

SILVERCREST®



EISMASCHINE / ICE CREAM MAKER / SORBETIÈRE SECM 12 B5

DE AT CH

EISMASCHINE

Bedienungsanleitung

FR BE

SORBETIÈRE

Mode d'emploi

PL

URZĄDZENIE DO LODÓW

Instrukcja obsługi

SK

PRÍSTROJ NA VÝROBU ZMRZLINY

Návod na obsluhu

GB IE

ICE CREAM MAKER

Operating instructions

NL BE

IJSMACHINE

Gebruiksaanwijzing

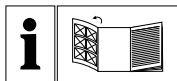
CZ

ZMRZLINOVAČ

Návod k obsluze

IAN 330911_1907

DE BE FR
PL CZ SK



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

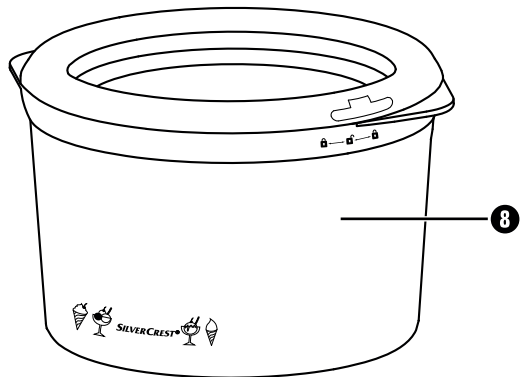
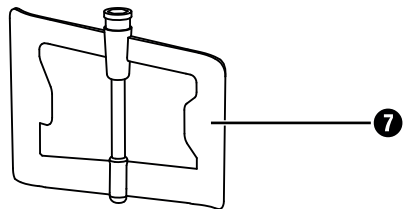
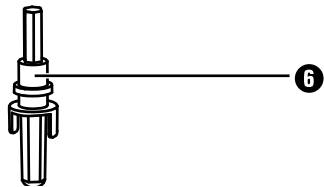
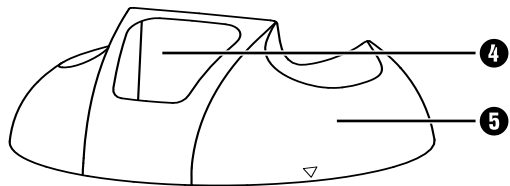
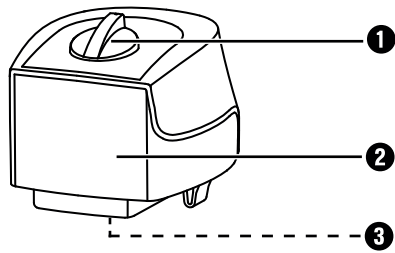
CZ

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

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	11
FR/BE	Mode d'emploi	Page	21
NL/BE	Gebbruiksaanwijzing	Pagina	35
PL	Instrukcja obsługi	Strona	45
CZ	Návod k obsluze	Strana	55
SK	Návod na obsluhu	Strana	65



Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

Eismaschine

Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

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

Leistungsaufnahme: 12 W


Schutzklasse: II /  (Doppelisolierung)



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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Zusammenbau

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Vorbereitung

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

TIPPS

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

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

Eis herstellen

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Reinigen und Pflegen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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



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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- ◆ Reinigen Sie den Motorblock **2** nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie dann mit klarem Wasser nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste am Gerät befinden und dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.
- ◆ Lassen Sie die Gefrierschüssel **8** auf Zimmertemperatur aufwärmen, bevor Sie diese reinigen. Spülen Sie die Gefrierschüssel **8**, den Eisschaber **7**, die Antriebswelle **6** und den Deckel **5** in lauwarmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie diese Teile noch einmal mit klarem Wasser nach, um sicherzustellen, dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

HINWEIS

Sie können den Eisschaber **7**, die Antriebswelle **6** und den Deckel **5** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie sie nicht ein.

- ◆ Stellen Sie sicher, dass vor der erneuten Benutzung alle Teile wieder vollständig getrocknet sind.

Lagerung

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

Entsorgung



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

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



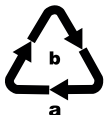
Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.



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.

Contents

Introduction	12
Intended use	12
Package contents.	12
Appliance description	12
Technical data	12
Safety information	13
Assembly	15
Preparation	15
Making ice cream	15
Cleaning and care	16
Storage.	16
Disposal	17
Kompernass Handels GmbH warranty	17
Service	18
Importer	18
Recipes	19
Vanilla ice cream.	19
Strawberry ice cream	19
Banana ice cream.	19
Mango ice cream	20
Nut ice cream	20
Kiwi sorbet	20

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.



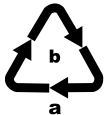
The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.



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.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (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

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

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

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.

Table des matières

Introduction	22
Utilisation conforme à l'usage prévu	22
Matériel livré	22
Description de l'appareil	22
Caractéristiques techniques	22
Consignes de sécurité	23
Assemblage	25
Préparation	25
Préparation de la glace	25
Nettoyage et entretien	26
Entreposage	26
Mise au rebut	27
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	27
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	29
Service après-vente	31
Importateur	31
Recettes	31
Crème glacée à la vanille	31
Crème glacée à la fraise	32
Crème glacée à la banane	32
Crème glacée à la mangue	32
Crème glacée aux noix	32
Sorbet au kiwi	33

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Matériel livré

Sorbetière

Mode d'emploi

Description de l'appareil

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

Caractéristiques techniques

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

Puissance absorbée : 12 W

Classe de protection : II /  (double isolation)



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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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



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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Avant de changer des accessoires ou pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !
N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination.

