

# SILVER CREST®



## HELADERA ELÉCTRICA / GELATIERA SECM 12 B5

ES

### HELADERA ELÉCTRICA

Instrucciones de uso

GB MT

### ICE CREAM MAKER

Operating instructions

IT MT

### GELATIERA

Istruzioni per l'uso

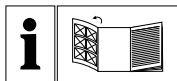
DE AT CH

### EISMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 330911\_1907

ES IT



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

---

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

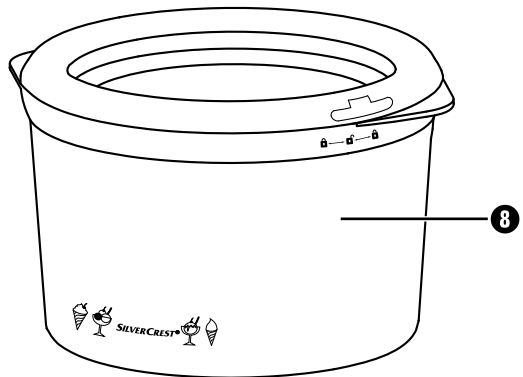
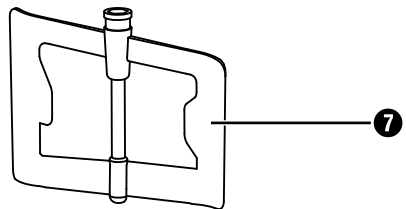
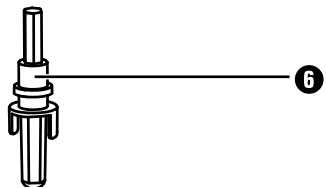
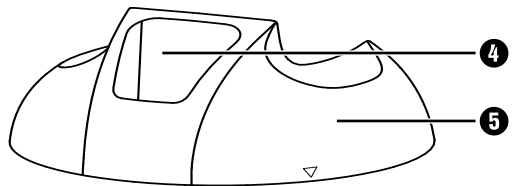
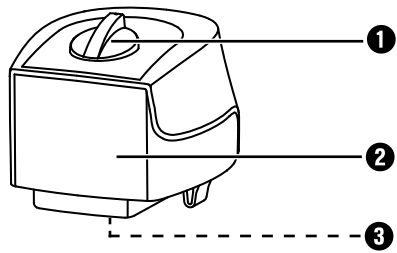
---

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

---

**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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	11
GB/MT	Operating instructions	Page	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	31



# Índice

<b>Introducción</b> .....	<b>2</b>
<b>Uso previsto</b> .....	<b>2</b>
<b>Volumen de suministro</b> .....	<b>2</b>
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>2</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>2</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>3</b>
<b>Montaje</b> .....	<b>5</b>
<b>Preparación</b> .....	<b>5</b>
<b>Preparación del helado</b> .....	<b>5</b>
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>6</b>
<b>Almacenamiento</b> .....	<b>6</b>
<b>Desecho</b> .....	<b>7</b>
<b>Garantía de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>7</b>
Asistencia técnica .....	8
Importador .....	8
<b>Recetas</b> .....	<b>9</b>
Helado de vainilla .....	9
Helado de fresa .....	9
Helado de plátano .....	9
Helado de mango .....	10
Helado de nueces .....	10
Sorbete de kiwi .....	10

## Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la preparación de helados y sorbetes y está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

## Volumen de suministro

Heladera eléctrica  
Instrucciones de uso

## Descripción del aparato

- 1 Interruptor de encendido/apagado
- 2 Bloque motor
- 3 Alojamiento para el eje de accionamiento
- 4 Orificio de llenado
- 5 Tapa
- 6 Eje de accionamiento
- 7 Paleta
- 8 Recipiente de congelación

## Características técnicas

Tensión nominal: 220 - 240 V ~  
(corriente alterna), 50 Hz

Consumo de potencia: 12 W

Clase de aislamiento: II /  (aislamiento doble)



Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

## Indicaciones de seguridad

### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada conforme a la normativa con una tensión de red de 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ Si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ▶ Para desconectar el cable de red de la toma eléctrica, tire siempre del enchufe y no del propio cable.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- ▶ El aparato no debe exponerse a la humedad ni utilizarse a la intemperie. Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y encomiende su reparación al personal especializado cualificado.
- ▶ No toque el cable de red ni el enchufe con las manos húmedas.
- ▶ No abra el bloque motor del aparato. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica inmediatamente después de su uso. El aparato solo estará totalmente desconectado de la corriente si se extrae el enchufe de la toma eléctrica.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente en estancias interiores.



