



ICE CREAM MAKER SECM 12 E2

(RS)

APARAT ZA SLADOLED

Uputstvo za upotrebu

(BG)

МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

EISCREMEMASCHINE

Bedienungsanleitung

(RO)

APARAT PENTRU PREPARAT ÎNGHEȚATĂ

Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Οδηγίες χρήσης

IAN 472589_2407

(RS) (RO)
(BG) (GR)



RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

RO

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

BG

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

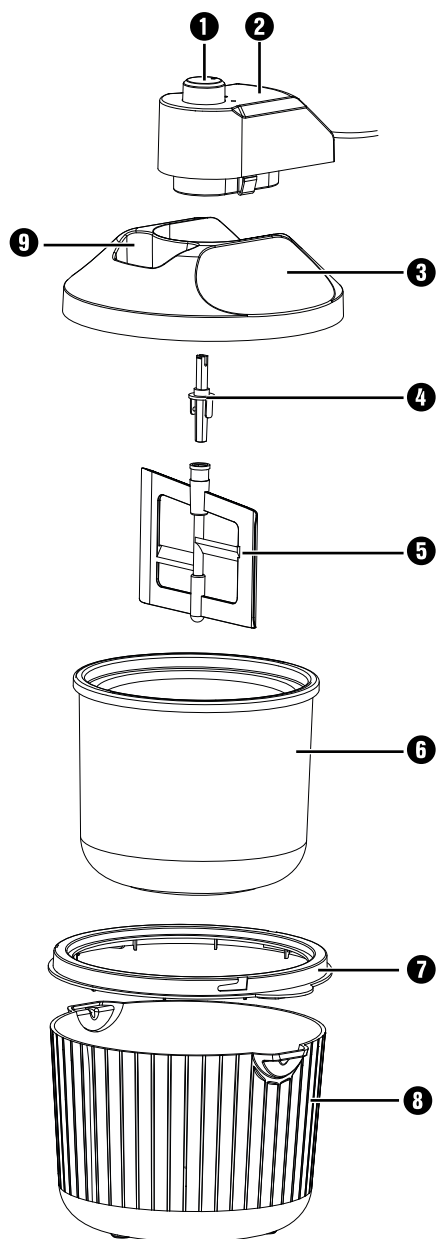
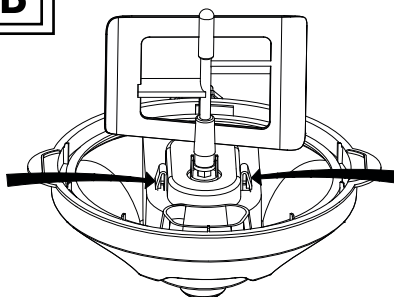
GR CY

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

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	15
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	29
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	43
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	57

A**B**

Sadržaj

Uvod	2
Namenska upotreba	2
Korišćene napomene upozorenja i simboli	2
Važne bezbednosne napomene	3
Obim isporuke	7
Opis aparata	7
Sastavljanje aparata	7
Pripreme	7
Pravljenje sladoleda	8
Recepti	9
Sladoled od vanile	9
Mlečni sladoled od jagoda	9
Veganski sladoled od banana i badema	9
Mlečni sladoled od manga	10
Mlečni sladoled od lešnika	10
Sorbet od kivija	10
Čišćenje	11
Tehnički podaci	12
Čuvanje	12
Odlaganje	12
Odlaganje aparata	12
Odlaganje ambalaže	12
Poručivanje rezervnih delova	12
Servis	13
Garancija i garantni list	13

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata. Time ste se odlučili za kvalitetan proizvod.



Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Ovaj aparat služi isključivo za pravljenje mlečnog sladoleda i sorbea. Aparat je namenjen za korišćenje u zatvorenim prostorijama u privatnom domaćinstvu.

Svaka druga upotreba ili promena aparata važi kao nenamenska i krije znatne opasnosti od nezgoda. Proizvođač ne preuzima odgovornost za oštećenja nastala usled nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja. Aparat nije namenjen za komercijalnu upotrebu.

Obratite pažnju na propise koji se primenjuju u zemlji u kojoj se koristi i, ako je potrebno, posebne propise za površine i materijale koji dolaze u kontakt sa hranom.

Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
--	---

	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	OPREZ! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	Napomena: Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Klasa zaštite II: Zaštita dvostrukom ili pojačanom izolacijom između delova koji provode napon i sa kojima se dolazi u kontakt.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Pogodno za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Pridržavajte se uputstva za upotrebu

Važne bezbednosne napomene

⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Prekontrolišite aparat pre upotrebe na spoljna vidljiva oštećenja. Ne puštajte u rad uređaj koji je oštećen ili je pao.
- Priključite aparat samo na propisno instaliranu i uzemljenu utičnicu, čiji napon odgovara podacima na tipskoj pločici. Utičnica mora da bude lako pristupačna, tako da u hitnom slučaju aparat možete brzo da odvojite od električnog napajanja.
- Položite električni kabl tako da ne dođe u dodir sa vrućim predmetima ili predmetima sa oštrim ivicama. Sprovedite ga tako da ne može da se savije, uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- Pre pomeranja ili punjenja aparata, kod smetnji, pre čišćenja aparata, ili kada ga ne koristite, uvek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! Vucite uvek samo za mrežni utikač, nikada ne povlačite električni kabl. Nikada ne dirajte utikač aparata mokrim ili vlažnim rukama.
- Nikada ne potapajte sklop motora, električni kabl ili mrežni utikač u vodu ili druge tečnosti! Ukoliko aparat ipak jednom padne u tečnost, odmah izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Stručnjak treba da proverí aparat pre ponovnog puštanja u rad.
- Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnički servis proizvođača ili slično kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
- Uvek držite aparat i električni kabl i mrežni utikač podalje od otvorene vatre i vrućih površina.

- Koristite aparat samo u suvim unutrašnjim prostorijama. Čuvajte ga od kiše i vlage.
- Postavite aparat, tako da ne može da padne u vodu, npr. u kadu ili lavabo.
- Aparat mora uvek da bude odvojen od električne mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Nikada ne otvarajte sklop motora. U unutrašnjosti aparata se ne nalaze delovi za održavanje. Kada je kućište otvoreno, postoji opasnost od električnog udara!
- Nikada ne koristite više od 700 ml smese za sladoled u činiji za zamrzavanje.
- Nikada ne koristite aparat sa praznom činijom za zamrzavanje.
- Ne ostavljajte aparat bez nadzora, kada radi.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite aparat i priključni kabl podalje od dece mlađe od 8 godina.
- Ambalažni materijali ne smeju da se koriste kao igračka. Postoji opasnost od gušenja!

- Koristite aparat samo namenski.
U slučaju zloupotrebe ili pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda!
- Pre zamene pribora ili dodatnih delova, koji se pokreću tokom rada, aparat mora da bude isključen i odvojen od električne mreže.
- Nemojte posezati u aparat dok radi. Držite prste, dugu kosu, odeću i druge predmete podalje.
- Nemojte da dirate činiju za zamrzavanje mokrim rukama.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST PO ZDRAVLJE!

- Prilikom pripreme sladoleda sa sirovim jajima postoji rizik od salmonele. Zbog toga obratite pažnju na sledeće higijenske preporuke.
- Salmonela može da se razmnožava ako su jaja stajala predugo ili zbog neadekvatnog hlađenja. Zato uvek koristite sveža, dobro ohlađena jaja. Kod osoba sa oslabljenim imunološkim sistemom, kao što su npr. deca ili starije osobe, nemojte koristiti recepte sa sirovim jajima.
- Salmonela se ne ubija zamrzavanjem i može da se razmnožava i u odmrznutom sladoledu. Zbog toga je najbolje konzumirati smesu sladoleda odmah nakon pripreme. Sladoled koji se čuva u frižideru mora da se iskoristi u roku od 24 časa. Može da se čuva u zamrzivaču na -18 °C najviše nedelju dana.
- Kada se sladoled odmrzne, nemojte ponovo da ga zamrzavate!
- Nakon pravljanje sladoleta temeljno očistite aparat za pravljenje sladoleda i sav alat koji ste koristili.

❗ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite aparat sa spoljnim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ne koristite aparat na vrućoj površini ili u blizini izvora toplote (npr. ringla, peć).
- Nikada ne isključujte aparat tokom rada, a zatim ga ponovo uključivati kasnije. Zamrznuti sladoled bi mogao da blokira i oštetiti metlicu za mešanje.
- Uverite se da je činija za zamrzavanje potpuno suva pre zamrzavanja.
- Stavite samo činiju za zamrzavanje, a ne ceo aparat u zamrzivač ili frižider.
- Nikada ne zagrevajte činiju za zamrzavanje iznad 40°C.
- Ne koristite metalne predmete da uklonite gotovu smesu sladoleda iz činije za zamrzavanje. Oni bi mogli da oštete unutrašnju stranu činije. Najbolje je da koristite silikonski strugač ili drvenu kašiku.
- Tek nakon uključivanja dodajte pripremljenu smesu sastojaka u činiju za zamrzavanje.
- Koristite aparat isključivo sa isporučenim priborom.

