



## ICE CREAM MAKER SECM 12 E2

(FI)

### JÄÄTELÖKONE

Käyttöohje

(PL)

### MASZYNA DO LODÓW

Instrukcja obsługi

(LV)

### SALDĒJUMA PAGATAVOŠANAS IERĪCE

Lietošanas pamācība

(SE)

### GLASSMASKIN

Bruksanvisning

(EE)

### JÄÄTISEMASIN

Kasutusjuhend

(DE)

(AT)

(CH)

### EISCREMEMASCHINE

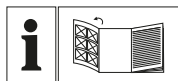
Bedienungsanleitung

IAN 472589\_2407

(FI)

(PL)

(LV)



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

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

PL

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

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

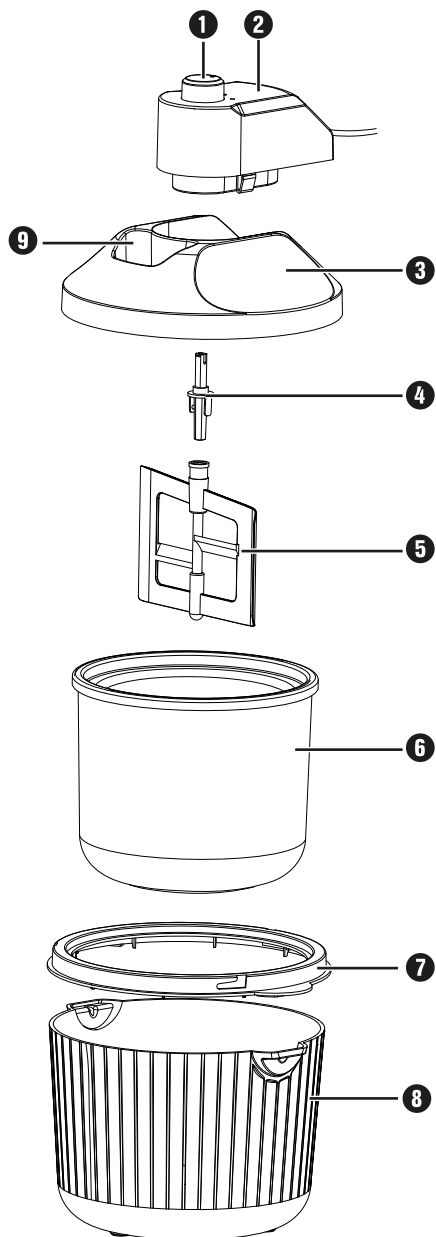
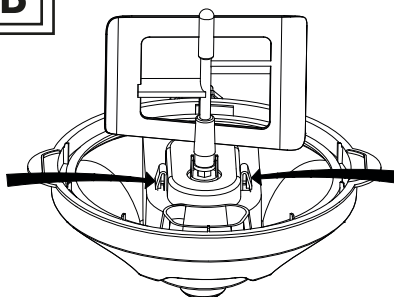
LV

Pirms lasišanas atlokiēt lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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.

|          |                     |          |    |
|----------|---------------------|----------|----|
| FI       | Käyttöohje          | Sivu     | 1  |
| SE       | Bruksanvisning      | Sidan    | 15 |
| PL       | Instrukcja obsługi  | Strona   | 29 |
| EE       | Kasutusjuhend       | Lehekülj | 43 |
| LV       | Lietošanas pamācība | Lappuse  | 57 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite    | 71 |

**A****B**

# Sisällysluettelo

|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| <b>Johdanto</b>                        | <b>2</b>  |
| Määräystenmukainen käyttö              | 2         |
| Käytetyt varoitukset ja symbolit       | 2         |
| <b>Tärkeitä turvallisuusohjeita</b>    | <b>3</b>  |
| <b>Toimituksen sisältö</b>             | <b>7</b>  |
| <b>Laitteen kuvaus</b>                 | <b>7</b>  |
| <b>Laitteen kokoaminen</b>             | <b>7</b>  |
| <b>Esivalmistelut</b>                  | <b>7</b>  |
| <b>Jäätelön valmistaminen</b>          | <b>8</b>  |
| <b>Reseptejä</b>                       | <b>9</b>  |
| Vaniljajäätelö                         | 9         |
| Mansikkajäätelö                        | 9         |
| Vegaaninen banaani-mantelijäätelö      | 9         |
| Mangomaitojäätelö                      | 10        |
| Pähkinäjäätelö                         | 10        |
| Kiivisorbetti                          | 10        |
| <b>Puhdistus</b>                       | <b>11</b> |
| <b>Tekniset tiedot</b>                 | <b>12</b> |
| <b>Säilytys</b>                        | <b>12</b> |
| <b>Hävittäminen</b>                    | <b>12</b> |
| Laitteen hävittäminen                  | 12        |
| Pakkauksen hävittäminen                | 12        |
| <b>Varaosien tilaaminen</b>            | <b>12</b> |
| <b>Kompernass Handels GmbH:n takuu</b> | <b>13</b> |
| Huolto                                 | 14        |
| Maahantuojat                           | 14        |

## Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen.



Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

## Määräystenmukainen käyttö

Laite on tarkoitettu ainoastaan maitojäätelön ja sorbetin valmistamiseen. Se on tarkoitettu käytettäväksi suljetuissa tiloissa yksityisissä kotitalouksissa.

Laitteen muu käyttö tai muuttaminen on määräystenvastaista, ja siihen liittyy huomattava tapaturmariski. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat määräysten vastaisesta tai virheellisestä käytöstä. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Noudata käyttömaassa voimassa olevia määräyksiä sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevia pintoja ja materiaaleja koskevia mahdollisia erityismääräyksiä.

## Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):

|  |                                                                                                                                                                                    |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>VAARA!</b> Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä. |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>VAROITUS!</b> Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "VAROITUS", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei huomioida. |
|  | <b>VARO!</b> Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaiketaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.       |
|  | <b>HUOMIO!</b> Varoitus, jossa on tämä symboli ja huomiosana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja, jos sitä ei vältetä.                           |
|  | <b>Huomautus:</b> Huomautus on merkkinä lisätiedoista, jotka helpottavat laitteen käsittelyä.                                                                                                   |
|  | Vaihtovirta/-jännite                                                                                                                                                                            |
|  | Suojausluokka II: suojaus kaksinkertaisella tai vahvistetulla eristyksellä jännitteiden ja kosketettavien osien välillä.                                                                        |
|  | Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.                                                                                              |
|  | Soveltuu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.                                                                                                                                                   |
|  | Noudata käyttöohjetta                                                                                                                                                                           |

## **Tärkeitä turvallisuusohjeita**

### **⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!**

- Tarkasta laite ennen käyttöä ulkoisten näkyvien vaurioiden varalta. Älä ota vaurioitunutta tai maahan pudonnutta laitetta käyttöön.
- Liitä laite vain määräystenmukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan, jonka jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä. Pistorasian on oltava helppopääsyinen, jotta voit irrottaa laitteen nopeasti virransyötöstä hätätilanteessa.
- Aseta virtajohto siten, ettei se osu kuumiin tai teräväreunaisiin esineisiin. Vedä johto siten, ettei se taitu, jää puristuksiin tai pääse vaurioitumaan muulla tavalla.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kuin liikutat laitetta, täytät laitteen, jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä ja kun puhdistat laitteen! Ota aina kiinni pistokkeesta, älä koskaan vedä virtajohdosta. Älä koskaan tartu pistokkeeseen märillä tai kosteilla käsillä.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin! Jos laite putoaa veteen tai muuhun nesteeseen, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta. Tarkistuta laite, ennen kuin otat sen uudelleen käyttöön.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan huoltopalvelu tai vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- Pidä laite sekä virtajohto ja pistoke aina poissa avotulen tai kuumien pintojen läheltä.

- Käytä laitetta vain kuivissa sisätiloissa. Suojaa sitä sateelta ja kosteudelta.
- Aseta laite niin, ettei se voi pudota veteen, esim. kylpyammeeseen tai pesualtaaseen.
- Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- Älä koskaan avaa moottoriyksikköä. Sen sisällä ei ole huollettavia osia. Kotelon ollessa auki on olemassa sähköiskun vaara!
- Älä koskaan työstä jäädytyskulhossa enempää kuin 700 ml jäätelöseosta.
- Älä koskaan käytä laitetta jäädytyskulho tyhjänä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa toiminnassa.

## **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Vähintään kahdeksan vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistimukselliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet kahdeksan vuotta ja heitä valvotaan.
- Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Pakkausmateriaaleilla ei saa leikkiä. Tukehtumisvaara!

- Käytä laitetta vain tarkoituksenmukaisesti.  
Laitteen väärinkäyttö tai vääränlainen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia!
- Ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat käytön aikana, laitteen on oltava sammutettu ja irrotettu sähköverkosta.
- Älä koske laitteen sisälle sen ollessa toiminnassa. Pidä sormet, pitkät hiukset, vaatetus ja muut esineet loitolla.
- Älä koske jäätyneeseen jäädytyskulhoon märin käsin.

### **VAROITUS! TERVEYSVAARA!**

- Jos jäätelön valmistuksessa käytetään raakoja kananmunia, salmonellan vaara on mahdollinen. Noudata siksi seuraavia hygieniasuosituksia.
- Jos kananmunia on varastoitu liian pitkään tai riittämättömässä jäähdytyksessä, salmonellabakteerit saattavat lisääntyä. Käytä siksi aina tuoreita, hyvin jäähdytettyjä munia. Vältä kokonaan raakoja munia käyttäviä reseptejä vastustuskyvyltään heikentyneiden henkilöiden, kuten esim. lasten tai vanhusten, kanssa.
- Pakastaminen ei tapa salmonellabakteereja ja ne voivat myös lisääntyä sulaneessa jäätelössä. Nauti jäätelö tämän vuoksi mieluiten heti valmistuksen jälkeen. Jääkaapissa säilytettynä jäätelö on käytettävä 24 tunnin sisällä. Pakastelokerossa -18 °C:ssa se säilyy korkeintaan viikon.
- Älä jäädytä kerran sulanutta jäätelöä uudelleen!
- Puhdista jäätelökone ja kaikki käytetyt työskentelylaitteet perusteellisesti jäätelön valmistamisen jälkeen.



## ❗ HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- Älä käytä laitetta kuumalla pinnalla tai lämpölähteiden (esim. liedен levyn, uunin) lähellä.
- Älä koskaan kytke laitetta käytön aikana pois ja myöhemmin päälle. Kiinni jäänyt jäätelömassa saattaa estää vispilää pyörimästä ja vahingoittaa sitä.
- Varmista, että jäädytyskulho on täysin kuiva ennen pakastamista.
- Aseta ainoastaan jäädytyskulho pakastinlokeroon tai jääkaappiin, älä koko laitetta.
- Älä koskaan lämmitä jäädytyskulhoa yli 40 °C:seen.
- Älä käytä metallisia esineitä valmiin jäätelömassan poistamiseen jäädytyskulhosta. Ne voivat vahingoittaa sisäpintaa. Tähän soveltuu parhaiten silikonikaavin tai puulusikka.
- Kaada valmisteltu ainesseos käynnissä olevaan jäädytyskulhoon vasta päällekytkemisen jälkeen.
- Käytä laitetta vain mukana tulevien varusteiden kanssa.

## Toimituksen sisältö

Toimitus sisältää seuraavat osat:

- Jäätelökone
- Käyttöohje

### i Huomautus

- Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita asiakaspalvelunumeroon (ks. luku **Huolto**).

## Laitteen kuvaus

(Kuva, katso kääntösivu)

Kuva A

- 1 Kiertokytkin päälle/pois
- 2 Moottoriyksikkö
- 3 Kansi
- 4 Sekoitusakseli
- 5 Vispilä
- 6 Jäädätytskulho
- 7 Muovirengas
- 8 Ulkosäiliö
- 9 Täyttöaukko

## Laitteen kokoaminen

Käytä kokoamisessa apuna kääntösivun kuvia.

- 1) Poista laitteesta pakkausmateriaalit ja mahdolliset tarrat.
- 2) Puhdista kaikki osat luvussa **Puhdistus** kuvattulla tavalla mahdollisten valmistusjäämien poistamiseksi.
- 3) Aseta kansi **3** moottoriyksikölle **2** (katso kääntösivun kuva B). Kummankin lukitusnauha on lukituttava kuuluvasti paikoilleen.
- 4) Työnnä sekoitusakseli **4** alhaalta päin moottoriyksikköön **2**.

- 5) Työnnä vispilä **5** sekoitusakseliin **4**.
- 6) Aseta muovirengas **7** ulkosäiliön **8** päälle. Muovirengkaan **7** kahvojen on oltava ulkosäiliön **8** vastaavissa syvennyksissä.
- 7) Aseta jäädätytskulho **6** muovirengkaan **7** päälle.
- 8) Aseta kansi **3**, johon on kiinnitetty moottoriyksikkö **2** ja vispilä **5**, muovirengkaan **7** päälle. Kierrä kantta **3** myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.
- 9) Liitä pistoke pistorasiaan.

Laite on nyt käyttövalmis.

## Esivalmistelut

- ◆ Hyvien tulosten saavuttamiseksi sekä jäädätytskulho **6** että valmisteltu jäätelöseos on jäähdytettävä ensin hyvin.
- ◆ Laita jäädätytskulho **6** n. 24 tunniksi kaappipakastimeen/pakastearkuun vähintään 18 °C:seen.

### i Huomautus

- Varmista, että jäädätytskulho **6** on täysin kuiva, ennen kuin laitat sen kaappipakastimeen/pakastearkuun.
- Laita jäädätytskulho **6** ennen pakastamista pakastuspussiin ja sulje se mahdollisimman tiiviisti. Näin estetään jään tai kuuran kertyminen jäädätytskulhoon **6**.
- Säilytä jäädätytskulho **6** kaappipakastimessa/pakastearkussa pystysuorassa asennossa.
- Ota jäädätytskulho **6** pakastimesta vasta välittömästi ennen valmistellun jäätelöseoksen käsittelyä. Näin vältetään jäädätytskulhon **6** tarpeeton lämpeneminen.

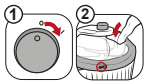
- ◆ Laita hedelmät ja nestemäiset ainekset, kuten maito, soijamaito tai kerma jääkaappiin jo ennen työstöä. Näin ne ovat valmiiksi kylmiä, ja jäätelöseos jäähtyy nopeammin.
- ◆ Soseuta hedelmät sauvasekoittimella ja sekoita kaikki ainekset reseptin mukaan.
- ◆ Anna seoksen jäähtyä jääkaapissa n. 4 tunnin ajan.

## ❗ Huomautus

- Korkean rasvapitoisuuden maitotuotteet, kuten kerma tai mascarpone, tekevät jäätelöstä erityisen kuohkeaa ja korostavat makua.
- Käytä jäätelömassan makeuttamiseen mie-luiten tomusokeria. Näin jäätelöstä tulee kiinteämpää ja jääkristalleja muodostuu vähemmän.
- Anna jäätyneiden hedelmien sulaa vain puoliksi, koska näin ne voidaan sekoittaa helpommin.

## Jäätelön valmistaminen

### ❗ HUOMIO!

-  Käynnistä laite aina ensin ja lisää vasta sitten ainekset kulhoon! Muuten jäätelöseos jäähtyy välittömästi jäädytyskulhon ❹ reunoille ja vispilä ❺ jumiutuu. Tällöin moottori kuumenee liikaa!
- Älä missään nimessä pysäytä laitetta valmistusvaiheen aikana. Muuten jäätelömassa jäähtyy välittömästi jäädytyskulhon ❹ reunoille ja vispilä ❺ jumiutuu. Tällöin moottori kuumenee liikaa!

