



ICE CREAM MAKER SECM 12 E2

(FR) (BE)

SORBETIÈRE

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

EISCREMEMASCHINE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

IJSMACHINE

Gebruiksaanwijzing

IAN 472589_2407



FR BE

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

NL BE

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

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.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29

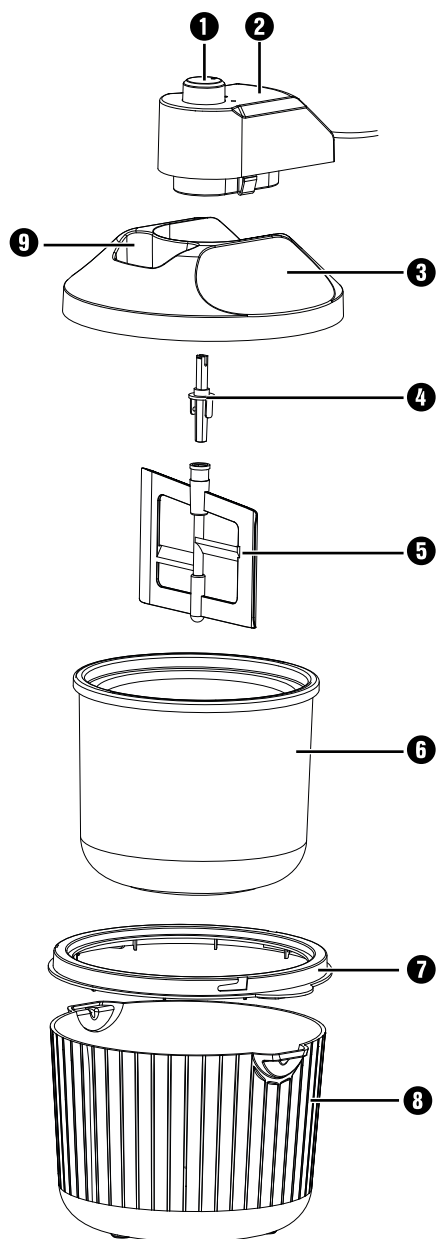
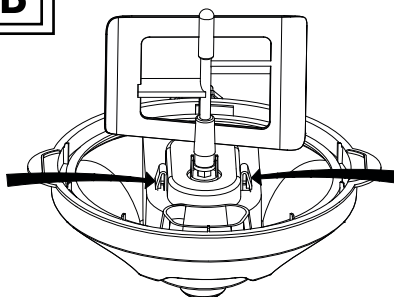
A**B**

Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Avertissements et symboles utilisés	2
Consignes de sécurité importantes	3
Matériel fourni	7
Description de l'appareil	7
Assembler l'appareil	7
Préparatifs	7
Préparer de la crème glacée	8
Recettes	9
Crème glacée à la vanille	9
Crème glacée à la fraise	9
Glace végane aux amandes et à la banane	9
Crème glacée à la mangue	10
Crème glacée aux noix	10
Sorbet au kiwi	10
Nettoyer	11
Caractéristiques techniques	12
Rangement	12
Recyclage	12
Recyclage de l'appareil	12
Recyclage de l'emballage	12
Commander des pièces de rechange	12
Garantie de Kompernass Handels GmbH	13
Service après-vente	14
Importateur	14

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil. Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité.



Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à la préparation de crème glacée et de sorbet. Il est destiné à un usage domestique dans des espaces intérieurs.

Toute utilisation autre ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme et s'accompagne de risques d'accident non négligeables. Le fabricant n'endosse aucune responsabilité des dommages occasionnés par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil. L'appareil n'est pas destiné à un usage professionnel.

Respectez les prescriptions applicables dans le pays d'utilisation et le cas échéant les dispositions spéciales concernant les surfaces et matériaux qui entrent en contact avec des aliments.

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
---	---

	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" désigne une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : Une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection II : protection par une isolation double ou renforcée entre des pièces conductrices et celles pouvant être touchées.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Observer le mode d'emploi

Consignes de sécurité importantes

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Ne branchez l'appareil que si la prise de courant est correctement installée et reliée à la terre, et si la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. La prise de courant doit être facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil de l'alimentation électrique en cas d'urgence.
- Posez le cordon d'alimentation de sorte qu'il n'entre pas en contact avec des objets brûlants ou présentant des arêtes vives. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit plié, coincé ou autrement endommagé.
- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous déplacez et remplissez l'appareil, en cas de pannes, avant de nettoyer l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas ! Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, mais toujours sur la fiche secteur. Ne touchez pas la fiche secteur de l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- N'immergez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Si l'appareil tombe dans un liquide, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Tenez l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation et la fiche secteur toujours loin de flammes nues et de surfaces brûlantes.

- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur de locaux secs. Protégez-le de la pluie et de l'humidité.
- Installez l'appareil de telle manière qu'il ne puisse pas tomber dans l'eau, p. ex. à proximité d'une baignoire ou d'un évier.
- En l'absence de surveillance, avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du réseau électrique.
- N'ouvrez jamais l'unité moteur. Il n'y a pas de pièces à entretenir à l'intérieur. Si le boîtier est ouvert, un risque d'électrocution est possible !
- Ne préparez jamais plus de 700 ml de mélange de crème glacée dans le bol accumulateur de froid.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un bol accumulateur de froid vide.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance.
- Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement !

- N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination.
En cas d'utilisation abusive ou incorrecte de l'appareil, il existe un risque de blessures !
- Avant de changer des accessoires ou pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- Ne mettez pas vos mains dans l'appareil pendant son fonctionnement. Gardez les doigts, les cheveux longs, les vêtements et les autres objets à distance.
- Ne saisissez pas le bol accumulateur de froid avec les mains humides.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUES POUR LA SANTÉ !

- Il existe un risque de salmonelles en cas de préparation de crème glacée avec des œufs crus. Respectez de ce fait les recommandations suivantes en matière d'hygiène.
- Si les œufs sont conservés trop longtemps ou à un niveau de froid insuffisant, les salmonelles peuvent proliférer. Par conséquent, utilisez toujours des œufs frais, bien réfrigérés. Ne préparez pas de recettes avec des œufs crus pour des personnes immunodéprimées, comme les enfants ou les personnes âgées.
- La congélation ne tue pas les salmonelles qui peuvent proliférer même dans une glace dégelée. De ce fait, le mieux est de consommer la masse de glace immédiatement après sa préparation. Lorsqu'elle est conservée au réfrigérateur, la crème glacée doit être consommée dans les 24 heures. Elle se conserve au maximum une semaine au congélateur à -18 °C.
- Ne jamais recongeler une crème glacée décongelée !
- Après la préparation de crème glacée, nettoyez avec soin la sorbetière et tous les ustensiles utilisés.

