

# SILVERCREST®



## ICE CREAM MAKER SECM 12 B5

GB IE NI CY

### ICE CREAM MAKER

Operating instructions

DE AT CH

### EISMASCHINE

Bedienungsanleitung

GR CY

### ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Οδηγίες χρήσης

IAN 330911\_1907

GB IE NI CY



GB IE NI CY

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

---

GR CY

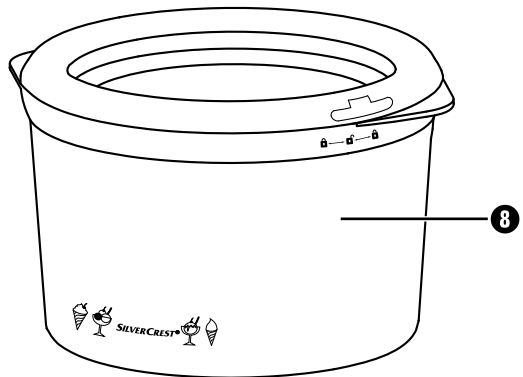
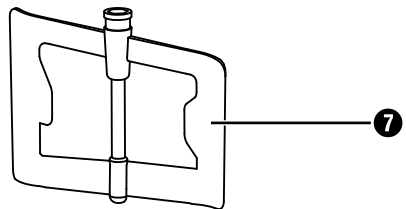
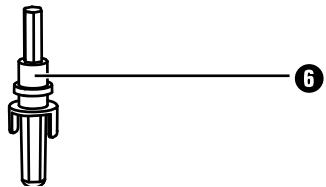
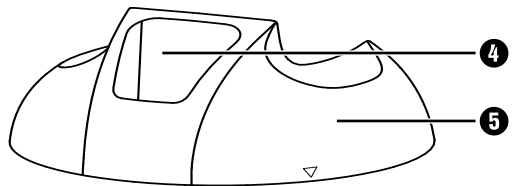
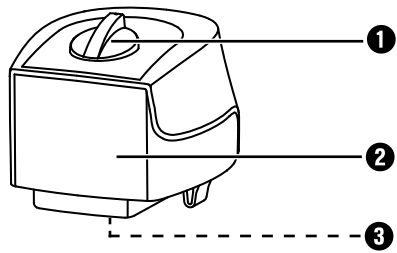
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

---

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.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	11
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21



# Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>2</b>
<b>Package contents.</b> .....	<b>2</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>2</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>2</b>
<b>Safety information</b> .....	<b>3</b>
<b>Assembly</b> .....	<b>5</b>
<b>Preparation</b> .....	<b>5</b>
<b>Making ice cream</b> .....	<b>5</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>6</b>
<b>Storage.</b> .....	<b>6</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>7</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>7</b>
Service .....	8
Importer .....	8
<b>Recipes</b> .....	<b>9</b>
Vanilla ice cream. ....	9
Strawberry ice cream .....	9
Banana ice cream. ....	9
Mango ice cream .....	10
Nut ice cream .....	10
Kiwi sorbet .....	10

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

## Intended use

This appliance is intended for making ice cream and sorbet. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

## Package contents

Ice cream maker

Operating instructions

## Appliance description

- 1 ON/OFF switch
- 2 Motor unit
- 3 Drive shaft socket
- 4 Filler opening
- 5 Lid
- 6 Drive shaft
- 7 Ice scraper
- 8 Freezer bowl

## Technical data

Nominal voltage: 220 - 240 V ~  
(alternating current), 50 Hz

Power consumption: 12 W


Protection class: II /  (double insulation)



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

## Safety information

### RISK OF ELECTRIC SHOCK



- ▶ Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 - 240 V ~, 50 Hz.
  - ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
  - ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains power socket.
  - ▶ Always remove the power cable from the socket by pulling on the plug, not on the power cable itself.
  - ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
  - ▶ Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
  - ▶ Never handle the power cable or the power plug with wet hands.
  - ▶ Do not open the appliance motor unit. This can lead to risks and also invalidates the warranty.
  - ▶ Disconnect the appliance from the mains power source immediately after use. The appliance is completely free of electrical power only when unplugged.
  - ▶ The appliance is for indoor use only.
-  Never immerse the appliance motor unit in liquid and do not allow any liquids to enter the motor unit casing.

** WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or over, if they are supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or over and are supervised.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- ▶ The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ There is a risk of injury if the appliance is misused! Use the appliance only for its intended purpose.

## Assembly

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

- 1) Remove all packaging materials and any stickers from the appliance.
  - 2) Clean the appliance as described in the section "Cleaning and Care".
  - 3) Place the freezer bowl **8** on a flat surface.
  - 4) Insert the drive shaft **6** into the corresponding recess on the ice scraper **7** until the ice scraper **7** clicks into place.
  - 5) Insert the other end of the drive shaft **6** into the corresponding drive shaft socket **3**.
  - 6) Put the lid **5** on the freezer bowl **8**. Ensure that the ▼ arrow on the lid **5** is pointing to the  symbol on the freezer bowl **8**. Turn the lid **5** in either direction until the ▼ arrow on the lid **5** is pointing to one of the  symbols on the freezer bowl **8**.
  - 7) Insert the plug into a mains power socket.
- The appliance is now ready for use.

## Preparation

- ◆ Place the freezer bowl **8** in the deep freeze for about 24 hours at a temperature of no more than -18 °C.

### TIPS

- ▶ Make sure that the freezer bowl **8** is completely dry before you place it in the freezer.
- ▶ Place a plastic bag, for instance a freezer bag, in the freezer bowl **8** before freezing.
- ▶ Keep the freezer bowl **8** upright in the freezer.
- ▶ Store the fruit, milk and cream in the refrigerator before processing. This ensures that they are already cold and thus the ice cream mixture will not require so long to cool down the ingredients.

- ◆ Puree the fruit with a hand blender and mix all the ingredients as described in the recipe.
- ◆ Allow the mixture to cool down for approx. 4 hours.

## Making ice cream

### CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Start the appliance first and then add ingredients. Otherwise, the ice mixture will freeze onto the sides of the freezer bowl **8** and block the ice scraper **7**. This will cause the motor to overheat!
- ▶ Do not stop the appliance during processing! Otherwise, the ice mixture will freeze onto the sides of the freezer bowl **8** and the ice scraper **7** will be blocked when you switch the appliance back on. This will cause the motor to overheat!

- 1) Remove the freezer bowl **8** from the freezer.
- 2) Assemble the appliance as described in the chapter titled "Assembly".
- 3) Switch the appliance on by moving the On/Off switch **1** to the position I. The whisk **7** starts to turn.
- 4) Now, fill the prepared ice mixture into the freezer bowl **8** through the filling opening **4**. Ideally, use a bowl with a spout. Never add more than 1000 ml. During processing, the mixture increases in volume!
- 5) Allow the appliance to continue running until you are satisfied with the consistency of the mixture. The ice cream is ready after 40 minutes at the most.
- 6) Switch the appliance off at the On/Off switch **1** and pull the mains power plug out of the socket.
- 7) Turn the lid **5** until you can take it off.
- 8) Pull the ice scraper **7** out of the ice cream. If the ice cream sticks to it, scrape it off with a plastic spoon or similar tool.



- 9) Remove the ice cream from the freezer bowl **8**. Use only plastic or wooden implements to do this.

## **⚠ CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use metal utensils to remove the ice cream from the freezer bowl **8**. They can scratch the freezer bowl **8**.

## Cleaning and care

### **⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK**

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



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

### **⚠ CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use abrasive, chemical or caustic cleaning agents to clean this appliance. They can cause damage to the surfaces.
- ◆ If assembled, take the appliance apart to clean it.
- Turn the lid **5** until you can take it off.
  - Pull the drive shaft **6** out of the drive shaft socket **3**.
  - Disconnect the ice scraper **7** from the drive shaft **6**.
  - Rotate the lid **5** together with the motor unit **2**. Gently press the two catches which project through the lid **5** inwards and push them out of the lid **5** inwards at the same time. The motor unit **2** will now detach from the lid **5**.

