

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ICE CREAM MAKER SECM 12 B2

HR

APARAT ZA SLADOLED

Upute za upotrebu

BG

ШИНА ЗА СЛАДОЛЕД

Ръководство за експлоатация

DE AT CH

EISMASCHINE

Bedienungsanleitung

RO

APARAT PENTRU ÎNGHEȚATĂ

Instrucțiuni de utilizare

GR CY

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Οδηγίες χρήσης

IAN 290154

HR RO
BG GR



HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RO

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

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

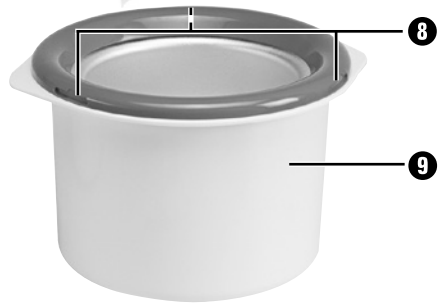
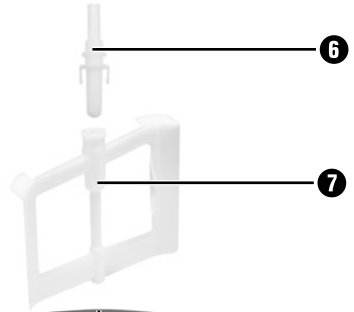
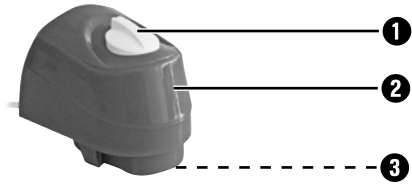
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	11
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	21
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	33
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43



Sadržaj

Uvod	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke	2
Opis uređaja	2
Tehnički podaci	2
Sigurnosne napomene	3
Sastavljanje	5
Priprema	5
Priprema sladoleda	5
Čišćenje i održavanje	6
Skladištenje	6
Zbrinjavanje	6
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	6
Servis	7
Uvoznik	7
Recepti	8
Sladoled od vanilije	8
Mliječni sladoled od jagode	8
Mliječni sladoled od banane	8
Mliječni sladoled od manga	9
Mliječni sladoled od oraha	9
Sorbet od kivija	9

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod.

Upute za uporabu dio su ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i sa svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama, priložite i također predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za pripremanje mliječnog sladoleda i sorbeta. Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima.

Ne koristite ga u gospodarske svrhe.

Opseg isporuke

Aparat za sladoled

Upute za uporabu

Opis uređaja

- 1 Prekidač Uklj/Isklj
- 2 Blok motora
- 3 Prihvat pogonske osovine
- 4 Otvor za punjenje
- 5 Poklopac
- 6 Pogonska osovina
- 7 Strugalica za led
- 8 Kopče
- 9 Zdjela za zamrzavanje
- 10 Baza

Tehnički podaci

Nazivni napon: 220 - 240 V ~ (izmjenična struja), 50 Hz

Snaga uređaja: 12 W



Razred zaštite: II 



Svi dijelovi ovog uređaja, koji dolaze u dodir s namirnicama, su neškodljivi za namirnice.

Sigurnosne napomene

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu s mrežnim naponom od 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ Oštećene mrežne utikače i kabele smije zamijeniti samo ovlašteno stručno osoblje ili servis za kupce, kako bi se izbjegle opasnosti.
- ▶ U slučaju bilo kakvih smetnji u radu i prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Mrežni kabel iz mrežne utičnice uvijek izvucite povlačenjem za mrežni utikač, nikada ne povlačite sam kabel.
- ▶ Ne prelamajte i ne gnječite mrežni kabel i postavite ga tako da nitko ne može na njega stati ili se preko njega spotaknuti.
- ▶ Uređaj se ne smije izlagati vlazi i ne smije se koristiti na otvorenom. Ako tekućina ipak dospije u kućište uređaja, odmah izvucite utikač uređaja iz utičnice, a uređaj predajte na popravak kvalificiranom stručnom osoblju.
- ▶ Mrežni kabel ili mrežni utikač nikada ne dirajte mokrim rukama.
- ▶ Blok motora uređaja ne smije se otvarati. U tom slučaju sigurnost više nije zajamčena i jamstvo prestaje važiti.
- ▶ Uređaj odmah nakon uporabe odmah odvojite od strujne mreže. Uređaj nije pod naponom samo kada je mrežni utikač izvučen iz utičnice.
- ▶ Uređaj koristite samo u zatvorenom prostoru.
- ▶  **Oprez!**  **Upozorenje:** Mogućnost strujnog udara !
Ne otvarati kućište proizvoda !



Blok motora uređaja ne smijete uranjati u tekućine i ne smijete dopustiti prodiranje tekućina u kućište bloka motora.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od navršениh 8 godina ukoliko su pod nadzorom ili su primila upute o sigurnom rukovanju uređajem, te ukoliko su shvatila opasnosti koje proizlaze iz rukovanja uređajem.
- ▶ Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su navršila 8 godina starosti, i ako ih se pritom nadzire.
- ▶ Uređaj i njegov priključni kabel treba držati podalje od djece mlađe od 8 godina.
- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim osobina sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ukoliko ih se prilikom uporabe nadzire ili ukoliko su upućene u sigurno rukovanje uređajem, te ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Prije zamjene opreme ili dodatnih dijelova koji se kreću prilikom rada uređaja, uređaj treba isključiti i odvojiti od mrežnog napajanja.

Sastavljanje

Za sastavljanje kao pomoć koristite slike na rasklopnjoj stranici.

- 1) Uklonite ambalažu i eventualne naljepnice s uređaja.
 - 2) Očistite uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
 - 3) Postavite bazu **10** na ravnu površinu.
 - 4) Umetnite pogonsku osovinu **6** u odgovarajući utor strugalice za led **7** sve dok strugalica za led **7** ne ulegne.
 - 5) Drugi kraj pogonske osovine **6** utaknite u odgovarajući prihvatač pogonske osovine **3**.
 - 6) Stavite poklopac **5** na posudu za zamrzavanje **9**. Pritom pazite da se oznaka ∇ na poklopcu **5** poklapa s oznakom □ na posudi za zamrzavanje **9**. Poklopac **5** okrenite u smjeru kazaljke na satu sve dok ne ulegne. Oznaka ∇ na poklopcu **5** poklapa se s oznakom □ na posudi za zamrzavanje **9**.
 - 7) Mrežni utikač utaknite u utičnicu.
- Uređaj je sada spreman za rad.

Priprema

- ◆ Posudu za zamrzavanje **9** na otprilike 24 stavite u zamrzivač / škrinju na najmanje -18 °C.

SAVJETI

- ▶ Posudu za zamrzavanje **9** u zamrzivaču / škrinji postavite tako da stoji uspravno.
 - ▶ Pazite da je posuda za zamrzavanje **9** potpuno suha prije nego je stavite u zamrzivač / škrinju.
 - ▶ Voće, mlijeko i vrhnje već prije pripreme stavite u hladnjak. Na taj način će već biti hladni i sladoledu neće biti potrebno dugo da se ohladi.
 - ▶ Posudu za zamrzavanje **9** prije zamrzavanja stavite u plastičnu vrećicu, npr. vrećicu za zamrzavanje.
- ◆ Napravite pire od voća pomoću štapnog miksera i pomiješajte sve sastojke u skladu s receptom.
 - ◆ Ostavite smjesu da se ohladi u hladnjaku oko 4 sata.

