

SILVERCREST®



ICE CREAM MAKER SECM 12 B5

(HU)

FAGYLALTGÉP

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

EISMASCHINE

Bedienungsanleitung

(CZ)

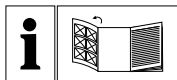
ZMRZLINOVAČ

Návod k obsluze

IAN 330911_1907

(HU)

(CZ)



(HU)

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

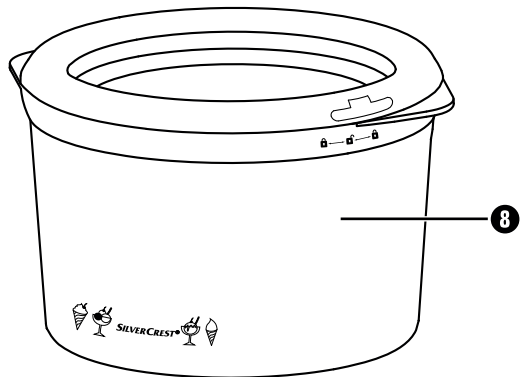
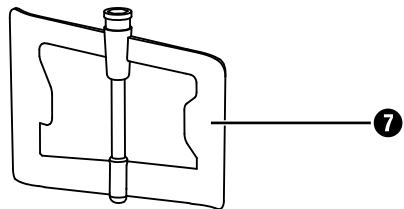
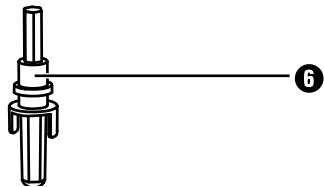
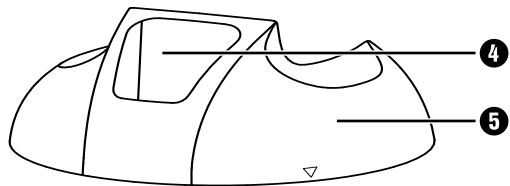
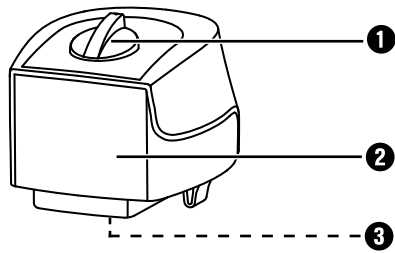
(CZ)

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

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	11
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21



Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása	2
Műszaki adatok	2
Biztonsági utasítások	3
Összeszerelés	5
Előkészítés	5
Fagylalt készítés	5
Tisztítás és ápolás	6
Tárolás	6
Ártalmatlanítás	7
A Kompernass Handels GmbH garanciája	7
Szerviz	8
Gyártja	8
Receptek	9
Vanília fagylalt	9
Tejes eperfagylalt	9
Tejes banánfagylalt	9
Tejes mangófagylalt	10
Tejes dió/mogyorófagylalt	10
Kivi sörbet	10

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A készüléket csak a leírásnak megfelelően és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetészerű használat

Ez a készülék tejes fagylalt és sörbet készítésére használható. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra.

A csomag tartalma

fagylaltgép

használati útmutató

A készülék leírása


- 1 Be-, kikapcsoló
- 2 motorblokk
- 3 hajtótengely-befogó
- 4 betöltőnyílás
- 5 fedél
- 6 hajtótengely
- 7 fagylaltkeverő
- 8 fagyasztótál

Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220 – 240 V ~ (váltóáram),
50 Hz

Teljesítményfelvétel: 12 W

Védelmi osztály: II /  (dupla szigetelés)

 A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készüléket csak az előírásoknak megfelelően beszerelt, 220 - 240 V ~, 50 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljhoz csatlakoztassa.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ▶ A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzatból.
- ▶ Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt, és úgy helyezze el, hogy ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne.
- ▶ Védje a készüléket a nedvességtől és ne használja a szabadban. Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból, és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- ▶ Soha ne fogja meg a hálózati kábelt vagy a csatlakozót nedves kézzel.
- ▶ Ne nyissa fel a készülék motorblokkját. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
- ▶ Használat után azonnal válassa le a készüléket a hálózatról. A készülék csak akkor teljesen árammentes, ha a csatlakozódugót kihúzta a csatlakozóaljzatból.
- ▶ A készüléket csak belső helyiségekben használja.



