

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## DUO ICE CREAM MAKER SEMD 12 A1

GB CY

### DUO ICE CREAM MAKER

Operating instructions

RO

### APARAT PENTRU PREPARAT ÎNGHEȚATĂ DUO

Instrucțiuni de utilizare

DE AT CH

### DUO-EISCREMEMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 111458

RO



GB CY

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

---

RO

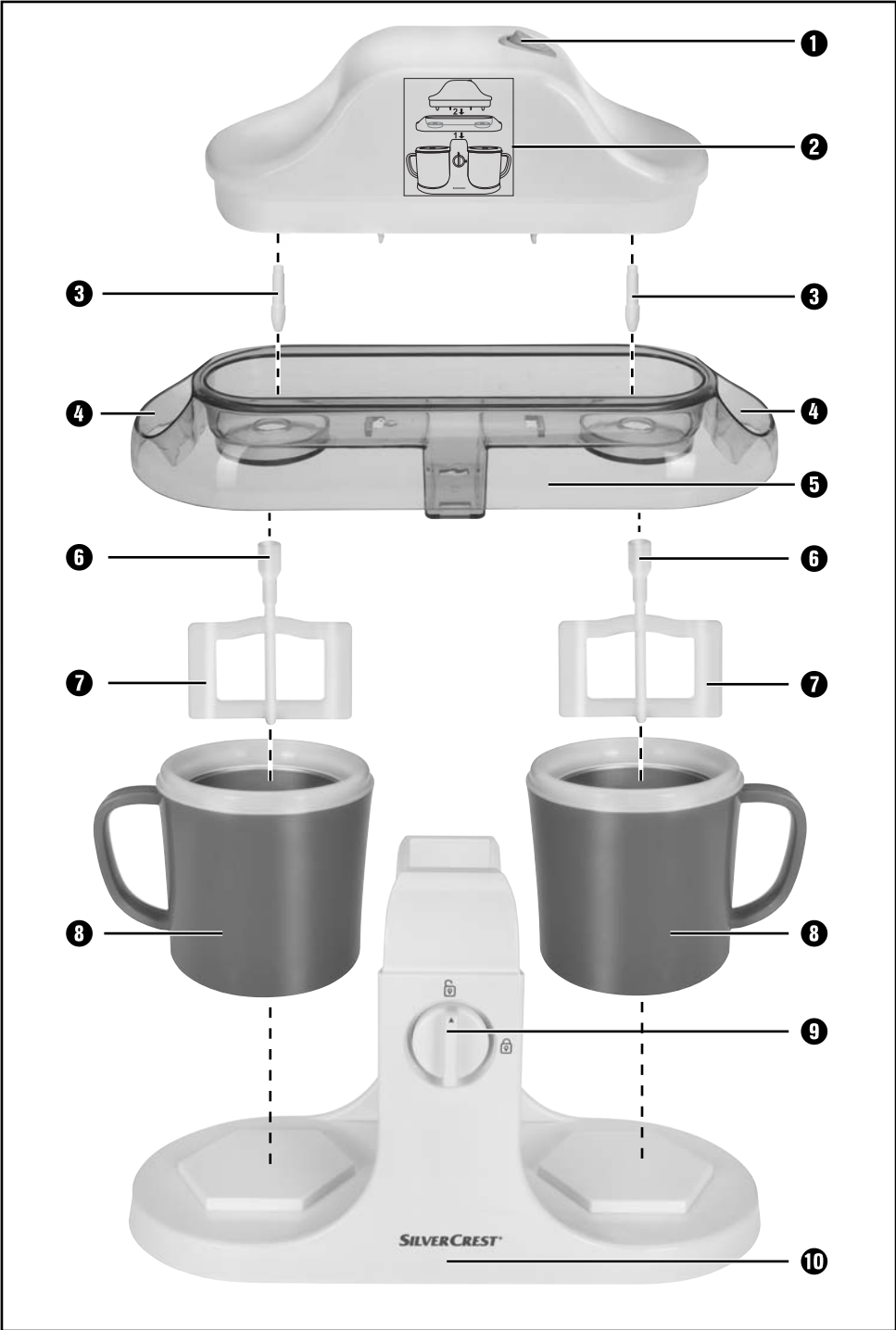
Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

---

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/CY	Operating instructions	Page	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	11
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21



## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>2</b>
<b>Package contents</b> .....	<b>2</b>
<b>Description of the appliance</b> .....	<b>2</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>2</b>
<b>Safety guidelines</b> .....	<b>3</b>
<b>Assembly</b> .....	<b>5</b>
<b>Preparation</b> .....	<b>5</b>
<b>Making ice cream</b> .....	<b>6</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>7</b>
<b>Storage</b> .....	<b>7</b>
<b>Warranty and service</b> .....	<b>8</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>8</b>
<b>Importer</b> .....	<b>8</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>9</b>
Vanilla ice cream .....	9
Strawberry ice cream .....	9
Banana ice cream .....	9
Mango ice cream .....	10
Nut ice cream .....	10

## 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 on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling 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(s).