- 1) Ota jäädytyskulho ❹ kaappipakastimesta/ pakastearkusta ja poista pakastuspussi.
- 2) Kokoa laite luvussa **Laitteen kokoaminen** kuvatulla tavalla.

- 3) Käynnistä laite kääntämällä kiertokytkin ❶ asentoon "I". Vispilä ❺ pyörii.
- 4) Täytä nyt valmisteltu jäätelöseos täyttöaukon ❸ kautta jäädytyskulhoon ❹. Käytä kaatonokallista astiaa, jos mahdollista. Älä kuitenkaan täytä kulhoon enempää kuin 700 ml. Massan tilavuus kasvaa valmistuksen aikana!
- 5) Anna laitteen käydä niin kauan, kunnes olet tyytyväinen seoksen koostumukseen. Jäätelö on valmista viimeistään 40 minuutin kuluttua.

### ❗ Huomautus

- Jos jäätelö ei ole saavuttanut haluttua kiinteyttä korkeintaan 40 minuutin kuluttua, laita se pakastimeen, kunnes se on saavuttanut halutun jäykkyuden.
- 6) Sammuta laite asettamalla kiertokytkin ❶ asentoon "O" ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 7) Kierrä kantta ❸ vastapäivään, kunnes se voidaan irrottaa.
- 8) Nosta vispilä ❺ jäätelöstä. Jos siihen jää kiinni jäätelöä, kaavi se pois silikonilusikalla tai vastaavalla.
- 9) Poista jäätelö jäädytyskulhosta ❹. Jäätelö on lusikoitavaa ja se voidaan nauttia heti.

### ❗ HUOMIO!

- Älä käytä metallisia esineitä valmiin jäätelömassan poistamiseen jäädytyskulhosta ❹. Ne voivat vahingoittaa sisäpintaa. Tähän soveltuu parhaiten silikonikaavin tai puulusikka.

## Reseptejä

### Huomautus

- Emme vastaa resepteistä. Kaikki ruoka-aineita ja valmistusta koskevat tiedot ovat ohjeellisia. Voit muokata näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisten mieltymystesi mukaan.
- Tulos riippuu oleellisesti käytetyistä aineksista. Korkean rasvaprosentin maitotuotteet saavat aikaan paremman kuohkeuden ja kiinteyden.
- Jäädytyskulhon  täydestä täyttömäärästä tulee n. 9–10 jäätelöpalloa.

## Vaniljajäätelö

### Ainekset

- 2 dl / 200 g täysmaitoa
- 2 dl / 200 g kermaa
- 40 g tomosokeria
- 24 g vaniljasokeria (n. 3 annospakkausta)
- 2 keltuaista

### Valmistus

- 1) Vaahdota keltaiset tomosokerin ja vaniljasokerin kanssa, kunnes massa muuttuu vaaleaksi.
- 2) Lisää joukkoon maito.
- 3) Vaahdota kermaa, kunnes se kiinteytyy hieman.
- 4) Sekoita kerma massaan.
- 5) Anna jäätelömassan jäähtyä jääkaapissa n. 4 tunnin ajan.

Voit nyt työstää jäätelömassan jäätelöksi ohjeessa kuvatulla tavalla.

## Mansikkajäätelö

### Ainekset

- n. 300 g mansikoita
- 2 dl / 200 g täysmaitoa
- 2 dl / 200 g kermaa
- 100 g tomosokeria

### Valmistus

- 1) Soseuta mansikat.
- 2) Vaahdota kermaa, kunnes se kiinteytyy hieman.
- 3) Sekoita keskenään soseutetut mansikat, kerma, maito ja tomosokeri.
- 4) Anna jäätelömassan jäähtyä jääkaapissa n. 4 tunnin ajan.

Voit nyt työstää jäätelömassan jäätelöksi ohjeessa kuvatulla tavalla.

## Vegaaninen banaani-mantelijäätelö

### Ainekset

- 150 g banaania
- Puolikkaan sitruunan mehu
- 2,5 dl / 250 g mantelijuomaa
- 2 dl / 200 g soijakermaa
- 100 g tomosokeria

### Valmistus

- 1) Soseuta banaani yhdessä sitruunamehun kanssa.
- 2) Vaahdota soijakermaa, kunnes se kiinteytyy hieman.
- 3) Sekoita soseutettu banaani, soijakerma, mantelijuoma ja tomosokeri.
- 4) Anna jäätelömassan jäähtyä jääkaapissa n. 4 tunnin ajan.

Voit nyt työstää jäätelömassan jäätelöksi ohjeessa kuvatulla tavalla.

## Mangomaitojäätelö

### Ainekset

- 200 g mangon hedelmälihaa
- 2 dl / 200 g täysmaitoa
- 2 dl / 200 g kermaa
- 100 g tomusokeria

### Valmistus

- 1) Soseuta mango.
- 2) Vaahdota kermaa, kunnes se kiinteytyy hieman.
- 3) Sekoita keskenään soseutettu mango, kerma, maito ja tomusokeri.
- 4) Anna jäätelömassan jäähtyä jääkaapissa n. 4 tunnin ajan.

Voit nyt työstää jäätelömassan jäätelöksi ohjeessa kuvatulla tavalla.

## Pähkinäjäätelö

### Ainekset

- 100 g pähkinöitä
- 2 dl / 200 g täysmaitoa
- 2 dl / 200 g kermaa
- 200 g tomusokeria
- 1 annospakkaus vaniljasokeria
- 1 keltuainen

### Valmistus

- 1) Murskaa pähkinät.
- 2) Vaahdota keltuaista vaniljasokerin ja tomusokerin kanssa, kunnes massa muuttuu vaaleaksi.
- 3) Vaahdota kermaa, kunnes se kiinteytyy hieman.
- 4) Sekoita maito, kerma ja massa.
- 5) Anna jäätelömassan jäähtyä jääkaapissa n. 4 tunnin ajan.

- 6) Kaada jäähtynyt jäätelömassa laitteeseen luvussa **Jäätelön valmistaminen** kuvatulla tavalla.
- 7) Odota n. 5 minuuttia sammuttamatta laitetta ja lisää sitten pieneksi murskatut pähkinät.
- 8) Odota, kunnes jäätelö on valmista.

## Kiivisorbetti

### Ainekset

- n. 5 kiiviä (n. 390 g hedelmälihaa)
- 1 limetti
- 100 g sokeria
- 1 dl vettä

### Valmistus

- 1) Kuori kiivit ja poista niistä kanta.
- 2) Leikkaa hedelmäliha pieniksi kuutioiksi.
- 3) Purista kiivipalojen päälle limetin mehua.
- 4) Laita hedelmät tunniksi pakastimeen.
- 5) Keitä sokeria 100 ml:ssa vettä, kunnes seoksesta tulee siirappimaista. Anna sitten sokeriliemen jäähtyä.
- 6) Soseuta hedelmäliha sen jälkeen sokeriliemen kanssa teho- tai sauvasekoittimella.

Voit nyt valmistaa massan sorbetiksi ohjeessa kuvatulla tavalla.

## Puhdistus

### **⚠ VAARA!**

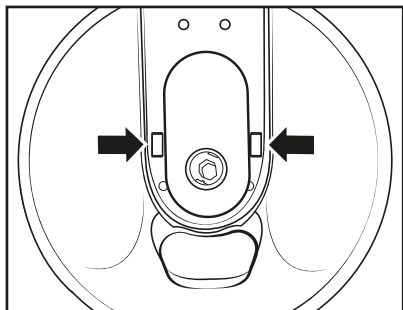
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.



Älä koskaan upota moottoriosaa **2** nesteeseen tai päästä nesteitä moottoriosan **2** koteloon.

### **! HUOMIO!**

- Älä käytä voimakkaita, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita. Ne vahingoittavat laitteen pintaa.
- Varmista, ettei laitteeseen pääse puhdistuksen aikana kosteutta, sillä kosteus voi vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi.
- ◆ Pura laite osiin puhdistamista varten:
  - Kierrä kantha **3** vastapäivään, kunnes se voidaan irrottaa.
  - Irrota sekoitusakseli **4** kannen **3** kiinnityksestä.
  - Irrota vispilä **5** sekoitusakselista **4**.
  - Irrota kansi **3** moottoriyksiköstä **2** painamalla kannen **3** läpi tulevaa kahta lukitusta kevyesti sisäänpäin niin, että moottoriyksikkö **2** voidaan irrottaa kannesta **3** (katso kuva 1).



Kuva 1

- Pidä muovirenkaan **7** kahvoista kiinni ja nosta muovirengas **7** ja jäädytyskulho **6** pois ulkosäiliöstä **8**.

- ◆ Puhdista moottoriosaa **2** aina käytön jälkeen kostealla liinalla. Jos lika on pinttynyt, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi osa sen jälkeen vedellä. Varmista, ettei laitteeseen jää pesuainejäämiä ja että se on täysin kuiva, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
- ◆ Kun jäädytyskulho **6** on saavuttanut huoneenlämpötilan, puhdista se pesualtaassa miedolla astianpesuaineella ja vedellä, jonka lämpötila on korkeintaan 40 °C. Huuhtelee se lopuksi runsaalla puhtaalla vedellä mahdollisten astianpesuainejäämien poistamiseksi.
- ◆ Huuhtelee kansi **3**, sekoitusakseli **4**, vispilä **5**, muovirengas **7** ja ulkosäiliö **8** lämpimässä vedessä, johon on lisätty hieman astianpesuainetta. Pese nämä osat vielä puhtaalla vedellä ja varmista, ettei niihin jää astianpesuainetta.

### **i Huomautus**

-  Voit pestä vispilän **5** ja kannen **3** (ilman moottoriyksikköä **2**) myös astianpesukoneessa. Aseta osat mahdollisuuksien mukaan astianpesukoneen yläkoriin, äläkä jätä niitä puristuksiin.
- ◆ Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin käytät laitetta uudelleen.

## Tekniset tiedot

|                                  |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| Nimellisjännite                  | 220-240 V ~, 50 Hz |
| Tehonotto                        | 12 W               |
| Suojausluokka                    | II / □             |
| Jäädätyskylön ❸<br>hyötytilavuus | n. 1 l             |
| Jäädätyskylön ❸<br>tilavuus      | n. 1,65 l          |

## Säilytys

- ◆ Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa ja kuivassa paikassa.

## Hävittäminen

### Laitteen hävittäminen



Oheinen yliviivatun, pyörien päällä seisovan jätteen symboli osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU alainen. Direktiivin mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöön päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sille osoitettuun keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätehuoltoyrityksen hävitettäväksi.

### Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele ympäristöä ja hävitä laite asianmukaisesti.

Mikäli käytetty laitteesi sisältää henkilökohtaisia tietoja, vastaat itse niiden poistamisesta, ennen kuin palautat laitteen.

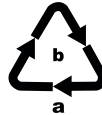


Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen hävittämisestä saat tietoja kuntasi tai kaupunkisi jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.

## Pakkauksen hävittäminen



Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuolto-tekniset näkökulmat huomioiden, ja ne voidaan kierrättää. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkaustarvikkeissa olevat merkinnät ja lajittele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1-7: muovit, 20-22: paperi ja pahvi, 80-98: komposiittimateriaalit.

## Varaosien tilaaminen

Voit tilata tämän tuotteen varaosia kätevästi internetistä osoitteessa [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com) milloin tahansa jälkikäteen.



Skannaa QR-koodi älypuhelimella/tabletilla. Tällä QR-koodilla pääset suoraan verkkosivustollemme ja voit tarkastella ja tilata saatavilla olevia varaosia.

### ❗ Huomautus

- Jos sinulla on ongelmia verkkotilauksen kanssa, voit olla yhteydessä asiakaspalveluumme puhelimitse tai lähettää asiakaspalveluumme sähköpostia.
- Ilmoita tilauksen yhteydessä aina tuotenumero (IAN) 472589\_2407.
- Huomaa, että varaosien verkkotilaukset eivät ole mahdollisia kaikkiin toimitusmaihiin.

## Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksia-si ostajana.

### Takuuehdot

Takuu aika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuu aika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

### Takuu aika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuu aikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

### Takuun laajuus

Laitte on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

### Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 472589\_2407 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikokosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.



- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 472589\_2407.

## Huolto



### Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

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

IAN 472589\_2407

## Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

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

# Innehåll

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Inledning</b>                            | <b>16</b> |
| Avsedd användning                           | 16        |
| Varningar och symboler                      | 16        |
| <b>Viktiga säkerhetsanvisningar</b>         | <b>17</b> |
| <b>Leveransens innehåll</b>                 | <b>21</b> |
| <b>Beskrivning av produkten</b>             | <b>21</b> |
| <b>Sätta ihop produkten</b>                 | <b>21</b> |
| <b>Förberedelser</b>                        | <b>21</b> |
| <b>Göra glass</b>                           | <b>22</b> |
| <b>Recept</b>                               | <b>22</b> |
| Vaniljglass                                 | 23        |
| Jordgubbsglass                              | 23        |
| Vegansk glass med banan och mandel          | 23        |
| Mangoglass                                  | 23        |
| Nötglass                                    | 24        |
| Kiwisorb                                    | 24        |
| <b>Rengöring</b>                            | <b>25</b> |
| <b>Tekniska data</b>                        | <b>26</b> |
| <b>Förvaring</b>                            | <b>26</b> |
| <b>Kassering</b>                            | <b>26</b> |
| Kassera/återvinna produkten                 | 26        |
| Kassera förpackningen                       | 26        |
| <b>Beställa reservdelar</b>                 | <b>26</b> |
| <b>Garanti från Kompernass Handels GmbH</b> | <b>27</b> |
| Service                                     | 28        |
| Importör                                    | 28        |

## Inledning

Tack för köpet av denna produkt. Du har valt en produkt av hög kvalitet.



Bruksanvisningen är en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användnings- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd produkten endast enligt beskrivningarna och för de ändamål som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

## Avsedd användning

Denna produkt är uteslutande avsedd för beredning av glass och sorbet. Den är avsedd för inomhusanvändning i privata hushåll.

All annan användning eller modifiering av produkten anses vara felanvändning och medför betydande risk för olyckor. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår på grund av felaktig eller otillåten användning. Produkten är inte avsedd för yrkesmässigt bruk.

Beakta de bestämmelser som gäller i användningslandet och eventuella särskilda bestämmelser för ytor och material som kommer i kontakt med livsmedel.

## Varningar och symboler

Följande varningar och symboler används i denna bruksanvisning, på förpackningen och på produkten (om tillämpligt):

|                                                                                     |                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FARA!</b> En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>VARNING!</b> En varning med den här symbolen och signalordet VARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.                      |
|    | <b>VAR FÖRSIKTIG!</b> En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks. |
|    | <b>AKTA!</b> En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till saskador om den inte undviks.                                                                          |
|    | <b>Observera:</b> En anmärkning innehåller ytterligare information som gör det lättare att använda produkten.                                                                                                   |
|    | Växelström/-spänning                                                                                                                                                                                            |
|    | Kapslingsklass II: Skydd genom dubbel eller förstärkt isolering mellan spänningsförande och beröringsbara delar.                                                                                                |
|  | Alla delar av denna produkt som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.                                                                                                                       |
|  | Tål maskindisk.                                                                                                                                                                                                 |
|  | Läs och följ bruksanvisningen                                                                                                                                                                                   |

## Viktiga säkerhetsanvisningar

### **FARA! RISK FÖR ELEKTRISK STÖT!**

- Kontrollera om produkten har några yttre, synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- Produkten får endast anslutas till ett eluttag som är installerat och jordat enligt gällande föreskrifter och vars spänning motsvarar den som anges på typskylten. Eluttaget måste vara lättåtkomligt så att du snabbt kan dra ut stickkontakten i en nödsituation.
- Lägg kabeln så att den inte kan komma i kontakt med heta eller vassa föremål. Lägg den så att den inte viks, kläms eller skadas på annat sätt.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du flyttar eller fyller på produkten, vid störningar, innan den rengörs och när den inte används! Håll alltid i kontakten när du drar ut den, dra aldrig i kabeln. Rör inte vid kontakten med våta eller fuktiga händer.
- Sänk aldrig ner motorenheten, elkabeln eller stickkontakten i vatten eller andra vätskor! Om produkten ändå skulle falla ner i vätska, dra omedelbart ut stickkontakten ur eluttaget. Kontrollera produkten innan du använder den igen.
- Om produktens elkabel skadas måste den bytas ut av tillverkaren eller dess kundtjänst eller av en person med motsvarande kvalifikationer, för att undvika olyckor.
- Håll alltid produkten, elkabeln och stickkontakten borta från öppen eld och heta ytor.