A készülék motoregységét semmiképpen sem szabad folyadékba meríteni és nem szabad hagyni, hogy folyadék kerüljön a motorblokk házába.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ A felhasználói tisztítást és a karbantartást nem végezhetik gyerekek, ez alól csak a 8 évesnél idősebb és felügyelet alatt lévő gyerekek képeznek kivételt.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy 8 évesnél fiatalabb gyermekek ne kerüljenek a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn! Csak rendeltetésének megfelelően használja a készüléket.

Összeszerelés

Az összeszereléshez a kihajtható oldalon található ábrák nyújtanak segítséget.

- 1) Távolítsa el a készülékről a csomagolóanyagot és az esetleges címkéket.
- 2) Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.
- 3) Helyezze a fagyasztótálat **8** egy sima felületre.
- 4) Dugja a hajtótengelyt **6** a fagyaltkeverő **7** megfelelő mélyedésébe, amíg a fagyaltkeverő **7** bekattan.
- 5) Dugja a hajtótengely **6** másik végét a megfelelő hajtótengely-befogóba **3**.
- 6) Tegye a fedelet **5** a fagyasztótárra **8**. Közben ügyeljen arra, hogy a fedélen **5** lévő nyíl ▼ a fagyasztótálon **8** lévő **1** szimbólumra mutasson. Forgassa el a fedelet **5** tetszőleges irányba, amíg a fedélen **5** lévő nyíl ▼ a fagyasztótálon **8** lévő egyik **2** szimbólumra mutat.
- 7) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

A készülék ezzel üzemkész.

Előkészítés

- ◆ Tegye a fagyasztótálat **8** kb. 24 órára egy fagyasztószekrénybe/mélyhűtő ládába, legalább -18 °C-ra.

TIPPEK

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a fagyasztótál **8** teljesen száraz legyen, mielőtt a fagyasztószekrénybe/mélyhűtő ládába teszi.
- ▶ Tegye a fagyasztótálat **8** a fagyasztás előtt egy műanyag zacskóba, például fagyasztózacskóba.
- ▶ Tárolja a fagyasztótálat **8** egyenesen a fagyasztószekrényben/mélyhűtő ládában.
- ▶ A gyümölcsöket, a tejet és a tejszínt már a feldolgozás előtt tegye hűtőszekrénybe. Így ezek már hidegek és nem kell olyan hosszú ideig keverni a fagyaltot a hozzávalók lehűtéséhez.

- ◆ Botmixerrel aprítsa fel a gyümölcsöket és a recept szerint keverje össze az összes hozzávalót.
- ◆ Hagyja a keveréket kb. 4 órán keresztül a hűtőszekrényben lehűlni.

Fagyalt készítés

⚠ FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Először mindig indítsa el a készüléket és csak ezt követően töltsé bele a hozzávalókat! Ellenkező esetben a fagyasztótál azonnal a fagyasztótál **8** oldalára fagy és blokkolja a fagyaltkeverőt **7**. A motor pedig túlmelegszik!
- ▶ Semmiképpen ne állítsa le a készüléket a feldolgozás közben. Ellenkező esetben a fagyaltmassza azonnal a fagyasztótál **8** oldalára fagy és blokkolja a fagyaltkeverőt **7** a visszakapcsoláskor. A motor pedig túlmelegszik!

