



ICE CREAM MAKER SECM 12 E2

(GB) (CY)

ICE CREAM MAKER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

EISCREMEMASCHINE

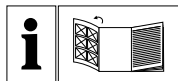
Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Οδηγίες χρήσης

IAN 472589_2407



GB CY

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

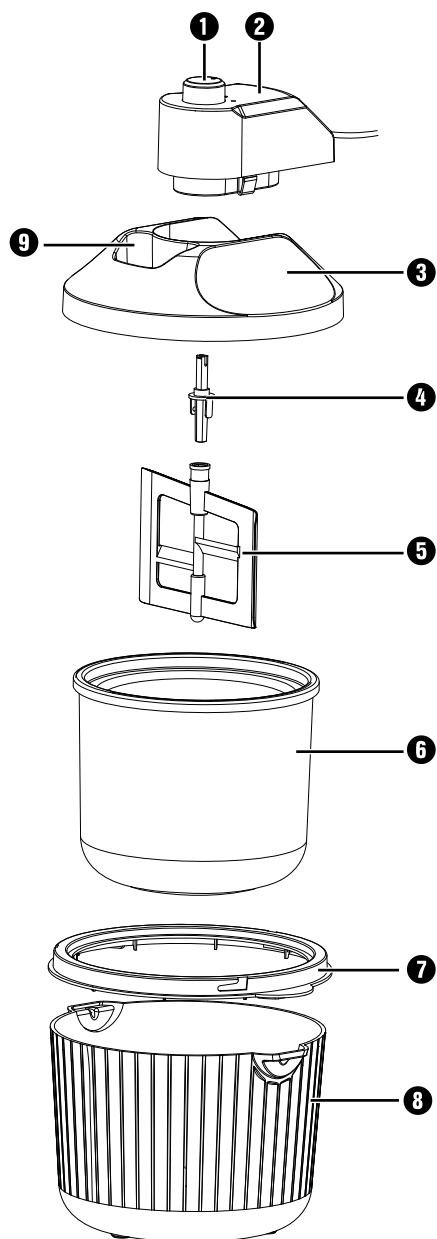
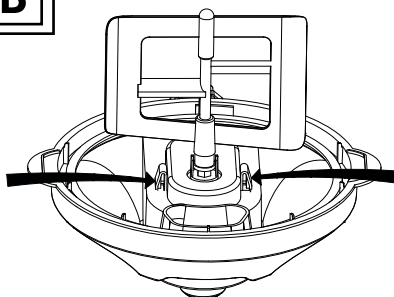
GR CY

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.

GB / CY	Operating instructions	Page	1
GR / CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	15
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	29

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Warnings and symbols used	2
Important safety instructions	3
Package contents	7
Appliance description	7
Assembling the appliance	7
Preparations	7
Making ice cream	8
Recipes	9
Vanilla ice cream	9
Strawberry ice cream	9
Vegan banana almond ice cream	9
Mango ice cream	10
Nut ice cream	10
Kiwi sorbet	10
Cleaning	11
Technical data	12
Storage	12
Disposal	12
Disposal of the appliance	12
Disposal of the packaging	12
Ordering replacement parts	12
Kompernass Handels GmbH warranty	13
Service	14
Importer	14

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance. You have selected a high-quality product.

 The instructions for use are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all instructions regarding safety and use. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass on all documents to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for making ice cream and sorbet. It is intended for use indoors in domestic households.

Any other usage or modification of the appliance is deemed to be improper and carries a significant risk of accidents. The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use or incorrect operation of the appliance. The appliance is not intended for commercial use.

Observe the regulations applicable in the country of use and, in particular, special requirements regarding surfaces and materials that come into contact with foods.

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation which will result in death or serious injury if not avoided.
---	---

	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation which could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note provides additional information that will assist you in using the appliance.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation between live and touchable parts.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Dishwasher-proof.
	Read the instructions for use

Important safety instructions

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
- Only connect the appliance if the power outlet is properly installed and has a voltage that corresponds to the voltage indicated on the type plate. The power outlet must be easily accessible so that you can quickly disconnect the appliance from the power supply in an emergency.
- Position the power cord so that it does not come into contact with hot or sharp-edged objects. Guide it so that it cannot be kinked, crushed or damaged in any other way.
- Always disconnect the power plug from the power outlet before moving or filling the appliance, in the event of problems, before cleaning the appliance and when it is not in use! Never pull on the power cord; always pull directly on the plug itself. Never touch the appliance plug with wet or moist hands.
- Never immerse the motor unit, power cord or plug in water or other liquids! If the appliance ever falls into any liquid, disconnect the mains plug from the power outlet immediately. Have the appliance checked before using it again.
- To avoid potential risks, a damaged power cord for this appliance should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.
- Always keep the appliance as well as the power cord and power plug away from open flames and hot surfaces.

- Only use the appliance in dry indoor areas. Protect it from rain and moisture.
- Position the appliance such that it cannot fall into water, such as into a bathtub or washbasin.
- The appliance should always be disconnected from the mains power when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never open up the motor unit. There are no parts inside which require user maintenance. If the housing is opened, there is a risk of electric shock!
- Never process more than 700 ml of ice cream mixture in the freezer bowl.
- Never operate the appliance with an empty freezer bowl.
- Never leave the appliance unattended while it is in operation.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children aged 8 years or above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance tasks may not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- The appliance and its power cord must be kept away from children younger than 8 years old.
- Do not allow children to play with packaging materials. Risk of suffocation!