- ◆ Clean the motor unit **2** with a moist cloth after every use. If there is heavy soiling, add mild detergent to the cloth. Rinse detergent residues off with clear water. Ensure that there are no detergent residues on the appliance, and that the appliance is completely dry before renewed use.
- ◆ Allow the freezer bowl **8** to warm up to room temperature before cleaning it. Wash the freezer bowl **8**, ice scraper **7**, the drive shaft **6** and the lid **5** in lukewarm water with a little washing-up liquid. Afterwards, rinse these parts with plenty of clean water to remove all detergent residues.

### **NOTE**



You can also wash the ice scraper **7**, the drive shaft **6** and the lid **5** in your dishwasher. Place the parts in the upper dishwasher basket if possible and do not jam them in.

- ◆ Ensure that all parts are completely dry before re-use.

## Storage

- ◆ Always clean the appliance thoroughly before storing.
- ◆ Store the appliance in a clean, dry location.

## Disposal



**Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

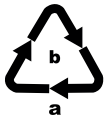
Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



The packaging for this product is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

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

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

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

### Warranty period and statutory claims for defects

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

### Scope of the warranty

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 123456.

## Service

### GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

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

### IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

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

### CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

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

IAN 330911\_1907

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Recipes

### NOTE

- ▶ These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to your personal taste.
- ▶ The maximal filling capacity of one freezer bowl **8** produces around 9 – 10 scoops of ice cream.

### Vanilla ice cream

#### Ingredients

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

#### Preparation

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

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

### Strawberry ice cream

#### Ingredients

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

#### Preparation

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

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

### Banana ice cream

#### Ingredients

- 150 g bananas
- 300 ml/300 g whole milk
- 200 ml/200 g cream
- 100 g icing sugar

#### Preparation

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

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

## Mango ice cream

### Ingredients

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

### Preparation

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

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

## Nut ice cream

### Ingredients

- 100 g nuts
- 250 ml/250 g whole milk
- 200 ml/200 g cream
- 200 g icing sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 egg yolk

### Preparation

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

## Kiwi sorbet

### Ingredients

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

### Preparation

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

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

## Περιεχόμενα

<b>Εισαγωγή</b> .....	<b>12</b>
<b>Προβλεπόμενη χρήση</b> .....	<b>12</b>
<b>Παραδοτέος εξοπλισμός</b> .....	<b>12</b>
<b>Περιγραφή συσκευής</b> .....	<b>12</b>
<b>Τεχνικά χαρακτηριστικά</b> .....	<b>12</b>
<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>13</b>
<b>Συναρμολόγηση</b> .....	<b>15</b>
<b>Προετοιμασία</b> .....	<b>15</b>
<b>Παρασκευή παγωτού</b> .....	<b>15</b>
<b>Καθαρισμός και φροντίδα</b> .....	<b>16</b>
<b>Αποθήκευση</b> .....	<b>16</b>
<b>Απόρριψη</b> .....	<b>17</b>
<b>Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>17</b>
Σέρβις .....	18
Εισαγωγέας .....	18
<b>Συνταγές</b> .....	<b>19</b>
Παγωτό βανίλια .....	19
Παγωτό γάλακτος φράουλα .....	19
Παγωτό γάλακτος μπανάνα .....	19
Παγωτό γάλακτος μάνγκο .....	20
Παγωτό γάλακτος φιστίκι .....	20
Σορμπέ ακτινίδιο .....	20

## Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

## Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την παρασκευή παγωτού γάλακτος και σορμπέ. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

## Παραδοτέος εξοπλισμός

Παγωτομηχανή

Οδηγίες χρήσης

## Περιγραφή συσκευής


- 1 Διακόπτης On/Off
- 2 Μονάδα μοτέρ
- 3 Υποδοχή άξονα μετάδοσης κίνησης
- 4 Άνοιγμα πλήρωσης
- 5 Καπάκι
- 6 Άξονας μετάδοσης κίνησης
- 7 Αναδευτήρας
- 8 Μπολ ψύξης

## Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση: 220 - 240 V ~  
(εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 Hz