No sumerja nunca el bloque motor del aparato en líquidos y evite que penetren líquidos en la carcasa del bloque de motor.

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!  
Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto.

## Montaje

Para el montaje, utilice las ilustraciones de la página desplegable como guía.

- 1) Retire el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.
- 2) Limpie el aparato como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- 3) Coloque el recipiente de congelación **8** sobre una base plana.
- 4) Inserte el eje de accionamiento **6** en la hendidura correspondiente de la paleta **7** hasta que la paleta **7** quede encastrada.
- 5) Introduzca el otro extremo del eje de accionamiento **6** en el alojamiento para el eje de accionamiento **3**.
- 6) Coloque la tapa **5** sobre el recipiente de congelación **8**. Para ello, asegúrese de que la flecha ▼ de la tapa **5** apunte hacia el símbolo **4** del recipiente de congelación **8**. Gire la tapa **5** en cualquier dirección hasta que la flecha ▼ de la tapa **5** apunte a uno de los símbolos **4** del recipiente de congelación **8**.
- 7) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

Con esto, el aparato estará listo para su uso.

## Preparación

- ◆ Guarde el recipiente de congelación **8** aprox. 24 horas en el congelador a una temperatura de al menos -18 °C.

### CONSEJOS

- ▶ Asegúrese de que el recipiente de congelación **8** esté completamente seco antes de meterlo en el congelador/arcón congelador.
- ▶ Antes de congelarlo, introduzca el recipiente de congelación **8** en una bolsa de plástico; por ejemplo, en una bolsa de congelado.
- ▶ Mantenga el recipiente de congelación **8** en posición vertical en el congelador/arcón congelador.
- ▶ Antes de preparar el helado, guarde las frutas, la leche y la nata en la nevera. De esta manera, ya estarán frías y la mezcla no tardará tanto tiempo en enfriarse.

- ◆ Triture las frutas con una batidora y mézclelas con todos los ingredientes especificados en la receta.
- ◆ Guarde la mezcla en la nevera durante aprox. 4 horas.

## Preparación del helado

### ⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Encienda siempre primero el aparato antes de añadir los ingredientes. De lo contrario, la masa se congelaría inmediatamente en las paredes del recipiente de congelación **8** y bloquearía la paleta **7**. En tal caso, se sobrecalentaría el motor.
- ▶ No detenga nunca el aparato durante el proceso de preparación. De lo contrario, la masa se congelaría inmediatamente en las paredes del recipiente de congelación **8** y bloquearía la paleta **7** al volver a encender el aparato. En tal caso, se sobrecalentaría el motor.

- 1) Retire el recipiente de congelación **8** del congelador/arcón congelador.
- 2) Monte el aparato de la manera descrita en el capítulo "Montaje".
- 3) Para encender el aparato, ajuste el interruptor de encendido/apagado **1** en la posición I. Tras esto, la paleta **7** comenzará a girar.
- 4) A continuación, vierta la mezcla preparada para el helado a través del orificio de llenado **4** en el recipiente de congelación **8**. Para hacerlo, le recomendamos que utilice un recipiente con boquilla para verter líquidos. No llene nunca el recipiente con más de 1000 ml de la mezcla. Durante la preparación, el volumen de la mezcla aumenta.
- 5) Deje el aparato en marcha hasta que esté satisfecho con la consistencia de la mezcla. El helado estará listo, como muy tarde, después de 40 minutos.
- 6) Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado **1** y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.



- 7) Gire la tapa **5** hasta que pueda retirarla.
- 8) Retire la paleta **7** del helado. Si el helado se queda pegado, retírelo con una cuchara de plástico o un instrumento similar.
- 9) Extraiga el helado del recipiente de congelación **8**. Para ello, utilice exclusivamente cubiertos de plástico o de madera.