Priprema sladoleda

⚠ POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Uvijek najprije pokrenite uređaj pa tek onda dodajte sastojke! U protivnom će se masa odmah zalediti na stjenkama posude za zamrzavanje **9** i blokirati strugalicu za led **7**. To će pregrijati motor!
- ▶ Ni u kom slučaju ne zaustavljajte uređaj tijekom postupka pripreme. U protivnom će se masa odmah zalediti na stjenkama posude za zamrzavanje **9** i strugalica za led **7** će se blokirati prilikom ponovnog uključivanja. To će pregrijati motor!

- 1) Posudu za zamrzavanje **9** izvadite iz zamrzivača / škrinje i postavite je na bazu.
- 2) Sastavite uređaj na način opisan u poglavlju „Sastavljanje“.
- 3) Uključite uređaj postavljanjem prekidača za uključivanje / isključivanje **1** u položaj I. Strugalica za led **7** se okreće.
- 4) Pripremljenu smjesu kroz otvor za punjenje **4** dodajte u posudu za zamrzavanje **9**. Za to je najbolje koristiti posudu s usnom za izlivanje. Ne punite više od 1000 ml. Tijekom pripreme zapremina mase se povećava!
- 5) Ostavite aparat da radi sve dok niste zadovoljni konzistencijom smjese. Sladoled je gotov najkasnije nakon 40 minuta.
- 6) Isključite uređaj prekidačem za uključivanje / isključivanje **1** i izvucite utikač iz utičnice.
- 7) Okrenite poklopac **5** sve dok ga ne možete skinuti.
- 8) Izvucite strugalicu za led **7** iz sladoleda. Ako se na strugalicu zaljepi sladoled, ostružite je plastičnom žlicom ili sličnim predmetom.
- 9) Posudu za zamrzavanje **9** izvadite iz uređaja i izvadite sladoled. Pritom koristite samo plastični ili drveni pribor.

⚠ POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ne koristite metalni pribor za vađenje sladoleda iz posude za zamrzavanje **9**! Tako biste mogli ogrebat i posudu za zamrzavanje **9**.

Čišćenje i održavanje

⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Prije čišćenja uređaja obavezno izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.



Blok motora **2** ni u kom slučaju ne smijete uranjati u tekućine i tekućina ne smije dospjeti u kućište bloka motora **2**.

⚠ POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ne koristite agresivna, abrazivna, ili kemijska sredstva za čišćenje uređaja. To dovodi do oštećenja površine!

- ◆ Uređaj, ako je još uvijek sastavljen, prije čišćenja rastavite:
 - Okrenite poklopac **5** sve dok ga ne možete skinuti.
 - Izvucite pogonsku osovinu **6** iz prihvata pogonske osovine **3**.
 - Odvojite strugalicu za led **7** od pogonske osovine **6**.
 - Okrenite poklopac **5** s blokom motora **2**. Pritisnite oba osigurača koji strše kroz poklopac **5** lagano prema unutra i istovremeno ih istisnite iz poklopca **5**. Blok motora **2** sada će se odvojiti od poklopca **5**.
 - Izvadite posudu za zamrzavanje **9** iz baze **10**.
- ◆ Blok motora **2** nakon svake uporabe očistite vlažnom krpom. U slučaju tvrdokornih onečišćenja na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Sve dijelove prebrišite krpom namočenom čistom vodom. Pazite da na uređaju nema ostataka sredstva za pranje posuđa i da je uređaj prije sljedeće uporabe potpuno suh.
- ◆ Ostavite posudu za zamrzavanje **9** da se prije čišćenja zagrije na sobnu temperaturu. Isperite posudu za zamrzavanje **9**, strugalicu za led **7**, poklopac **5**, bazu **10** i pogonsku osovinu **6** u mlakoj vodi u koju ste dodali malo sredstva za pranje posuđa. Sve ove dijelove nakon toga isperite u čistoj vodi kako biste uklonili sve ostatke sredstava za pranje posuđa.

NAPOMENA



Strugalicu za led **7**, bazu **10**, pogonsku osovinu **6** i poklopac **5** možete prati i u perlici posuđa.

- ◆ Prije ponovne uporabe uvjerite se da su svi dijelovi potpuno suhi.

Skladištenje

- ◆ Uređaj prije pospremanja temeljito očistite.
- ◆ Uređaj čuvajte na čistom i suhom mjestu.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne smijete bacati s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU.

Uređaj zbrinite preko ovlaštenog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte aktualne propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.



Ambalaža se sastoji od materijala neškodljivih za okoliš, koje možete zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.

Jamstvo tvrtke

Kompennass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo Vas da dobro sačuvate originalni račun. Ovaj dokument je potreban kao dokaz o kupnji.

Ako u roku od tri godine od dana kupnje ovog proizvoda dođe do greške u materijalu ili izradi, proizvod ćemo - prema našem izboru - besplatno popraviti ili zamijeniti.

Za takvo ispunjenje jamstvene obaveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun) predložiti u pismenoj kratkoj opisujući u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila.

Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod. Popravlkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Jamstvo ne obuhvaća dijelove proizvoda koji su izloženi normalnom trošenju i stoga se mogu smatrati potrošnim dijelovima, niti oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača, baterija, kalupa za pečenje ili dijelova izrađenih od stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijediti sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (npr. IAN 12345) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici u obliku gravure, na naslovnoj stranici Vaših uputa (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski ili preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver.

Servis

HR Servis Hrvatska

Tel.: 800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 290154

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
NJEMAČKA
www.kompernass.com

Recepti

NAPOMENA

- ▶ Recepti su bez jamstva. Svi podaci o sastojcima i pripremi su okvirni podaci. Dopunite ove prijedloge receptata svojim osobnim iskustvima.
- ▶ Maksimalno punjenje posude za zamrzavanje **❶** daje otprilike 9 - 10 kuglica sladoleda.

Sladoled od vanilije

Sastojci

- 200 ml/200 g punomasnog mlijeka
- 200 ml/200 g slatkog vrhnja
- 40 g šećera u prahu
- 24 g vanilin šećera (oko 3 paketića)
- 2 žumanjka

Priprema

- 1) Istucite žutanjke s vanilin šećerom i šećerom u prahu dok ne dobijete svijetlu smjesu.
- 2) Zatim dodajte mlijeko.
- 3) Istucite vrhnje da lagano očvrсне.
- 4) Vrhnje umiješajte u smjesu.
- 5) Ostavite smjesu da se ohladi u hladnjaku oko 4 sata.

Od smjese sada možete pripremiti sladoled na način opisan u uputama.

Mliječni sladoled od jagode

Sastojci

- oko 300 g jagoda
- 200 ml/200 g punomasnog mlijeka
- 200 ml/200 g slatkog vrhnja
- 100 g šećera u prahu

Priprema

- 1) Napravite pire od jagoda.
- 2) Istucite vrhnje da lagano očvrсне.
- 3) Pomiješajte pire od jagoda s vrhnjem, mlijekom i šećerom u prahu.
- 4) Ostavite smjesu da se ohladi u hladnjaku oko 4 sata.

Od smjese sada možete pripremiti sladoled na način opisan u uputama.

Mliječni sladoled od banane

Sastojci

- 150 g banana
- 300 ml/300 g punomasnog mlijeka
- 200 ml/200 g slatkog vrhnja
- 100 g šećera u prahu

Priprema

- 1) Napravite pire od banane.
- 2) Istucite vrhnje da lagano očvrсне.
- 3) Pomiješajte pire od banane s vrhnjem, mlijekom i šećerom u prahu.
- 4) Ostavite smjesu da se ohladi u hladnjaku oko 4 sata.

Od smjese sada možete pripremiti sladoled na način opisan u uputama.