❗ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface chaude ou à proximité de sources de chaleur (p. ex., plaque de cuisson, four).
- N'éteignez et ne rallumez jamais l'appareil pendant son fonctionnement. La masse gelée pourrait bloquer la pale et l'endommager.
- Avant la congélation, assurez-vous que le bol accumulateur de froid est entièrement sec.
- Ne mettez que le bol accumulateur de froid dans le compartiment de congélation ou le congélateur, et non pas l'appareil entier.
- Ne réchauffez jamais le bol accumulateur de froid au-delà de 40 °C.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour retirer la masse de glace hors du bol accumulateur de froid. Ces derniers pourraient endommager la paroi intérieure. Utilisez de préférence une spatule en silicone ou une cuillère en bois.
- N'ajoutez le mélange d'ingrédients préparés dans le bol accumulateur de froid qu'après avoir mis l'appareil en marche.
- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires fournis.

Matériel fourni

Le matériel livré comprend les éléments suivants :

- Sorbetière
- Mode d'emploi

i Remarque

- Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Description de l'appareil

(Figure : voir le volet dépliant)

Fig. A

- ❶ Commutateur rotatif Marche/Arrêt
- ❷ Unité moteur
- ❸ Couvercle
- ❹ Arbre d'agitation
- ❺ Pale
- ❻ Bol accumulateur de froid
- ❼ Anneau en plastique
- ❽ Cuve externe
- ❾ Orifice de remplissage

Assembler l'appareil

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

- 1) Retirez les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants de l'appareil.
- 2) Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "**Nettoyer**" afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- 3) Posez le couvercle ❸ sur l'unité moteur ❷ (voir fig. B sur le volet dépliant). Les deux ergots doivent s'enclencher de manière audible.
- 4) Placez l'arbre d'agitation ❹ par le bas dans l'unité moteur ❷.

- 5) Enfichez la pale ❺ sur l'arbre d'agitation ❹.
- 6) Installez l'anneau en plastique ❼ sur la cuve externe ❽. Les poignées de l'anneau en plastique ❼ doivent reposer dans les cavités correspondantes de la cuve externe ❽.
- 7) Posez le bol accumulateur de froid ❻ sur l'anneau en plastique ❼.
- 8) Placez le couvercle ❸ avec l'unité moteur ❷ et la pale ❺ installée sur l'anneau en plastique ❼. Tournez le couvercle ❸ dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 9) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Préparatifs

- ◆ Afin d'obtenir de bons résultats, à la fois le bol accumulateur de froid ❻ et le mélange de crème glacée préparé doivent au préalable être bien réfrigérés.
- ◆ Placez le bol accumulateur de froid ❻ pendant env. 24 heures dans un congélateur à -18 °C au moins.

i Remarque

- Veillez à ce que le bol accumulateur de froid ❻ soit entièrement sec avant de le placer dans le congélateur.
- Placez le bol accumulateur de froid ❻ avant la congélation dans un sachet de congélation et obturez le sachet de la manière la plus étanche possible. Cela permet d'éviter que de la glace ou du givre ne se dépose dans le bol accumulateur de froid ❻.
- Conservez le bol accumulateur de froid ❻ en position verticale dans le congélateur.
- Retirez le bol accumulateur de froid ❻ du compartiment de congélation juste avant de transformer le mélange de crème glacée préparé. Vous évitez ainsi que le bol accumulateur de froid ❻ ne se réchauffe inutilement.

- ◆ Mettez déjà les fruits et les ingrédients liquides comme le lait, le lait de soja ou la crème au réfrigérateur avant de les transformer. Ils sont ainsi déjà froids et il faut moins de temps au mélange de crème glacée pour refroidir.
- ◆ Réduisez les fruits en purée à l'aide d'un mixeur plongeant et mélangez tous les ingrédients selon la recette.
- ◆ Laissez refroidir le mélange au réfrigérateur pendant 4 heures environ.

i Remarque

- Les produits laitiers à forte teneur en matière grasse, comme la crème ou le mascarpone, apportent de l'onctuosité à la crème glacée et rehaussent le goût.
- Utilisez de préférence du sucre glace pour sucrer la masse de glace. La crème glacée sera ainsi plus ferme et les cristaux de givre seront moins nombreux.
- Ne faites décongeler les fruits qu'à moitié, afin qu'ils puissent être plus facilement transformés en purée.

Préparer de la crème glacée

! ATTENTION !



Démarrez toujours en premier l'appareil avant d'y mettre les ingrédients !

Sinon le mélange de crème glacée gèle immédiatement sur les parois du bol accumulateur de froid **6** et la pale **5** se grippe. Il y a alors un risque de surchauffe du moteur !

- N'arrêtez surtout pas l'appareil au cours du processus de transformation. Sinon la masse de glace gèle immédiatement sur les parois du bol accumulateur de froid **6** et la pale **5** se grippe. Il y a alors un risque de surchauffe du moteur !

- 1) Sortez le bol accumulateur de froid **6** du congélateur et retirez le sachet de congélation.
- 2) Assemblez l'appareil comme décrit au chapitre **Assembler l'appareil**.
- 3) Mettez l'appareil en marche en amenant le commutateur rotatif Marche/Arrêt **1** en position "I". La pale **5** tourne.
- 4) Versez à présent le mélange de crème glacée préparé au travers de l'orifice de remplissage **9** dans le bol accumulateur de froid **6**. Nous vous conseillons d'utiliser un récipient avec un bec verseur. Toutefois, veillez à ne jamais verser plus de 700 ml. En cours de transformation, le volume de la masse augmente !
- 5) Laissez tourner l'appareil jusqu'à ce que vous soyez satisfait de la consistance du mélange. Au bout de 40 minutes maximum, la glace est prête.

i Remarque

- Si la glace n'a pas atteint la consistance souhaitée au bout de 40 minutes au maximum, placez-la dans le congélateur jusqu'à ce qu'elle atteigne la consistance souhaitée.
- 6) Éteignez l'appareil en ramenant le commutateur rotatif **1** sur la position "O" et débranchez la fiche secteur.
- 7) Dévissez le couvercle **3** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.
- 8) Retirez la pale **5** de la glace. S'il reste de la glace dessus, retirez-la avec une cuillère en silicone ou autre.
- 9) Retirez la glace du bol accumulateur de froid **6**. La glace est onctueuse et peut être consommée immédiatement.