## **⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No utilice ningún cubierto metálico para extraer el helado del recipiente de congelación **8**. De lo contrario, podría arañar el recipiente de congelación **8**.

## Limpieza y mantenimiento

### **⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica.



No sumerja nunca el bloque motor **2** en líquidos y evite la penetración de líquidos en la carcasa del bloque motor **2**.

### **⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos, abrasivos ni químicos para limpiar el aparato. De lo contrario, podría dañarse la superficie.

- ◆ Si el aparato sigue montado, desmóntelo para la limpieza:
  - Gire la tapa **5** hasta que pueda retirarla.
  - Tire del eje de accionamiento **6** para extraerlo del alojamiento para el eje de accionamiento **3**.
  - Retire la paleta **7** del eje de accionamiento **6**.
  - Dé la vuelta a la tapa **5** con el bloque motor **2**. Presione los dos encastres que sobresalen a través de la tapa **5** ligeramente hacia dentro y, al mismo tiempo, ejerza presión para retirarlos de la tapa **5**. Con esto, el bloque motor **2** se soltará de la tapa **5**.

- ◆ Después de cada uso, limpie el bloque motor **2** con un paño húmedo. En caso de suciedad persistente, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, frote con agua limpia. Asegúrese de que no quede ningún resto del jabón lavavajillas en el aparato y de que esté totalmente seco antes de volver a utilizarlo.

- ◆ Deje que el recipiente de congelación **8** se caliente a temperatura ambiente antes de limpiarlo. Limpie el recipiente de congelación **8**, la paleta **7**, el eje de accionamiento **6** y la tapa **5** en agua templada con un poco de jabón lavavajillas. Vuelva a enjuagar las piezas con agua limpia para garantizar que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.

### **INDICACIÓN**



La paleta **7**, el eje de accionamiento **6** y la tapa **5** también pueden limpiarse en el lavavajillas. En la medida de lo posible, coloque las piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.

- ◆ Antes de volver a utilizar el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

## Almacenamiento

- ◆ Limpie bien el aparato antes de guardarlo.
- ◆ Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

## Desecho



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.**

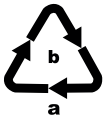
Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos, 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.

## Garantía de Kompennass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

### Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

### Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

## Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 123456.

## Asistencia técnica

### ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22  
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/  
llamada (tarifa normal))  
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/  
llamada (tarifa reducida))  
E-Mail: [kompennass@lidl.es](mailto:kompennass@lidl.es)

IAN 330911\_1907

## Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
ALEMANIA  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Recetas

### INDICACIÓN

- ▶ Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal.
- ▶ La cantidad máxima de llenado del recipiente de congelación **B** equivale a aprox. 9 - 10 bolas de helado.

### Helado de vainilla

#### Ingredientes

- 200 ml/200 g de leche entera
- 200 ml/200 g de nata
- 40 g de azúcar glas
- 24 g de azúcar vainillado (aprox. 3 sobres)
- 2 yemas de huevo

#### Preparación

- 1) Bata las yemas de huevo con el azúcar vainillado y el azúcar glas hasta que la masa adquiera un color claro.
- 2) Añada la leche.
- 3) Monte la nata para que esté más espesa.
- 4) Mezcle la nata con la masa.
- 5) Guarde la mezcla en la nevera durante aprox. 4 horas.

A continuación, podrá procesar la masa para hacer helado de la manera indicada en estas instrucciones.

### Helado de fresa

#### Ingredientes

- Aprox. 300 g de fresas
- 200 ml/200 g de leche entera
- 200 ml/200 g de nata
- 100 g de azúcar glas

#### Preparación

- 1) Triture las fresas.
- 2) Monte la nata para que esté más espesa.
- 3) Mezcle las fresas trituradas con la nata, la leche y el azúcar glas.
- 4) Guarde la mezcla en la nevera durante aprox. 4 horas.

A continuación, podrá procesar la masa para hacer helado de la manera indicada en estas instrucciones.

