



**ICE CREAM MAKER, EISCREMEMASCHINE,  
SORBETIÈRE SECM 12 F2**

GB IE NI MT

**ICE CREAM MAKER**

Operating instructions

FR BE CH

**SORBETIÈRE**

Mode d'emploi

IT CH MT

**GELATIERA**

Istruzioni per l'uso

PT

**MÁQUINA DE GELADOS**

Manual de instruções

DE AT BE CH

**EISCREMEMASCHINE**

Bedienungsanleitung

NL BE

**IJSMACHINE**

Gebruiksaanwijzing

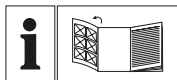
ES

**HELADERA**

Instrucciones de uso

IAN 508354\_2507

DE AT BE CH FR  
NL ES IT PT



GB IE NI 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.

---

IT CH MT

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

---

ES

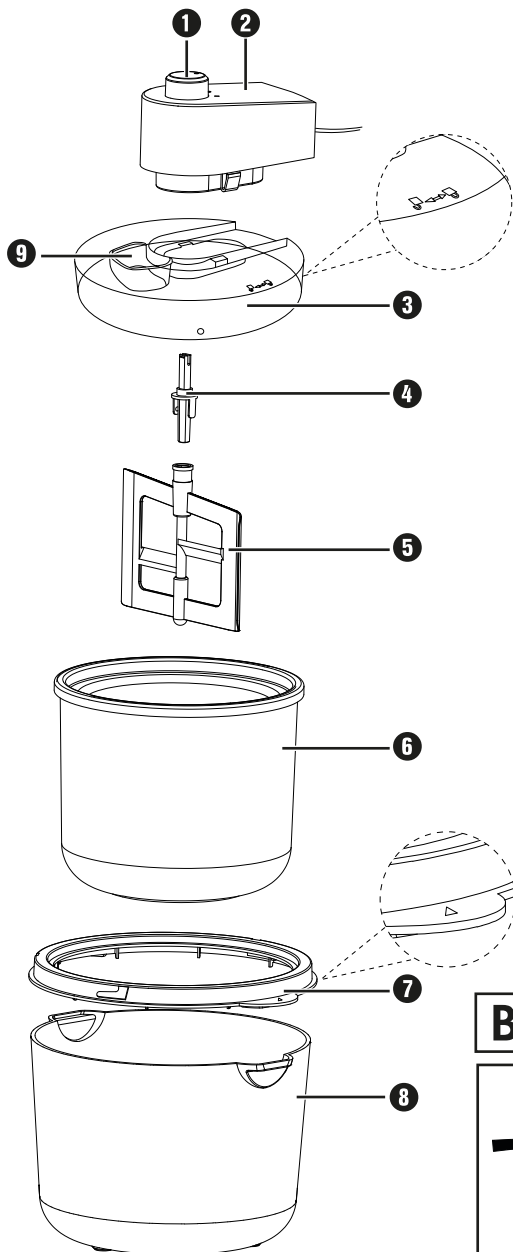
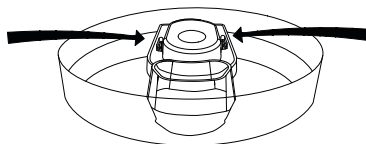
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

---

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	13
Français	Mode d'emploi	Page	27
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	57
Español	Instrucciones de uso	Página	71
Português	Manual de instruções	Página	85

**A****B**

# Contents

<b>1. Introduction</b>	<b>2</b>
<b>2. Intended use</b>	<b>2</b>
<b>3. Warnings and symbols used</b>	<b>2</b>
<b>4. Important safety instructions</b>	<b>3</b>
<b>5. Package contents</b>	<b>6</b>
<b>6. Appliance description</b>	<b>6</b>
<b>7. Assembling the appliance</b>	<b>6</b>
<b>8. Preparations</b>	<b>7</b>
<b>9. Making ice cream</b>	<b>7</b>
<b>10. Recipes</b>	<b>8</b>
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
<b>11. Cleaning</b>	<b>9</b>
<b>12. Technical data</b>	<b>10</b>
<b>13. Storage</b>	<b>10</b>
<b>14. Disposal</b>	<b>10</b>
<b>15. Ordering replacement parts</b>	<b>10</b>
<b>16. Kompernass Handels GmbH warranty</b>	<b>11</b>
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.

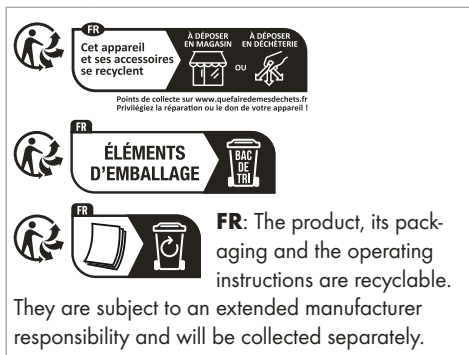
# 3. Warnings and symbols used

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

	<p><b>DANGER!</b> 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><b>WARNING!</b> 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><b>CAUTION!</b> 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><b>ATTENTION!</b> 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><b>Note:</b> 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>
 	<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