- 1) Vegye ki a fagyasztótálat **8** a fagyasztószekrényből / mélyhűtő ládából.
- 2) Szerelje össze a készüléket az „Összeszerelés” fejezetben leírtak szerint.
- 3) Kapcsolja be a készüléket, ehhez állítsa a BE/KI kapcsolót **1** „I” állásba. A fagyaltkeverő **7** forogni kezd.
- 4) Ekkor töltsé az előkészített fagyaltkeveréket a betöltőnyíláson **4** keresztül a fagyasztótálba **8**. Ehhez legjobban, ha kiöntővel ellátott edényt használ. Azonban soha ne töltsön bele 1000 ml-nél többet. A feldolgozás alatt nő a massa térfogata!
- 5) Addig működtesse a készüléket, amíg úgy gondolja, hogy megfelelő a keverék állaga. Legfeljebb 40 perc múlva kész a fagyalt.
- 6) Kapcsolja ki a készüléket a be-, kikapcsolóval **1** és húzza ki a csatlakozódugót.
- 7) Forgassa el a fedelet **5**, amíg le nem tudja venni.
- 8) Emelje ki a fagyaltkeverőt **7** a fagyaltból. Ha fagyalt marad rajta, akkor egy műanyag kanállal vagy hasonlóval távolítsa el róla.

- 9) Vegye ki a fagylaltot a fagyasztótájból **8**. Ehhez kizárólag műanyag vagy fa evőeszközt használjon.

⚠ FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Ne használjon fém evőeszközt a fagylalt eltávolításához a fagyasztótájból **8**! Ezzel megkarcolhatja a fagyasztótálat **8**.

Tisztítás és ápolás

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.



A motorblokkot **2** semmiképpen sem szabad folyadékba meríteni és nem szabad hagyni, hogy folyadék kerüljön a motorblokk **2** házába.

⚠ FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Ne tisztítsa a készüléket erős hatású, súroló vagy vegyi tisztítószerekkel. Ez kárt tehet a felületben!

- ◆ A tisztításhoz szedje szét a készüléket, ha esetleg még össze van szerelve:
 - Forgassa el a fedelet **5**, amíg le nem tudja venni.
 - Vegye ki a hajtótengelyt **6** a hajtótengelybefogóból **3**.
 - Válassza le a fagylaltkeverőt **7** a hajtótengelyről **6**.
 - Fordítsa meg a fedelet **5** a motorblokkal **2**. Nyomja kissé befelé a fedélből **5** kiálló két rögzítést és egyidejűleg nyomja ki a fedélből **5**. Ezzel a motorblokk **2** leválik a fedélről **5**.

- ◆ A motorblokkot **2** minden használat után tisztítsa meg nedves törülköendővel. Makacs szennyeződés esetén tegyen kevés kímélő mosogatószeret a törülköendőre. Ezt követően törölje át tiszta vizes kendővel. Ellenőrizze, hogy a készüléken nem maradt mosogatószer és az ismételt használatbavétel előtt a készülék teljesen száraz.

- ◆ Tisztítás előtt hagyja a fagyasztótálat **8** szobahőmérsékletűre melegedni. A fagyasztótálat **8**, a fagylaltkeverőt **7**, a hajtótengelyt **6** és a fedelet **5** enyhén mosogatószeres, langyos vízben mosogassa el. Ezeket az alkatrészeket öblítse le még egyszer tiszta vízzel, hogy biztosan eltávolítsa a mosogatószer-maradványokat.

TUDNIVALÓ



A fagylaltkeverő **7**, a hajtótengely **6** és a fedél **5** mosogatógépben is tisztítható. Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be.

- ◆ Ellenőrizze, hogy az ismételt használatbavétel előtt minden alkatrész teljesen megszáradt.

Tárolás

- ◆ Tárolás előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket.
- ◆ A készüléket tiszta és száraz helyen tárolja.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A csomagolás környezetbarát anyagokból áll, melyet a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.



Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (b) és számjegyekkel (a) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1-7: Műanyag, 20-22: Papír és karton, 80-98: Kompozit anyagok.