! ATTENTION !

- N'utilisez pas d'objets métalliques pour retirer la masse de glace prête hors du bol accumulateur de froid **6**. Ces derniers pourraient endommager la paroi intérieure. Utilisez de préférence une spatule en silicone ou une cuillère en bois.

Recettes

Remarque

- Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces suggestions de recettes selon vos expériences personnelles.
- Le résultat dépend essentiellement des ingrédients utilisés. Les produits laitiers à forte teneur en matière grasse apportent une meilleure onctuosité et consistance.
- La quantité de remplissage max. du bol accumulateur de froid  correspond à env. 9 à 10 boules de glace.

Crème glacée à la vanille

Ingrédients

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

Préparation

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

Vous pouvez à présent transformer en glace la masse comme indiqué dans le mode d'emploi.

Crème glacée à la fraise

Ingrédients

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

Préparation

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

Vous pouvez à présent transformer en glace la masse comme indiqué dans le mode d'emploi.

Glace végétale aux amandes et à la banane

Ingrédients

- 150 g de banane
- Le jus d'un demi-citron
- 250 ml/250 g de boisson aux amandes
- 200 ml/200 g de crème de soja
- 100 g de sucre glace

Préparation

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

Vous pouvez à présent transformer en glace la masse comme indiqué dans le mode d'emploi.

Crème glacée à la mangue

Ingrédients

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

Préparation

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

Vous pouvez à présent transformer en glace la masse comme indiqué dans le mode d'emploi.

Crème glacée aux noix

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Hachez les noix en menus morceaux.
- 2) Battez le jaune d'œuf avec le sucre vanillé et le sucre glace jusqu'à ce que la masse blanchisse.
- 3) Battez la crème pour qu'elle devienne ferme.
- 4) Mélangez le lait, la crème et la masse.

- 5) Laissez refroidir la masse de glace au réfrigérateur pendant 4 heures environ.
- 6) Après cette phase de réfrigération, versez la masse de glace dans l'appareil comme décrit au chapitre **Préparer de la crème glacée**.
- 7) Attendez env. 5 minutes et ajoutez ensuite progressivement les noix hachées sans éteindre l'appareil.
- 8) Attendez que la crème glacée soit prête.

Sorbet au kiwi

Ingrédients

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

Préparation

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

Vous pouvez à présent transformer en sorbet la masse comme indiqué dans le mode d'emploi.

Nettoyer

DANGER !

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



Il ne faut en aucun cas plonger l'unité moteur **2** dans un liquide et aucun liquide ne doit pénétrer dans le boîtier de l'unité moteur **2**.

ATTENTION !

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, chimiques ou abrasifs. Ils attaquent la surface de l'appareil.
- ▶ Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans ce dernier afin d'éviter tous dégâts irréparables.
- ◆ Pour nettoyer l'appareil, il faut au préalable le démonter :
 - Dévissez le couvercle **3** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.
 - Retirez l'arbre d'agitation **4** du logement dans le couvercle **3**.
 - Retirez la pale **5** de l'arbre d'agitation **4**.
 - Retirez le couvercle **3** de l'unité moteur **2** en comprimant légèrement vers l'intérieur les deux ergots de blocage qui dépassent du couvercle **3**, de sorte que l'unité moteur **2** puisse se détacher du couvercle **3** (voir fig. 1).

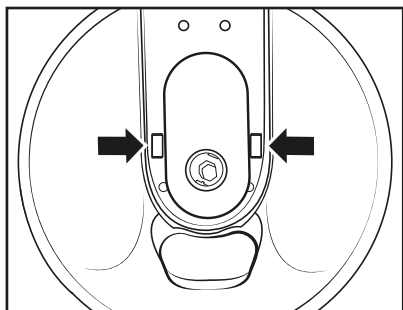


Fig. 1

- Tenez l'anneau en plastique **7** par les poignées et soulevez l'anneau en plastique **7** et le bol accumulateur de froid **6** hors de la cuve externe **8**.

- ◆ Après chaque utilisation, nettoyez l'unité moteur **2** à l'aide d'un chiffon humide. En présence de salissures tenaces, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle doux sur le chiffon humide. Essuyez ensuite avec un chiffon préalablement rincé à l'eau claire et essoré. Assurez-vous, avant de réutiliser l'appareil, qu'il n'y a plus aucun reste de liquide vaisselle dessus et que l'appareil est entièrement sec.
- ◆ Dès que le bol accumulateur de froid **6** a atteint la température ambiante, nettoyez-le dans un évier avec du liquide vaisselle doux et de l'eau à une température maximale de 40 °C. Rincez-le ensuite abondamment à l'eau claire afin de retirer les éventuels résidus de liquide vaisselle.
- ◆ Rincez le couvercle **3**, l'arbre d'agitation **4**, la pale **5**, l'anneau en plastique **7** et la cuve externe **8** dans de l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle. Rincez encore une fois ces pièces à l'eau claire pour être sûr que tous les résidus de produit vaisselle sont éliminés.

Remarque

- ▶  Vous pouvez aussi nettoyer la pale **5** et le couvercle **3** (sans l'unité moteur **2**) au lave-vaisselle. Placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.
- ◆ Avant de réutiliser l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches.

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance absorbée	12 W
Classe de protection	II / 
Volume utile du bol accumulateur de froid 	env. 1 L
Capacité du bol accumulateur de froid 	env. 1,65 L

Rangement

- ◆ Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit propre et sec.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triezy-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Commander des pièces de rechange

Sur Internet, vous pouvez commander confortablement des pièces de rechange pour ce produit sur www.kompernass.com.



Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette. Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.



Remarque

- Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.

- Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 472589_2407.
- Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix.

Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 472589_2407 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocolant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

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



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 472589_2407.