**FR** ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

**FR:** The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## 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

- ❶ On/Off rotary switch
- ❷ Motor unit
- ❸ Lid
- ❹ Stirring shaft
- ❺ Beater
- ❻ Freezer bowl
- ❼ Plastic ring
- ❽ Outer container
- ❾ 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 ❸ on the motor unit ❷ (see Fig. B on the fold-out page). Both catches must click audibly into place.
- 4) Insert the stirring shaft ❹ into the motor unit ❷ from below.
- 5) Attach the beater ❺ to the stirring shaft ❹.
- 6) Fit the plastic ring ❼ onto the outer container ❽. The handles of the plastic ring ❼ must sit in the corresponding recesses of the outer container ❽. The handle with the arrow symbol ▶ should be on the right side.
- 7) Place the freezer bowl ❻ on the plastic ring ❼.
- 8) Place the lid ❸ with the motor unit ❷ and the attached beater ❺ on the plastic ring ❼. Turn the lid ❸ clockwise until the symbol 🔒 points to the arrow ▶ on the handle of the plastic ring ❼.
- 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

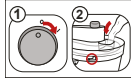
- ▶ Make sure that the freezer bowl **6** is completely dry before you place it in the freezer.
- ▶ Before freezing it, place the freezer bowl **6** in a freezer bag and seal it as tightly as possible. This will prevent ice or frost from forming in the freezer bowl **6**.
- ▶ Keep the freezer bowl **6** 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



### **!** 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 <b>6</b> useful volume	approx. 1 l
Freezer bowl <b>6</b> 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 wheellie 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.

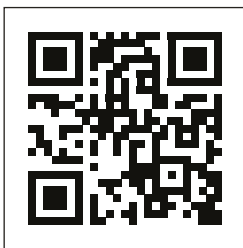
Please erase all personal data before returning an appliance.

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](http://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](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://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: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)

### **MT** Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@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.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Einleitung</b>	<b>14</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>14</b>
<b>3. Verwendete Warnhinweise und Symbole</b>	<b>14</b>
<b>4. Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>15</b>
<b>5. Lieferumfang</b>	<b>19</b>
<b>6. Gerätebeschreibung</b>	<b>19</b>
<b>7. Gerät zusammenbauen</b>	<b>19</b>
<b>8. Vorbereitungen</b>	<b>20</b>
<b>9. Eiscreme herstellen</b>	<b>20</b>
<b>10. Rezepte</b>	<b>21</b>
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
<b>11. Reinigen</b>	<b>22</b>
<b>12. Technische Daten</b>	<b>23</b>
<b>13. Aufbewahren</b>	<b>23</b>
<b>14. Entsorgung</b>	<b>24</b>
<b>15. Ersatzteile bestellen</b>	<b>24</b>
<b>16. Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b>	<b>24</b>
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.









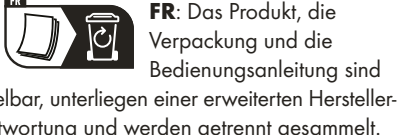
Beachten Sie die im Einsatzland geltende Vorschriften und ggf. besondere Bestimmungen für Oberflächen und Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

# 3. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	<b>GEFAHR!</b> 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.
	<b>WARNUNG!</b> 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.
	<b>VORSICHT!</b> 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.
	<b>ACHTUNG!</b> 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.
	<b>Hinweis:</b> 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.
<b>ES/PT</b>	
	
	
	

## 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 angegebenen 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 Tiefrieren 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 Fernwirk-system, 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 °C.

### **i** Hinweis

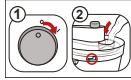
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Gefrierschüssel **6** vollkommen trocken ist, bevor Sie diese in den Tiefkühlschrank / die Tiefkühltruhe stellen.
- ▶ Legen Sie die Gefrierschüssel **6** vor dem Einfrieren in einen Gefrierbeutel und verschließen Sie ihn möglichst dicht. Somit wird verhindert, dass sich 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, Sojamilch 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 Eismischung 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 Kunststoffgriffs **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 Sojasahne
- 100 g Puderzucker

#### Zubereitung

- 1) Pürieren Sie die Banane zusammen mit dem Zitronensaft.
- 2) Schlagen Sie die Sojasahne, so dass diese etwas fest wird.
- 3) Vermischen Sie die pürierte Banane mit der Sojasahne, 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 ③ gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn abnehmen können.
  - Ziehen Sie die Rührachse ④ aus der Aufnahme im Deckel ③.
  - Trennen Sie den Rührbesen ⑤ von der Rührachse ④.
  - Trennen Sie den Deckel ③ von der Motoreinheit ②, indem Sie die beiden Arretierungen, die durch den Deckel ③ ragen, leicht nach innen drücken, so dass sich die Motoreinheit ② vom Deckel ③ lösen lässt (siehe Abb. B).
  - Halten Sie den Kunststoffring ⑦ an den Griffen und heben Sie den Kunststoffring ⑦ und die Gefrierschüssel ⑥ aus dem Außenbehälter ⑧.
- ◆ Reinigen Sie die Motoreinheit ② 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 ⑥ 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 ③, die Rührachse ④, den Rührbesen ⑤, den Kunststoffring ⑦ und den Außenbehälter ⑧ 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 ⑤ und den Deckel ③ (ohne Motoreinheit ②) 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 ⑥	ca. 1 l
Fassungsvermögen Gefrierschüssel ⑥	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 Hausmüll entsorgt werden

darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

### Für den deutschen Markt gilt:

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

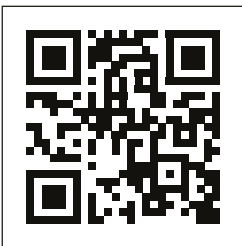
Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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](http://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](http://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](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://www.kompernass.com)



# Table des matières

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

## 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 :

	<b>DANGER !</b> 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.
	<b>AVERTISSEMENT !</b> 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.
	<b>PRUDENCE !</b> 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.
	<b>ATTENTION !</b> 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.
	<b>Remarque :</b> 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.
<b>ES/PT</b>	
	<b>FR</b> Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE <small>Points de collecte sur <a href="http://www.quefairendemesdechets.fr">www.quefairendemesdechets.fr</a> Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small>
	<b>FR</b> ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	<b>FR</b> 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

### **i** 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.

### **i** 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**.

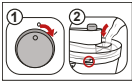
- ▶ Conservez le bol accumulateur de froid **6** en position verticale dans le congélateur.
- ▶ Retirez le bol accumulateur de froid **6** du compartiment de congélation juste avant de transformer le mélange de crème glacée préparé. Vous évitez ainsi que le bol accumulateur de froid **6** ne se réchauffe 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. Essayez 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.