- Använd produkten endast på en torr plats inomhus. Skydda produkten från regn och fukt.
- Placera produkten så att den inte kan falla ner i vatten, t.ex. i ett badkar eller handfat.
- Produkten måste alltid kopplas bort från elnätet om den inte övervakas, när den tas isär, sätts ihop eller rengörs.
- Öppna aldrig motorenheten. Det finns inga delar inuti som kräver underhåll. När höljet är öppet finns risk för livsfarlig elektrisk stöt!
- Tillaga aldrig mer än 700 ml glassblandning i frysskålen.
- Använd aldrig produkten med en tom frysskål.
- Lämna inte produkten obevakad när den är i drift.

## **VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Denna produkt kan användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Rengöring och underhåll som kan utföras av användaren får inte göras av barn, om de inte har fyllt 8 år och är under tillsyn.
- Produkten och dess elkabel ska hållas borta från barn under 8 år.
- Förpackningsmaterial är inga leksaker. Risk för kvävning!

- Använd produkten endast som avsett.  
Det finns risk för personskador om produkten missköts eller används på fel sätt!
- Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och stickkontakten dras ut.
- Grip inte in i produkten när den är i drift. Håll fingrar, långt hår, kläder och andra föremål borta.
- Rör inte vid den frysta frysskålen med våta händer.

### **⚠ VARNING! HÄLSORISKER!**

- Det finns en risk för salmonella vid tillagning av glass med råa ägg. Följ därför följande hygienrekommendationer.
- Salmonella kan föröka sig om äggen har förvarats för länge eller om de inte har kylts tillräckligt. Använd därför alltid färska, väl kylda ägg. När du tillagar glass till personer med nedsatt immunförsvar, t.ex. barn eller äldre, bör recept med råa ägg undvikas helt.
- Salmonella avdödas inte vid frysning och kan föröka sig även i tinad glass. Det är därför bäst att äta upp glassen genast när den är klar. Om glassen förvaras i kylskåpet ska den ätas inom 24 timmar. Den håller sig högst en vecka i frysen vid -18 °C.
- När glassen har tinat får den inte frysas igen!
- Rengör glassmaskinen och alla redskap som har använts noggrant efter glasstillagningen.

## ❗ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Använd inte produkten på en het yta eller i närheten av värmekällor (t.ex. spis, ugn).
- Stäng aldrig av produkten under drift för att sedan slå på den igen senare. Den fastfrysna glassmassan kan blockera vispen och skada den.
- Se till att frysskålen är helt torr innan den fryses in.
- Placera endast frysskålen i frysen eller i kylskåpet, inte hela produkten.
- Värm aldrig upp frysskålen över 40 °C.
- Använd inga metallföremål för att ta ut den färdiga glassmassan ur frysskålen. De kan skada skålens insida. Använd helst en silikonskrapa eller en träslev.
- Tillsätt den färdiga ingrediensblandningen i frysskålen först när produkten har startats och är igång.
- Använd endast produkten med de tillbehör som medföljer.

## Leveransens innehåll

Leveransen innehåller följande delar:

- Glassmaskin
- Bruksanvisning

### **i Observera**

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår servicelinje (se kapitel **Service**).

## Beskrivning av produkten

(Se bild på utvikningssidan)

Bild A

- 1 Vridomkopplare På/Av
- 2 Motorenhet
- 3 Lock
- 4 Vispaxel
- 5 Visp
- 6 Frysskål
- 7 Plastring
- 8 Ytterbehållare
- 9 Påfyllningsöppning

## Sätta ihop produkten

Se bilderna på utvikningssidan som hjälp vid montering.

- 1) Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken från produkten.
- 2) Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel **Rengöring** för att avlägsna eventuella tillverkningsrester.
- 3) Placera locket **3** på motorenheten **2** (se bild B på utvikningssidan) Båda spärrarna måste snäppa fast hörbart.
- 4) Sätt in vispaxeln **4** i motorenheten **2** underifrån.

- 5) Sätt fast vispen **5** på vispaxeln **4**.
- 6) Placera plastringen **7** på ytterbehållaren **8**. Handtagen på plastringen **7** måste vila i motsvarande uttag på ytterbehållaren **8**.
- 7) Placera frysskålen **6** på plastringen **7**.
- 8) Placera locket **3** med motorenheten **2** och den fastsatta vispen **5** på plastringen **7**. Vrid locket **3** medurs tills det snäpper fast.
- 9) Sätt stickkontakten i ett eluttag.

Produkten är nu redo för användning.

## Förberedelser

- ♦ För att uppnå ett bra resultat måste både frysskålen **6** och den förberedda glassblandningen vara väl kyllda i förväg.
- ♦ Låt frysskålen **6** stå i frysen/frysacket vid minst -18 °C i ca ett dygn.

### **i Observera**

- Kontrollera att frysskålen **6** är helt torr innan du ställer in den i frysen/frysacket.
- Lägg frysskålen **6** i en fryspåse innan du fryser den och förslut den så tätt som möjligt. Detta förhindrar att is eller frost bildas i frysskålen **6**.
- Frysskålen **6** ska stå rakt upp i frysen/frysacket.
- Ta först ut frysskålen **6** ur frysacket/frysen alldeles innan du bearbetar den färdiga glassblandningen. Detta förhindrar att frysskålen värms upp i onödan **6**.
- ♦ Ställ in frukten och flytande ingredienser som mjölk, sojammjölk eller grädde i kylskåpet innan du börjar göra glassen. Då är de redan kalla och glassblandningen behöver inte lika lång tid för att frysa.
- ♦ Puréa frukten med en stavmixer och blanda alla ingredienser enligt receptet.
- ♦ Låt blandningen stå och kallna i kylskåpet i ca 4 timmar.



## ! Observera

- Mejeriprodukter med hög fetthalt, t.ex. grädde eller mascarpone, gör glassen extra krämig och förfinar smaken.
- Använd helst florsocker för att söta glassmassan. Detta gör glassen fastare och färre iskristaller bildas.
- Låt fryst frukt bara tina till hälften då är det lättare att puréa den.

## Göra glass

### ! AKTA!

-  Starta alltid produkten först och tillsätt sedan ingredienserna! Annars fryser glassblandningen omedelbart fast på frysskålens ❹ väggar och vispen ❺ blockeras. Motorn blir då överhettad!
- Stoppa aldrig produkten när den arbetar. Annars fryser glassmassan omedelbart fast på frysskålens ❹ väggar och vispen ❺ blockeras. Motorn blir då överhettad!

- 1) Ta ut frysskålen ❹ från frysen/frysacket och ta bort fryspåsen.
- 2) Sätt ihop produkten enligt beskrivningen i kapitel **Sätta ihop produkten**.
- 3) Slå på produkten genom att flytta vridomkopplaren ❶ till läge I. Vispen 5 snurrar.
- 4) Häll sedan den förberedda glassblandningen genom påfyllningsöppningen ❸ ner i frysskålen ❹. Använd helst ett kärl med pip. Fyll aldrig på mer än 700 ml. Glassens volym ökar när den bearbetas!
- 5) Låt produkten arbeta tills du är nöjd med glassens konsistens. Glassen är färdig efter max 40 minuter.

## ! Observera

- Om glassen inte har fått önskad konsistens efter högst 40 minuter, ställ in den i frysen tills den har fått önskad konsistens.
- 6) Stäng av produkten genom att sätta vridomkopplaren ❶ på läge 0 och dra ut stickkontakten.
- 7) Vrid locket ❸ moturs tills du kan ta av det.
- 8) Dra upp vispen ❺ ur glassen. Om glassen har fastnat på vispen skrapar du av den med en silikonsked eller något liknande.
- 9) Skrapa ut glassen ur frysskålen ❹. Glassen är mjuk och krämig och kan avnjutas direkt.

### ! AKTA!

- Använd inga metallföremål för att skrapa ur den färdiga glassmassan ur frysskålen ❹. De kan skada skålens insida. Använd helst en silikonskrapa eller en träslav.

## Recept

### ! Observera

- Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och tillagningsdetaljer är ungefärliga. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina personliga erfarenheter.
- Resultatet beror i huvudsak på de använda ingredienserna. Mejeriprodukter med hög fetthalt ger en bättre krämighet och fasthet.
- En frysskål ❹ kan fyllas så att du får ca 9–10 glasskolor.

## Vaniljglass

### Ingredienser

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

### Gör så här

- 1) Vispa äggulorna med vaniljsocker och florsocker tills blandningen blir pösig.
- 2) Tillsätt sedan mjölken.
- 3) Vispa grädden bara så mycket att den är något lös.
- 4) Blanda ner grädden i blandningen.
- 5) Låt glassmassan kallna i kylskåpet i ca 4 timmar.

Nu kan du använda glassmassan till att göra din favoritglass genom att följa beskrivningen i bruksanvisningen.

## Jordgubbsglass

### Ingredienser

- ca 300 g jordgubbar
- 200 ml/200 g helmjölk
- 200 ml/200 g grädde
- 1 dl florsocker

### Gör så här

- 1) Puréa jordgubbarna.
- 2) Vispa grädden bara så mycket att den är något lös.
- 3) Blanda de puréade jordgubbarna med grädde, mjölk och florsocker.
- 4) Låt glassmassan kallna i kylskåpet i ca 4 timmar.

Nu kan du använda glassmassan till att göra din favoritglass genom att följa beskrivningen i bruksanvisningen.

## Vegansk glass med banan och mandel

### Ingredienser

- 150 g banan
- Saft från en halv citron
- 250 ml/250 g mandeldryck
- 200 ml/200 g sojagrädde
- 1 dl florsocker

### Gör så här

- 1) Puréa bananen med citronsaften.
- 2) Vispa sojagrädden bara så mycket att den är något lös.
- 3) Blanda den puréade bananen med sojagrädde, mandeldryck och florsocker.
- 4) Låt glassmassan kallna i kylskåpet i ca 4 timmar.

Nu kan du använda glassmassan till att göra din favoritglass genom att följa beskrivningen i bruksanvisningen.

## Mangoglass

### Ingredienser

- 200 g fruktkött av mango
- 200 ml/200 g helmjölk
- 200 ml/200 g grädde
- 1 dl florsocker

### Gör så här

- 1) Puréa mangon.
- 2) Vispa grädden bara så mycket att den är något lös.
- 3) Blanda den puréade mangon med grädde, mjölk och florsocker.
- 4) Låt glassmassan kallna i kylskåpet i ca 4 timmar.

Nu kan du använda glassmassan till att göra din favoritglass genom att följa beskrivningen i bruksanvisningen.

## Nötglass

### Ingredienser

- 1 dl nötter
- 200 ml/200 g helmjölk
- 200 ml/200 g grädde
- 200 g florsocker
- 1 kuvert vaniljsocker (ca 7-8 g)
- 1 äggula

### Gör så här

- 1) Finhacka nötterna.
- 2) Vispa ihop äggulan med vaniljsockret och florsockret tills du får en ljus smet.
- 3) Vispa grädden bara så mycket att den är något lös.
- 4) Blanda mjölk, grädde och ägg- och sockerblandningen.
- 5) Låt glassmassan kallna i kylskåpet i ca 4 timmar.
- 6) När glassmassan kallnat ska den hällas i produkten enligt beskrivningen i kapitel **Göra glass**.
- 7) Vänta i ca 5 minuter och tillsätt sedan de hackade nötterna lite i taget utan att stänga av produkten.
- 8) Vänta tills glassen är färdig.

## Kiwisorbet

### Ingredienser

- ca 5 kiwifrukt (ca 390 g fruktkött)
- 1 lime
- 1 dl socker
- 1 dl vatten

### Gör så här

- 1) Skala kiwifrukterna och ta bort den vita delen i mitten.
- 2) Skär fruktköttet i små tärningar.
- 3) Ringla över saften från de pressade limefrukterna över fruktköttet.
- 4) Låt fruktköttet stå 1 timme i frysen.
- 5) Koka en sockerlag av sockret och 1 dl vatten. Låt sedan sockerlagen svalna.
- 6) Puréa fruktkött och sockerlag med en mixer.

Sedan kan du göra sorbet genom att följa beskrivningen i bruksanvisningen.

## Rengöring

### ⚠ FARA!

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



Du får aldrig doppa ner motorenheten **2** i vätska och det får inte komma in någon vätska i motorenhetens **2** hölje.

### ! AKTA!

- Använd inte starka, kemiska eller slipande rengöringsmedel. De förstör produktens yta.
- Se till att det inte kan komma in fukt i produkten när den rengörs annars kan den bli totalt förstörd.

- ◆ Ta isär produkten innan den rengörs, om den är monterad:

- Vrid locket **3** moturs tills du kan ta av det.
- Dra ut vispaxeln **4** ur axelfästet i locket **3**.
- Lossa vispen **5** från vispaxeln **4**.
- Ta bort locket **3** från motorenheten **2** genom att trycka de två låsanordningarna som sticker fram genom locket **3** något inåt så att motorenheten **2** kan lossas från locket **3** (se bild 1).

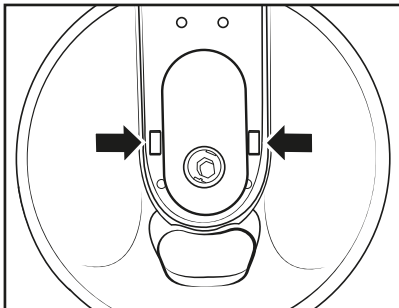


Bild 1

- Håll plastringen **7** i handtagen och lyft ut plastringen **7** och frysskålen **6** ur ytterbehållaren **8**.

- ◆ Rengör motorenheten **2** med en fuktig trasa efter varje användning. Ta lite milt diskmedel på trasan för att få bort envis smuts. Torka sedan av med rent vatten. Kontrollera att alla diskmedelsrester försvunnit och att produkten är helt torr innan du använder den igen.

- ◆ När frysskålen **6** har nått rumstemperatur ska den diskas för hand med milt diskmedel och högst 40 °C varmt vatten. Spola sedan av den med rikligt med rent vatten för att få bort eventuella diskmedelsrester.

- ◆ Spola av locket **3**, vispaxeln **4**, vispen **5**, plastringen **7** och ytterbehållaren **8** i varmt vatten med lite diskmedel. Spola av dessa delar igen med rent vatten för att säkerställa att alla diskmedelsrester är borta.

### i Observera

-  Du kan även diska vispen **5** och locket **3** (utan motorenhet **2**) i diskmaskinen. Placera dessa delar helst i den övre korgen i diskmaskinen och se till att de inte kläms fast.
- ◆ Kontrollera att alla delar är helt torra innan du använder produkten igen.