A Kompersass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlőről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásának kitétt és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbeutató videókhöz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 123456 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21 225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 330911_1907

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

TUDNIVALÓ

- ▶ A receptek sikerét nem garantáljuk. Valamennyi hozzávaló és elkészítési mód adata csak hozzávetőleges érték. Egészsítse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival.
- ▶ A fagyasztótól **8** maximális kapacitása kb. 9-10 gombóc fagyalt.

Vanília fagyalt

Hozzávalók

- 2 dl/20 dkg teljes tej
- 2 dl/20 dkg tejszín
- 4 dkg porcukor
- 2,4 dkg vaníliás cukor (kb. 3 csomag)
- 2 tojássárgája

Elkészítés

- 1) Keverje össze a tojássárgáját a vaníliás cukorral és a porcukorral, amíg világos masszát kap.
- 2) Adja hozzá a tejet.
- 3) Verje fel keményre a tejszín.
- 4) Keverje el a tejszín a masszával.
- 5) Hagyja a fagyaltmasszát kb. 4 órán keresztül a hűtőszekrényben hűlni.

Ezt követően fagyaltot készíthet a fagyaltmasszából az útmutatóban leírtak szerint.

Tejes eperfagyalt

Hozzávalók

- kb. 30 dkg eper
- 2 dl/20 dkg teljes tej
- 2 dl/20 dkg tejszín
- 10 dkg porcukor

Elkészítés

- 1) Pürésítse az epret.
- 2) Verje fel keményre a tejszín.
- 3) Keverje el a pürés eperes a tejszínnel, a tejjel és a porcukorral.
- 4) Hagyja a fagyaltmasszát kb. 4 órán keresztül a hűtőszekrényben hűlni.

Ezt követően fagyaltot készíthet a fagyaltmasszából az útmutatóban leírtak szerint.

Tejes banánfagyalt

Hozzávalók

- 15 dkg banán
- 3 dl/30 dkg teljes tej
- 2 dl/20 dkg tejszín
- 10 dkg porcukor

Elkészítés

- 1) Pürésítse a banánt.
- 2) Verje fel keményre a tejszín.
- 3) Keverje el a pürésített banánt a tejszínnel, a tejjel és a porcukorral.
- 4) Hagyja a fagyaltmasszát kb. 4 órán keresztül a hűtőszekrényben hűlni.

Ezt követően fagyaltot készíthet a fagyaltmasszából az útmutatóban leírtak szerint.

Tejes mangófagylalt

Hozzávalók

- 20 dkg mangóhús
- 2 dl/20 dkg teljes tej
- 2 dl/20 dkg tejszín
- 10 dkg porcukor

Elkészítés

- 1) Pürésítse a mangóhúst.
- 2) Verje fel keményre a tejszínt.
- 3) Keverje el a pürésített mangóhúst a tejszínnel, a tejjel és a porcukorral.
- 4) Hagyja a fagylaltmasszát kb. 4 órán keresztül a hűtőszekrényben hűlni.

Ezt követően fagylaltot készíthet a fagylaltmasszából az útmutatóban leírtak szerint.

Tejes dió/mogyorófagylalt

Hozzávalók

- 10 dkg dió/mogyoró
- 2,5 dl/25 dkg teljes tej
- 2 dl/20 dkg tejszín
- 20 dkg porcukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 tojássárgája

Elkészítés

- 1) Darabolja apróra a diót/mogyorót.
- 2) Keverje össze a tojássárgáját a vaníliás cukorral és a porcukorral, amíg világos masszát kap.
- 3) Verje fel keményre a tejszínt.
- 4) Keverje össze a tejet, a tejszínt és a masszát.
- 5) Hagyja a fagylaltmasszát kb. 4 órán keresztül a hűtőszekrényben hűlni.
- 6) Miután lehült, tegye a fagylaltmasszát a készülékbe a „Fagylalt készítés” fejezetben leírtak szerint.
- 7) Várjon 5 percet, majd a készülék kikapcsolása nélkül fokozatosan adagolja a készülékbe az apróra darabolt diót/mogyorót.
- 8) Várjon, amíg a fagylalt elkészül.