## i 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.

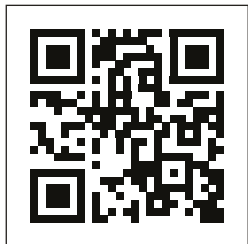
Veillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

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](http://www.kompernass.com).



Scannez le code QR avec votre smartphone/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 possède 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 508354\_2507.

## 17. Garantie pour Kompennass 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](http://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](http://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: [kompernass@lidl.fr](mailto:kompernass@lidl.fr)

**BE** **Service Belgique**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

**CH** **Service Suisse**  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@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.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



# Inhoud

<b>1. Inleiding</b>	<b>44</b>
<b>2. Gebruik in overeenstemming met de bestemming</b>	<b>44</b>
<b>3. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen</b>	<b>44</b>
<b>4. Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b>	<b>45</b>
<b>5. Inhoud van het pakket</b>	<b>49</b>
<b>6. Apparaatbeschrijving</b>	<b>49</b>
<b>7. Apparaat ineenzetten</b>	<b>49</b>
<b>8. Voorbereidingen</b>	<b>49</b>
<b>9. Schepijs bereiden</b>	<b>50</b>
<b>10. Recepten</b>	<b>50</b>
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
<b>11. Reinigen</b>	<b>52</b>
<b>12. Technische gegevens</b>	<b>53</b>
<b>13. Opbergen</b>	<b>53</b>
<b>14. Afvoeren</b>	<b>53</b>
<b>15. Vervangingsonderdelen bestellen</b>	<b>53</b>
<b>16. Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b>	<b>54</b>
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):

	<b>GEVAAR!</b> 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.
	<b>WAARSCHUWING!</b> 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.
	<b>VOORZICHTIG!</b> 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.
	<b>LET OP!</b> 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.
	<b>Opmerking:</b> 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 verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen 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.
<b>ES/PT</b>	
	<b>FR</b> Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU
<small>Points de collecte sur <a href="http://www.quefairemedesdechets.fr">www.quefairemedesdechets.fr</a> Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small>	
	<b>FR</b> ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	BAC DE TRI
	<b>FR:</b> 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, bekneeld 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** rechtsom, 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 roomijs 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 **4** 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 receptsuggeties 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 sojaroam
- 100 g poedersuiker

### Bereiding

- 1) Pureer de banaan samen met het citroensap.
- 2) Klop de sojaroam stijf.
- 3) Meng de gepureerde banaan met de sojaroam, 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 vliedergarde 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 vliedergarde 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 doorgestreepte 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.

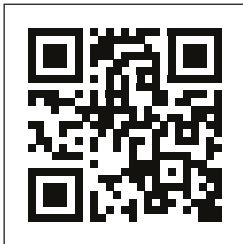
Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

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](http://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 garantieteriode 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 garantieteriode.

### Garantieteriode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieteriode 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 garantieteriode 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](http://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](http://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](mailto:kompernass@lidl.nl)

### **BE** Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto: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](http://www.kompernass.com)



# Indice

<b>1. Introduzione</b>	<b>58</b>
<b>2. Uso conforme</b>	<b>58</b>
<b>3. Avvertenze e simboli utilizzati</b>	<b>58</b>
<b>4. Indicazioni importanti relative alla sicurezza</b>	<b>59</b>
<b>5. Materiale in dotazione</b>	<b>63</b>
<b>6. Descrizione dell'apparecchio</b>	<b>63</b>
<b>7. Assemblaggio dell'apparecchio</b>	<b>63</b>
<b>8. Preparativi</b>	<b>63</b>
<b>9. Preparazione del gelato</b>	<b>64</b>
<b>10. Ricette</b>	<b>65</b>
10.1. Gelato alla vaniglia .....	65
10.2. Gelato alla fragola .....	65
10.3. Gelato vegano alla banana e mandorla .....	65
10.4. Gelato al mango .....	66
10.5. Gelato alle noci .....	66
10.6. Sorbetto al kiwi .....	66
<b>11. Pulizia</b>	<b>66</b>
<b>12. Dati tecnici</b>	<b>67</b>
<b>13. Conservazione</b>	<b>67</b>
<b>14. Smaltimento</b>	<b>67</b>
<b>15. Ordinazione dei pezzi di ricambio</b>	<b>68</b>
<b>16. Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b>	<b>68</b>
16.1. Assistenza .....	69
16.2. Importatore .....	69

## 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):

	<b>PERICOLO!</b> 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.
	<b>AVVERTENZA!</b> 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.
	<b>CAUTELA!</b> 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.
	<b>ATTENZIONE!</b> 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.
	<b>Nota:</b> 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.
<b>ES/PT</b>	
	<b>FR</b> Cet appareil et ses accessoires se recyclent Points de collecte sur <a href="http://www.quefairemedesdechets.fr">www.quefairemedesdechets.fr</a> Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil!
	<b>FR</b> ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU
	<b>FR:</b> 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  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  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.
- Assicursi 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  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- 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.