Mliječni sladoled od manga

Sastojci

- 200 g mesa ploda manga
- 200 ml/200 g punomasnog mlijeka
- 200 ml/200 g slatkog vrhnja
- 100 g šećera u prahu

Priprema

- 1) Napravite pire od mesa ploda manga.
- 2) Istucite vrhnje da lagano očvrсне.
- 3) Pomiješajte pire od manga s vrhnjem, mlijekom i šećerom u prahu.
- 4) Ostavite smjesu da se ohladi u hladnjaku oko 4 sata.

Od smjese sada možete pripremiti sladoled na način opisan u uputama.

Mliječni sladoled od oraha

Sastojci

- 100 g oraha
- 250 ml/250 g punomasnog mlijeka
- 200 ml/200 g slatkog vrhnja
- 200 g šećera u prahu
- 1 paketić vanilin šećera
- 1 žumanjak

Priprema

- 1) Sitno nasjeckajte orahe.
- 2) Istucite žutanjke s vanilin šećerom i šećerom u prahu dok ne dobijete svijetlu smjesu.
- 3) Istucite vrhnje da lagano očvrсне.
- 4) Pomiješajte mlijeko, vrhnje i smjesu.
- 5) Ostavite smjesu da se ohladi u hladnjaku oko 4 sata.
- 6) Nakon hlađenja smjesu stavite u uređaj na način opisan u poglavlju „Priprema sladoleda“.
- 7) Pričekajte oko 5 minuta, pa zatim bez isključivanja uređaja postupno dodajte nasjeckane orahe.
- 8) Pričekajte da se priprema sladoleda završi.

Sorbet od kivija

Sastojci

- oko 5 kivija (ok 390 g ploda)
- 1 limeta
- 100 g šećera

Priprema

- 1) Ogulite kivi i izvadite nastavak peteljke.
- 2) Meso ploda narežite na male kockice.
- 3) Meso ploda nakapajte iscijeđenim sokom limete.
- 4) Meso ploda stavite na 1 sat u zamrzivač.
- 5) Prokuhajte šećer sa 100 ml vode tako da dobijete sirup. Ostavite sirup da se ohladi.
- 6) Pripremite pire od mesa ploda zajedno sa sirupom pomoću štapnog miksera.

Od smjese sada možete pripremiti sorbet prema uputama.

Cuprins

Introducere	12
Utilizarea conform destinației	12
Furnitura	12
Descrierea aparatului	12
Date tehnice	12
Indicații de siguranță	13
Asamblarea	15
Pregătirea	15
Pregătirea înghețatei	15
Curățarea și îngrijirea	16
Depozitarea	16
Eliminarea	16
Garanția Kompnass Handels GmbH	17
Service-ul	18
Importator	18
Rețete	18
Înghețată de vanilie	18
Înghețată cu lapte și căpșuni	19
Înghețată cu lapte și banane	19
Înghețată cu lapte și mango	19
Înghețată cu lapte și nuci	20
Sorbet de kiwi	20

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat preparării înghețatei cu lapte și a sorbetului. Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile private. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

Furnitura

Aparat de preparat înghețată

Instrucțiuni de utilizare

Descrierea aparatului

- 1 Comutator Pornit/Oprit
- 2 Bloc motor
- 3 Suport arbore de antrenare
- 4 Orificiu de umplere
- 5 Capac
- 6 Arbore de antrenare
- 7 Paletă de amestecare
- 8 Elemente de fixare
- 9 Bol pentru congelator
- 10 Bază

Date tehnice

Tensiune nominală: 220 - 240 V ~ (curent alternativ), 50 Hz

Consum: 12 W

Clasa de protecție: II 



Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

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 ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți.
- ▶ 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 și nici nu striviți cablul de alimentare și poziționați-l astfel încât nimeni să nu calce sau să se împiedice de el.
- ▶ 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 acest caz articolul nu mai este sigur 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 cu privire la 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 înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie deconectat întotdeauna de la rețea.
- ▶ 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 pliată.

- 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.
- 4) Introduceți arborele de antrenare **6** în adâncitura corespunzătoare a paletei de amestecare **7**, până când paleta de amestecare **7** se blochează.
- 5) Introduceți celălalt capăt al arborelui de antrenare **6** în suportul adecvat al arborelui de antrenare **3**.
- 6) Așezați capacul **5** pe bolul pentru congelator **9**. Se va avea în vedere ca marcajul ∇ de pe capac **5** să fie orientat spre marcajul \square de pe bolul pentru congelator **9**. Rotiți capacul **5** în sens orar până când se blochează. Marcajul ∇ de pe capac **5** este orientat spre marcajul \square de pe bolul pentru congelator **9**.
- 7) Introduceți ștecărul într-o priză.

Acum aparatul este pregătit pentru utilizare.

Pregătirea

- ◆ Introduceți bolul pentru congelator **9** timp de cca 24 de ore în congelator/lada frigorifică la minimum -18 °C.

SUGESTII

- ▶ Așezați bolul pentru congelator **9** în poziție verticală în congelator/lada frigorifică.
- ▶ Aveți grijă ca bolul pentru congelator **9** să fie complet uscat înainte de a-l introduce în congelator/lada frigorifică.
- ▶ Introduceți fructele, laptele și frișca în frigider încă dinainte de preparare. Astfel, acestea vor fi deja reci, iar amestecul de înghețată nu va mai necesita atât de mult timp pentru a se răci.
- ▶ Înainte de a-l îngheța, introduceți bolul pentru congelator **9** într-o pungă de plastic, de exemplu într-o pungă pentru congelare.

- ◆ Pasați fructele cu ajutorul unui mixer vertical și amestecați toate ingredientele conform rețetei.
- ◆ Lăsați amestecul să se răcească în frigider timp de cca 4 ore.

Pregătirea înghețatei

⚠ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Porniți întotdeauna mai întâi aparatul și apoi introduceți ingredientele! Altfel, amestecul de înghețată va îngheța imediat pe marginile bolului pentru congelator **9**, iar paleta de amestecare **7** se blochează. Astfel motorul se supraîncălzește!
- ▶ Nu opriți în niciun caz aparatul în timpul procesului de preparare. Altfel, amestecul de înghețată va îngheța imediat pe marginile bolului pentru congelator **9**, iar paleta de amestecare **7** se blochează în cazul repornirii. Astfel motorul se supraîncălzește!

- 1) Scoateți bolul pentru congelator **9** din congelator/lada frigorifică și așezați-l în bază.
- 2) Asamblați aparatul conform descrierii din capitolul „Asamblarea”.
- 3) Porniți aparatul prin reglarea comutatorului Pornit/Oprit **1** în poziția I. Paleta de amestecare **7** se rotește.
- 4) Adăugați acum amestecul de înghețată pregătit prin orificiul de umplere **4** în bolul pentru congelator **9**. În mod ideal, pentru aceasta se va utiliza un vas cu cioc. Totuși, nu adăugați niciodată mai mult de 1000 ml. Pe durata preparării, volumul amestecului crește!
- 5) Lăsați aparatul să funcționeze până la atingerea consistenței dorite a amestecului. Înghețata este gata după cel mult 40 de minute.
- 6) Opriți aparatul cu ajutorul comutatorului Pornit/Oprit **1** și scoateți ștecărul.
- 7) Rotiți capacul **5** până când puteți să îl scoateți.
- 8) Scoateți paleta de amestecare **7** din înghețată. Dacă rămâne înghețată pe paletă, curățați-o cu o lingură de plastic sau alt instrument similar.

- 9) Îndepărtați bolul pentru congelator 9 din aparat și scoateți înghețata. În acest scop utilizați numai ustensilele din plastic sau lemn.

⚠️ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați ustensilele metalice pentru a scoate înghețata din bolul pentru congelator 9! Astfel puteți zgâria bolul pentru congelator 9.