Assemblage

Pour l'assemblage, aidez-vous des figures sur le volet dépliant.

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

Préparation

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

CONSEILS

- ▶ Veillez à ce que le bol accumulateur de froid **8** soit entièrement sec avant de le placer dans le congélateur vertical / congélateur bahut.
- ▶ Placez le bol accumulateur de froid **8** avant la congélation dans un sachet en plastique, par exemple un sachet de congélation.
- ▶ Conservez le bol accumulateur de froid **8** en position verticale dans le congélateur vertical / congélateur bahut.
- ▶ Mettez déjà les fruits, le lait et la crème au réfrigérateur avant de les transformer. Ils sont ainsi déjà froids et il faut moins de temps au mélange de crème glacée pour refroidir ces ingrédients.

- ◆ Réduisez les fruits en purée à l'aide d'un mixeur plongeant et mélangez tous les ingrédients selon la recette.
- ◆ Laissez refroidir le mélange au réfrigérateur pendant 4 heures environ.

Préparation de la glace

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- 1) Retirez le bol accumulateur de froid **8** du congélateur vertical / congélateur bahut.
- 2) Assemblez l'appareil tel que décrit au chapitre « Assemblage ».
- 3) Allumez l'appareil en amenant le commutateur marche/arrêt **1** en position I. Le racloir à crème glacée **7** tourne.
- 4) Versez à présent le mélange de crème glacée préparé au travers de l'orifice de remplissage **4** dans le bol accumulateur de froid **8**. Nous vous conseillons d'utiliser un récipient avec un bec verseur. Toutefois, veillez à ne jamais verser plus de 1000 ml. En cours de transformation, le volume de la masse augmente !
- 5) Laissez tourner l'appareil jusqu'à ce que vous soyez satisfait de la consistance du mélange. Au bout de 40 minutes maximum, la glace est prête.
- 6) Éteignez l'appareil à l'aide du commutateur marche/arrêt **1** et débranchez la fiche secteur.
- 7) Dévissez le couvercle **5** jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.
- 8) Retirez le racloir à crème glacée **7** de la glace. S'il reste de la glace dessus, retirez-la avec une cuillère en plastique ou autre.

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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Nettoyage et entretien

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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



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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

- ◆ Après chaque utilisation, nettoyez le bloc-moteur **2** à l'aide d'un chiffon humide. En présence de salissures tenaces, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle doux sur le chiffon humide. Rincez ensuite à l'eau claire. Assurez-vous, avant de réutiliser l'appareil, qu'il n'y a plus de liquide vaisselle résiduel dessus et que l'appareil est entièrement sec.

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

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

REMARQUE



Vous pouvez également nettoyer le racloir à crème glacée **7**, l'arbre d'entraînement **6** et le couvercle **5** au lave-vaisselle. Placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.

- ◆ Avant de réutiliser l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches.

Entreposage

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

Mise au rebut



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

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



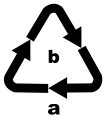
Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.



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



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



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante: 1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

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

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

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



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

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

Service après-vente

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

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

IAN 330911_1907

Importateur

Veillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompernass.com

Recettes

REMARQUE

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

Crème glacée à la vanille

Ingrédients

- 200 ml/200 g de lait entier
- 200 ml/200 g de crème
- 40 g de sucre glace
- 24 g de sucre vanillé (env. 3 sachets)
- 2 jaunes d'œufs

Préparation

- 1) Battez les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé et le sucre glace jusqu'à ce que la masse blanchisse.
- 2) Ajoutez ensuite le lait.
- 3) Battez la crème pour qu'elle devienne ferme.
- 4) Incorporez la crème à la masse.
- 5) Laissez refroidir la glace au réfrigérateur pendant 4 heures environ.

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

Crème glacée à la fraise

Ingrédients

- env. 300 g de fraises
- 200 ml/200 g de lait entier
- 200 ml/200 g de crème
- 100 g de sucre glace

Préparation

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

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

Crème glacée à la banane

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Crème glacée à la mangue

Ingrédients

- 200 g de chair de mangue
- 200 ml/200 g de lait entier
- 200 ml/200 g de crème
- 100 g de sucre glace

Préparation

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

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

Crème glacée aux noix

Ingrédients

- 100 g de noix
- 250 ml/250 g de lait entier
- 200 ml/200 g de crème
- 200 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 jaune d'œuf

Préparation

- 1) Hachez les noix en petits morceaux.
- 2) Battez les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé et le sucre glace jusqu'à ce que la masse blanchisse.
- 3) Battez la crème pour qu'elle devienne ferme.
- 4) Mélangez le lait, la crème et la masse.
- 5) Laissez refroidir la glace au réfrigérateur pendant 4 heures environ.
- 6) Après cette phase de réfrigération, versez la masse dans l'appareil comme décrit au chapitre « Préparation de la glace ».
- 7) Attendez env. 5 minutes et ajoutez ensuite progressivement les noix hachées sans arrêter l'appareil.
- 8) Attendez que la crème glacée soit prête.

