki dopiero tuż przed przetworzeniem przygotowanej mieszanki lodowej. W ten sposób unika się niepotrzebnego nagrzewania miski do zamrażania ❹.
- ◆ Owoce i składniki płynne, jak mleko, mleko sojowe lub śmietana, włóż do lodówki jeszcze przed ich przetworzeniem. Będą one wtedy zimne i mieszanka lodowa szybciej się schłodzi.
- ◆ Zmiksuj owoce blenderem i wymieszaj wszystkie składniki zgodnie z przepisem.
- ◆ Schładzaj mieszankę w lodówce przez ok. 4 godziny.

❶ Wskazówka

- ▶ Produkty mleczne o dużej zawartości tłuszczu, jak śmietana lub mascarpone, nadają lodom spożywczym szczególną konsystencję kremową i podkreślają smak.
- ▶ Do słodzenia masy lodowej najlepiej stosować cukier puder. Lody są wówczas trwalsze i tworzy się mniej kryształków lodowych.
- ▶ Zamrożone owoce rozmrażaj tylko częściowo, ponieważ wtedy łatwiej jest je miksować.

9. Wyrabianie lodów

❶ UWAGA!

- ▶  Najpierw uruchom urządzenie i dopiero potem dodaj składniki! W przeciwnym razie mieszanka lodowa natychmiast zamarznie na ściankach miski do zamrażania ❹ i zablokuje końcówkę do mieszania ❺. Silnik ulegnie przegrzaniu!

- ▶ W trakcie wyrabiania masy w żadnym przypadku nie należy zatrzymywać urządzenia. W przeciwnym razie masa lodowa natychmiast zamarznie na ściankach miski do zamrażania ❹ i zablokuje końcówkę do mieszania ❺. Silnik ulegnie przegrzaniu!

1) Wyjmij miskę do zamrażania ❹ z zamrażarki/zamrażalnika i wyjmij torebkę do zamrażania.



2) Złóż urządzenie, zależnie od przewidywanego zastosowania, jak opisano w rozdz. **7. Montaż urządzenia.**

3) Włącz urządzenie, ustawiając przełącznik obrotowy ❶ w położeniu „I”. Końcówka do mieszania ❺ obraca się.

4) Teraz wlej przygotowaną masę lodową przez otwór do napełniania ❸ do miski do zamrażania ❹. Najlepiej wykonać to z użyciem naczynia z dzióbkiem. Nie wlewaj jednak więcej niż 700 ml masy lodowej. W trakcie przetwarzania objętość masy zwiększy się!

5) Niech urządzenie pracuje tak długo, aż konsystencja mieszaniny będzie zadowalająca. Lody są gotowe najpóźniej po upływie maks. 40 minut.

❶ Wskazówka

- ▶ Jeśli lody po maksymalnie 40 minutach nie uzyskają wymaganej twardości, należy wstać je do zamrażarki, aż uzyskają wymaganą konsystencję.
- 6) Wyłącz urządzenie, ustawiając przełącznik obrotowy ❶ w pozycji „O” i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 7) Obróć pokrywkę ❸ w lewo, aż symbol  będzie skierowany na strzałkę  na uchwycie pierścienia z tworzywa sztucznego ❷. Zdejmij pokrywkę ❸.
- 8) Wyciągnij końcówkę do mieszania ❺ z lodów. Jeżeli lody przywierają do niej, oczyść ją łyzeczką silikonową lub podobnym przedmiotem.
- 9) Wyjmij lód z miski do zamrażania ❹. Lody są miękkie, mogą zostać nałożone na łyżeczkę i można je od razu spożyć.

❗ UWAGA!

- ▶ Nie używaj metalowych przedmiotów do wyjmowania gotowej masy lodowej z miski do zamrażania ❶. Mogą one uszkodzić wnętrze. Najlepiej użyj do tego zgarniaka silikonowego lub drewnianej łyżki.

10. Przepisy

❶ Wskazówka

- ▶ Przepisy bez gwarancji. Wszystkie dane dotyczące składników i przygotowania są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij te propozycje przepisów w oparciu o własne doświadczenie.
- ▶ Efekt zależy w znacznym stopniu od zastosowanych składników. Produkty mleczne o dużej zawartości tłuszczu zapewniają lepszą konsystencję kremową i trwałość.
- ▶ Maksymalna pojemność jednej miski do zamrażania ❶ wystarcza na ok. 9 - 10 kulek lodów.

10.1. Lody waniliowe

Składniki

- 200 ml/200 g mleka pełnotłustego
- 200 ml/200 g śmietany
- 40 g cukru pudru
- 24 g cukru waniliowego (ok. 3 paczki)
- 2 żółtka

Przygotowanie

- 1) Ubij żółtko z cukrem waniliowym i cukrem pudrem, aż masa będzie jasna.
- 2) Dodaj mleko.
- 3) Ubij śmietaną do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 4) Wymieszaj śmietaną z masą.
- 5) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

10.2. Lody truskawkowe

Składniki

- ok. 300 g truskawek
- 200 ml/200 g mleka pełnotłustego
- 200 ml/200 g śmietany
- 100 g cukru pudru

Przygotowanie

- 1) Zmiksuj truskawki blenderem.
- 2) Ubij śmietaną do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 3) Wymieszaj zmiksowane truskawki ze śmietaną, z mlekiem, cukrem waniliowym i cukrem pudrem.
- 4) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

10.3. Wegańskie lody migdałowo-bananowe

Składniki

- 150 g bananów
- Sok z połowy cytryny
- 250 ml/250 g napoju migdałowego
- 200 ml/200 g śmietany sojowej
- 100 g cukru pudru

Przygotowanie

- 1) Zmiksuj banana razem z sokiem cytrynowym.
- 2) Ubij śmietaną sojową do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 3) Wymieszaj zmiksowanego banana ze śmietaną sojową, napojem migdałowym i cukrem pudrem.
- 4) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

10.4. Lody mleczne z mango

Składniki

- 200 g miąższu z owocu mango
- 200 ml/200 g mleka pełnotłustego
- 200 ml/200 g śmietany
- 100 g cukru pudru

Przygotowanie

- 1) Zmiksuj miąższ z mango blenderem.
- 2) Ubij śmietanę do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 3) Wymieszaj zmiksowany miąższ z mango ze śmietaną, z mlekiem, cukrem waniliowym i cukrem pudrem.
- 4) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

10.5. Lody mleczne z orzechami

Składniki

- 100 g orzechów
- 200 ml/200 g mleka pełnotłustego
- 200 ml/200 g śmietany
- 200 g cukru pudru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 żółtko

Przygotowanie

- 1) Rozdrobnij orzechy.
- 2) Ubij żółtko z cukrem waniliowym i cukrem pudrem, aż masa będzie jasna.
- 3) Ubij śmietanę do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 4) Wymieszaj mleko, śmietanę i cukier puder.
- 5) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.
- 6) Po schłodzeniu wlej masę lodową do urządzenia, jak opisano w rozdz. **9. Wyrabianie lodów**.

7) Odczekaj ok. 5 minut i nie wyłączając urządzenia, dodawaj stopniowo rozdrobnione orzechy do urządzenia.

8) Odczekaj, aż lody będą gotowe.

10.6. Sorbet z kiwi

Składniki

- ok. 5 owoców kiwi (ok. 390 g miąższu owocu)
- 1 limetka
- 100 g cukru
- 100 ml wody

Przygotowanie

- 1) Obierz kiwi, usuń szypułkę, wykrawając ją w kształcie stożka. Pokrój miąższ w kostkę.
- 2) Pokrój miąższ w kostkę.
- 3) Pokrop miąższ wyciśniętym sokiem z limetki.
- 4) Wstaw miąższ na 1 godzinę do zamrażarki.
- 5) Zagotuj cukier w 100 ml wody, aż powstanie syrop. Schłódź syrop.
- 6) Zmiksuj blenderem syrop z miąższem.



Teraz można wyrobić sorbet, jak opisano wcześniej w instrukcji.

11. Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO!


- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.



Zespołu silnika  nigdy nie wolno zanurzać w cieczy, a ciecz nie może przedostać się do obudowy zespołu silnika .

UWAGA!

- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Powodują one zniszczenie powierzchni urządzenia.
- ▶ Podczas czyszczenia uważaj, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- ◆ Jeżeli urządzenie jest jeszcze zmontowane, przed umyciem należy je rozmontować:

- Obróć pokrywę ③ w lewo, aż będzie można ją zdjąć.
 - Wyciągnij oś mieszania ④ z uchwytu w pokrywie ③.
 - Odłącz końcówkę do mieszania ⑤ od osi mieszania ④.
 - Odczep pokrywę ③ od zespołu silnika ②, dociskając lekko do wewnątrz obydwie blokady wystające z pokrywy ③, aby zespół silnika ② można było zdjąć z pokrywy ③ (patrz rys. B).
 - Przytrzymaj pierścien z tworzywa sztucznego ⑦ przy uchwytach i wyjmij pierścien z tworzywa sztucznego ⑦ oraz misę do zamrażania ⑥ z pojemnika zewnętrznego ⑧.
- ◆ Zespół silnika ② czyść wilgotną szmatką po każdym użyciu. W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń nanieś na szmatkę kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Na koniec przetrzyj urządzenie szmatką z czystą wodą. Upewnij się, że w urządzeniu nie pozostały resztki płynu do mycia naczyń oraz całkowicie wysusz urządzenie przed ponownym użyciem.
 - ◆ Kiedy miska do zamrażania ⑥ uzyska temperaturę pokojową, wyczyść ją w zlewie łagodnym środkiem do mycia naczyń i wodą w temperaturze maks. 40 °C. Następnie spłucz dużą ilością czystej wody, aby usunąć ewentualne resztki środka do mycia naczyń.
 - ◆ Umyj pokrywę ③, oś mieszania ④, końcówkę do mieszania ⑤, pierścien z tworzywa sztucznego ⑦ i pojemnik zewnętrzny ⑧ w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz te elementy w czystej wodzie, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń.
- i Wskazówka**
- ▶  Kończówkę do mieszania ⑤ i pokrywę ③ (bez zespołu silnika ②) można również myć w zmywarce do naczyń. Części wkładaj możliwie tylko do górnego kosza zmywarki i nie dopuszczaj do ich zaklinowania.
 - ◆ Przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie elementy są dokładnie wysuszone.

12. Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~, 50 Hz
Pobór mocy	12 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,01 W
Klasa ochronności	II / □
Pojemność użytkowa miski do zamrażania ⑥	ok. 1 l
Pojemność miski do zamrażania ⑥	ok. 1,65 l

13. Przechowywanie

- ◆ Umyte urządzenie przechowuj w czystym i suchym miejscu.

14. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

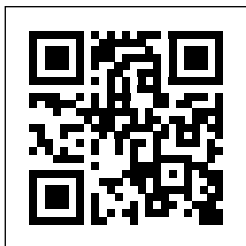
Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

15. Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie www.kompennass.com.



Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

i Wskazówka

- ▶ W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- ▶ Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 508354_2507.
- ▶ Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

16. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 508354_2507 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.

- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 508354_2507.

16.1. Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 508354_2507

16.2. Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NIEMCY
www.kompernass.com

Obsah

1. Úvod	84
2. Používanie v súlade s určeným účelom	84
3. Použité výstražné upozornenia a symboly	84
4. Dôležité bezpečnostné pokyny	85
5. Rozsah dodávky	89
6. Opis prístroja	89
7. Montáž prístroja	89
8. Prípravy	89
9. Výroba zmrzliny	90
10. Recepty	90
10.1. Vanilková zmrzlina	91
10.2. Jahodová zmrzlina	91
10.3. Vegánska banánovo-mandľová zmrzlina	91
10.4. Mangová zmrzlina	91
10.5. Oriešková zmrzlina	92
10.6. Sorbet z kivi	92
11. Čistenie	92
12. Technické údaje	93
13. Uschovanie	93
14. Likvidácia	93
15. Objednávanie náhradných dielov	93
16. Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	94
16.1. Servis	95
16.2. Dovožca	95

1. Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja. Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality.



Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

2. Používanie v súlade s určeným účelom

Tento prístroj slúži výlučne na výrobu mliečnej zmrzliny a sorbetov. Je určený na používanie uzatvorených miestnostiach v súkromnej domácnosti.






Akýkoľvek iný spôsob používania alebo úpravy prístroja sa považujú za používanie v rozpore s určeným účelom a hrozia pri nich značné nebezpečenstvá úrazu. Výrobca neručí za škody, ktoré sú spôsobené používaním v rozpore s určeným účelom alebo nesprávnou obsluhou. Prístroj nie je určený na komerčné používanie.







Dodržiavajte všetky predpisy platné v krajine používania a aj špeciálne ustanovenia pre povrchy a materiály, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.

3. Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Trieda ochrany II: ochrana vďaka dvojitej alebo zosilnenej izolácii.

	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Prečítajte si návod.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.

	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.
	Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky.
	Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent. A DÉPOSER EN MÉTIÈRE OU A DÉPOSER EN DÉCHETS. Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE. BAR DE TRI.
	FR: Produit, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

4. Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred používaním skontrolujte, či sa na prístroji nenachádzajú viditeľné vonkajšie poškodenia. Neuvádzajte do prevádzky poškodený prístroj ani prístroj, ktorý predtým spadol.
- Prístroj zapojte do siete iba vtedy, ak je zásuvka nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov a napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku. Zásuvka musí byť dobre prístupná, aby ste mohli prístroj v prípade potreby rýchlo odpojiť od napájania.
- Položte sieťový kábel tak, aby sa nedotýkal horúcich predmetov ani predmetov s ostrými hranami. Veďte ho tak, aby sa nezalomil, nestlačil ani sa nemohol iným spôsobom poškodiť.