- Use the appliance only for the intended purpose.
There is a risk of injury if the appliance is misused or used incorrectly!
- Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- Do not reach into the appliance while it is in operation.
Keep fingers, long hair, clothing and other objects away.
- Do not touch the frozen freezer bowl with wet hands.

WARNING! HEALTH RISK!

- Preparing ice cream with raw eggs poses the risk of salmonella.
Always observe the following hygiene recommendations.
- If the eggs are stored for too long at with insufficient cooling, salmonella has the opportunity to multiply. Therefore, always use fresh, well cooled eggs. Do not serve any recipes containing raw eggs at all to persons with weakened immune systems, such as children or seniors.
- Salmonella is not killed off by freezing and can also grow in partially thawed ice cream. It is therefore best to consume the ice cream immediately after preparation. If stored in the refrigerator, the ice cream must be consumed within 24 hours. In the freezer at -18 °C, it will keep for a maximum of one week.
- Do not refreeze ice cream again after it has been thawed!
- Thoroughly clean the ice cream maker and all utensils used after making the ice cream.

❗ **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance on a hot surface or in the vicinity of heat sources (e.g. stove, oven).
- Never switch the appliance off and then back on again later during operation. The frozen mixture could block the beater and damage it.
- Make sure that the freezer bowl is completely dry before freezing it.
- Only place the freezer bowl in the freezer or refrigerator, not the entire appliance.
- Never heat the freezer bowl above 40 °C.
- Do not use metallic objects to remove the finished ice cream from the freezer bowl. This could damage the interior surface. It is best to use a silicone spatula or a wooden spoon.
- Only add the prepared ingredients mixture to the running freezer bowl after switching on the appliance.
- Operate the appliance only with the accessories supplied.

Package contents

The following components are included in delivery:

- Ice cream maker
- Instructions for use

i Note

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If any items are missing or damaged as a result of defective packaging or transportation, please contact the Service Hotline (see section **Service**).

Appliance description

(For illustrations, see the fold-out page)

Fig. A

- 1** On/Off rotary switch
- 2** Motor unit
- 3** Lid
- 4** Stirring shaft
- 5** Beater
- 6** Freezer bowl
- 7** Plastic ring
- 8** Outer container
- 9** Filling opening

Assembling the appliance

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

- 1) Remove all packaging materials and any stickers from the appliance.
- 2) Clean all parts as described in the section **Cleaning** to remove any production residues.
- 3) Place the lid **3** on the motor unit **2** (see Fig. B on the fold-out page). Both catches must click audibly into place.
- 4) Insert the stirring shaft **4** into the motor unit **2** from below.

- 5) Attach the beater **5** to the stirring shaft **4**.
- 6) Fit the plastic ring **7** onto the outer container **8**. The handles of the plastic ring **7** must sit in the corresponding recesses of the outer container **8**.
- 7) Place the freezer bowl **6** on the plastic ring **7**.
- 8) Place the lid **3** with the motor unit **2** and the attached beater **5** on the plastic ring **7**. Turn the lid **3** clockwise until it clicks into place.
- 9) Plug the plug into a mains power outlet.

The appliance is now ready for use.

Preparations

- ◆ To achieve good results, both the freezer bowl **6** and the prepared ice mixture must first be prechilled.
- ◆ Place the freezer bowl **6** in the freezer for about 24 hours at a temperature of no more than -18 °C.

i Note

- Make sure that the freezer bowl **6** is completely dry before you place it in the freezer.
- Before freezing it, place the freezer bowl **6** in a freezer bag and seal it as tightly as possible. This will prevent ice or frost from forming in the freezer bowl **6**.
- Keep the freezer bowl **6** upright in the freezer.
- Only take the freezer bowl **6** out of the freezer immediately before processing the prepared ice cream mixture. This will prevent unnecessary warming of the freezer bowl **6**.

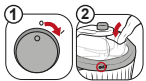
- ◆ Place the fruit and the liquid ingredients such as milk, soy milk or cream in the refrigerator already before processing. This ensures that the fruit is already cold and thus the ice cream mixture will not require so long to cool down.
- ◆ Purée the fruit with a hand blender and mix all the ingredients as described in the recipe.
- ◆ Allow the mixture to cool down for approx. 4 hours.

Note

- Dairy products with high fat content, such as cream of mascarpone, make the ice cream especially creamy and enhance the flavour.
- It is recommended to use icing sugar to sweeten the ice cream mixture. This will make the ice cream firmer, and fewer ice crystals will form.
- Only partially thaw frozen fruits, which makes them easier to purée.

Making ice cream

! ATTENTION!

-  Always start the appliance first and then add ingredients! Otherwise, the ice cream mixture will immediately freeze to the walls of the freezer bowl **6** and block the beater **5**. This will cause the motor to overheat!
- Do not stop the appliance during processing! Otherwise, the ice cream mixture will freeze onto the sides of the freezer bowl **6** and the beater **5** will be blocked when you switch the appliance back on. This will cause the motor to overheat!

