

SILVERCREST®



EISMASCHINE SECM 12 B5

DE AT CH

EISMASCHINE

Bedienungsanleitung

IT CH

GELATIERA

Istruzioni per l'uso

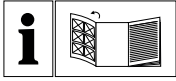
FR CH

SORBETIÈRE

Mode d'emploi

IAN 330911_1907

AT CH



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.

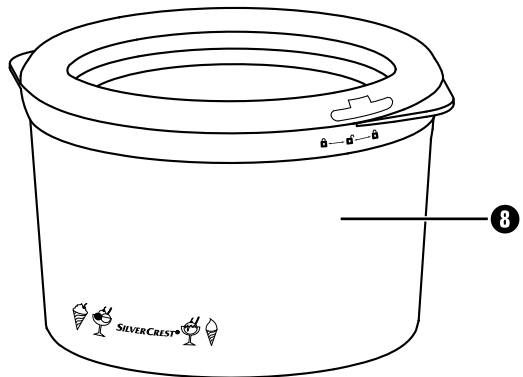
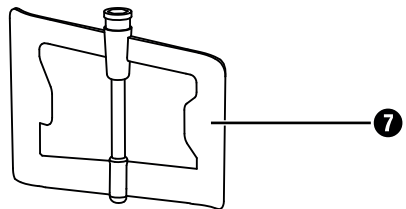
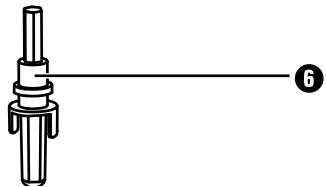
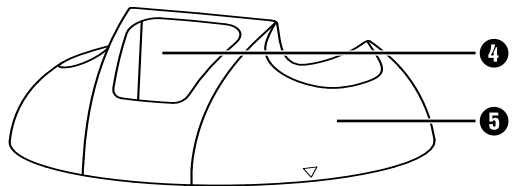
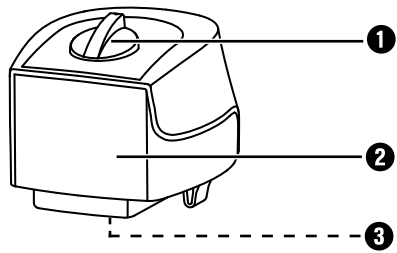
FR CH

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

IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	11
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	21



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Zusammenbau	5
Vorbereitung	5
Eis herstellen	5
Reinigen und Pflegen	6
Lagerung	6
Entsorgung	7
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	7
Service	8
Importeur	8
Rezepte	9
Vanilleeis	9
Erdbeermilcheis	9
Bananenmilcheis	9
Mangomilcheis	9
Nussmilcheis	10
Kiwi-Sorbet	10

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

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ 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.

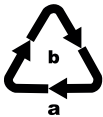
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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.

Table des matières

Introduction	12
Utilisation conforme à l'usage prévu	12
Matériel livré	12
Description de l'appareil	12
Caractéristiques techniques	12
Consignes de sécurité	13
Assemblage	15
Préparation	15
Préparation de la glace	15
Nettoyage et entretien	16
Entreposage	16
Mise au rebut	17
Garantie de Kompernass Handels GmbH	17
Service après-vente	18
Importateur	18
Recettes	19
Crème glacée à la vanille	19
Crème glacée à la fraise	19
Crème glacée à la banane	19
Crème glacée à la mangue	20
Crème glacée aux noix	20
Sorbet au kiwi	20

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.

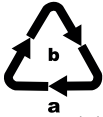
Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



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: kompernass@lidl.fr

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

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.kompernass.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.

Indice

Introduzione	22
Uso conforme	22
Volume della fornitura	22
Descrizione dell'apparecchio	22
Dati tecnici	22
Indicazioni relative alla sicurezza	23
Montaggio	25
Preparazione	25
Produzione del gelato	25
Pulizia e manutenzione	26
Conservazione	26
Smaltimento	27
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	27
Assistenza	28
Importatore	28
Ricette	29
Gelato alla vaniglia	29
Gelato alla fragola	29
Gelato alla banana	29
Gelato al mango	30
Gelato alle noci	30
Sorbetto al kiwi	30

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, l'uso e lo 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.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato alla produzione di gelato al latte e sorbetti. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

Gelatiera

Istruzioni per l'uso

Descrizione dell'apparecchio

- 1 Interruttore ON/OFF
- 2 Blocco motore
- 3 Supporto albero motore
- 4 Apertura di riempimento
- 5 Coperchio
- 6 Albero motore
- 7 Lama per gelato
- 8 Ciotola di congelamento

Dati tecnici

Tensione nominale: 220 - 240 V ~
(corrente alternata), 50 Hz

Assorbimento di
potenza: 12 W


Classe di protezione: II /  (isolamento doppio)



Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Collegare l'apparecchio solo a una presa installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~, 50 Hz.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
 - ▶ In caso di guasti e prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
 - ▶ Per disinserire la spina dalla presa tirare sempre dalla spina, mai dal cavo.
 - ▶ Non piegare né schiacciare il cavo di rete e posizionarlo in modo che non sia di intralcio o inciampo.
 - ▶ Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto. In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
 - ▶ Non toccare mai il cavo o la spina di alimentazione con le mani bagnate.
 - ▶ Non aprire il blocco motore dell'apparecchio. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.
 - ▶ Dopo l'uso, staccare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica. Esso è completamente privo di tensione solo se scollegato dalla rete elettrica.
 - ▶ Utilizzare l'apparecchio solo al chiuso.
-  Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

 AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ 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.
- ▶ In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni! Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso.