Curățarea și îngrijirea

⚠️ PERICOL DE ELECTROCUTARE

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

Nu este permisă în niciun caz 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!

- ◆ Pentru a curăța aparatul demontați-l dacă este încă asamblat:
 - Rotiți capacul 5 până când puteți să îl scoateți.
 - Scoateți arborele de antrenare 6 din suportul arborelui de antrenare 3.
 - Detașați paleta de amestecare 7 de la arborele de antrenare 6.
 - Rotiți capacul 5 cu blocul motor 2. Apăsăți ușor în interior cele două elemente de fixare care ies prin capac 5, împingându-le concomitent afară din capac 5. Acum blocul motor 2 se desprinde de capac 5.
 - Scoateți bolul pentru congelator 9 din 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 bolul pentru congelator 9 să se încălzească la temperatura camerei înainte de a-l curăța.

Spălați bolul pentru congelator 9, paleta de amestecare 7, capacul 5, baza 10 și arborele de antrenare 6 în apă călduță cu puțin detergent. Clătiți din nou componentele cu apă curată pentru a vă asigura că resturile de detergent au fost îndepărtate.

INDICAȚIE



Puteți curăța paleta de amestecare 7, baza 10, arborele de antrenare 6 și capacul 5 și în mașina de spălat vase.

- ◆ 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.

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 serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile 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 reciclare.

Garanția Kompennass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal original. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat sau înlocuit de către noi – la alegerea noastră – în mod gratuit. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defectul și când a apărut acesta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate.

Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori, forme de copt sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizării comerciale. 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.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța de caracteristici, pe o gravură, pe coperta instrucțiunilor (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonice** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe altele, videoclipuri cu produsele și software-uri pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompennass@lidl.ro

IAN 290154

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Rețete

INDICAȚIE

- ▶ Rețete fără garanție. Toate indicațiile privind ingredientele și prepararea sunt orientative. Completați aceste propuneri de rețete pe baza experienței personale anterioare.
- ▶ Din cantitatea max. de umplere pentru un bol pentru congelator ❶ se prepară cca 9-10 bile de înghețată.

Înghețată de vanilie

Ingrediente

- 200 ml/200 g lapte integral
- 200 ml/200 g frișcă
- 40 g zahăr pudră
- 24 g zahăr vanilat (cca 3 pliculețe)
- 2 gălbenușuri

Preparare

- 1) Bateți gălbenușurile cu zahărul vanilat și zahărul pudră, până când compoziția devine deschisă la culoare.
- 2) Adăugați laptele.
- 3) Bateți frișca până se întărește puțin.
- 4) Amestecați frișca în compoziție.
- 5) Lăsați amestecul de înghețată să se răcească în frigider timp de cca 4 ore.

Acum, amestecul de înghețată poate fi preparat în vederea obținerii înghețatei conform instrucțiunilor.

Înghețată cu lapte și căpșuni

Ingrediente

- cca 300 g căpșuni
- 200 ml/200 g lapte integral
- 200 ml/200 g frișcă
- 100 g zahăr pudră

Preparare

- 1) Pasați căpșunile.
- 2) Bateți frișca până se întărește puțin.
- 3) Amestecați căpșunile pasate cu frișca, laptele și zahărul pudră.
- 4) Lăsați amestecul de înghețată să se răcească în frigider timp de cca 4 ore.

Acum, amestecul de înghețată poate fi preparat în vederea obținerii înghețatei conform instrucțiunilor.

Înghețată cu lapte și banane

Ingrediente

- 150 g banane
- 300 ml/300 g lapte integral
- 200 ml/200 g frișcă
- 100 g zahăr pudră

Preparare

- 1) Pasați banana.
- 2) Bateți frișca până se întărește puțin.
- 3) Amestecați banana pasată cu frișca, laptele și zahărul pudră.
- 4) Lăsați amestecul de înghețată să se răcească în frigider timp de cca 4 ore.

Acum, amestecul de înghețată poate fi preparat în vederea obținerii înghețatei conform instrucțiunilor.

Înghețată cu lapte și mango

Ingrediente

- 200 g pulpă de mango
- 200 ml/200 g lapte integral
- 200 ml/200 g frișcă
- 100 g zahăr pudră

Preparare

- 1) Pasați pulpa de mango.
- 2) Bateți frișca până se întărește puțin.
- 3) Amestecați pulpa de mango pasată cu frișca, laptele și zahărul pudră.
- 4) Lăsați amestecul de înghețată să se răcească în frigider timp de cca 4 ore.

Acum, amestecul de înghețată poate fi preparat în vederea obținerii înghețatei conform instrucțiunilor.

Înghețată cu lapte și nuci

Ingrediente

- 100 g nuci
- 250 ml/250 g lapte integral
- 200 ml/200 g frișcă
- 200 g zahăr pudră
- 1 pliculeț de zahăr vanilat
- 1 gălbenuș

Preparare

- 1) Tocați nucile mărunt.
- 2) Bateți gălbenușurile cu zahărul vanilat și zahărul pudră, până când compoziția devine deschisă la culoare.
- 3) Bateți frișca până se întărește puțin.
- 4) Amestecați laptele, frișca și compoziția.
- 5) Lăsați amestecul de înghețată să se răcească în frigider timp de cca 4 ore.
- 6) După răcire, introduceți amestecul de înghețată în aparat conform descrierii din capitolul „Prepararea înghețatei”.
- 7) Așteptați cca 5 minute și apoi, fără a opri aparatul, adăugați treptat nucile tocate.
- 8) Așteptați finalizarea preparării înghețatei.

Sorbet de kiwi

Ingrediente

- cca 5 kiwi (cca 390 g pulpă)
- 1 limetă
- 100 g zahăr

Preparare

- 1) Curățați kiwi de coajă și îndepărtați capătul tijei.
 - 2) Tăiați pulpa în cuburi mici.
 - 3) Stropiți pulpa cu sucul limetelor stoarse.
 - 4) Introduceți pulpa timp de 1 oră în congelator.
 - 5) Fierbeți zahărul cu 100 ml de apă până când se obține un sirop. Apoi lăsați siropul să se răcească în totalitate.
 - 6) Pasați pulpa împreună cu siropul cu ajutorul unui blender sau al unui mixer vertical.
- Acum, compoziția poate fi preparată în vederea obținerii sorbetului conform instrucțiunilor.

Съдържание

Въведение	22
Употреба по предназначение	22
Окомплектовка на доставката	22
Описание на уреда	22
Технически характеристики	22
Указания за безопасност	23
Сглобяване	25
Подготовка	25
Приготвяне на сладолед	25
Почистване и поддръжка	26
Съхранение	26
Предаване за отпадъци	26
Гаранция	27
Сервизно обслужване	28
Вносител	28
Рецепти	30
Ванилов сладолед	30
Млечен сладолед с ягоди	30
Млечен сладолед с банани	30
Млечен сладолед с манго	31
Млечен сладолед с орехи	31
Сорбет с киви	32

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указанияте области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред служи за приготвяне на млечен сладолед и сорбет. Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Окомплектовка на доставката

Машина за сладолед

Ръководство за потребителя

Описание на уреда

- 1 Превключвател за включване/изключване
- 2 Блок на двигателя
- 3 Захват за задвижващия вал
- 4 Отвор за пълнене
- 5 Капак
- 6 Задвижващ вал
- 7 Бъркалка за сладолед
- 8 Фиксатори
- 9 Купа за замразяване
- 10 Основа

Технически характеристики

Номинално
напрежение: 220 – 240 V ~ (променлив
ток), 50 Hz

Консумирана
мощност: 12 W

Клас на защита: II 



Всички влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност**⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР**

- ▶ Включвайте уреда само към правилно инсталиран контакт с мрежово напрежение 220 – 240 V~, 50 Hz.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.
- ▶ При неправилно функциониране и преди почистване на уреда изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ За изключване на захранващия кабел от контакта дърпайте винаги щепсела, а не самия кабел.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте кабела. Разполагайте го така, че никой да не може да го настъпи или да се спъне в него.
- ▶ Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито. В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте щепсела на уреда от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифициран специалист.
- ▶ Никога не докосвайте мрежовия кабел или щепсела с мокри ръце.
- ▶ Не трябва да отваряте блока на двигателя на уреда. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада.
- ▶ След употреба изключете незабавно уреда от електрическата мрежа. Само след като изключите щепсела от контакта, в уреда не протича ток.
- ▶ Използвайте уреда само в затворени помещения.