## Tekniska data

|                                                                                                            |                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Nominell spänning                                                                                          | 220 – 240 V ~, 50 Hz                                                                   |
| Strömförbrukning                                                                                           | 12 W                                                                                   |
| Kapslingsklass                                                                                             | II /  |
| Användbar volym frysskål  | ca 1 l                                                                                 |
| Volym frysskål            | ca 1,65 l                                                                              |

## Förvaring

- ◆ Förvara den rengjorda produkten på en ren och torr plats.

## Kassering

### Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

**Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.**

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

## Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.

Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras

separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

## Beställa reservdelar

Du kan alltid enkelt beställa reservdelar till den här produkten på internet på [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



Skanna QR-koden med din smartphone/surfplatta. Denna QR-kod tar dig direkt till vår webbplats där du kan se och beställa tillgängliga reservdelar.

### Anmärkning

- Om du har några problem med din onlinebeställning kan du kontakta vårt servicecenter via telefon eller e-post.
- Ange alltid artikelnummer (IAN) 472589\_2407 när du beställer.
- Observera att det inte går att beställa reservdelar online från alla länder som vi levererar till.

## Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

### Garantivillkor

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

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

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

### Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

### Garantins omfattning

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

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

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

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

### Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 472589\_2407 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



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

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 472589\_2407.

## Service

### **SE** Service Sverige

Tel.: 0770 930739

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

### **FI** Service Suomi

Tel.: 010309 3582

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

IAN 472589\_2407

## Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

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

## Spis treści

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Wstęp</b>                                 | <b>30</b> |
| Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem          | 30        |
| Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole | 30        |
| <b>Ważne wskazówki bezpieczeństwa</b>        | <b>31</b> |
| <b>Zakres dostawy</b>                        | <b>35</b> |
| <b>Opis urządzenia</b>                       | <b>35</b> |
| <b>Montaż urządzenia</b>                     | <b>35</b> |
| <b>Przygotowania</b>                         | <b>35</b> |
| <b>Wyrabianie lodów</b>                      | <b>36</b> |
| <b>Przepisy</b>                              | <b>37</b> |
| Lody waniliowe                               | 37        |
| Lody truskawkowe                             | 37        |
| Wegańskie lody migdałowo-bananowe            | 37        |
| Lody mleczne z mango                         | 38        |
| Lody mleczne z orzechami                     | 38        |
| Sorbet z kiwi                                | 38        |
| <b>Czyszczenie</b>                           | <b>39</b> |
| <b>Dane techniczne</b>                       | <b>40</b> |
| <b>Przechowywanie</b>                        | <b>40</b> |
| <b>Utylizacja</b>                            | <b>40</b> |
| Utylizacja urządzenia                        | 40        |
| Utylizacja opakowania                        | 40        |
| <b>Zamawianie części zamiennych</b>          | <b>41</b> |
| <b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b>      | <b>41</b> |
| Serwis                                       | 42        |
| Importer                                     | 42        |



## Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością.



Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wyrobu lodów mlecznych i sorbetów. Przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w pomieszczeniach zamkniętych w prywatnych gospodarstwach domowych.

Jakiegolwiek inne użycie lub modyfikacje urządzenia uważane są za niezgodne z przeznaczeniem i niosą za sobą poważne niebezpieczeństwo wypadku. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane użytkowaniem w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem lub nieprawidłową obsługą urządzenia. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego.

Należy przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju zastosowania i ewentualnie regulacji dotyczących powierzchni i materiałów stykających się z żywnością.

## Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

|  |                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.         |
|  | <b>OSTRZEŻENIE!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.       |
|  | <b>PRZESTROGA!</b> Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała. |
|  | <b>UWAGA!</b> Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnalizacyjne „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.                                                               |
|  | <b>Wskazówka:</b> Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.                                                                                                                                              |
|  | Prąd/napięcie przemienne                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Klasa ochronności II: Ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji między częściami przewodzącymi prąd i dotykowymi.                                                                                                                    |
|  | Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.                                                                                                                                              |
|  | Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.                                                                                                                                                                                   |
|  | Przestrzegaj instrukcji obsługi                                                                                                                                                                                                              |

## **Ważne wskazówki bezpieczeństwa**

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

#### **PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone.
- Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda, którego napięcie jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdo musi być łatwo dostępne, aby sytuacji awaryjnej szybko odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Kabel zasilający ułóż w taki sposób, aby nie stykał się on w żaden sposób z ostro zakończonymi częściami. Układaj go w taki sposób, aby chronić przed zagięciem, przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Przy zmianie miejsca ustawienia, napełnianiu, w wypadku usterki, przed rozpoczęciem czyszczenia, w czasie przerwy w użytkowaniu zawsze wyjmuj wtyk sieciowy z gniazda zasilania! Ciągnij zawsze za wtyk sieciowy, nigdy za sam kabel zasilający. Nie dotykaj wtyku mokrymi ani wilgotnymi rękami.
- Nigdy nie zanurzaj zespołu silnika, kabla zasilającego ani wtyku sieciowego w wodzie, ani w żadnej innej cieczy! Jeśli jednak zdarzy się, że do urządzenia dostanie się woda, natychmiast wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Przed ponownym uruchomieniem urządzenie należy sprawdzić.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Urządzenie oraz kabel zasilający i wtyczkę trzymaj z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni.

- Korzystaj z urządzenia tylko w suchych pomieszczeniach zamkniętych. Chronić je przed deszczem i wilgocią.
- Urządzenie stawiaj tak, aby nie wpadło do wody, np. do wanny lub do umywalki.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od sieci elektrycznej.
- Nigdy nie otwieraj zespołu silnika. W urządzeniu nie ma żadnych elementów wymagających konserwacji. Przy otwartej obudowie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nigdy nie wlewaj więcej niż 700 ml mieszanki lodowej do miski do zamrażania.
- Nigdy nie używaj urządzenia z pustą miską do zamrażania.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.

## **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- Urządzenie mogą używać dzieci od 8. roku życia oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani konserwacji należących do użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia się!

- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użycie urządzenia lub niewłaściwe korzystanie grozi obrażeniami!
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Nigdy nie wkładaj rąk do działającego urządzenia. Nie zbliżaj palców, długich włosów, odzieży i innych przedmiotów.
- Nigdy nie chwytaj zmrożonej miski do zamrażania mokrymi rękami.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA!**

- Podczas przygotowywania lodów spożywczych z surowymi jajami występuje niebezpieczeństwo salmonelli. Dlatego przestrzegaj poniższych zaleceń dotyczących higieny.
- Jeśli jaja będą przechowywane za długo lub przy niedostatecznym chłodzeniu, może dojść do rozmnażania salmonelli. Dlatego zawsze korzystaj ze świeżych, dobrze schłodzonych jaj. W przypadku osób o osłabionej odporności, np. u dzieci lub seniorów, całkowicie zrezygnuj z przepisów z surowymi jajami.
- Salmonella nie wymiera z powodu zamrażania i może rozmrażać się z rozpuszczonych lodach spożywczych. Dlatego masę lodową najlepiej spożyć od razu po przygotowaniu. Przechowywane w lodówce lody spożywcze muszą zostać zjedzone w ciągu 24 godzin. W zamrażarce w temp.  $-18^{\circ}\text{C}$  są przydatne przez maksymalnie jeden tydzień.
- Nie zamrażać ponownie rozmrożonych lodów spożywczych!
- Po wyrobieniu lodów wyczyść dokładnie maszynę do robienia lodów i wszystkie stosowane urządzenia robocze.

## ❗ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- Nie używaj urządzenia na gorącej powierzchni ani w pobliżu źródeł ciepła (np. kuchenka, piekarnik).
- Nigdy nie wyłączaj działającego urządzenia i nie włączaj do później. Zmrożona masa lodowa może zablokować i uszkodzić i końcówkę do mieszania.
- Upewnij się przed zamrożeniem, miska do zamrażania jest całkowicie sucha.
- Wstaw tylko miskę do zamrażania do zamrażarki lub lodówki, a nie całe urządzenie.
- Nigdy nie podgrzewaj miski do zamrażania do temp. powyżej 40°C.
- Nie używaj metalowych przedmiotów do wyjmowania gotowej masy lodowej z miski do zamrażania. Mogą one uszkodzić wnętrze. Najlepiej użyj do tego zgarniaka silikonowego lub drewnianej łyżki.
- Przygotowaną mieszankę składników dodawaj do pracującej miski do zamrażania dopiero po włączeniu.
- Urządzenia używaj tylko z dostarczonymi akcesoriami.

## Zakres dostawy

Zakres dostawy obejmuje następujące elementy:

- Maszynka do lodów
- Instrukcja obsługi

### i Wskazówka

- Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy bądź stwierdzenia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

## Opis urządzenia

(Rysunek, patrz rozkładana okładka)

Rys. A

- 1) Przelącznik obrotowy wł./wyl.
- 2) Zespół silnika
- 3) Pokrywka
- 4) Oś mieszania
- 5) Końcówka do mieszania
- 6) Miska do zamrażania
- 7) Pierścień z tworzywa sztucznego
- 8) Pojemnik zewnętrzny
- 9) Otwór wlewowy

## Montaż urządzenia

Montaż należy wykonać na podstawie ilustracji na rozkładanej stronie okładki.

- 1) Usunąć z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.
- 2) Czyścić wszystkie części w sposób opisany w rozdziale **Czyszczenie**, aby usunąć ewentualne resztki z wyrabiania.
- 3) Założyć pokrywkę **3** na zespół silnika **2** (patrz rys. B na stronie rozkładanej). Obydwa zatrzaski muszą się zatrzasknąć słyszalnie.
- 4) Włożyć oś mieszania **4** od dołu do zespołu silnika **2**.

- 5) Założyć końcówkę do mieszania **5** na oś mieszania **4**.
  - 6) Nałożyć pierścień z tworzywa sztucznego **7** na pojemnik zewnętrzny **8**. Uchwyty pierścienia z tworzywa sztucznego **7** muszą znajdować się w odpowiednich zagłębieniach pojemnika zewnętrznego **8**.
  - 7) Założyć miskę do zamrażania **6** na pierścień z tworzywa sztucznego **7**.
  - 8) Założyć pokrywkę **3** z zespołem silnika **2** i zamontowaną końcówką do mieszania **5** na pierścień z tworzywa sztucznego **7**. Obróć pokrywkę **3** w prawo, aż się zablokuje.
  - 9) Podłączyć wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

## Przygotowania

- ♦ Aby uzyskać dobre wyniki, miska do zamrażania **6** oraz przygotowana mieszanka lodowa muszą zostać najpierw dobrze schłodzone.
- ♦ Włożyć miskę do zamrażania **6** na ok. 24 godziny do zamrażarki/zamrażalnika z temperaturą co najmniej  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### i Wskazówka

- Przed włożeniem miski do zamrażania **6** do zamrażarki/zamrażalnika upewnij się, że jest całkowicie sucha.
- Przed zamrożeniem włóż miskę do zamrażania **6** do woreczka do zamrażania i zamknij jak najszczelniej. W ten sposób unika się osadzania lodu lub szronu w misce do zamrażania **6**.
- Miska do zamrażania **6** powinna stać w zamrażarce/zamrażalniku pionowo.
- Miskę do zamrażania **6** wyjmuj z zamrażarki dopiero tuż przed przetwarzaniem przygotowanej mieszanki lodowej. W ten sposób unika się niepotrzebnego nagrzewania miski do zamrażania **6**.

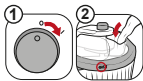
- ◆ Owoce i składniki płynne, jak mleko, mleko sojowe lub śmietana, włóż do lodówki jeszcze przed ich przetworzeniem. Będą one wtedy zimne i mieszanka lodowa szybciej się schłodzi.
- ◆ Zmiksuj owoce blenderem i wymieszaj wszystkie składniki zgodnie z przepisem.
- ◆ Schładzaj mieszankę w lodówce przez ok. 4 godziny.

## **i Wskazówka**

- Produkty mleczne o dużej zawartości tłuszczu, jak śmietana lub mascarpone, nadają lodom spożywczym szczególną konsystencję kremową i podkreślają smak.
- Do słodzenia masy lodowej najlepiej stosować cukier puder. Lody są wówczas trwalsze i tworzy się mniej kryształków lodowych.
- Zamrożone owoce rozmrażaj tylko częściowo, ponieważ wtedy łatwiej jest je miksować.

## Wyrobienie lodów

### **! UWAGA!**

-  Najpierw uruchom urządzenie i dopiero potem dodaj składniki! W przeciwnym razie mieszanka lodowa natychmiast zamrze na ściankach miski do zamrażania ❹ i zablokuje końcówkę do mieszania ❺. Silnik ulegnie przegrzaniu!
- W trakcie wyrobienia masy w żadnym przypadku nie należy zatrzymywać urządzenia. W przeciwnym razie masa lodowa natychmiast zamrze na ściankach miski do zamrażania ❹ i zablokuje końcówkę do mieszania ❺. Silnik ulegnie przegrzaniu!

- 1) Wyjmij miskę do zamrażania ❹ z zamrażarki/zamrażalnika i wyjmij torebkę do zamrażania.
- 2) Złóż urządzenie, zależnie od przewidywanego zastosowania, jak opisano w rozdz. **Montaż urządzenia**.
- 3) Włącz urządzenie, ustawiając przełącznik obrotowy ❶ w położeniu „I”. Końcówka do mieszania ❺ obraca się.
- 4) Teraz wlej przygotowaną masę lodową przez otwór do napełniania ❸ do miski do zamrażania ❹. Najlepiej wykonać to z użyciem naczynia z dzióbkiem. Nie wlewaj jednak więcej niż 700 ml masy lodowej. W trakcie przetwarzania objętość masy zwiększy się!
- 5) Niech urządzenie pracuje tak długo, aż konsystencja mieszaniny będzie zadowalająca. Lody są gotowe najpóźniej po upływie maks. 40 minut.

## **i Wskazówka**

- Jeśli lody po maksymalnie 40 minutach nie uzyskają wymaganej twardości, należy wstawić je do zamrażarki, aż uzyskają wymaganą konsystencję.
- 6) Wylącz urządzenie, ustawiając przełącznik obrotowy ❶ w pozycji „O” i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 7) Obróć pokrywkę ❸ w lewo, aż będzie można ją zdjąć.
- 8) Wyciągnij końcówkę do mieszania ❺ z lodów. Jeżeli lody przywierają do niej, oczyść ją łyczką silikonową lub podobnym przedmiotem.
- 9) Wyjmij lód z miski do zamrażania ❹. Lody są miękkie, mogą zostać nałożone na łyczkę i można je od razu spożyć.

## **! UWAGA!**

- Nie używaj metalowych przedmiotów do wyjmowania gotowej masy lodowej z miski do zamrażania ❹. Mogą one uszkodzić wnętrze. Najlepiej użyj do tego zgarniaka silikonowego lub drewnianej łyżki.

## Przepisy

### **i Wskazówka**

- Przepisy bez gwarancji. Wszystkie dane dotyczące składników i przygotowania są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij te propozycje przepisów w oparciu o własne doświadczenie.
- Efekt zależy w znacznym stopniu od zastosowanych składników. Produkty mleczne o dużej zawartości tłuszczu zapewniają lepszą konsystencję kremową i trwałość.
- Maksymalna pojemność jednej miski do zamrażania **6** wystarcza na ok. 9 – 10 kulek lodów.