Απορρόφηση  
ισχύος: 12 W

Κατηγορία  
προστασίας: II/□ (διπλή θωράκιση)

 Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

## Υποδείξεις ασφαλείας

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μία σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα με τάση δικτύου 220 - 240 V ~, 50 Hz.
  - ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια τροφοδοσίας που έχουν υποστεί ζημιά πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται τυχόν κίνδυνοι.
  - ▶ Σε περίπτωση δυσλειτουργιών και πριν από τον καθαρισμό της συσκευής αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
  - ▶ Αφαιρείτε πάντα το καλώδιο δικτύου από την πρίζα, τραβώντας το βύσμα και όχι το ίδιο το καλώδιο.
  - ▶ Μην τσακίζετε ή συμπιέζετε το καλώδιο και τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να σκοπτάψει σε αυτό.
  - ▶ Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους. Στην περίπτωση που εισχωρήσει, πάντως, υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
  - ▶ Ποτέ μην έρχεστε σε επαφή με το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα με βρεγμένα χέρια.
  - ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το μοτέρ της συσκευής. Διαφορετικά, δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.
  - ▶ Μετά τη χρήση, αποσυνδέετε αμέσως τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος. Μόνο εάν αφαιρέσετε το βύσμα από την πρίζα διακόπτεται πλήρως η τροφοδοσία ρεύματος.
  - ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε εσωτερικούς χώρους.
-  Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ της συσκευής σε υγρά και δεν επιτρέπεται να αφήνετε υγρά να εισχωρούν στο περίβλημα της μονάδας του μοτέρ.





**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών ή μεγαλύτερα και επιτηρούνται.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- ▶ Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιβλέπεται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- ▶ Πριν από την αντικατάσταση κινούμενων αξεσουάρ ή πρόσθετων εξαρτημάτων, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ▶ Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού! Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τον ενδειγμένο τρόπο.

## Συναρμολόγηση

Για τη συναρμολόγηση συμβουλευθείτε τις εικόνες στην αναδιπλούμενη σελίδα.

- 1) Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τυχόν αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- 2) Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- 3) Τοποθετήστε το μπολ ψύξης **8** σε μια επίπεδη επιφάνεια.
- 4) Τοποθετήστε τον άξονα μετάδοσης κίνησης **6** στην αντίστοιχη εγκοπή του αναδευτήρα **7**, μέχρι ο αναδευτήρας **7** να κουμπώσει.
- 5) Τοποθετήστε το άλλο άκρο του άξονα μετάδοσης κίνησης **6** στην αντίστοιχη υποδοχή του άξονα μετάδοσης κίνησης **3**.
- 6) Τοποθετήστε το καπάκι **5** στο μπολ ψύξης **8**. Φροντίστε ώστε το βέλος ▼ στο καπάκι **5** να έχει φορά προς το σύμβολο  του μπολ ψύξης **8**. Περιστρέψτε το καπάκι **5** με οποιαδήποτε φορά, μέχρι το βέλος ▼ στο καπάκι **5** να έχει φορά προς ένα από τα σύμβολα  του μπολ ψύξης **8**.
- 7) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.

Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

## Προετοιμασία

- ♦ Τοποθετήστε το μπολ ψύξης **8** περ. για 24 ώρες στην κατάψυξη/στον καταψύκτη, τουλάχιστον στους  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Φροντίζετε ώστε το μπολ ψύξης **8** να είναι εντελώς στεγνό, προτού το τοποθετήσετε στην κατάψυξη/στον καταψύκτη.
- Πριν την ψύξη, τοποθετείτε το μπολ ψύξης **8** σε μια πλαστική σακούλα, για παράδειγμα σε σακούλα τροφίμων για κατάψυξη.
- Τοποθετείτε το μπολ ψύξης **8** όρθιο στην κατάψυξη/στον καταψύκτη.
- Πριν από την επεξεργασία, τοποθετείτε τα φρούτα, το γάλα και την κρέμα γάλακτος στο ψυγείο. Κατά αυτόν τον τρόπο, θα είναι ήδη κρύα και δεν θα απαιτείται τόσος χρόνος για να ψυχθεί το μείγμα παγωτού.