### Helado de plátano

#### Ingredientes

- 150 g de plátano
- 300 ml/300 g de leche entera
- 200 ml/200 g de nata
- 100 g de azúcar glas

#### Preparación

- 1) Triture el plátano.
- 2) Monte la nata para que esté más espesa.
- 3) Mezcle el plátano triturado con la nata, la leche y el azúcar glas.
- 4) Guarde la mezcla en la nevera durante aprox. 4 horas.

A continuación, podrá procesar la masa para hacer helado de la manera indicada en estas instrucciones.

## Helado de mango

### Ingredientes

- 200 g de pulpa de mango
- 200 ml/200 g de leche entera
- 200 ml/200 g de nata
- 100 g de azúcar glas

### Preparación

- 1) Triture la carne del mango.
- 2) Monte la nata para que esté más espesa.
- 3) Mezcle el mango triturado con la nata, la leche y el azúcar glas.
- 4) Guarde la mezcla en la nevera durante aprox. 4 horas.

A continuación, podrá procesar la masa para hacer helado de la manera indicada en estas instrucciones.

## Helado de nueces

### Ingredientes

- 100 g de nueces
- 250 ml/250 g de leche entera
- 200 ml/200 g de nata
- 200 g de azúcar glas
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 yema de huevo

### Preparación

- 1) Parta las nueces en trozos pequeños.
- 2) Bata las yemas de huevo con el azúcar vainillado y el azúcar glas hasta que la masa adquiera un color claro.
- 3) Monte la nata para que esté más espesa.
- 4) Añada la leche y la nata a la mezcla.
- 5) Guarde la mezcla en la nevera durante aprox. 4 horas.

- 6) Tras esto, introduzca la mezcla en el aparato de la manera descrita en el capítulo "Preparación del helado".
- 7) Espere aprox. 5 minutos y, a continuación, añada las nueces troceadas poco a poco sin apagar el aparato.
- 8) Espere hasta que el helado esté listo.

## Sorbete de kiwi

### Ingredientes

- Aprox. 5 kiwis (aprox. 390 g de pulpa)
- 1 lima
- 100 g de azúcar

### Preparación

- 1) Pele los kiwis y retire el pedúnculo.
- 2) Corte la pulpa en pequeños dados.
- 3) Rocíe la pulpa con el zumo recién exprimido de la lima.
- 4) Guarde la pulpa durante 1 hora en el congelador.
- 5) Hierva el azúcar con 100 ml de agua hasta formar un almíbar. Deje enfriar el almíbar.
- 6) Triture la pulpa junto con el almíbar con una batidora.

A continuación, podrá procesar la masa para preparar el sorbete de la manera indicada en estas instrucciones.

# Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>12</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>12</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>12</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>12</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>12</b>
<b>Indicazioni relative alla sicurezza</b> .....	<b>13</b>
<b>Montaggio</b> .....	<b>15</b>
<b>Preparazione</b> .....	<b>15</b>
<b>Produzione del gelato</b> .....	<b>15</b>
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>16</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>16</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>17</b>
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>17</b>
Assistenza .....	18
Importatore .....	18
<b>Ricette</b> .....	<b>19</b>
Gelato alla vaniglia .....	19
Gelato alla fragola .....	19
Gelato alla banana .....	19
Gelato al mango .....	20
Gelato alle noci .....	20
Sorbetto al kiwi .....	20

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## Uso conforme

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

## Volume della fornitura

Gelatiera

Istruzioni per l'uso

## Descrizione dell'apparecchio

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

## Dati tecnici

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

Assorbimento di  
potenza: 12 W

Classe di protezione: II /  (isolamento doppio)



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

## Indicazioni relative alla sicurezza

### **PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

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



Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.



**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

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

## Montaggio

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

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

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

## Preparazione

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

### CONSIGLI

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

- ◆ Frullare la frutta con un frullatore a immersione e mescolare tutti gli ingredienti come indicato nella ricetta.
- ◆ Fare raffreddare il composto nel frigorifero per circa 4 ore.

