

SILVERCREST®



ICE CREAM MAKER SECM 12 B5

FR BE

SORBETIÈRE

Mode d'emploi

DE AT CH

EISMASCHINE

Bedienungsanleitung

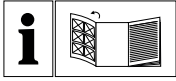
NL BE

IJSMACHINE

Gebruiksaanwijzing

IAN 330911_1907

BE



FR BE

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.

DE AT 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	Mode d'emploi et consignes de sécurité	Page	1
NL/BE	Gebbruksaanwijzing en veiligheidsvoorschriften	Pagina	11
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise	Seite	21

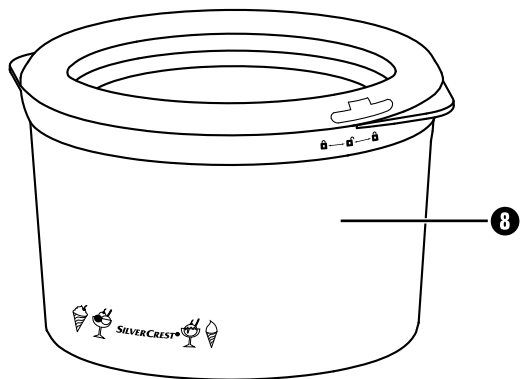
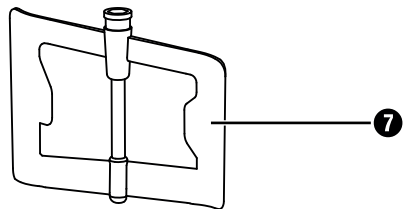
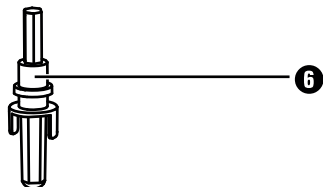
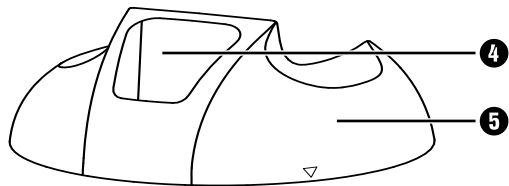
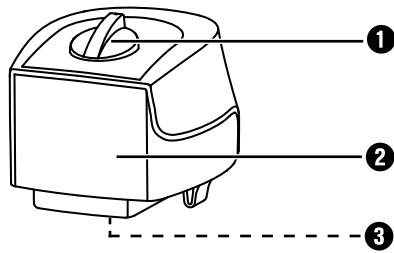


Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Matériel livré	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	2
Consignes de sécurité	3
Assemblage	5
Préparation	5
Préparation de la glace	5
Nettoyage et entretien	6
Entreposage	6
Mise au rebut	7
Garantie de Kompernass Handels GmbH	7
Service après-vente	8
Importateur	8
Recettes	9
Crème glacée à la vanille	9
Crème glacée à la fraise	9
Crème glacée à la banane	9
Crème glacée à la mangue	10
Crème glacée aux noix	10
Sorbet au kiwi	10

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'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil est exclusivement destiné à la préparation de crème glacée et de sorbet. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles.

Matériel livré

Sorbetière

Mode d'emploi

Description de l'appareil

- 1 Commutateur marche/arrêt
- 2 Bloc-moteur
- 3 Logement de l'arbre d'entraînement
- 4 Orifice de remplissage
- 5 Couvercle
- 6 Arbre d'entraînement
- 7 Racloir à crème glacée
- 8 Bol accumulateur de froid

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~
(courant alternatif), 50 Hz

Puissance absorbée : 12 W

Classe de protection : II /  (double isolation)



Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 – 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Pour débrancher le cordon d'alimentation, toujours prendre soin de retirer la fiche de la prise et de ne pas tirer sur le cordon.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Vous ne devez pas exposer l'appareil à l'humidité ni l'utiliser à l'extérieur. Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un technicien spécialisé pour le réparer.
- ▶ Ne touchez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche secteur avec les mains mouillées.
- ▶ Il est interdit d'ouvrir le bloc-moteur de l'appareil. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
- ▶ Après utilisation de l'appareil, débranchez-le immédiatement du réseau électrique. L'appareil n'est entièrement hors tension qu'à partir du moment où la fiche est débranchée de la prise secteur.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur.