В никакъв случай не трябва да потапяте блока на двигателя на уреда в течност и не трябва да допускате течности да попадат в корпуса на блока на двигателя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не се намират под наблюдение.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- ▶ Преди смяната на принадлежности или допълнителни части, които се движат по време на работа, уредът трябва да е изключен от мрежата и от контакта.

Сглобяване

При сглобяването ползвайте като помощ фигурите на разгъващата се страница.

- 1) Отстранете от уреда опаковъчния материал и евентуални стикери.
- 2) Почистете уреда съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“.
- 3) Поставете основата **10** върху равна основа.
- 4) Пъхнете задвижващия вал **6** в съответната вдлъбнатина на бъркалката за сладолед **7**, така че бъркалката за сладолед **7** да се фиксира.
- 5) Пъхнете другия край на задвижващия вал **6** в съответния захват за задвижващия вал **3**.
- 6) Поставете капака **5** върху купата за замразяване **9**. При това внимавайте маркировката ∇ на капака **5** да сочи маркировката □ на купата за замразяване **9**.
Завъртете капака **5** по посока на часовниковата стрелка така, че да се фиксира. Маркировката ∇ на капака **5** сочи маркировката □ на купата за замразяване **9**.
- 7) Включете щепсела в контакт.
Уредът е готов за експлоатация.

Подготовка

- ◆ Поставете купата за замразяване **9** за около 24 часа във фризер при минимум -18 °C.

СЪВЕТИ

- ▶ Поставете купата за замразяване **9** изправена във фризера.
- ▶ Внимавайте купата за замразяване **9** да е напълно суха, преди да я поставите във фризера.
- ▶ Поставете плодовете, млякото и сметаната в хладилник, преди да ги преработите. Така те вече ще са студени и ще е необходимо по-малко време за охлаждане на сладоледената смес.
- ▶ Преди замразяване поставете купата за замразяване **9** в найлонова торбичка, напр. торбичка за фризер.
- ◆ Пюрирайте плодовете с пасатор и смесете всички продукти според рецептата.
- ◆ Оставете сместа да се охлади за около 4 часа в хладилник.

Приготвяне на сладолед

⚠ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Винаги първо пускате уреда и след това сипвайте продуктите! В противен случай сладоледената маса замръзва веднага по стените на купата за замразяване **9** и бъркалката за сладолед **7** блокира. При това двигателят прегрява!
- ▶ В никакъв случай не спирайте уреда по време на процеса на преработка. В противен случай сладоледената маса замръзва веднага по стените на купата за замразяване **9** и бъркалката за сладолед **7** блокира при повторното включване. При това двигателят прегрява!

- 1) Вземете купата за замразяване **9** от фризера и я поставете в основата.
- 2) Сглобете уреда, както е описано в глава „Сглобяване“.
- 3) Включете уреда, като поставите превключвателя за включване/изключване **1** на позиция „I“. Бъркалката за сладолед **7** се завърта.
- 4) Сипете подготвената сладоледена смес през отвора за пълнене **4** в купата за замразяване **9**. За целта препоръчваме да използвате съд с улей за изливане. Никога не сипвайте повече от 1000 ml. По време на преработката обемът на масата се увеличава!
- 5) Оставете уреда да работи, докато сместа придобие желаната от вас консистенция. След максимум 40 минути сладоледът е готов.
- 6) Изключете уреда с превключвателя за включване/изключване **1** и издърпайте щепсела от контакта.
- 7) Завъртете капака **5** така, че да може да се сваля.
- 8) Издърпайте бъркалката за сладолед **7** от сладоледа. Ако по нея е останал сладолед, я остържете с пластмасова лъжица или др.п.

- 9) Вдигнете купата за замразяване 9 от уреда и извадете сладоледа. За целта използвайте единствено пластмасов или дървен прибор.


ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте метален прибор за изваждане на сладоледа от купата за замразяване 9! Възможно е да надраскате с него купата за замразяване 9.

Почистване и поддръжка

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Винаги изключвайте щепсела от контакта, преди да почистите уреда.

 В никакъв случай не трябва да потапят блока на двигателя 2 в течност и не трябва да допускате течности да попадат в корпуса на блока на двигателя 2.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За почистване на уреда не използвайте агресивни, абразивни или химически почистващи препарати. Това води до повреждане на повърхността!

- ◆ Преди почистване разглобете уреда, в случай че още е сглобен:
 - Завъртете капака 5 така, че да може да се сваля.
 - Издърпайте задвижващия вал 6 от захвата за задвижващия вал 3.
 - Разединете бъркалката за сладолед 7 от задвижващия вал 6.
 - Обърнете надолу капака 5 с блока на двигателя 2. Натиснете двата издаващи се през капака 5 фиксатора леко навътре и същевременно ги избутайте навън от капака 5. Сега блокът на двигателя 2 се отделя от капака 5.
 - Вземете купата за замразяване 9 от основата 10.

- ◆ След всяка употреба почиствайте блока на двигателя 2 с влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата. След това избършете допълнително с чиста вода. Уверете се, че няма остатъци от миешия препарат по уреда и че преди повторна употреба уредът е напълно сух.
- ◆ Оставете купата за замразяване 9 да се затопли до стайна температура, преди да я почистите. Измийте купата за замразяване 9, бъркалката за сладолед 7, капака 5, основата 10 и задвижващия вал 6 в хладка вода с малко миеш препарат. Измийте тези части още веднъж с чиста вода, за да сте сигурни, че сте отстранили всички остатъци от миешия препарат.

УКАЗАНИЕ



Можете да миете бъркалката за сладолед 7, основата 10, задвижващия вал 6 и капака 5 също в съдомиялна машина.

- ◆ Преди повторна употреба се уверете, че всички части са отново напълно сухи.

Съхранение

- ◆ Почистете старателно уреда, преди да го приберете.
- ◆ Съхранявайте уреда на чисто и сухо място.

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл. 112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре

оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **290154**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.

■ След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompnass@idl.bg

IAN 290154

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ГЕРМАНИЯ
www.kompnass.com

* Чл. 112.

(1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителята има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

(1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.
- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпението вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба. (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Рецепти

УКАЗАНИЕ

- ▶ Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са ориентировъчни. Допълнете тези предложения за рецепти с идеи от вашия личен опит.
- ▶ От максималното количество за пълнене на една купа за замразяване **9** се приготвят 9 – 10 топки сладолед.

Ванилов сладолед

Продукти

- 200 ml/200 g пълномаслено мляко
- 200 ml/200 g сметана
- 40 g пудра захар
- 24 g ванилова захар (около 3 пакетчета)
- 2 жълтъка

Приготвяне

- 1) Разбийте жълтъците с ваниловата и пудрата захар до получаване на светла маса.
- 2) Добавете млякото.
- 3) Разбийте сметаната, докато се втвърди леко.
- 4) Разбъркайте сметаната с масата.
- 5) Оставете сладоледената маса да се охлади за около 4 часа в хладилник.