Sorbet au kiwi

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Épluchez les kiwis et retirez la queue.
- 2) Coupez la chair en petits dés.
- 3) Arrosez la chair avec le jus du citron vert pressé.
- 4) Placez les fruits pendant 1 heure au congélateur.
- 5) Faites bouillir le sucre dans 100 ml d'eau jusqu'à obtenir un sirop. Laissez ensuite le sirop refroidir.
- 6) Mixez la chair des fruits avec le sirop avec un mixeur plongeant ou sur pied.

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

Inhoud

Inleiding	36
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	36
Inhoud van het pakket	36
Apparaatbeschrijving	36
Technische gegevens	36
Veiligheidsvoorschriften	37
Montage	39
Vorbereiding	39
IJs maken	39
Reiniging en onderhoud	40
Opbergen	40
Afvoeren	41
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42
Recepten	43
Vanille-ijs	43
Aardbeien-roomijs	43
Bananen-roomijs	43
Mango-roomijs	44
Noten-roomijs	44
Kiwi-sorbet	44

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

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

Inhoud van het pakket

IJsmachine

Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

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

Technische gegevens

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

Opgenomen vermogen: 12 W


Beschermingsklasse: II /  (dubbel geïsoleerd)



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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK



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

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!

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

Montage

Raadpleeg bij de montage de afbeeldingen op de uitschuifpagina.

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

Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

Vorbereiding

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

TIPS

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

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

IJs maken

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

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

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

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

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



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

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

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

- ◆ Reinig het motorblok **2** na elk gebruik met een vochtige doek. Breng bij hardnekkige vuilresten wat mild afwasmiddel aan op de doek. Veeg het motorblok daarna met schoon water af. Controleer of er geen afwasmiddelresten op het apparaat zijn achtergebleven en of het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.
- ◆ Laat de ijsemmer **8** tot kamertemperatuur opwarmen voordat u hem reinigt. Was de ijsemmer **8**, de schoep **7**, de aandrijfas **6** en het deksel **5** in lauw water met een beetje afwasmiddel. Spoel de onderdelen opnieuw met schoon water af, om ervoor te zorgen dat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

OPMERKING



U kunt de schoep **7**, de aandrijfas **6** en het deksel **5** ook in de vaatwasser reinigen. Leg de onderdelen in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken.

- ◆ Zorg dat alle onderdelen weer volledig droog zijn voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Opbergen

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

Afvoeren



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

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



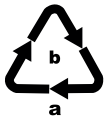
Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.



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



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



Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.

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



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

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

Service

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

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

IAN 330911_1907

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Recepten

OPMERKING

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

Vanille-ijs

Ingrediënten

- 200 ml/200 g volle melk
- 200 ml/200 g room
- 40 g poedersuiker
- 24 g vanillesuiker (ca. 3 pakjes)
- 2 eidooiers

Bereiding

- 1) Klop de eidooiers samen met de vanillesuiker en de poedersuiker op, tot de massa een heldere kleur krijgt.
- 2) Voeg de melk toe.
- 3) Klop de slagroom stijf.
- 4) Roer de room door de massa.
- 5) Laat het mengsel ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.

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

Aardbeien-roomijs

Ingrediënten

- Ca. 300 g aardbeien
- 200 ml/200 g volle melk
- 200 ml/200 g room
- 100 g poedersuiker

Bereiding

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

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

Bananen-roomijs

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

Mango-roomijs

Ingrediënten

- 200 g mangovruchtvlies
- 200 ml/200 g volle melk
- 200 ml/200 g room
- 100 g poedersuiker

Bereiding

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

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

Noten-roomijs

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Hak de noten fijn.
- 2) Klop de eidooiers samen met de vanillesuiker en de poedersuiker op, tot de massa een heldere kleur krijgt.
- 3) Klop de slagroom stijf.
- 4) Meng de melk, de slagroom en de massa.
- 5) Laat het mengsel ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.
- 6) Doe na het afkoelen het mengsel in het apparaat, zoals beschreven in het hoofdstuk "Ijs maken".
- 7) Wacht ca. 5 minuten en doe dan, zonder het apparaat uit te schakelen, de fijngehakte noten beetje bij beetje in het apparaat.
- 8) Wacht tot het roomijs gereed is.

Kiwi-sorbet

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Schil de kiwi's en verwijder de harde uiteinden.
- 2) Snijd het vruchtvlies in kleine blokjes.
- 3) Pers het sap van de limoen uit over het vruchtvlies.
- 4) Zet het vruchtvlies ongeveer 1 uur in de vriezer.
- 5) Kook de suiker in 100 ml water tot er een siroop ontstaat. Laat de siroop afkoelen.
- 6) Pureer het vruchtvlies en de siroop samen in een staande mixer of met een handmixer.

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

Spis treści

Wstęp	46
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	46
Zakres dostawy	46
Opis urządzenia	46
Dane techniczne	46
Wskazówki bezpieczeństwa	47
Montaż	49
Przygotowanie	49
Wyrabianie lodów	49
Czyszczenie i konserwacja	50
Przechowywanie	50
Utylizacja	51
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	51
Serwis	52
Importer	52
Przepisy	53
Lody waniliowe	53
Lody truskawkowe	53
Lody bananowo-mleczne	53
Lody mleczne z mango	54
Lody mleczne z orzechami	54
Sorbet z kiwi	54

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań.