Obim isporuke

Obim isporuke obuhvata sledeće komponente:

- Aparat za sladoled
- Uputstvo za upotrebu

i Napomena

- Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- Obratite se dežurnoj servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **Servis**).

Opis aparata

(Pogledajte slike na preklopnj strani)

Slika A

- 1) Obrtni prekidač za uključivanje/isključivanje
- 2) Sklop motora
- 3) Poklopac
- 4) Osovina za mešanje
- 5) Metlica za mešanje
- 6) Činija za zamrzavanje
- 7) Plastični prsten
- 8) Spoljna posuda
- 9) Otvor za punjenje

Sastavljanje aparata

Izvršite sastavljanje pomoću slika na preklopnj strani.

- 1) Uklonite ambalažni materijal sa aparata, kao i nalepnice, ako postoje.
- 2) Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju **Čišćenje**, da biste eliminisali eventualne ostatke od proizvodnje.
- 3) Stavite poklopac **3** na sklop motora **2** (pogledajte sliku B na preklopnj strani). Oba ispuščenja za zaključavanje moraju čujno da usednu na svoje mesto.
- 4) Umetnite osovinu za mešanje **4** odozdo u sklop motora **2**.

- 5) Stavite metlicu za mešanje **5** na osovinu na mešanje **4**.
- 6) Postavite plastični prsten **7** na spoljnu posudu **8**. Ručke plastičnog prstena **7** moraju da leže u odgovarajućim udubljenjima spoljne posude **8**.
- 7) Stavite činiju za zamrzavanje **6** na plastični prsten **7**.
- 8) Stavite poklopac **3** sa sklopom motora **2** i montiranom metlicom za mešanje **5** na plastični prsten **7**. Okrećite poklopac **3** u smeru kretanja kazaljki na satu, dok ne usedne.
- 9) Priključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.

Aparat je sada spreman za rad.

Pripreme

- ◆ Da bi se postigli dobri rezultati, činija za zamrzavanje **6** i pripremljena smesa za sladoled moraju prethodno dobro da se ohlade.
- ◆ Ostavite činiju za zamrzavanje **6** oko 24 časa u zamrzivaču na najmanje 18 °C.

i Napomena

- Vodite računa da činija za zamrzavanje **6** bude potpuno suva, pre nego što je stavite u zamrzivač.
- Pre zamrzavanja, stavite činiju za zamrzavanje **6** u kesu za zamrzavanje i zatvorite je što je moguće čvršće. Ovo može da spreči nakupljanje leda ili mraza u činiji za zamrzavanje **6**.
- Smestite činiju za zamrzavanje **6** uspravno u zamrzivač.
- Izvadite činiju za zamrzavanje **6** iz zamrzivača tek neposredno pre obrade pripremljene smese za sladoled. Na taj način ćete sprečiti nepotrebno zagrevanje činije za zamrzavanje **6**.

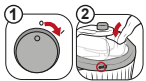
- ◆ Stavite voće i tečne sastojke, kao što su mleko, sojino mleko ili slatka pavlaka, u frižider pre obrade. Na taj način će sastojci već biti hladni i smesi za sladoled neće više biti potrebno previše vremena da se ohladi.
- ◆ Pasirajte voće štapom za pasiranje i pomešajte sve sastojke prema receptu.
- ◆ Ostavite smesu da se ohladi oko 4 časa u frižideru.

i Napomena

- Mlečni proizvodi sa visokim sadržajem masti, kao što su slatka pavlaka ili maskarpone, čine sladoled posebno kremastim i poboljšavaju ukus.
- U idealnom slučaju, koristite šećer u prahu da zasladite smesu sladoleda. Time sladoled postaje čvršći i stvara se manje kristala leda.
- Ostavite da se smrznuto voće odmrzne samo do pola, jer se tako pasira.

Pravljenje sladoleda

! PAŽNJA!