Сега от сладоледената маса можете да пригответе сладолед, както е описано в ръководството.

Млечен сладолед с ягоди

Продукти

- около 300 g ягоди
- 200 ml/200 g пълномаслено мляко
- 200 ml/200 g сметана
- 100 g пудра захар

Приготвяне

- 1) Пюрирайте ягодите.
- 2) Разбийте сметаната, докато се втвърди леко.
- 3) Смесете пюрираните ягоди със сметаната, млякото и пудрата захар.
- 4) Оставете сладоледената маса да се охлади за около 4 часа в хладилник.

Сега от сладоледената маса можете да пригответе сладолед, както е описано в ръководството.

Млечен сладолед с банани

Продукти

- 150 g банани
- 300 ml/300 g пълномаслено мляко
- 200 ml/200 g сметана
- 100 g пудра захар

Приготвяне

- 1) Пюрирайте банана.
- 2) Разбийте сметаната, докато се втвърди леко.
- 3) Смесете пюрирания банан със сметаната, млякото и пудрата захар.
- 4) Оставете сладоледената маса да се охлади за около 4 часа в хладилник.

Сега от сладоледената маса можете да пригответе сладолед, както е описано в ръководството.

Млечен сладолед с манго

Продукти

- 200 g месеста част на манго
- 200 ml/200 g пълномаслено мляко
- 200 ml/200 g сметана
- 100 g пудра захар

Приготвяне

- 1) Пюрирайте месестата част на мангото.
- 2) Разбийте сметаната, докато се втвърди леко.
- 3) Смесете пюрираната месеста част на мангото със сметаната, млякото и пудрата захар.
- 4) Оставете сладоледената маса да се охлади за около 4 часа в хладилник.

Сега от сладоледената маса можете да приготвите сладолед, както е описано в ръководството.

Млечен сладолед с орехи

Продукти

- 100 g орехи
- 250 ml/250 g пълномаслено мляко
- 200 ml/200 g сметана
- 200 g пудра захар
- 1 пакетче ванилова захар
- 1 жълтък

Приготвяне

- 1) Накълцайте орехите на ситно.
- 2) Разбийте жълтъците с ваниловата и пудрата захар до получаване на светла маса.
- 3) Разбийте сметаната, докато се втвърди леко.
- 4) Смесете млякото, сметаната и масата.
- 5) Оставете сладоледената маса да се охлади за около 4 часа в хладилник.
- 6) След охлаждането сипете сладоледената маса в уреда, както е описано в глава „Приготвяне на сладолед“.
- 7) Изчакайте около 5 минути и след това, без да изключвате уреда, добавете постепенно накълцаните орехи в уреда.
- 8) Изчакайте до пълното приготвяне на сладоледа.

Сорбет с киви

Продукти

- около 5 кивита (около 390 г месеста част)
- 1 сладък лимон
- 100 г захар

Приготвяне

- 1) Обелете кивитата, като при това отстраните основата на дръжката.
- 2) Нарезете месестата част на малки кубчета.
- 3) Напръскайте месестата част със сока на изцедения сладък лимон.
- 4) Оставете месестата част за 1 час във фризера.
- 5) Сварете сироп от захарта и 100 ml вода. След това оставете сиропа да се охлади.
- 6) Пюрирайте месестата част заедно със сиропа с миксер или пасатор.

Сега от масата можете да пригответе сорбет, както е описано в ръководството.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	34
Προβλεπόμενη χρήση	34
Παραδοτέος εξοπλισμός	34
Περιγραφή συσκευής	34
Τεχνικά χαρακτηριστικά	34
Υποδείξεις ασφαλείας	35
Συναρμολόγηση	37
Προετοιμασία	37
Παρασκευή παγωτού	37
Καθαρισμός και φροντίδα	38
Αποθήκευση	38
Απόρριψη	38
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	39
Σέρβις	40
Εισαγωγέας	40
Συνταγές	40
Παγωτό βανίλια	40
Παγωτό γάλακτος φράουλα	41
Παγωτό γάλακτος μπανάνα.....	41
Παγωτό γάλακτος μάνγκο	41
Παγωτό γάλακτος φιστίκι.....	42
Σορμπέ ακτινίδιο	42

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την παρασκευή παγωτού γάλακτος και σορμπέ. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Μηχανή παρασκευής παγωτού
Οδηγίες χρήσης

Περιγραφή συσκευής

- 1 Διακόπτης On/Off
- 2 Μονάδα μοτέρ
- 3 Υποδοχή άξονα μετάδοσης κίνησης
- 4 Άνοιγμα πλήρωσης
- 5 Καπάκι
- 6 Άξονας μετάδοσης κίνησης
- 7 Αναδευτήρας
- 8 Ασφάλειες
- 9 Μπολ ψύξης
- 10 Βάση

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Όνομαστική τάση:	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 Hz
Απορρόφηση ισχύος:	12 W
Κατηγορία προστασίας:	II □



Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μία σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα με τάση δικτύου 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια τροφοδοσίας που έχουν υποστεί ζημιά πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Σε περίπτωση δυσλειτουργιών και πριν από τον καθαρισμό της συσκευής αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
- ▶ Αφαιρείτε πάντα το καλώδιο δικτύου από την πρίζα, τραβώντας το βύσμα και όχι το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Μην τσακίζετε ή συμπιέζετε το καλώδιο και τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να σκοντάψει σε αυτό.
- ▶ Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους. Στην περίπτωση που εισχωρήσει, πάντως, υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Ποτέ μην έρχεστε σε επαφή με το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα με βρεγμένα χέρια.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το μοτέρ της συσκευής. Διαφορετικά, δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.
- ▶ Μετά τη χρήση, αποσυνδέετε αμέσως τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος. Μόνο εάν αφαιρέσετε το βύσμα από την πρίζα διακόπτεται πλήρως η τροφοδοσία ρεύματος.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε εσωτερικούς χώρους.



Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ της συσκευής σε υγρά και δεν επιτρέπεται να αφήνετε υγρά να εισχωρούν στο περίβλημα της μονάδας του μοτέρ.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών ή μεγαλύτερα και επιτηρούνται.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- ▶ Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιβλέπεται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- ▶ Πριν από την αντικατάσταση κινούμενων αξεσουάρ ή πρόσθετων εξαρτημάτων, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.

Συναρμολόγηση

Για τη συναρμολόγηση συμβουλευθείτε τις εικόνες στην αναδιπλούμενη σελίδα.

- 1) Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τυχόν αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
 - 2) Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
 - 3) Τοποθετήστε τη βάση **10** σε μια επίπεδη επιφάνεια.
 - 4) Τοποθετήστε τον άξονα μετάδοσης κίνησης **6** στην αντίστοιχη εγκοπή του αναδευτήρα **7**, μέχρι ο αναδευτήρας **7** να κουμπώσει.
 - 5) Τοποθετήστε το άλλο άκρο του άξονα μετάδοσης κίνησης **6** στην αντίστοιχη υποδοχή του άξονα μετάδοσης κίνησης **3**.
 - 6) Τοποθετήστε το καπάκι **5** επάνω στο μπολ ψύξης **9**. Προσέχετε ώστε η σήμανση ∇ στο καπάκι **5** να δείχνει προς τη σήμανση \square στο μπολ ψύξης **9**. Περιστρέψτε το καπάκι **5** δεξιόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει. Η σήμανση ∇ στο καπάκι **5** δείχνει προς τη σήμανση \square στο μπολ ψύξης **9**.
 - 7) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
- Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

Προετοιμασία

- ♦ Τοποθετήστε το μπολ ψύξης **9** περ. για 24 ώρες στην κατάψυξη / στον καταψύκτη, τουλάχιστον στους -18°C .