Kivi sörbet

Hozzávalók

- kb. 5 kivi (kb. 39 dkg gyümölcshús)
- 1 zöldcitrom
- 10 dkg cukor

Elkészítés

- 1) Hámozza meg a kivit és távolítsa el a kocsányt.
- 2) Darabolja kis kockákra a gyümölcshúst.
- 3) Csöpögtesse a gyümölcshúsra a zöldcitrom kifacsart levét.
- 4) Tegye a gyümölcshúst 1 órára a fagyasztóba.
- 5) Forralja fel a cukrot 1 dl vízben, amíg szirupot nem kap. Ezt követően hagyja a szirupot lehűlni.
- 6) Pürésítse a gyümölcshúst a sziruppal álló-, vagy botmixerrel.

Ezt követően sörbetet készíthet a masszából az útmutatóban leírtak szerint.

Obsah

Úvod	12
Použití v souladu s určením	12
Rozsah dodávky	12
Popis přístroje	12
Technické údaje	12
Bezpečnostní pokyny	13
Montáž	15
Příprava	15
Výroba zmrzliny	15
Čištění a údržba	16
Skladování	16
Likvidace	17
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	17
Servis	18
Dovozce	18
Recepty	19
Vanilková zmrzlina	19
Jahodová mléčná zmrzlina	19
Banánová mléčná zmrzlina	19
Mangová mléčná zmrzlina	20
Ořechová mléčná zmrzlina	20
Kiwi sorbet	20

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen k výrobě mléčné zmrzliny a sorbetu. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky

zmrzlinovač

návod k obsluze

Popis přístroje

- 1 vypínač
- 2 motorový blok
- 3 upínání hnacích hřídelí
- 4 plnicí otvor
- 5 víko
- 6 hnací hřídel
- 7 mixovací lopatky
- 8 mrazicí mísa

Technické údaje

Jmenovité napětí: 220 - 240 V ~
(střídavý proud), 50 Hz

Příkon: 12 W


Třída ochrany: II /  (dvojitá izolace)



Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Příklad: Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 – 240 V ~, 50 Hz.
 - ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
 - ▶ V případě provozních poruch a před čištěním přístroje vytahujte zástrčku ze síťové zásuvky.
 - ▶ Síťový kabel vytahujte ze zásuvky vždy za zástrčku, nikdy ne za samotný kabel.
 - ▶ Síťový kabel neohýbejte ani nestlačte a položte jej tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
 - ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku. Pokud přesto do krytu přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
 - ▶ Síťový kabel či síťovou zástrčku nikdy nechte mokřými rukama.
 - ▶ Motorový blok přístroje se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.
 - ▶ Ihned po použití odpojte přístroj od elektrické sítě. Pouze tehdy, je-li síťová zástrčka vytažena ze síťové zásuvky, je přístroj plně odpojen od proudu.
 - ▶ Používejte přístroj pouze ve vnitřních prostorách.
-  Motorový blok přístroje se nesmí v žádném případě namáčet do tekutin a také se nesmí dostat žádné kapaliny do krytu motorového bloku.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj je nutné vždy odpojit od sítě, pokud není pod dohledem, a také před montáží, demontáží nebo čištěním.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, se přístroj musí vypnout a odpojit od elektrické sítě.
- ▶ Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění! Přístroj používejte pouze v souladu s jeho určením.

Montáž

Při sestavování se řiďte obrázky na výklopné stránce.