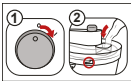
- ◆ Mettere in frigo la frutta e gli ingredienti liquidi come latte, latte di soia o panna già prima della lavorazione. In questo modo saranno già freddi e il composto non impiegherà molto tempo a raffreddarsi.
- ◆ Frullare la frutta con un frullatore a immersione e mescolare tutti gli ingredienti come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

**i 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

**! 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 **6** e il frullino **5** 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 **6** e il frullino **5** si blocca, provocando così un surriscaldamento del motore!
- 1) Prelevare la ciotola di congelamento **6** 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 **1** in posizione "I". Il frullino **5** gira.
- 4) Ora versare il composto preparato attraverso l'apertura di riempimento **9** nella ciotola di congelamento **6**. 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.

**i 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 **1** su "O" e staccare la spina.
  - 7) Ruotare il coperchio **3** in senso antiorario finché il simbolo  sulla freccia  non è rivolto verso l'impugnatura dell'anello di plastica **7**. Togliere il coperchio **3**.
  - 8) Estrarre il frullino **5** dal gelato. Se il gelato vi restasse attaccato, rimuoverlo con un cucchiaino di silicone o simili.
  - 9) Prelevare il gelato dalla ciotola di congelamento **6**. Il gelato è abbastanza morbido da poter essere preso con il cucchiaino e può essere consumato subito.

**! ATTENZIONE!**

- ▶ Non utilizzare oggetti metallici per prelevare il composto pronto dalla ciotola di congelamento **6**, 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  in liquidi e non lasciare penetrare liquidi nell'alloggiamento del blocco motore .

### 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 barato 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.

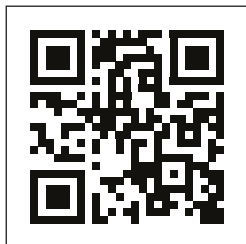
Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

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.kompennass.com](http://www.kompennass.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 Kompennass 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.

### **Trattamento 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 **telefonticamente** 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](http://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](http://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.: 80078 1 188

E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

### **CH Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

### **MT Service Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto: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](http://www.kompernass.com)



# Índice

<b>1. Introducción</b>	<b>72</b>
<b>2. Uso previsto</b>	<b>72</b>
<b>3. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados</b>	<b>72</b>
<b>4. Indicaciones importantes de seguridad</b>	<b>73</b>
<b>5. Volumen de suministro</b>	<b>77</b>
<b>6. Descripción del aparato</b>	<b>77</b>
<b>7. Montaje del aparato</b>	<b>77</b>
<b>8. Preparativos</b>	<b>77</b>
<b>9. Preparación del helado</b>	<b>78</b>
<b>10. Recetas</b>	<b>79</b>
10.1. Helado de vainilla . . . . .	79
10.2. Helado de fresa . . . . .	79
10.3. Helado vegano de plátano y almendra . . . . .	79
10.4. Helado de mango . . . . .	80
10.5. Helado de nueces . . . . .	80
10.6. Sorbete de kiwi . . . . .	80
<b>11. Limpieza</b>	<b>80</b>
<b>12. Características técnicas</b>	<b>81</b>
<b>13. Almacenamiento</b>	<b>81</b>
<b>14. Desecho</b>	<b>81</b>
<b>15. Pedido de recambios</b>	<b>82</b>
<b>16. Garantía de Kompernass Handels GmbH</b>	<b>82</b>
16.1. Asistencia técnica . . . . .	83
16.2. Importador . . . . .	83

## 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):

	<b>¡PELIGRO!</b> 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.
	<b>¡ADVERTENCIA!</b> 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.
	<b>¡CUIDADO!</b> 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.
	<b>¡ATENCIÓN!</b> 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.
	<b>Indicación:</b> 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 deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje 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.
<b>ES/PT</b>	
<small>Points de collecte sur <a href="http://www.quefairemedesdechets.fr">www.quefairemedesdechets.fr</a> Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small>	
	<b>FR:</b> 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### **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**.

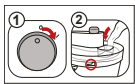
- ◆ Antes de preparar el helado, guarde las frutas y los ingredientes líquidos, como la leche, la bebida de soja o la nata, en el frigorífico. De esta manera, ya estarán fríos y la mezcla no tardará tanto tiempo en enfriarse.
- ◆ Triture las frutas con una batidora y mézclelas con todos los ingredientes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

### **i** **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 **6** y bloquearía el batidor **5**. 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 **6** y bloquearía el batidor **5**. En tal caso, se sobrecalentaría el motor.
- 1) Retire el recipiente de congelación **6** 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 **1** hasta ajustarlo en la posición "I". Tras esto, el batidor **5** comenzará a girar.
- 4) A continuación, vierta la mezcla preparada para el helado a través del orificio de llenado **9** en el recipiente de congelación **6**. 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.

### **i** **Indicación**

- ▶ Si el helado no alcanza la consistencia necesaria después de un máximo de 40 minutos, mézclalo en el congelador hasta que lo haga.
- 6) Para apagar el aparato, ajuste el interruptor giratorio **1** en la posición "O" y desconecte el enchufe de la red eléctrica.
  - 7) Gire la tapa **3** en sentido antihorario hasta que el símbolo  señale hacia la flecha  del agarre del anillo de plástico **7**. Retire la tapa **3**.
  - 8) Retire el batidor **5** 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 **6**. 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 **6**, 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.