## Intended use

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

## Package contents

DUO Ice Cream Maker

Operating instructions

## Description of the appliance

- 1 On/Off switch
- 2 Motor unit
- 3 Drive shafts
- 4 Filling openings
- 5 Lid
- 6 Drive shaft socket
- 7 Ice scraper
- 8 Beaker
- 9 Rotary switch
- 10 Base

## Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Rated input: 12 W

Protection class: II 

## Safety guidelines

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ 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 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. Doing so 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 motor unit of the appliance in liquid and do not allow any liquids to enter the housing of the motor unit.

**⚠ 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 more 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.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended 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.

## Assembly

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

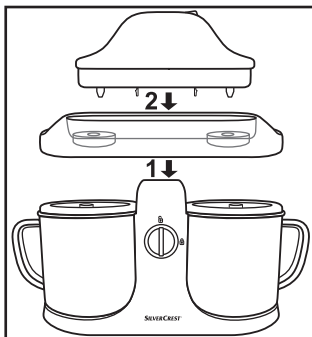
- 1) Remove all packaging materials and any stickers from the appliance.
- 2) Clean the appliance as described in the section "Cleaning and Care".
- 3) Place the base **10** on a flat surface.

### NOTE

- ▶ Always put the appliance together in the order described in this section. Otherwise some parts may not fit together correctly.
- 4) Place the two beakers **8** onto the hexagonal bases so that the handles of the beakers **8** face outwards.
  - 5) Insert the two ice scrapers **7** into the recesses in the beakers **8**. The drive shaft sockets **6** must be facing upwards.

### NOTE

- ▶ Ensure that the rotary switch **9** is set to **0** when removing or replacing the lid **5**.
- 6) Place the lid **5** on the beakers **8**. Ensure that the drive shaft sockets **6** are sticking up through the holes in the lid **5**.



- 7) Turn the rotary switch **9** to the position **0**. The lid **5** can now no longer be removed.
- 8) Insert the two drive shafts **3** into the hexagonal holes on the motor unit **2**.
- 9) Place the motor unit **2** onto the lid **5** so that the power cord is facing to the rear. The drive shafts **3** must be correctly inserted into the drive shaft sockets **6**.
- 10) Insert the plug into a mains power socket. The appliance is now ready for use.

## Preparation

- ◆ Place the two beakers **8** in the deep freeze for about 8-12 hours at a temperature of no more than -18°C.

### TIPS

- ▶ Keep the beakers **8** upright in the freezer.
- ▶ Ensure that the beakers **8** are completely dry before you place them in the freezer.
- ▶ Place a plastic bag, for instance a freezer bag, in each beaker **8** before freezing.
- ▶ Before processing, place the fruit, the milk and cream in the fridge. This ensures that the fruit is already cold and thus the ice cream mixture will not require so long to cool down.
- ◆ Puree the fruit with a hand blender and mix all the ingredients as described in the recipe.
- ◆ Allow the mixture to cool down to about 5-10°C in the fridge.



## Making ice cream

### ⚠ CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Start the appliance first and then add ingredients. Otherwise the ice mixture will freeze onto the sides of the beaker **8** and block the ice scrapers **7**. This will cause the motor to overheat!

### ⚠ CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not stop the appliance during processing! Otherwise the ice mixture will freeze onto the sides of the beaker **8** and block the ice scrapers **7** when the machine is restarted. This will cause the motor to overheat!
- 1) Remove the beakers **8** from the freezer and put the appliance together as described in the section "Assembly".
  - 2) Switch the appliance on by moving the On/Off switch **1** to the position I. The two ice scrapers **7** start turning.
  - 3) Now fill the prepared ice mixture into the beakers **8** through the filling openings **4**. Ideally, use a bowl with a spout. Never add more than 300 ml per beaker **8**. During processing the mixture increases in volume!

### NOTE

- ▶ You can also fill only one beaker **8** with ingredients. However, always use the appliance with both beakers.

### NOTE

- ▶ The ice scrapers **7** may occasionally change their direction of rotation. This happens when the mixture becomes too stiff. This is normal and not an appliance defect.
- 4) Allow the appliance to continue running until you are satisfied with the consistency of the mixture. After a maximum of 20 to 30 minutes, the ice cream is ready.
  - 5) Switch the appliance off at the On/Off switch **1** and pull the mains power plug out of the socket.
  - 6) Turn the rotary switch **9** to **0** to remove the lid **5** with the motor unit **2**.
  - 7) Pull the ice scrapers **7** out of the ice cream. If the ice cream sticks to them, scrape it off with a plastic spoon or similar.
  - 8) Lift the beakers **8** out of the appliance and remove the ice cream. Use only plastic or wooden implements to do this.

### ⚠ CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not use metal utensils to remove the ice cream from the beakers **8**.

### NOTE

- ▶ If you would like to replace the lid **5** on the beakers, you must first detach the motor unit **2** from the lid **5**. Then proceed as described in the section "Assembly". Otherwise, it is possible that the drive shafts **3** do not slide correctly into the drive shaft socket **6**.