W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wyrobu lodów mlecznych i sorbetów. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zakres dostawy

Urządzenie do lodów

Instrukcja obsługi

Opis urządzenia

- 1 Włącznik/wyłącznik
- 2 Blok silnika
- 3 Mocowanie wałka napędowego
- 4 Otwór do napełniania
- 5 Pokrywka
- 6 Wałek napędowy
- 7 Łopatka do lodów
- 8 Miska do zamrażania

Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220 – 240 V ~
(prąd przemienny), 50 Hz

Pobór mocy: 12 W

Klasa ochrony: II /  (podwójna izolacja)



Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda zasilania o napięciu 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania.
- ▶ Wyciągając kabel zasilający z gniazda, pociągaj zawsze za wtyk, a nie za kabel.
- ▶ Nie zginaj ani nie zgniataj kabla zasilającego. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ Nie wolno wystawiać urządzenia na działanie wilgoci ani używać go na otwartej przestrzeni. W przypadku dostania się cieczy do wnętrza obudowy urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania i oddać urządzenie do naprawy wykwalifikowanemu specjalście.
- ▶ Nigdy nie chwytać ani nie dotykać kabla ani wtyku sieciowego wilgotnymi rękoma.
- ▶ Nie wolno samodzielnie otwierać obudowy bloku silnika urządzenia. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- ▶ Bezpośrednio po użyciu odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Jedynie po wyciągnięciu wtyku z gniazda sieciowego uzyskuje się pewność, że urządzenie nie znajduje się pod napięciem.
- ▶ Urządzenie stosować tylko wewnątrz pomieszczeń.



Bloku silnika urządzenia nie wolno zanurzać w żadnej cieczy ani dopuszczać do przedostania się cieczy do jego obudowy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji urządzenia nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8. rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń! Stosuj urządzenie tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.

Montaż

Montaż należy wykonać na podstawie ilustracji na rozkładanej stronie okładki.

- 1) Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.
 - 2) Wyczyść urządzenie, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
 - 3) Ustaw miskę do zamrażania **8** na równym podłożu.
 - 4) Włóż wałek napędowy **6** w odpowiednie wgłębienie łopatki do lodów **7**, aż łopatka do lodów **7** się zatrzaśnie.
 - 5) Włóż drugi koniec wałka napędowego **6** we właściwe mocowanie wałka napędowego **3**.
 - 6) Załóż pokrywkę **5** na miskę do zamrażania **8**. Dopilnuj, aby strzałka ▼ na pokrywce **5** była skierowana na symbol **1** na misce do zamrażania **8**. Obróć pokrywkę **5** w dowolnym kierunku, aż strzałka ▼ na pokrywce **5** będzie skierowana na jeden z symboli **1** na misce do zamrażania **8**.
 - 7) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Przygotowanie

- ♦ Włóż miski do zamrażania **8** na ok. 24 godziny do zamrażarki z temperaturą co najmniej -18°C .

PORADY

- ▶ Przed włożeniem miski do zamrażania **8** do zamrażarki/zamrażalnika upewnij się, że jest całkowicie sucha.
- ▶ Przed zamrożeniem włóż miskę do zamrażania **8** do plastikowego woreczka, np. torebki do zamrażania.
- ▶ Miska do zamrażania **8** powinna stać w zamrażarce/zamrażalniku pionowo.
- ▶ Owoce, mleko i śmietanę włóż do lodówek jeszcze przed ich użyciem. Będą zimne i składniki mieszanki lodowej szybciej się schłodzą.

- ♦ Zmiksuj owoce blenderem i wymieszaj wszystkie składniki zgodnie z przepisem.
- ♦ Schładzaj mieszankę w lodówce przez ok. 4 godziny.

Wyrabianie lodów

⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Najpierw uruchom urządzenie i dopiero potem dodaj składniki! W przeciwnym razie masa lodowa natychmiast zamarznie na ściankach miski do zamrażania **8** i łopatka do lodów **7** zablokuje się. Silnik ulegnie przegrzaniu!
- ▶ W trakcie wyrabiania masy w żadnym przypadku nie należy zatrzymywać urządzenia. W przeciwnym razie masa lodowa natychmiast zamarznie na ściankach misek do zamrażania **8** i zablokuje łopatkę do lodów **7** przy ponownym uruchomieniu. Silnik ulegnie przegrzaniu!

- 1) Wyjmij miskę do zamrażania **8** z zamrażarki/zamrażalnika.
- 2) Złóż urządzenie, zależnie od przewidywanego zastosowania, jak opisano w rozdz. „Montaż”.
- 3) Włącz urządzenie, ustawiając włącznik/wyłłącznik **1** w położeniu I. Łopatka do lodów **7** zacznie się obracać.
- 4) Teraz wlej przygotowaną masę lodową przez otwór do napełniania **4** do miski do zamrażania **8**. Najlepiej wykonać to z użyciem naczynia z dzióbkiem. Nie wlewaj jednak więcej niż 1000 ml masy lodowej. W trakcie obróbki objętość masy zwiększy się!
- 5) Niech urządzenie pracuje tak długo, aż konsystencja mieszaniny będzie zadowalająca. Lody są gotowe najpóźniej po upływie maks. 40 minut.
- 6) Wyłącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłłącznika **1** i wyciągnij wtyk z gniazda.
- 7) Obróć pokrywkę **5**, aż będzie można ją zdjąć.
- 8) Wyjmij łopatkę do lodów **7** z lodów. Jeżeli lody przywierają do niej, oczyść ją plastikową łyżeczką lub podobnym przedmiotem.