## Produzione del gelato

### ⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

- 1) Prelevare la ciotola di congelamento **8** dal congelatore/freezer.
- 2) Montare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Montaggio".
- 3) Accendere l'apparecchio portando l'interruttore On/Off **1** in posizione I. La lama **7** gira.
- 4) Versare il composto preparato attraverso l'apertura di riempimento **4** nella ciotola di congelamento **8**. Utilizzare a questo proposito un recipiente con un beccuccio di scarico. Non versare mai una quantità superiore ai 1000 ml. Durante la lavorazione il volume della massa aumenta!
- 5) Fare lavorare l'apparecchio finché non si è soddisfatti della consistenza del composto. Il gelato è pronto entro massimo 40 minuti.
- 6) Spegnerne l'apparecchio a mezzo dell'interruttore On/Off **1** ed estrarre la spina.
- 7) Ruotare il coperchio **5** fino a poterlo rimuovere.
- 8) Estrarre la lama **7** dal gelato. Se il gelato vi restasse attaccato, rimuoverlo con un cucchiaino di plastica o simili.

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

**⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

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

**Pulizia e manutenzione****⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE**

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



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

**⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

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

- ◆ Pulire il blocco motore **2** dopo ogni uso con un panno umido. In caso di sporco ostinato utilizzare un detersivo delicato applicato su un panno. Rimuovere i residui con acqua pulita. Assicurarsi che nessun residuo di detersivo rimanga sull'apparecchio e che l'apparecchio venga completamente asciugato prima dell'uso.
- ◆ Attendere che la ciotola di congelamento **8** raggiunga la temperatura ambiente prima di pulirla. Lavare la ciotola di congelamento **8**, la lama per gelato **7**, l'albero motore **6** e il coperchio **5** con acqua tiepida e una piccola quantità di detersivo. Lavare nuovamente queste parti con acqua corrente per assicurarsi di eliminare tutti i residui di detersivo.

**NOTA**

La lama per gelato **7**, l'albero motore **6** e il coperchio **5** possono essere puliti anche in lavastoviglie. Disporre gli accessori possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati.

- ◆ Assicurarsi di aver asciugato bene tutti i componenti prima del riutilizzo.

**Conservazione**

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

## Smaltimento



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

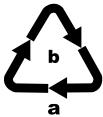
Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



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



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



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

### Condizioni di garanzia

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

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

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

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

### Ambito della garanzia

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

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

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

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

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

**MT Service Malta**  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [kompennass@lidl.com.mt](mailto:kompennass@lidl.com.mt)

IAN 330911\_1907

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPENASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANIA  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Ricette

### NOTA

- ▶ Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.
- ▶ Con la quantità massima di riempimento della ciotola di congelamento **8** si ottengono circa 9-10 palline di gelato.

### Gelato alla vaniglia

#### Ingredienti

- 200 ml/200 g di latte intero
- 200 ml/200 g di panna
- 40 g di zucchero a velo
- 24 g di zucchero vanigliato (circa 3 pacchetti)
- 2 tuorli

#### Preparazione

- 1) Sbattere i tuorli con lo zucchero vanigliato e lo zucchero a velo fino a ottenere una massa di colore chiaro.
- 2) Aggiungere quindi il latte.
- 3) Montare la panna in modo che diventi leggermente solida.
- 4) Incorporarvi quindi la panna.
- 5) Fare raffreddare il composto in frigorifero per circa 4 ore.

Ora è possibile lavorare il composto per ottenere il gelato come descritto nelle istruzioni.

### Gelato alla fragola

#### Ingredienti

- circa 300 g di fragole
- 200 ml/200 g di latte intero
- 200 ml/200 g di panna
- 100 g di zucchero a velo

#### Preparazione

- 1) Frullare le fragole.
- 2) Montare la panna in modo che diventi leggermente solida.
- 3) Mescolare la purea di fragole con la panna, il latte e lo zucchero a velo.
- 4) Fare raffreddare il composto in frigorifero per circa 4 ore.

Ora è possibile lavorare il composto per ottenere il gelato come descritto nelle istruzioni.

### Gelato alla banana

#### Ingredienti

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

#### Preparazione

- 1) Frullare le banane.
- 2) Montare la panna in modo che diventi leggermente solida.
- 3) Mescolare la purea di banane con la panna, il latte e lo zucchero a velo.
- 4) Fare raffreddare il composto in frigorifero per circa 4 ore.