Le bloc-moteur de l'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc-moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à 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.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé 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 qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ 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.
- ▶ En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !
N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination.

Assemblage

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 l'appareil comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- 3) Placez le bol accumulateur de froid **8** sur une surface plane.
- 4) Introduisez l'arbre d'entraînement **6** dans le logement correspondant du racloir à crème glacée **7**, jusqu'à ce que le racloir à crème glacée **7** s'enclenche.
- 5) Introduisez l'autre extrémité de l'arbre d'entraînement **6** dans le logement correspondant de l'arbre d'entraînement **3**.
- 6) Posez le couvercle **5** sur le bol accumulateur de froid **8**. Veillez ce faisant à ce que la flèche ▼ sur le couvercle **5** pointe sur le symbole **4** sur le bol accumulateur de froid **8**. Tournez le couvercle **5** dans une direction quelconque jusqu'à ce que la flèche ▼ sur le couvercle **5** pointe sur l'un des symboles **4** sur le bol accumulateur de froid **8**.
- 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Préparation

- ◆ Placez le bol accumulateur de froid **8** pendant env. 24 heures dans un congélateur à au moins -18 °C.

CONSEILS

- ▶ Veillez à ce que le bol accumulateur de froid **8** soit entièrement sec avant de le placer dans le congélateur vertical / congélateur bahut.
- ▶ Placez le bol accumulateur de froid **8** avant la congélation dans un sachet en plastique, par exemple un sachet de congélation.
- ▶ Conservez le bol accumulateur de froid **8** en position verticale dans le congélateur vertical / congélateur bahut.
- ▶ Mettez déjà les fruits, le lait et 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 ces ingrédients.

- ◆ 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.

Préparation de la glace

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Démarrez toujours en premier l'appareil avant d'y mettre les ingrédients ! Sinon la masse gèle immédiatement sur les parois du bol accumulateur de froid **8** et le racloir à crème glacée **7** 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 gèle immédiatement sur les parois du bol accumulateur de froid **8** et le racloir à crème glacée **7** se grippe lors de la remise en marche. Il y a alors un risque de surchauffe du moteur !

- 1) Retirez le bol accumulateur de froid **8** du congélateur vertical / congélateur bahut.
- 2) Assemblez l'appareil tel que décrit au chapitre « Assemblage ».
- 3) Allumez l'appareil en amenant le commutateur marche/arrêt **1** en position I. Le racloir à crème glacée **7** 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 **8**. Nous vous conseillons d'utiliser un récipient avec un bec verseur. Toutefois, veillez à ne jamais verser plus de 1000 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.
- 6) Éteignez l'appareil à l'aide du commutateur marche/arrêt **1** et débranchez la fiche secteur.
- 7) Dévissez le couvercle **5** jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.
- 8) Retirez le racloir à crème glacée **7** de la glace. S'il reste de la glace dessus, retirez-la avec une cuillère en plastique ou autre.

- 9) Retirez la glace du bol accumulateur de froid **8**. Utilisez pour cela exclusivement des couverts en plastique ou en bois.

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de couverts en métal pour retirer la glace du bol accumulateur de froid **8** ! Vous risqueriez de rayer le bol accumulateur de froid **8**.

Nettoyage et entretien

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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



Il ne faut en aucun cas plonger le bloc-moteur **2** dans un liquide et aucun liquide ne doit pénétrer dans le boîtier du bloc-moteur **2**.

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, abrasifs ou chimiques pour nettoyer l'appareil. Ils risquent en effet d'endommager la surface !

- ◆ Pour le nettoyer, il faut au préalable démonter l'appareil :
 - Dévissez le couvercle **5** jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.
 - Retirez l'arbre d'entraînement **6** du logement de l'arbre d'entraînement **3**.
 - Retirez le racloir à crème glacée **7** de l'arbre d'entraînement **6**.
 - Retournez le couvercle **5** avec le bloc-moteur **2**. Appuyez légèrement vers l'intérieur sur les deux ergots qui dépassent du couvercle **5** et poussez-les en même temps hors du couvercle **5** pour les faire sortir. Le bloc-moteur **2** se désolidarise à présent du couvercle **5**.