- 1) Remove the freezer bowl **6** from the freezer and take it out of the freezer bag.
- 2) Assemble the appliance as described in the section **Assembling the appliance**.

- 3) Switch the appliance on by moving the rotary switch **1** to the position "I". The beater **5** begins to turn.
- 4) Now, add the prepared ice cream mixture to the freezer bowl **6** through the filling opening **9**. Ideally, use a bowl with a spout. Never add more than 700 ml. During processing, the mixture increases in volume!
- 5) Allow the appliance to continue running until you are satisfied with the consistency of the mixture. The ice cream is ready after 40 minutes at the most.

Note

- If the ice cream has not reached the desired firmness after a maximum of 40 minutes, place it in the freezer until it has reached the desired consistency.
- 6) Switch the appliance off by setting the rotary switch **1** to "O" and pulling out the power plug.
- 7) Turn the lid **3** anticlockwise until you can take it off.
- 8) Pull the beater **5** out of the ice cream. If the ice cream sticks to it, scrape it off with a silicone spoon or similar tool.
- 9) Remove the ice cream from the freezer bowl **6**. The ice cream is spoon-soft and is ready for eating immediately.

! ATTENTION!

- Do not use metallic objects to remove the finished ice cream from the freezer bowl **6**. This could damage the interior surface. It is best to use a silicone spatula or a wooden spoon.

Recipes

i Note

- These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to suit your personal taste.
- The result will depend significantly on the ingredients used. Dairy products with high fat content make for a creamier and firmer result.
- The maximal filling capacity of one freezer bowl **6** produces around 9–10 scoops of ice cream.

Vanilla ice cream

Ingredients

- 200 ml/200 g whole milk
- 200 ml/200 g cream
- 40 g icing sugar
- 24 g vanilla sugar (approx. 3 sachets)
- 2 egg yolks

Preparation

- 1) Beat the egg yolks with the vanilla sugar and icing sugar until you have a lightly-coloured mass.
- 2) Now add the milk.
- 3) Beat the cream until it is slightly stiff.
- 4) Mix the cream and the egg yolk mass.
- 5) Allow the mixture to cool down in the refrigerator for approx. 4 hours.

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

Strawberry ice cream

Ingredients

- approx. 300 g strawberries
- 200 ml/200 g whole milk
- 200 ml/200 g cream
- 100 g icing sugar

Preparation

- 1) Purée the strawberries.
- 2) Beat the cream until it is slightly stiff.
- 3) Mix the puréed strawberries with the cream, the milk and the icing sugar.
- 4) Allow the mixture to cool down in the refrigerator for approx. 4 hours.

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

Vegan banana almond ice cream

Ingredients

- 150 g bananas
- Juice of half a lemon
- 250 ml/250 g almond milk
- 200 ml/200 g soy cream
- 100 g icing sugar

Preparation

- 1) Purée the bananas together with the lemon juice.
- 2) Beat the soy cream until it is slightly stiff.
- 3) Mix the puréed bananas with the soy cream, almond milk and icing sugar.
- 4) Allow the mixture to cool down in the refrigerator for approx. 4 hours.

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

Mango ice cream

Ingredients

- 200 g mango pulp
- 200 ml/200 g whole milk
- 200 ml/200 g cream
- 100 g icing sugar

Preparation

- 1) Purée the mango.
- 2) Beat the cream until it is slightly stiff.
- 3) Mix the puréed mango with the cream, the milk and the icing sugar.
- 4) Allow the mixture to cool down in the refrigerator for approx. 4 hours.

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

Nut ice cream

Ingredients

- 100 g nuts
- 200 ml/200 g whole milk
- 200 ml/200 g cream
- 200 g icing sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 egg yolk

Preparation

- 1) Chop the nuts finely.
- 2) Beat the egg yolk with the vanilla sugar and icing sugar until you have a lightly-coloured mass.
- 3) Beat the cream until it is slightly stiff.
- 4) Mix the milk, cream and egg yolk mass.

- 5) Allow the mixture to cool down in the refrigerator for approx. 4 hours.
- 6) Add the mixture to the appliance as described in the section **Making ice cream**.
- 7) Wait approximately 5 minutes and then add the finely chopped nuts gradually without switching off the appliance.
- 8) Wait until the ice cream is ready.

Kiwi sorbet

Ingredients

- approx. 5 kiwis (approx. 390 g pulp)
- 1 lime
- 100 g sugar
- 100 ml water

Preparation

- 1) Peel the kiwis and remove the stem base.
- 2) Cut the pulp into small cubes.
- 3) Sprinkle lime juice over the kiwi pulp.
- 4) Put the pulp in the refrigerator for 1 hour.
- 5) Boil the sugar with 100 ml of water until it turns into syrup. Let the syrup cool down.
- 6) Combine the pulp and the syrup and purée the mixture using a blender or a hand mixer.

You can now process the mixture into sorbet as described in the instructions.

Cleaning

⚠ DANGER!

- ▶ Always remove the plug from the power outlet before you clean the appliance.