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- ▶ Να τοποθετείτε το μπολ ψύξης **9** όρθιο στην κατάψυξη/στον καταψύκτη.
- ▶ Προσέχετε ώστε το μπολ ψύξης **9** να είναι εντελώς στεγνό, προτού το τοποθετήσετε στην κατάψυξη/στον καταψύκτη.
- ▶ Τοποθετείτε τα φρούτα, το γάλα και την κρέμα γάλακτος πριν την επεξεργασία μέσα στο ψυγείο. Έτσι είναι ήδη κρύα και το μείγμα παγωτού δεν απαιτεί πλέον τόσο χρόνο για να ψυχθεί.
- ▶ Πριν την ψύξη τοποθετείτε το μπολ ψύξης **9** σε μια πλαστική σακούλα, για παράδειγμα σε σακούλα τροφίμων για κατάψυξη.

- ♦ Πολτοποιήστε τα φρούτα με μια ράβδο πολτοποιήσης και αναμείξτε όλα τα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή.
- ♦ Αφήστε το μείγμα περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.

Παρασκευή παγωτού

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Πάντα να εκκινείτε πρώτα τη συσκευή και μετά να γεμίζετε με τα υλικά! Αλλιώς η μάζα παγωτού παγώνει αμέσως στα τοιχώματα του μπολ ψύξης **9** και ο αναδευτήρας **7** μπλοκάρει. Σε αυτή την περίπτωση υπερθερμαίνεται και το μοτέρ!
- ▶ Σε καμία περίπτωση μη σταματάτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας επεξεργασίας. Αλλιώς η μάζα παγωτού παγώνει αμέσως στα τοιχώματα του μπολ ψύξης **9** και ο αναδευτήρας **7** μπλοκάρει κατά την εκ νέου ενεργοποίηση. Σε αυτή την περίπτωση υπερθερμαίνεται και το μοτέρ!

- 1) Αφαιρέστε το μπολ ψύξης **9** από την κατάψυξη/τον καταψύκτη και τοποθετήστε το στη βάση.
- 2) Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Συναρμολόγηση».
- 3) Ενεργοποιήστε τη συσκευή, θέτοντας το διακόπτη On/Off **1** στη θέση I. Ο αναδευτήρας **7** περιστρέφεται.
- 4) Γεμίστε τώρα το προετοιμασμένο μείγμα παγωτού μέσα από το άνοιγμα πλήρωσης **4** στο μπολ ψύξης **9**. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα δοχείο με στόμιο έκχυσης. Ποτέ όμως μη γεμίζετε με περισσότερα από 1000 ml. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, ο όγκος του μείγματος αυξάνεται!
- 5) Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει τόσο, μέχρι να είστε ευχαριστημένοι με την πυκνότητα του μείγματος. Το αργότερο μετά από 40 λεπτά, το παγωτό είναι έτοιμο.
- 6) Απενεργοποιήστε τη συσκευή από το διακόπτη On/Off **1** και βγάλτε το βύσμα από την πρίζα.
- 7) Γυρίστε το καπάκι **5**, μέχρι να μπορείτε να το απομακρύνετε.

- 8) Αφαιρέστε τον αναδευτήρα **7** από το παγωτό. Εάν έχει μείνει παγωτό στον αναδευτήρα, αφαιρέστε το με ένα πλαστικό κουτάλι ή κάτι παρόμοιο.
- 9) Σηκώστε το μπολ ψύξης **9** από τη συσκευή και αφαιρέστε το παγωτό. Για το σκοπό αυτό, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά πλαστικά ή ξύλινα εργαλεία.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε το παγωτό από το μπολ ψύξης **9**! Με αυτά μπορεί να γδάρετε το μπολ ψύξης **9**.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.

Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ **2** μέσα σε υγρά, ούτε και να εισχωρούν υγρά μέσα στο περίβλημα της μονάδας μοτέρ **2**.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε άγρια, εκτριπτικά και χημικά μέσα καθαρισμού για να καθαρίσετε τη συσκευή. Κάτι τέτοιο θα προκαλέσει ζημιές στην επιφάνεια!

- ◆ Για τον καθαρισμό, να αποσυναρμολογήτε τη συσκευή:
 - Γυρίστε το καπάκι **5**, μέχρι να μπορείτε να το απομακρύνετε.
 - Τραβήξτε τον άξονα μετάδοσης κίνησης **6** από την υποδοχή του άξονα μετάδοσης κίνησης **3**.
 - Αποσυνδέστε τον αναδευτήρα **7** από τον άξονα μετάδοσης κίνησης **6**.
 - Γυρίστε το καπάκι **5** από τη μονάδα μοτέρ **2**. Πιέστε τις δύο ασφάλειες που προεξέχουν μέσα από το καπάκι **5** ελαφρά προς τα μέσα και πιέστε τις ταυτόχρονα έξω από το καπάκι **5**. Η μονάδα μοτέρ **2** λασκάρει τώρα από το καπάκι **5**.
 - Αφαιρέστε το μπολ ψύξης **9** από τη βάση **10**.

- ◆ Καθαρίζετε τη μονάδα μοτέρ **2** μετά από κάθε χρήση με ένα νωπό πανί. Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, προσθέτετε στο πανί λίγο ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια σκουπίζετε με καθαρό νερό. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στη συσκευή και ότι η συσκευή έχει στεγνώσει πλήρως πριν από μια νέα χρήση.
- ◆ Αφήστε το μπολ ψύξης **9** να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου, προτού το καθαρίσετε. Ξεπλύνετε το μπολ ψύξης **9**, τον αναδευτήρα **7**, το καπάκι **5**, τη βάση **10** και τον άξονα μετάδοσης κίνησης **6** σε χλιαρό νερό με λίγο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε αυτά τα εξαρτήματα άλλη μια φορά με καθαρό νερό, για να βεβαιωθείτε ότι έχουν φύγει όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τον αναδευτήρα **7**, τη βάση **10**, τον άξονα μετάδοσης κίνησης **6** και το καπάκι **5** στο πλυντήριο πιάτων.

- ◆ Να βεβαιώνετε πριν από κάθε εκ νέου χρήση ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει και πάλι εντελώς.

Αποθήκευση

- ◆ Καθαρίστε τη συσκευή επιμελώς πριν από τη φύλαξή της.
- ◆ Φυλάξτε τη συσκευή σε ένα καθαρό και στεγνό μέρος.

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών σημείων ανακύκλωσης.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν.

Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί.

Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

ΙΑΝ 290154

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις.
Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη
υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

Συνταγές

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.
- ▶ Η μέγ. ποσότητα πλήρωσης ενός μπολ ψύξης **9** δίνει περ. 9 - 10 μπάλες παγωτό.

Παγωτό βανίλια

Υλικά

- 200 ml/200 γρ. πλήρες γάλα
- 200 ml/200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 40 γρ. Ζάχαρη άχνη
- 24 γρ. Ζάχαρη βανίλιας (περ. 3 φακελάκια)
- 2 κρόκοι

Παρασκευή

- 1) Χτυπάτε τους κρόκους με τη ζάχαρη βανίλιας και τη ζάχαρη άχνη, μέχρι το μείγμα να γίνει ανοιχτόχρωμο.
- 2) Προσθέτετε το γάλα.
- 3) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 4) Ανακατεύετε την κρέμα γάλακτος με το άλλο μείγμα.
- 5) Αφήνετε το μείγμα παγωτού περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.

Τώρα μπορείτε να παρασκευάσετε το παγωτό από το μείγμα όπως περιγράφεται στις οδηγίες.