-  Uvek prvo pokrenite aparat i onda sipajte sastojke! U suprotnom će smesa za sladoled odmah da se zamrzne na zidovima činije za zamrzavanje **6** i metlica za mešanje **5** će se blokirati. Time se motor pregrejava!
 - Nipošto ne zaustavljajte aparat tokom procesa pripreme. U suprotnom će smesa sladoleda odmah da se zamrzne na zidovima činije za zamrzavanje **6** i metlica za mešanje **5** će se blokirati. Time se motor pregrejava!
- 1) Izvadite činiju za zamrzavanje **6** iz zamrzivača i uklonite kesu za zamrzavanje.
 - 2) Sastavite aparat kao što je opisano u poglavlju **Sastavljanje aparata**.

- 3) Uključite aparat, tako što ćete staviti obrtni prekidač **1** u položaj „I“. Metlica za mešanje **5** se okreće.
- 4) Zatim sipajte pripremljenu smesu za sladoled kroz otvor za punjenje **9** u činiju za zamrzavanje **6**. U tu svrhu je najbolje da koristite posudu sa odvodom. Međutim, nikada ne sipajte više od 700 ml. Zapremina mase se povećava tokom pripreme!
- 5) Ostavite aparat da radi dok ne budete zadovoljni gustinom smese. Sladoled je gotov najkasnije nakon 40 minuta.

i Napomena

- Ako sladoled nije dostigao željenu konzistenciju posle najviše 40 minuta, stavite ga u zamrzivač dok ne postigne željenu konzistenciju.
- 6) Isključite aparat, tako što ćete pomeriti obrtni prekidač **1** u položaj „O“ i izvući mrežni utikač.
 - 7) Okrećite poklopac **3** suprotno od smera kretanja kazaljki na satu, dok ne budete mogli da ga skinete.
 - 8) Izvucite metlicu za mešanje **5** iz sladoleda. Ako sladoled ostane da visi na metlici, sastružite ga silikonskom kašikom ili sličnim predmetom.
 - 9) Izvadite sladoled iz činije za zamrzavanje **6**. Sladoled je mekan da može da se uzme na kašiku i odmah da se konzumira.
- ### **! PAŽNJA!**
- Ne koristite metalne predmete da izvadite gotovu smesu sladoleda iz činije za zamrzavanje **6**. Oni bi mogli da oštete unutrašnju stranu činije. Najbolje je da koristite silikonski strugač ili drvenu kašiku.

Recepti

i Napomena

- Recepti su bez garancije. Svi podaci o sastojcima i pripremi su približne vrednosti. Dopunite ove predloge recepata svojim ličnim iskustvenim vrednostima.
- Rezultat u suštini zavisi od korišćenih sastojaka. Mlečni proizvodi sa visokim sadržajem masti su kremastiji i čvršći.
- Od maksimalne količine punjenja čini je za zamrzavanje **6** može da se dobije oko 9 - 10 kugli sladoleda.

Sladoled od vanile

Sastojci

- 200 ml/200 g punomasnog mleka
- 200 ml/200 g slatke pavlake
- 40 g šećera u prahu
- 24 g vanilin šećera (oko 3 kesice)
- 2 žumanca

Priprema

- 1) Umutite žumanca sa vanilin šećerom i šećerom u prahu, dok smesa ne postane svetla.
- 2) Dodajte mleko.
- 3) Izlupajte slatku pavlaku, dok ne postane umereno čvrsta.
- 4) Promešajte slatku pavlaku sa smesom.
- 5) Ostavite smesu sladoleda da se ohladi oko 4 časa u frižideru.

Zatim možete smesu sladoleda da obradite u sladoled, kao što je opisano u uputstvu.

Mlečni sladoled od jagoda

Sastojci

- oko 300 g jagoda
- 200 ml/200 g punomasnog mleka
- 200 ml/200 g slatke pavlake
- 100 g šećera u prahu

Priprema

- 1) Pasirajte jagode.
- 2) Izlupajte slatku pavlaku, dok ne postane umereno čvrsta.
- 3) Pomešajte pasirane jagode sa slatkom pavlakom, mlekom i šećerom u prahu.
- 4) Ostavite smesu sladoleda da se ohladi oko 4 časa u frižideru.

Zatim možete smesu sladoleda da obradite u sladoled, kao što je opisano u uputstvu.