## 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! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive, chemical or caustic cleaning agents to clean this appliance. They can cause damage to the surfaces.
- ▶ Do not clean the components of this appliance in a dishwasher!

- ◆ If assembled, take the appliance apart to clean it.

- Turn the rotary switch **9** to  to remove the lid **5** with the motor unit **2**.
- Rotate the lid **5** together with the motor unit **2**. Press the two catches on the motor unit **2**, which project through the lid **5**, gently inwards and push them out of the lid **5** at the same time. The motor unit **2** will now detach from the lid **5**.
- Pull the drive shafts **3** out of the motor unit **2**.
- Take the ice scrapers **7** out of the beakers **8**.
- Remove the beakers **8** from the base **10**.

- ◆ 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 beakers **8** to warm up to room temperature before cleaning them. Wash the beakers **8**, the drive shafts **3**, the ice scraper **7** 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.

- ◆ Wipe the base **10** with a damp cloth. If there is heavy soiling, add mild detergent to the cloth.

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

## Storage

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

## Warranty and service

You are provided a 3-year warranty on this appliance, valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your merchandise.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty shall be deemed void in the case of misuse or improper handling, use of force or interventions which were not carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage or defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

IAN 111458

### **CY** Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

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

IAN 111458

### Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

## Disposal



**Never dispose of the appliance in the 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 observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



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

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Recipes

### NOTE

- ▶ These recipes are provided without guarantee. All information on ingredients and preparation is indicative only. Modify the suggested recipes to taste.
- ▶ The recipes each provide enough mixture to fill one beaker **8**.
- ▶ The max. filling capacity of a beaker **8** produces around 2-3 scoops of ice cream.
- ▶ We recommend beating the cream required for the recipes in advance. As it can be difficult to beat such small quantities of cream, we recommend beating more cream than you require and using the excess to decorate the finished ice cream later.

### Vanilla ice cream

#### Ingredients

- 170 ml full cream milk
- 85 ml/85 g cream
- 25 g icing sugar
- 10 g vanilla sugar

#### Preparation

- 1) Beat the cream until it is slightly stiff.
- 2) Mix the cream with the milk, the vanilla sugar and the icing sugar.
- 3) Allow the mixture to cool down to about 5 - 10°C in the fridge.

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

### Strawberry ice cream

#### Ingredients

- Approx. 120 g strawberries
- 70 ml/70 g full cream milk
- 60 ml/60 g cream
- 30 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 to about 5 - 10°C in the fridge.

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

### Banana ice cream

#### Ingredients

- 1/2-1 bananas (approx. 75g)
- 115 ml/115 g full cream milk
- 55 ml/55 g cream
- 35 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 to about 5 - 10°C in the fridge.

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

**Mango ice cream****Ingredients**

- 90 g mango flesh
- 90 ml/90 g full cream milk
- 50 ml/50 g cream
- 25 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 to about 5 - 10°C in the fridge.

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

**Nut ice cream****Ingredients**

- 40 g nuts
- 80 ml/80 g full cream milk
- 60 ml/60 g cream
- 50 g icing sugar

**Preparation**

- 1) Chop the nuts finely.
- 2) Beat the cream until it is slightly stiff.
- 3) Mix the milk, cream and powdered sugar.
- 4) Allow the mixture to cool down to about 5 - 10°C in the fridge.
- 5) Add the mixture to the appliance as described in the section "Making ice cream".
- 6) Wait approximately 5 minutes and then add the finely chopped nuts gradually without switching off the appliance.
- 7) Wait until the ice cream is ready.

## Cuprins

<b>Introducere</b> .....	<b>12</b>
<b>Utilizarea conform destinației</b> .....	<b>12</b>
<b>Furnitura</b> .....	<b>12</b>
<b>Descrierea aparatului</b> .....	<b>12</b>
<b>Date tehnice</b> .....	<b>12</b>
<b>Indicații de siguranță</b> .....	<b>13</b>
<b>Asamblarea</b> .....	<b>15</b>
<b>Pregătiri</b> .....	<b>15</b>
<b>Pregătirea înghețatei</b> .....	<b>16</b>
<b>Curățarea și îngrijirea</b> .....	<b>17</b>
<b>Depozitarea</b> .....	<b>17</b>
<b>Garanția și service-ul</b> .....	<b>18</b>
<b>Eliminarea</b> .....	<b>18</b>
<b>Importator</b> .....	<b>18</b>
<b>Rețete</b> .....	<b>19</b>
Înghețată de vanilie .....	19
Înghețată cu lapte și căpșuni .....	19
Înghețată cu lapte și banane .....	19
Înghețată cu lapte și mango .....	20
Înghețată cu lapte și nuci .....	20

## Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Prin aceasta v-ați decis pentru un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante pentru siguranță, utilizare și eliminare.

Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind operarea și siguranța.

Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i, de asemenea, documentele aferente acestuia.

## Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv preparării înghețatei cu lapte. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl utilizați în scopuri profesionale.