- 9) Wyjmij lód z miski do zamrażania **8**. Używaj do tego tylko drewnianych lub plastikowych sztućców.

⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj żadnych metalowych przedmiotów do wyjęcia lodów z miski do zamrażania **8**! W ten sposób można porysować miskę do zamrażania **8**.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda zasilania.



Bloku silnika urządzenia **2** nie wolno zanurzać w żadnej cieczy ani dopuszczać do przedostania się żadnej cieczy do obudowy bloku silnika **2**.

⚠ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj do czyszczenia urządzenia żadnych ściernych ani agresywnych chemicznych środków czyszczących. Takie postępowanie powoduje uszkodzenia powierzchni!

- ◆ Jeżeli urządzenie jest jeszcze zmontowane, przed umyciem należy je rozmontować:
 - Obróć pokrywkę **5**, aż będzie można ją zdjąć.
 - Wyciągnij wałek napędowy **6** z mocowania wałka napędowego **3**.
 - Odłącz łopatkę do lodów **7** od wałka napędowego **6**.
 - Obróć pokrywkę **5** z blokiem silnika **2**. Naciśnij obie blokady bloku silnika, które wystają przez pokrywkę **5**, lekko do wewnątrz i wyciśnij je jednocześnie z pokrywki **5**. Blok silnika **2** odłączy się teraz od pokrywki **5**.

- ◆ Blok silnika **2** czyść od zewnątrz wilgotną szmatką po każdym użyciu. W przypadku zabrudzeń trudnych do usunięcia nanieś na szmatkę kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Na koniec przetrzyj urządzenie szmatką z czystą wodą. Upewnij się, że w urządzeniu nie pozostały resztki płynu do mycia oraz całkowicie wysusz urządzenie przed ponownym użyciem.

- ◆ Przed umyciem odczekaj, aż miska do zamrażania **8** ogrzeje się do temperatury pokojowej. Umyj miskę do zamrażania **8**, łopatkę do lodów **7**, wałek napędowy **6** i pokrywkę **5** w letniej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz te elementy w czystej wodzie, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA



Łopatkę do lodów **7**, wałek napędowy **6** i pokrywkę **5** można również umyć w zmywarce. Części wkładaj możliwie tylko do górnego kosza zmywarki i nie dopuszczaj do ich zaklinowania.

- ◆ Przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie elementy są dokładnie wysuszone.

Przechowywanie

- ◆ Przed przechowywaniem dokładnie wyczyść urządzenie.
- ◆ Urządzenie należy przechowywać w czystym i suchym miejscu.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.



Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów.

Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.

- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 330911_1907

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

WSKAZÓWKA

- ▶ Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupelnij niniejsze przepisy proporcjami składników na bazie własnego doświadczenia.
- ▶ Maksymalna pojemność jednej miski do zamrażania **8** wystarcza na ok. 9 - 10 kulek lodów.

Lody waniliowe

Składniki

- 200 ml/200 g mleka pełnotłustego
- 200 ml/200 g śmietany
- 40 g cukru pudru
- 24 g cukru waniliowego (ok. 3 paczki)
- 2 żółtka

Przygotowanie

- 1) Ubij żółtka z cukrem waniliowym i cukrem pudrem, aż masa będzie jasna.
- 2) Dolej mleka.
- 3) Ubij śmietanę do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 4) Wymieszaj śmietanę z masą.
- 5) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

Lody truskawkowe

Składniki

- ok. 300 g truskawek
- 200 ml/200 g mleka pełnotłustego
- 200 ml/200 g śmietany
- 100 g cukru pudru

Przygotowanie

- 1) Zmiksuj truskawki blenderem.
- 2) Ubij śmietanę do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 3) Wymieszaj zmiksowane truskawki ze śmietaną, z mlekiem, cukrem waniliowym i cukrem pudrem.
- 4) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

Lody bananowo-mleczne

Składniki

- 150 g bananów
- 300 ml/300 g mleka pełnotłustego
- 200 ml/200 g śmietany
- 100 g cukru pudru

Przygotowanie

- 1) Zmiksuj banana blenderem.
- 2) Ubij śmietanę do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 3) Wymieszaj zmiksowanego banana ze śmietaną, z mlekiem, cukrem waniliowym i cukrem pudrem.
- 4) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

Lody mleczne z mango

Składniki

- 200 g miąższu z owocu mango
- 200 ml/200 g mleka pełnotłustego
- 200 ml/200 g śmietany
- 100 g cukru pudru

Przygotowanie

- 1) Zmiksuj miąższ z mango blenderem.
- 2) Ubij śmietanę do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 3) Wymieszaj zmiksowany miąższ z mango ze śmietaną, z mlekiem, cukrem waniliowym i cukrem pudrem.
- 4) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

Lody mleczne z orzechami

Składniki

- 100 g orzechów
- 250 ml/250 g mleka pełnotłustego
- 200 ml/200 g śmietany
- 200 g cukru pudru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 żółtko

Przygotowanie

- 1) Rozdrobnij orzechy.
- 2) Ubij żółtko z cukrem waniliowym i cukrem pudrem, aż masa będzie jasna.
- 3) Ubij śmietanę do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 4) Wymieszaj mleko, śmietanę i cukier puder.