## i 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 apriada.
- ◆ 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.

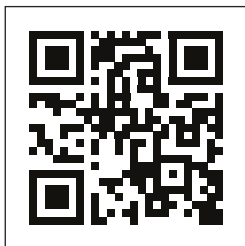
Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

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.kompernass.com](http://www.kompernass.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 Kompernass 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](http://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](http://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: [kompennass@lidl.es](mailto:kompennass@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.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



# Índice

<b>1. Introdução</b>	<b>86</b>
<b>2. Utilização correta</b>	<b>86</b>
<b>3. Indicações de aviso e símbolos utilizados</b>	<b>86</b>
<b>4. Instruções de segurança importantes</b>	<b>87</b>
<b>5. Conteúdo da embalagem</b>	<b>91</b>
<b>6. Descrição do aparelho</b>	<b>91</b>
<b>7. Montar o aparelho</b>	<b>91</b>
<b>8. Preparações</b>	<b>91</b>
<b>9. Preparar gelados</b>	<b>92</b>
<b>10. Receitas</b>	<b>92</b>
10.1. Gelado de baunilha . . . . .	93
10.2. Gelado de leite de morango . . . . .	93
10.3. Gelado vegan de banana e amêndoa . . . . .	93
10.4. Gelado de leite de manga . . . . .	93
10.5. Gelado de leite de noz . . . . .	94
10.6. Sorvete de quivi . . . . .	94
<b>11. Limpeza</b>	<b>94</b>
<b>12. Dados técnicos</b>	<b>95</b>
<b>13. Armazenamento</b>	<b>95</b>
<b>14. Eliminação</b>	<b>95</b>
<b>15. Encomendar peças sobresselentes</b>	<b>95</b>
<b>16. Garantia da Kompernass Handels GmbH</b>	<b>96</b>
16.1. Assistência técnica . . . . .	97
16.2. Importador . . . . .	97

## 1. Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade.



O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

## 2. Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para fazer gelado de leite e sorvete. Destina-se à utilização em espaços interiores no âmbito doméstico privado.






Qualquer outra utilização ou alteração do aparelho é considerada incorreta e acarreta perigo de acidentes graves. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta ou operação indevida. O aparelho não é indicado para a utilização comercial.






Observe a legislação e as normas aplicáveis no país de utilização, bem como quaisquer requisitos específicos relativos a superfícies e materiais que entrem em contacto com alimentos.

## 3. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	<b>PERIGO!</b> Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	<b>AVISO!</b> Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	<b>CUIDADO!</b> Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	<b>ATENÇÃO!</b> Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	<b>Nota:</b> Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Corrente/tensão alternada
	Classe de proteção II: proteção através de isolamento duplo ou reforçado.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Ler as instruções.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviações (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
<b>ES/PT</b>	
	<small>Points de collecte sur <a href="http://www.quefairemedesdechets.fr">www.quefairemedesdechets.fr</a> Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small>
	
	<b>FR:</b> O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

## 4. Instruções de segurança importantes

### **PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!**

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra, cuja tensão corresponda à indicada na placa de características. A tomada elétrica tem de estar facilmente acessível para que, em caso de emergência, o aparelho possa ser desligado rapidamente da corrente.
- Coloque o cabo de alimentação de modo que não entre em contacto com objetos quentes ou afiados. Certifique-se de que não fica dobrado, esmagado nem possa ser danificado de outra forma.

- Retire sempre a ficha da tomada em caso de falhas/avarias, ao deslocar, encher, antes de limpar ou se não utilizar o aparelho! Puxe sempre pela ficha e nunca pelo cabo. Nunca toque na ficha do aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Nunca mergulhe a unidade do motor, o cabo ou a ficha de alimentação em água ou noutros líquidos! No entanto, se o aparelho cair acidentalmente no líquido, retire imediatamente a ficha da tomada. Solicite a inspeção do aparelho antes de uma nova colocação em funcionamento.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Mantenha o aparelho, o cabo de alimentação e a ficha elétrica sempre afastados de chamas desprotegidas e superfícies quentes.
- Utilize o aparelho apenas em espaços interiores secos. Proteja-o contra chuva e humidade.
- Instale o aparelho de modo a que não possa cair, por exemplo, dentro de uma banheira ou de um lavatório.
- Na ausência de supervisão, e antes de montar, desmontar ou limpar o aparelho, este deve ser desligado da corrente elétrica.
- Nunca abra a unidade do motor. No seu interior não se encontram quaisquer peças que necessitem de manutenção. Com o corpo do aparelho aberto existe perigo de choque elétrico!
- Nunca processe mais de 700 ml de mistura de gelado na taça de congelação.
- Nunca utilize o aparelho com a taça de congelação vazia.
- Não deixe o aparelho sem supervisão quando este estiver em funcionamento.

## **⚠️ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idade igual ou superior a 8 anos e forem vigiadas.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia!
- Utilize o aparelho apenas de forma correta. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos!
- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Não coloque as mãos dentro do aparelho enquanto este estiver em funcionamento. Mantenha os dedos, cabelos compridos, roupa e outros objetos afastados.
- Não toque na taça de congelação gelada com as mãos molhadas.

## **⚠️ ATENÇÃO! RISCOS PARA A SAÚDE!**

- Ao preparar gelados com ovos crus existe risco de contaminação por salmonela. Por isso, siga as recomendações de higiene abaixo.
- Se os ovos forem armazenados durante demasiado tempo ou a temperaturas inadequadas, podem ocorrer proliferações de salmonela. Utilize sempre ovos frescos e bem refrigerados. Em pessoas com o sistema imunitário fragilizado, como crianças ou idosos, evite totalmente receitas que utilizem ovos crus.