## Lody waniliowe

### Składniki

- 200 ml/200 g mleka pełnotłustego
- 200 ml/200 g śmietany
- 40 g cukru pudru
- 24 g cukru waniliowego (ok. 3 paczki)
- 2 żółtka

### Przygotowanie

- 1) Ubij żółtka z cukrem waniliowym i cukrem pudrem, aż masa będzie jasna.
- 2) Dodaj mleko.
- 3) Ubij śmietanę do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 4) Wymieszaj śmietanę z masą.
- 5) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

## Lody truskawkowe

### Składniki

- ok. 300 g truskawek
- 200 ml/200 g mleka pełnotłustego
- 200 ml/200 g śmietany
- 100 g cukru pudru

### Przygotowanie

- 1) Zmiksuj truskawki blenderem.
- 2) Ubij śmietanę do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 3) Wymieszaj zmiksowane truskawki ze śmietaną, z mlekiem, cukrem waniliowym i cukrem pudrem.
- 4) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

## Wegańskie lody migdałowo-bananowe

### Składniki

- 150 g bananów
- Sok z połowy cytryny
- 250 ml/250 g napoju migdałowego
- 200 ml/200 g śmietany sojowej
- 100 g cukru pudru

### Przygotowanie

- 1) Zmiksuj banana razem z sokiem cytrynowym.
- 2) Ubij śmietanę sojową do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 3) Wymieszaj zmiksowanego banana ze śmietaną sojową, napojem migdałowym i cukrem pudrem.
- 4) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.



## Lody mleczne z mango

### Składniki

- 200 g miąższu z owocu mango
- 200 ml/200 g mleka pełnotłustego
- 200 ml/200 g śmietany
- 100 g cukru pudru

### Przygotowanie

- 1) Zmiksuj miąższ z mango blenderem.
- 2) Ubij śmietanę do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 3) Wymieszaj zmiksowany miąższ z mango ze śmietaną, z mlekiem, cukrem waniliowym i cukrem pudrem.
- 4) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

## Lody mleczne z orzechami

### Składniki

- 100 g orzechów
- 200 ml/200 g mleka pełnotłustego
- 200 ml/200 g śmietany
- 200 g cukru pudru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 żółtko

### Przygotowanie

- 1) Rozdrobnij orzechy.
- 2) Ubij żółtko z cukrem waniliowym i cukrem pudrem, aż masa będzie jasna.
- 3) Ubij śmietanę do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 4) Wymieszaj mleko, śmietanę i cukier puder.

- 5) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.
- 6) Po schłodzeniu wlej masę lodową do urządzenia, jak opisano w rozdz. **Wyrabianie lodów**.
- 7) Odczekaj ok. 5 minut i nie wyłączając urządzenia, dodawaj stopniowo rozdrobnione orzechy do urządzenia.
- 8) Odczekaj, aż lody będą gotowe.

## Sorbet z kiwi

### Składniki

- ok. 5 owoców kiwi (ok. 390 g miąższu owocu)
- 1 limetka
- 100 g cukru
- 100 ml wody

### Przygotowanie

- 1) Obierz kiwi, usuń szypułkę, wykrawając ją w kształcie stożka. Pokrój miąższ w kostkę.
- 2) Pokrój miąższ w kostkę.
- 3) Pokrop miąższ wyciśniętym sokiem z limetki.
- 4) Wstaw miąższ na 1 godzinę do zamrażarki.
- 5) Zagotuj cukier w 100 ml wody, aż powstanie syrop. Schłódź syrop.
- 6) Zmiksuj blenderem syrop z miąższem.

Teraz można wyrobić sorbet, jak opisano wcześniej w instrukcji.

## Czyszczenie

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

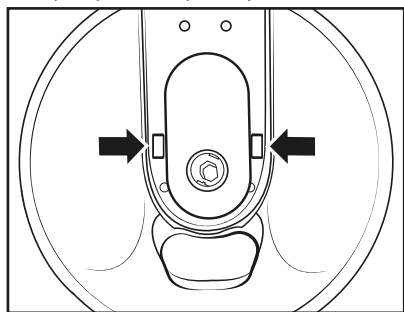
- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.



Zespołu silnika **2** nigdy nie wolno zanurzać w cieczy, a ciecz nie może przedostać się do obudowy zespołu silnika **2**.

### **! UWAGA!**

- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Powodują one zniszczenie powierzchni urządzenia.
- ▶ Podczas czyszczenia uważaj, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- ◆ Jeżeli urządzenie jest jeszcze zmontowane, przed umyciem należy je rozmontować:
  - Obróć pokrywę **3** w lewo, aż będzie można ją zdjąć.
  - Wyciągnij oś mieszania **4** z uchwytu w pokrywie **3**.
  - Odłącz końcówkę do mieszania **5** od osi mieszania **4**.
  - Odczep pokrywę **3** od zespołu silnika **2**, dociskając lekko do wewnątrz obydwie blokady wystające z pokrywy **3**, aby zespół silnika **2** można było zdjąć z pokrywy **3** (patrz rys. 1).



Rys. 1

- Przytrzymaj pierścień z tworzywa sztucznego **7** przy uchwytach i wyjmij pierścień z tworzywa sztucznego **7** oraz misę do zamrażania **6** z pojemnika zewnętrznego **8**.

- ◆ Zespół silnika **2** czyść wilgotną szmatką po każdym użyciu. W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń nanieś na szmatkę kilka kropli łagodnego płynu do mycia naczyń. Na koniec przetrzyj urządzenie szmatką z czystą wodą. Upewnij się, że w urządzeniu nie pozostały resztki płynu do mycia naczyń oraz całkowicie wysusz urządzenie przed ponownym użyciem.
- ◆ Kiedy miska do zamrażania **6** uzyska temperaturę pokojową, wyczyść ją w zlewie łagodnym środkiem do mycia naczyń i wodą w temperaturze maks. 40°C. Następnie spłucz dużą ilością czystej wody, aby usunąć ewentualne resztki środka do mycia naczyń.
- ◆ Umyj pokrywę **3**, oś mieszania **4**, końcówkę do mieszania **5**, pierścień z tworzywa sztucznego **7** i pojemnik zewnętrzny **8** w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz te elementy w czystej wodzie, by usunąć resztki płynu do mycia naczyń.

### **i Wskazówka**

- ▶  Kończówkę do mieszania **5** i pokrywę **3** (bez zespołu silnika **2**) można również myć w zmywarce do naczyń. Części wkładaj możliwie tylko do górnego kosza zmywarki i nie dopuszczaj do ich zaklinowania.
- ◆ Przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie elementy są dokładnie wysuszone.

## Dane techniczne

|                                                 |                      |
|-------------------------------------------------|----------------------|
| Napięcie znamionowe                             | 220 – 240 V ~, 50 Hz |
| Pobór mocy                                      | 12 W                 |
| Klasa ochronności                               | II / □               |
| Pojemność użytkowa miski do zamrażania <b>6</b> | ok. 1 l              |
| Pojemność miski do zamrażania <b>6</b>          | ok. 1,65 l           |

## Przechowywanie

- ◆ Umyte urządzenie przechowuj w czystym i suchym miejscu.

## Utylizacja

### Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

**Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.**

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpłyną na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wystuzzonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

### Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów.

Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

## Zamawianie części zamiennych

Części zamienne dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfona/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

### **i Wskazówka**

- ▶ W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- ▶ Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 472589\_2407.
- ▶ Pamiętaj, że nie we wszystkich krajach dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

## Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

### Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena.

Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

## Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 472589\_2407 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.

- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.

- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 472589\_2407.

## Serwis

**PL Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

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

IAN 472589\_2407

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

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

## Sisukord

|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| <b>Sissejuhatus</b>                    | <b>44</b> |
| Sihipärane kasutamine                  | 44        |
| Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid   | 44        |
| <b>Olulised ohutusjuhised</b>          | <b>45</b> |
| <b>Tarnekomplekt</b>                   | <b>49</b> |
| <b>Seadme kirjeldus</b>                | <b>49</b> |
| <b>Seadme kokkupanemine</b>            | <b>49</b> |
| <b>Ettevalmistused</b>                 | <b>49</b> |
| <b>Jäätise valmistamine</b>            | <b>50</b> |
| <b>Retseptid</b>                       | <b>51</b> |
| Vaniljejäätis                          | 51        |
| Maasika-piimajäätis                    | 51        |
| Vegan banaani-mandlijäätis             | 51        |
| Mango-piimajäätis                      | 52        |
| Pähkli-piimajäätis                     | 52        |
| Kiivisorbett                           | 52        |
| <b>Puhastamine</b>                     | <b>53</b> |
| <b>Tehnilised andmed</b>               | <b>54</b> |
| <b>Hoidmine</b>                        | <b>54</b> |
| <b>Jäätmekäitlus</b>                   | <b>54</b> |
| Seadme jäätmekäitlus                   | 54        |
| Pakendi jäätmekäitlus                  | 54        |
| <b>Varuosade tellimine</b>             | <b>54</b> |
| <b>Kompernaß Handels GmbH garantii</b> | <b>55</b> |
| Teenindus                              | 56        |
| Importija                              | 56        |

## Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul. Te otsustasite sellega kvaliteetse toote kasuks.



Kasutusjuhend on selle toote osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

## Sihipärane kasutamine

Seda seadet kasutatakse ainult piimajäätise ja sorbeti valmistamiseks. See on ette nähtud kodumajapidamiste suletud ruumides kasutamiseks.

Igasugune muu kasutamine või seadme muutmine on mittesihipärane ja käteb endas olulisi õnnetusohutusi. Tootja ei vastuta mittesihipärase kasutamise või vale käsitlemise tõttu põhjustatud kahjude eest. Seade ei ole ette nähtud töenduslikuks kasutamiseks.

Järgige kasutusriigis kehtivaid eeskirju ja vajadusel toiduainetega kokkupuutuvate pealispindade ja materjalide kohta kehtivaid eritingimusi.

## Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

Käesolevas kasutusjuhendis, pakendis ja seadmel kasutatakse järgmisi hoiatusjuhiseid ja sümboleid (kui see on asjakohane):

|  |                                                                                                                                                                                       |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>OHT!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.                  |
|  | <b>HOIATUS!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada surma või raske vigastuse. |

|  |                                                                                                                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ETTEVAATUST!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mõõduka vigastuse. |
|  | <b>TÄHELEPANU!</b> Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhised viitavad võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.                       |
|  | <b>Juhis:</b> Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.                                                                                                                      |
|  | Vahelduvvool/-pinge                                                                                                                                                                             |
|  | Kaitseklass II: Kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga kaitse pingestatud ja puudutatavate osade vahel.                                                                                       |
|  | Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, on sobivad toiduainetega kasutamiseks.                                                                                                |
|  | Sobiv nõudepesumasinas puhastamiseks.                                                                                                                                                           |
|  | Järgige kasutusjuhendit                                                                                                                                                                         |

## Olulised ohutusjuhised

### **OHT! ELEKTRILÖÖK!**

- Kontrollige enne kasutamist seadmel väliselt nähtavate kahjustuste puudumist. Ärge võtke kahjustatud või mahakukkunud seadet kasutusele.
- Ühendage seade ainult siis, kui pistikupesa on eeskirjadekohaselt paigaldatud ja maandatud ning pinge vastab tüübisildil märgitud pingele. Pistikupesa peab olema kergesti ligipääsetav, et saaksite seadme hädaolukorras vooluvarustusest kiiresti lahutada.
- Paigutage võrgukaabel nii, et see ei puutu kokku kuumade või teravaservaliste esemetega. Paigutage see nii, et seda ei saa murda, muljuda või muul viisil kahjustada.
- Tõmmake seadme liigutamisel, täitmisel, tõrgete korral, enne seadme puhastamist või kui te seadet ei kasuta, alati võrgupistik võrgupistikupesast välja! Ärge mitte kunagi tõmmake võrgukaablist, vaid alati ainult võrgupistikust. Ärge puudutage seadme pistikut märgade või niiskete kätega.
- Ärge asetage mootoriplokki, võrgukaablit või võrgupistikut mitte kunagi vette või teistesse vedelikesse! Kui seade peaks siiski olema kukkunud vedeliku sisse, tõmmake koheselt võrgupistik võrgupistikupesast välja. Laske seadet enne uuesti kasutuselevõtmist kontrollida.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Hoidke seade ning võrgukaabel ja -pistik alati lahtisest tulest ja kuumadest pealispindadest eemal.



- Kasutage seadet ainult kuivades siseruumides. Kaitske seda vihma ja niiskuse eest.
- Paigaldage seade selliselt, et see ei saaks kukkuda vette, nt vanni või valamusse.
- Seade tuleb järelevalve puudumisel, enne kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist alati vooluvõrgust lahutada.
- Ärge mitte kunagi avage mootoriplokki. Selle sees ei ole hooldatavaid osi. Avatud korpuse korral esineb elektrilöögi oht!
- Ärge mitte kunagi töödelge külmutuskaussis üle 700 ml jäätisesegu.
- Ärge mitte kunagi käitage seadet tühja külmutuskaussiga.
- Ärge mitte kunagi jätke seadet käitamise ajal järelevalveta.

## **HOIATUS! VIGASTUSOHT!**

- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi, kui on tagatud nende järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi teha seadme puhastamist ja kasutajapoolset hoolust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.
- Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit noorematele kui 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Pakkematerjale ei tohi kasutada mängimiseks. Esineb lämbumisoht!

- Kasutage seadet ainult sihipäraselt.  
Seadme kuritarvitamisel või väärkasutusel esineb vigastusoht!
- Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist peab seade olema välja lülitatud ja võrgust lahutatud.
- Ärge mitte kunagi pange käsi käitamise ajal seadme sisse. Hoidke sõrmed, pikad juuksed, riietus ja muud esemed eemal.
- Ärge võtke sügavkülmutatud külmutuskaussidest kinni niiskete kätega.

### **⚠ HOIATUS! OHT TERVISELE!**

- Tooreid mune sisaldava jäätise valmistamisel esineb salmonella-bakterite oht. Järgige seetõttu järgmisi hügieenisoovitusi.
- Kui mune on säilitatud liiga kaua või ebapiisava jahutuse juures, võivad salmonellabakterid paljuneda. Kasutage seetõttu alati värskeid, hästi jahutatud mune. Nõrgenenud vastupanuvõimega isikute, nagu nt laste või seeniorite korral loobuge täielikult tooreid mune sisaldavatest retseptidest.
- Sügavkülmutamine ei surma salmonellabaktereid ja nad võivad paljuneda ka sulatatud jäätises. Tarbige jäätisemass seetõttu eelistatult koheselt pärast selle valmistamist. Külmikus hoitav jäätis tuleb ära kasutada 24 tunni jooksul. Sügavkülmikus -18 °C juures on see hoitav maksimaalselt ühe nädala jooksul.
- Ärge külmutage juba ülessulatatud jäätist uuesti!
- Puhastage jäätisemasin ja kõik kasutatud töövahendid pärast jäätise valmistamist põhjalikult.

## ❗ TÄHELEPANU! VARAKAHJU!

- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.
- Ärge käitage seadet kuumal pinnal või soojusallikate (nt pliidiplaat, ahi) läheduses.
- Ärge mitte kunagi lülitage seadet käitamise ajal välja ja hiljem uuesti sisse. Külmunud jäätisemass võib segamisotsiku blokeerida ja seda kahjustada.
- Veenduge, et külmutuskauss on enne külmutamist täiesti kuiv.
- Asetage sügavkülmikusse või külmikusse ainult külmutuskauss, mitte kogu seade.
- Ärge mitte kunagi soojendage külmutuskaussi üle 40 °C.
- Ärge kasutage valmis jäätisemassi külmutuskaussist võtmiseks metallist esemeid. Need võivad sisekülge kahjustada. Kasutage eelistatult silikoonkaabitsat või puitlusikat.
- Lisage ettevalmistatud lisandite segu töötavasse külmutuskaussi alles pärast sisselülitamist.
- Käitage seadet ainult tarnekomplekti kuuluvate tarvikutega.