Service après-vente

(FR)

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE)

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 472589_2407

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	16
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	16
Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	16
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	17
Inhoud van het pakket	21
Apparaatbeschrijving	21
Apparaat ineenzetten	21
Vorbereidingen	21
Schepijs bereiden	22
Recepten	23
Vanille-ijs	23
Aardbeienroomijs	23
Veganistische bananen-amandelijs	23
Mangoroomijs	24
Notenroomijs	24
Kiwisorbet	24
Reinigen	25
Technische gegevens	26
Opbergen	26
Afvoeren	26
Apparaat afvoeren	26
Verpakking afvoeren	26
Vervangingsonderdelen bestellen	27
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	27
Service	28
Importeur	28

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat. U hebt daarmee gekozen voor een hoogwaardig product.

 De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het maken van roomijs en sorbet. Het is bestemd voor huishoudelijk gebruik in gesloten ruimtes.

Elk ander gebruik of elke wijziging van het apparaat geldt als niet in overeenstemming met de bestemming en brengt ernstig gevaar voor ongelukken met zich mee. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming of door een verkeerde bediening. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Volg alle in het land van gebruik geldende voorschriften en in voorkomend geval alle bijzondere bepalingen voor oppervlakken en materialen die met levensmiddelen in contact komen.

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “GEVAAR” duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “WAARSCHUWING” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “VOORZICHTIG” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “LET OP” duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie tussen spanningvoerende en aanraakbare delen.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Gebruiksaanwijzing opvolgen

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Sluit het apparaat alleen aan als het stopcontact volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard is en de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn zodat u het apparaat in geval van nood snel van de stroomvoorziening kunt scheiden.
- Leg het netsnoer zo, dat het niet in aanraking kan komen met hete of scherpe voorwerpen. Leg het snoer zo, dat het niet geknikt, bekneeld of anderszins beschadigd kan raken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst of vult, bij een storing, voordat u het apparaat schoonmaakt en wanneer het niet in gebruik is! Trek nooit aan het netsnoer, maar altijd aan de stekker zelf. Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- Dompel het motorblok, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen! Als het apparaat toch in vloeistof is gevallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat controleren voordat u het opnieuw in gebruik neemt.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of door een persoon met vergelijkbare kwalificaties om risico's te voorkomen.
- Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker altijd uit de buurt van open vuur en hete oppervlakken.

- Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes binnenshuis. Bescherm het tegen regen en vocht.
- Stel het apparaat zo op dat het niet in water kan vallen, bijv. in een badkuip of wastafel.
- Als er geen toezicht is, moet het apparaat altijd van het stroomnet worden gescheiden voordat het wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Open nooit het motorblok. Er bevinden zich geen onderdelen in die onderhoud vergen. Bij een geopende behuizing bestaat er levensgevaar door een elektrische schok!
- Verwerk in de koelcontainer nooit meer dan 700 ml ijsmengsel.
- Gebruik het apparaat nooit met lege koelcontainer.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het bijbehorende netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar!

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de doeleinden waarvoor het bestemd is.
Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u toebehoren of hulpstukken verwisselt die tijdens het gebruik in beweging zijn.
- Grijp niet in het apparaat terwijl het in werking is. Houd vingers, lang haar, kleding en andere voorwerpen uit de buurt van het apparaat.
- Pak de diepgevroren koelcontainer niet met natte handen vast.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR DE GEZONDHEID!

- Bij het bereiden van roomijs met rauwe eieren bestaat er gevaar door salmonella. Neem daarom de volgende hygiëneregels in acht.
- Als de eieren te lang of niet koel genoeg bewaard worden, kunnen de salmonellabacteriën zich vermenigvuldigen. Gebruik daarom altijd verse, correct gekoelde eieren. Bij personen met verminderde weerstand, bijv. kinderen of oudere mensen, bereidt u beter geen recepten met rauwe eieren.
- Salmonellabacteriën gaan niet dood bij het invriezen en kunnen zich in ontdooide levensmiddelen vermenigvuldigen. Consumeer daarom de ijsmassa het best direct na de bereiding. Als u het schepijs in de koelkast bewaart, moet u het binnen de 24 uur verbruiken. In het vriesvak bij -18 °C is het schepijs maximaal één week houdbaar.
- Vries ontdooide levensmiddelen nooit opnieuw in!
- Reinig grondig de ijsmachine en alle gebruikte toestellen na het bereiden van het schepijs.

❗ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- Gebruik het apparaat niet op een heet oppervlak of in de buurt van warmtebronnen (bijv. kookplaat, oven).
- Schakel het apparaat tijdens het gebruik nooit uit en vervolgens weer in. Door de bevroren ijsmassa kan de vlindergarde geblokkeerd en beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat de koelcontainer volledig droog is voordat u hem invriest.
- Zet alleen de koelcontainer in het vriesvak of in de koelkast, niet het hele apparaat.
- Verwarm de koelcontainer nooit tot een temperatuur boven 40 °C.
- Gebruik geen metalen voorwerpen om de bereide ijsmassa uit de koelcontainer te verwijderen. Deze kunnen de binnenkant beschadigen. Gebruik het best een siliconen spatel of een houten lepel.
- Schakel eerst de machine in en giet pas daarna het bereide ingrediëntenmengsel in de draaiende koelcontainer.
- Gebruik het apparaat alleen met het meegeleverde toebehoren.

Inhoud van het pakket

Het pakket bevat de volgende onderdelen:

- IJsmachine
- Gebruiksaanwijzing

i **Opmerking**

- Controleer of de levering compleet is en of er zichtbare schade is.
- Neem contact op met de servicehotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Apparaatbeschrijving

(afbeelding: zie uitvouwpagina)

Afb. A

- 1** Draaiknop Aan/Uit
- 2** Motorblok
- 3** Deksel
- 4** Roeras
- 5** Vlindergarde
- 6** Koelcontainer
- 7** Plastic ring
- 8** Buitenbak
- 9** Vulopening

Apparaat ineenzetten

Raadpleeg de afbeeldingen op de uitvouwpagina om het apparaat ineen te zetten.

- 1) Verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers van het apparaat.
- 2) Maak alle onderdelen schoon zoals beschreven in het hoofdstuk **Reinigen** om eventuele productieresten te verwijderen.
- 3) Zet het deksel **3** op het motorblok **2** (zie afb. B op de uitvouwpagina). Beide nokken moeten hoorbaar vastklikken.
- 4) Steek de roeras **4** van onderen in het motorblok **2**.