Παγωτό γάλακτος φράουλα

Υλικά

- περ. 300 γρ. φράουλες
- 200 ml/200 γρ. πλήρες γάλα
- 200 ml/200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη

Παρασκευή

- 1) Πολτοποιείτε τις φράουλες.
- 2) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 3) Αναμειγνύετε τις πολτοποιημένες φράουλες με την κρέμα γάλακτος, το γάλα και τη ζάχαρη άχνη.
- 4) Αφήνετε το μείγμα παγωτού περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.

Τώρα μπορείτε να παρασκευάσετε το παγωτό από το μείγμα όπως περιγράφεται στις οδηγίες.

Παγωτό γάλακτος μπανάνα

Υλικά

- 150 γρ. μπανάνες
- 300 ml/300 γρ. πλήρες γάλα
- 200 ml/200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη

Παρασκευή

- 1) Πολτοποιείτε τις μπανάνες.
- 2) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 3) Αναμειγνύετε τις πολτοποιημένες μπανάνες με την κρέμα γάλακτος, το γάλα και τη ζάχαρη άχνη.
- 4) Αφήνετε το μείγμα παγωτού περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.

Τώρα μπορείτε να παρασκευάσετε το παγωτό από το μείγμα όπως περιγράφεται στις οδηγίες.

Παγωτό γάλακτος μάνγκο

Υλικά

- 200 γρ. ψίχα μάνγκο
- 200 ml/200 γρ. πλήρες γάλα
- 200 ml/200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη

Παρασκευή

- 1) Πολτοποιείτε την ψίχα μάνγκο.
- 2) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 3) Αναμειγνύετε την πολτοποιημένη ψίχα μάνγκο με την κρέμα γάλακτος, το γάλα και τη ζάχαρη άχνη.
- 4) Αφήνετε το μείγμα παγωτού περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.

Τώρα μπορείτε να παρασκευάσετε το παγωτό από το μείγμα όπως περιγράφεται στις οδηγίες.

Παγωτό γάλακτος φιστίκι

Υλικά

- 100 γρ. φιστίκια
- 250 ml/250 γρ. πλήρες γάλα
- 200 ml/200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 200 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 πακετάκι ζάχαρη βανίλιας
- 1 κρόκος

Παρασκευή

- 1) Ψιλοκόβετε τα φιστίκια.
- 2) Χτυπάτε τους κρόκους με τη ζάχαρη βανίλιας και τη ζάχαρη άχνη, μέχρι το μείγμα να γίνει ανοιχτόχρωμο.
- 3) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 4) Ανακατεύετε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και το προηγούμενο μείγμα.
- 5) Αφήνετε το μείγμα παγωτού περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.
- 6) Μόλις κρυώσει, βάζετε το μείγμα παγωτού μέσα στη συσκευή, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Παρασκευή παγωτού».
- 7) Περιμένετε περ. 5 λεπτά και, χωρίς να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, προσθέτετε σιγά - σιγά τα ψιλοκομμένα φιστίκια μέσα στη συσκευή.
- 8) Περιμένετε μέχρι να ετοιμαστεί το παγωτό.

Σορμπέ ακτινίδιο

Υλικά

- περ. 5 ακτινίδια (περ. 390 γρ. ψίχα από το φρούτο)
- 1 μοσχολέμονο
- 100 γρ. ζάχαρη

Παρασκευή

- 1) Καθαρίζετε τα ακτινίδια και αφαιρείτε το σκληρό τμήμα.
- 2) Κόβετε την ψίχα του φρούτου σε μικρούς κύβους.
- 3) Πασπαλίζετε την ψίχα του φρούτου με το χυμό του μοσχολέμονου που στύψατε.
- 4) Βάζετε την ψίχα του φρούτου για 1 ώρα στην κατάψυξη.
- 5) Βράζετε τη ζάχαρη με 100 ml νερό, μέχρι να γίνει σιρόπι. Στη συνέχεια, αφήνετε το σιρόπι να κρυώσει.
- 6) Πολτοποιείτε την ψίχα του φρούτου μαζί με το σιρόπι με ένα επιτραπέζιο μίξερ ή μίξερ χειρός.

Τώρα μπορείτε να παρασκευάσετε το μείγμα σε σορμπέ όπως περιγράφεται στις οδηγίες.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	44
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	44
Lieferumfang	44
Gerätebeschreibung	44
Technische Daten	44
Sicherheitshinweise	45
Zusammenbau	47
Vorbereitung	47
Eis herstellen	47
Reinigen und Pflegen	48
Lagerung	48
Entsorgung	48
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	49
Service	50
Importeur	50
Rezepte	50
Vanilleeis	50
Erdbeermilcheis	51
Bananenmilcheis	51
Mangomilcheis	51
Nussmilcheis	52
Kiwi-Sorbet	52

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

Eiscrememaschine
Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- ❶ Ein-/Aus-Schalter
- ❷ Motorblock
- ❸ Antriebswellenaufnahme
- ❹ Einfüllöffnung
- ❺ Deckel
- ❻ Antriebswelle
- ❼ Eisschaber
- ❽ Arretierungen
- ❾ Gefrierschüssel
- ❿ Basis

Technische Daten

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



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 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.
- 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 **9**. Achten Sie dabei darauf, dass die ▽-Markierung am Deckel **5** auf die □-Markierung an der Gefrierschüssel **9** weist. Drehen Sie den Deckel **5** im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Die ▽-Markierung am Deckel **5** weist auf die □-Markierung an der Gefrierschüssel **9**.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Vorbereitung

- ◆ Legen Sie die Gefrierschüssel **9** ca. 24 Stunden in einen Tiefkühlschrank / eine Tiefkühltruhe bei mindestens -18°C.

TIPPS

- ▶ Bewahren Sie die Gefrierschüssel **9** aufrecht im Tiefkühlschrank/der Tiefkühltruhe auf.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Gefrierschüssel **9** vollkommen trocken ist, bevor Sie diese in den Tiefkühlschrank/die Tiefkühltruhe stellen.
- ▶ 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.
- ▶ Legen Sie die Gefrierschüssel **9** vor dem Einfrieren in eine Plastiktüte, zum Beispiel einen Gefrierbeutel.

- ◆ 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 **9** 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 **9** und der Eisschaber **7** blockiert beim erneuten Einschalten. Dabei wird der Motor überhitzt!

- 1) Nehmen Sie die Gefrierschüssel **9** aus dem Tiefkühlschrank/der Tiefkühltruhe und setzen Sie sie in die Basis.
- 2) Bauen Sie das Gerät zusammen, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben.
- 3) Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter **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 **9**. 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-/Aus-Schalter **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) Heben Sie die Gefrierschüssel ⑨ 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 der Gefrierschüssel ⑨ zu entnehmen! Sie könnten damit die Gefrierschüssel ⑨ 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.
 - Nehmen Sie die Gefrierschüssel ⑨ aus 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 Gefrierschüssel ⑨ auf Zimmertemperatur aufwärmen, bevor Sie diese reinigen. Spülen Sie die Gefrierschüssel ⑨, den Eisschaber ⑦, den Deckel ⑤, die Basis ⑩ und die Antriebswelle ⑥ 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 Basis ⑩, die Antriebswelle ⑥ und den Deckel ⑤ auch in der Spülmaschine reinigen.

- ◆ 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.



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

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 290154

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Rezepte

HINWEIS

- ▶ Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.
- ▶ Die max. Füllmenge einer Gefrierschüssel 9 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 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 die Eigelbe 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) Scheiden 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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen: 11 / 2017 · Ident.-No.: SECM12B2-092017-2

IAN 290154