Ensure you never submerge the motor unit **2** in liquid, and never allow liquid to enter the housing of the motor unit **2**.

⚠ ATTENTION!

- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents. They could damage the outer surfaces of the appliance.
- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture gets into it during cleaning.
- ◆ If assembled, take the appliance apart to clean it:
 - Turn the lid **3** anticlockwise until you can take it off.
 - Pull the stirring shaft **4** out of the socket in the lid **3**.
 - Detach the beater **5** from the stirring shaft **4**.
 - Detach the lid **3** from the motor unit **2** by pressing inward slightly on the two catches that protrude through the lid **3** so that the motor unit **2** can be removed from the lid **3** (see Fig. 1).

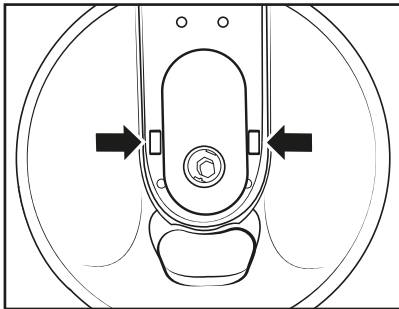


Fig. 1

- Hold the plastic ring **7** by the handles and lift the plastic ring **7** and the freezer bowl **6** out of the outer container **8**.

- ◆ Clean the motor unit **2** with a damp cloth after every use. For stubborn dirt, add some mild detergent to the cloth. Rinse detergent residues off with fresh water. Ensure that there are no detergent residues on the appliance, and that the appliance is completely dry before using it again.
- ◆ Once the freezer bowl **6** has reached room temperature, clean it in a washbasin with mild detergent and water at a maximum temperature of 40 °C. Then rinse it off well with fresh water to remove any detergent residue.
- ◆ Wash the lid **3**, stirring shaft **4**, beater **5**, plastic ring **7** and outer container **8** in warm water with some detergent. Afterwards, rinse these parts with plenty of clean water to remove all detergent residues.

i Note

- ▶  You can also clean the beater **5** and the lid **3** (without the motor unit **2**) in the dishwasher. Place the parts in the upper dishwasher basket if possible and do not jam them in.
- ◆ Ensure that all parts are completely dry before re-use.

Technical data

Rated voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption	12 W
Protection class	II / 
Freezer bowl  useful volume	approx. 1 l
Freezer bowl  capacity	approx. 1.65 l

Storage

- ◆ Store the cleaned appliance in a clean and dry location.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive

2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.

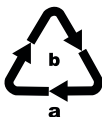


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the internet at www.kompernass.com.



Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available replacement parts.

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our Service Centre by phone or email.
- Always include the article number (IAN) 472589_2407 with your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 472589_2407 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.

- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 472589_2407.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 472589_2407

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή	16
Προβλεπόμενη χρήση	16
Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα	16
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	17
Παραδοτέος εξοπλισμός	21
Περιγραφή συσκευής	21
Συναρμολόγηση της συσκευής	21
Προετοιμασίες	21
Παρασκευή παγωτού	22
Συνταγές	23
Παγωτό βανίλια	23
Παγωτό γάλακτος φράουλα	23
Βίγκαν παγωτό μπανάνα-αμύγδαλο	23
Παγωτό γάλακτος μάνγκο	24
Παγωτό γάλακτος φιστίκι	24
Σορμπέ ακτινίδιο	24
Καθαρισμός	25
Τεχνικά χαρακτηριστικά	26
Αποθήκευση	26
Απόρριψη	26
Απόρριψη συσκευής	26
Απόρριψη συσκευασίας	26
Παραγγελία ανταλλακτικών	27
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	27
Σέρβις	28
Εισαγωγέας	28

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 αναγραφόμενους τομείς χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την παρασκευή παγωτού γάλακτος και σορμπέ. Προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση σε κλειστούς χώρους.

Κάθε άλλη χρήση ή μετατροπή της συσκευής θεωρείται ακατάλληλη και ενέχει σημαντικούς κινδύνους ατυχημάτων. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για βλάβες που προκαλούνται από χρήση μη σύμφωνη με τους κανονισμούς ή από λανθασμένο χειρισμό. Η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