- 5) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.
- 6) Po schłodzeniu wlej masę lodową do urządzenia, jak opisano w rozdz. „Wyrabianie lodów”.
- 7) Odczekaj ok. 5 minut i nie wyłączając urządzenia, dodawaj stopniowo rozdrobnione orzechy do urządzenia.
- 8) Odczekaj, aż lody będą gotowe.

Sorbet z kiwi

Składniki

- ok. 5 owoców kiwi (ok. 390 g miąższu owocu)
- 1 limetka
- 100 g cukru

Przygotowanie

- 1) Obierz kiwi, usuń szypułkę, wykrawając ją w kształcie stożka. Pokrój miąższ w kostkę.
- 2) Pokrój miąższ w kostkę.
- 3) Pokrop miąższ wyciśniętym sokiem z limetki.
- 4) Wstaw miąższ na 1 godzinę do zamrażarki.
- 5) Zagotuj cukier w 100 ml wody, aż powstanie syrop. Schłódź syrop.
- 6) Zmiksuj blenderem syrop z miąższem.

Teraz można wyrobić sorbet, jak opisano wcześniej w instrukcji.

Obsah

Úvod	56
Použití v souladu s určením	56
Rozsah dodávky	56
Popis přístroje	56
Technické údaje	56
Bezpečnostní pokyny	57
Montáž	59
Příprava	59
Výroba zmrzliny	59
Čištění a údržba	60
Skladování	60
Likvidace	61
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	61
Servis	62
Dovozce	62
Recepty	63
Vanilková zmrzlina	63
Jahodová mléčná zmrzlina	63
Banánová mléčná zmrzlina	63
Mangová mléčná zmrzlina	64
Ořechová mléčná zmrzlina	64
Kiwi sorbet	64

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 tvrdších 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.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.



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 roztrďte 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: kompernass@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.kompernass.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 pyr.

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

Obsah

Úvod	66
Určené používanie	66
Rozsah dodávky	66
Opis prístroja	66
Technické údaje	66
Bezpečnostné pokyny	67
Zloženie	69
Príprava	69
Výroba zmrzliny	69
Čistenie a údržba	70
Skladovanie	70
Likvidácia	71
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	71
Servis	72
Dovozca	72
Recepty	73
Vanilková zmrzlina	73
Jahodová zmrzlina	73
Banánová zmrzlina	73
Mangová zmrzlina	74
Oriešková zmrzlina	74
Sorbet z kiwi	74

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky doklady.

Určené používanie

Tento prístroj slúži na výrobu mliečnej zmrzliny a sorbetov. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v súkromnej domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.


Rozsah dodávky

prístroj na výrobu zmrzliny
návod na obsluhu

Opis prístroja

- 1 Spínač zap/vyp
- 2 Blok motora
- 3 Objímka hnacieho hriadeľa
- 4 Plniaci otvor
- 5 Veko
- 6 Hnací hriadeľ
- 7 Mixovacia lopatka
- 8 Mrzacia nádoba

Technické údaje

Menovité napätie:	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Príkon:	12 W
Trieda ochrany:	II /  (dvojitá izolácia)



Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Prístroj zapojte len do elektrickej zásuvky s napätím 220 - 240 V ~, 50 Hz, nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili nebezpečeniam.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením prístroja vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel a ved'te ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, ani sa oň potknúť.
- ▶ Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať vonku. Ak by do telesa prístroja preda len vnikla kvapalina, ihneď vyťahnite zástrčku prístroja z elektrickej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Sieťový kábel a elektrickú zástrčku nikdy nechytajte mokrými rukami.
- ▶ Blok motora prístroja nesmiete otvárať. V takomto prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne záruka.
- ▶ Po použití prístroj ihneď odpojte od elektrickej siete. Len vtedy, keď vyťahnete zástrčku z elektrickej zásuvky, je prístroj úplne odpojený od prúdu.
- ▶ Prístroj používajte len vo vnútorných priestoroch.



Blok motora spotrebiča v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba vtedy áno, ak majú 8 rokov a viac a sú pod dohľadom.
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musí uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzoricými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak sa pred zložením a rozložením alebo čistením musí vždy odpojiť od siete.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, sa musí prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia! Prístroj používajte iba na určený účel.

Zloženie

Pri skladaní prístroja vám pomôžu obrázky na vyklápacej strane návodu.

- 1) Z prístroja odstráňte všetky obalové materiály a prípadné nálepky.
- 2) Prístroj čistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 3) Postavte mraziacu nádobu **8** na rovný podklad.
- 4) Zasuňte hnací hriadeľ **6** do vhodného prehĺbenia mixovacej lopatky **7**, kým mixovacia lopatka **7** zapadne.
- 5) Nasadte druhý koniec hnacieho hriadeľa **6** do vhodnej objímky hnacieho hriadeľa **3**.
- 6) Nasadte veko **5** na mraziacu nádobu **8**. Pritom dávajte pozor na to, aby šípka ▼ na veku **5** ukazovala na symbol **4** na mraziacej nádobe **8**. Otočte veko **5** do ľubovoľného smeru, až šípka ▼ na veku **5** ukáže na jeden zo symbolov **4** na mraziacej nádobe **8**.
- 7) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Príprava

- ♦ Vložte mraziacu nádobu **8** na cca 24 hodín do mrazničky/mraziaceho boxu pri minimálnej teplote -18 °C.

