

# SILVERCREST®



## ICE CREAM MAKER SECM 12 B5

SE

### GLASSMASKIN

Bruksanvisning

LT

### LEDŲ GAMINIMO APARATAS

Naudojimo instrukcija

PL

### URZĄDZENIE DO LODÓW

Instrukcja obsługi

DE

AT

CH

### EISMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 330911\_1907

SE  
PL LT



SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

---

PL

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

---

LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

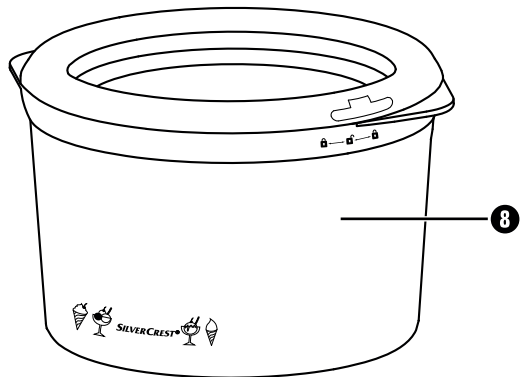
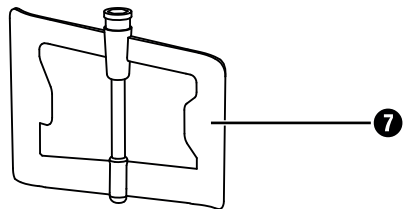
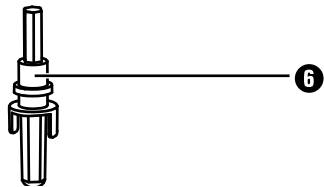
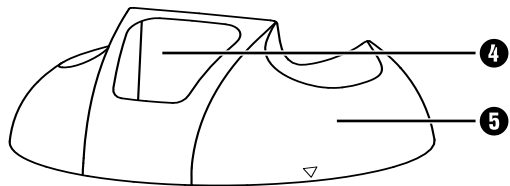
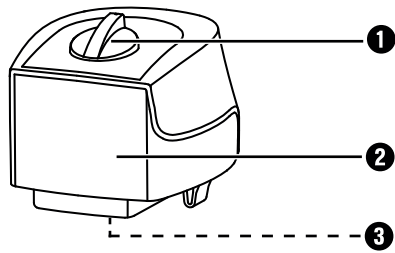
---

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.

---

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	11
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	31



# Innehållsförteckning

<b>Inledning</b> .....	<b>2</b>
<b>Föreskriven användning</b> .....	<b>2</b>
<b>Leveransens innehåll</b> .....	<b>2</b>
<b>Beskrivning</b> .....	<b>2</b>
<b>Tekniska data</b> .....	<b>2</b>
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>3</b>
<b>Montering</b> .....	<b>5</b>
<b>Förberedelser</b> .....	<b>5</b>
<b>Göra glass</b> .....	<b>5</b>
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>6</b>
<b>Förvaring</b> .....	<b>6</b>
<b>Kassering</b> .....	<b>6</b>
<b>Garanti från Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>7</b>
Service .....	8
Importör .....	8
<b>Recept</b> .....	<b>8</b>
Vaniljglass .....	8
Jordgubbsglass .....	8
Bananglass .....	9
Mangoglass .....	9
Nötglass .....	9
Kiwisorbet .....	10

## Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår i leveransen som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

## Föreskriven användning

Den här produkten får bara användas för att göra glass och sorbet. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt.

## Leveransens innehåll

Glassmaskin

Bruksanvisning

## Beskrivning


- 1 På/Av-knapp
- 2 Motorblock
- 3 Fäste för drivaxel
- 4 Påfyllningsöppning
- 5 Lock
- 6 Drivaxel
- 7 Skrapa
- 8 Frysskål

## Tekniska data

Nominell spänning: 220 - 240 V ~ (växelström),  
50 Hz

Effektförbrukning: 12 W

Kapslingsklass: II/□ (dubbel isolering)

 Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

## Säkerhetsanvisningar

### RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Anslut endast produkten till ett godkänt eluttag med en nätspänning på 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget vid störningar och innan du rengör produkten.
- ▶ Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.
- ▶ Bocka eller kläm inte kabeln och lägg den så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- ▶ Produkten får inte utsättas för fukt och inte användas utomhus. Om det ändå råkar komma in vätska innanför höljet ska du genast dra ut kontakten ur uttaget och lämna in produkten till kvalificerad fackpersonal för reparation.
- ▶ Ta aldrig i kabeln eller kontakten med fuktiga händer.
- ▶ Du får inte öppna produktens motorblock. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.
- ▶ Bryt strömtillförseln så snart du använt produkten färdigt. Den är bara helt strömlös när kontakten dragits ut ur uttaget.
- ▶ Använd endast produkten inomhus.