- As salmonelas não são eliminadas por congelação e podem multiplicar-se em gelado parcialmente descongelado. Por isso, consuma a mistura de gelado idealmente imediatamente após a preparação. Se for guardada no frigorífico, deve ser consumida no prazo de 24 horas. No congelador, a -18 °C, conserva-se no máximo durante uma semana.
- Não volte a congelar gelado que já tenha sido descongelado!
- Limpe cuidadosamente a máquina de gelado e todos os utensílios utilizados após a preparação.

### ❗ **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre uma superfície quente ou perto de fontes de calor (por exemplo, placa de fogão ou forno).
- Nunca desligue o aparelho durante o funcionamento para o voltar a ligar mais tarde. A mistura de gelado congelada pode bloquear e danificar o misturador.
- Certifique-se de que a taça de congelação está completamente seca antes de a colocar a congelar.
- Coloque apenas a taça de congelação no congelador ou no frigorífico, nunca o aparelho completo.
- Nunca aqueça a taça de congelação acima de 40 °C.
- Não utilize utensílios metálicos para retirar a mistura de gelado pronta da taça de congelação. Estes podem danificar a superfície interior. Utilize preferencialmente uma espátula de silicone ou uma colher de pau.
- Introduza a mistura de ingredientes preparada apenas depois de ligar o aparelho, com a taça de congelação já em funcionamento.
- Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios fornecidos.

## 5. Conteúdo da embalagem

A embalagem inclui os seguintes componentes:

- Máquina de gelados
- Manual de instruções

### **i** Nota

- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ No caso de fornecimento incompleto ou danos resultantes de embalagem inadequada ou do transporte, contacte a linha permanente de Assistência Técnica (ver capítulo **16.1. Assistência técnica**).

## 6. Descrição do aparelho

(Figura, ver página desdobrável)


Fig. A

- 1 Interruptor rotativo para ligar/desligar
- 2 Unidade do motor
- 3 Tampa
- 4 Eixo do misturador
- 5 Misturador
- 6 Taça de congelação
- 7 Anel de plástico
- 8 Recipiente exterior
- 9 Abertura de enchimento

## 7. Montar o aparelho

Para a montagem, utilize as ilustrações na página desdobrável como referência.

- 1) Remova o material de embalagem e eventuais autocolantes do aparelho.
- 2) Limpe todas as peças conforme descrito no capítulo **11. Limpeza**, para remover eventuais resíduos de fabrico.
- 3) Coloque a tampa **3** sobre a unidade do motor **2** (ver fig. B na página desdobrável). Ambas as patilhas devem encaixar de forma audível.
- 4) Insira o eixo do misturador **4** pela parte inferior da unidade do motor **2**.
- 5) Coloque o misturador **5** no eixo do misturador **4**.

- 6) Encaixe o anel de plástico **7** no recipiente exterior **8**. As pegas do anel de plástico **7** devem assentar nas respetivas ranhuras do recipiente exterior **8**. A pega com o símbolo da seta ▷ deve ficar do lado direito.
- 7) Coloque a taça de congelação **6** sobre o anel de plástico **7**.
- 8) Coloque a tampa **3**, juntamente com a unidade do motor **2** e o misturador **5** montado, sobre o anel de plástico **7**. Rode a tampa **3** no sentido horário até que o símbolo  aponte para a seta ▷ na pega do anel de plástico **7**.
- 9) Ligue a ficha a uma tomada elétrica.

○ aparelho está agora operacional.

## 8. Preparações

- ◆ Para obter bons resultados, tanto a taça de congelação **6** como a mistura de gelado preparada devem estar bem refrigeradas.
- ◆ Coloque a taça de congelação **6** aprox. 24 horas num congelador/numa arca congeladora, a uma temperatura de -18 °C, no mínimo.

### **i** Nota

- ▶ Verifique se a taça de congelação **6** está completamente seca antes de a colocar no congelador/na arca congeladora.
- ▶ Antes de congelar, coloque a taça de congelação **6** num saco próprio para congelação e feche-o o mais hermeticamente possível. Isto evita a formação de gelo ou geada no interior da taça de congelação **6**.
- ▶ Guarde a taça de congelação **6** na vertical dentro do congelador/da arca congeladora.
- ▶ Retire a taça de congelação **6** apenas imediatamente antes de processar a mistura de gelado preparada. Assim evita o aquecimento desnecessário da taça de congelação **6**.
- ◆ Coloque as frutas e os ingredientes líquidos, como leite, bebida de soja ou natas, no frigorífico antes de os processar. Deste modo já estão frios e a mistura de gelado não precisa de tanto tempo para arrefecer.
- ◆ Triture a fruta com uma varinha mágica e misture todos os ingredientes de acordo com a receita.

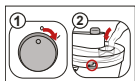
- ◆ Deixe a mistura de gelado arrefecer no frigorífico durante cerca de 4 horas.

### **i** Nota

- ▶ Produtos lácteos com elevado teor de gordura, como natas ou mascarpone, tornam o gelado especialmente cremoso e realçam o sabor.
- ▶ Para adoçar a mistura de gelado, utilize de preferência açúcar em pó. Isto torna o gelado mais firme e reduz a formação de cristais de gelo.
- ▶ Frutas congeladas devem ser descongeladas apenas parcialmente, pois assim trituram-se melhor.