- ♦ Πολτοποιήστε τα φρούτα με μια ράβδο πολτοποιήσης και αναμείξτε όλα τα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή.
- ♦ Αφήστε το μείγμα περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.

## Παρασκευή παγωτού

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Πάντα να εκκινείτε πρώτα τη συσκευή και μετά να γεμίζετε με τα υλικά! Αλλιώς η μάζα παγωτού παγώνει αμέσως στα τοιχώματα του μπολ ψύξης **8** και ο αναδευτήρας **7** μπλοκάρει. Σε αυτή την περίπτωση υπερθερμαίνεται και το μοτέρ!
- Σε καμία περίπτωση μη σταματάτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας επεξεργασίας. Αλλιώς η μάζα παγωτού παγώνει αμέσως στα τοιχώματα του μπολ ψύξης **8** και ο αναδευτήρας **7** μπλοκάρει κατά την εκ νέου ενεργοποίηση. Σε αυτή την περίπτωση υπερθερμαίνεται και το μοτέρ!

- 1) Αφαιρέστε το μπολ ψύξης **8** από την κατάψυξη/τον καταψύκτη.
- 2) Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Συναρμολόγηση».
- 3) Ενεργοποιήστε τη συσκευή, θέτοντας το διακόπτη On/Off **1** στη θέση I. Ο αναδευτήρας **7** περιστρέφεται.
- 4) Γεμίστε τώρα το προετοιμασμένο μείγμα παγωτού μέσα από το άνοιγμα πλήρωσης **4** στο μπολ ψύξης **8**. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα δοχείο με στόμιο έκχυσης. Ποτέ όμως μη γεμίζετε με περισσότερα από 1000 ml. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, ο όγκος του μείγματος αυξάνεται!
- 5) Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει τόσο, μέχρι να είστε ευχαριστημένοι με την πυκνότητα του μείγματος. Το αργότερο μετά από 40 λεπτά, το παγωτό είναι έτοιμο.
- 6) Απενεργοποιήστε τη συσκευή από το διακόπτη On/Off **1** και βγάλτε το βύσμα από την πρίζα.
- 7) Γυρίστε το καπάκι **5**, μέχρι να μπορείτε να το απομακρύνετε.

- 8) Αφαιρέστε τον αναδευτήρα **7** από το παγωτό. Εάν έχει μείνει παγωτό στον αναδευτήρα, αφαιρέστε το με ένα πλαστικό κουτάλι ή κάτι παρόμοιο.
- 9) Αφαιρέστε το παγωτό από το μπολ ψύξης **8**. Για να γίνει αυτό, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά πλαστικά ή ξύλινα εργαλεία κουζίνας.

### **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε το παγωτό από το μπολ ψύξης **8**! Με αυτά μπορεί να γδάρετε το μπολ ψύξης **8**.

## **Καθαρισμός και φροντίδα**

### **⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ**

- ▶ Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.



Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ **2** μέσα σε υγρά, ούτε και να εισχωρούν υγρά μέσα στο περιβλήμα της μονάδας μοτέρ **2**.

### **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε άγρια, εκτριπτικά και χημικά μέσα καθαρισμού για να καθαρίσετε τη συσκευή. Κάτι τέτοιο θα προκαλέσει ζημιές στην επιφάνεια!
- ♦ Για τον καθαρισμό, να αποσυναρμολογείτε τη συσκευή:
  - Γυρίστε το καπάκι **5**, μέχρι να μπορείτε να το απομακρύνετε.
  - Τραβήξτε τον άξονα μετάδοσης κίνησης **6** από την υποδοχή του άξονα μετάδοσης κίνησης **3**.
  - Αποσυνδέστε τον αναδευτήρα **7** από τον άξονα μετάδοσης κίνησης **6**.
  - Γυρίστε το καπάκι **5** από τη μονάδα μοτέρ **2**. Πιέστε τις δύο ασφάλειας που προεξέχουν μέσα από το καπάκι **5** ελαφρά προς τα μέσα και πιέστε τις ταυτόχρονα έξω από το καπάκι **5**. Η μονάδα μοτέρ **2** λασκάρει τώρα από το καπάκι **5**.