## Furnitura

Aparat pentru preparat înghețată DUO

Instrucțiuni de utilizare

## Descrierea aparatului

- ❶ Comutator pornit/oprit
- ❷ Bloc motor
- ❸ Arbori de antrenare
- ❹ Orificii de umplere
- ❺ Capac
- ❻ Suport arbori de antrenare
- ❼ Paletă de amestecare
- ❽ Cană
- ❾ Comutator rotativ
- ❿ Bază

## Date tehnice

Tensiune nominală: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Putere consumată: 12 W

Clasa de protecție: II 

## Indicații de siguranță

### PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată corespunzător, cu o tensiune a rețelei de 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul tehnic a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
- ▶ În cazul defecțiunilor de funcționare și înaintea curățării aparatului, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Când scoateți cablul de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.
- ▶ Nu îndoiiți sau striviți cablul de alimentare și poziți-l astfel încât să nu devină o piedică în calea dvs.
- ▶ Nu expuneți aparatul mediilor umede și nu îl utilizați în aer liber. Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist în vederea reparării.
- ▶ Nu puneți niciodată mâinile ude pe cablul de alimentare sau pe ștecăr.
- ▶ Este interzisă deschiderea blocului motor al aparatului. În aceste cazuri nu mai este asigurată siguranța, iar garanția se anulează.
- ▶ Deconectați aparatul de la sursa de curent imediat după utilizare. Aparatul este complet fără curent doar după scoaterea din priză a ștecărului.
- ▶ Utilizați aparatul doar în spații închise.



Nu este permisă introducerea blocului motor al aparatului în lichid sau pătrunderea lichidului în carcasa blocului motor.



**⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele legate de acesta.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înainte de asamblarea, dezamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- ▶ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.

## Asamblarea

Pentru asamblare utilizați imaginile de pe pagina pliantă.

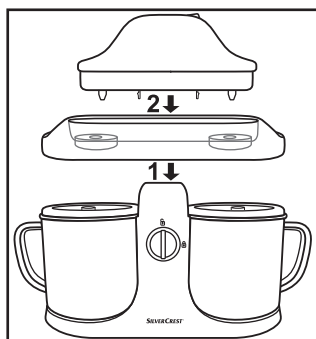
- 1) Îndepărtați de pe aparat ambalajele și eventualele folii de protecție.
- 2) Curățați aparatul în modul descris în capitolul „Curățarea și îngrijirea”.
- 3) Așezați baza **10** pe o suprafață plană.

### INDICAȚIE

- ▶ Respectați întotdeauna ordinea de asamblare descrisă în prezentul capitol. În caz contrar, unele piese nu se vor îmbina corect.
- 4) Așezați cele două căni **8** pe cele două suporturi hexagonale, astfel încât toatele cănilor **8** să fie orientate în exterior.
  - 5) Introduceți cele două palete de amestecare **7** în decupașele din căni **8**. Suportul arborilor de antrenare **6** trebuie să fie orientat în sus.

### INDICAȚIE

- ▶ Asigurați-vă că comutatorul rotativ **9** este poziționat pe **9** atunci când ridicați sau așezați capacul **5**.
- 6) Mai întâi așezați capacul **5** pe căni **8**. Se va avea în vedere ca suportul arborilor de antrenare **6** să iasă prin decupașele din capac **5**.



- 7) Rotiți comutatorul rotativ **9** în poziția **9**. Acum capacul **5** nu se mai poate ridica.
- 8) Introduceți cei doi arbori de antrenare **3** în orificiile hexagonale de la blocul motor **2**.
- 9) Așezați blocul motor **2** pe capac **5**, astfel încât cablul de alimentare să fie orientat în spate. Arborii de antrenare **3** trebuie să se fixeze corect în suporturi **6**.
- 10) Introduceți ștecărul în priză. Acum puteți utiliza aparatul.

## Pregătiri

- ◆ Introduceți cele două căni **8** cca 8-12 ore în congelator/lada frigorifică la minim -18 °C.

### SUGESTII

- ▶ Așezați cănilile **8** în poziție verticală în congelator/lada frigorifică.
- ▶ Cănilile **8** trebuie să fie complet uscate înainte de a le introduce în congelator/lada frigorifică.
- ▶ Înainte de a le îngheța, introduceți cănilile **8** într-o pungă de plastic, de exemplu într-o pungă pentru congelare.
- ▶ Introduceți fructele, laptele și frișca în frigider încă dinainte de preparare. Astfel, fructele vor fi deja reci, iar amestecul de înghețată nu va mai necesita așa de mult timp pentru a se răci.
- ◆ Pasați fructele cu ajutorul unui mixer vertical și amestecați toate ingredientele conform rețetei.
- ◆ Lăsați amestecul să se răcească în frigider la cca 5 - 10 °C.

## Pregătirea înghețatei

### ⚠️ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Porniți întotdeauna mai întâi aparatul și apoi introduceți ingredientele! Altfel, amestecul de înghețată va îngheța imediat pe marginile cănii ❸, iar paletele de amestecare ❷ se blochează. Astfel motorul se supraîncălzește!