Du får absolut inte doppa ner motorblocket i vätska och det får inte komma in någon vätska i produktens motorblock.

**⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Den här produkten får användas av barn som är 8 år eller äldre om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Endast barn över 8 år som hålls under uppsikt får rengöra och serva produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn under 8 år.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut.
- ▶ Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador! Använd endast produkten enligt föreskrifterna.

## Montering

Använd bilden på den uppfällbara sidan som hjälp vid montering.

- 1) Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken från produkten.
- 2) Rengör först produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.
- 3) Ställ frysskålen **8** på ett plant underlag.
- 4) För in drivaxeln **6** i den fördjupning som passar på skrapan **7** tills skrapan **7** låses fast.
- 5) För in den andra änden av drivaxeln **6** i det drivaxelfäste **3** som är avsett för den.
- 6) Sätt locket **5** på frysskålen **8**. Kontrollera att pilen ▼ på locket **5** pekar mot **1**-symbolen på frysskålen **8**. Vrid locket **5** i valfri riktning tills pilen ▼ på locket **5** pekar mot en av **1**-symbolerna på frysskålen **8**.
- 7) Sätt kontakten i ett eluttag.

Produkten är nu klar att användas.

## Förberedelser

- ◆ Låt frysskålen **8** stå i frysen/frysacket vid minst  $-18^{\circ}\text{C}$  i ca ett dygn.

### TIPS

- ▶ Kontrollera att frysskålen **8** är helt torr innan du ställer in den i frysen/frysacket.
- ▶ Stoppa ner frysskålen **8** i en fryspåse innan du fryser in den.
- ▶ Frysskålen **8** ska stå rakt upp i frysen/frysacket.
- ▶ Ställ in frukten, mjölken och grädden i kylskåpet innan du börjar göra glassen. Då tar det inte så lång tid att frysa glassen, eftersom ingredienserna redan är kalla.

- ◆ Mosa frukten med en stavmixer och blanda alla ingredienser enligt receptet.
- ◆ Låt blandningen stå och kallna i ca 4 timmar i kylskåp.

## Göra glass

### ⚠ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Starta alltid produkten först och tillsätt sedan ingredienserna! Annars fryser glassmeten genast fast på frysskålens **8** väggar och skrapan **7** blockeras. Motorn blir då överhettad!
- ▶ Stoppa aldrig produkten när den arbetar. Då fryser glassmeten fast på frysskålens **8** väggar och skrapan **7** blockeras när maskinen startas igen. Motorn blir då överhettad!

- 1) Ta ut frysskålen **8** från frysen/frysacket.
- 2) Montera ihop produkten enligt beskrivningen i kapitel Montering.
- 3) Sätt på produkten genom att flytta På/Av-knappen **1** till läge I. Skrapan **7** snurrar.
- 4) Häll sedan den förberedda blandningen genom påfyllningsöppningen **4** i frysskålen **8**. Använd helst ett kärl med pip. Fyll aldrig på mer än 1000 ml. Glassens volym ökar när den bearbetas!
- 5) Låt produkten arbeta tills du är nöjd med glassens konsistens. Glassen är färdig efter max. 40 minuter.
- 6) Stäng av produkten med På/Av-knappen **1** och dra ut kontakten ur uttaget.
- 7) Vrid på locket **5** tills du kan ta av det.
- 8) Dra upp skrapan **7** ur glassen. Om glassen har fastnat på skrapan skrapar du av den med en plastsked eller något liknande.
- 9) Skrapa ur glassen från frysskålen **8**. Använd endast redskap av trä eller plast.

### ⚠ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd aldrig metallredskap för att få ut glassen ur frysskålen **8**! Då kan frysskålen **8** repas och bli förstörd.



## Rengöring och skötsel

### ⚠ RISK FÖR ELCHOCK

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten.



Du får aldrig doppa ner motorblocket ② i vätska och det får inte komma in någon vätska i motorblockets ② hölje.