- Vždy, keď prístroj premiestňujete alebo naplňate, pri poruchách, pred čistením prístroja alebo keď prístroj nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky! Nikdy neťahajte za sieťový kábel, ale vždy iba za sieťovú zástrčku. Nikdy sa zástrčky prístroja nedotýkajte mokrymi alebo vlhkými rukami.
- Nikdy neponárajte jednotku motora, sieťový kábel alebo sieťovú zástrčku do vody ani do iných kvapalín! Ak prístroj predsa len spadne do kvapaliny, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Pred novým uvedením do prevádzky nechajte prístroj skontrolovať.
- Ak sa prírodný kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Držte prístroj, ako aj sieťový kábel a sieťovú zástrčku mimo otvoreného ohňa a horúcich povrchov.
- Prístroj používajte len v suchých vnútorných priestoroch. Chráňte ho pred dažďom a vlhkosťou.
- Umiestnite prístroj tak, aby nemohol spadnúť do vody, napríklad do vane alebo do umývadla.
- Prístroj musí byť vždy odpojený od elektrickej siete, ak nie je pod dohľadom, ako aj pred zložením, rozložením alebo čistením.
- Nikdy neotvárajte jednotku motora. Nenachádzajú sa v nej žiadne diely, na ktorých možno vykonať údržbu. Pri otvorenom kryte hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- V mraziacej nádobe nespracovávajúte nikdy viac ako 700 ml zmrzlinovej zmesi.
- Nikdy nepoužívajte prístroj s prázdnu mraziacou nádobou.
- Keď je prístroj v prevádzke, nenechávajúte ho bez dozoru.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili súvisiace nebezpečenstvá.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie než 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Prístroj a jeho prívodný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía!
- Prístroj používajte len na určený účel.
Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, sa musí prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- Pokiaľ je prístroj v prevádzke, nesiahajte doň. Prsty, dlhé vlasy, odev a iné predmety udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Hlboko zmrazenú mraziacu nádobu nechytajte mokrymi rukami.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PRE ZDRAVIE!

- Pri príprave zmrzliny zo surových vaječ hrozí nebezpečenstvo v dôsledku salmonel. Rešpektujte preto nasledujúce hygienické odporúčania.
- Ak boli vajcia skladované príliš dlho alebo v nedostatočne chladnom prostredí, môžu sa množiť salmonely. Preto vždy používajte čerstvé, dobre chladené vajcia. Pri príprave pokrmov pre ľudí so slabším imunitným systémom, ako sú deti alebo seniori, sa úplne vyhnite receptom so surovými vajcami.

- Salmonely sa nezničia zmrazením a dokážu sa množiť aj v rozmrazenej zmrzline. Zmrzlinu je preto najlepšie skonzumovať ihneď po príprave. Ak sa uchováva v chladničke, musí sa spotrebovať do 24 hodín. Pri teplote -18 °C vydrží v mrazničke maximálne jeden týždeň.
- Zmrzlinu, ktorá bola rozmrazená, znova nezmrazujte!
- Po výrobe zmrzliny dôkladne vyčistite výrobnik zmrzliny a všetky použité pracovné prístroje.

! **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Neprevádzkujte prístroj na horúcej ploche ani v blízkosti tepelných zdrojov (napríklad varných platní, rúr).
- Prístroj počas prevádzky nikdy nevypínajte a potom opäť nezapínajte. Kvôli zamrznutej zmrzlinovej zmesi môže dôjsť k zablokovaniu a poškodeniu miešacej metličky.
- Uistite sa, že je mraziaca nádoba pred zmrazením úplne suchá.
- Do mrazničky alebo do chladničky umiestnite iba mraziacu nádobu, nie celý prístroj.
- Nezohrievajte mraziacu nádobu nad teplotu 40 °C.
- Nepoužívajte žiadne kovové predmety na vyberanie zmrzlinovej zmesi z mraziacej nádoby. Mohli by poškodiť vnútorné steny. Najlepšie je, ak budete používať silikónovú škrabku alebo drevenú lyžicu.
- Pripravenú zmes prísad dajte do mraziacej nádoby až po jej zapnutí.
- Prístroj používajte výhradne s originálnym príslušenstvom.

5. Rozsah dodávky

Rozsah dodávky pozostáva z nasledujúcich komponentov:

- prístroj na prípravu zmrzliny
- návod na obsluhu

i Upozornenie

- ▶ Skontrolujte, či je dodávka kompletná a či nie je viditeľne poškodená.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na poradenskú linku servisu (pozri kapitolu **16.1. Servis**).

6. Opis prístroja

(obrázok pozri na roztváracíj strane)

Obr. A

- 1 Otočný spínač zap/vyp
- 2 Jednotka motora
- 3 Veko
- 4 Os miešania
- 5 Miešacia metlička
- 6 Mraziaca nádoba
- 7 Plastový krúžok
- 8 Vonkajšia nádoba
- 9 Plniaci otvor

7. Montáž prístroja

Pri skladaní prístroja vám pomôžu obrázky na roztváracíj strane.

- 1) Z prístroja odstráňte všetky obalové materiály a prípadné nálepky.
- 2) Vyčistite všetky diely, ako je opísané v kapitole **11. Čistenie**, aby sa odstránili prípadné zvyšky z výroby.
- 3) Nasadíte veko **3** na jednotku motora **2** (pozri obr. B na roztváracíj strane). Obe západky musia počuteľne zaskočiť.
- 4) Nasadíte os miešania **4** do jednotky motora **2** zospodu.

- 5) Nasuňte miešaciu metličku **5** na os miešania **4**.
- 6) Nasadíte plastový krúžok **7** na vonkajšiu nádobu **8**. Úchytky plastového krúžku **7** musia doliehať do príslušných priehlbín vonkajšej nádoby **8**. Rukoväť so symbolom šípky ▷ sa musí nachádzať na pravej strane.
- 7) Nasadíte mraziacu nádobu **6** na plastový krúžok **7**.
- 8) Nasadíte veko **3** s jednotkou motora **2** a namontovanou miešacou metličkou **5** na plastový krúžok **7**. Otáčajte veko **3** v smere hodinových ručičiek, kým symbol  neukazuje na šípku ▷ na rukoväti plastového krúžku **7**.
- 9) Zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

8. Prípravy

- ♦ Na dosiahnutie dobrých výsledkov je potrebné vopred dobre schladiť mraziacu nádobu **6** a pripravenú zmrzlinovú zmes.
- ♦ Vložte mraziacu nádobu **6** na cca 24 hodín do mrazničky/mraziaceho boxu pri teplote najmenej -18 °C.

i Upozornenie

- ▶ Dbajte na to, aby bola mraziaca nádoba **6** úplne suchá, predtým než ju vložíte do mrazničky/mraziaceho boxu.
- ▶ Vložte mraziacu nádobu **6** pred zmrazením do mraziaceho vrečka a podľa možnosti ho tesne uzatvorte. Takto zabránite zbytočnému hromadeniu ľadu alebo námrazy v mraziacej nádobe **6**.
- ▶ Vložte mraziacu nádobu **6** na stojato do mrazničky/mraziaceho boxu.
- ▶ Vyberte mraziacu nádobu **6** z mrazničky až tesne pred spracovaním pripravenej zmrzlinovej zmesi. Takto zabránite zbytočnému ohriatiu mraziacej nádoby **6**.
- ♦ Skôr než spracujete ovocie a tekuté prísady, ako je mlieko, sójové mlieko alebo smotana, vložte ich do chladničky. Prísady budú tak už studené a zmrzlinová zmes nebude potrebovať toľko času na ochladenie.

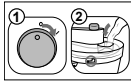
- ◆ Pomocou tyčového mixéra vymixujte ovocie na pyré a primiešajte všetky prísady podľa receptu.
- ◆ Zmes nechajte v chladničke vychladnúť cca 4 hodiny.

i **Upozornenie**

- ▶ Mliečne produkty s vysokým obsahom tuku, napríklad smotana alebo mascarpone, robia zmrzlinu mimoriadne krémovou a zvýrazňujú jej chuť.
- ▶ Ideálne je, ak na osladenie zmrzlinovej zmesi použijete práškový cukor. Zmrzlina bude potom tuhšia a bude sa vytvárať menej ľadových kryštálov.
- ▶ Nechajte mrazené ovocie rozmraziť iba čiastočne, pretože sa takto lepšie rozmixuje.

9. Výroba zmrzliny



! **POZOR!**

- ▶  Vždy najskôr spustíte prístroj a až potom pridajte prísady! Inak vám zmrzlinová zmes okamžite zamrzne na stenách mraziacej nádoby **6** a zablokuje sa miešacia metlička **5**. Pritom sa prehreje motor!
- ▶ Počas spracovania prístroj v žiadnom prípade nezastavujte. Inak vám zmrzlinová zmes okamžite zamrzne na stenách mraziacej nádoby **6** a zablokuje sa miešacia metlička **5**. Pritom sa prehreje motor!

- 1) Vyberte mraziacu nádobu **6** z mrazičky/ mraziaceho boxu a odstráňte mraziace vrečko.
- 2) Prístroj zložte podľa opisu v kapitole **7. Montáž prístroja**.
- 3) Prístroj zapnete nastavením otočného spínača **1** do polohy „I“. Miešacia metlička **5** sa otáča.
- 4) Teraz dajte pripravenú zmrzlinovú zmes cez plniaci otvor **4** do mraziacej nádoby **6**. Najlepšie bude, ak na tento účel použijete nádobu s lievikom. Nikdy však nenaplnajte viac ako 700 ml zmesi. Počas spracovania sa objem zmesi zväčšuje!

- 5) Nechajte prístroj bežať dovtedy, kým sa nedosiahne požadovaná konzistencia zmesi. Najneskôr po 40 minútach je zmrzlina hotová.

i **Upozornenie**

- ▶ Ak zmrzlina po maximálne 40 minútach nedosiahne požadovanú tuhosť, dajte ju do mrazičky, kým nedosiahne požadovanú konzistenciu.
- 6) Vypnite prístroj nastavením otočného spínača **1** do polohy „O“ a vyťahnite sieťovú zástrčku.
 - 7) Otáčajte veko **3** proti smeru hodinových ručičiek, kým symbol  neukazuje na šípku  na rukoväti plastového krúžku **7**. Odoberte veko **3**.
 - 8) Vyťahnite miešaciu metličku **5** zo zmrzliny. Pokiaľ by na metličke zostala zmrzlina, zoškrabte ju pomocou silikónovej lyžičky alebo podobnej pomôcky.
 - 9) Vyberte zmrzlinu z mraziacej nádoby **6**. Zmrzlina sa dá naberať lyžičkou a môže sa okamžite skonzumovať.

! **POZOR!**

- ▶ Na vyberanie hotovej zmrzlinovej zmesi z mraziacej nádoby **6** nepoužívajte kovové predmety. Mohli by poškodiť vnútorné steny. Najlepšie je, ak budete používať silikónovú škrabku alebo drevenú lyžicu.

10. Recepty

i **Upozornenie**

- ▶ Recepty bez záruky. Všetky informácie o prísadách a príprave sú orientačné. Upravte si tieto návrhy receptov podľa svojich skúseností.
- ▶ Výsledok závisí v podstate od použitých prísad. Pri použití mliečnych produktov s vysokým obsahom tuku sa dosiahne lepšia krémovitosť a tuhosť.
- ▶ Pri maximálnom naplnení mraziacej nádoby **6** možno pripraviť cca 9 – 10 kôpečkov zmrzliny.

10.1. Vanilková zmrzlina

Prísady

- 200 ml/200 g plnotučného mlieka
- 200 ml/200 g smotany
- 40 g práškového cukru
- 24 g vanilkového cukru (cca 3 vrecúška)
- 2 žĺtka

Príprava

- 1) Šľahajte žĺtky s vanilkovým a práškovým cukrom, kým nebude zmes svetlá.
- 2) Pridajte mlieko.
- 3) Vyšľahajte smotanu tak, aby bola trochu tuhšia.
- 4) Vmiešajte do zmesi smotanu.
- 5) Zmrzlinovú zmes nechajte vychladiť v chladničke cca 4 hodiny.

Teraz zo zmrzlinovej zmesi môžete pripraviť zmrzlinu, tak ako je opísané v návode.

10.2. Jahodová zmrzlina

Prísady

- cca 300 g jahôd
- 200 ml/200 g plnotučného mlieka
- 200 ml/200 g smotany
- 100 g práškového cukru

Príprava

- 1) Jahody vymixujte na pyré.
- 2) Vyšľahajte smotanu tak, aby bola trochu tuhšia.
- 3) Zmiešajte pyré z jahôd so smotanou, mliekom a práškovým cukrom.
- 4) Zmrzlinovú zmes nechajte v chladničke vychladnúť cca 4 hodiny.

Teraz zo zmrzlinovej zmesi môžete pripraviť zmrzlinu, tak ako je opísané v návode.

10.3. Vegánska banánovo-mandľová zmrzlina

Prísady

- 150 g banánov
- šľava z polovice citróna
- 250 ml/250 g mandľového nápoja
- 200 ml/200 g sójovej smotany
- 100 g práškového cukru

Príprava

- 1) Banány spolu s citrónovou šľavou vymixujte na pyré.
- 2) Vyšľahajte sójovú smotanu tak, aby bola trochu tuhšia.
- 3) Zmiešajte pyré z banánov so sójovou smotanou, mandľovým nápojom a práškovým cukrom.
- 4) Zmrzlinovú zmes nechajte vychladiť v chladničke cca 4 hodiny.

Teraz zo zmrzlinovej zmesi môžete pripraviť zmrzlinu, tak ako je opísané v návode.

10.4. Mangová zmrzlina

Prísady

- 200 g dužiny manga
- 200 ml/200 g plnotučného mlieka
- 200 ml/200 g smotany
- 100 g práškového cukru

Príprava

- 1) Dužinu manga vymixujte na pyré.
- 2) Vyšľahajte smotanu tak, aby bola trochu tuhšia.
- 3) Zmiešajte pyré z manga so smotanou, mliekom a práškovým cukrom.
- 4) Zmrzlinovú zmes nechajte vychladiť v chladničke cca 4 hodiny.

Teraz zo zmrzlinovej zmesi môžete pripraviť zmrzlinu, tak ako je opísané v návode.