Ora è possibile lavorare il composto per ottenere il gelato come descritto nelle istruzioni.

## Gelato al mango

### Ingredienti

- 200 g di polpa di mango
- 200 ml/200 g di latte intero
- 200 ml/200 g di panna
- 100 g di zucchero a velo

### Preparazione

- 1) Frullare la polpa di mango.
- 2) Montare la panna in modo che diventi leggermente solida.
- 3) Mescolare la purea di polpa di mango con la panna, il latte e lo zucchero a velo.
- 4) Fare raffreddare il composto in frigorifero per circa 4 ore.

Ora è possibile lavorare il composto per ottenere il gelato come descritto nelle istruzioni.

## Gelato alle noci

### Ingredienti

- 100 g di noci
- 250 ml/250 g di latte intero
- 200 ml/200 g di panna
- 200 g di zucchero a velo
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 tuorlo

### Preparazione

- 1) Tritare le noci.
- 2) Sbattere i tuorli con lo zucchero vanigliato e lo zucchero a velo fino a ottenere una massa di colore chiaro.
- 3) Montare la panna in modo che diventi leggermente solida.
- 4) Aggiungere alla massa il latte e la panna.
- 5) Fare raffreddare il composto in frigorifero per circa 4 ore.

- 6) Dopo il raffreddamento versare il composto nell'apparecchio come indicato nel capitolo "Produzione del gelato".
- 7) Attendere circa 5 minuti e versare poi, poco per volta, le noci tritate nell'apparecchio senza spegnerlo.
- 8) Attendere finché il gelato non sarà pronto.

## Sorbetto al kiwi

### Ingredienti

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

### Preparazione

- 1) Sbucciare i kiwi ed eliminarne l'attaccatura della nervatura centrale.
- 2) Tagliare la polpa così ottenuta a dadini.
- 3) Cospargere la polpa con il succo della limetta.
- 4) Collocare la polpa per 1 ora nel congelatore.
- 5) Cuocere lo zucchero con 100 ml di acqua fino a ottenere uno sciroppo. Fare raffreddare quindi lo sciroppo.
- 6) Ridurre la polpa in purea, dopo aver aggiunto lo sciroppo, con l'ausilio di un robot da cucina o mixer manuale.

Ora è possibile lavorare il composto per ottenere il sorbetto come descritto nelle istruzioni.

## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>.22</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>.22</b>
<b>Package contents.</b> .....	<b>.22</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>.22</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>.22</b>
<b>Safety information</b> .....	<b>.23</b>
<b>Assembly</b> .....	<b>.25</b>
<b>Preparation</b> .....	<b>.25</b>
<b>Making ice cream</b> .....	<b>.25</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>.26</b>
<b>Storage.</b> .....	<b>.26</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>.27</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>.27</b>
Service .....	28
Importer .....	28
<b>Recipes</b> .....	<b>.29</b>
Vanilla ice cream. ....	29
Strawberry ice cream .....	29
Banana ice cream. ....	29
Mango ice cream .....	30
Nut ice cream .....	30
Kiwi sorbet .....	30



## 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** 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.**

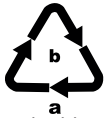
Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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)

### MT Service Malta

Tel.: 80062230

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

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.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>32</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>32</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>32</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>32</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>32</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>33</b>
<b>Zusammenbau</b> .....	<b>35</b>
<b>Vorbereitung</b> .....	<b>35</b>
<b>Eis herstellen</b> .....	<b>35</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>36</b>
<b>Lagerung</b> .....	<b>36</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>37</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>37</b>
Service .....	38
Importeur .....	38
<b>Rezepte</b> .....	<b>39</b>
Vanilleeis .....	39
Erdbeermilcheis .....	39
Bananenmilcheis .....	39
Mangomilcheis .....	39
Nussmilcheis .....	40
Kiwi-Sorbet .....	40

## 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 /  (Doppellisolierung)



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.**

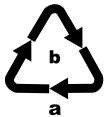
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

---

IAN 330911\_1907