### ⚠ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inga starka, kemiska eller slipande medel för att rengöra produkten. De skadar ytan!
- ◆ Ta isär produkten innan den rengörs, om den är monterad:
  - Vrid på locket ⑤ tills du kan ta av det.
  - Dra ut drivaxeln ⑥ ur drivaxelfästet ③.
  - Lossa skrapan ⑦ från drivaxeln ⑥.
  - Vänd på locket ⑤ med motorblocket ②. Tryck in de båda låsanordningarna som sticker fram genom locket ⑤ en aning och tryck samtidigt ut dem ur locket ⑤. Nu lossnar motorblocket ② från locket ⑤.
- ◆ Rengör motorblocket ② med en fuktig trasa efter varje användning. Ta lite mildt diskmedel på trasan för att få bort envis smuts. Torka sedan av med rent vatten. Kontrollera att alla diskmedelsrester försvunnit och att produkten är helt torr innan du använder den igen.
- ◆ Låt frysskålen ⑧ bli rumstempererad innan rengöringen. Diska frysskålen ⑧, skrapan ⑦, drivaxeln ⑥ och locket ⑤ i ljummet vatten med lite diskmedel. Skölj dem sedan i rent vatten för att vara säkra på att alla diskmedelsrester är borta.

### OBSERVERA



Det går också bra att diska skrapan ⑦, drivaxeln ⑥ och locket ⑤ i diskmaskinen. Lägg dem i så fall helst i den övre korgen i diskmaskinen och akta så att inga delar kläms fast.

- ◆ Försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du använder produkten igen.

## Förvaring

- ◆ Rengör produkten noga innan du ställer undan den.
- ◆ Förvara produkten på ett rent och torrt ställe.

## Kassering



**Produkten får absolut inte kasseras bland de vanliga hushållssoporna. Produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.**

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga hos din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att lämna in den uttjänta produkten för återvinning.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.



Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.

## Garanti från Kompennass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

### Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

### Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytt och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

### Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskrav och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

### Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 123456.

## Service



### Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se



### Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 330911\_1907

## Importör

Observera att följande adress inte är någon service-adress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21


44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

## Recept

### OBSERVERA

- ▶ Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina personliga erfarenheter.
- ▶ En frysskål  kan fyllas så att man får ca 9-10 glasskuler.

## Vaniljglass

### Ingredienser

- 200 ml/200 g standardmjölk
- 200 ml/200 g grädde
- 40 g florsocker
- 24 g vaniljsocker (ca 3 kuvert)
- 2 äggulor

### Gör så här

- 1) Vispa ihop äggulorna med vaniljsockret och florsockret tills du får en ljus smet.
- 2) Tillsätt sedan mjölken.
- 3) Vispa grädden löst.
- 4) Rör ned grädden i smeten.
- 5) Låt blandningen stå och kallna i ca 4 timmar i kylskåp.

Sedan kan du göra glass enligt beskrivningen.

## Jordgubbsglass

### Ingredienser

- ca 300 g jordgubbar
- 200 ml/200 g standardmjölk
- 200 ml/200 g grädde
- 100 g florsocker

### Gör så här

- 1) Mosa jordgubbarna.
- 2) Vispa grädden löst.
- 3) Blanda de mosade jordgubbarna med grädde, mjölk och florsocker.
- 4) Låt blandningen stå och kallna i ca 4 timmar i kylskåp.

Sedan kan du göra glass enligt beskrivningen.

### Bananglass

#### Ingredienser

- 150 g banan
- 300 ml/300 g standardmjölk
- 200 ml/200 g grädde
- 100 g florsocker

### Gör så här

- 1) Mosa bananen.
- 2) Vispa grädden löst.
- 3) Blanda den mosade bananen med grädde, mjölk och florsocker.
- 4) Låt blandningen stå och kallna i ca 4 timmar i kylskåp.

Sedan kan du göra glass enligt beskrivningen.

### Mangoglass

#### Ingredienser

- 200 g fruktkött av mango
- 200 ml/200 g standardmjölk
- 200 ml/200 g grädde
- 100 g florsocker

### Gör så här

- 1) Mosa mangon.
- 2) Vispa grädden löst.
- 3) Blanda den mosade mangon med grädde, mjölk och florsocker.
- 4) Låt blandningen stå och kallna i ca 4 timmar i kylskåp.

Sedan kan du göra glass enligt beskrivningen.

### Nötglass

#### Ingredienser

- 100 g hasselnötter
- 250 ml/250 g standardmjölk
- 200 ml/200 g grädde
- 200 g florsocker
- 1 kuvert vaniljsocker (ca 7-8 g)
- 1 äggula

### Gör så här

- 1) Finhacka nöterna.
- 2) Vispa ihop äggulan med vaniljsockret och florsockret tills du får en ljus smet.
- 3) Vispa grädden löst.
- 4) Blanda samman mjölk, grädde och äggsmet.
- 5) Låt blandningen stå och kallna i ca 4 timmar i kylskåp.
- 6) När massan kallnat håller du den i produkten så som beskrivs i kapitel Göra glass.
- 7) Vänta i ca 5 minuter och tillsätt sedan de hackade nöterna, utan att stänga av produkten.
- 8) Vänta tills glassen är färdig.