- 5) Steek de vlindergarde **5** op de roeras **4**.
 - 6) Schuif de plastic ring **7** op de buitenbak **8**. De grepen van de plastic ring **7** moeten in de overeenkomstige uitsparingen van de buitenbak **8** liggen.
 - 7) Zet de koelcontainer **6** op de plastic ring **7**.
 - 8) Zet het deksel **3** met het motorblok **2** en de gemonteerde vlindergarde **5** op de plastic ring **7**. Draai het deksel **3** rechtsom tot het vastklikt.
 - 9) Steek de stekker in een stopcontact.
- Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Voorbereidingen

- ◆ Om goede resultaten te bereiken, moeten zowel de koelcontainer **6** als het bereide ijsmengsel vooraf goed worden gekoeld.
 - ◆ Zet de koelcontainer **6** ca. 24 uur in een vriezer/vriesvak bij een temperatuur van minstens -18 °C.
- ### **i** **Opmerking**
- Zorg ervoor dat de koelcontainer **6** volledig droog is voordat u hem in de vriezer/het vriesvak plaatst.
 - Doe de koelcontainer **6** voor het invriezen in een diepvrieszak en sluit deze zo goed mogelijk. Dit voorkomt dat zich ijs of rijp in de koelcontainer **6** kan vormen.
 - Zet de koelcontainer **6** rechtop in de vriezer/het vriesvak.
 - Haal de koelcontainer **6** pas direct voor het verder verwerken van het bereide ijsmengsel uit het vriesvak. Dit voorkomt het onnodig verwarmen van de koelcontainer **6**.

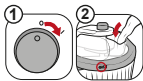
- ◆ Zet de vruchten en andere ingrediënten zoals melk, sojamelk of slagroom vóór de verwerking ervan alvast in de koelkast. Ze zijn dan al koud, zodat het minder lang duurt voordat het ijsmengsel is afgekoeld.
- ◆ Pureer vruchten met een staafmixer en meng alle ingrediënten volgens het recept.
- ◆ Laat het mengsel ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.

i Opmerking

- Melkproducten met een hoog vetgehalte, zoals slagroom of mascarpone, maken het roomijs bijzonder romig en verbeteren de smaak.
- Gebruik idealiter poedersuiker om de ijs-massa zoeter te maken. Dit zorgt voor een steviger schepijs en minder ijskristallen.
- Laat de diepgevroren vruchten slechts half ontdooien, zodat ze gemakkelijker te pureren zijn.

Schepijs bereiden

! LET OP!

-  Start altijd eerst het apparaat en doe pas dan de ingrediënten erin! Anders vriest het ijsmengsel direct vast aan de wanden van de koelcontainer **6** en wordt de vlindergarde **5** geblokkeerd. Daarbij raakt de motor oververhit!
- Stop het apparaat in geen geval tijdens het bereidingsproces. Anders vriest de ijs-massa direct vast aan de wanden van de koelcontainer **6** en wordt de vlindergarde **5** geblokkeerd. Daarbij raakt de motor oververhit!

- 1) Haal de koelcontainer **6** uit de vriezer/het vriesvak en verwijder de diepvrieszak.
- 2) Zet het apparaat ineen zoals beschreven in het hoofdstuk **Apparaat ineenzetten**.
- 3) Schakel het apparaat in door de draaiknop **1** in stand **I** te zetten. De vlindergarde **5** begint te draaien.
- 4) Giet nu het bereide ijsmengsel door de vulopening **9** in de koelcontainer **6**. Hiervoor kunt u het best een kom met schenkruit gebruiken. Giet nooit meer dan 700 ml in de koelcontainer. Tijdens de verwerking neemt het volume van de massa toe!
- 5) Laat het apparaat zo lang draaien tot u tevreden bent met de consistentie van het mengsel. Na maximaal 40 minuten is het schepijs klaar.

i Opmerking

- Als het schepijs na maximaal 40 minuten nog niet de gewenste vastheid heeft bereikt, zet u het in het koelvak tot het de gewenste consistentie heeft bereikt.
- 6) Zet het apparaat uit door de draaiknop **1** in de stand **O** te zetten en haal de stekker uit het stopcontact.
 - 7) Draai het deksel **3** linksom tot u het kunt verwijderen.
 - 8) Trek de vlindergarde **5** uit het schepijs. Als er schepijs aan de vlindergarde blijft hangen, schraapt u het met een siliconen lepel of iets dergelijks af.
 - 9) Haal het schepijs uit de koelcontainer **6**. Het schepijs is lepelzacht en kan direct worden geconsumeerd.

! LET OP!

- Gebruik geen metalen voorwerpen om de bereide ijsmassa uit de koelcontainer **6** te halen. Deze kunnen de binnenkant beschadigen. Gebruik het best een siliconen spatel of een houten lepel.

Recepten

i Opmerking

- We aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen.
- Het resultaat hangt voornamelijk af van de gebruikte ingrediënten. Melkproducten met een hoger vetgehalte zorgen voor een romiger en vaster resultaat.
- De maximale inhoud van één koelcontainer **6** is goed voor ca. 9-10 bollen schepijs.

Vanille-ijs

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Nu kunt u de ijsmassa verwerken tot schepijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Aardbeienroomijs

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Nu kunt u de ijsmassa verwerken tot schepijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Veganistische bananen-amandelijs

Ingrediënten

- 150 g bananen
- Sap van een halve citroen
- 250 ml / 250 g amandelmelk
- 200 ml / 200 g sojaroombroom
- 100 g poedersuiker

Bereiding

- 1) Pureer de banaan samen met het citroensap.
- 2) Klop de sojaroombroom stijf.
- 3) Meng de gepureerde banaan met de sojaroombroom, de amandelmelk en de poedersuiker.
- 4) Laat de ijsmassa ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.

Nu kunt u de ijsmassa verwerken tot schepijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Mangoroomijs

Ingrediënten

- 200 g mangovruchtvlees
- 200 ml / 200 g volle melk
- 200 ml / 200 g slagroom
- 100 g poedersuiker

Bereiding

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

Nu kunt u de ijsmassa verwerken tot schepijs, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Notenroomijs

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Hak de noten fijn.
- 2) Klop de eidooier samen met de vanillesuiker en de poedersuiker op tot de massa een heldere kleur krijgt.
- 3) Klop de slagroom stijf.
- 4) Meng de melk, de slagroom en de massa.