### ⚠️ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu opriți în niciun caz aparatul în timpul procesului de preparare. Altfel, amestecul de înghețată va îngheța imediat pe marginile cănii ❸, iar paletele de amestecare ❷ se blochează la repornire. Astfel motorul se supraîncălzește!

- 1) Scoateți cănile ❸ din congelator/lada frigorifică și asamblați aparatul conform descrierii din capitolul „Asamblarea”.
- 2) Porniți aparatul prin reglarea comutatorului pornit/oprit ❶ în poziția I. Cele două palete de amestecare ❷ se rotesc.
- 3) Adăugați acum amestecul de înghețată pregătit prin orificiile de umplere ❹ în căni ❸. În mod ideal, pentru aceasta se va utiliza un vas cu cioc. Totuși, nu adăugați niciodată mai mult de 300 ml în fiecare cană ❸. Pe durata preparării, volumul amestecului crește!

### INDICAȚIE

- ▶ Adăugarea ingredientelor într-o sigură cană ❸ este, de asemenea, posibilă. Totuși, întotdeauna se vor introduce ambele căni în aparat.

### INDICAȚIE

- ▶ Este posibil ca între timp paletele de amestecare ❷ să își modifice sensul de rotație. Aceasta se întâmplă atunci când amestecul de înghețată devine prea consistent. Acest lucru este normal și nu indică o defecțiune a aparatului.
- 4) Lăsați aparatul să funcționeze până la atingerea consistenței dorite a amestecului. Înghețata este gata după cel mult 20 până la maxim 30 de minute.
  - 5) Opriți aparatul cu ajutorul comutatorului pornit/oprit ❶ și scoateți ștecărul.
  - 6) Așezați comutatorul rotativ ❹ pe ❶ pentru a scoate capacul ❺ cu blocul motor ❷.
  - 7) Scoateți paletele de amestecare ❷ din înghețată. Dacă rămâne înghețată pe palete, curățați-o cu o lingură de plastic sau alt instrument similar.
  - 8) Îndepărtați cănile ❸ din aparat și scoateți înghețata. În acest scop utilizați numai ustensile din plastic sau lemn.

### ⚠️ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați ustensile metalice pentru a scoate înghețata din căni ❸!

### INDICAȚIE

- ▶ Dacă doriți să așezați din nou capacul ❺ peste căni, mai întâi trebuie desprins blocul motor ❷ de la capac ❺. Apoi procedați din nou conform descrierii din capitolul „Asamblarea”. În caz contrar este posibil ca arborii de antrenare ❸ să nu alunece corect în suport ❻.

## Curățarea și îngrijirea

### PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Scoateți întotdeauna ștecărul din priză înaintea de a curăța aparatul.



Nu este permisă introducerea blocului motor **2** în lichid sau pătrunderea lichidului în carcasa blocului motor **2**.

### ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Pentru curățarea aparatului nu utilizați substanțe agresive, corozive sau chimice. Acest lucru ar deteriora suprafața!
- ▶ Nu spălați componentele acestui aparat în mașina de spălat vase!

- ◆ Pentru a curăța aparatul demontați-l dacă este încă asamblat:

- Așezați comutatorul rotativ **9** pe **0** pentru a scoate capacul **5** cu blocul motor **2**.
- Rotiți capacul **5** cu blocul motor **2**. Apăsăți ușor în interior cele două piedici de la blocul motor **2** care ies prin capac **5**, împingându-le concomitent afară din capac **5**. Acum blocul motor **2** se desprinde de la capac **5**.
- Scoateți arborii de antrenare **3** din blocul motor **2**.
- Scoateți paletele de amestecare **7** din căni **8**.
- Detașați cănila **8** de pe bază **10**.

- ◆ Curățați blocul motor **2** după fiecare utilizare cu o lavetă umedă. În cazul murdăriei persistente adăugați pe lavetă un detergent de vase neagresiv. Apoi ștergeți cu apă curată. Verificați să nu existe resturi de detergent pe aparat, iar aparatul să fie complet uscat înainte de a-l utiliza din nou.
- ◆ Lăsați cănila **8** să se încălzească la temperatura camerei înainte de a le curăța. Cănila **8**, arborii de antrenare **3**, paletele de amestecare **7** și capacul **5** se spală în apă caldă cu puțin detergent. Clătiți din nou componentele cu apă curată pentru a vă asigura că resturile de detergent au fost îndepărtate.
- ◆ Ștergeți baza **10** cu o lavetă umedă. În cazul murdăriei persistente adăugați pe lavetă un detergent de vase neagresiv.
- ◆ Înaintea reutilizării verificați ca toate componentele să fie complet uscate.

## Depozitarea

- ◆ Curățați aparatul temeinic înainte de a-l depozita.
- ◆ Păstrați aparatul într-un loc uscat și curat.

## Garanția și service-ul

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu rigurozitate înaintea livrării. Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. În caz de defecțiuni în perioada de garanție, contactați telefonic centrul dvs. de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dvs.

Garanția acoperă numai defectele de material sau de fabricație, nu și deteriorările rezultate în urma transportului, piesele de uzură sau deteriorările apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau acumulatori. Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor profesionale.