Λαμβάνετε υπόψη τις ισχύουσες στη χώρα χρήσης προδιαγραφές και ενδεχ. τις ειδικές διατάξεις για επιφάνειες και υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες υποδείξεις προειδοποίησης και τα σύμβολα (κατά περίπτωση):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
	ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια προειδοποίηση με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση η οποία μπορεί να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει επιπλέον πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Εναλλασσόμενη τάση
	Κατηγορία προστασίας II: Προστασία μέσω διπλής ή ενισχυμένης μόνωσης μεταξύ εξαρτημάτων που φέρουν τάση και εξαρτημάτων με δυνατότητα επαφής.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, είναι ασφαλή για χρήση με τρόφιμα.
	Ενδείκνυται για καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων.
	Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Πριν από τη χρήση, ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς ζημιές. Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, εάν έχει υποστεί βλάβη ή έχει πέσει κάτω.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο όταν η πρίζα είναι εγκατεστημένη και γειωμένη σύμφωνα με τις προδιαγραφές και η τάση αντιστοιχεί στην αναφερόμενη στην πινακίδα τύπου τάση. Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη, ώστε να μπορείτε να αποσυνδέσετε γρήγορα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος σε περίπτωση ανάγκης.
- Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με καυτά ή μυτερά αντικείμενα. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να λυγίσει, να στραβώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Βγάζετε πάντα το φισ από την πρίζα όταν μετακινείτε τη συσκευή, τη γεμίζετε, σε περίπτωση βλαβών, πριν καθαρίσετε τη συσκευή ή όταν δεν την χρησιμοποιείτε! Ποτέ μην τραβάτε από το καλώδιο, αλλά πάντα μόνο από το βύσμα. Μην αγγίζετε το φισ της συσκευής με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Μην βυθίζετε ποτέ την μονάδα του μοτέρ, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ σε νερό ή άλλα υγρά! Εάν η συσκευή πέσει σε υγρό, βγάλτε αμέσως το φισ από την πρίζα. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία, ελέγξτε τη συσκευή.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το αντίστοιχο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή από αντίστοιχα εξειδικευμένο πρόσωπο, για την αποφυγή κινδύνων.
- Κρατάτε πάντα τη συσκευή, καθώς και το καλώδιο δικτύου και το φισ, μακριά από ανοιχτές εστίες φωτιάς και καυτές επιφάνειες.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε εσωτερικούς χώρους χωρίς υγρασία. Προστατεύετε τη από τη βροχή και την υγρασία.
- Τοποθετείτε τη συσκευή κατά τρόπο, ώστε να μην υπάρχει πιθανότητα πτώσης σε νερό, π.χ. σε μπανιέρα ή νιπτήρα.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο ρεύματος, όταν δεν βρίσκεται υπό επίβλεψη, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Ποτέ μην ανοίγετε τη μονάδα του μοτέρ. Δεν υπάρχουν εξαρτήματα προς συντήρηση στο εσωτερικό. Εάν το περίβλημα είναι ανοιχτό, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Να μην επεξεργάζεστε ποτέ περισσότερα από 700 ml μείγματος παγωτού στο μπολ ψύξης.
- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή με άδειο το μπολ ψύξης.
- Μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη όση ώρα βρίσκεται σε λειτουργία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή ελλείψεις από άποψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους προκύπτοντες κινδύνους.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- 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.
- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ως παιχνίδι. Κίνδυνος ασφυξίας!

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τον προβλεπόμενο τρόπο.
Σε περίπτωση κακής ή εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- Πριν από την αντικατάσταση κινούμενων αξεσουάρ ή πρόσθετων εξαρτημάτων, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- Μην πιάνετε μέσα στη συσκευή όσο βρίσκεται σε λειτουργία. Διατηρείτε τα δάχτυλα, τα μακριά μαλλιά, τα ρούχα και λοιπά αντικείμενα μακριά.
- Μην πιάνετε το καταψυγμένο μπολ ψύξης με βρεγμένα χέρια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ!

- Κατά την παρασκευή παγωτού με ωμά αβγά, υπάρχει κίνδυνος σαλμονέλας. Επομένως, λαμβάνετε υπόψη τις ακόλουθες συστάσεις υγιεινής.
- Εάν τα αβγά έχουν αποθηκευτεί για μεγάλο χρονικό διάστημα ή με ανεπαρκή ψύξη, μπορεί να πολλαπλασιαστεί η σαλμονέλα. Για τον σκοπό αυτό, χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα αβγά, αποθηκευμένα σε ψυγείο. Σε άτομα με εξασθενημένη άμυνα, όπως σε παιδιά ή ηλικιωμένους, αποφεύγετε εντελώς τις συνταγές με ωμά αβγά.
- Η σαλμονέλα δεν εξοντώνεται μέσω βαθιάς κατάψυξης και μπορεί να πολλαπλασιαστεί ακόμα και σε παγωτό που έχει αποψυχθεί. Συνεπώς, η μάζα παγωτού είναι προτιμότερο να καταναλώνεται αμέσως μετά την παρασκευή. Εάν το παγωτό αποθηκευτεί στο ψυγείο, πρέπει να καταναλωθεί εντός 24 ωρών. Στην κατάψυξη στους -18 °C διατηρείται το μέγιστο για μία εβδομάδα.
- Παγωτό που έχει ξεπαγώσει δεν επιτρέπεται να ξανά παγώσει!
- Καθαρίζετε τη μηχανή παρασκευής παγωτού και τις χρησιμοποιούμενες συσκευές εργασίας μετά την παρασκευή του παγωτού σχολαστικά.

❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.
- Μην χειρίζεστε τη συσκευή επάνω σε καυτή επιφάνεια ή κοντά σε πηγές θερμότητας (π.χ. μάτι κουζίνας, φούρνο).
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ποτέ μην απενεργοποιείτε και επανενεργοποιείτε τη συσκευή αργότερα. Εξαιτίας της παγωμένης μάζας παγωτού, ο αναδευτήρας μπορεί να μπλοκάρει και να προκληθεί ζημιά.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ ψύξης έχει στεγνώσει εντελώς πριν από την ψύξη.
- Τοποθετείτε στην κατάψυξη ή στο ψυγείο μόνο το μπολ ψύξης, όχι ολόκληρη τη συσκευή.
- Ποτέ μην θερμαίνετε το μπολ ψύξης πάνω από τους 40°C.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να αφαιρέσετε τη μάζα παγωτού από το μπολ ψύξης. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην εσωτερική πλευρά. Χρησιμοποιείτε καλύτερα ένα ξέστρο σιλικόνης ή ένα ξύλινο κουτάλι.
- Προσθέστε το προετοιμασμένο μείγμα υλικών στο εν λειτουργία μπολ ψύξης μόνο μετά την ενεργοποίηση.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα παρελκόμενα.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Ο παραδοτέος εξοπλισμός αποτελείται από τα ακόλουθα στοιχεία:

- Παγωτομηχανή
- Οδηγίες χρήσης

① Υπόδειξη

- Ελέγχετε εάν ο παραδοτέος εξοπλισμός είναι πλήρης και εάν παρουσιάζει εμφανείς ζημιές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω της μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Περιγραφή συσκευής

(Για εικόνα, βλ. αναδιπλούμενη σελίδα)

Εικ. Α

- 1 Περιστερεφόμενος διακόπτης On/Off
- 2 Μονάδα μοτέρ
- 3 Καπάκι
- 4 Άξονας ανάδευσης
- 5 Αναδευτήρας
- 6 Μπολ ψύξης
- 7 Πλαστικός δακτύλιος
- 8 Εξωτερικό δοχείο
- 9 Στόμιο πλήρωσης

Συναρμολόγηση της συσκευής

Για τη συναρμολόγηση, συμβουλευθείτε τις εικόνες στην αναδιπλούμενη σελίδα.

- 1) Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τυχόν αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- 2) Καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Καθαρισμός** για την απομάκρυνση ενδεχόμενων υπολειμμάτων από την παρασκευή.
- 3) Τοποθετήστε το καπάκι **3** στη μονάδα του μοτέρ **2** (βλ. Εικ. Β στην αναδιπλούμενη σελίδα). Και οι δύο προεξοχές πρέπει να ασφαλίσουν με ήχο.

- 4) Τοποθετήστε τον άξονα ανάδευσης **4** από κάτω στη μονάδα του μοτέρ **2**.
- 5) Τοποθετήστε τον αναδευτήρα **5** επάνω στον άξονα ανάδευσης **4**.
- 6) Περάστε τον πλαστικό δακτύλιο **7** επάνω στο εξωτερικό δοχείο **8**. Οι λαβές του πλαστικού δακτυλίου **7** πρέπει να εδράζονται στις αντίστοιχες υποδοχές του εξωτερικού δοχείου **8**.
- 7) Τοποθετήστε το μπολ ψύξης **6** επάνω στον πλαστικό δακτύλιο **7**.
- 8) Τοποθετήστε το καπάκι **3** με τη μονάδα του μοτέρ **2** και τον συναρμολογημένο αναδευτήρα **5** επάνω στον πλαστικό δακτύλιο **7**. Περιστρέψτε το καπάκι **3** δεξιόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει.
- 9) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.

Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

Προετοιμασίες

- ♦ Για να επιτύχετε καλά αποτελέσματα, πρέπει προηγουμένως να ψυχθεί καλά τόσο το μπολ ψύξης **6** όσο και το προετοιμασμένο μείγμα παγωτού.
- ♦ Τοποθετήστε το μπολ ψύξης **6** περ. για 24 ώρες στην κατάψυξη / στον καταψύκτη, τουλάχιστον στους -18°C .

① Υπόδειξη

- Φροντίζετε ώστε το μπολ ψύξης **6** να είναι εντελώς στεγνό, προτού το τοποθετήσετε στην κατάψυξη/στον καταψύκτη.
- Πριν την ψύξη, τοποθετήστε το μπολ ψύξης **6** σε μια σακούλα τροφίμων για ψύξη και σφραγίστε την όσο πιο στεγανά γίνεται. Έτσι, εμποδίζεται η εναπόθεση παγωτού ή δροσόπαγου στο μπολ ψύξης **6**.
- Τοποθετήστε το μπολ ψύξης **6** όρθιο στην κατάψυξη/στον καταψύκτη.
- Αφαιρέστε το μπολ ψύξης **6** από την κατάψυξη ακριβώς πριν από την επεξεργασία του παρασκευασμένου μείγματος παγωτού. Έτσι, εμποδίζετε περικό ζέσταμα του μπολ ψύξης **6**.

- ◆ Τοποθετείτε τα φρούτα και τα υγρά υλικά όπως το γάλα, το γάλα σόγιας ή την κρέμα γάλακτος στο ψυγείο ήδη πριν την επεξεργασία. Έτσι, είναι ήδη κρύα και το μείγμα παγωτού δεν απαιτεί πλέον τόσο χρόνο για να ψυχθεί.
- ◆ 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.