- 5) Laat de ijsmassa ongeveer 4 uur in de koelkast afkoelen.
- 6) Giet na het afkoelen de ijsmassa in het apparaat, zoals beschreven in het hoofdstuk **Schepijs bereiden**.
- 7) Wacht ca. 5 minuten en voeg vervolgens, zonder het apparaat uit te schakelen, de fijngehakte noten beetje bij beetje in het apparaat.
- 8) Wacht tot het schepijs gereed is.

Kiwisorbet

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

Reinigen

⚠ GEVAAR!

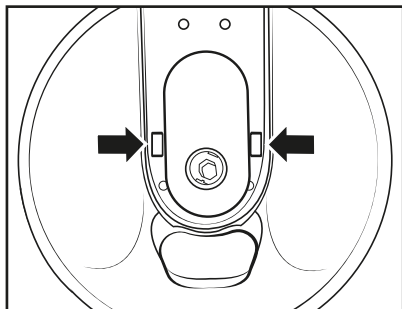
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



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

❗ LET OP!

- Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.
- Zorg ervoor dat er tijdens de reiniging geen vocht in het apparaat binnendringt om onherstelbare schade aan het apparaat te voorkomen.
- ◆ Als het apparaat nog niet gedemonteerd is, haalt u het uit elkaar voordat u het reinigt:
 - Draai het deksel **3** linksom tot u het kunt verwijderen.
 - Trek de roeras **4** uit de roerashouder in het deksel **3**.
 - Verwijder de vlindergarde **5** van de roeras **4**.
 - Haal het deksel **3** van het motorblok **2** door de beide vergrendelingen die door het deksel **3** steken, enigszins naar binnen te drukken zodat u het motorblok **2** uit het deksel **3** kunt halen (zie afb. 1).



Afb. 1

- oud de plastic ring **7** vast aan de grepen en hef de plastic ring **7** en de koelcontainer **6** uit de buitenbak **8**.

- ◆ Reinig het motorblok **2** na elk gebruik met een vochtige doek. Breng bij hardnekkige vuilresten wat mild afwasmiddel aan op de doek. Veeg het motorblok daarna met schoon water af. Controleer of er geen afwasmiddelresten op het apparaat zijn achtergebleven en of het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.
- ◆ Nadat de koelcontainer **6** de kamertemperatuur bereikt heeft, reinigt u de koelcontainer in een wasbak met een mild afwasmiddel en water met een temperatuur van maximaal 40 °C. Spoel de koelcontainer vervolgens met schoon water om eventuele resten van het afwasmiddel te verwijderen.
- ◆ Spoel het deksel **3**, de roeras **4**, de vlindergarde **5**, de plastic ring **7** en de buitenbak **8** in lauw water met een beetje afwasmiddel. Spoel de onderdelen opnieuw met schoon water af om ervoor te zorgen dat alle resten van afwasmiddel verwijderd zijn.
- ❗ **Opmerking**
 -  U kunt de vlindergarde **5** en het deksel **3** (zonder motorblok **2**) ook in de vaatwasser reinigen. Leg de onderdelen idealiter in de bovenste mand van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken.
- ◆ Zorg dat alle onderdelen weer volledig droog zijn voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Technische gegevens

Nominale spanning	220 – 240 V ~, 50 Hz
Opgenomen vermogen	12 W
Beschermingsklasse	II / 
Nuttig volume koel-container 6	ca. 1 l
Capaciteit koel-container 6	ca. 1,65 l

Opbergen

- ◆ Bewaar het schoongemaakte apparaat op een schone en droge plaats.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar.

Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



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

Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd gemakkelijk op internet nabestellen op www.kompernass.com.



Scan de QR-code met uw smartphone/tablet. Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

i **Opmerking**

- Als u problemen ondervindt bij het online bestellen, kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- Vermeld altijd het artikelnummer (IAN) 472589_2407 bij uw bestelling.
- Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiεκwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 472589_2407 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.

- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 472589_2407 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 472589_2407

Importeur

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	30
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	30
Verwendete Warnhinweise und Symbole	30
Wichtige Sicherheitshinweise	31
Lieferumfang	35
Gerätebeschreibung	35
Gerät zusammenbauen	35
Vorbereitungen	35
Eiscreme herstellen	36
Rezepte	37
Vanilleeis	37
Erdbeermilcheis	37
Veganes Bananen-Mandel-Eis	37
Mangomilcheis	38
Nussmilcheis	38
Kiwi-Sorbet	38
Reinigen	39
Technische Daten	40
Aufbewahren	40
Entsorgung	40
Gerät entsorgen	40
Verpackung entsorgen	40
Ersatzteile bestellen	41
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich zur Herstellung von Milcheis und Sorbet. Es ist für die Nutzung in geschlossenen Räumen im privaten Haushalt bestimmt.

Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Beachten Sie die im Einsatzland geltende Vorschriften und ggf. besondere Bestimmungen für Oberflächen und Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Bedienungsanleitung beachten

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Steckdose vorschriftsmäßig installiert und geerdet ist und die Spannung mit der auf dem Typenschild angegeben Spannung entspricht. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, damit Sie das Gerät im Notfall schnell von der Stromversorgung trennen können.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. Führen Sie es so, dass es nicht geknickt, gequetscht oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie, wenn Sie das Gerät bewegen, befüllen, bei Störungen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie es nicht gebrauchen, immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ziehen Sie niemals am Netzkabel, sondern immer nur am Netzstecker. Berühren Sie den Gerätestecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Tauchen Sie die Motoreinheit, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Sollte das Gerät doch einmal in Flüssigkeit gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vor einer erneuten Inbetriebnahme prüfen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät sowie das Netzkabel und -stecker immer fern von offenem Feuer und heißen Oberflächen.

- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Schützen Sie es vor Regen und Nässe.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht ins Wasser fallen könnte, z. B. in eine Badewanne oder ein Waschbecken.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz zu trennen.
- Öffnen Sie niemals die Motoreinheit. Es befinden sich keine zu wartenden Teile darin. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Stromschlaggefahr!
- Verarbeiten Sie nie mehr als 700 ml Eismischung in der Gefrierschüssel.
- Betreiben Sie das Gerät nie mit leerer Gefrierschüssel.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr!

- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
Bei Missbrauch oder Fehlanwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.
- Greifen Sie nicht in das Gerät, während es in Betrieb ist. Halten Sie Finger, lange Haare, Kleidung und sonstige Gegenstände fern.
- Fassen Sie die tiefgekühlte Gefrierschüssel nicht mit nassen Händen an.