În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Drepturile dvs. legale nu sunt limitate prin această garanție.

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalare sau cel târziu la două zile de la data cumpărării. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

### **RO** Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: [kompernass@idl.ro](mailto:kompernass@idl.ro)

IAN 111458

### Acces linie telefonică directă:

De luni până vineri, între orele 8:00 - 20:00 (CET)

## Eliminarea



**În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.**

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul centrului local de colectare a deșeurilor. Respectați reglementările actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina la centrele locale de eliminare a deșeurilor.

## Importator

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Rețete

### INDICAȚIE

- ▶ Rețete fără garanție. Toate ingredientele și datele de preparare sunt orientative. Completați aceste propuneri de rețete cu experiența personală.
- ▶ În rețete este indicată cantitatea de umplere pentru o singură cană ⑧.
- ▶ Din cantitatea max. de umplere pentru o cană ⑧ se prepară cca 2 - 3 bile de înghețată.
- ▶ Se recomandă ca frișca necesară pentru prepararea rețetelor să fie mai întâi bătută spumă. Deoarece baterea unei cantități de frișcă atât de mici este dificilă, se recomandă baterea unei cantități mai mari decât este necesar și utilizarea ulterioară a surplusului de frișcă pentru ornarea înghețatei preparate.

### Înghețată de vanilie

#### Ingrediente

- 170 ml lapte integral
- 85 ml/85 g frișcă
- 25 g zahăr pudră
- 10 g zahăr vanilat

#### Preparare

- 1) Se bate frișca până se întărește puțin.
- 2) Frișca se amestecă cu laptele, zahărul vanilat și zahărul pudră.
- 3) Compoziția de înghețată se lasă să se răcească în frigider la cca 5 - 10 °C

Acum, compoziția poate fi preparată în vederea obținerii înghețatei conform instrucțiunilor.

### Înghețată cu lapte și căpșuni

#### Ingrediente

- cca 120 g căpșuni
- 70 ml/70 g lapte integral
- 60 ml/60 g frișcă
- 30 g zahăr pudră

#### Preparare

- 1) Se pasează căpșunile.
- 2) Se bate frișca până se întărește puțin.
- 3) Căpșunile pasate se amestecă cu frișca, laptele și zahărul pudră.
- 4) Compoziția de înghețată se lasă să se răcească în frigider la cca 5 - 10 °C

Acum, compoziția poate fi preparată în vederea obținerii înghețatei conform instrucțiunilor.

### Înghețată cu lapte și banane

#### Ingrediente

- 1/2 - 1 banană (cca 75 g)
- 115 ml/115 g lapte integral
- 55 ml/55 g frișcă
- 35 g zahăr pudră

#### Preparare

- 1) Se pasează banana.
- 2) Se bate frișca până se întărește puțin.
- 3) Banana pasată se amestecă cu frișca, laptele și zahărul pudră.
- 4) Compoziția de înghețată se lasă să se răcească în frigider la cca 5 - 10 °C

Acum, compoziția poate fi preparată în vederea obținerii înghețatei conform instrucțiunilor.

## Înghețată cu lapte și mango

### Ingrediente

- 90 g pulpă de mango
- 90 ml/90 g lapte integral
- 50 ml/50 g frișcă
- 25 g zahăr pudră

### Preparare

- 1) Se pasează pulpa de mango.
- 2) Se bate frișca până se întărește puțin.
- 3) Pulpa de mango pasată se amestecă cu frișca, laptele și zahărul pudră.
- 4) Compoziția de înghețată se lasă să se răcească în frigider la cca 5 - 10 °C

Acum, compoziția poate fi preparată în vederea obținerii înghețatei conform instrucțiunilor.

## Înghețată cu lapte și nuci

### Ingrediente

- 40 g nuci
- 80 ml/80 g lapte integral
- 60 ml/60 g frișcă
- 50 g zahăr pudră

### Preparare

- 1) Nucile se toacă mărunț.
- 2) Se bate frișca până se întărește puțin.
- 3) Se amestecă laptele, frișca și zahărul pudră.
- 4) Compoziția de înghețată se lasă să se răcească în frigider la cca 5 - 10 °C.
- 5) După răcire, compoziția se introduce în aparat conform descrierii din capitolul „Prepararea înghețatei”.
- 6) Așteptați cca 5 minute și apoi, fără a opri aparatul, adăugați treptat nucile tocate.
- 7) Așteptați finalizarea preparării înghețatei.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>22</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>22</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>22</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>22</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>22</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>23</b>
<b>Zusammenbau</b> .....	<b>25</b>
<b>Vorbereitungen</b> .....	<b>25</b>
<b>Eis herstellen</b> .....	<b>26</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>27</b>
<b>Lagerung</b> .....	<b>27</b>
<b>Garantie und Service</b> .....	<b>28</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>28</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>28</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>29</b>
Vanilleeis .....	29
Erdbeermilcheis .....	29
Bananenmilcheis .....	29
Mangomilcheis .....	30
Nussmilcheis .....	30



## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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


## Lieferumfang

DUO-Eiscrememaschine  
Bedienungsanleitung

## Gerätebeschreibung

- ❶ Ein-/Aus-Schalter
- ❷ Motorblock
- ❸ Antriebswellen
- ❹ Einfüllöffnungen
- ❺ Deckel
- ❻ Antriebswellen-Aufnahme
- ❼ Eisschaber
- ❽ Becher
- ❾ Drehschalter
- ❿ Basis

## Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~, 50 Hz  
Leistungsaufnahme: 12 W  
Schutzklasse: II 

## 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 die Wartung durch den Benutzer 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.