10.5. Oriešková zmrzlina

Prísady

- 100 g orieškov
- 200 ml/200 g plnotučného mlieka
- 200 ml/200 g smotany
- 200 g práškoveho cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 žĺtok

Príprava

- 1) Nasekajte oriešky nadrobno.
- 2) Šľahajte žĺtok s vanilkovým a práškovým cukrom dovedy, kým nebude zmes svetlá.
- 3) Vyšľahajte smotanu tak, aby bola trochu tuhšia.
- 4) Vmiešajte do zmesi mlieko a smotanu.
- 5) Zmrzlinovú zmes nechajte v chladničke vychladnúť cca 4 hodiny.
- 6) Po vychladení dajte zmrzlinovú zmes do prístroja tak, ako je opísané v kapitole **9. Výroba zmrzliny**.
- 7) Bez toho, aby ste vypli prístroj, počkajte cca 5 minút a potom pridajte nadrobno nasekané oriešky.
- 8) Počkajte, kým nebude zmrzlina hotová.

10.6. Sorbet z kivi

Prísady

- cca 5 kivi (cca 390 g dužiny)
- 1 limetka
- 100 g cukru
- 100 ml vody

Príprava

- 1) Ošúpte kivi a odstráňte aj základ stopky.
- 2) Nakrájajte dužinu na malé kocky.
- 3) Pokvapkajte dužinu šľavou vytlačenou z limetky.
- 4) Dajte dužinu na 1 hodinu do mrazničky.
- 5) Varte cukor so 100 ml vody dovedy, kým nevznikne sirup. Potom nechajte sirup vychladnúť.

- 6) V mixéri alebo pomocou tyčového mixéra vymixujte dužinu spolu so sirupom na pyré.

Teraz môžete zo zmesi pripraviť sorbet, tak ako je opísané v návode.

11. Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

- ▶ Skôr než začnete prístroj čistiť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.



Jednotku motora ② nesmiete v žiadnom prípade ponárať do kvapalín a musíte zabrániť vniknutiu kvapalín do telesa jednotky motora ②.

! POZOR!

- ▶ Nepoužívajte žiadne agresívne, chemické alebo abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch prístroja.
- ▶ Zabezpečte, aby sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, aby sa tak predišlo jeho neopraviteľnému poškodeniu.


◆ Prístroj pred čistením vždy rozoberte:

- Otočte veko ③ proti smeru hodinových ručičiek, až kým ho nebudete môcť odobrať.
- Vyberte os miešania ④ z uchytenia vo veku ③.
- Vytiahnite miešaciu metličku ⑤ z osi miešania ④.
- Oddelíte veko ③ od jednotky motora ② tak, že zatlačíte obidve aretácie, ktoré prečnievajú cez veko ③, mierne dovnútra, aby sa jednotka motora ② dala uvoľniť z veka ③ (pozri obr. B).
- Chyťte plastový krúžok ⑦ za úchytky a vytiahnite plastový krúžok ⑦ a mraziacu nádobu ⑥ z vonkajšej nádoby ⑧.

- ◆ Po každom použití vyčistite jednotku motora ② pomocou vlhkej utierky. V prípade odolných nečistôt naneste na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu. Potom opláchnite čistou vodou. Presvedčte sa, že sa na prístroji nenachádzajú žiadne zvyšky prostriedku na umývanie riadu a že je prístroj pred opakovaným používaním úplne suchý.

- ◆ Ihneď ako mraziaca nádoba **6** dosiahne izbovú teplotu, vyčistíte ju v dreze jemným prostriedkom na umývanie riadu a vodou s teplotou maximálne 40 °C. Potom ju opláchnete dostatočným množstvom čistej vody, aby ste odstránili prípadné zvyšky prostriedku na umývanie riadu.
- ◆ Opláchnite veko **3**, os miešania **4**, miešaciu metličku **5**, plastový krúžok **7** a vonkajšiu nádobu **8** v teplej vode s trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite tieto časti ešte raz v čistej vode, aby ste zabezpečili, že budú odstránené všetky zvyšky prostriedku na umývanie riadu.

i Upozornenie

- ▶  Miešaciu metličku **5** a veko **3** (bez jednotky motora **2**) môžete umývať aj v umývačke riadu. Diely vložte podľa možnosti do horného košíka umývačky riadu a neza- kliesnite ich.
- ◆ Ubezpečte sa, že pred opätovným použitím sú všetky diely znova kompletne suché.

12. Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~, 50 Hz
Príkion	12 W
Príkion vo vypnutom stave	0,01 W
Trieda ochrany	II/□
Užitočný objem mraziacej nádoby 6	cca 1 l
Objem mraziacej nádoby 6	cca 1,65 l

13. Uschovanie

- ◆ Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom a suchom mieste.

14. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

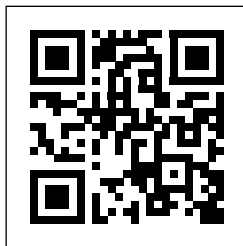
Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných stre- diskách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

15. Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na www.kompernass.com.



Naskenujte QR-kód pomocou vášho smart- fónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

i Upozornenie

- ▶ Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- ▶ Pri objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 508354_2507.
- ▶ Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

16. Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvede-
nou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnéj chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 508354_2507 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštaláčny softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 508354_2507 otvoríte váš návod na obsluhu.

16.1. Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 508354_2507

16.2. Dovožca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

1. Introducción	98
2. Uso previsto	98
3. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	98
4. Indicaciones importantes de seguridad	99
5. Volumen de suministro	103
6. Descripción del aparato	103
7. Montaje del aparato	103
8. Preparativos	103
9. Preparación del helado	104
10. Recetas	105
10.1. Helado de vainilla	105
10.2. Helado de fresa	105
10.3. Helado vegano de plátano y almendra	105
10.4. Helado de mango	106
10.5. Helado de nueces	106
10.6. Sorbete de kiwi	106
11. Limpieza	106
12. Características técnicas	107
13. Almacenamiento	107
14. Desecho	107
15. Pedido de recambios	108
16. Garantía de Kompnass Handels GmbH	108
16.1. Asistencia técnica	109
16.2. Importador	109

1. Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad.



Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho.

Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

2. Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para la preparación de helados y sorbetes y para su uso en estancias cerradas en un entorno doméstico privado.







La utilización del aparato para otros fines o su modificación se consideran contrarias al uso previsto y aumentan considerablemente el riesgo de accidentes. El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños derivados de una utilización contraria al uso previsto o por un manejo inadecuado. Este aparato no está previsto para su uso comercial o industrial.







Observe las disposiciones vigentes en el país de uso y, si procede, las normas especiales para las superficies y materiales que entren en contacto con alimentos.

3. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

	Producto apto para el lavavajillas.
	Lea las instrucciones de uso.
	¡No deseché este aparato eléctrico con la basura doméstica!
 	Deséchelo de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.

	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
	<small>Points de collecte sur www.quefairemedesochets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small>
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	
	FR El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

4. Indicaciones importantes de seguridad

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra según la normativa y cuya tensión coincida con la especificada en la placa de características. La toma eléctrica debe estar fácilmente accesible para poder desconectar rápidamente el aparato de la red eléctrica en caso de emergencia.
- Coloque el cable de red de tal forma que no entre en contacto con objetos calientes o afilados. Tienda el cable de modo que no pueda doblarse, quedar aplastado ni dañarse de cualquier otra forma.

- ¡Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si pretende moverlo o llenarlo, si se produce una avería, antes de limpiarlo o cuando no lo esté utilizando! Tire siempre del propio enchufe y nunca del cable de red. No toque nunca el enchufe del aparato con las manos mojadas o húmedas.
- ¡No sumerja nunca la unidad motriz, el cable de red ni el enchufe en agua ni en otros líquidos! Si el aparato se cae dentro de un líquido, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica. Encargue la revisión del aparato antes de volver a utilizarlo.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Mantenga siempre el aparato, el cable de red y el enchufe lejos de llamas abiertas y de superficies calientes.
- Utilice el aparato exclusivamente en estancias interiores secas. Proteja el aparato frente a la humedad y la lluvia.
- Coloque el aparato de modo que no pueda caerse al agua, p. ej., por estar cerca de una bañera o fregadero.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- No abra nunca la unidad motriz. No hay ninguna pieza en el interior que deba someterse a ningún tipo de mantenimiento. ¡Si se abre la carcasa, existe peligro de descarga eléctrica!
- No procese más de 700 ml de la mezcla para preparar el helado en el recipiente de congelación.
- No ponga nunca el aparato en funcionamiento con el recipiente de congelación vacío.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. ¡Existe peligro de asfixia!
- Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto.
¡El uso abusivo o incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- No introduzca los dedos en el aparato mientras esté en funcionamiento. Mantenga los dedos, el pelo largo, la ropa y cualquier otro objeto alejados del aparato.
- No toque el recipiente de congelación con las manos mojadas cuando esté congelado.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO PARA LA SALUD!

- La preparación de helado con huevos crudos implica un riesgo de salmonela. Por lo tanto, observe las siguientes recomendaciones higiénicas.
- Si conserva los huevos durante demasiado tiempo o su refrigeración es insuficiente, puede proliferar la salmonela. Por este motivo, utilice siempre huevos frescos y bien refrigerados. Para las personas con las defensas bajas, como los niños o las personas mayores, prescinda totalmente de las recetas con huevos crudos.

- La salmonela no se elimina con la congelación y puede proliferar también en el helado aunque haya estado congelado. Por lo tanto, se recomienda encarecidamente consumir el helado justo después de prepararlo. Si se guarda en el frigorífico, debe consumirse el helado dentro de un periodo de 24 horas tras su preparación. En el congelador a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ se mantiene como máximo una semana.
- ¡No vuelva a congelar el helado ya descongelado!
- Limpie concienzudamente la heladera y todos los utensilios utilizados para la preparación del helado después de su uso.

❗ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No utilice el aparato sobre una superficie caliente ni en la proximidad de fuentes de calor (p. ej., una placa de cocina o un horno).
- No apague nunca el aparato durante su funcionamiento para después volver a encenderlo. La masa del helado ya congelada podría bloquear el batidor y dañarlo.
- Asegúrese de que el recipiente de congelación esté totalmente seco antes de congelarlo.
- Guarde solo el recipiente de congelación en el congelador o en el frigorífico y no todo el aparato.
- No caliente nunca el recipiente de congelación a más de $40\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- No utilice utensilios metálicos para extraer el helado ya preparado del recipiente de congelación, ya que podrían dañar su interior. Se recomienda el uso de una espátula de silicona o cuchara de madera.
- Añada la mezcla de ingredientes ya preparada en el recipiente de congelación solo después de encender el aparato y cuando ya esté en marcha.
- Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios suministrados.

5. Volumen de suministro

El volumen de suministro consta de los siguientes componentes:

- Heladera
- Instrucciones de uso

i Indicación

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **16.1. Asistencia técnica**).

6. Descripción del aparato

(Consulte la ilustración de la página desplegable)

Fig. A


- 1 Interruptor giratorio de encendido/apagado
- 2 Unidad motriz
- 3 Tapa
- 4 Eje
- 5 Batidor
- 6 Recipiente de congelación
- 7 Anillo de plástico
- 8 Recipiente exterior
- 9 Orificio de llenado

7. Montaje del aparato

Para el montaje, utilice las ilustraciones de la página desplegable como guía.

- 1) Retire el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.
- 2) Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo **11. Limpieza** para eliminar cualquier resto derivado de la fabricación.
- 3) Coloque la tapa **3** sobre la unidad motriz **2** (consulte la fig. B de la página desplegable). Ambas pestañas deben encajar audiblemente.
- 4) Coloque el eje **4** desde abajo en la unidad motriz **2**.
- 5) Monte el batidor **5** en el eje **4**.

6) Coloque el anillo de plástico **7** sobre el recipiente exterior **8**. Los agarres del anillo de plástico **7** deben coincidir en los alojamientos correspondientes del recipiente exterior **8**. El agarre con el símbolo de flecha ▷ debe quedar en el lado derecho.

- 7) Coloque el recipiente de congelación **6** sobre el anillo de plástico **7**.
- 8) Coloque la tapa **3** con la unidad motriz **2** y el batidor **5** montado sobre el anillo de plástico **7**. Gire la tapa **3** en sentido horario hasta que el símbolo  señale hacia la flecha ▷ del agarre del anillo de plástico **7**.
- 9) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.

Con esto, el aparato estará listo para su uso.

8. Preparativos

- ◆ Para conseguir buenos resultados, deben enfriarse bien y con antelación tanto el recipiente de congelación **6** como la mezcla de helado ya preparada.
- ◆ Guarde el recipiente de congelación **6** aprox. 24 horas en el congelador/arcón congelador a una temperatura de al menos -18°C .

i Indicación

- ▶ Asegúrese de que el recipiente de congelación **6** esté completamente seco antes de meterlo en el congelador/arcón congelador.
- ▶ Antes de congelarlo, introduzca el recipiente de congelación **6** en una bolsa de congelado y ciérrela de la forma más hermética posible. Así se evita que se forme hielo o escarcha en el recipiente de congelación **6**.
- ▶ Mantenga el recipiente de congelación **6** en posición vertical en el congelador/arcón congelador.
- ▶ No retire el recipiente de congelación **6** del congelador hasta justo antes de procesar la mezcla de helado ya preparada. Así se evita un calentamiento innecesario del recipiente de congelación **6**.

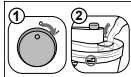
- ◆ Antes de preparar el helado, guarde las frutas y los ingredientes líquidos, como la leche, la bebida de soja o la nata, en el frigorífico. De esta manera, ya estarán fríos y la mezcla no tardará tanto tiempo en enfriarse.
- ◆ Triture las frutas con una batidora y mézclelas con todos los ingredientes especificados en la receta.
- ◆ Guarde la mezcla en la nevera durante aprox. 4 horas.

❗ **Indicación**

- ▶ Los productos lácteos con un alto contenido de grasa, como la nata o el mascarpone, hacen el helado especialmente cremoso y sabroso.
- ▶ Recomendamos el uso de azúcar glas para endulzar la mezcla. Con esto, el helado queda más consistente y se forman menos cristales de hielo.
- ▶ Descongele solo a medias la fruta congelada, ya que así se tritura mejor.