❗ Υπόδειξη

- Προϊόντα γάλακτος με υψηλή περιεκτικότητα λίπους, όπως η κρέμα γάλακτος ή το τυρί μασκαρπόνε, κάνουν το παγωτό ιδιαίτερα κρεμώδες και τονίζουν τη γεύση.
- Ιδανικά, χρησιμοποιείτε ζάχαρη άχνη για να γλυκάνετε τη μάζα παγωτού. Έτσι, το παγωτό γίνεται πιο σφιχτό και δημιουργούνται λιγότεροι παγοκρύσταλλοι.
- Τα κατεψυγμένα φρούτα είναι προτιμότερο να ξεπαγώνουν μόνο κατά το ήμισυ, διότι έτσι πολτοποιούνται καλύτερα.

Παρασκευή παγωτού

❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

-  Πάντα να εκκινείτε πρώτα τη συσκευή και μετά να προσθέτετε τα υλικά! Αλλιώς, το μείγμα παγωτού παγώνει αμέσως στα τοιχώματα του μπολ ψύξης ❹ και ο αναδευτήρας ❺ 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 ❹ και ο αναδευτήρας ❺ μπλοκάρει. Σε αυτή την περίπτωση υπερθερμαίνεται και το μοτέρ!

- 1) Αφαιρέστε το μπολ ψύξης ❹ από την κατάψυξη/τον καταψύκτη και απομακρύνετε τη σακούλα τροφίμων για ψύξη.

- 2) Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Συναρμολόγηση συσκευής**.
- 3) Ενεργοποιήστε τη συσκευή, θέτοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη ❶ στη θέση «I». Ο αναδευτήρας ❺ περιστρέφεται.
- 4) Προσθέστε τώρα το προετοιμασμένο μείγμα παγωτού μέσα από το στόμιο πλήρωσης ❹ στο μπολ ψύξης ❹. Για τον σκοπό αυτό, χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα δοχείο με στόμιο έκχυσης. Ποτέ όμως μην προσθέτετε πάνω από 700 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.

❗ Υπόδειξη

- Εάν το παγωτό μετά από το μέγιστο 40 λεπτά δεν έχει επιτύχει την επιθυμητή πυκνότητα, τοποθετήστε το στην κατάψυξη μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή πυκνότητα.
- 6) Απενεργοποιήστε τη συσκευή θέτοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη ❶ στο «O» και τραβήξτε το βύσμα.
- 7) Γυρίστε το καπάκι ❸ αριστερόστροφα, μέχρι να μπορείτε να το βγάλετε.
- 8) Αφαιρέστε τον αναδευτήρα ❺ από το παγωτό. Εάν έχει μείνει παγωτό στον αναδευτήρα, αφαιρέστε το με ένα κουτάλι σιλικόνης ή κάτι παρόμοιο.
- 9) Αφαιρέστε το παγωτό από το μπολ ψύξης ❹. Το παγωτό είναι μαλακό και αφαιρείται με το κουτάλι και μπορεί να καταναλωθεί αμέσως.

❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να αφαιρέσετε την έτοιμη μάζα παγωτού από το μπολ ψύξης ❹. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην εσωτερική πλευρά. Χρησιμοποιείτε καλύτερα ένα ξέστρο σιλικόνης ή ένα ξύλινο κουτάλι.

Συνταγές

❶ Υπόδειξη

- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για τις συνταγές. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας είναι ενδεικτικά. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.
- Το αποτέλεσμα εξαρτάται κατά κανόνα από τα χρησιμοποιούμενα υλικά. Προϊόντα γάλακτος με υψηλή περιεκτικότητα λίπους δίνουν πιο κρεμώδη υφή και πυκνότητα.
- Η μέγ. ποσότητα πλήρωσης ενός μπολ ψύξης ❷ 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 αποκτήσει ένα ανοιχτό χρώμα.
- 2) Προσθέτετε το γάλα.
- 3) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 4) Ανακατεύετε την κρέμα γάλακτος με τη μάζα.
- 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.

Βίγκαν παγωτό μπανάνα-αμύγδαλο

Υλικά

- 150 γρ. μπανάνες
- Χυμός μισού λεμονιού
- 250 ml/250 γρ. γάλα αμυγδάλου
- 200 ml/200 γρ. κρέμα γάλακτος σόγιας
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη

Παρασκευή

- 1) Πολτοποιείτε τις μπανάνες μαζί με τον χυμό λεμονιού.
- 2) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος σόγιας, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 3) Αναμειγνύετε την πολτοποιημένη μπανάνα με την κρέμα γάλακτος σόγιας, το γάλα αμυγδάλου 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
- 200 ml/200 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 τον κρόκο με τη ζάχαρη βανίλιας και τη ζάχαρη άχνη, μέχρι το μείγμα να αποκτήσει ένα ανοιχτό χρώμα.
- 3) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 4) Ανακατεύετε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και το 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
- 100 ml νερό

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 τον στυμμένο χυμό του μοσχολέμονου.
- 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.

Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

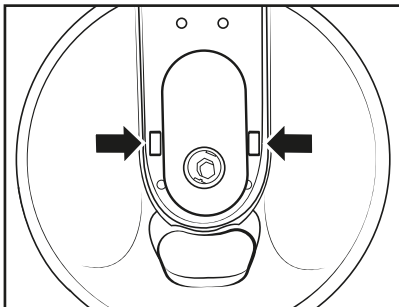
- Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.