## Kiwisorbet

### Ingredienser

- ca 5 kiwifruktar (ca 390 g fruktkött)
- 1 lime
- 100 g socker

### Gör så här

- 1) Skala kiwifrukterna och ta bort blomfästet.
- 2) Skär fruktköttet i små tärningar.
- 3) Dränk in fruktköttet med saften från den urpresade limen.
- 4) Låt fruktköttet stå 1 timme i frysen.
- 5) Koka en sockerlag av sockret och 100 ml vatten. Låt sedan sockerlagen svalna.
- 6) Mosa fruktkött och sockerlag med en mixer.

Sedan kan du göra sorbet enligt beskrivningen i anvisningen.

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>12</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>12</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>12</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>12</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>12</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>13</b>
<b>Montaż</b> .....	<b>15</b>
<b>Przygotowanie</b> .....	<b>15</b>
<b>Wyrabianie lodów</b> .....	<b>15</b>
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>16</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>16</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>17</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>17</b>
Serwis .....	18
Importer .....	18
<b>Przepisy</b> .....	<b>19</b>
Lody waniliowe .....	19
Lody truskawkowe .....	19
Lody bananowo-mleczne .....	19
Lody mleczne z mango .....	20
Lody mleczne z orzechami .....	20
Sorbet z kiwi .....	20

## 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 Pokrywa
- 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### 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 zamrzeje 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 zamrzeje 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.



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](http://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](http://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](mailto: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](http://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 śmietaną 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 śmietaną do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 4) Wymieszaj mleko, śmietaną 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.

# Turinys

<b>Ižanga</b> .....	<b>22</b>
<b>Naudojimas pagal paskirtį</b> .....	<b>22</b>
<b>Tiekiamas rinkinys</b> .....	<b>22</b>
<b>Prietaiso aprašas</b> .....	<b>22</b>
<b>Techniniai duomenys</b> .....	<b>22</b>
<b>Saugos nurodymai</b> .....	<b>23</b>
<b>Surinkimas</b> .....	<b>25</b>
<b>Paruošimas</b> .....	<b>25</b>
<b>Ledų gaminimas</b> .....	<b>25</b>
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	<b>26</b>
<b>Laikymas nenaudojant</b> .....	<b>26</b>
<b>Šalinimas</b> .....	<b>27</b>
<b>Kompernaß Handels GmbH garantija</b> .....	<b>27</b>
Priežiūra .....	28
Importuotojas .....	28
<b>Receptai</b> .....	<b>29</b>
Vaniliniai ledai .....	29
Braškiniai pieniški ledai .....	29
Bananiniai pieniški ledai .....	29
Mango pieniški ledai .....	30
Riešutiniai pieniški ledai .....	30
Kivių šerbetas .....	30



## Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir visus jo dokumentus.

## Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas pieniškiems ledams ir šerbetui gaminti. Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

## Tiekiamas rinkinys

Ledų gaminimo aparatas

Naudojimo instrukcija

## Prietaiso aprašas

- 1 Įjungimo/išjungimo jungiklis
- 2 Variklio blokas
- 3 Varančiojo veleno lizdas
- 4 Pildymo anga
- 5 Dangtis
- 6 Varantysis velenas
- 7 Maišymo mentelė
- 8 Šaldymo indas

## Techniniai duomenys

Vardinė įtampa: 220 – 240 V ~  
(kintamoji srovė), 50 Hz

Galia: 12 W

Apsaugos klasė: II /  (dviguba izoliacija)



Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

## Saugos nurodymai

### ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Prietaisą jungkite tik į tinkamai įrengtą elektros lizdą, kurio tinklo įtampa yra 220 – 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- ▶ Sutrikus veikimui ir prieš valydami prietaisą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ▶ Maitinimo laidą iš elektros lizdo kas kartą traukite laikydami už tinklo kištuko. Niekada netraukite suėmę už paties laido.
- ▶ Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas negalėtų užlipti ar už jo užkliūti.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo drėgmės ir nenaudokite jo lauke. Į prietaiso korpusą patekus skysčio, nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite prietaiso tinklo kištuką ir paveskite kvalifikuotiems specialistams prietaisą pataisyti.
- ▶ Maitinimo laido ar tinklo kištuko niekada nelieskite šlapiomis rankomis.
- ▶ Draudžiama ardyti prietaiso variklio bloką. Tai yra nesaugu ir prarandama garantija.
- ▶ Baigę naudoti prietaisą, iš karto išjunkite jį iš elektros tinklo. Tik ištraukus iš elektros lizdo tinklo kištuką prietaisu visiškai nustoja tekėti elektros srovė.
- ▶ Prietaisą naudokite tik patalpose.