9. Preparación del helado

❗ **¡ATENCIÓN!**

- ▶  ¡Encienda siempre primero el aparato antes de añadir los ingredientes! De lo contrario, la mezcla de helado se congelaría inmediatamente en las paredes del recipiente de congelación ❹ y bloquearía el batidor ❺. En tal caso, se sobrecalentaría el motor.
- ▶ No detenga nunca el aparato durante el proceso de preparación. De lo contrario, la masa de helado se congelaría inmediatamente en las paredes del recipiente de congelación ❹ y bloquearía el batidor ❺. En tal caso, se sobrecalentaría el motor.

- 1) Retire el recipiente de congelación ❹ del congelador/arcón congelador y extráigalo de la bolsa de congelado.


- 2) Monte el aparato de la manera descrita en el capítulo **7. Montaje del aparato**.

- 3) Para encender el aparato, gire el interruptor giratorio ❶ hasta ajustarlo en la posición "I". Tras esto, el batidor ❺ comenzará a girar.

- 4) A continuación, vierta la mezcla preparada para el helado a través del orificio de llenado ❸ en el recipiente de congelación ❹. Para hacerlo, le recomendamos que utilice un recipiente con boquilla para verter líquidos. No llene nunca el recipiente con más de 700 ml de la mezcla. Durante la preparación, el volumen de la mezcla aumenta.

- 5) Deje el aparato en marcha hasta que esté satisfecho con la consistencia de la mezcla. El helado estará listo, como muy tarde, después de 40 minutos.

❗ **Indicación**

- ▶ Si el helado no alcanza la consistencia necesaria después de un máximo de 40 minutos, méntalo en el congelador hasta que lo haga.
- 6) Para apagar el aparato, ajuste el interruptor giratorio ❶ en la posición "O" y desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 7) Gire la tapa ❸ en sentido antihorario hasta que el símbolo  señale hacia la flecha ▶ del agarre del anillo de plástico ❷. Retire la tapa ❸.
- 8) Retire el batidor ❺ del helado. Si el helado se queda pegado, retírelo con una cuchara de silicona o un instrumento similar.
- 9) Extraiga el helado del recipiente de congelación ❹. El helado está lo suficientemente blando como para poder servirlo inmediatamente con una cuchara.

❗ **¡ATENCIÓN!**

- ▶ No utilice utensilios metálicos para extraer el helado ya preparado del recipiente de congelación ❹, ya que podrían dañar su interior. Se recomienda el uso de una espátula de silicona o cuchara de madera.

10. Recetas

i Indicación

- ▶ Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas sugerencias de recetas con su experiencia personal.
- ▶ En esencia, el resultado depende de los ingredientes utilizados. Los productos lácteos con un alto contenido de grasa proporcionan una mayor cremosidad y consistencia.
- ▶ La cantidad máxima de llenado del recipiente de congelación **6** equivale a aprox. 9-10 bolas de helado.

10.1. Helado de vainilla

Ingredientes

- 200 ml/200 g de leche entera
- 200 ml/200 g de nata
- 40 g de azúcar glas
- 24 g de azúcar vainillado (aprox. 3 sobres)
- 2 yemas de huevo

Preparación

- 1) Bata las yemas de huevo con el azúcar vainillado y el azúcar glas hasta que la mezcla adquiera un color claro.
- 2) Añada la leche.
- 3) Monte la nata para que esté más espesa.
- 4) Incorpore la nata a la mezcla de ingredientes.
- 5) Guarde la mezcla en el frigorífico durante aprox. 4 horas.

A continuación, podrá procesar la mezcla para hacer helado de la manera indicada en estas instrucciones.

10.2. Helado de fresa

Ingredientes

- Aprox. 300 g de fresas
- 200 ml/200 g de leche entera
- 200 ml/200 g de nata
- 100 g de azúcar glas

Preparación

- 1) Triture las fresas.
- 2) Monte la nata para que esté más espesa.
- 3) Mezcle las fresas trituradas con la nata, la leche y el azúcar glas.
- 4) Guarde la mezcla en el frigorífico durante aprox. 4 horas.

A continuación, podrá procesar la mezcla para hacer helado de la manera indicada en estas instrucciones.

10.3. Helado vegano de plátano y almendra

Ingredientes

- 150 g de plátano
- El zumo de medio limón
- 250 ml/250 g de bebida de almendras
- 200 ml/200 g de nata de soja
- 100 g de azúcar glas

Preparación

- 1) Triture el plátano con el zumo de limón.
- 2) Monte la nata de soja para que esté más espesa.
- 3) Mezcle el plátano triturado con la nata de soja, la bebida de almendras y el azúcar glas.
- 4) Guarde la mezcla en el frigorífico durante aprox. 4 horas.

A continuación, podrá procesar la mezcla para hacer helado de la manera indicada en estas instrucciones.

10.4. Helado de mango

Ingredientes

- 200 g de mango ya pelado y sin hueso
- 200 ml/200 g de leche entera
- 200 ml/200 g de nata
- 100 g de azúcar glas

Preparación

- 1) Triture el mango.
- 2) Monte la nata para que esté más espesa.
- 3) Mezcle el mango triturado con la nata, la leche y el azúcar glas.
- 4) Guarde la mezcla en el frigorífico durante aprox. 4 horas.

A continuación, podrá procesar la mezcla para hacer helado de la manera indicada en estas instrucciones.

10.5. Helado de nueces

Ingredientes

- 100 g de nueces
- 200 ml/200 g de leche entera
- 200 ml/200 g de nata
- 200 g de azúcar glas
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 yema de huevo

Preparación

- 1) Pique las nueces en trozos pequeños.
- 2) Bata la yema de huevo con el azúcar vainillado y el azúcar glas hasta que la mezcla adquiera un color claro.
- 3) Monte la nata para que esté más espesa.
- 4) Añada la leche y la nata a la mezcla.
- 5) Guarde la mezcla en el frigorífico durante aprox. 4 horas.

6) Tras esto, introduzca la mezcla en el aparato de la manera descrita en el capítulo **9. Preparación del helado**.

7) Espere aprox. 5 minutos y, a continuación, añada las nueces picadas poco a poco sin apagar el aparato.

8) Espere hasta que el helado esté listo.

10.6. Sorbete de kiwi

Ingredientes

- Aprox. 5 kiwis (aprox. 390 g de pulpa)
- 1 lima
- 100 g de azúcar
- 100 ml de agua

Preparación

- 1) Pele los kiwis y retire el pedúnculo.
- 2) Corte la pulpa en pequeños dados.
- 3) Rocíe la pulpa con el zumo recién exprimido de la lima.
- 4) Guarde la pulpa durante 1 hora en el congelador.
- 5) Hierva el azúcar con 100 ml de agua hasta formar un almíbar. Deje enfriar el almíbar.
- 6) Triture la pulpa junto con el almíbar con una batidora.

A continuación, podrá procesar la mezcla para preparar el sorbete de la manera indicada en estas instrucciones.

11. Limpieza

¡PELIGRO!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica.




No sumerja nunca la unidad motriz **2** en líquidos y evite la penetración de líquidos en la carcasa de la unidad motriz **2**.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- ▶ No use productos de limpieza agresivos, químicos ni abrasivos, ya que pueden dañar la superficie del aparato.
- ▶ Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en el aparato para evitar daños irreparables.
- ◆ Si el aparato sigue montado, desmóntelo para la limpieza:
 - Gire la tapa ③ en sentido antihorario hasta que pueda retirarla.
 - Tire del eje ④ para extraerlo del alojamiento de la tapa ③.
 - Retire el batidor ⑤ del eje ④.
 - Desmonte la tapa ③ de la unidad motriz ②; para ello, presione los dos encastres que sobresalen a través de la tapa ③ ligeramente hacia dentro de forma que la unidad motriz ② se suelte de la tapa ③ (consulte la fig. B).
 - Agarre el anillo de plástico ⑦ por las asas y levante el anillo de plástico ⑦ y el recipiente de congelación ⑥ para extraerlos del recipiente exterior ⑧.
- ◆ Limpie la unidad motriz ② con un paño húmedo después de cada uso. Si hay restos de suciedad incrustados, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, frótelas con un paño humedecido con agua limpia. Asegúrese de que no quede ningún resto del jabón lavavajillas en el aparato y de que esté totalmente seco antes de volver a utilizarlo.
- ◆ En cuanto el recipiente de congelación ⑥ alcance la temperatura ambiente, límpielo en el fregadero con un poco de jabón lavavajillas suave y agua a una temperatura máxima de 40 °C. A continuación, enjuáguelo con agua limpia abundante para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas.
- ◆ Limpie la tapa ③, el eje ④, el batidor ⑤, el anillo de plástico ⑦ y el recipiente exterior ⑧ en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Vuelva a enjuagar las piezas con agua limpia para garantizar que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.

ⓘ Indicación

- ▶  También puede limpiar el batidor ⑤ y la tapa ③ (sin unidad motriz ②) en el lavavajillas. En la medida de lo posible, coloque las piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.
- ◆ Antes de volver a utilizar el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

12. Características técnicas

Tensión nominal	220-240 V ~, 50 Hz
Consumo de potencia	12 W
Consumo de potencia en estado apagado	0,01 W
Clase de aislamiento	II/□
Volumen útil del recipiente de congelación ⑥	Aprox. 1 l
Capacidad del recipiente de congelación ⑥	Aprox. 1,65 l

13. Almacenamiento

- ◆ Guarde el aparato ya limpio en un lugar limpio y seco.

14. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

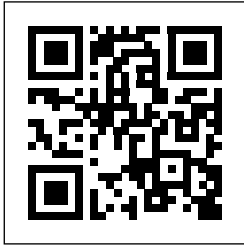
Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

15. Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en www.kompennass.com de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta. Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

i Indicación

- ▶ Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- ▶ Especifique siempre el número de artículo (IAN) 508354_2507 al realizar su pedido.
- ▶ Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

16. Garantía de Kompennass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 508354_2507 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 508354_2507.

16.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 508354_2507

16.2. Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	112
2. Anvendelsesområde	112
3. Anvendte advarsler og symboler	112
4. Vigtige sikkerhedsanvisninger	113
5. Pakkens indhold	116
6. Beskrivelse af produktet	116
7. Samling af produktet	116
8. Forberedelse	117
9. Fremstilling af iscreme	117
10. Opskrifter	118
10.1. Vaniljeis	118
10.2. Jordbærmælkeis	118
10.3. Vegansk banan-mandel-is	118
10.4. Mangomælkeis	119
10.5. Nøddemælkeis	119
10.6. Kiwisorbet	119
11. Rengøring	119
12. Tekniske data	120
13. Opbevaring	120
14. Bortskaffelse	120
15. Bestilling af reservedele	120
16. Garanti for Kompernass Handels GmbH	121
16.1. Service	122
16.2. Importør	122

1. Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt. Du har valgt et produkt af høj kvalitet.



Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Gør dig fortrolig med alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

2. Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til fremstilling af mælkeis og sorbet. Det er beregnet til brug i lukkede rum i private husholdninger.

Enhver anden anvendelse eller ændring af produktet anses for at være uden for anvendelsesområdet og indebærer betydelige farer for uheld. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes anvendelse til andre formål end anvendelsesområdet eller forkert betjening. Produktet må ikke anvendes til erhvervsmæssigt brug.







Overhold de forskrifter, der gælder i anvendelseslandet, og evt. særlige bestemmelser for overflader og materialer, som kommer i kontakt med fødevarer.

3. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forstående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.

	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Læs vejledningen.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
 	Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og talene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

	Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap.
	Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
	<small>Points de collecte sur www.quefairemedeschets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small>
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	
	FR: Produit, emballage et notice peuvent être réutilisés.
	Produit, emballage et notice peuvent être réutilisés.

4. Vigtige sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Tilslut kun produktet, hvis stikkontakten er installeret og jordet efter forskrifterne og svarer til den spænding, som er angivet på typeskiltet. Stikkontakten skal være let tilgængelig, så du i nødstilfælde hurtigt kan afbryde strømforsyningen til produktet.
- Læg ledningen, så den ikke rører ved varme genstande eller genstande med skarpe kanter. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden vis.

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du flytter eller fylder produktet, ved fejl, før du rengør produktet, og når du ikke bruger det! Træk aldrig i selve ledningen, men kun i stikket. Rør ikke ved stikket med våde eller fugtige hænder.
- Læg aldrig motorenheden, ledningen eller stikket ned i vand eller andre væsker! Hvis produktet falder ned i væske, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten. Sørg for at kontrollere produktet, før det tages i brug igen.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Hold altid produktet samt ledningen og stikket borte fra åben ild og varme overflader.
- Brug kun produktet indendørs i tørre rum. Beskyt produktet mod regn og fugt.
- Stil produktet, så det ikke kan falde ned i vand – f.eks. ned i et badekar eller en håndvask.
- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn, samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Åbn aldrig motorenheden. Den indeholder ikke dele, der kræver vedligeholdelse. Når kabinettet er åbent, er der fare for strømstød!
- Tilbered aldrig mere end 700 ml isblanding i fryseskålen.
- Brug aldrig produktet med tom fryseskål.
- Lad ikke produktet være uden opsyn, når det er i brug.

ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!

- Dette produkt må bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, psykiske, motoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller undervises i sikker brug af produktet og de farer, der kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.

- Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og er under opsyn.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning!
- Brug kun produktet som angivet under anvendelsesområdet. Ved misbrug eller fejlanvendelse af produktet er der risiko for personskader!
- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og kobles fra strømnettet.
- Stik ikke hænderne ned i produktet, når det er i brug. Hold fingre, langt hår, tøj og andre genstande på afstand.
- Rør ikke ved de dybfrosne fryseskåle med våde hænder.

ADVARSEL! FARE FOR HELBREDET!

- Ved tilberedning af is med rå æg er der fare for salmonellaforgiftning. Overhold derfor de følgende anbefalinger for hygiejne.
- Hvis æggene har været opbevaret for længe eller ved for høj temperatur, er der risiko for salmonellaforgiftning. Brug derfor altid friske, afkølede æg. Lad være med at bruge opskrifter med rå æg til personer med svækket immunforsvar som f.eks. børn eller ældre.
- Salmonellabakterier dræbes ikke ved dybfrysning og kan også formere sig i den optøede is. Iscremen skal derfor helst spises lige efter tilberedningen. Ved opbevaring i køleskab skal isen spises i løbet af 24 timer. Ved opbevaring i fryser ved -18 °C kan den maksimalt holde sig en uge.
- Når isen er tøet op, må den ikke fryses igen!
- Rengør ismaskinen og alle anvendte arbejdsredskaber grundigt efter fremstilling af iscremen.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem til betjening af produktet.