## 9. Preparar gelados

### **!** ATENÇÃO!



- ▶ Inicie sempre primeiro o aparelho e introduza depois os ingredientes! Caso contrário, a mistura de gelado congela imediatamente nas paredes da taça de congelamento **6** e o misturador **5** bloqueia. Isto provoca um sobreaquecimento do motor!
- ▶ Não pare o aparelho, de forma alguma, durante o processo de preparação. Caso contrário, a massa de gelado congela imediatamente nas paredes da taça de congelamento **6** e o misturador **5** bloqueia. Isto provoca um sobreaquecimento do motor!

- 1) Retire a taça de congelamento **6** do congelador/da arca congeladora e remova o saco de congelamento.
- 2) Monte o aparelho, como descrito no capítulo **7. Montar o aparelho.**
- 3) Ligue o aparelho, colocando o interruptor rotativo **1** na posição "I". O misturador **5** começa a girar.
- 4) Introduza agora a mistura de gelado preparada, através da abertura de enchimento **9**, na taça de congelamento **6**. Para tal, utilize, de preferência, um recipiente vertedor. No entanto, nunca encha com mais de 700 ml. O volume da massa aumenta durante a preparação!

- 5) Deixe o aparelho trabalhar até ficar satisfeito com a consistência da mistura. O gelado está pronto após, no máximo, 40 minutos.

### **i** Nota

- ▶ Se o gelado não atingir a consistência desejada após, no máximo, 40 minutos, coloque-o no congelador até obter a textura pretendida.
- 6) Desligue o aparelho, colocando o interruptor rotativo **1** na posição "O" e retire a ficha da tomada.
  - 7) Rode a tampa **3** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que o símbolo fique apontado para a seta na pega do anel de plástico **7**. Retire a tampa **3**.
  - 8) Retire o misturador **5** do gelado. Se o gelado ficar agarrado ao misturador, raspe-o com uma colher de silicone, ou similar.
  - 9) Retire o gelado da taça de congelamento **6**. O gelado terá uma textura cremosa e pode ser consumido imediatamente.

### **!** ATENÇÃO!

- ▶ Não utilize utensílios metálicos para retirar a mistura de gelado pronta da taça de congelamento **6**. Estes podem danificar a superfície interior. Utilize preferencialmente uma espátula de silicone ou uma colher de pau.

## 10. Receitas

### **i** Nota

- ▶ Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Adicione a estas sugestões de receitas a sua experiência pessoal.
- ▶ O resultado depende essencialmente dos ingredientes utilizados. Produtos lácteos com elevado teor de gordura conferem melhor cremosidade e firmeza ao gelado.
- ▶ A quantidade máx. de enchimento de uma taça de congelamento **6** é suficiente para aprox. 9 a 10 bolas de gelado.

## 10.1. Gelado de baunilha

### Ingredientes

- 200 ml/200 g de leite gordo
- 200 ml/200 g de natas
- 40 g de açúcar em pó
- 24 g de açúcar baunilhado (aprox. 3 pacotinhos)
- 2 gemas de ovo

### Preparação

- 1) Bata as gemas de ovo com o açúcar baunilhado e o açúcar em pó até que a massa apresente uma cor clara.
- 2) Adicione o leite.
- 3) Bata as natas de modo que fiquem um pouco mais firmes.
- 4) Misture as natas com a massa.
- 5) Deixe a massa de gelado arrefecer no frigorífico durante cerca de 4 horas.

Pode agora preparar a massa de gelado, como descrito nas instruções, para obter gelado.

## 10.2. Gelado de leite de morango

### Ingredientes

- Aprox. 300 g de morangos
- 200 ml/200 g de leite gordo
- 200 ml/200 g de natas
- 100 g de açúcar em pó

### Preparação

- 1) Reduza os morangos a puré.
- 2) Bata as natas de modo que fiquem um pouco mais firmes.
- 3) Misture os morangos triturados com as natas, o leite e o açúcar em pó.
- 4) Deixe a massa de gelado arrefecer no frigorífico durante cerca de 4 horas.

Pode agora preparar a massa de gelado, como descrito nas instruções, para obter gelado.

## 10.3. Gelado vegan de banana e amêndoa

### Ingredientes

- 150 g de bananas
- Sumo de meio limão
- 250 ml/250 g de bebida de amêndoa
- 200 ml/200 g de natas de soja
- 100 g de açúcar em pó

### Preparação

- 1) Triture a banana juntamente com o sumo de limão.
- 2) Bata as natas de soja até ficarem ligeiramente firmes.
- 3) Misture a banana triturada com as natas de soja, a bebida de amêndoa e o açúcar em pó.
- 4) Deixe a massa de gelado arrefecer no frigorífico durante cerca de 4 horas.

Pode agora preparar a massa de gelado, como descrito nas instruções, para obter gelado.

## 10.4. Gelado de leite de manga

### Ingredientes

- 200 g de polpa de manga
- 200 ml/200 g de leite gordo
- 200 ml/200 g de natas
- 100 g de açúcar em pó

### Preparação

- 1) Triture a polpa de manga.
- 2) Bata as natas de modo que fiquem um pouco mais firmes.
- 3) Misture a polpa de manga triturada com as natas, o leite e o açúcar em pó.
- 4) Deixe a massa de gelado arrefecer no frigorífico durante cerca de 4 horas.

Pode agora preparar a massa de gelado, como descrito nas instruções, para obter gelado.