TIPY

- ▶ Dbajte na to, aby bola mraziaca nádobka **8** úplne suchá, predtým než ju vložíte do mrazničky/mraziaceho boxu.
- ▶ Vložte mraziacu nádobu **8** pred zmrazením do plastového vrečka, napríklad do mraziaceho vrečka.
- ▶ Vložte mraziacu nádobu **8** na stojato do mrazničky/mraziaceho boxu.
- ▶ Skôr než spracujete ovocie, mlieko a smotanu, vložte ich do chladničky. Tieto budú tak už studené a zmrzlinová zmes nebude potrebovať toľko času na ochladenie.

- ♦ Pomocou tyčového mixéra vymixujte ovocie na pyré a primiešajte všetky prísady podľa receptu.
- ♦ Zmes nechajte v chladničke vychladieť na cca 4 hodiny.

Výroba zmrzliny

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Vždy najprv spustíte prístroj a až potom pridajte prísady! Inak vám zmrzlinová zmes okamžite zamrzne na stenách mraziacej nádoby **8** a zablokuje **7** mixovaciu lopatku. Pritom sa prehrejete motor!
- ▶ Prístroj v žiadnom prípade nezastavujte počas procesu spracovania. Inak vám zmrzlinová zmes okamžite zamrzne na stenách mraziacej nádoby **8** a pri opätovnom zapnutí zablokuje **7** mixovaciu lopatku. Pritom sa prehrejete motor!

- 1) Vyberte mraziacu nádobu **8** z mrazničky/mraziaceho boxu.
- 2) Prístroj zložte dokopy podľa opisu v kapitole „Zloženie“.
- 3) Prístroj zapnete prestavením spínača zap/vyp **1** do polohy I. Mixovacia lopatka **7** sa otáča.
- 4) Teraz naplňte pripravenú zmrzlinovú zmes cez plniaci otvor **4** do mraziacej nádoby **8**. Na tento účel použite najlepšie nádobu s lievikom. Nikdy však nenapĺňajte viac ako 1000 ml. Počas spracovania sa objem zmesi zväčšuje!
- 5) Nechajte prístroj bežať dovtedy, dokiaľ nebudete spokojní s konzistenciou zmesi. Najneskôr po 40 minútach je zmrzlina hotová.
- 6) Vypnite prístroj na spínači zap/vyp **1** a vyťahnite sieťovú zástrčku.
- 7) Otočte veko **5** tak, aby ste ho mohli zložiť dole.
- 8) Vytiahnite mixovaciu lopatku **7** zo zmrzliny. Pokiaľ by na lopatke zostala zmrzlina, zoškrabte ju pomocou plastovej lyžičky alebo podobnej pomôcky.

- 9) Vyberte zmrzlinu z mraziacej nádoby **8**.
Na tento účel použite plastový alebo drevený príbor.

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na vyberanie zmrzliny z mraziacej nádoby nepoužívajte kovový príbor **8**! Mohli by ste ním poškrabať mraziacu nádobu **8**.

Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Skôr než začnete prístroj čistiť, vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.



Blok motora **2** nesmiete v žiadnom prípade ponárať do kvapalín a musíte zabrániť vniknutiu kvapalín do telesa bloku motora **2**.

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na čistenie prístroja nepoužívajte žiadne agresívne, drsné ani chemické čistiace prostriedky. To by malo za následok poškodenie povrchu!
- ♦ Na čistenie prístroja ho vždy rozoberte, pokiaľ je ešte zložený:
 - Otočte veko **5** tak, aby ste ho mohli zložiť dole.
 - Vyberte hnací hriadeľ **6** z objímky hnacieho hriadeľa **3**.
 - Oddel'te mixovaciu lopatku **7** od hnacieho hriadeľa **6**.
 - Otočte veko **5** spolu s blokom motora **2**. Zatlačte obidve aretácie, ktoré prečnievajú cez veko **5** mierne dovnútra nadol a zároveň ich vytlačte von z veka **5**. Blok motora sa uvoľní **2** od veka **5**.

- ♦ Vyčistite blok motora **2** po každom používaní vlhkou utierkou. V prípade odolných nečistôt naneste na navlhčenú utierku jemný čistiaci prostriedok. Potom opláchnite čistou vodou. Presvedčte sa, že sa na prístroji nenachádzajú žiadne zvyšky umývacieho prostriedku a že prístroj je pred opakovaným používaním úplne suchý.
- ♦ Nechajte mraziacu nádobu **8** zohriať na izbovú teplotu predtým, než ju umyjete. Opláchnite mraziacu nádobu **8**, mixovaciu lopatku **7**, hnací hriadeľ **6** a veko **5** vo vlažnej vode s trochou jemného umývacieho prostriedku. Opláchnite tieto časti ešte raz v čistej vode, aby ste zabezpečili, že budú odstránené všetky zvyšky umývacieho prostriedku.

UPOZORNENIE



Mixovaciu lopatku **7**, hnací hriadeľ **6** a veko **5** môžete umývať aj v umývačke riadu. Diely vložte podľa možnosti do horného košíka umývačky riadu a nezakliesnite ich.

- ♦ Ubezpečte sa, že pred opätovným použitím sú všetky diely znova kompletne suché.