- Brug ikke produktet på en varm overflade eller i nærheden af varmekilder (f.eks. kogeplade, ovn).
- Produktet må aldrig slukkes under brug og derefter tændes igen. Rørekrogen kan blokeres og beskadiges på grund af den frosne ismasse.
- Sørg for, at fryseskålen er helt tør inden frysningen.
- Stil kun fryseskålen i fryseren eller i køleskabet og ikke hele produktet.
- Varm aldrig fryseskålen op over 40 °C.
- Brug ikke metalgenstande, når du tager den færdige ismasse ud af fryseskålen. De kan ødelægge den indvendige side. Brug helst en silikoneskraber eller en træske.
- Kom først de forberedte ingredienser i den kørende fryseskål, når produktet er tændt.
- Brug kun produktet med det medfølgende tilbehør.

5. Pakkens indhold

Pakkens indhold består af følgende dele:

- Ismaskine
- Betjeningsvejledning

i Bemærk

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores servicehotline (se kapitlet **16.1. Service**).

6. Beskrivelse af produktet

(se billedet på fold ud-siden)

Fig. A



- 1 Drejekontakt tænd/sluk
- 2 Motorenhed
- 3 Låg
- 4 Røreaksel
- 5 Rørekrog

- 6 Fryseskål
- 7 Plastring
- 8 Yderbeholder
- 9 Påfyldningsåbning

7. Samling af produktet

Brug billederne på fold-ud-siden som hjælp ved samling.

- 1) Fjern alle emballagematerialer og eventuelle mærkater fra produktet.
- 2) Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet **11. Rengøring**, så eventuelle produktionsrester fjernes.
- 3) Sæt låget **3** på motorenheden **2** (se fig. B på fold-ud-siden). Begge låsetapper skal klikke på plads.
- 4) Sæt røreakslen **4** ind i motorenheden **2** nedefra.
- 5) Sæt rørekrogen **5** på røreakslen **4**.
- 6) Sæt plastringen **7** på yderbeholderen **8**. Plastringens **7** greb skal være i de tilhørende fordybninger på yderbeholderen **8**. Håndtaget med pilesymbolet **▷** skal være på højre side.

- 7) Sæt fryseskålen **6** på plastringen **7**.
- 8) Sæt låget **3** med motorenheden **2** og den monterede rørekrog **5** på plastringen **7**.
Drej låget **3** med uret, indtil symbolet  peger mod pilen  på plastringens **7** håndtag.
- 9) Sæt strømstikket i en stikkontakt.

Nu er produktet klar til brug.

8. Forberedelse

- ◆ For at opnå gode resultater skal fryseskålen **6** og den forberedte isblanding først køles godt ned.
- ◆ Læg fryseskålen **6** ca. 24 timer i en dybfryser/frostboks ved mindst -18 °C.

i Bemærk


- ▶ Sørg for, at fryseskålen **6** er fuldstændigt tør, før den sættes ind i dybfryseren/frostboksen.
- ▶ Læg fryseskålen **6** i en frysepose før indfrysning, og luk den så tæt som muligt. Derved forhindres, at is eller rim kan aflejres i fryseskålen **6**.
- ▶ Opbevar fryseskålen **6** lodret i dybfryseren/frostboksen.
- ▶ Tag først fryseskålen **6** ud af dybfryseren, lige inden den tilberedte isblanding forarbejdes. Derved forhindres det, at fryseskålen **6** opvarmes unødigt.
- ◆ Læg frugt og de flydende ingredienser som mælk, sojamelk eller fløde i køleskabet, før de skal forarbejdes. Så er de allerede kolde, og det tager ikke så lang tid at køle isblandingen ned.
- ◆ Purer frugterne med en stavblender, og bland alle ingredienser som angivet i opskriften.
- ◆ Lad blandingen køle af i køleskabet i ca. 4 timer.

i Bemærk

- ▶ Mælkeprodukter med højt fedtindhold som f.eks. fløde eller mascarpone gør isen meget cremet og fremhæver den gode smag.
- ▶ Brug helst flormelis til at søde ismassen med. Derved bliver iscremen fastere, og der dannes færre iskrystaller.
- ▶ Lad kun dybfrosne frugter tøj halvvejs op, da de så er lettere at pure.


9. Fremstilling af iscreme

! OBS!

- ▶  Start altid maskinen først, og hæld derefter ingredienserne i! Ellers fryser ismassen omgående fast til siderne af fryseskålen **6**, og rørekrogen **5** blokerer. Det medfører, at motoren bliver overophedet!
- ▶ Stop ikke maskinen under forarbejdningen. Ellers fryser ismassen omgående fast til siderne af fryseskålen **6**, og rørekrogen **5** blokerer. Det medfører, at motoren bliver overophedet!

- 1) Tag fryseskålen **6** ud af dybfryseren / frostboksen, og fjern fryseposen.
- 2) Saml ismaskinen som beskrevet i kapitlet **7. Samling af produktet**.
- 3) Tænd for maskinen ved at stille drejeknappen **1** på position "I". Rørekrogen **5** begynder at rotere.
- 4) Hæld nu den forberedte isblanding gennem påfyldningsåbningen **4** og ned i fryseskålen **6**. Det gøres nemmest med en beholder med hældetud. Hæld dog aldrig mere end 700 ml på. Under forarbejdningen svulmer ismassen op!
- 5) Lad produktet køre, indtil du er tilfreds med isblandingsens konsistens. Efter maksimalt 40 minutter er isen færdig.

i Bemærk

- ▶ Hvis isen ikke har fået den ønskede tykkelse efter maksimalt 40 minutter, skal du stille den i fryseren, indtil den har fået den ønskede konsistens.
- 6) Sluk for produktet ved at stille drejeknappen **1** på position "O", og tag strømstikket ud.
- 7) Drej låget **3** mod uret, indtil symbolet  peger mod pilen  på plastringens **7** håndtag. Tag låget **3** af.
- 8) Tag rørekrogen **5** op af isen. Hvis der sidder is på den, kan du skrabe det af med en silikoneske eller lignende.
- 9) Tag isen ud af fryseskålen **6**. Isen er nu blød og kan spises med det samme.

❗ **OBS!**

- ▶ Brug ikke metalgenstande, når du tager den færdige ismasse ud af fryseskålen ❹. De kan ødelægge den indvendige side. Brug helst en silikoneskraber eller en træske.

10. Opskrifter

❗ **Bemærk**

- ▶ Opskrifter gives uden garanti. Alle oplysninger om ingredienser og tilberedning er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.
- ▶ Resultatet afhænger af de anvendte ingredienser. Mælkeprodukter med højt fedtindhold giver en mere cremet og fast is.
- ▶ Den maksimale mængde i fryseskålen ❹ giver ca. 9–10 kugler is.

10.1. Vaniljeis

Ingredienser

- 200 ml/200 g sødmælk
- 200 ml/200 g piskefløde
- 40 g flormelis
- 24 g vaniljesukker
- 2 æggeblommer

Tilberedning

- 1) Pisk æggeblommerne med vaniljesukker og flormelis, indtil massen bliver lys.
- 2) Tilsæt derefter mælken.
- 3) Pisk fløden, indtil den bliver lidt fast.
- 4) Bland massen med piskefløden.
- 5) Lad ismassen køle af i køleskabet i ca. 4 timer.

Nu kan ismassen forarbejdes til is som beskrevet i vejledningen.

10.2. Jordbærmælkeis

Ingredienser

- Ca. 300 g jordbær
- 200 ml/200 g sødmælk
- 200 ml/200 g piskefløde
- 100 g flormelis

Tilberedning

- 1) Purer jordbærrøene.
- 2) Pisk fløden, indtil den bliver lidt fast.
- 3) Bland de purerede jordbær med fløde, mælk og flormelis.
- 4) Lad ismassen køle af i køleskabet i ca. 4 timer.

Nu kan ismassen forarbejdes til is som beskrevet i vejledningen.

10.3. Vegansk banan-mandel-is

Ingredienser

- 150 g bananer
- Saft fra en halv citron
- 250 ml/250 g mandeldrik
- 200 ml/200 g sojaføde
- 100 g flormelis

Tilberedning

- 1) Purer bananerne sammen med citronsaften.
- 2) Pisk sojafløden, indtil den bliver lidt fast.
- 3) Bland de purerede bananer med sojaføde, mandeldrik og flormelis.
- 4) Lad ismassen køle af i køleskabet i ca. 4 timer.

Nu kan ismassen forarbejdes til is som beskrevet i vejledningen.

10.4. Mangomælkeis

Ingredienser

- 200 g mangofrugt
- 200 ml/200 g sødmælk
- 200 ml/200 g piskefløde
- 100 g flormelis

Tilberedning

- 1) Purer mangokødet.
- 2) Pisk fløden, indtil den bliver lidt fast.
- 3) Bland den purerede mangofrugt med fløde, mælk og flormelis.
- 4) Lad ismassen køle af i køleskabet i ca. 4 timer.

Nu kan ismassen forarbejdes til is som beskrevet i vejledningen.

10.5. Nøddemælkeis

Ingredienser

- 100 g nødder
- 200 ml/200 g sødmælk
- 200 ml/200 g piskefløde
- 200 g flormelis
- 1 brev vaniljesukker
- 1 æggeblomme

Tilberedning

- 1) Hak nødderne fint.
- 2) Pisk æggeblommen med vaniljesukker og flormelis, indtil massen bliver lys.
- 3) Pisk fløden, indtil den bliver lidt fast.
- 4) Bland mælk, fløde og æggemasse.
- 5) Lad ismassen køle af i køleskabet i ca. 4 timer.
- 6) Hæld ismassen i maskinen som beskrevet i kapitlet **9. Fremstilling af iscreme**.
- 7) Vent ca. 5 minutter, og tilsæt så de hakkede nødder gradvist til blandingen uden at slukke for maskinen.
- 8) Vent, til isen er færdig.

10.6. Kiwisorbet

Ingredienser

- Ca. 5 kiwifrugter (ca. 390 g frugtkød)
- 1 limefrugt
- 100 g sukker
- 100 ml vand

Tilberedning

- 1) Skræl kiwifrugterne og fjern samtidig stilken.
- 2) Skær frugtkødet i små terninger.
- 3) Dryp saften fra den pressede limefrugt på frugtkødet.
- 4) Lad frugtkødet stå 1 time i fryseren.
- 5) Kog sukkeret op med 100 ml vand, indtil det bliver til sirup. Lad derefter denne sirup køle af.
- 6) Purér frugtkødet sammen med siruppen ved hjælp af en blender eller en stavblender.

Nu kan frugtmassen forarbejdes til sorbet som beskrevet i vejledningen.

11. Rengøring

FARE!

- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.




Motorenheden **2** må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motorenhedens **2** hus.

OBS!


- ▶ Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler. De angriber produktets overflade.
- ▶ Sørg for, at der ikke trænger fugt ind i produktet ved rengøring, så du undgår skader, der ikke kan repareres igen.
- ◆ Skil produktet ad, hvis det stadig er samlet, før rengøring:
 - Drej låget **3** mod uret, indtil det kan tages af.
 - Tag røreakslen **4** ud af holderen i låget **3**.
 - Tag rørekrogen **5** af røreakslen **4**.

- Tag låget **3** af motorenheden **2** ved at trykke de to låsemekanismer, som går gennem låget **3**, lidt ind, så motorenheden **2** kan løsnes fra låget **3** (se fig. B).
- Hold i plastringen **7** på håndtagene, og tag plastringen **7** og fryseskålen **6** ud af yderbeholderen **8**.
- ◆ Rengør motorenheden **2** med en fugtig klud efter hver brug. Hæld et par dråber mildt opvaskemiddel på den fugtige klud, hvis snavset sidder fast. Tør efter med rent vand. Sørg for, at der ikke er rester af opvaskemiddel på produktet, og at produktet er helt tørt, før det bruges igen.
- ◆ Når fryseskålen **6** har nået rumtemperatur, rengør den i vasken med et mildt opvaskemiddel og vand med en temperatur på maksimalt 40 °C. Skyl derefter med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel fjernes.
- ◆ Skyl låget **3**, røreakslen **4**, rørekrogen **5**, plastringen **7** og yderbeholderen **8** i varmt vand tilsat en smule opvaskemiddel. Skyl disse dele endnu en gang med rent vand, så alle rester af opvaskemiddel fjernes.

i Bemærk

- ▶  Rørekrogen **5** og låget **3** (uden motorenhed **2**) kan også rengøres i opvaskemaskinen. Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, så de ikke kommer i klemme.
- ◆ Sørg for, at alle dele er helt tørre, før de bruges igen.

12. Tekniske data

Nominel spænding	220 - 240 V ~, 50 Hz
Effektforbrug	12 W
Effektforbrug i slukket tilstand	0,01 W
Beskyttelsesklasse	II / 
Nyttevolumen fryseskål 6	ca. 1 l
Indhold fryseskål 6	ca. 1,65 l

13. Opbevaring

- ◆ Opbevar det rengjorte produkt på et rent og tørt sted.

14. Bortskaffelse



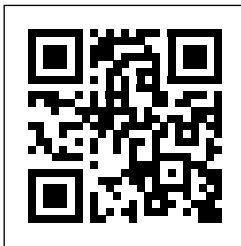
Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationselskaber. Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

15. Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på www.kompernass.com.



Scan QR-koden med din smartphone/tablet. Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

i Bemærk

- ▶ Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- ▶ Oplys altid artikelnummeret (IAN) 508354_2507, når du afgiver din bestilling.
- ▶ Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

16. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 508354_2507 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 508354_2507.