- 1) Odstraňte z přístroje všechny obalový materiál a případné nálepky.
- 2) Přístroj vyčistěte tak, jak je uvedeno v kapitole „Čištění a údržba“.
- 3) Postavte mrazicí mísu **8** na rovný podklad.
- 4) Zasuňte hnací hřídel **6** do příslušné prohlubně mixovací lopatky **7**, dokud mixovací lopatka **7** nezapadne na své místo.
- 5) Zasuňte druhý konec hnací hřídele **6** do příslušného upínání hnací hřídele **3**.
- 6) Nasadte víko **5** na mrazicí mísu **8**. Dbejte při tom na to, aby šipka ▼ na víku **5** ukazovala na symbol **4** na mrazicí míse **8**. Otáčejte víkem **5** do libovolného směru, dokud šipka ▼ na víku **5** neukazuje na jeden ze symbolů **4** na mrazicí míse **8**.
- 7) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Přístroj je nyní připraven k provozu.

Příprava

- ◆ Dejte mrazicí mísu **8** na zhruba 24 hodin do mrazničky/mrazicí přihrádky při teplotě minimálně -18 °C.

TIPY

- ▶ Dbejte na to, aby byla mrazicí mísa **8** před jejím umístěním do mrazničky / mrazicí přihrádky v ledničce úplně suchá.
- ▶ Před zamrazením vložte mrazicí mísu **8** do plastového sáčku, například do sáčku na mražení.
- ▶ Uložte mrazicí mísu **8** v mrazničce / mrazicí přihrádce v ledničce ve svislé poloze.
- ▶ Dejte ovoce, mléko a šlehačku už před zpracováním do chladničky. Tak budou již studené a příprava zmrzliny se zkrátí o čas potřebný k ochlazení přísad.

- ◆ Rozmixujte ovoce tyčovým mixérem a všechny přísady promíchejte podle receptu.
- ◆ Nechte směs v chladničce chladit asi 4 hodiny.

Výroba zmrzliny

⚠ POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Vždy nejprve spusťte přístroj a potom ho naplňte přísadami! Jinak zmrzlinová hmota ihned přimrzne ke stěnám mrazicí mísy **8** a zablokuje se mixovací lopatky **7**. Při tom se přehřeje motor!
- ▶ Přístroj v žádném případě nezastavujte v průběhu zpracování. Jinak zmrzlinová hmota ihned přimrzne ke stěnám mrazicí mísy **8** a zablokuje se mixovací lopatky **7** při novém zapnutí. Při tom se přehřeje motor!

- 1) Vyjměte mrazicí mísu **8** z mrazničky / mrazicí přihrádky v ledničce.
- 2) Sestavte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Sestavení“.
- 3) Přístroj zapněte posunutím vypínače **1** do polohy I. Mixovací lopatka **7** se začne točit.
- 4) Nyní skrze plnicí otvor **4** naplňte mrazicí mísu **8** připravenou zmrzlinovou směsí. Můžete k tomu použít nádobu s výlevkou. Nikdy nedávejte více než 1000 ml. Během zpracování se objem hmoty zvětšuje!
- 5) Nechte přístroj běžet tak dlouho, dokud nebudete s konzistencí směsi spokojeni. Nejpozději po 40 minutách je zmrzlina hotová.
- 6) Vypněte přístroj vypínačem **1** a vytáhněte síťovou zástrčku.
- 7) Otáčejte víkem **5**, dokud jej nebude možné sejmut.
- 8) Vytáhněte mixovací lopatku **7** ze zmrzliny. Pokud by na ní zmrzlina ulpěla, seškrabte ji plastovou lžičkou nebo podobným předmětem.

- 9) Vyjměte zmrzlinu z mrazicí mísy **8**. Použijte k tomu výlučně plastové nebo dřevěné náčiní.

⚠ POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ K vybrání zmrzliny z mrazicí mísy **8** nepoužívejte kovové náčiní! Mohli byste jím mrazicí mísu **8** poškrábat.

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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



Motorový blok **2** nesmíte v žádném případě namáčet do tekutin a také se nesmí dostat žádné kapaliny do krytu motorového bloku **2**.

⚠ POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte k čištění přístroje žádné agresivní, abrazivní nebo chemické čisticí prostředky. Může to vést k poškození povrchu!