Prietaiso variklio bloko jokia būdu negalima nardinti į skysčius ar leisti skysčiams patekti į variklio bloko korpusą.

**⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Naudotojo atliekamų valymo ir techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų ar vyresni ir prižiūrimi.
- ▶ Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra silpnesni ir kurie turi mažiau patirties ir (arba) žinių, šį prietaisą gali naudoti tik jei yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai jį naudoti ir supranta prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Kas kartą išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai jis lieka neprižiūrimas, taip pat prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- ▶ Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ▶ Netinkamai naudojant prietaisą, kyla pavojus susižaloti! Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį.

## Surinkimas

Surinkite vadovaudamiesi paveikslėliais išskleidžiamajame puslapyje.

- 1) Pašalinkite nuo prietaiso pakuotės medžiagas ir lipdukus.
- 2) Nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- 3) Šaldymo indą **8** padėkite ant lygaus pagrindo.
- 4) Varantįjį veleną **6** kiškite į numatytąjį maišymo mentelės **7** įdubą, kol maišymo mentelė **7** užsifiksuos.
- 5) Kitą varančiojo veleno **6** galą įkiškite į numatytąjį varančiojo veleno lizdą **3**.
- 6) Uždėkite dangtį **5** ant šaldymo indo **8**. Įsitinkinkite, kad rodyklė ▼ ant dangčio **5** nukreipta į **1** ženklą ant šaldymo indo **8**. Dangtį **5** pasukite bet kuria kryptimi, kol rodyklė ▼ ant dangčio **5** bus nukreipta į kurį nors **1** ženklą ant šaldymo indo **8**.
- 7) Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką. Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

## Paruošimas

- ◆ Šaldymo indą **8** maždaug 24 valandas palaikykite šaldiklyje / šaldomojoje skrynioje ne žemesnėje kaip -18 °C temperatūroje.

### PATARIMAI

- Prieš įdėdami į vertikalų ar horizontalų šaldiklį įsitinkinkite, kad šaldymo indas **8** visiškai sausas.
- Šaldymo indą **8** prieš šaldydami įdėkite į plastikinį maišelį, pvz., šaldymo maišelį.
- Šaldymo indą **8** į vertikalų ar horizontalų šaldiklį įdėkite stačiai.
- Vaisius, pieną ir grietinėlę iš anksto sudėkite į šaldytuvą. Jie atšals, todėl ledų mišinio sudedamąsias dalis reikės trumpiau šaldyti.
- ◆ Trintuvu sutrinkite vaisius ir sumaišykite visas recepte nurodytas sudedamąsias dalis.
- ◆ Mišinį šaldykite šaldytuve apie 4 valandas.

## Ledų gaminimas

### ⚠ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Kas kartą pirmiausia įjunkite prietaisą ir tik paskui sudėkite sudedamąsias dalis! Antraip ledų masė iškart prišals prie šaldymo indo **8** sienelių ir maišymo mentelė **7** nesisuks. Todėl perkais variklis!
- Apdorodami produktus jokiū būdu neišjunkite prietaiso. Antraip ledų masė iškart prišals prie šaldymo indo **8** sienelių ir iš naujo įjungus prietaisą maišymo mentelė **7** nesisuks. Todėl perkais variklis!

- 1) Išimkite šaldymo indą **8** iš vertikalaus ar horizontalaus šaldiklio.
- 2) Surinkite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Surinkimas“.
- 3) Įjunkite prietaisą, įjungimo / išjungimo jungiklį **1** nustatydami į I padėtį. Ima sukttis maišymo mentelė **7**.
- 4) Dabar paruoštą ledų mišinį pro pildymo angą **4** supilkite į šaldymo indą **8**. Tam geriausia naudotis indu su snapeliu. Tačiau niekada nepilkite daugiau nei 1 000 ml. Apdirbant produktus padidėja masės tūris!
- 5) Prietaisas turi veikti, kol mišinys bus norimos konsistencijos. Vėliausiai po 40 minučių ledai bus paruošti.
- 6) Išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungikliu **1** ir ištraukite tinklo kištuką.
- 7) Sukite dangtį **5**, kol galėsite jį nuimti.
- 8) Ištraukite iš ledų maišymo mentelę **7**. Jei ant mentelės prikibo ledų, nubraukite juos plastikiniu šaukštu ar panašiu daiktu.
- 9) Išimkite ledus iš šaldymo indo **8**. Tam naudokite tik plastikinius arba medinius įrankius.