## 10.5. Gelado de leite de noz

### Ingredientes

- 100 g de nozes
- 200 ml/200 g de leite gordo
- 200 ml/200 g de natas
- 200 g de açúcar em pó
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 1 gema de ovo

### Preparação

- 1) Pique as nozes bem picadinhas.
- 2) Bata a gema de ovo com o açúcar baunilhado e o açúcar em pó até que a massa apresente uma cor clara.
- 3) Bata as natas de modo que fiquem um pouco mais firmes.
- 4) Misture o leite, as natas e a massa.
- 5) Deixe a massa de gelado arrefecer no frigorífico durante cerca de 4 horas.
- 6) Depois de arrefecer, coloque a massa de gelado no aparelho, conforme descrito no capítulo **9. Preparar gelados**.
- 7) Aguarde aprox. 5 minutos e introduza depois as nozes picadas aos poucos no aparelho, sem o desligar.
- 8) Aguarde, até o gelado ficar pronto.

## 10.6. Sorvete de quivi

### Ingredientes

- Aprox. 5 quivis (cerca de 390 g de polpa)
- 1 lima
- 100 g de açúcar
- 100 ml de água

### Preparação

- 1) Descasque os quivis e retire o pedúnculo.
- 2) Corte a polpa em cubos pequenos.
- 3) Salpique a polpa com o sumo da lima espremida.
- 4) Deixe a polpa 1 hora no congelador.

- 5) Ferva o açúcar com 100 ml de água, até obter um xarope. De seguida, deixe o xarope arrefecer.
- 6) Triture a polpa com o xarope num liquidificador ou com a varinha mágica.

Pode agora preparar a massa, como descrito nas instruções, para obter sorvete.

## 11. Limpeza

### ⚠ PERIGO!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.




Nunca mergulhe a unidade do motor **2** em líquidos e não deixe entrar líquidos no interior do corpo da unidade do motor **2**.

### ⚠ ATENÇÃO!


- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos. Estes danificam a superfície do aparelho.
- ▶ Certifique-se de que, durante a limpeza, não se infiltra humidade no aparelho para evitar danos irreparáveis no mesmo.
- ◆ Desmonte o aparelho para a limpeza, caso este ainda esteja montado:
  - Rode a tampa **3** no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio, até que a possa tirar.
  - Retire o eixo do misturador **4** do encaixe na tampa **3**.
  - Separe o misturador **5** do eixo do misturador **4**.
  - Separe a tampa **3** da unidade do motor **2**, pressionando ligeiramente para dentro os dois elementos de bloqueio que sobressaem da tampa **3**, de forma a permitir que a unidade do motor **2** se desprenda da tampa **3** (ver fig. B).
  - Segure o anel de plástico **7** pelas pegas e levante o anel de plástico **7** juntamente com a taça de congelação **6** do recipiente exterior **8**.

- ◆ Limpe a unidade do motor ② após cada utilização com um pano húmido. Em caso de sujidade entranhada, coloque um detergente da loiça suave no pano. Passe depois por água limpa. Antes de uma nova utilização, certifique-se de que não existem resíduos de detergente no aparelho e que este está completamente seco.
- ◆ Assim que a taça de congelação ⑥ atingir a temperatura ambiente, lave-a numa pia com detergente suave e água a uma temperatura máxima de 40 °C. Enxague abundantemente com água limpa para remover quaisquer resíduos de detergente.
- ◆ Lave a tampa ③, o eixo do misturador ④, o misturador ⑤, o anel de plástico ⑦ e o recipiente exterior ⑧ com água morna e um pouco de detergente. Passe estas peças uma vez mais por água limpa, para garantir que todos os resíduos de detergente da loiça foram eliminados.

#### **i** Nota

- ▶  Também pode lavar o misturador ⑤ e a tampa ③ (sem a unidade do motor ②) na máquina de lavar loiça. Coloque as peças de preferência no cesto superior da máquina e não as prenda de forma a impedir a circulação de água.
- ◆ Certifique-se de que todas as peças estão novamente secas antes da utilização seguinte.

## 12. Dados técnicos

Tensão nominal	220 - 240 V ~, 50 Hz
Consumo de energia	12 W
Consumo de energia quando desligado	0,01 W
Classe de proteção	II / 
Volume útil da taça de congelação ⑥	aprox. 1 l
Capacidade da taça de congelação ⑥	aprox. 1,65 l

## 13. Armazenamento

- ◆ Guarde o aparelho limpo num local seco e sem sujidade.

## 14. Eliminação



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

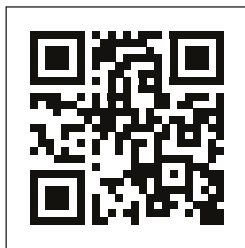
Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

## 15. Encomendar peças sobresselentes

Se pretender encomendar peças sobresselentes para este produto, pode fazê-lo comodamente em qualquer altura via Internet, em [www.kompnass.com](http://www.kompnass.com).



Digitalize o código QR com o seu smartphone ou tablet. Através deste código QR, acederá diretamente à nossa página Internet, onde é possível encomendar as peças sobresselentes disponíveis.

#### **i** Nota

- ▶ Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- ▶ Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (IAN) 508354\_2507.
- ▶ Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.

## 16. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

### Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

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

### Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

### Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

### Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 508354\_2507 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.

- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 508354\_2507.

## 16.1. Assistência técnica

### PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: [kompernass@lidl.pt](mailto:kompernass@lidl.pt)

IAN 508354\_2507

## 16.2. Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)





**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones

Estado das informações: 11/2025 · Ident.-No.: SECM12F1-102025-2

---

IAN 508354\_2507