- ◆ Après chaque utilisation, nettoyez le bloc-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. Rincez ensuite à l'eau claire. Assurez-vous, avant de réutiliser l'appareil, qu'il n'y a plus de liquide vaisselle résiduel dessus et que l'appareil est entièrement sec.

- ◆ Laissez le temps au bol accumulateur de froid **8** d'atteindre la température ambiante avant de le nettoyer.

Rincez le bol accumulateur de froid **8**, le racloir à crème glacée **7**, l'arbre d'entraînement **6** et le couvercle **5** dans de l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle. Rincez encore une fois ces pièces à l'eau claire pour être sûr que tous les résidus de produit vaisselle sont éliminés.

REMARQUE



Vous pouvez également nettoyer le racloir à crème glacée **7**, l'arbre d'entraînement **6** et le couvercle **5** 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.

Entreposage

- ◆ Veillez à bien nettoyer l'appareil avant de le ranger.
- ◆ Conservez l'appareil dans un endroit propre et sec.

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

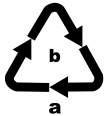
Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



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



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trieZ-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage 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.

Garantie de Kompennass Handels GmbH

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, batteries 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 (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

Service après-vente

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompnass@lidl.fr

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

IAN 330911_1907

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.kompnass.com

Recettes

REMARQUE

- ▶ Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces suggestions de recettes avec vos expériences personnelles.
- ▶ La quantité de remplissage max. du bol accumulateur de froid **8** correspond à env. 9 à 10 boules de glace.

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 glace au réfrigérateur pendant 4 heures environ.

Vous pouvez à présent transformer en glace la masse comme indiqué dans la notice.

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 glace au réfrigérateur pendant 4 heures environ.

Vous pouvez à présent transformer en glace la masse comme indiqué dans la notice.

Crème glacée à la banane

Ingrédients

- 150 g de bananes
- 300 ml/300 g de lait entier
- 200 ml/200 g de crème
- 100 g de sucre glace

Préparation

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

Vous pouvez à présent transformer en glace la masse comme indiqué dans la notice.

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 glace au réfrigérateur pendant 4 heures environ.

Vous pouvez à présent transformer en glace la masse comme indiqué dans la notice.

Crème glacée aux noix

Ingrédients

- 100 g de noix
- 250 ml/250 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 petits morceaux.
- 2) Battez les jaunes d'œufs 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 glace au réfrigérateur pendant 4 heures environ.
- 6) Après cette phase de réfrigération, versez la masse dans l'appareil comme décrit au chapitre « Préparation de la glace ».
- 7) Attendez env. 5 minutes et ajoutez ensuite progressivement les noix hachées sans arrêter l'appareil.
- 8) Attendez que la crème glacée soit prête.

Sorbet au kiwi

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Épluchez les kiwis et retirez 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 la notice.

Inhoud

Inleiding	12
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	12
Inhoud van het pakket	12
Apparaatbeschrijving	12
Technische gegevens	12
Veiligheidsvoorschriften	13
Montage	15
Vorbereiding	15
IJs maken	15
Reiniging en onderhoud	16
Opbergen	16
Afvoeren	17
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	17
Service	18
Importeur	18
Recepten	19
Vanille-ijs	19
Aardbeien-roomijs	19
Bananen-roomijs	19
Mango-roomijs	20
Noten-roomijs	20
Kiwi-sorbet	20

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften 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 overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het maken van roomijs en sorbet. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Inhoud van het pakket

IJsmachine

Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

- 1 Aan-/uitknop
- 2 Motorblok
- 3 Aandrijfas-houder
- 4 Vulopening
- 5 Deksel
- 6 Aandrijfas
- 7 Schoep
- 8 IJsemmer

Technische gegevens

Nominale spanning: 220 – 240 V ~
(wisselstroom), 50 Hz

Opgenomen vermogen: 12 W


Beschermingsklasse: II /  (dubbel geïsoleerd)



Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK



- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~, 50 Hz.
 - ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te voorkomen.
 - ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
 - ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
 - ▶ Knik of plet het snoer niet en leg het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
 - ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door een gekwalificeerd vakman repareren.
 - ▶ Pak het snoer of de stekker nooit met natte handen vast.
 - ▶ U mag het motorblok van het apparaat niet openen. In dat geval is namelijk de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
 - ▶ Koppel het apparaat meteen na gebruik los van het lichtnet. Alleen wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, is het apparaat helemaal spanningsloos.
 - ▶ Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
-  Dompel het motorblok van het apparaat in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld wanneer er geen toezicht is en tijdens montage-, demontage- of reinigingswerkzaamheden.
- ▶ U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel! Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is.

Montage

Raadpleeg bij de montage de afbeeldingen op de uitschuifpagina.

- 1) Verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers van het apparaat.
- 2) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- 3) Plaats de ijsemmer **8** op een vlakke ondergrond.
- 4) Stek de aandrijfas **6** in de hiervoor bestemde uitsparing van de schoep **7** tot de schoep **7** vastklikt.
- 5) Steek het andere uiteinde van de aandrijfas **6** in de hiervoor bestemde aandrijfas-houder **3**.
- 6) Zet het deksel **5** op de ijsemmer **8**. Zorg er daarbij voor dat de pijl ▼ op het deksel **5** naar het -pictogram op de ijsemmer **8** wijst. Draai het deksel **5** in om het even welke richting totdat de pijl ▼ op het deksel **5** naar een van de -pictogrammen op de ijsemmer **8** wijst.
- 7) Steek de stekker in een stopcontact.

Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

Vorbereiding

- ◆ Zet de ijsemmer **8** ca. 24 uur in een vriezer/vriesvak bij een temperatuur van minstens -18 °C.

TIPS

- ▶ Zorg ervoor dat de ijsemmer **8** volledig droog is voordat u hem in de vriezer/het vriesvak plaatst.
- ▶ Doe de ijsemmer **8** voor het invriezen in een plastic zak, bijvoorbeeld een diepvrieszak.
- ▶ Zet de ijsemmer **8** rechtop in de vriezer/het vriesvak.
- ▶ Zet het fruit, de melk en de slagroom vóór de verwerking ervan alvast in de koelkast. Ze zijn dan al koud, zodat het tijdens het bereiden van het roomijs minder lang duurt om de ingrediënten af te koelen.

- ◆ Pureer vruchten met een staafmixer en meng alle ingrediënten dooreen volgens het recept.
- ◆ Laat het mengsel ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.

IJs maken

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Start altijd eerst het apparaat en voeg pas dan de ingrediënten toe! Anders vriest de ijsmassa meteen vast aan de wanden van de ijsemmer **8** en wordt de schoep **7** geblokkeerd. Daarbij raakt de motor oververhit!
- ▶ Stop het apparaat in geen geval tijdens het bereidingsproces. Anders vriest de ijsmassa meteen vast aan de wanden van de ijsemmer **8** en wordt de schoep **7** geblokkeerd wanneer het apparaat opnieuw wordt ingeschakeld. Daarbij raakt de motor oververhit!

- 1) Haal de ijsemmer **8** uit de vriezer/het vriesvak.
- 2) Zet het apparaat ineen zoals beschreven in het hoofdstuk "Montage".
- 3) Schakel het apparaat in door de aan-/uitknop **1** op stand I te zetten. De schoep **7** begint te draaien.
- 4) Doe nu het geprepareerde ijsmengsel door de vulopeningen **4** in de ijsemmer **8**. Hiervoor kunt u het beste een kom met schenkruit gebruiken. Giet nooit meer dan 1000 ml in de ijsemmer. 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 ijs. Na maximaal 40 minuten is het ijs klaar.
- 6) Zet het apparaat uit met de aan-/uitknop **1** en trek de stekker uit het stopcontact.
- 7) Draai het deksel **5** tot u het kunt verwijderen.
- 8) Trek de schoep **7** uit het ijs. Als er ijs aan de schoep blijft hangen, schraapt u het met een kunststoflepel of iets dergelijks af.