16.1. Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 508354_2507

16.2. Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Indice

1. Introduzione	124
2. Uso conforme	124
3. Avvertenze e simboli utilizzati	124
4. Indicazioni importanti relative alla sicurezza	125
5. Materiale in dotazione	129
6. Descrizione dell'apparecchio	129
7. Assemblaggio dell'apparecchio	129
8. Preparativi	129
9. Preparazione del gelato	130
10. Ricette	131
10.1. Gelato alla vaniglia	131
10.2. Gelato alla fragola	131
10.3. Gelato vegano alla banana e mandorla	131
10.4. Gelato al mango	132
10.5. Gelato alle noci	132
10.6. Sorbetto al kiwi	132
11. Pulizia	132
12. Dati tecnici	133
13. Conservazione	133
14. Smaltimento	133
15. Ordinazione dei pezzi di ricambio	134
16. Garanzia della Kompnass Handels GmbH	134
16.1. Assistenza	135
16.2. Importatore	135

1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio. È stato scelto un prodotto di alta qualità.



Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

2. Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente a produrre gelato al latte e sorbetti. È destinato all'impiego al chiuso in ambiente domestico.

Qualunque altro impiego e qualunque modifica dell'apparecchio è da considerarsi non conforme alla destinazione e comporta il rischio di infortuni. La casa produttrice non è responsabile dei danni causati da un impiego non conforme alle regole o da un uso non corretto. L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale.









Attenersi alle norme vigenti nel paese di utilizzo e ad eventuali disposizioni specifiche in materia di superfici e materiali che entrano in contatto con alimenti.

3. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: protezione mediante isolamento doppio o rinforzato.

	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Leggere le istruzioni.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.

 	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.
	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.
	L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU
<small>Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small>	
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 
	FR Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

4. Indicazioni importanti relative alla sicurezza

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se è danneggiato o nel caso in cui sia caduto.
- Collegare l'apparecchio solo se la presa è installata a norma e provvista di messa a terra e se la tensione coincide con quella indicata sulla targhetta. La presa deve essere facilmente accessibile, in modo tale che in caso di emergenza si possa scollegare rapidamente l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

- Posizionare il cavo di alimentazione in modo tale da evitarne il contatto con oggetti surriscaldati o taglienti. Condurlo in modo tale da impedire che si pieghi, schiacci o danneggi in altro modo.
- Estrarre sempre la spina dalla presa di corrente prima di spostare o riempire l'apparecchio, in caso di guasti, prima di pulirlo o in caso di inutilizzo! Tirare sempre dalla spina e mai dal cavo di alimentazione. Non toccare la spina dell'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Non immergere mai il blocco motore, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi! Se l'apparecchio dovesse cadere nell'acqua o in altro liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Fare controllare l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina sempre lontani da fiamme libere e superfici roventi.
- Utilizzare l'apparecchio solo in luoghi chiusi e asciutti. Proteggere dalla pioggia e dal bagnato.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che non possa cadere in acqua, ad es. in una vasca da bagno o un lavello.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non aprire mai il blocco motore. Al suo intorno non vi sono parti da sottoporre a manutenzione. Con l'alloggiamento aperto vi è pericolo di scossa elettrica!
- Non lavorare mai più di 700 ml di composto per gelato nella ciotola di congelamento.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con la ciotola di congelamento vuota.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

⚠️ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Sussiste pericolo di soffocamento!
- Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso. In caso di utilizzo non conforme o errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!
- Prima di sostituire accessori o parti complementari che si muovono durante il funzionamento, è obbligatorio spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di rete.
- Non introdurre le mani nell'apparecchio mentre è in funzione. Tenere dita, capelli lunghi, abiti e altri oggetti lontani dall'apparecchio.
- Non afferrare la ciotola di congelamento congelata con le mani bagnate.

⚠️ AVVERTENZA! PERICOLO PER LA SALUTE!

- Quando si prepara gelato con uova crude vi è il rischio di salmonella. Rispettare le seguenti raccomandazioni sull'igiene.
- Se le uova sono state conservate troppo a lungo o senza una sufficiente refrigerazione, può proliferare la salmonella. Pertanto utilizzare sempre uova fresche e ben refrigerate. Rinunciare del tutto alle ricette con uova crude per le persone immunodepresse, ad es. bambini o anziani.

- Il surgelamento non elimina la salmonella, che può proliferare nel gelato che inizia a scongelarsi. Si consiglia pertanto di consumare il composto subito dopo la preparazione. Se conservato in frigorifero, il gelato va consumato entro 24 ore. Nel congelatore a -18 °C si conserva per massimo una settimana.
- Non congelare nuovamente il gelato già scongelato!
- Dopo aver preparato il gelato, pulire accuratamente la gelatiera e tutti gli utensili utilizzati.

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non azionare l'apparecchio su una superficie calda o vicino a fonti di calore (ad es. fornello, forno).
- Non spegnere l'apparecchio durante il funzionamento per poi riaccenderlo in seguito. Il composto congelato potrebbe bloccare il frullino danneggiandolo.
- Assicurarsi che la ciotola di congelamento sia completamente asciutta prima del congelamento.
- Mettere nel congelatore o in frigorifero solo la ciotola di congelamento, non l'intero apparecchio.
- Non riscaldare mai la ciotola di congelamento oltre i 40 °C.
- Non utilizzare oggetti metallici per prelevare il composto pronto dalla ciotola di congelamento, poiché potrebbero danneggiare l'interno. Si consiglia di utilizzare una spatola di silicone o un cucchiaino di legno.
- Versare la miscela di ingredienti preparata solo dopo l'accensione, nella ciotola di congelamento in funzionamento.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori forniti in dotazione.

5. Materiale in dotazione

Il materiale in dotazione comprende i seguenti componenti:

- gelatiera
- Manuale di istruzioni

i Nota

- ▶ Controllare che la dotazione sia completa e che non presenti danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **16.1. Assistenza**).

6. Descrizione dell'apparecchio

(Per le illustrazioni vedere la pagina pieghevole)

Fig. A

- 1 Interruttore rotante on/off
- 2 Blocco motore
- 3 Coperchio
- 4 Alberino miscelatore
- 5 Frullino
- 6 Ciotola di congelamento
- 7 Anello di plastica
- 8 Recipiente esterno
- 9 Apertura di riempimento

7. Assemblaggio dell'apparecchio

Per il montaggio fare riferimento alle illustrazioni riportate sulla pagina pieghevole.


- 1) Rimuovere il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi dall'apparecchio.
- 2) Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo **11. Pulizia** per eliminare eventuali residui di produzione.
- 3) Applicare il coperchio **3** al blocco motore **2** (vedere fig. B alla pagina pieghevole). Le due sporgenze devono innestarsi in modo udibile.

4) Inserire l'alberino miscelatore **4** dal basso nel blocco motore **2**.

5) Applicare il frullino **5** all'alberino miscelatore **4**.

6) Fissare l'anello di plastica **7** al recipiente esterno **8**. Le impugnature dell'anello di plastica **7** devono poggiare nella corrispondenti rientranze del recipiente esterno **8**. L'impugnatura con il simbolo della freccia ▶ dovrebbe trovarsi a destra.

7) Collocare la ciotola di congelamento **6** sull'anello di plastica **7**.

8) Applicare il coperchio **3** con il blocco motore **2** e il frullino **5** montato all'anello di plastica **7**. Ruotare il coperchio **3** in senso orario finché il simbolo  sulla freccia ▶ non è rivolto verso l'impugnatura dell'anello di plastica **7**.

9) Inserire la spina in una presa di corrente.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

8. Preparativi

- ◆ Per ottenere buoni risultati, sia la ciotola di congelamento **6** che il composto preparato devono essere ben refrigerati in precedenza.
- ◆ Collocare la ciotola di congelamento **6** per circa 24 ore nel freezer/congelatore con una temperatura minima di -18 °C.

i Nota

- ▶ Verificare che la ciotola di congelamento **6** sia completamente asciutta prima di inserirla nel congelatore/freezer.
- ▶ Prima del congelamento, inserire la ciotola di congelamento **6** in un sacchetto per congelare e chiudere il sacchetto il più possibile a tenuta. In questo modo si evita che nella ciotola di congelamento **6** possa accumularsi ghiaccio o brina.
- ▶ Conservare la ciotola di congelamento **6** in posizione verticale nel congelatore/freezer.
- ▶ Togliere la ciotola di congelamento **6** dal congelatore solo subito prima di lavorare il composto preparato. In questo modo si evita che la ciotola di congelamento **6** si riscaldi inutilmente.

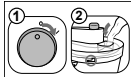
- ◆ Mettere in frigo la frutta e gli ingredienti liquidi come latte, latte di soia o panna già prima della lavorazione. In questo modo saranno già freddi e il composto non impiegherà molto tempo a raffreddarsi.
- ◆ Frullare la frutta con un frullatore a immersione e mescolare tutti gli ingredienti come indicato nella ricetta.
- ◆ Fare raffreddare il composto nel frigorifero per circa 4 ore.

❶ **Nota**

- ▶ I latticini a contenuto elevato di grasso, come la panna o il mascarpone, rendono il gelato particolarmente cremoso e ne risaltano il sapore.
- ▶ Per addolcire il composto, l'ideale è utilizzare zucchero a velo. In questo modo il gelato risulta più compatto e si formano meno cristalli di ghiaccio.
- ▶ Fare scongelare la frutta congelata solo a metà, in modo che sia più facile frullarla.

9. Preparazione del gelato



❶ **ATTENZIONE!**

- ▶  Per prima cosa avviare sempre l'apparecchio, poi aggiungere tutti gli ingredienti! Altrimenti il composto si congela immediatamente sulle pareti della ciotola di congelamento ❹ e il frullino ❺ si blocca, provocando così un surriscaldamento del motore!
- ▶ Non fermare in alcun caso l'apparecchio durante il processo di lavorazione, altrimenti il composto si congela immediatamente sulle pareti della ciotola di congelamento ❹ e il frullino ❺ si blocca, provocando così un surriscaldamento del motore!

- 1) Prelevare la ciotola di congelamento ❹ dal congelatore/freezer e togliere il sacchetto per congelare.

- 2) Montare l'apparecchio come descritto al capitolo **7. Assemblaggio dell'apparecchio**.
- 3) Accendere l'apparecchio portando l'interruttore rotante ❶ in posizione "I". Il frullino ❺ gira.
- 4) Ora versare il composto preparato attraverso l'apertura di riempimento ❸ nella ciotola di congelamento ❹. Utilizzare a questo proposito un recipiente con un beccuccio di scarico. Non versare mai una quantità superiore ai 700 ml. Durante la lavorazione il volume della massa aumenta!
- 5) Fare lavorare l'apparecchio finché non si è soddisfatti della consistenza del composto. Il gelato è pronto entro massimo 40 minuti.

❶ **Nota**

- ▶ Se il gelato non ha raggiunto la consistenza desiderata dopo massimo 40 minuti, metterlo nel freezer finché non raggiunge la consistenza desiderata.
- 6) Spegnerne l'apparecchio portando l'interruttore rotante ❶ su "O" e staccare la spina.
 - 7) Ruotare il coperchio ❸ in senso antiorario finché il simbolo  sulla freccia  non è rivolto verso l'impugnatura dell'anello di plastica ❷. Togliere il coperchio ❸.
 - 8) Estrarre il frullino ❺ dal gelato. Se il gelato vi restasse attaccato, rimuoverlo con un cucchiaino di silicone o simili.
 - 9) Prelevare il gelato dalla ciotola di congelamento ❹. Il gelato è abbastanza morbido da poter essere preso con il cucchiaino e può essere consumato subito.

❶ **ATTENZIONE!**

- ▶ Non utilizzare oggetti metallici per prelevare il composto pronto dalla ciotola di congelamento ❹, poiché potrebbero danneggiare l'interno. Si consiglia di utilizzare una spatola di silicone o un cucchiaino di legno.

10. Ricette

i Nota

- ▶ Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.
- ▶ Il risultato dipende in modo determinante dagli ingredienti utilizzati. I latticini a contenuto elevato di grasso danno una migliore cremosità e consistenza.
- ▶ Con la quantità massima di riempimento della ciotola di congelamento **6** si ottengono circa 9 - 10 palline di gelato.

10.1. Gelato alla vaniglia

Ingredienti

- 200 ml/200 g di latte intero
- 200 ml/200 g di panna
- 40 g di zucchero a velo
- 24 g di zucchero vanigliato (circa 3 pacchetti)
- 2 tuorli

Preparazione

- 1) Sbattere i tuorli con lo zucchero vanigliato e lo zucchero a velo fino a ottenere una massa di colore chiaro.
- 2) Aggiungere quindi il latte.
- 3) Montare la panna in modo che diventi leggermente solida.
- 4) Poi incorporare la panna al composto.
- 5) Fare raffreddare il composto in frigorifero per circa 4 ore.

Ora è possibile lavorare il composto per ottenere il gelato come descritto nelle istruzioni.

10.2. Gelato alla fragola

Ingredienti

- circa 300 g di fragole
- 200 ml/200 g di latte intero
- 200 ml/200 g di panna
- 100 g di zucchero a velo

Preparazione

- 1) Frullare le fragole.
- 2) Montare la panna in modo che diventi leggermente solida.
- 3) Mescolare la purea di fragole con la panna, il latte e lo zucchero a velo.
- 4) Fare raffreddare il composto in frigorifero per circa 4 ore.

Ora è possibile lavorare il composto per ottenere il gelato come descritto nelle istruzioni.

10.3. Gelato vegano alla banana e mandorla

Ingredienti

- 150 g di banane
- Succo di mezzo limone
- 250 ml/250 g di bevanda alle mandorle
- 200 ml/200 g di panna di soia
- 100 g di zucchero a velo

Preparazione

- 1) Frullare le banane insieme al succo di limone.
- 2) Montare la panna di soia in modo che diventi leggermente solida.
- 3) Mescolare la purea di banane con la panna di soia, la bevanda alle mandorle e lo zucchero a velo.
- 4) Fare raffreddare il composto in frigorifero per circa 4 ore.

Ora è possibile lavorare il composto per ottenere il gelato come descritto nelle istruzioni.