⚠️ WARNUNG! GEFAHR FÜR DIE GESUNDHEIT!

- Bei der Zubereitung von Speiseeis mit rohen Eiern besteht die Gefahr von Salmonellen. Beachten Sie daher die folgenden Hygieneempfehlungen.
- Wenn die Eier zu lange oder bei unzureichender Kühlung gelagert wurden, können sich Salmonellen vermehren. Verwenden Sie daher stets frische, gut gekühlte Eier. Bei abwehrgeschwächten Personen, wie z. B. Kindern oder Senioren, verzichten Sie ganz auf Rezepte mit rohen Eiern.
- Salmonellen werden durch Tiefrieren nicht abgetötet und können sich auch in angetautem Speiseeis vermehren. Die Eismasse daher am besten sofort nach der Zubereitung verzehren. Im Kühlschrank aufbewahrt, muss das Speiseeis innerhalb von 24 Stunden aufgebraucht werden. In Tiefkühlfach bei -18 °C ist es maximal eine Woche haltbar.
- Einmal aufgetautes Speiseeis nicht wieder einfrieren!
- Reinigen Sie den Eiscremebereiter und alle verwendeten Arbeitsgeräte nach der Herstellung von Speiseeis gründlich.

❗ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, um das Gerät zu betreiben.
- Betrieben Sie das Gerät nicht auf einer heißen Fläche oder in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Herdplatte, Ofen).
- Schalten Sie das Gerät während des Betriebs niemals aus und später wieder ein. Durch die festgefrorene Eismasse könnte der Rührbesen blockiert und beschädigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Gefrierschüssel vor dem Einfrieren vollkommen trocken ist.
- Stellen Sie nur die Gefrierschüssel ins Tiefkühlfach oder in den Kühlschrank, nicht das gesamte Gerät.
- Erwärmen Sie die Gefrierschüssel nie über 40 °C.
- Verwenden Sie keine metallischen Gegenstände, um die fertige Eismasse aus der Gefrierschüssel zu entnehmen. Diese könnten die Innenseite beschädigen. Nutzen Sie am besten einen Silikon-schaber oder einen Holzlöffel.
- Geben Sie die vorbereitete Zutatenmischung erst nach dem Einschalten in die laufende Gefrierschüssel.
- Betrieben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Zubehör.

Lieferumfang

Der Lieferumfang besteht aus folgenden Komponenten:

- Eiscrememaschine
- Bedienungsanleitung

i Hinweis

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport wenden Sie sich an die Servicehotline (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung

(Abbildung siehe Ausklappseite)

Abb. A

- 1** Drehschalter Ein/Aus
- 2** Motoreinheit
- 3** Deckel
- 4** Rührachse
- 5** Rührbesen
- 6** Gefrierschüssel
- 7** Kunststoffring
- 8** Außenbehälter
- 9** Einfüllöffnung

Gerät zusammenbauen

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

- 1) Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.
- 2) Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben, um eventuelle Fertigungsrückstände zu beseitigen.
- 3) Setzen Sie den Deckel **3** auf die Motoreinheit **2** (siehe Abb. B auf der Ausklappseite). Beide Rastnasen müssen hörbar einrasten.
- 4) Stecken Sie die Rührachse **4** von unten in die Motoreinheit **2**.

- 5) Stecken Sie den Rührbesen **5** auf die Rührachse **4**.
- 6) Stülpen Sie den Kunststoffring **7** auf den Außenbehälter **8**. Die Griffe des Kunststoffrings **7** müssen in die entsprechenden Mulden des Außenbehälters **8** liegen.
- 7) Setzen Sie die Gefrierschüssel **6** auf den Kunststoffring **7**.
- 8) Setzen Sie den Deckel **3** mit der Motoreinheit **2** und dem montierten Rührbesen **5** auf den Kunststoffring **7**. Drehen Sie den Deckel **3** im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 9) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Vorbereitungen

- ◆ Um gute Ergebnisse zu erzielen, müssen sowohl die Gefrierschüssel **6** als auch die vorbereitete Eismischung vorher gut gekühlt werden.
- ◆ Legen Sie die Gefrierschüssel **6** ca. 24 Stunden in einen Tiefkühlschrank / eine Tiefkühltruhe bei mindestens -18 °C.

i Hinweis

- Achten Sie darauf, dass die Gefrierschüssel **6** vollkommen trocken ist, bevor Sie diese in den Tiefkühlschrank / die Tiefkühltruhe stellen.
- Legen Sie die Gefrierschüssel **6** vor dem Einfrieren in einen Gefrierbeutel und verschließen Sie ihn möglichst dicht. Somit wird verhindert, dass sich Eis oder Reif in der Gefrierschüssel **6** ablagern kann.
- Bewahren Sie die Gefrierschüssel **6** aufrecht im Tiefkühlschrank / der Tiefkühltruhe auf.
- Nehmen Sie die Gefrierschüssel **6** erst unmittelbar vor der Verarbeitung der zubereiteten Eismischung aus dem Tiefkühlfach. So verhindern Sie ein unnötiges Erwärmen der Gefrierschüssel **6**.

- ◆ Legen Sie die Früchte und die flüssigen Zutaten wie Milch, Soyamilch oder Sahne schon vor dem Verarbeiten in den Kühlschrank. So sind diese schon kalt und die Eismischung benötigt nicht mehr so lange um herunterzukühlen.
- ◆ Pürieren Sie Früchte mit einem Pürierstab und mischen Sie alle Zutaten laut Rezept.
- ◆ Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen.

i Hinweis

- Milchprodukte mit hohem Fettgehalt, wie Sahne oder Mascarpone, machen das Speiseeis besonders cremig und heben den Geschmack hervor.
- Verwenden Sie idealerweise Puderzucker, um die Eismasse zu süßen. Die Eismasse wird dadurch fester und es bilden sich weniger Eiskristalle.
- Lassen Sie tiefgefrorene Früchte nur halb auftauen, da sie sich so besser pürieren lassen.

Eiscreme herstellen

! ACHTUNG!