## Tarnekomplekt

Tarnekomplekt koosneb järgmistest komponentidest:

- Jäätisemasin
- Kasutusjuhend

### i Juhis

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikust pakendamisest või transportist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükk **Teenindus**).

## Seadme kirjeldus

(joonis vt lahtipööratav leht)

Joonis A

- 1) Pöördlüüti Sees/Väljas
- 2) Mootoriplokk
- 3) Kaas
- 4) Segamivõll
- 5) Segamisotsik
- 6) Külmutuskauss
- 7) Plastrõngas
- 8) Välisnõu
- 9) Täiteava

## Seadme kokkupanemine

Kokkupanekul kasutage abiks jooniseid lahtipöörataval lehel.

- 1) Eemaldage pakkematerjal ja võimalikud kleeibised seadmelt.
- 2) Võimalike tootmisjääkide kõrvaldamiseks puhastage kõik osad nagu peatükis **Puhastamine** kirjeldatud.
- 3) Asetage kaas 3 mootoriplokkile 2 (vt joonis B lahtipöörataval lehel). Mõlemad fiksaatorinad peavad fikseeruma kuuldavalt.
- 4) Asetage segamivõll 4 altpoolt mootoriploki 2.

- 5) Asetage segamisotsik 5 segamivõllile 4.
- 6) Lükake plastrõngas 7 välisnõule 8. Plastrõnga 7 käepidemed peavad asuma välisnõu 8 vastavates süvendites.
- 7) Asetage külmutuskauss 6 plastrõngale 7.
- 8) Asetage kaas 3 koos mootoriploki 2 ja monteeritud segamisotsikuga 5 plastrõngale 7. Keerake kaant 3 päripäeva kuni see fikseerub.
- 9) Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa.

Seade on nüüd kasutusvalmis.

## Ettevalmistused

- ♦ Heade tulemuste saavutamiseks peavad nii külmutuskauss 6 kui ka ettevalmistatud jäätisesegu olema eelnevalt hästi jahutatud.
- ♦ Pange külmutuskauss 6 umbes 24-ks tunniks vähemalt -18 °C juures sügavkülmkappi/sügavkülmkirstu.

### i Juhis

- Jälgige, et külmutuskauss 6 on enne selle sügavkülmkappi/sügavkülmkirstu panemist täiesti kuiv.
- Pange külmutuskauss 6 enne külmutamist külmutuskotti ja sulgege see võimalikult tihealt. Sellega takistatakse jää või härmatise teket külmutuskausi 6.
- Hoidke külmutuskaussi 6 sügavkülmkapis/sügavkülmkirstus püstises asendis.
- Võtke külmutuskauss 6 sügavkülmikust välja alles vahetult enne valmistatud jäätisesegu töötlemist. Sellega takistate külmutuskausi 6 asjatut soojenemist.

- ◆ Pange puuviljad ja vedelad lisandid nagu piim, sojapiim või koor külmikusse juba enne töötlemist. Nii on need juba külmad ja jäätisesegu ei vaja mahajahutamiseks enam mitte nii kaua aega.
- ◆ Püreestage püreestamisjalaga puuviljad ja segage kõik lisandid vastavalt retseptile.
- ◆ Laske segul külmikus umbes 4 tundi jahtuda.

## ! Juhis

- Suure rasvasisaldusega piimatooted, nagu koor või mascarpone, teevad jäätise eriti kohevaks ja tõstavad maitse esile.
- Kasutage jäätisemassi magustamiseks eelistatult tuhksuhkrut. Jäätis muutub sellega tahkemaks ja tekib vähem jääkristalle.
- Laske sügavkülmutatud puuviljadel ainult poolenisti sulada, sest nii saab neid paremini püreestada.

## Jäätise valmistamine

### ! TÄHELEPANU!

-  Käivitage alati esmalt seade ja lisage siis lisandid! Vastasel juhul külmub jäätisesegu koheselt külmutuskausi 6 seinte külge ja segamisotsik 5 blokeerub. Sealjuures kuumeneb mootor üle!
  - Ärge mitte mingil juhul seisake seadet töötlemistoimingu ajal. Vastasel juhul külmub jäätisemassi koheselt külmutuskausi 6 seinte külge ja segamisotsik 5 blokeerub. Sealjuures kuumeneb mootor üle!
- 1) Võtke külmutuskauss 6 sügavkülmkapist / sügavkülmkirstust ja eemaldage külmutuskott.
  - 2) Pange seade kokku, nagu peatükis **Seadme kokkupanemine** kirjeldatud.

- 3) Lülitage seade sisse, selleks seadke pöördlüliti 1 asendisse „I“. Segamisotsik 5 pöörleb.
- 4) Lisage nüüd ettevalmistatud jäätisesegu läbi täiteava 9 külmutuskaussi 6. Kasutage selleks eelistatult tilaga nõud. Ärge siiski mitte kunagi lisage üle 700 ml. Töötlemise ajal massi maht suureneb!
- 5) Laske seadmel seni töötada, kuni olete segu konsistentsiga rahul. Hiljemalt 40 minuti pärast on jäätis valmis.

### ! Juhis

- Kui jäätis ei ole maksimaalse 40 minuti pärast saavutanud soovitud tugevust, pange see sügavkülmikusse, kuni jäätis on saavutanud soovitud konsistentsi.
- 6) Lülitage seade välja, selleks seadke pöördlüliti 1 asendisse „O“ ja tõmmake võrgupistik välja.
  - 7) Keerake kaant 3 vastupäeva, kuni saate selle ära võtta.
  - 8) Tõmmake segamisotsik 5 jäätisest välja. Kui jäätis peaks selle külge kinni jääma, kaapige jäätis sellelt silikoonlusika või muu sarnase esemega ära.
  - 9) Võtke jäätis külmutuskausist 6 välja. Jäätis on lusikaga söömiseks parajalt pehme ja seda saab koheselt tarbida.

### ! TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage valmis jäätisemassi külmutuskausist 6 võtmiseks metallist esemeid. Need võivad sisekülge kahjustada. Kasutage eelistatult silikoonkaabitsat või puitlusikat.

## Retseptid

### **i** Juhis

- Retseptidele garantii ei kehti. Kõik lisandite ja toiduvalmistamise andmed on orienteeruvad väärtused. Täiendage neid retsepte oma isiklike kogemuste põhjal.
- Tulemus oleneb põhiliselt kasutatavatest lisanditest. Kõrge rasvasisaldusega piimatooted annavad parema kohevuse ja tugevuse.
- Külmutuskausi **6** maksimaalne täitekogus annab umbes 9 – 10 jäätisekuuli.

## Vaniljejäätis

### Lisandid

- 200 ml / 200 g täispiima
- 200 ml / 200 g koort
- 40 g tuhksuhkrut
- 24 g vaniljesuhkrut (umbes 3 pakikest)
- 2 munakollast

### Valmistamine

- 1) Vahustage munarebud koos vaniljesuhkru ja tuhksuhkruga, kuni mass muutub heledaks.
- 2) Lisage juurde piim.
- 3) Vahustage koor, nii et see muutub veidi tahkeks.
- 4) Segage koor massile juurde.
- 5) Laske jäätisemassil külmikus umbes 4 tundi jahtuda.

Te saate nüüd jäätisemassi juhendis kirjeldatud viisil jäätiseks töödelda.

## Maasika-piimajäätis

### Lisandid

- umbes 300 g maasikaid
- 200 ml / 200 g täispiima
- 200 ml / 200 g koort
- 100 g tuhksuhkrut

### Valmistamine

- 1) Püreestage maasikad.
- 2) Vahustage koor, nii et see muutub veidi tahkeks.
- 3) Segage püreestatud maasikad koore, piima ja tuhksuhkruga.
- 4) Laske jäätisemassil külmikus umbes 4 tundi jahtuda.

Te saate nüüd jäätisemassi juhendis kirjeldatud viisil jäätiseks töödelda.

## Vegan banaani-mandlijäätis

### Lisandid

- 150 g banaane
- Poole sidruni mahl
- 250 ml / 250 g mandlijooki
- 200 ml / 200 g sojakoort
- 100 g tuhksuhkrut

### Valmistamine

- 1) Püreestage banaan koos sidrunimahla.
- 2) Vahustage sojakoort, nii et see muutub veidi tahkeks.
- 3) Segage püreestatud banaan sojakoore, mandlijooki ja tuhksuhkruga.
- 4) Laske jäätisemassil külmikus umbes 4 tundi jahtuda.

Te saate nüüd jäätisemassi juhendis kirjeldatud viisil jäätiseks töödelda.

## Mango-piimajäätis

### Lisandid

- 200 g mango viljaliha
- 200 ml / 200 g täispiima
- 200 ml / 200 g koort
- 100 g tuhksuhkrut

### Valmistamine

- 1) Püreestage mango viljaliha.
- 2) Vahustage koor, nii et see muutub veidi tahkeks.
- 3) Segage püreestatud mango viljaliha koore, piima ja tuhksuhkruga.
- 4) Laske jäätisemassil külmikus umbes 4 tundi jahtuda.

Te saate nüüd jäätisemassi juhendis kirjeldatud viisil jäätiseks töödelda.

## Pähkli-piimajäätis

### Lisandid

- 100 g pähkleid
- 200 ml / 200 g täispiima
- 200 ml / 200 g koort
- 200 g tuhksuhkrut
- 1 pakike vaniljesuhkrut
- 1 munarebu

### Valmistamine

- 1) Hakkige pähklid peeneks.
- 2) Vahustage munarebu koos vaniljesuhkru ja tuhksuhkruga, kuni mass muutub heledaks.
- 3) Vahustage koor, nii et see muutub veidi tahkeks.
- 4) Segage piim, koor ja mass.

- 5) Laske jäätisemassil külmikus umbes 4 tundi jahtuda.
- 6) Lisage pärast jahutamist jäätisemass seadmesse nagu peatükis **Jäätise valmistamine** kirjeldatud.
- 7) Oodake umbes 5 minutit ja lisage siis, ilma seadet välja lülitamata, hakitud pähklid järkjärgult seadmesse.
- 8) Oodake, kuni jäätis on valmis.

## Kiivisorbett

### Lisandid

- umbes 5 kiivit (umbes 390 g viljaliha)
- 1 laim
- 100 g suhkrut
- 100 ml vett

### Valmistamine

- 1) Koorige kiivid ja eemaldage sealjuures varreroots.
- 2) Lõigake viljaliha väikesteks kuubikuteks.
- 3) Tilgutage viljalihale pressitud laimide mahla.
- 4) Pange viljaliha 1 tunniks sügavkülmkappi.
- 5) Keetke suhkrut 100 ml veega, kuni tekib siirup. Laske siirupil seejärel jahtuda.
- 6) Püreestage viljaliha koos siirupiga püst- või saumikseriga.

Massi võite nüüd juhendis kirjeldatud viisil sorbetiks töödelda.

## Puhastamine

### ⚠ OHT!

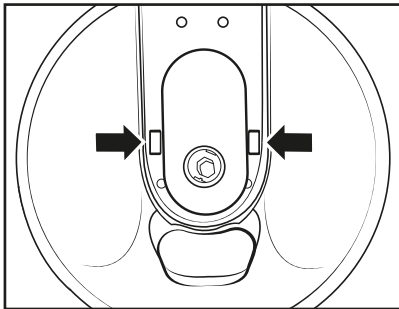
- ▶ Enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja.



Te ei tohi mootoriplokki **2** mitte mingil juhul asetada vedeliku sisse ja lasta vedelikel sattuda mootoriploki **2** korpusesse.

### ❗ TÄHELEPANU!

- ▶ Ärge kasutage agressiivseid, keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid. Need rikuvad seadme pealispinda.
- ▶ Veenduge, et puhastamisel ei tungi seadmesse niiskust, et vältida seadmel jäädavaid kahjustusi.
- ♦ Võite puhastamiseks seade, kui see on veel kokku pandud, koost lahti:
  - Keerake kaant **3** vastupäeva, kuni saate selle ära võtta.
  - Tõmmake segamisvõll **4** kaane **3** kinnitusest välja.
  - Lahutage segamisotsik **5** segamisvõllilt **4**.
  - Lahutage kaas **3** mootoriplokilt **2**, selleks suruge mõlemad fiksaatorid, mis ulatuvad kaanest **3** välja, kergelt sissepoole, nii et mootoriploki **2** saab kaane **3** küljest vabastada (vt joonis 1).



Joonis 1

- Hoidke plastrõngast **7** käepidemetest kinni ja tõstke plastrõngas **7** ja külmutuskauss **6** välisnõust **8** välja.

- ♦ Puhastage mootoriplokki **2** iga kord pärast kasutamist niiske lapiga. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuvainet. Pühkige seejärel puhtas vees niisutatud lapiga üle. Veenduge, et seadmes ei ole pesuvainet jääke ja seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuiv.
- ♦ Kui külmutuskauss **6** on saavutanud toatemperatuuri, puhastage seda valamus neutraalse pesuvaine ja veega temperatuuril maksimaalselt 40 °C. Võimalike pesuvaine jääkide eemaldamiseks loputage seejärel rohke puhta veega üle.
- ♦ Loputage kaant **3**, segamisvõlli **4**, segamisotsikut **5**, plastrõngast **7** ja välisnõud **8** soojas vähese pesuvainega vees. Kõikide pesuvaine jääkide kõrvaldamise tagamiseks loputage need osad veelkord puhta veega üle.

### i Juhis

- ▶  Segamisotsikut **5** ja kaant **3** (ilma mootoriplokita **2**) võite puhastada ka nõudepesumasinas. Asetage osad võimalusel nõudepesumasina ülemisse korvi ja ärge kiiluge neid kinni.
- ♦ Veenduge, et kõik osad on enne uuesti kasutamist täielikult kuivanud.



## Tehnilised andmed

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| Nimipinge                    | 220 – 240 V ~, 50 Hz |
| Võimsustarve                 | 12 W                 |
| Kaitseklass                  | II / □               |
| Külmutuskausi ❹ kasulik maht | umbes 1 l            |
| Külmutuskausi ❹ mahutavus    | umbes 1,65 l         |

## Hoidmine

- ◆ Hoidke puhastatud seadet puhtas ja kuivas kohas.

## Jäätmekäitlus

### Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv

sätetab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlustevõttesse.

**See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säastke keskkonda ja käidelve nõuetekohaselt.**

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

## Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelve enam mittevajalik

pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käidelve pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelve need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja

numbritega (b), millel on järgmine tähendus:

1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

## Varuosade tellimine

Varuosi sellele tootele saate alati mugavalt järelelida internetist aadressil [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



Skannige oma nutitelefoni/tahvelarvutiga QR-kood. Selle QR-koodiga liigute otse meie veebilehele ning saate vaadata ja tellida saadaolevaid varuosi.

### ❶ Juhis

- Kui teil peaks veebitellimusega olema probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel.
- Esitage koos oma tellimusega alati toote number (IAN) 472589\_2407.
- Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole kõikides tarneriikides võimalikud.

## Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

### Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiiõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmumise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

### Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

### Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülitiitel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusindusid.

### Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevat juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 472589\_2407, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiata toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.