10.4. Gelato al mango

Ingredienti

- 200 g di polpa di mango
- 200 ml/200 g di latte intero
- 200 ml/200 g di panna
- 100 g di zucchero a velo

Preparazione

- 1) Frullare la polpa di mango.
- 2) Montare la panna in modo che diventi leggermente solida.
- 3) Mescolare la purea di polpa di mango con la panna, il latte e lo zucchero a velo.
- 4) Fare raffreddare il composto in frigorifero per circa 4 ore.

Ora è possibile lavorare il composto per ottenere il gelato come descritto nelle istruzioni.

10.5. Gelato alle noci

Ingredienti

- 100 g di noci
- 200 ml/200 g di latte intero
- 200 ml/200 g di panna
- 200 g di zucchero a velo
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 tuorlo

Preparazione

- 1) Tritare le noci.
- 2) Sbattere il tuorlo con lo zucchero vanigliato e lo zucchero a velo fino a ottenere una massa di colore chiaro.
- 3) Montare la panna in modo che diventi leggermente solida.
- 4) Aggiungere alla massa il latte e la panna.
- 5) Fare raffreddare il composto in frigorifero per circa 4 ore.

- 6) Dopo il raffreddamento versare il composto nell'apparecchio come indicato al capitolo

9. Preparazione del gelato.

- 7) Attendere circa 5 minuti e versare poi, poco per volta, le noci tritate nell'apparecchio senza spegnerlo.
- 8) Attendere finché il gelato non sarà pronto.

10.6. Sorbetto al kiwi

Ingredienti

- circa 5 kiwi (pari a circa 390 g di polpa)
- 1 limetta
- 100 g di zucchero
- 100 ml di acqua

Preparazione

- 1) Sbucciare i kiwi ed eliminarne l'attaccatura della nervatura centrale.
- 2) Tagliare la polpa così ottenuta a dadini.
- 3) Cospargere la polpa con il succo della limetta.
- 4) Collocare la polpa per 1 ora nel congelatore.
- 5) Cuocere lo zucchero con 100 ml di acqua fino a ottenere uno sciroppo. Fare raffreddare quindi lo sciroppo.
- 6) Ridurre la polpa in purea, dopo aver aggiunto lo sciroppo, con l'ausilio di un robot da cucina o mixer manuale.

Ora è possibile lavorare il composto per ottenere il sorbetto come descritto nelle istruzioni.

11. Pulizia

PERICOLO!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.




Non immergere mai il blocco motore **2** in liquidi e non lasciare penetrare liquidi nell'alloggiamento del blocco motore **2**.

ATTENZIONE!

- Non utilizzare detergenti chimici, abrasivi o aggressivi, poiché aggrediscono la superficie dell'apparecchio.

- ▶ Per evitare l'irreparabile danneggiamento dell'apparecchio, assicurarsi che durante la pulizia non vi penetri umidità.
- ◆ Per pulire l'apparecchio, smontare i componenti se sono ancora assemblati:
 - Ruotare il coperchio ③ in senso antiorario fino a poterlo rimuovere.
 - Estrarre l'alberino miscelatore ④ dall'alloggiamento nel coperchio ③.
 - Staccare il frullino ⑤ dall'alberino miscelatore ④.
 - Separare il coperchio ③ dal blocco motore ② premendo leggermente verso l'interno i due fermi che sporgono dal coperchio ③, in modo da poter disimpegnare il blocco motore ② dal coperchio ③ (vedere fig. B).
 - Sostenere l'anello di plastica ⑦ dalle impugnature e sollevare l'anello di plastica ⑦ e la ciotola di congelamento ⑥ dal recipiente esterno ⑧.
- ◆ Pulire il blocco motore ② dopo ogni uso con un panno umido. In caso di sporco ostinato utilizzare un detersivo delicato applicato su un panno. Rimuovere i residui con acqua pulita. Assicurarsi che nessun residuo di detergente rimanga sull'apparecchio e che l'apparecchio venga completamente asciugato prima dell'uso.
- ◆ Non appena la ciotola di congelamento ⑥ raggiunge la temperatura ambiente, pulirla in un lavello con detersivo per piatti delicato e acqua a temperatura non superiore a 40 °C. Poi sciacquare con abbondante acqua pulita per eliminare eventuali residui di detersivo.
- ◆ Lavare il coperchio ③, l'alberino miscelatore ④, il frullino ⑤, l'anello di plastica ⑦ e il recipiente esterno ⑧ con acqua calda e una piccola quantità di detersivo. Lavare nuovamente queste parti con acqua corrente per assicurarsi di eliminare tutti i residui di detersivo.

i Nota

- ▶  È possibile pulire il frullino ⑤ e il coperchio ③ (senza blocco motore ②) anche in lavastoviglie. Disporre gli accessori possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati.
- ◆ Assicurarsi di aver asciugato bene tutti i componenti prima del riutilizzo.

12. Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potenza assorbita	12 W
Assorbimento di potenza da spento	0,01 W
Classe di protezione	II / □
Volume utile ciotola di congelamento ⑥	circa 1 l
Capacità ciotola di congelamento ⑥	circa 1,65 l

13. Conservazione

- ◆ Conservare l'apparecchio pulito in un luogo pulito e asciutto.

14. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

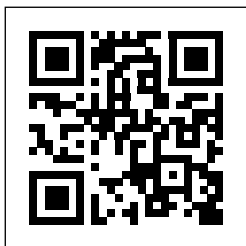
Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

15. Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo www.kompernass.com.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

i Nota

- ▶ Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- ▶ Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 508354_2507.
- ▶ Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

16. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

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

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Treatmento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 508354_2507 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.

- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 508354_2507 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

16.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 508354_2507

16.2. Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	138
2. Rendeltetészerű használat	138
3. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	138
4. Fontos biztonsági utasítások	139
5. A csomag tartalma	143
6. A készülék leírása	143
7. A készülék összeszerelése	143
8. Előkészítés	143
9. Fagylalt készítése	144
10. Receptek	144
10.1. Vanília fagylalt	144
10.2. Tejes eperfagylalt	145
10.3. Vegán banán-mandula fagylalt	145
10.4. Tejes mangófagylalt	145
10.5. Tejes dió/mogyoró fagylalt	145
10.6. Kivi sörbet	146
11. Tisztítás	146
12. Műszaki adatok	147
13. Tárolás	147
14. Ártalmatlanítás	147
15. Pótalkatrészek rendelése	147
16. A Kompernass Handels GmbH garanciája	148
16.1. Szervíz	149
16.2. Gyártja	149

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához. Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött.



A használati útmutató a termék része.

Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonság-
ra, a használatra és az ártalmatlanításra vonatko-
zóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg
valamennyi használati és biztonsági utasítással. A
terméket csak a leírtak szerint és a megadott célok-
ra használja. A termék harmadik személynek törté-
nő továbbadása esetén adja át a termékhez tarto-
zó valamennyi leírást is.

2. Rendeltetészerű használat

Ez a készülék kizárólag tejes fagylalt és sörbet
készítésére szolgál. A készülék zárt helyiségekben,
magánháztartásban történő használatra készült.

A készülék minden más használata vagy módosí-
tása nem rendeltetészerűnek minősül és jelentős
balesetveszélyt okozhat. A gyártó nem vállal fele-
lősséget a nem rendeltetészerű használatból vagy
helytelen kezelésből eredő károkért.

A készülék nem alkalmas ipari használatra.



Tartsa be a használat országában érvényes elő-
írásokat, valamint adott esetben az élelmiszerekkel
érintkező felületekre és anyagokra vonatkozó kü-
lönleges előírásokat.

3. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok



Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson
és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzé-
seket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmaz-
ható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Váltóáram/-feszültség
	II. védelmi osztály: védelem kettős vagy megerősített szigeteléssel.

	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Mosogatógépben is tisztítható.
	Olvassa el az útmutatót.
	Ne dobjon elektromos készüléket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.







A csomagolás újrahasznosított anyagból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1-7: műanyagok, 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.





A csomagolás papírból és/vagy kartonból lévő alkotóelemeket tartalmaz.
A csomagolás műanyagból és/vagy fémből lévő alkotóelemeket tartalmaz.

ES/PT


FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTRERIE
Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil!


FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



FR A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

4. Fontos biztonsági utasítások

⚠ **VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!**

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta külső, látható sérülés. Ne működtessen olyan készüléket, amelyik hibás vagy leesett.
- Csak akkor csatlakoztassa a készüléket, ha a csatlakozóaljzat az előírásoknak megfelelően van beszerelve és földelve, és a feszültség megfelel az adattáblán feltüntetett feszültségnek. A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lenni, hogy vészhelyzetben gyorsan le lehessen választani a készüléket az áramellátásról.
- Úgy helyezze el a hálózati kábelt, hogy az ne érjen forró vagy éles tárgyakhoz. Úgy vezesse a kábelt, hogy az ne tudjon megtörni, beszorulni és más módon megsérülni.

- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból, ha mozgatja vagy megtölti a készüléket, üzemzavar esetén, tisztítás előtt, vagy ha nem használja a készüléket! Soha ne a hálózati kábelt, hanem mindig csak a hálózati csatlakozódugót húzza. Ne érjen hozzá a készülék csatlakozódugójához nedves vagy vizes kézzel.
- Soha ne merítse a motoregységet, a hálózati kábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba! Ha a készülék mégis folyadékba esik, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Ellenőriztesse a készüléket, mielőtt ismét üzembe helyezi.
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- Mindig tartsa távol a készüléket, valamint a hálózati kábelt és a csatlakozódugót nyílt lángtól és forró felületektől.
- A készüléket csak száraz beltéri helyiségekben használja. Védje esőtől és nedvességtől.
- Úgy helyezze el a készüléket, hogy ne tudjon vízbe esni, pl. kádba vagy mosdókagylóba.
- Mindig válassza le a készüléket az áramhálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszedés vagy tisztítás előtt.
- Soha ne nyissa fel a motoregységet. Nincsenek benne karbantartást igénylő alkatrészek. Nyitott készülékház esetén fennáll az áramütés veszélye!
- Soha ne dolgozzon fel 700 ml-nél több fagyaltkeveréket a fagyasztótálban.
- Soha ne üzemeltesse a készüléket üres fagyasztótállal.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket működés közben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készüléket 8 éven felüli gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást nem végezhetik 8 éven aluli vagy felügyelet nélküli gyermekek.
- Ne engedjen 8 éven aluli gyermekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn!
- Csak rendeltetésének megfelelően használja a készüléket. A készülék nem rendeltetésének megfelelő vagy helytelen használata esetén sérülésveszély áll fenn!
- A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- Ne nyúljon a készülékbe működés közben. Tartsa távol az ujjakat, a hosszú haját, a ruházatot és más tárgyakat.
- Ne fogja meg nedves kézzel a mélyhűtött fagyasztótálat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! EGÉSZSÉGÜGYI VESZÉLY!

- Ha nyers tojással készít fagylaltot, fennáll a szalmonellafertőzés veszélye. Ezért kérjük, vegye figyelembe az alábbi higiéniai ajánlásokat.
- A szalmonella elszaporodhat, ha túl sokáig vagy nem megfelelően lehűtve tárolja a tojásokat. Ezért mindig friss, megfelelő hűtéssel tárolt tojásokat használjon. Gyenge immunrendszerű emberek, például gyermekek vagy idősek esetén kerülje a nyers tojást tartalmazó recepteket.

- A szalmonella nem pusztul el a fagyasztással és a kiolvasztott fagyaltban is elszaporodhat. Ezért a legjobb, ha a fagyaltot elkészítés után azonnal elfogyasztja. A hűtőben tárolt fagyaltot 24 órán belül el kell fogyasztani. Fagyasztóban -18 °C-on legfeljebb egy hétig tárolható.
- Ne fagyassza le újra az egyszer felolvadt fagyaltot!
- Alaposan tisztítsa meg a fagyaltkészítőt és az összes használt eszközt a fagyaltkészítés után.

❗ **FIGYELEM! ANYAGI KÁR!**

- Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.
- Ne üzemeltesse a készüléket forró felületen vagy hőforrások (pl. főzőlap, sütő) közelében.
- Soha ne kapcsolja ki a készüléket működés közben, majd kapcsolja be később. A keményre fagyott fagyalt révén elakadhat a keverőkar és kár keletkezhet benne.
- Lefagyasztás előtt ellenőrizze, hogy a fagyasztótál teljesen száraz.
- Csak a fagyasztótálat helyezze a fagyasztórekeszbe vagy a hűtőszekrénybe, ne az egész készüléket.
- Soha ne melegítse fel a fagyasztótálat 40 °C fölé.
- Ne használjon fémtárgyakat a kész fagyalt kivételéhez a fagyasztótálból. Ezek kárt tehetnek a készülék belsejében. Használjon szilikonos spatulát vagy fakanalat.
- Csak akkor adagolja az előkészített hozzávalókeveréket a fagyasztótálba, ha az már be van kapcsolva.
- A készüléket kizárólag a mellékelt tartozékokkal üzemeltesse.

5. A csomag tartalma

A csomag az alábbi komponenseket tartalmazza:

- fagylaltgép
- használati útmutató

i Tudnivaló

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **16.1. Szerviz** fejezetet).

6. A készülék leírása

(az ábrát lásd a kihajtható oldalon)

A ábra

- 1 Be/Ki forgókapcsoló
- 2 motoregység
- 3 fedél
- 4 keverőtengely
- 5 keverőkar
- 6 fagyasztótál
- 7 műanyag gyűrű
- 8 külső tartály
- 9 betöltőnyílás


7. A készülék összeszerelése

Az összeszereléshez a kihajtható oldalon található ábrák nyújtanak segítséget.

- 1) Távolítsa el a készülékről a csomagolóanyagot és az esetleges címkéket.
- 2) Tisztítsa meg minden alkatrészt a **11. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat.
- 3) Helyezze a fedelet **3** a motoregységre **2** (lásd a B ábrát a kihajtható oldalon). A két rögzítőfülnek hallhatóan a helyére kell kattannia.
- 4) Dugja a keverőtengelyt **4** alulról a motoregységbe **2**.
- 5) Dugja a keverőkart **5** a keverőtengelyre **4**.

6) Helyezze a műanyag gyűrűt **7** a külső tartályra **8**. A műanyag gyűrű **7** fogantyúinak a külső tartály **8** megfelelő mélyedéseibe kell illeszkedniük. A nyíl szimbólummal ▷ ellátott fogantyúnak a jobb oldalon kell lennie.