Veganski sladoled od banana i badema

Sastojci

- 150 g banana
- Sok od pola limuna
- 250 ml/250 g bademovog mleka
- 200 ml/200 g sojine pavlake
- 100 g šećera u prahu

Priprema

- 1) Pasirajte bananu zajedno sa sokom od limuna.
- 2) Izlupajte sojinu pavlaku, dok ne postane umereno čvrsta.
- 3) Pomešajte pasiranu bananu sa sojinom pavlakom, bademovim mlekom i šećerom u prahu.
- 4) Ostavite smesu sladoleda da se ohladi oko 4 časa u frižideru.

Zatim možete smesu sladoleda da obradite u sladoled, kao što je opisano u uputstvu.

Mlečni sladoled od manga

Sastojci

- 200 g pulpe manga
- 200 ml/200 g punomasnog mleka
- 200 ml/200 g slatke pavlake
- 100 g šećera u prahu

Priprema

- 1) Pasirajte pulpu manga.
- 2) Izlupajte slatku pavlaku, dok ne postane umereno čvrsta.
- 3) Pomešajte pasiranu pulpu manga sa slatkom pavlakom, mlekom i šećerom u prahu.
- 4) Ostavite smesu sladoleda da se ohladi oko 4 časa u frižideru.

Zatim možete smesu sladoleda da obradite u sladoled, kao što je opisano u uputstvu.

Mlečni sladoled od lešnika

Sastojci

- 100 g lešnika
- 200 ml/200 g punomasnog mleka
- 200 ml/200 g slatke pavlake
- 200 g šećera u prahu
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 žumance

Priprema

- 1) Sitno iseckajte lešnike.
- 2) Umute žumanca sa vanilin šećerom i šećerom u prahu, dok smesa ne postane svetla.
- 3) Izlupajte slatku pavlaku, dok ne postane umereno čvrsta.
- 4) Pomešajte mleko, slatku pavlaku i smesu.

- 5) Ostavite smesu sladoleda da se ohladi oko 4 časa u frižideru.
- 6) Kada se smesa sladoleda ohladi, sipajte je u aparat kao što je opisano u poglavlju **Pravljenje sladoleda**.
- 7) Sačekajte 5 minuta i onda postepeno dodajte iseckane lešnike u uključeni aparat.
- 8) Sačekajte dok sladoled bude gotov.

Sorbet od kivija

Sastojci

- oko 5 kivija (oko 390 g pulpe kivija)
- 1 limeta
- 100 g šećera
- 100 ml vode

Priprema

- 1) Oljuštite kivi i izvadite pritom ležište peteljki.
- 2) Isecite pulpu na kockice.
- 3) Pokapajte pulpu sokom od iscedene limete.
- 4) Ostavite pulpu 1 čas u zamrzivaču.
- 5) Prokuvajite šećer sa 100 ml vode, dok ne nastane sirup. Zatim ostavite sirup da se ohladi.
- 6) Pasirajte pulpu zajedno sa sirupom pomoću stonog miksera ili štapnog miksera.

Zatim možete da obradite smesu u sorbe kao što je opisano u uputstvu.

Čišćenje

⚠ OPASNOST!

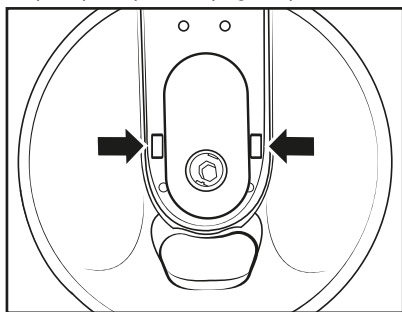
- Pre čišćenja aparata, uvek prethodno izvucite mrežni utikač iz utičnice.



Nipošto ne potapajte sklop motora ❷ u tečnost i ne dozvolite da tečnost dospe u kućište sklopa motora ❷.

⚠ PAŽNJA!

- Ne koristite agresivna, hemijska ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ona nagrizaju površinu aparata.
- Vodite računa da tečnost ne uđe u aparat prilikom čišćenja, da bi se izbeglo nepopravljivo oštećenje uređaja.
- ◆ Ako je aparat još uvek sastavljen, rastavite ga da biste ga očistili:
 - Okrećite poklopac ❸ suprotno od smera kretanja kazaljki na satu, dok ne budete mogli da ga skinete.
 - Izvucite osovinu za mešanje ❹ iz držača u poklopcu ❸.
 - Odvojite metlicu za mešanje ❺ od osovine za mešanje ❹.
 - Odvojite poklopac ❸ od sklopa motora ❷, tako što ćete lagano pritisnuti obe blokade koje strše kroz poklopac ❸ ka unutra, tako da se sklop motora ❷ odvoji od poklopcu ❸ (pogledajte sliku 1).