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

❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά, χημικά ή καυστικά μέσα καθαρισμού. Αυτά προσβάλλουν την επιφάνεια της συσκευής.
- Για την αποφυγή ανεπανόρθωτων ζημιών στη συσκευή, διασφαλίζετε ότι δεν εισέρχεται υγρασία εντός της συσκευής κατά τον καθαρισμό.
- ♦ Για τον καθαρισμό, να αποσυναρμολογείτε τη συσκευή:
 - Γυρίστε το καπάκι **3** αριστερόστροφα, μέχρι να μπορείτε να το απομακρύνετε.
 - Τραβήξτε τον άξονα ανάδευσης **4** από την υποδοχή στο καπάκι **3**.
 - Αποσυνδέστε τον αναδευτήρα **5** από τον άξονα ανάδευσης **4**.
 - Αποσυνδέστε το καπάκι **3** από τη μονάδα του μοτέρ **2** πιέζοντας ελαφρά προς τα μέσα τις δύο ασφάλειες που προεξέχουν μέσα από το καπάκι **3**, έτσι ώστε η μονάδα του μοτέρ **2** να μπορεί να λασκάρει από το καπάκι **3** (βλ. Εικ. 1).



Εικ. 1

- Κρατήστε τον πλαστικό δακτύλιο **7** από τις λαβές και ανασηκώστε τον πλαστικό δακτύλιο **7** και το μπολ ψύξης **6** από το εξωτερικό δοχείο **8**.

- ♦ Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τη μονάδα του μοτέρ **2** με ένα νωπό πανί. Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, προσθέτετε στο πανί μικρή ποσότητα ήπιου απορρυπαντικού. Στη συνέχεια, σκουπίζετε με καθαρό νερό. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στη συσκευή και ότι η συσκευή έχει στεγνώσει πλήρως πριν από την εκ νέου χρήση.
- ♦ Μόλις το μπολ ψύξης **6** φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου, καθαρίστε το σε έναν νιπτήρα με ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και νερό μέγιστης θερμοκρασίας 40°C. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε με αρκετό καθαρό νερό ώστε να απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα απορρυπαντικού.
- ♦ Πλένετε το καπάκι **3**, τον άξονα ανάδευσης **4**, τον αναδευτήρα **5**, τον πλαστικό δακτύλιο **7** και το εξωτερικό δοχείο **8** σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό. Ξεπλένετε τα εξαρτήματα άλλη μια φορά με καθαρό νερό, για να βεβαιωθείτε ότι έχουν απομακρυνθεί όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

❗ Υπόδειξη

-  Μπορείτε να καθαρίσετε τον αναδευτήρα **5** και το καπάκι **3** (χωρίς τη μονάδα μοτέρ **2**) και στο πλυντήριο πιάτων. Εφόσον υπάρχει τέτοια δυνατότητα, τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσουν.
- ♦ Να βεβαιώνετε πριν από κάθε εκ νέου χρήση ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει και πάλι εντελώς.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση	220 - 240 V ~, 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	12 W
Κατηγορία προστασίας	II / 
Ωφέλιμος όγκος πολ ψύξης 	περ. 1 λ.
Χωρητικότητα μπολ ψύξης 	περ. 1,65 λ.

Αποθήκευση

- ♦ Φυλάτε την καθαρή συσκευή σε καθαρό και στεγνό χώρο.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίστε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα.

Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

Παραγγελία ανταλλακτικών

Μπορείτε πάντα να παραγγέλλετε με ευκολία ανταλλακτικά για αυτό το προϊόν στο διαδίκτυο, στην ιστοσελίδα www.kompernass.com.



Σαρώστε τον κωδικό QR με το smartphone/tablet σας. Με αυτόν τον κωδικό QR, μεταβαίνετε απευθείας στον ιστότοπό μας και μπορείτε να δείτε και να παραγγείλετε τα διαθέσιμα ανταλλακτικά.

① Υπόδειξη

- Σε περίπτωση προβλημάτων με την online παραγγελία, επικοινωνήστε τηλεφωνικά ή μέσω email με το κέντρο σέρβις της εταιρείας μας.
- Αναφέρετε πάντα τον κωδικό προϊόντος (IAN) 472589_2407 κατά την παραγγελία σας.
- Να θυμάστε ότι η online παραγγελία ανταλλακτικών δεν είναι διαθέσιμη για όλες τις χώρες.

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 ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς.

Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

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 εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

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 (IAN) 472589_2407 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια επικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.

- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα **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 πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 472589_2407 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 472589_2407

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA
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

i 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 **6** 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).

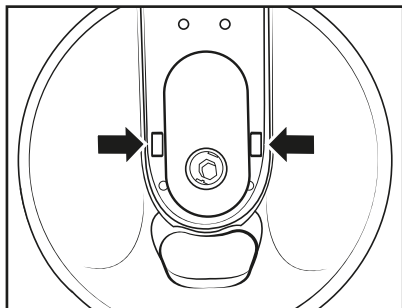


Abb. 1

- 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

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
11/2024 · Ident.-No.: SECM12E2-102024-2

IAN 472589_2407