Adressilt [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ning saate toote numbri (IAN) 472589\_2407 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

## Teenindus

### EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: [kompernass@lidl.ee](mailto:kompernass@lidl.ee)

IAN 472589\_2407

## Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

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

## Satura rādītājs

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Ievads</b> .....                                      | <b>58</b> |
| Noteikumiem atbilstīgs lietojums .....                   | 58        |
| Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli .....          | 58        |
| <b>Svarīgi drošības norādījumi</b> .....                 | <b>59</b> |
| <b>Piegādes komplekts</b> .....                          | <b>63</b> |
| <b>Ierīces apraksts</b> .....                            | <b>63</b> |
| <b>Ierīces salikšana</b> .....                           | <b>63</b> |
| <b>Sagatavošanās</b> .....                               | <b>63</b> |
| <b>Saldējuma pagatavošana</b> .....                      | <b>64</b> |
| <b>Receptes</b> .....                                    | <b>65</b> |
| Vaniļas saldējums .....                                  | 65        |
| Zemeņu un piena saldējums .....                          | 65        |
| Vegānais banānu-mandeļu saldējums .....                  | 65        |
| Mango un piena saldējums .....                           | 66        |
| Riekstu un piena saldējums .....                         | 66        |
| Kivi sorbets .....                                       | 66        |
| <b>Tīrīšana</b> .....                                    | <b>67</b> |
| <b>Tehniskie parametri</b> .....                         | <b>68</b> |
| <b>Uzglabāšana</b> .....                                 | <b>68</b> |
| <b>Utilizācija</b> .....                                 | <b>68</b> |
| Ierīces likvidēšana .....                                | 68        |
| Iepakojuma utilizēšana .....                             | 68        |
| <b>Rezerves daļu pasūtīšana</b> .....                    | <b>68</b> |
| <b>Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija</b> ..... | <b>69</b> |
| Serviss .....                                            | 70        |
| Importētājs .....                                        | 70        |

## Ievads

Apsveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi! Ar šo pirkumu jūs savā īpašumā iegūstat augstvērtīgu izstrādājumu.



Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgus norādījumus par drošību, izstrādājuma lietošanu un likvidēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Izmanojiet izstrādājumu tikai atbilstoši sniegtajam aprakstam un norādītajām lietojuma jomām. Nododot izstrādājumu lietošanā citiem, dodiet līdzī arī visu izstrādājuma dokumentāciju.

## Noteikumiem atbilstīgs lietojums

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi piena saldējuma un sorbета pagatavošanai. Tā ir paredzēta lietošanai slēgtās telpās privātās mājāimniecībās.

Jebkāds cits pielietojums vai izmaiņas ierīcē ir uzskatāmas par noteikumiem neatbilstošām un var izraisīt nopietnus nelaimes gadījumus. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies, izmantojot ierīci neatbilstoši noteikumiem vai lietojot to nepareizi. Ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai.

Ievērojiet lietošanas valstī spēkā esošos noteikumus un visus īpašos noteikumus attiecībā uz virsmām un materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku.

## Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas tālāk norādītās brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms).

|  |                                                                                                                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>BĪSTAMI!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>BRĪDINĀJUMS!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.</p>              |
|  | <p><b>IEVĒROT PIESARDZĪBU!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.</p> |
|  | <p><b>UZMANĪBU!</b> Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.</p>                                                         |
|  | <p><b>Ievēribai:</b> Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.</p>                                                                                                                            |
|  | <p>Maiņstrāva/maiņspriegums</p>                                                                                                                                                                                                  |
|  | <p>II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārtīga vai pastiprināta izolācija starp spriegumaktīvām daļām un daļām, kurām iespējams pieskarties.</p>                                                                 |
|  | <p>Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces daļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.</p>                                                                                                                         |
|  | <p>Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.</p>                                                                                                                                                                                     |
|  | <p>Ievērot lietošanas instrukciju</p>                                                                                                                                                                                            |

## **Svarīgi drošības norādījumi**

### **⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!**

- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcei nav ārēji redzamu bojājumu. Nelietojiet bojātu vai nokritušu ierīci.
- Pieslēdziet ierīci tikai tad, ja kontaktligzda ir uzstādīta un iezemēta atbilstoši noteikumiem un spriegums atbilst tehnisko datu plāksnītē norādītajam. Kontaktligzdai ir jābūt ar ērtu piekļuvi, lai ārkārtas situācijā varat ierīci ātri atvienot no strāvas padeves.
- Tīkla kabeli novietojiet tā, lai tas nesaskartos ar karstiem priekšmetiem vai priekšmetiem ar asām malām. Novietojiet vadu tā, lai to nebūtu iespējams salocīt, iespiest vai kā citādi sabojāt.
- Pirms ierīces pārvietošanas, uzpildes, traucējumu gadījumā un pirms tīrīšanas, kā arī tad, ja ierīce netiek lietota, vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas! Nekad nevelciet aiz tīkla kabeļa, bet vienmēr tikai aiz tīkla kontaktspraudņa. Nesatveriet ierīces kontaktspraudni ar mitrām vai slapjām rokām.
- Nekad neiegremdējiet motora bloku, tīkla kabeli vai kontaktspraudni ūdenī vai citos šķidrumos! Ja ierīce tomēr ir iekritusi šķidrumā, nekavējoties atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Pirms atkārtotas ieslēgšanas lūdziet ierīci pārbaudīt.
- Ja ierīces strāvas kabelis ir bojāts, ražotājam, tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Raugiet, lai ierīce un tās tīkla kabelis un kontaktspraudnis vienmēr atrastos drošā attālumā no atklātas liesmas un karstām virsmām.

- Lietojiet ierīci tikai sausās iekštelpās. Sargiet to no lietus un slapjuma.
- Uzstādiet ierīci tā, lai tā nevarētu iekrist ūdenī, piemēram, vannā vai izlietnē.
- Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms tās salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektroapgādes tīkla.
- Nekādā gadījumā neatveriet motora bloku. Ierīces iekšpusē nav detaļu, kurām būtu jāveic apkope. Ja korpuss ir atvērts, pastāv strāvas trieciena risks!
- Nekādā gadījumā nepārstrādājiet saldēšanas traukā saldējuma masu, kas pārsniedz 700 ml.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet ierīci ar tukšu saldēšanas trauku.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.

## **BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!**

- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, uztveres vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā vai ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamās apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav sasnieguši 8 gadu vecumu un neatrodas pieaugušas personas uzraudzībā.
- Ierīce un tās pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem.
- Ar iepakojuma materiāliem nedrīkst rotaļāties. Pastāv nosmakšanas risks!

- Izmantojiet ierīci tikai atbilstoši noteikumiem.  
Ierīces nepareizas vai kļūdainas lietošanas gadījumā pastāv savainošanās risks!
- Pirms nomaināt piederumus vai papildu detaļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīcei jābūt izslēgtai un atvienotai no elektrotīkla.
- Nepieskarieties ierīcei, kamēr tā darbojas. Turiet pirkstus, garus matus, apģērbu un citus priekšmetus atstatotus no ierīces.
- Nepieskarieties sasalušajam saldēšanas traukam ar slapjām rokām.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS! VESELĪBAS APDRAUDĒJUMS!**

- Saldējuma gatavošanā izmantojot svaigas olas, pastāv salmonellu risks. Tāpēc ņemiet vērā tālāk norādītos ieteikumus saistībā ar higiēnu.
- Ja olas ir uzglabātas pārāk ilgi vai tās tikušas uzglabātas nepietiekamā vēsumā, tajās var savairoties salmonellas. Tāpēc vienmēr izmantojiet svaigas, labi atdzesētas olas. Cilvēkiem ar novājinātām organisma aizsargspējām, piemēram, bērniem vai vecāka gadagājuma cilvēkiem, jāizvairās no jebkādām receptēm, kurās tiek izmantotas termiski neapstrādātas olas.
- Dziļā sasaldēšana salmonellas neiznīcina, un tās spēj vairoties arī atkausētā saldējumā. Tāpēc ieteicams saldējuma masu izlietot uzreiz pēc tās pagatavošanas. Uzglabājot ledusskapī, saldējums ir jāizlieto 24 stundu laikā. Saldēšanas nodalījumā -18 °C temperatūrā to var uzglabāt ne ilgāk par vienu nedēļu.
- Atkārtoti nesasaldējiet atkusušu saldējumu!
- Pēc saldējuma pagatavošanas rūpīgi izfīriet saldējuma pagatavošanas ierīci un visus izmantotos rīkus.



## ❗ IEVĒRĪBAI! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu, lai darbinātu ierīci.
- Nedarbiniet ierīci uz karstas virsmas vai siltuma avotu tuvumā (piemēram, plīts virsmas vai krāsns tuvumā).
- Ierīces darbības laikā nekādā gadījumā neizslēdziet un tad atkārtoti neieslēdziet to. Sasaldētā saldējuma masa var nobloķēt maisīšanas slotiņu, sabojājot to.
- Pārliedzinieties, ka saldēšanas trauks pirms sasaldēšanas ir pilnīgi sauss.
- Ievietojiet saldēšanas nodalījumā vai ledusskapī tikai saldēšanas trauku, nevis visu ierīci.
- Nekādā gadījumā nesildiet saldēšanas trauku virs 40 °C.
- Gatavās saldējuma masas izņemšanai no saldēšanas trauka neizmantojiet metāla priekšmetus. Tie var sabojāt trauka iekšpusi. Šim mērķim vislabāk izmantojiet silikona lāpstiņu vai koka karoti.
- Sagatavoto sastāvdaļu maisījumu iepildiet darbībā esošajā saldēšanas traukā tikai pēc ierīces ieslēgšanas.
- Darbiniet ierīci tikai ar komplektā iekļautajiem piederumiem.

## Piegādes komplekts

Piegādes komplektā ietilpst:

- saldējuma pagatavošanas ierīce
- lietošanas instrukcija

### **i** **Ievēribai**

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts sabojāta iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruna numuru (skatiet sadaļu **Serviss**).

## Ierīces apraksts

(Attēlus skatīt atlokāmajā lapā.)

A att.

- 1) Pagriezams IESL./IZSL. slēdzis
- 2) Motora bloks
- 3) Vāks
- 4) Maisīšanas ass
- 5) Maisīšanas slotiņa
- 6) Saldēšanas trauks
- 7) Plastmasas gredzens
- 8) Ārējā tvertne
- 9) Iepildes atvere

## Ierīces salikšana

Lai saliktu ierīci, skatiet attēlus atlokāmajā lapā.

- 1) Noņemiet no ierīces iepakojuma materiālu un uzlīmes, ja tādas ir.
- 2) Notīriet visas ierīces daļas, kā aprakstīts nodaļā **Tīrīšana**, lai likvidētu iespējamās ražošanas vielu paliekas.
- 3) Uzlieciet vāku **3** uz motora bloka **2** (skatiet B att. atlokāmajā lapā). Abām fiksācijas mēlītēm ir dzirdami jānofiksējas.
- 4) No apakšas iespraudiet maisīšanas asi **4** motora blokā **2**.

- 5) Uzspraudiet maisīšanas slotiņu **5** uz maisīšanas asi **4**.
- 6) Uzbīdīet plastmasas gredzenu **7** uz ārējās tvertnes **8**. Plastmasas gredzena **7** rokturiem jāatrodas atbilstīgajos ārējās tvertnes **8** padziļinājumos.
- 7) Uzlieciet saldēšanas trauku **6** uz plastmasas gredzena **7**.
- 8) Uzlieciet vāku **3** ar motora bloku **2** un uzmontēto maisīšanas slotiņu **5** uz plastmasas gredzena **7**. Griežiet vāku **3** pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz tas nofiksējas.
- 9) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni tīkla kontaktligzdā.

Tagad ierīce ir sagatavota lietošanai.

## Sagatavošanās

- ♦ Lai sasniegtu labus rezultātus, gan saldēšanas traukam **6**, gan arī sagatavotajai saldējuma masai pirms tam ir jābūt ļoti atdzesētai.
- ♦ Ievietojiet saldēšanas trauku **6** uz apm. 24 stundām saldētavā/saldēšanas nodaļumā, kur temperatūra ir vismaz  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### **i** **Ievēribai**

- Raugieties, lai saldēšanas trauks **6** būtu pilnīgi sauss, pirms ievietojat to saldētavā/saldēšanas nodaļumā.
- Pirms sasaldēšanas ievietojiet saldēšanas trauku **6** produktu sasaldēšanas maisīnā, pēc iespējas ciešāk noslēdzot to. Tādējādi tiks novērsta ledus vai apsarmojuma nosēduma veidošanās saldēšanas traukā **6**.
- Uzglabājiet saldēšanas trauku **6** saldētavā/saldēšanas nodaļumā vertikālā pozīcijā.
- Izņemiet saldēšanas trauku **6** no saldēšanas nodaļuma tikai pirms pašas sagatavotās saldējuma masas pārstrādes. Šādi tiks novērsta lieka saldēšanas trauka **6** uzsilšana.

- ◆ Ielieciet augļus un šķidrās sastāvdaļas, piemēram, pienu, sojas pienu vai saldo krējumu ledusskapī jau pirms pārstrādes. Šādi tie jau būs auksti un saldējuma masai nebūs nepieciešams tik ilgs laiks, lai atdzistu.
- ◆ Ar rokas blenderi sablendējiet augļus un samaisiet visas sastāvdaļas saskaņā ar recepti.
- ◆ Atstājiet iegūto masu ledusskapī uz apm. 4 stundām atdzist.

## ! Ievēroībai

- Piena produkti ar augstu tauku saturu, piemēram, saldaiss krējums vai maskarpone, padarīs saldējumu īpaši krēmīgu un uzlabos tā garšu.
- Ideālā gadījumā saldējuma masas saldināšanai izmantojiet pūdercukuru. Tādējādi saldējuma konsistence kļūs cietāka un veidosies mazāk ledus kristāliņi.
- Neatkausējiet saldētus augļus pilnībā, jo šādi tos būs vieglāk sablendēt.

## Saldējuma pagatavošana

### ! UZMANĪBU!

-  Vienmēr vispirms ieslēdziet ierīci un tikai pēc tam iepildiet sastāvdaļas! Pretējā gadījumā saldējuma maisījums uzreiz piesals pie saldēšanas trauka ❹ sienīnām un maisīšanas slotiņa ❺ nobloķēsies. Šādi pārkarstis motors!
  - Nekādā gadījumā neapstādiniet ierīci pārstrādes procesa laikā. Pretējā gadījumā saldējuma masa uzreiz piesals pie saldēšanas trauka ❹ sienīnām un maisīšanas slotiņa ❺ nobloķēsies. Šādi pārkarstis motors!
- 1) Izņemiet saldēšanas trauku ❹ no saldētavas / sasaldēšanas nodalījuma un noņemiet produktu sasaldēšanas maisiņu.
  - 2) Salieciet ierīci, kā aprakstīts nodaļā **Ierīces salikšana**.

- 3) Ieslēdziet ierīci, nostatot pagriežamo slēdzi ❶ pozīcijā „I”. Maisīšanas slotiņa ❺ griežas.
- 4) Tagad iepildiet sagatavoto saldējuma maisījumu caur iepildes atveri ❹ saldēšanas traukā ❹. Šim mērķim vislabāk izmantot trauku ar iedobi produktu izliešanai. Neiepildiet traukā vairāk kā 700 ml saldējuma masas. Pārstrādes laikā masas apjoms palielinās!
- 5) Ļaujiet ierīcei darboties līdz brīdim, kad jūs apmierina iegūtā maisījuma konsistence. Ne vēlāk kā pēc 40 minūtēm saldējums būs gatavs baudīšanai.