### ⚠ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Ledams iš šaldymo indo **8** išimti nenaudokite metalinių įrankių! Jais galite subraižyti šaldymo indą **8**.

## Valymas ir priežiūra

### ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- Prieš valydami prietaisą būtinai iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.



Variklio bloko **2** jokiū būdu negalima nardinti į skysčius ar leisti patekti skysčiams į variklio bloko **2** korpusą.

### DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Prietaisui valyti nenaudokite jokių agresyvių, šveičiamųjų ar cheminių valymo priemonių. Jos apgadins paviršius!

- ◆ Jei prietaisas dar surinktas, prieš valydami jį išrinkite:
  - Sukite dangtį **5**, kol galėsite jį nuimti.
  - Iš varančiojo veleno lizdo **3** ištraukite varantįjį veleną **6**.
  - Nuo varančiojo veleno **6** atskirkite maišymo mentelę **7**.
  - Apverskite dangtį **5** su variklio bloku **2**. Abu pro dangtį **5** išsikišusius fiksatorius lengvai paspauskite į vidų ir kartu išstumkite iš dangčio **5**. Dabar variklio blokas **2** atsiskiria nuo dangčio **5**.
- ◆ Kas kartą baigę naudoti prietaisą, drėgna šluoste nuvalykite variklio bloką **2**. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Tada nuvalykite švari vandeniu. Įsitinkinkite, kad ant prietaiso neliko ploviklio likučių, o prieš vėl naudodami prietaisą – kad jis visiškai sausas.

- ◆ Prieš valydami šaldymo indą **8** palaukite, kol jis sušils iki kambario temperatūros. Šaldymo indą **8**, maišymo mentelę **7**, varantįjį veleną **6** ir dangtį **5** plaukite drungnu vandeniu, įpylę šiek tiek ploviklio. Paskui šias dalis dar kartą nuskalaukite švari vandeniu, kad būtumėte tikri, jog nuplovėte visus ploviklio likučius.

### NURODYMAS



Maišymo mentelę **7**, varantįjį veleną **6** ir dangtį **5** galite plauti ir indaplovėje. Stenkitės dalis sudėti į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos.

- ◆ Prieš vėl naudodami įsitinkinkite, kad visos dalys yra visiškai sausas.

## Laikymas nenaudojant

- ◆ Prieš padėdami, prietaisą kruopščiai nuvalykite.
- ◆ Prietaisą laikykite švarioje ir sausoje vietoje.

## Šalinimas



**Prietaiso jokia būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.**

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų

utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Jei kiltų abejonų, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.



Pakuotę pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: Plastikai, 20–22: Popierius ir kartonas, 80–98: Sudėtinės medžiagos.

## Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuotų teisių neapriboja.

### Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisytime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

### Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

### Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

## Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir daugiau žinybų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programines įrangas.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 123456 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

## Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas:

[kompernass@lidl.lt](mailto:kompernass@lidl.lt)

IAN 330911\_1907

## Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21


44867 BOCHUM

VOKIETIJA

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

## Receptai

### NURODYMAS

- ▶ Receptai pateikiami be garantijos. Visi sudedamųjų dalių ir gaminimo duomenys yra apytiksliai. Siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį.
- ▶ Maksimaliai pripildę šaldymo indą , pagaminsite maždaug 9 ar 10 rutuliukų ledų.

### Vaniliniai ledai

#### Sudedamosios dalys

- 200 ml / 200 g nenugriebto pieno
- 200 ml / 200 g grietinėlės
- 40 g cukraus pudros
- 24 g vanilinio cukraus (apie 3 pakeliai)
- 2 kiaušinio tryniai

#### Paruošimas

- 1) Kiaušinio trynius plakite su vaniliniu cukrumi ir cukraus pudra, kol masė taps šviesi.
- 2) Supilkite pieną.
- 3) Plakite grietinėlę, kol ji šiek tiek sustandės.
- 4) Įmaišykite grietinėlę į masę.
- 5) Ledų masę šaldykite šaldytuve apie 4 valandas. Tada iš ledų masės pagaminkite ledų, kaip aprašyta instrukcijoje.

### Braškiniai pieniški ledai

#### Sudedamosios dalys

- Apie 300 g braškių
- 200 ml / 200 g nenugriebto pieno
- 200 ml / 200 g grietinėlės
- 100 g cukraus pudros

#### Paruošimas

- 1) Sutrinkite braškes.
- 2) Plakite grietinėlę, kol ji šiek tiek sustandės.
- 3) Sutrintas braškes sumaišykite su grietinėle, pienu ir cukraus pudra.
- 4) Ledų masę šaldykite šaldytuve apie 4 valandas. Tada iš ledų masės pagaminkite ledų, kaip aprašyta instrukcijoje.