7) Helyezze a fagyasztótálat **6** a műanyag gyűrűre **7**.

8) Helyezze a fedelet **3** a motoregységgel **2** és a felszerelt keverőkarral **5** együtt a műanyag gyűrűre **7**. Forgassa el a fedelet **3** az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a  szimbólum a műanyag gyűrűk **7** fogantyúján lévő ▷ nyílra nem mutat.

9) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba.

A készülék ezzel üzemkés.

8. Előkészítés

- ◆ Jó eredmény elérése érdekében mind a fagyasztótálat **6**, mind az előkészített fagylaltkeveréket előzőleg jól le kell hűteni.
- ◆ Tegye a fagyasztótálat **6** kb. 24 órára egy fagyasztószekrénybe/ fagyasztóládába legalább -18 °C-os hidegbe.

i Tudnivaló

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a fagyasztótál **6** teljesen száraz legyen, mielőtt a fagyasztószekrénybe/ fagyasztóládába teszi.
- ▶ Tegye a fagyasztótálat **6** a fagyasztás előtt egy fagyasztózacskóba és zárja le minél szorosabban. Ezzel megakadályozható, hogy jég vagy dér rakódjon le a fagyasztótálban **6**.
- ▶ Tárolja a fagyasztótálat **6** álló helyzetben a fagyasztószekrényben/ fagyasztóládában.
- ▶ Csak közvetlenül az elkészített fagylaltkeverék feldolgozása előtt vegye ki a fagyasztótálat **6** a fagyasztóból. Ezzel megakadályozhatja a fagyasztótál **6** felesleges felmelegedését.
- ▶ Már a feldolgozás előtt tegye a hűtőszekrénybe a gyümölcsöket és a folyékony hozzávalókat, például a tejet, szójatejet vagy fejszint. Így már ezek is hidegek lesznek és a fagylaltkeveréknek nem kell olyan sok idő, hogy lehűljön.

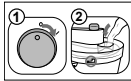
- ◆ Aprítsa fel a gyümölcsöket egy botmixerrel és keverje össze a recept szerinti összes hozzávalót.
- ◆ Hagyja a keveréket kb. 4 órán keresztül a hűtőszekrényben lehűlni.

i Tudnivaló

- ▶ A magas zsírtartalmú tejtermékek, mint például a tejszín vagy a mascarpone, különösen krémessé teszik a fagyaltot és fokozzák az ízét.
- ▶ Ideális esetben használjon porcukrot a fagyaltmassza édesítéséhez. Ettől a fagyalt keményebb lesz és kevesebb jégkristály képződik.
- ▶ A fagyasztott gyümölcsöket csak félig hagyja kiolvadni, mert így könnyebben lehet pürésíteni.



9. Fagyalt készítése

! FIGYELEM!

- ▶  Először mindig indítsa el a készüléket és csak ezt követően töltse bele a hozzávalókat! Ellenkező esetben a fagyaltkeverék azonnal a fagyasztótól **6** falára fagy és elakad a keverőkar **5**. Ez a motor túlmelegedését okozza!
 - ▶ Semmiképpen ne állítsa le a készüléket a feldolgozás közben. Ellenkező esetben a fagyaltmassza azonnal a fagyasztótól **6** falára fagy és elakad a keverőkar **5**. Ez a motor túlmelegedését okozza!
- 1) Vegye ki a fagyasztótálát **6** a fagyasztószekrényből / fagyasztóládából és távolítsa el a fagyasztózacskót.
 - 2) Szerelje össze a készüléket a **7. A készülék összeszerelése** fejezetben leírtak szerint.
 - 3) Kapcsolja be a készüléket: ehhez állítsa a forgókapcsolót **1** az „I” állásba. A keverőkar **5** forgni kezd.
 - 4) Ekkor töltse az előkészített fagyaltkeveréket a betöltőnyíláson **9** keresztül a fagyasztótálba **6**. Ehhez legjobb, ha kiöntővel ellátott edényt használ. Azonban soha ne töltsön bele 700 ml-nél többet. A feldolgozás során nő a massza térfogata!
 - 5) Működtesse a készüléket, amíg úgy gondolja, hogy megfelelő a keverék állaga. Legfeljebb 40 perc elteltével kész a fagyalt.

■ **144** | Magyar

i Tudnivaló

- ▶ Ha a fagyalt 40 perc elteltével sem érte el a kívánt állagot, tegye a fagyasztóba, amíg eléri a kívánt állagot.
- 6) Kapcsolja ki a készüléket: ehhez állítsa a forgókapcsolót **1** a „O” állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
 - 7) Forgassa el a feledet **3** az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a  szimbólum a műanyag gyűrűk **7** fogantyúján lévő  nyílra nem mutat. Vegye le a fedelet **4**.
 - 8) Húzza ki a keverőkart **5** a fagyaltból. Ha fagyalt marad rajta, távolítsa el róla egy szilikon kanállal vagy hasonlóval.
 - 9) Vegye ki a fagyaltot a fagyasztótálból **6**. A fagyalt kanalazhatóan puha és azonnal fogyasztható.

! FIGYELEM!

- ▶ Ne használjon fémtárgyakat a kész fagyalt kivételéhez a fagyasztótálból **6**. Ezek kárt tehetnek a készülék belsejében. Használjon szilikonos spatulát vagy fakanalat.

10. Receptek

i Tudnivaló

- ▶ A receptek sikerét nem garantáljuk. A hozzávalókra és elkészítésre vonatkozó adatok hozzávetőleges értékek. Egészsítse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival.
- ▶ Az eredmény alapvetően a felhasznált hozzávalóktól függ. A magas zsírtartalmú tejtermékek jobb krémességet és keménységet eredményeznek.
- ▶ A fagyasztótál **6** maximális kapacitása kb. 9-10 gombóc fagyalt.

10.1. Vanília fagyalt

Hozzávalók

- 200 ml/200 g teljes tej
- 200 ml/200 g tejszín
- 40 g porcukor
- 24 g vaníliás cukor (kb. 3 csomag)
- 2 tojássárgája

Elkészítés

- 1) Keverje össze a tojássárgákat a vaníliás cukorral és a porcukorral, amíg világos masszát kap.
- 2) Adja hozzá a tejet.
- 3) Verje fel keményre a tejszínt.
- 4) Keverje a tejszínt a masszához.
- 5) Hagyja lehűlni a fagyaltmasszát kb. 4 órán keresztül a hűtőszekrényben.

Ezt követően fagyaltot készíthet a fagyaltmasszából az útmutatóban leírtak szerint.

10.2. Tejes eperfagyalt

Hozzávalók

- kb. 300 g eper
- 200 ml/200 g teljes tej
- 200 ml/200 g tejszín
- 100 g porcukor

Elkészítés

- 1) Pürésítse az epret.
- 2) Verje fel keményre a tejszínt.
- 3) Keverje el a pürés epres a tejszínnel, a tejjel és a porcukorral.
- 4) Hagyja lehűlni a fagyaltmasszát kb. 4 órán keresztül a hűtőszekrényben.

Ezt követően fagyaltot készíthet a fagyaltmasszából az útmutatóban leírtak szerint.

10.3. Vegán banán-mandula fagyalt

Hozzávalók

- 150 g banán
- fél citrom leve
- 250 ml/250 g mandula ital
- 200 ml/200 g szójatejszín
- 100 g porcukor

Elkészítés

- 1) Pürésítse a banánt a citromlével.
- 2) Verje fel keményre a szójatejszínt.
- 3) Keverje el a pürésített banánt a szójatejszínnel, a mandula itallal és a porcukorral.
- 4) Hagyja lehűlni a fagyaltmasszát kb. 4 órán keresztül a hűtőszekrényben.

Ezt követően fagyaltot készíthet a fagyaltmasszából az útmutatóban leírtak szerint.

10.4. Tejes mangófagyalt

Hozzávalók

- 200 g mangóhús
- 200 ml/200 g teljes tej
- 200 ml/200 g tejszín
- 100 g porcukor

Elkészítés

- 1) Pürésítse a mangóhúst.
- 2) Verje fel keményre a tejszínt.
- 3) Keverje el a pürésített mangóhúst a tejszínnel, a tejjel és a porcukorral.
- 4) Hagyja lehűlni a fagyaltmasszát kb. 4 órán keresztül a hűtőszekrényben.

Ezt követően fagyaltot készíthet a fagyaltmasszából az útmutatóban leírtak szerint.

10.5. Tejes dió/mogyoró fagyalt

Hozzávalók

- 100 g dió/mogyoró
- 200 ml/200 g teljes tej
- 200 ml/200 g tejszín
- 200 g porcukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 tojássárgája

Elkészítés

- 1) Darabolja apróra a diót/mogyorót.
- 2) Keverje össze a tojássárgáját a vaníliás cukorral és a porcukorral, amíg világos masszát kap.
- 3) Verje fel keményre a tejszínt.
- 4) Keverje össze a tejet, a tejszínt és a masszát.
- 5) Hagyja lehűlni a fagyaltmasszát kb. 4 órán keresztül a hűtőszekrényben.
- 6) Miután lehült, tegye a fagyaltmasszát a készülékbe a **9. Fagyalt készítése** fejezetben leírtak szerint.
- 7) Várjon kb. 5 percet, majd a készülék kikapcsolása nélkül fokozatosan adagolja a készülékbe az apróra darabolt diót/mogyorót.
- 8) Várjon, amíg a fagyalt elkészül.

10.6. Kivi sörbet

Hozzávalók

- kb. 5 kivi (kb. 390 g gyümölcshús)
- 1 zöldcitrom
- 100 g cukor
- 100 ml víz

Elkészítés

- 1) Hámozza meg a kivit és távolítsa el a kocsányt.
- 2) Darabolja apró kockákra a gyümölcshúst.
- 3) Csöpögtesse a gyümölcshúsról a zöldcitrom kifacsart levét.
- 4) Tegye a gyümölcshúst 1 órára a fagyasztóba.
- 5) Főzzön a cukorból és 100 ml vízből szirupot. Ezt követően hagyja lehűlni a szirupot.
- 6) Pürésítse a gyümölcshúst a sziruppal állóvagy botmixerrel.

Ezt követően sörbetet készíthet a masszából az útmutatóban leírtak szerint.

11. Tisztítás

⚠ VESZÉLY!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.



A motoregységet **2** semmiképpen sem szabad folyadékba meríteni és nem szabad hagyni, hogy folyadék kerüljön a motoregység **2** házába.

ⓘ FIGYELEM!

- ▶ Ne használjon maró hatású, vegyi vagy súroló tisztítószeret. Ezek kárt tehetnek a készülék felületében.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a tisztítás során ne kerüljön nedvesség a készülékbe, ellenkező esetben helyrehozhatatlan kár keletkezhet benne.


- ◆ A tisztításhoz szerelje szét a készüléket, ha még össze van szerelve:

- Forgassa el a fedelet **3** az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy le tudja venni.
- Húzza ki a keverőtengelyt **4** a fedélben **3** lévő befogóból.
- Válassza le a keverőkart **5** a keverőtengelyről **4**.
- Válassza le a fedelet **3** a motoregységről **2**. Ehhez nyomja kissé befelé a fedélből **3** kinyúló két reteszt, hogy a motoregységet **2** le tudja venni a fedélről **3** (lásd az B ábrát).
- Fogja meg a műanyag gyűrűt **7** a fogantyúknál és emelje le a műanyag gyűrűt **7**, illetve emelje ki a fagyasztótálat **6** a külső tartályból **8**.


- ◆ Minden használat után tisztítsa meg a motoregységet **2** egy nedves törlőkendővel. Munka közben szennyeződés esetén tegyen kevés kímélő mosogatószeret a törlőkendőre. Ezt követően törölje át tiszta vizes törlőkendővel. Ügyeljen arra, hogy a készüléken nem maradjon mosogatószer és a készülék az ismételt használatbavétel előtt teljesen száraz legyen.

- ◆ Amint a fagyasztótól **6** szobahőmérsékletre melegedett, mosogassa el egy mosogatóban legfeljebb 40 °C-os enyhén mosogatószeres vízben. Ezután öblítse le tiszta vízzel, hogy eltávolítsa az esetleges mosogatószer-maradványokat.
- ◆ Mosogassa el a fedelet **3**, a keverőtengelyt **4**, a keverőkart **5**, a műanyag gyűrűt **7** és a külső tartályt **8** enyhén mosogatószeres meleg vízben. Ezeket az alkatrészeket öblítse le még egyszer tiszta vízzel, hogy biztosan eltávolítsa a mosogatószer-maradványokat.

i Tudnivaló

- ▶  A keverőkar **5** és a fedél **3** (a motor egység **2** nélkül) mosogatógépben is tisztítható. Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be.
- ◆ Ellenőrizze, hogy az ismételt használatbavétel előtt minden alkatrész teljesen megszáradt.

12. Műszaki adatok

Névleges feszültség	220 - 240 V ~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel	12 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	0,01 W
Érintésvédelmi osztály	II / 
Fagyasztótól 6 hasznos térfogata	kb. 1 l
Fagyasztótól 6 úrtartalma	kb. 1,65 l

13. Tárolás

- ◆ Tárolja a megtisztított készüléket tiszta és száraz helyen.

14. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekese szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

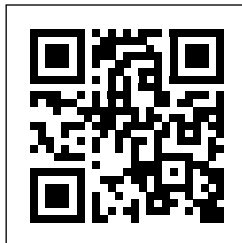
Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

15. Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a www.kompernass.com weboldalon.



Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

i Tudnivaló

- ▶ Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- ▶ A rendeléshez mindig adja meg a cikkszámot (IAN) 508354_2507.
- ▶ Ne feledje, hogy nem minden országban lehetséges az alkatrészek interneten történő megrendelése.

16. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáratá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelyek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 508354_2507.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 508354_2507 megnyithatja a használati útmutatót.

16.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 508354_2507

16.2. Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informácií · Stan informacjii · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 11/2025 · Ident.-No.: SECM12F2-102025-2

IAN 508354_2507