- ♦ Καθαρίζετε τη μονάδα μοτέρ **2** μετά από κάθε χρήση με ένα νωπό πανί. Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, προσθέτετε στο πανί λίγο ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια σκουπίζετε με καθαρό νερό. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στη συσκευή και ότι η συσκευή έχει στεγνώσει πλήρως πριν από μια νέα χρήση.

- ♦ Πριν από την πλύση, αφήνετε το μπολ ψύξης **8** να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου. Ξεπλένετε το μπολ ψύξης **8**, τον αναδευτήρα **7**, τον άξονα μετάδοσης κίνησης **6** και το καπάκι **5** σε χλιαρό νερό με λίγο απορρυπαντικό. Ξεπλένετε τα εξαρτήματα άλλη μια φορά με καθαρό νερό, για να βεβαιωθείτε ότι έχουν απομακρυνθεί όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

### **ΥΠΟΔΕΙΞΗ**



Μπορείτε, επίσης, να πλένετε τον αναδευτήρα **7**, τον άξονα μετάδοσης κίνησης **6** και το καπάκι **5** στο πλυντήριο πιάτων. Εφόσον υπάρχει τέτοια δυνατότητα, τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσουν.

- ♦ Να βεβαιώνετε πριν από κάθε εκ νέου χρήση ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει και πάλι εντελώς.

## **Αποθήκευση**

- ♦ Καθαρίστε τη συσκευή επιμελώς πριν από την φύλαξή της.
- ♦ Φυλάξτε τη συσκευή σε ένα καθαρό και στεγνό μέρος.

## Απόρριψη



**Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU.**

Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητάς ή του δήμου σας.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών σημείων ανακύκλωσης.



Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

## Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διατίθεται 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

## Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

## Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 123456 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

## Σέρβις

**GR** Σέρβις Ελλάδα

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

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

**CY** Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

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

IAN 330911\_1907

## Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Συνταγές

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.
- ▶ Η μέγ. ποσότητα πλήρωσης ενός μπολ ψύξης **8** δίνει περ. 9 - 10 μπάλες παγωτό.

## Παγωτό βανίλια

### Υλικά

- 200 ml/200 γρ. πλήρες γάλα
- 200 ml/200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 40 γρ. ζάχαρη άχνη
- 24 γρ. ζάχαρη βανίλιας (περ. 3 φακελάκια)
- 2 κρόκοι

### Παρασκευή

- 1) Χτυπάτε τους κρόκους με τη ζάχαρη βανίλιας και τη ζάχαρη άχνη, μέχρι το μείγμα να γίνει ανοιχτόχρωμο.
- 2) Προσθέτετε το γάλα.
- 3) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 4) Ανακατεύετε την κρέμα γάλακτος με το άλλο μείγμα.
- 5) Αφήνετε το μείγμα παγωτού περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.

Τώρα μπορείτε να παρασκευάσετε το παγωτό από το μείγμα όπως περιγράφεται στις οδηγίες.

## Παγωτό γάλακτος φράουλα

### Υλικά

- περ. 300 γρ. φράουλες
- 200 ml/200 γρ. πλήρες γάλα
- 200 ml/200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη

### Παρασκευή

- 1) Πολτοποιείτε τις φράουλες.
- 2) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 3) Αναμειγνύετε τις πολτοποιημένες φράουλες με την κρέμα γάλακτος, το γάλα και τη ζάχαρη άχνη.
- 4) Αφήνετε το μείγμα παγωτού περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.

Τώρα μπορείτε να παρασκευάσετε το παγωτό από το μείγμα όπως περιγράφεται στις οδηγίες.

## Παγωτό γάλακτος μπανάνα

### Υλικά

- 150 γρ. μπανάνες
- 300 ml/300 γρ. πλήρες γάλα
- 200 ml/200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη

### Παρασκευή

- 1) Πολτοποιείτε τις μπανάνες.
- 2) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 3) Αναμειγνύετε τις πολτοποιημένες μπανάνες με την κρέμα γάλακτος, το γάλα και τη ζάχαρη άχνη.
- 4) Αφήνετε το μείγμα παγωτού περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.