### Bananiniai pieniški ledai

#### Sudedamosios dalys

- 150 g bananų
- 300 ml / 300 g nenugriebto pieno
- 200 ml / 200 g grietinėlės
- 100 g cukraus pudros

#### Paruošimas

- 1) Sutrinkite bananus.
- 2) Plakite grietinėlę, kol ji šiek tiek sustandės.
- 3) Sutrintus bananus sumaišykite su grietinėle, pienu ir cukraus pudra.
- 4) Ledų masę šaldykite šaldytuve apie 4 valandas. Tada iš ledų masės pagaminkite ledų, kaip aprašyta instrukcijoje.



## Mango pieniški ledai

### Sudedamosios dalys

- 200 g mangų minkštimo
- 200 ml / 200 g nenugriebto pieno
- 200 ml / 200 g grietinėlės
- 100 g cukraus pudros

### Paruošimas

- 1) Sutrinkite mangų minkštimą.
- 2) Plakite grietinėlę, kol ji šiek tiek sustandės.
- 3) Sutrintą mangų minkštimą sumaišykite su grietinėle, pienu ir cukraus pudra.
- 4) Ledų masę šaldykite šaldytuve apie 4 valandas. Tada iš ledų masės pagaminkite ledų, kaip aprašyta instrukcijoje.

## Riešutiniai pieniški ledai

### Sudedamosios dalys

- 100 g riešutų
- 250 ml / 250 g nenugriebto pieno
- 200 ml / 200 g grietinėlės
- 200 g cukraus pudros
- 1 pakelis vanilinio cukraus
- 1 kiaušinio trynys

### Paruošimas

- 1) Smulkiai sukapokite riešutus.
- 2) Kiaušinio trynius plakite su vaniliniu cukrumi ir cukraus pudra, kol masė taps šviesi.
- 3) Plakite grietinėlę, kol ji šiek tiek sustandės.
- 4) Sumaišykite pieną, grietinėlę ir masę.
- 5) Ledų masę šaldykite šaldytuve apie 4 valandas.
- 6) Atvėsusią ledų masę supilkite į prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Ledų gaminimas“.
- 7) Maždaug po 5 minučių, neišjungdami prietaiso, po truputį suberkite į prietaisą sukapotus riešutus.
- 8) Palaukite, kol ledai bus pagaminti.

## Kivių šerbetas

### Sudedamosios dalys

- Maždaug 5 kiviai (apie 390 g vaisių minkštimo)
- 1 žaliaji citrina
- 100 g cukraus

### Paruošimas

- 1) Nulupkite kivius ir išpjaukite kotelių vietas.
- 2) Vaisių minkštimą supjaustykite mažais kubeliais.
- 3) Vaisių minkštimą apšlakstykite išspaustos žaliosios citrinos sultimis.
- 4) Vaisių minkštimą 1 valandai įdėkite į šaldiklį.
- 5) Virkite cukrų su 100 ml vandens, kol gausite sirupą. Paskui sirupą atvėsinkite.
- 6) Maišytuvu ar strypiniu trintuvu sutrinkite vaisių minkštimą su sirupu.

Tada iš masės galite pagaminti šerbeto, kaip aprašyta instrukcijoje.

# Inhaltsverzeichnis

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

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## Lieferumfang

Eismaschine

Bedienungsanleitung

## Gerätebeschreibung

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

## Technische Daten

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

Leistungsaufnahme: 12 W


Schutzklasse: II /  (Doppelisolierung)



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

## Sicherheitshinweise

### STROMSCHLAGGEFAHR

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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## Zusammenbau

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Vorbereitung

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

### TIPPS

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

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

## Eis herstellen

### ⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

## ⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## Reinigen und Pflegen

### ⚠️ STROMSCHLAGGEFAHR

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



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

### ⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, scheuernden oder chemischen Reinigungsmittel, um das Gerät zu reinigen. Das führt zu Beschädigungen an der Oberfläche!

- ◆ Nehmen Sie zum Reinigen das Gerät, falls noch zusammengebaut, auseinander:
  - Drehen Sie den Deckel **5**, bis Sie ihn abnehmen können.
  - Ziehen Sie die Antriebswelle **6** aus der Antriebswellenaufnahme **3**.
  - Trennen Sie den Eisschaber **7** von der Antriebswelle **6**.
  - Drehen Sie den Deckel **5** mit dem Motorblock **2** um. Drücken Sie die beiden Arretierungen, die durch den Deckel **5** ragen, leicht nach innen und drücken Sie diese gleichzeitig aus dem Deckel **5** heraus. Der Motorblock **2** löst sich nun vom Deckel **5**.