- 9) Neem het roomijs uit de ijsemmer **8**. Gebruik daartoe uitsluitend bestek van kunststof of hout.

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen metalen bestek om het ijs uit de ijsemmer **8** te halen! Dit kan namelijk leiden tot krassen op de ijsemmer **8**.

Reiniging en onderhoud**⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!**

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



Dompel het motorblok **2** in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok **2** komen.

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen agressieve, schurende of chemische schoonmaakmiddelen om het apparaat te reinigen. Hierdoor raakt het oppervlak beschadigd!

- ◆ Als het apparaat nog niet is gedemonteerd, haalt u het uit elkaar voordat u het reinigt:
- Draai het deksel **5** tot u het kunt verwijderen.
 - Trek de aandrijfas **6** uit de aandrijfas-houder **3**.
 - Verwijder de schoep **7** van de aandrijfas **6**.
 - Draai het deksel **5** met het motorblok **2** om. Druk de beide vergrendelingen die door het deksel **5** steken, enigszins naar binnen en druk ze tegelijkertijd uit het deksel **5**. Het motorblok **2** komt nu los van het deksel **5**.

- ◆ 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.
- ◆ Laat de ijsemmer **8** tot kamertemperatuur opwarmen voordat u hem reinigt. Was de ijsemmer **8**, de schoep **7**, de aandrijfas **6** en het deksel **5** in lauw water met een beetje afwasmiddel. Spoel de onderdelen opnieuw met schoon water af, om ervoor te zorgen dat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

OPMERKING

U kunt de schoep **7**, de aandrijfas **6** en het deksel **5** ook in de vaatwasser reinigen. Leg de onderdelen in het bovenste gedeelte 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.

Opbergen

- ◆ Reinig het apparaat grondig voordat u het opbergt.
- ◆ Bewaar het apparaat op een schone en droge plaats.

Afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

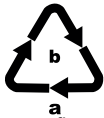
Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



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



Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. 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.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's 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 (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.

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



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 123456 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

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

IAN 330911_1907

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

Recepten

OPMERKING

- ▶ Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggeraties aan met uw persoonlijke bevindingen.
- ▶ De maximale inhoud van één ijsemmer **8** is goed voor ca. 9-10 bolletjes ijs.

Vanille-ijs

Ingrediënten

- 200 ml/200 g volle melk
- 200 ml/200 g room
- 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 room door de massa.
- 5) Laat het mengsel ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.

Nu kunt u het mengsel verwerken tot roomijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Aardbeien-roomijs

Ingrediënten

- Ca. 300 g aardbeien
- 200 ml/200 g volle melk
- 200 ml/200 g room
- 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 het mengsel ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.

Nu kunt u het mengsel verwerken tot roomijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Bananen-roomijs

Ingrediënten

- 150 g bananen
- 300 ml/300 g volle melk
- 200 ml/200 g room
- 100 g poedersuiker

Bereiding

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

Nu kunt u het mengsel verwerken tot roomijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Mango-roomijs

Ingrediënten

- 200 g mangovruchtvlies
- 200 ml/200 g volle melk
- 200 ml/200 g room
- 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 het mengsel ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.

Nu kunt u het mengsel verwerken tot roomijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Noten-roomijs

Ingrediënten

- 100 g noten
- 250 ml/250 g volle melk
- 200 ml/200 g room
- 200 g poedersuiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 eidooier

Bereiding

- 1) Hak de noten fijn.
- 2) Klop de eidooiers 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 het mengsel ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.
- 6) Doe na het afkoelen het mengsel in het apparaat, zoals beschreven in het hoofdstuk "Ijs maken".
- 7) Wacht ca. 5 minuten en doe dan, zonder het apparaat uit te schakelen, de fijngehakte noten beetje bij beetje in het apparaat.
- 8) Wacht tot het roomijs gereed is.