Τώρα μπορείτε να παρασκευάσετε το παγωτό από το μείγμα όπως περιγράφεται στις οδηγίες.

## Παγωτό γάλακτος μάνγκο

### Υλικά

- 200 γρ. ψίχα μάνγκο
- 200 ml/200 γρ. πλήρες γάλα
- 200 ml/200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη

### Παρασκευή

- 1) Πολτοποιείτε την ψίχα μάνγκο.
- 2) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 3) Αναμειγνύετε την πολτοποιημένη ψίχα μάνγκο με την κρέμα γάλακτος, το γάλα και τη ζάχαρη άχνη.
- 4) Αφήνετε το μείγμα παγωτού περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.

Τώρα μπορείτε να παρασκευάσετε το παγωτό από το μείγμα όπως περιγράφεται στις οδηγίες.

## Παγωτό γάλακτος φιστίκι

### Υλικά

- 100 γρ. φιστίκια
- 250 ml/250 γρ. πλήρες γάλα
- 200 ml/200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 200 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 πακετάκι ζάχαρη βανίλιας
- 1 κρόκος

### Παρασκευή

- 1) Ψιλοκόβετε τα φιστίκια.
- 2) Χτυπάτε τους κρόκους με τη ζάχαρη βανίλιας και τη ζάχαρη άχνη, μέχρι το μείγμα να γίνει ανοιχτόχρωμο.
- 3) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 4) Ανακατεύετε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και το προηγούμενο μείγμα.

- 5) Αφήνετε το μείγμα παγωτού περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.
- 6) Μόλις κρυώσει, βάζετε το μείγμα παγωτού μέσα στη συσκευή, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Παρασκευή παγωτού».
- 7) Περιμένετε περ. 5 λεπτά και, χωρίς να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, προσθέτετε σιγά - σιγά τα ψιλοκομμένα φιστίκια μέσα στη συσκευή.
- 8) Περιμένετε μέχρι να ετοιμαστεί το παγωτό.

## Σορμπέ ακτινίδιο

### Υλικά

- περ. 5 ακτινίδια (περ. 390 γρ. ψίχα από το φρούτο)
- 1 μοσχολέμονο
- 100 γρ. ζάχαρη

### Παρασκευή

- 1) Καθαρίζετε τα ακτινίδια και αφαιρείτε το σκληρό τμήμα.
- 2) Κόβετε την ψίχα του φρούτου σε μικρούς κύβους.
- 3) Πασπαλίζετε την ψίχα του φρούτου με το χυμό του μοσχολέμονου που στύψατε.
- 4) Βάζετε την ψίχα του φρούτου για 1 ώρα στην κατάψυξη.
- 5) Βράζετε τη ζάχαρη με 100 ml νερό, μέχρι να γίνει σιρόπι. Στη συνέχεια, αφήνετε το σιρόπι να κρυώσει.
- 6) Πολτοποιείτε την ψίχα του φρούτου μαζί με το σιρόπι με ένα επιτραπέζιο μίξερ ή μίξερ χειρός.

Τώρα μπορείτε να παρασκευάσετε το μείγμα σε σορμπέ όπως περιγράφεται στις οδηγίες.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>22</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>22</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>22</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>22</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>22</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>23</b>
<b>Zusammenbau</b> .....	<b>25</b>
<b>Vorbereitung</b> .....	<b>25</b>
<b>Eis herstellen</b> .....	<b>25</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>26</b>
<b>Lagerung</b> .....	<b>26</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>27</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>27</b>
Service .....	28
Importeur .....	28
<b>Rezepte</b> .....	<b>29</b>
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

### **⚠ 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.**

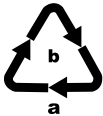
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können 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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://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.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:  
10/2019 · Ident.-No.: SECM12B5-092019-2

---

IAN 330911\_1907