Montaggio

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

- 1) Rimuovere il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi dall'apparecchio.
- 2) Pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- 3) Collocare la ciotola di congelamento **8** su una superficie piana.
- 4) Inserire l'albero motore **6** nel relativo intaglio della lama per gelati **7**, fino all'inserimento della lama per gelati **7**.
- 5) Inserire l'altra estremità dell'albero motore **6** nel relativo intaglio dell'albero motore **3**.
- 6) Applicare il coperchio **5** alla ciotola di congelamento **8**. Assicurarsi che la freccia ▼ del coperchio **5** punti sul simbolo **1** della ciotola di congelamento **8**. Girare il coperchio **5** in una direzione qualsiasi finché la freccia ▼ del coperchio **5** non punti su uno dei simboli **4** della ciotola di congelamento **8**.
- 7) Inserire la spina in una presa di corrente.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Preparazione

- ◆ Collocare la ciotola di congelamento **8** per circa 24 ore nel freezer / congelatore con una temperatura minima di -18 °C.

CONSIGLI

- ▶ Verificare che la ciotola di congelamento **8** sia completamente asciutta prima di inserirla nel congelatore/freezer.
- ▶ Prima del congelamento, inserire la ciotola di congelamento **8** in una busta di plastica, ad esempio in un sacchetto per congelare.
- ▶ Collocare la ciotola di congelamento **8** in posizione verticale nel congelatore/freezer.
- ▶ Mettere in frigo la frutta, il latte e la panna già prima della lavorazione. In questo modo saranno già freddi e il composto del gelato 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.

Produzione del gelato

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Avviare sempre prima l'apparecchio e quindi aggiungere gli ingredienti, altrimenti il composto del gelato si congela immediatamente sulle pareti della ciotola di congelamento **8** e la lama **7** si blocca, provocando così un surriscaldamento del motore!
- ▶ Non fermare in alcun caso l'apparecchio durante il processo di lavorazione, altrimenti il composto del gelato si congela immediatamente sulle pareti della ciotola di congelamento **8** e la lama **7** si blocca alla riaccensione, provocando così un surriscaldamento del motore!

- 1) Prelevare la ciotola di congelamento **8** dal congelatore/freezer.
- 2) Montare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Montaggio".
- 3) Accendere l'apparecchio portando l'interruttore On/Off **1** in posizione I. La lama **7** gira.
- 4) Versare il composto preparato attraverso l'apertura di riempimento **4** nella ciotola di congelamento **8**. Utilizzare a questo proposito un recipiente con un beccuccio di scarico. Non versare mai una quantità superiore ai 1000 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.
- 6) Spegnerne l'apparecchio a mezzo dell'interruttore On/Off **1** ed estrarre la spina.
- 7) Ruotare il coperchio **5** fino a poterlo rimuovere.
- 8) Estrarre la lama **7** dal gelato. Se il gelato vi restasse attaccato, rimuoverlo con un cucchiaino di plastica o simili.

- 9) Rimuovere il gelato dalla ciotola di congelamento **8**. Utilizzare esclusivamente posate in plastica o in legno.

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare posate in metallo per rimuovere il gelato dalla ciotola di congelamento **8**! In tal modo si potrebbe graffiare la ciotola di congelamento **8**.

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE

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



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

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi o chimici per la pulizia dell'apparecchio, in quanto provocano danni alle superfici!
- ◆ Per pulire l'apparecchio, smontare i componenti se sono ancora assemblati:
 - Ruotare il coperchio **5** fino a poterlo rimuovere.
 - Estrarre l'albero motore **6** dal suo alloggiamento **3**.
 - Staccare la lama **7** dall'albero motore **6**.
 - Ruotare il coperchio **5** con il blocco motore **2**. Premere leggermente verso l'interno entrambi i dispositivi di arresto che sporgono dal coperchio **5** e spingerli contemporaneamente fuori dal coperchio **5**. Il blocco motore **2** si sgancia dal coperchio **5**.

- ◆ 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 detersivo rimanga sull'apparecchio e che l'apparecchio venga completamente asciugato prima dell'uso.
- ◆ Attendere che la ciotola di congelamento **8** raggiunga la temperatura ambiente prima di pulirla. Lavare la ciotola di congelamento **8**, la lama per gelato **7**, l'albero motore **6** e il coperchio **5** con acqua tiepida e una piccola quantità di detersivo. Lavare nuovamente queste parti con acqua corrente per assicurarsi di eliminare tutti i residui di detersivo.

NOTA



La lama per gelato **7**, l'albero motore **6** e il coperchio **5** possono essere puliti 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.

Conservazione

- ◆ Pulire l'apparecchio a fondo prima di riporlo.
- ◆ Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto e pulito.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/EU.

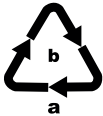
Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



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



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I 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.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

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 espresse 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 (per es. IAN 12345) 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 è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 123456 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 330911_1907

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

Ricette

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.
- ▶ Con la quantità massima di riempimento della ciotola di congelamento **8** si ottengono circa 9-10 palline di gelato.

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) Incorporarvi quindi la panna.
- 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.

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.

Gelato alla banana

Ingredienti

- 150 g di banane
- 300 ml/300 g di latte intero
- 200 ml/200 g di panna
- 100 g di zucchero a velo

Preparazione

- 1) Frullare le banane.
- 2) Montare la panna in modo che diventi leggermente solida.
- 3) Mescolare la purea di banane 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.

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.

Gelato alle noci

Ingredienti

- 100 g di noci
- 250 ml/250 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 i tuorli 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 nel capitolo "Produzione 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.

Sorbetto ai kiwi

Ingredienti

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

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

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

IAN 330911_1907