Kiwi-sorbet

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Schil de kiwi's en verwijder de harde uiteinden.
- 2) Snijd het vruchtvlies in kleine blokjes.
- 3) Pers het sap van de limoen uit over het vruchtvlies.
- 4) Zet het vruchtvlies ongeveer 1 uur in de vriezer.
- 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 het mengsel verwerken tot sorbetijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	22
Lieferumfang	22
Gerätebeschreibung	22
Technische Daten	22
Sicherheitshinweise	23
Zusammenbau	25
Vorbereitung	25
Eis herstellen	25
Reinigen und Pflegen	26
Lagerung	26
Entsorgung	27
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	27
Service	28
Importeur	28
Rezepte	29
Vanilleeis	29
Erdbeermilcheis	29
Bananenmilcheis	29
Mangomilcheis	29
Nussmilcheis	30
Kiwi-Sorbet	30

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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient der Herstellung von Milcheis und Sorbet. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

Eismaschine

Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- 1 Ein-/Ausschalter
- 2 Motorblock
- 3 Antriebswellenaufnahme
- 4 Einfüllöffnung
- 5 Deckel
- 6 Antriebswelle
- 7 Eisschaber
- 8 Gefrierschüssel

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~ (Wechselstrom),
50 Hz

Leistungsaufnahme: 12 W


Schutzklasse: II /  (Doppelisolierung)



Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 – 240 V ~, 50 Hz an.
 - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
 - ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
 - ▶ Fassen Sie das Netzkabel oder den Netzstecker nie mit nassen Händen an.
 - ▶ Sie dürfen den Motorblock des Gerätes nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
 - ▶ Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist es vollständig stromfrei.
 - ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
-  Sie dürfen den Motorblock des Gerätes keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr! Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.

Zusammenbau

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

- 1) Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.
- 2) Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 3) Stellen Sie die Gefrierschüssel **8** auf einen ebenen Untergrund.
- 4) Stecken Sie die Antriebswelle **6** in die passende Vertiefung des Eisschabers **7**, bis der Eisschaber **7** einrastet.
- 5) Stecken Sie das andere Ende der Antriebswelle **6** in die passende Antriebswellenaufnahme **3**.
- 6) Setzen Sie den Deckel **5** auf die Gefrierschüssel **8**. Achten Sie dabei darauf, dass der Pfeil ▼ am Deckel **5** auf das **1**-Symbol an der Gefrierschüssel **8** weist. Drehen Sie den Deckel **5** in eine beliebige Richtung, bis der Pfeil ▼ am Deckel **5** auf eines der **2**-Symbole an der Gefrierschüssel **8** weist.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Vorbereitung

- ◆ Legen Sie die Gefrierschüssel **8** ca. 24 Stunden in einen Tiefkühlschrank / eine Tiefkühltruhe bei mindestens -18 °C.

TIPPS

- ▶ Achten Sie darauf, dass die Gefrierschüssel **8** vollkommen trocken ist, bevor Sie diese in den Tiefkühlschrank / die Tiefkühltruhe stellen.
- ▶ Legen Sie die Gefrierschüssel **8** vor dem Einfrieren in eine Plastiktüte, zum Beispiel einen Gefrierbeutel.
- ▶ Bewahren Sie die Gefrierschüssel **8** aufrecht im Tiefkühlschrank / der Tiefkühltruhe auf.
- ▶ Legen Sie die Früchte, die Milch und die Sahne schon vor dem Verarbeiten in den Kühlschrank. So sind diese schon kalt und die Eismischung benötigt nicht mehr so lange, um die Zutaten herunterzukühlen.

- ◆ Pürieren Sie Früchte mit einem Pürierstab und mischen Sie alle Zutaten laut Rezept.
- ◆ Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen.

Eis herstellen

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Starten Sie immer erst das Gerät und füllen Sie dann die Zutaten ein! Ansonsten gefriert die Eismasse sofort an den Wänden der Gefrierschüssel **8** und der Eisschaber **7** blockiert. Dabei wird der Motor überhitzt!
- ▶ Stoppen Sie das Gerät keinesfalls während des Verarbeitungsvorganges. Ansonsten gefriert die Eismasse sofort an den Wänden der Gefrierschüssel **8** und der Eisschaber **7** blockiert beim erneuten Einschalten. Dabei wird der Motor überhitzt!