-  Starten Sie immer erst das Gerät und füllen Sie dann die Zutaten ein! Ansonsten gefriert die Eismischung sofort an den Wänden der Gefrierschüssel **6** und der Rührbesen **5** blockiert. Dabei wird der Motor überhitzt!
 - Stoppen Sie das Gerät keinesfalls während des Verarbeitungsvorganges. Ansonsten gefriert die Eismasse sofort an den Wänden der Gefrierschüssel **6** und der Rührbesen **5** blockiert. Dabei wird der Motor überhitzt!
- 1) Nehmen Sie die Gefrierschüssel **6** aus dem Tiefkühlschrank / der Tiefkühltruhe und entfernen Sie den Gefrierbeutel.
 - 2) Bauen Sie das Gerät zusammen, wie im Kapitel **Gerät zusammenbauen** beschrieben.

- 3) Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Drehschalter **1** auf die Position „I“ stellen. Der Rührbesen **5** dreht sich.
- 4) Füllen Sie nun die vorbereitete Eismischung durch die Einfüllöffnung **9** in die Gefrierschüssel **6**. Benutzen Sie hierfür am besten ein Gefäß mit einem Ausguss. Füllen Sie jedoch niemals mehr als 700 ml ein. Während der Verarbeitung nimmt das Volumen der Masse zu!
- 5) Lassen Sie das Gerät so lange laufen, bis Sie mit der Konsistenz der Mischung zufrieden sind. Nach spätestens 40 Minuten ist das Eis fertig.

i Hinweis

- Wenn das Eis nach maximal 40 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit erreicht hat, stellen Sie es in den Gefrierschrank, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- 6) Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehschalter **1** auf „O“ stellen und ziehen Sie den Netzstecker.
 - 7) Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn abnehmen können.
 - 8) Ziehen Sie den Rührbesen **5** aus dem Eis. Sollte Eis an diesem hängen bleiben, schaben Sie es mit einem Silikonlöffel oder Ähnlichem ab.
 - 9) Entnehmen Sie das Eis aus der Gefrierschüssel **6**. Das Eis ist löffelweich und kann sofort verzehrt werden.

! ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine metallischen Gegenstände, um die fertige Eismasse aus der Gefrierschüssel **6** zu entnehmen. Diese könnten die Innenseite beschädigen. Nutzen Sie am besten einen Silikonschaber oder einen Holzlöffel.

Rezepte

Hinweis

- Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.
- Das Ergebnis hängt im Wesentlichen von den verwendeten Zutaten ab. Milchprodukte mit hohem Fettgehalt ergeben eine bessere Cremigkeit und Festigkeit.
- Die max. Füllmenge einer Gefrierschüssel  ergibt ca. 9 – 10 Kugeln Eiscreme.

Vanilleeis

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Erdbeermilcheis

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Veganes Bananen-Mandel-Eis

Zutaten

- 150 g Bananen
- Saft einer halben Zitronen
- 250 ml/250 g Mandeldrink
- 200 ml/200 g Sojasahne
- 100 g Puderzucker

Zubereitung

- 1) Pürieren Sie die Banane zusammen mit dem Zitronensaft.
- 2) Schlagen Sie die Sojasahne, so dass diese etwas fest wird.
- 3) Vermischen Sie die pürierte Banane mit der Sojasahne, dem Mandeldrink 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
- 200 ml/200 g Vollmilch
- 200 ml/200 g Sahne
- 200 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb

Zubereitung

- 1) Hacken Sie die Nüsse klein.
- 2) Verschlagen Sie das Eigelb mit dem Vanillezucker und dem Puderzucker, bis die Masse hell wird.
- 3) Schlagen Sie die Sahne, so dass diese etwas fest wird.
- 4) Vermischen Sie die Milch, die Sahne und die Masse.
- 5) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen.

- 6) Geben Sie nach dem Abkühlen die Eismasse in das Gerät wie im Kapitel **Eiscreme 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
- 100 ml Wasser

Zubereitung

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

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

Reinigen

⚠ GEFAHR!

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



Sie dürfen die Motoreinheit **2** keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse der Motoreinheit **2** gelangen lassen.

ⓘ ACHTUNG!

- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ◆ Nehmen Sie zum Reinigen das Gerät, falls noch zusammengebaut, auseinander:
 - Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn abnehmen können.
 - Ziehen Sie die Rührachse **4** aus der Aufnahme im Deckel **3**.
 - Trennen Sie den Rührbesen **5** von der Rührachse **4**.
 - Trennen Sie den Deckel **3** von der Motoreinheit **2**, indem Sie die beiden Arretierungen, die durch den Deckel **3** ragen, leicht nach innen drücken, so dass sich die Motoreinheit **2** vom Deckel **3** lösen lässt (siehe Abb. 1).

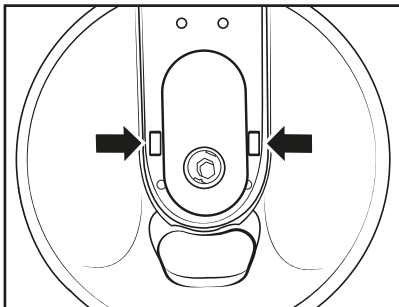


Abb. 1

- Halten Sie den Kunststoffring **7** an den Griffen und heben Sie den Kunststoffring **7** und die Gefrierschüssel **6** aus dem Außenbehälter **8**.

- ◆ Reinigen Sie die Motoreinheit **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.
- ◆ Sobald die Gefrierschüssel **6** Raumtemperatur erreicht hat, reinigen Sie sie in einem Waschbecken mit einem milden Spülmittel und Wasser mit einer Temperatur von maximal 40 °C. Spülen Sie sie anschließend mit reichlich klarem Wasser aus, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
- ◆ Spülen Sie den Deckel **3**, die Rührachse **4**, den Rührbesen **5**, den Kunststoffring **7** und den Außenbehälter **8** in warmem 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 Rührbesen **5** und den Deckel **3** (ohne Motoreinheit **2**) auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie sie nicht ein.
- ◆ Stellen Sie sicher, dass vor der erneuten Benutzung alle Teile wieder vollständig getrocknet sind.

Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	12 W
Schutzklasse	II / 
Nutzvolumen Gefrierschüssel 	ca. 1 l
Fassungsvermögen Gefrierschüssel 	ca. 1,65 l

Aufbewahren

- ◆ Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen und trockenen Ort auf.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

i Hinweis

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 472589_2407 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Länder eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter 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 Serviceniederlassung 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 (IAN) 472589_2407 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 472589_2407 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 472589_2407

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:

11/2024 · Ident.-No.: SECM12E2-102024-2

IAN 472589_2407