## 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 Basis **10** auf einen ebenen Untergrund.

### HINWEIS

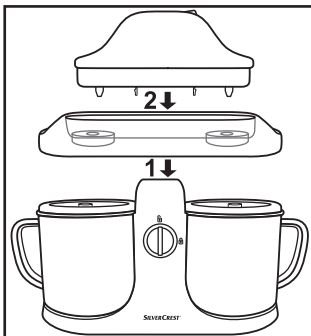
► Halten Sie sich immer an die in diesem Kapitel beschriebene Reihenfolge des Zusammenbaus. Ansonsten greifen einige Teile nicht korrekt ineinander.

- 4) Stellen Sie die zwei Becher **8** so auf die beiden Sechskante, dass die Henkel der Becher **8** nach außen weisen.
- 5) Stecken Sie die beiden Eisschaber **7** in die Vertiefungen in den Bechern **8**. Die Antriebswellen-Aufnahme **6** muss dabei nach oben weisen.

### HINWEIS

► Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter **9** auf **0** steht, wenn Sie den Deckel **5** auf- oder absetzen.

- 6) Setzen Sie zuerst den Deckel **5** auf die Becher **8**. Achten Sie dabei darauf, dass die Antriebswellen-Aufnahme **6** durch die Aussparungen am Deckel **5** ragen.



- 7) Drehen Sie den Drehschalter **9** auf die Position **0**. Der Deckel **5** lässt sich nun nicht mehr abheben.
- 8) Stecken Sie die beiden Antriebswellen **3** in die sechseckigen Löcher am Motorblock **2**.
- 9) Setzen Sie den Motorblock **2** so auf den Deckel **5**, dass das Netzkabel nach hinten weist. Die Antriebswellen **3** müssen korrekt in die Antriebswellen-Aufnahmen **6** greifen.
- 10) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Vorbereitungen

- ◆ Legen Sie die beiden Becher **8** ca. 8-12 Stunden in einen Tiefkühlschrank/eine Tiefkühltruhe bei mindestens -18°C.

### TIPPS

- Bewahren Sie die Becher **8** aufrecht im Tiefkühlschrank/der Tiefkühltruhe auf.
- Achten Sie darauf, dass die Becher **8** vollkommen trocken sind, bevor Sie diese in den Tiefkühlschrank/die Tiefkühltruhe stellen.
- Legen Sie die Becher **8** vor dem Einfrieren in eine Plastiktüte, zum Beispiel einen Gefrierbeutel.
- 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 herunterzukühlen.

- ◆ Pürieren Sie Früchte mit einem Pürierstab und mischen Sie alle Zutaten laut Rezept.
- ◆ Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank auf ca. 5 - 10°C 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 des Bechers **8** und die Eisschaber **7** blockieren. Dabei wird der Motor überhitzt!

### **⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Stoppen Sie das Gerät keinesfalls während des Verarbeitungsvorganges. Ansonsten gefriert die Eismasse sofort an den Wänden des Bechers **8** und die Eisschaber **7** blockieren beim erneuten Einschalten. Dabei wird der Motor überhitzt!

- 1) Nehmen Sie die Becher **8** aus dem Tiefkühlschrank/der Tiefkühltruhe und setzen Sie das Gerät zusammen, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben.
- 2) Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter **1** auf die Position I stellen. Die beiden Eisschaber **7** drehen sich.
- 3) Füllen Sie nun die vorbereitete Eismischung durch die Einfüllöffnungen **4** in die Becher **8**. Benutzen Sie hierfür am Besten ein Gefäß mit einem Ausguss. Füllen Sie jedoch niemals mehr als 300 ml pro Becher **8** ein. Während der Verarbeitung nimmt das Volumen der Masse zu!

### **HINWEIS**

- ▶ Sie können auch nur einen Becher **8** mit Zutaten füllen. Setzen Sie jedoch immer beide Becher in das Gerät ein.

### **HINWEIS**

- ▶ Es kann sein, dass die Eisschaber **7** zwischen- druch die Drehrichtung wechseln. Dies passiert, wenn die Eismasse zu fest wird. Dies ist normal und stellt kein Defekt des Gerätes dar.
- 4) Lassen Sie das Gerät solange laufen, bis Sie mit der Konsistenz der Mischung zufrieden sind. Nach spätestens 20 bis maximal 30 Minuten ist das Eis fertig.
  - 5) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** aus und ziehen Sie den Netzstecker.
  - 6) Stellen Sie den Drehschalter **9** auf **0** um den Deckel **5** mit Motorblock **2** abzunehmen.
  - 7) Ziehen Sie die Eisschaber **7** aus dem Eis. Sollte Eis an diesen hängen bleiben, schaben Sie es mit einem Plastiklöffel oder ähnlichem ab.
  - 8) Heben Sie die Becher **8** aus dem Gerät und entnehmen Sie das Eis. Benutzen Sie dafür ausschließlich Plastik- oder Holzbesteck.