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

### HINWEIS



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

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

## Lagerung

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

## Entsorgung



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

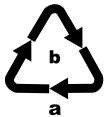
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:  
1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.



Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenerlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 330911\_1907


## Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

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

## Rezepte

### HINWEIS

- ▶ Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.
- ▶ Die max. Füllmenge einer Gefrierschüssel  ergibt ca. 9 - 10 Kugeln Eiscreme.

## Vanilleeis

### Zutaten

- 200 ml/200 g Vollmilch
- 200 ml/200 g Sahne
- 40 g Puderzucker
- 24 g Vanillezucker (ca. 3 Päckchen)
- 2 Eigelb

### Zubereitung

- 1) Verschlagen Sie die Eigelbe mit dem Vanillezucker und dem Puderzucker, bis die Masse hell wird.
- 2) Geben Sie die Milch hinzu.
- 3) Schlagen Sie die Sahne, so dass diese etwas fest wird.
- 4) Verrühren Sie die Sahne mit der Masse.
- 5) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen

Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten.

## Erdbeermilcheis

### Zutaten

- ca. 300 g Erdbeeren
- 200 ml/200 g Vollmilch
- 200 ml/200 g Sahne
- 100 g Puderzucker

### Zubereitung

- 1) Pürieren Sie die Erdbeeren.
- 2) Schlagen Sie die Sahne, so dass diese etwas fest wird.
- 3) Vermischen Sie die pürierten Erdbeeren mit der Sahne, der Milch und dem Puderzucker.
- 4) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen

Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten.

## Bananenmilcheis

### Zutaten

- 150 g Bananen
- 300 ml/300 g Vollmilch
- 200 ml/200 g Sahne
- 100 g Puderzucker

### Zubereitung

- 1) Pürieren Sie die Banane.
- 2) Schlagen Sie die Sahne, so dass diese etwas fest wird.
- 3) Vermischen Sie die pürierte Banane mit der Sahne, der Milch und dem Puderzucker.
- 4) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen

Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten.

## Mangomilcheis

### Zutaten

- 200 g Mangofleisch
- 200 ml/200 g Vollmilch
- 200 ml/200 g Sahne
- 100 g Puderzucker

## Zubereitung

- 1) Pürieren Sie das Mangofleisch.
- 2) Schlagen Sie die Sahne, so dass diese etwas fest wird.
- 3) Vermischen Sie das pürierte Mangofleisch mit der Sahne, der Milch und dem Puderzucker.
- 4) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen

Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten.

## Nussmilcheis

### Zutaten

- 100 g Nüsse
- 250 ml/250 g Vollmilch
- 200 ml/200 g Sahne
- 200 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb

### Zubereitung

- 1) Hacken Sie die Nüsse klein.
- 2) Verschlagen Sie das Eigelb mit dem Vanillezucker und dem Puderzucker, bis die Masse hell wird.
- 3) Schlagen Sie die Sahne, so dass diese etwas fest wird.
- 4) Vermischen Sie die Milch, die Sahne und die Masse.
- 5) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen.
- 6) Geben Sie nach dem Abkühlen die Eismasse in das Gerät wie im Kapitel „Eis herstellen“ beschrieben.
- 7) Warten Sie ca. 5 Minuten ab und geben Sie dann, ohne das Gerät auszuschalten, die gehackten Nüsse nach und nach in das Gerät.
- 8) Warten Sie, bis das Eis fertig zubereitet ist.

## Kiwi-Sorbet

### Zutaten

- ca. 5 Kiwis (ca. 390 g Fruchtfleisch)
- 1 Limette
- 100 g Zucker

### Zubereitung

- 1) Schälen Sie die Kiwis und entfernen Sie dabei den Stielansatz.
- 2) Schneiden Sie das Fruchtfleisch in kleine Würfel.
- 3) Beträufeln Sie das Fruchtfleisch mit dem Saft der ausgepressten Limetten.
- 4) Stellen Sie das Fruchtfleisch für 1 Stunde in den Tiefkühlschrank.
- 5) Kochen Sie den Zucker mit 100 ml Wasser auf, bis ein Sirup entsteht. Lassen Sie den Sirup anschließend auskühlen.
- 6) Pürieren Sie das Fruchtfleisch zusammen mit dem Sirup mit einem Stand- oder Stabmixer.

Sie können nun die Masse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Sorbet verarbeiten.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Informationsstatus · Stan informacij

Informācijas data · Stand der Informationen:

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

IAN 330911\_1907