- ◆ Před čištěním přístroj, pokud je ještě smontovaný, rozmontujte:

- Otáčejte víkem **5**, dokud jej nebude možné sejmout.
- Vytáhněte hnací hřídel **6** z upínání hnací hřídele **3**.
- Odpojte mixovací lopatku **7** z hnací hřídele **6**.
- Obratěte víko **5** s motorovým blokem **2**. Zatlačte obě aretace, které vyčnívají z víka **5**, lehce dovnitř a současně je vytlačte z víka **5** ven. Nyní lze motorový blok **2** oddělit od víka **5**.

- ◆ Po každém použití vyčistěte motorový blok **2** navlhčeným hadříkem. U tvrdšího znečištění nakapejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté opláchněte čistou vodou. Ubezpečte se, že se v přístroji nenacházejí zbytky mycího prostředku a že je přístroj před novým použitím zcela suchý.

- ◆ Před čištěním nechte mrazicí mísu **8** zahřát na pokojovou teplotu. Umyjte mrazicí mísu **8**, mixovací lopatky **7**, hnací hřídel **6** a víko **5** ve vlažné vodě s trochou mycího prostředku. Opláchněte tyto díly ještě jednou čistou vodou, abyste měli jistotu, že na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku.

UPOZORNĚNÍ



Mixovací lopatky **7**, hnací hřídel **6** a víko **5** můžete rovněž mýt v myčce nádobí. Pokud je to možné, umístěte díly do horního koše myčky nádobí a nepřiskřípněte je.

- ◆ Ujistěte se, že před opětovným použitím jsou všechny části opět zcela suché.

Skladování

- ◆ Před uložením přístroj důkladně vyčistěte.
- ◆ Přístroj uložte na čisté a suchém místě.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

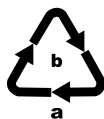
Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



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



Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je roztřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (b) a číslicemi (a) s následujícím významem: 1–7: Plasty, 20–22: Papír a lepenka, 80–98: Kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního nákladu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompennass@lidl.cz

IAN 330911_1907

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21


44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompennass.com

Recepty

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační. Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti.
- ▶ Max. náplň jedné mrazicí mísy  vystačí na cca 9–10 kopečků zmrzliny.

Vanilková zmrzlina

Přísady

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

Příprava

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

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

Jahodová mléčná zmrzlina

Přísady

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

Příprava

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

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

Banánová mléčná zmrzlina

Přísady

- 150 g banánů
- 300 ml/300 g plnotučného mléka
- 200 ml/200 g smetany
- 100 g moučkového cukru

Příprava

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

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

Mangová mléčná zmrzlina

Přísady

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

Příprava

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

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

Ořechová mléčná zmrzlina

Přísady

- 100 g ořechů
- 250 ml/250 g plnotučného mléka
- 200 ml/200 g smetany
- 200 g moučkového cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 žloutek

Příprava

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

Kiwi sorbet

Přísady

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

Příprava

- 1) Oluoupejte kiwi a odstraňte přitom stopku.
- 2) Nakrájejte ovocnou dužinu na malé kostičky.
- 3) Zastříknete ovocnou dužinu šňávou z vymačkané limetky.
- 4) Ovocnou dužinu dejte na 1 hodinu do chladničky.
- 5) Svařujte cukr se 100 ml vody, dokud nevznikne sirup. Poté sirup nechte vychladnout.
- 6) Vytvořte z ovocné dužiny spolu se sirupem pomocí mixéru nebo ponorného mixéru pyrė.

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

Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

Eismaschine

Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

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

Leistungsaufnahme: 12 W


Schutzklasse: II /  (Doppelisolierung)



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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Zusammenbau

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Vorbereitung

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

TIPPS

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

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

Eis herstellen

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Reinigen und Pflegen

⚠️ 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.

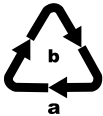
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stav informací

Stand der Informationen:

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

IAN 330911_1907