### **⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie kein Metallbesteck um das Eis aus den Bechern **8** zu entnehmen!


### **HINWEIS**

- ▶ Wenn Sie den Deckel **5** wieder auf die Becher aufsetzen möchten, müssen Sie zuerst den Motorblock **2** vom Deckel **5** lösen. Gehen Sie dann wieder vor, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben. Ansonsten kann es passieren, dass die Antriebswellen **3** nicht korrekt in die Antriebswellen-Aufnahme **6** rutschen.


## 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!
  - ▶ Reinigen Sie die Teile dieses Gerätes nicht in der Spülmaschine!
- ◆ Nehmen Sie zum Reinigen das Gerät, falls noch zusammengebaut, auseinander:
    - Stellen Sie den Drehschalter **9** auf  um den Deckel **5** mit Motorblock **2** abzunehmen.
    - Drehen Sie den Deckel **5** mit dem Motorblock **2** um. Drücken Sie die beiden Arretierungen des Motorblockes **2**, 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**.
    - Ziehen Sie die Antriebswellen **3** aus dem Motorblock **2**.
    - Nehmen Sie die Eisschaber **7** aus den Bechern **8**.
    - Nehmen Sie die Becher **8** von der Basis **10**.

- ◆ 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 Becher **8** auf Zimmertemperatur aufwärmen, bevor Sie diese reinigen. Spülen Sie die Becher **8**, die Antriebswellen **3**, die Eisschaber **7** und den Deckel **5** in lauwarmen Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie diese Teile noch einmal mit klarem Wasser nach um sicherzustellen, dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.
- ◆ Wischen Sie die Basis **10** mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- ◆ 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.

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einweisung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

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

IAN 111458

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

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

IAN 111458

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

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

IAN 111458

### Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

## 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.



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

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Rezepte

### HINWEIS

- ▶ Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.
- ▶ Die Rezepte ergeben jeweils die Menge zur Füllung von einem Becher **8**.
- ▶ Die max. Füllmenge eines Bechers **8** ergibt ca. 2 - 3 Kugeln Eiscreme.
- ▶ Wir empfehlen die Sahne, die Sie für die Rezepte benötigen, vor der Verarbeitung zu schlagen. Da das Schlagen von so kleinen Mengen Sahne nur schwer gelingt, empfehlen wir, mehr Sahne als benötigt wird zu schlagen und die zuviel geschlagene Sahne später zum Garnieren des fertig hergestellten Eises zu verwenden.

### Vanilleeis

#### Zutaten

- 170 ml Vollmilch
- 85 ml/85 g Sahne
- 25 g Puderzucker
- 10 g Vanillezucker

#### Zubereitung

- 1) Schlagen Sie die Sahne, so dass diese etwas fest wird.
- 2) Vermischen Sie die Sahne mit der Milch, dem Vanillezucker und dem Puderzucker.
- 3) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank auf ca. 5 - 10 °C abkühlen

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

### Erdbeermilcheis

#### Zutaten

- ca. 120 g Erdbeeren
- 70 ml/70 g Vollmilch
- 60 ml/60 g Sahne
- 30 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 auf ca. 5 - 10 °C abkühlen

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

### Bananenmilcheis

#### Zutaten

- 1/2 - 1 Banane (ca. 75g)
- 115 ml/115 g Vollmilch
- 55 ml/55 g Sahne
- 35 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 auf ca. 5 - 10 °C abkühlen

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



## Mangomilcheis

### Zutaten

- 90 g Mangofleisch
- 90 ml/90 g Vollmilch
- 50 ml/50 g Sahne
- 25 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 auf ca. 5 - 10 °C abkühlen

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

## Nussmilcheis

### Zutaten

- 40 g Nüsse
- 80 ml/80 g Vollmilch
- 60 ml/60 g Sahne
- 50 g Puderzucker

### Zubereitung

- 1) Hacken Sie die Nüsse klein.
- 2) Schlagen Sie die Sahne, so dass diese etwas fest wird.
- 3) Vermischen Sie die Milch, die Sahne und den Puderzucker.
- 4) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank auf ca. 5 - 10 °C abkühlen.
- 5) Geben Sie nach dem Abkühlen die Eismasse in das Gerät wie im Kapitel „Eis herstellen“ beschrieben.
- 6) Warten Sie ca. 5 Minuten ab und geben Sie dann, ohne das Gerät auszuschalten, die gehackten Nüsse nach und nach in das Gerät.
- 7) Warten Sie, bis das Eis fertig zubereitet ist.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Last Information Update - Versiunea informațiilor

Stand der Informationen:

03 / 2015 · Ident.-No.: SEMD12A1-012015-3

IAN 111458