### ! Ievēroībai

- Ja pēc 40 minūtēm saldējums vēl nav ieguvis vēlamo konsistenci, ielieciet to saldētavā, līdz tas ir ieguvis vēlamo konsistenci.
- 6) Izslēdziet ierīci, nostatot pagriežamo slēdzi ❶ pozīcijā „O”, un atvienojiet tīkla kontaktspraudni.
  - 7) Griežiet vāku ❸ pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz varat to noņemt.
  - 8) Izņemiet maisīšanas slotiņu ❺ no saldējuma. Ja pie tās ir pielipis saldējums, nokasiet to ar silikona karoti vai tamlīdzīgu priekšmetu.
  - 9) Izņemiet saldējumu no saldēšanas trauka ❹. Saldējuma konsistence ļauj to paņemt ar karoti, un tas uzreiz ir gatavs baudīšanai.

### ! UZMANĪBU!

- Gatavās saldējuma masas izņemšanai no saldēšanas trauka ❹ neizmantojiet metāla priekšmetus. Tie var sabojāt trauka iekšpusi. Šim mērķim vislabāk izmantojiet silikona lāpstiņu vai koka karoti.

## Receptes

### **i** Ievērbai

- Attiecībā uz receptēm nekādas garantijas netiek sniegtas. Visi sastāvdaļu daudzumi un pagatavošanas norādījumi ir aptuveni. Pieļaujot šīs receptes, balstoties uz personīgo gatavošanas pieredzi.
- Rezultāts pamatā ir atkarīgs no izmantotajām sastāvdaļām. Piena produkti ar augstu tauku saturu ir krēmīgāki un iegūst stingrāku konsistenci.
- Piepildot saldēšanas trauku **6** līdz maksimālajai atzīmei, iegūsi aptuveni 9 – 10 saldējuma bumbiņas.

## Vaniļas saldējums

### Sastāvdaļas

- 200 ml/200 g pilnpiena
- 200 ml/200 g saldā krējuma
- 40 g pūdercukura
- 24 g vaniļas cukura (apm. 3 paciņas)
- 2 olu dzeltenumi

### Pagatavošana

- 1) Saputojiet olu dzeltenumus ar vaniļas cukuru un pūdercukuru, līdz maisījums iegūst gaišu krāsu.
- 2) Pielejiet klāt pienu.
- 3) Uzputojiet saldo krējumu, līdz tas ir ieguvis stingrāku konsistenci.
- 4) Samaisiet saldo krējumu kopā ar pārējo masu.
- 5) Ļaujiet saldējuma masai atdzist ledusskapī apm. 4 stundas.

Pēc tam varat saldējuma masu pārstrādāt saldējuma, kā izklāstīts instrukcijā.

## Zemeņu un piena saldējums

### Sastāvdaļas

- Apm. 300 g zemeņu
- 200 ml/200 g pilnpiena
- 200 ml/200 g saldā krējuma
- 100 g pūdercukura

### Pagatavošana

- 1) Sablendējiet zemenes.
- 2) Uzputojiet saldo krējumu, līdz tas ir ieguvis stingrāku konsistenci.
- 3) Sajauciet sablendētās zemenes ar saldo krējumu, pienu un pūdercukuru.
- 4) Ļaujiet saldējuma masai atdzist ledusskapī apm. 4 stundas.

Pēc tam varat saldējuma masu pārstrādāt saldējuma, kā izklāstīts instrukcijā.

## Vegānais banānu-mandeļu saldējums

### Sastāvdaļas

- 150 g banānu
- Sula, kas iegūta no pusciirona
- 250 ml/250 g mandeļu piena
- 200 ml/200 g sojas krējuma
- 100 g pūdercukura

### Pagatavošana

- 1) Sablendējiet banānus ar citriona sulu.
- 2) Uzputojiet sojas krējumu, līdz tas ir ieguvis stingrāku konsistenci.
- 3) Sajauciet sablendētos banānus ar sojas krējumu, mandeļu pienu un pūdercukuru.
- 4) Ļaujiet saldējuma masai atdzist ledusskapī apm. 4 stundas.

Pēc tam varat saldējuma masu pārstrādāt saldējuma, kā izklāstīts instrukcijā.

## Mango un piena saldējums

### Sastāvdaļas

- 200 g mango mikstuma
- 200 ml/200 g pilnpiena
- 200 ml/200 g saldā krējuma
- 100 g pūdercukura

### Pagatavošana

- 1) Sablendējiet mango mikstumu.
- 2) Uzputojiet saldo krējumu, līdz tas ir ieguvis stingrāku konsistenci.
- 3) Sajauciet sablendēto mango mikstumu ar saldo krējumu, pienu un pūdercukuru.
- 4) Ļaujiet saldējuma masai atdzist ledusskapī apm. 4 stundas.

Pēc tam varat saldējuma masu pārstrādāt saldējumā, kā izklāstīts instrukcijā.

## Riekstu un piena saldējums

### Sastāvdaļas

- 100 g riekstu
- 200 ml/200 g pilnpiena
- 200 ml/200 g saldā krējuma
- 200 g pūdercukura
- 1 paciņa vaniļas cukura
- 1 olas dzeltenums

### Pagatavošana

- 1) Sasmalciniet riekstus.
- 2) Saputojiet olu dzeltenumu ar vaniļas cukuru un pūdercukuru, līdz maisījums iegūst gaišu krāsu.
- 3) Uzputojiet saldo krējumu, līdz tas ir ieguvis stingrāku konsistenci.
- 4) Sajauciet kopā pienu, saldo krējumu un pārējo masu.

- 5) Ļaujiet saldējuma masai atdzist ledusskapī apm. 4 stundas.
- 6) Pēc atdzišanas ievietojiet saldējuma masu ierīcē, kā aprakstīts nodaļā **Saldējuma pagatavošana**.
- 7) Uzgaidiet apm. 5 minūtes un pēc tam, neizslēdzot ierīci, pakāpeniski iepildiet sasmalcinātos riekstus ierīcē.
- 8) Uzgaidiet, līdz saldējums ir gatavs baudīšanai.

## Kivi sorbets

### Sastāvdaļas

- Apm. 5 gab. kivi (apm. 390 g augļu mikstuma)
- 1 laims
- 100 g cukura
- 100 ml ūdens

### Pagatavošana

- 1) Nomizojiet kivi, izņemot ārā arī kātiņa augšanas vietu.
- 2) Sagrieziet augļu mikstumu mazos kubiciņos.
- 3) Aplaištiet augļu mikstumu ar sulu, kas izspiesta no laima.
- 4) Ievietojiet augļu mikstumu uz 1 stundu saldētavā.
- 5) Uzvāriet 100 ml ūdens ar pievienotu cukuru, līdz izveidojas sirups. Pēc tam ļaujiet sirupam atdzist.
- 6) Ar rokas vai stacionāro blenderi sablendējiet augļu mikstumu ar sirupu.

Pēc tam varat iegūto masu pārstrādāt sorbetā, kā izklāstīts instrukcijā.

## Tīrīšana

### ⚠ BĪSTAMI!

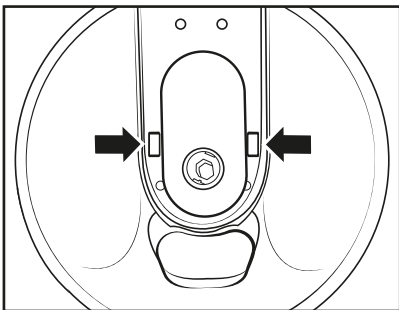
- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.



Motora bloku **2** nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī un pieļaut šķidruma iekļūšanu motora bloka **2** korpusā.

### ⚠ UZMANĪBU!

- Neizmantojiet agresīvas iedarbības, ķīmiskus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie sabojās ierīces virsmu.
- Lai novērstu neatgriezenisku ierīces sabojāšanu, gādājiet, lai tīrīšanas laikā ierīcē neiekļūtu mitrums.
- ♦ Ja ierīce vēl ir saliktā stāvoklī, tīrīšanas nolūkā izjauciet to:
  - Grieziet vāku **3** pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz varat to noņemt.
  - Izvelciet maisīšanas asi **4** no ietveres, kas atrodas vākā **3**.
  - Atvienojiet maisīšanas slotiņu **5** no maisīšanas ass **4**.
  - Atvienojiet vāku **3** no motora bloka **2**, iespiežot abus fiksatorus, kas sniedzas ārpus vāka **3**, nedaudz uz iekšu tā, lai motora bloku **2** varētu atvienot no vāka **3** (skatiet 1. att.).



1. att.

- Pieturiet plastmasas gredzenu **7** aiz rokturiem un izceliet plastmasas gredzenu **7** un saldēšanas trauku **6** no ārējās tvertnes **8**.

- ♦ Pēc katras lietošanas reizes noslaukiet motora bloku **2** ar mitru lupatiņu. Ja netīrumus ir grūti notīrīt, uzleļiet uz lupatiņas neitrālas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tam noslaukiet virsmu ar tīru ūdeni. Pārļiecinieties, vai uz ierīces nav trauku mazgājamā līdzekļa palieku un ierīce pirms atkārtotas lietošanas ir pilnīgi sausa.

- ♦ Tiklīdz saldēšanas trauks **6** ir sasniedzis istabas temperatūru, izmazgājiet to izlietnē ar saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli un ūdeni, kura temperatūra nepārsniedz 40 °C. Pēc tam rūpīgi noskalojiet to ar tīru ūdeni, lai noņemtu iespējamās mazgāšanas līdzekļa paliekas.

- ♦ Nomazgājiet vāku **3**, maisīšanas asi **4**, maisīšanas slotiņu **5**, plastmasas gredzenu **7** un ārējo tvertni **8** siltā ūdenī, kam pievienots neliels daudzums trauku mazgājamā līdzekļa. Noskalojiet šīs ierīces daļas vēlreiz ar tīru ūdeni, lai pārļiecinātos, ka visas mazgāšanas līdzekļa paliekas ir pilnībā noņemtas.

### i Ievēroībai

-  Maisīšanas slotiņu **5** un vāku **3** (bez motora bloka **2**) varat mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā. Ja iespējams, ievietojiet ierīces daļas trauku mazgājamās mašīnas augšējā grozā.
- ♦ Pirms atkārtotas lietošanas pārļiecinieties, vai visas daļas ir pilnībā nožuvušas.

## Tehniskie parametri

|                                                                                                                          |                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Nominālais spriegums                                                                                                     | 220 – 240 V ~, 50 Hz                                                                   |
| Jaudas patēriņš                                                                                                          | 12 W                                                                                   |
| Aizsardzības klase                                                                                                       | II /  |
| Saldēšanas trauka  lietderīgais tilpums | apm. 1 l                                                                               |
| Saldēšanas trauka  ietilpība            | apm. 1,65 l                                                                            |

## Uzglabāšana

- ◆ Notīrīto ierīci glabājiet tīrā un sausā vietā.

## Utilizācija

### Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvīrotu atkritumu tvertni uz rītenīšiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU.

Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

**Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.**

Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.

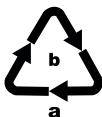


Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

## Iepakojuma utilizēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķiļojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

## Rezerves daļu pasūtīšana

Šim izstrādājumam tīmekļa vietnē **www.kompernass.com** var ērti un pastāvīgi pasūtīt rezerves daļas.



Noskenējiet šo kvadrāt kodu ar viedtālruni/planšetdatoru. Izmantojot šo kvadrāt kodu, uzreiz tiks atvērta mūsu tīmekļa vietne, kur iespējams apskatīt un pasūtīt pieejamās rezerves daļas.

### Norāde

- Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties telefoniski vai pa e-pastu mūsu servisa centrā.
- Veicot pasūtījumu, vienmēr norādiet arī preces numuru (IAN) 472589\_2407.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

## Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces

pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

### Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiēt pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

### Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

### Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauksli un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

### Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 472589\_2407 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.



- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšanu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) un, ievadot preces numuru (IAN) 472589\_2407, atvērt savu lietošanas pamācību.

## Serviss

**LV** Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: [kompernass@lidl.lv](mailto:kompernass@lidl.lv)

IAN 472589\_2407

## Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

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

# Inhaltsverzeichnis

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Einleitung</b> .....                          | <b>72</b> |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch. ....                | 72        |
| Verwendete Warnhinweise und Symbole .....        | 72        |
| <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....        | <b>73</b> |
| <b>Lieferumfang</b> .....                        | <b>77</b> |
| <b>Gerätebeschreibung</b> .....                  | <b>77</b> |
| <b>Gerät zusammenbauen</b> .....                 | <b>77</b> |
| <b>Vorbereitungen</b> .....                      | <b>77</b> |
| <b>Eiscreme herstellen</b> .....                 | <b>78</b> |
| <b>Rezepte</b> .....                             | <b>79</b> |
| Vanilleeis .....                                 | 79        |
| Erdbeermilcheis .....                            | 79        |
| Veganes Bananen-Mandel-Eis .....                 | 79        |
| Mangomilcheis .....                              | 80        |
| Nussmilcheis .....                               | 80        |
| Kiwi-Sorbet .....                                | 80        |
| <b>Reinigen</b> .....                            | <b>81</b> |
| <b>Technische Daten</b> .....                    | <b>82</b> |
| <b>Aufbewahren</b> .....                         | <b>82</b> |
| <b>Entsorgung</b> .....                          | <b>82</b> |
| Gerät entsorgen .....                            | 82        |
| Verpackung entsorgen .....                       | 82        |
| <b>Ersatzteile bestellen</b> .....               | <b>83</b> |
| <b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> ..... | <b>83</b> |
| Service .....                                    | 84        |
| Importeur .....                                  | 84        |

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):

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>GEFAHR!</b> 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. |
|    | <b>WARNUNG!</b> 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.       |
|    | <b>VORSICHT!</b> 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. |
|    | <b>ACHTUNG!</b> 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.                                     |
|   | <b>Hinweis:</b> 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

- ❶ Drehschalter Ein/Aus
- ❷ Motoreinheit
- ❸ Deckel
- ❹ Rührachse
- ❺ Rührbesen
- ❻ Gefrierschüssel
- ❼ Kunststoffring
- ❽ Außenbehälter
- ❾ 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 **❸** auf die Motoreinheit **❷** (siehe Abb. B auf der Ausklappseite). Beide Rastnasen müssen hörbar einrasten.
- 4) Stecken Sie die Rührachse **❹** von unten in die Motoreinheit **❷**.

- 5) Stecken Sie den Rührbesen **❺** auf die Rührachse **❹**.
- 6) Stülpen Sie den Kunststoffring **❼** auf den Außenbehälter **❽**. Die Griffe des Kunststoffrings **❼** müssen in die entsprechenden Mulden des Außenbehälters **❽** liegen.
- 7) Setzen Sie die Gefrierschüssel **❻** auf den Kunststoffring **❼**.
- 8) Setzen Sie den Deckel **❸** mit der Motoreinheit **❷** und dem montierten Rührbesen **❺** auf den Kunststoffring **❼**. Drehen Sie den Deckel **❸** 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 **❻** als auch die vorbereitete Eismischung vorher gut gekühlt werden.
- ◆ Legen Sie die Gefrierschüssel **❻** ca. 24 Stunden in einen Tiefkühlschrank / eine Tiefkühltruhe bei mindestens -18 °C.

### **i Hinweis**

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



- ◆ 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).

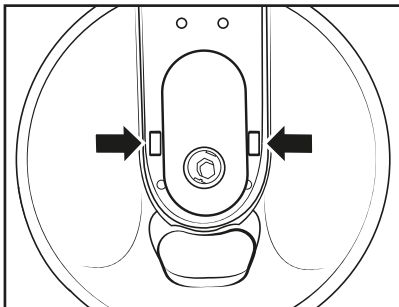


Abb. 1

- 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.

### **i 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<br>Gefrierschüssel       | ca. 1 l                                                                                |
| Fassungsvermögen<br>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](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können 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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacij · Teabe seis ·

Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

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

---

IAN 472589\_2407