- 1) Nehmen Sie die Gefrierschüssel **8** aus dem Tiefkühlschrank / der Tiefkühltruhe.
- 2) Bauen Sie das Gerät zusammen, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben.
- 3) Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter **1** auf die Position I stellen. Der Eisschaber **7** dreht sich.
- 4) Füllen Sie nun die vorbereitete Eismischung durch die Einfüllöffnung **4** in die Gefrierschüssel **8**. Benutzen Sie hierfür am besten ein Gefäß mit einem Ausguss. Füllen Sie jedoch niemals mehr als 1000 ml ein. Während der Verarbeitung nimmt das Volumen der Masse zu!
- 5) Lassen Sie das Gerät solange laufen, bis Sie mit der Konsistenz der Mischung zufrieden sind. Nach spätestens 40 Minuten ist das Eis fertig.
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **1** aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 7) Drehen Sie den Deckel **5**, bis Sie ihn abnehmen können.
- 8) Ziehen Sie den Eisschaber **7** aus dem Eis. Sollte Eis an diesem hängen bleiben, schaben Sie es mit einem Plastiklöffel oder Ähnlichem ab.

- 9) Entnehmen Sie das Eis aus der Gefrierschüssel **8**. Benutzen Sie dafür ausschließlich Plastik- oder Holzbesteck.

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie kein Metallbesteck, um das Eis aus der Gefrierschüssel **8** zu entnehmen! Sie könnten damit die Gefrierschüssel **8** zerkratzen.

Reinigen und Pflegen

⚠ STROMSCHLAGEGFAHR

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



Sie dürfen den Motorblock **2** keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks **2** gelangen lassen.

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, scheuernden oder chemischen Reinigungsmittel, um das Gerät zu reinigen. Das führt zu Beschädigungen an der Oberfläche!
- ◆ Nehmen Sie zum Reinigen das Gerät, falls noch zusammengebaut, auseinander:
- Drehen Sie den Deckel **5**, bis Sie ihn abnehmen können.
 - Ziehen Sie die Antriebswelle **6** aus der Antriebswellenaufnahme **3**.
 - Trennen Sie den Eisschaber **7** von der Antriebswelle **6**.
 - Drehen Sie den Deckel **5** mit dem Motorblock **2** um. Drücken Sie die beiden Arretierungen, die durch den Deckel **5** ragen, leicht nach innen und drücken Sie diese gleichzeitig aus dem Deckel **5** heraus. Der Motorblock **2** löst sich nun vom Deckel **5**.

- ◆ Reinigen Sie den Motorblock **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.
- ◆ Lassen Sie die Gefrierschüssel **8** auf Zimmertemperatur aufwärmen, bevor Sie diese reinigen. Spülen Sie die Gefrierschüssel **8**, den Eisschaber **7**, die Antriebswelle **6** und den Deckel **5** in lauwarmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie diese Teile noch einmal mit klarem Wasser nach, um sicherzustellen, dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

HINWEIS



Sie können den Eisschaber **7**, die Antriebswelle **6** und den Deckel **5** 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.

Lagerung

- ◆ Reinigen Sie das Gerät vor dem Verstauen gründlich.
- ◆ Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort auf.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

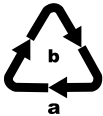
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß 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, Akkus 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 Servicenerlassung 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 (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 330911_1907

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

Rezepte

HINWEIS

- ▶ Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.
- ▶ Die max. Füllmenge einer Gefrierschüssel  ergibt ca. 9 - 10 Kugeln Eiscreme.

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.

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.

Bananenmilcheis

Zutaten

- 150 g Bananen
- 300 ml/300 g Vollmilch
- 200 ml/200 g Sahne
- 100 g Puderzucker

Zubereitung

- 1) Pürieren Sie die Banane.
- 2) Schlagen Sie die Sahne, so dass diese etwas fest wird.
- 3) Vermischen Sie die pürierte Banane 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.

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.

Nussmilcheis

Zutaten

- 100 g Nüsse
- 250 ml/250 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 „Eis 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.

Kiwi-Sorbet

Zutaten

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

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:

10/2019 · Ident.-No.: SECM12B5-092019-2

IAN 330911_1907