Skladovanie

- ♦ Pred odložením prístroj dôkladne vyčistite.
- ♦ Prístroj uskladnite na čistom a suchom mieste.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte vašu zberňu na zneškodňovanie odpadov.



Produkt je recyklovateľný, podľaieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať cez miestne recyklačné miesta.



Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a)

a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty, 20–22: Papier a lepenka, 80–98: Kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník,
na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 123456 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 330911_1907

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NEMECKO
www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNENIE

- ▶ Recepty bez záruky. Všetky údaje o prísadách a príprave sú orientačné hodnoty. Doplňte si tieto návrhy receptov o vaše vlastné skúsenosti.
- ▶ Z maximálneho odporúčaného plniaceho množstva mraziacej nádoby **8** možno pripraviť cca 9 – 10 kopčekov zmrzliny.

Vanilková zmrzlina

Prísady

- 200 ml/200 g plnotučného mlieka
- 200 ml/200 g smotany
- 40 g práškového cukru
- 24 g vanilkového cukru (cca 3 vrecúška)
- 2 žĺtka

Príprava

- 1) Vyšľahajte žĺtky vajíčok s vanilkovým cukrom a práškovým cukrom dovedy, kým získate svetlú hmotu.
- 2) Pridajte mlieko.
- 3) Vyšľahajte smotanu tak, aby bola trochu tuhšia.
- 4) Zmiešajte smotanu s hmotou.
- 5) Takto zmes nechajte vychladiť v chladničke na cca 4 hodiny.

Teraz zo zmrzlinovej zmesi môžete pripraviť zmrzlinu, tak ako je opísané v návode.

Jahodová zmrzlina

Prísady

- cca 300 g jahôd
- 200 ml/200 g plnotučného mlieka
- 200 ml/200 g smotany
- 100 g práškového cukru

Príprava

- 1) Jahody vymixujte na pyré.
- 2) Vyšľahajte smotanu tak, aby bola trochu tuhšia.
- 3) Zmiešajte pyré z jahôd so smotanou, mliekom a práškovým cukrom.
- 4) Takto zmes nechajte vychladiť v chladničke na cca 4 hodiny.

Teraz zo zmrzlinovej zmesi môžete pripraviť zmrzlinu, tak ako je opísané v návode.

Banánová zmrzlina

Prísady

- 150 g banánov
- 300 ml/300 g plnotučného mlieka
- 200 ml/200 g smotany
- 100 g práškového cukru

Príprava

- 1) Banány vymixujte na pyré.
- 2) Vyšľahajte smotanu tak, aby bola trochu tuhšia.
- 3) Zmiešajte pyré z banánov so smotanou, mliekom a práškovým cukrom.
- 4) Takto zmes nechajte vychladiť v chladničke na cca 4 hodiny.

Teraz zo zmrzlinovej zmesi môžete pripraviť zmrzlinu, tak ako je opísané v návode.

Mangová zmrzlina

Prísady

- 200 g dužiny manga
- 200 ml/200 g plnotučného mlieka
- 200 ml/200 g smotany
- 100 g práškového cukru

Príprava

- 1) Dužinu manga vymixujte na pyrė.
- 2) Vyšľahajte smotanu tak, aby bola trochu tuhšia.
- 3) Zmiešajte pyrė z manga so smotanou, mliekom a práškovým cukrom.
- 4) Takto zmes nechajte vychladíť v chladničke na cca 4 hodiny.

Teraz zo zmrzlinovej zmesi môžete pripraviť zmrzlinu, tak ako je opísané v návode.

Oriešková zmrzlina

Prísady

- 100 g orieškov
- 250 ml/250 g plnotučného mlieka
- 200 ml/200 g smotany
- 200 g práškového cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 žĺtok

Príprava

- 1) Nasekajte oriešky nadrobno.
- 2) Vyšľahajte žĺtky vajíčok s vanilkovým cukrom a práškovým cukrom dovtedy, kým získate svetlú hmotu.
- 3) Vyšľahajte smotanu tak, aby bola trochu tuhšia.
- 4) Zmiešajte mlieko a smotanu s hmotou.
- 5) Takúto zmes nechajte v chladničke vychladnúť na cca 4 hodiny.
- 6) Po vychladení dajte zmes do prístroja tak, ako je opísané v kapitole „Výroba zmrzliny“.
- 7) Počkajte cca 5 minút a následne pridajte nadrobno nasekané oriešky, bez toho, že by ste vypli prístroj.
- 8) Vyčkajte, dokiaľ zmrzlina nie je hotová.

Sorbet z kiwi

Prísady

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

Príprava

- 1) Ošúpte kiwi a odstráňte prítom základ stopky.
- 2) Nakrájajte dužinu plodov na malé kocky.
- 3) Pokvapkajte dužinu plodov šľavou vytlačenou z limetky.
- 4) Vložte dužinu plodov na 1 hodinu do mrazničky.
- 5) Prevarte cukor so 100 ml vody dovtedy, kým vznikne sirup. Sirup nechajte následne vychladnúť.
- 6) Vymixujte dužinu plodov na pyrė spolu so sirupom v mixéri alebo pomocou tyčového mixéra.

Teraz môžete zo zmesi pripraviť sorbet, tak ako je opísané v návode.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacjĳ · Stav informacĳĳ · Stav informacĳĳĳ:

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

IAN 330911_1907