Slika 1

- Uhvatite plastični prsten ❷ za ručke i podignite plastični prsten ❷ i činiiju za zamrzavanje ❻ iz spoljne posude ❸.

- ◆ Posle svakog korišćenja očistite sklop motora ❷ vlažnom krpom. Kod tvrdokornih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Posle toga isperite čistom vodom. Uverite se da na aparatu nema ostataka deterdženta za pranje posuđa i da aparat bude potpuno suv pre ponovnog korišćenja.
- ◆ Čim činiija za zamrzavanje ❻ dostigne sobnu temperaturu, operite je u sudoperu blagim sredstvom za pranje posuđa i vodom na temperaturi od maks. 40 °C. Nakon toga je isperite sa puno čiste vode da biste uklonili ostatke deterdženta.
- ◆ Operite poklopac ❸, osovinu za mešanje ❹, metlicu za mešanje ❺, plastični prsten ❷ i spoljnu posudu ❸ u mlakoj vodi sa malo deterdženta za pranje posuđa. Isperite ove delove još jednom hladnom vodom da bi se osiguralo, da su svi ostaci deterdženta za pranje posuđa uklonjeni.

❗ Napomena

-  Metlicu za mešanje ❺ i poklopac ❸ (bez sklopa motora ❷) možete da operete u mašini za pranje posuđa. Ako je moguće, stavite sve delove u gornju korpu mašine za pranje posuđa i nemojte da ih prikleštite.
- ◆ Uverite se da su svi delovi potpuno suvi, pre nego što ih ponovo koristite.

Tehnički podaci

Nazivni napon	220 – 240 V ~, 50 Hz
Ulazna snaga	12 W
Klasa zaštite	II / 
Korisna zapremina činiye za zamrzavanje 	oko 1 l
Zapremina činiye za zamrzavanje 	oko 1,65 l

Napomena



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Čuvanje

- ♦ Čuvajte očišćen aparat na čistom i suvom mestu.

Odlaganje

Odlaganje aparata



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže direktivi 2012/19/EU. Ova direktiva navodi

da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno.

Čuvajte životnu sredinu i odlažite stručno.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Odlaganje ambalaže



Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Poručivanje rezervnih delova

Rezervne delove za ovaj proizvod možete komforno uvek naknadno da poručite na internet stranici **www.kompennass.com**.



Skenirajte QR kôd svojim pametnim telefonom/tablet-računarom. Ovim QR-kôdom dolazite direktno na našu veb-stranicu, gde možete da vidite i poručite raspoložive rezervne delove.

Napomena

- Ukoliko imate problema sa onlajn-poručivanjem, možete da se obratite telefonom ili e-poštom našem servisnom centru.
- Molimo Vas da prilikom Vaše porudžbine uvek navedete i broj artikla (IAN) 472589_2407.
- Napominjemo da onlajn-poručivanje rezervnih delova nije moguće u svim zemljama isporuke.

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 472589_2407 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.

6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.
9. Ukoliko uz proizvod nisu predati svi pripadajući delovi proizvoda koje je kupac preuzeo u trenutku kupovine.

Naziv proizvoda:	Aparat za sladoled
Model:	SECM 12 E2
IAN / Serijski broj:	472589_2407
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

Introducere	16
Utilizarea conform destinației	16
Avertismente și simboluri utilizate	16
Indicații de siguranță importante	17
Furnitura	21
Descrierea aparatului	21
Asamblarea aparatului	21
Pregătiri	21
Prepararea înghețatei	22
Rețete	23
Înghețată de vanilie	23
Înghețată cu lapte și căpșuni	23
Înghețată vegană cu banane și migdale	23
Înghețată cu lapte și mango	24
Înghețată cu lapte și nuci	24
Sorbet de kiwi	24
Curățarea	25
Date tehnice	26
Depozitarea	26
Eliminarea	26
Eliminarea aparatului	26
Eliminarea ambalajelor	26
Comandarea pieselor de schimb	26
Garanția Kompernass Handels GmbH	27
Service-ul	28
Importator	28

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat. Ați decis să achiziționați un produs de calitate superioară.



Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind indicații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv preparării înghețatei cu lapte și a sorbetului. Acesta este destinat utilizării în spații închise din gospodăriile private.

Orice altă utilizare sau modificare a aparatului este considerată a fi neconformă și atrage pericol considerabile de accidentare. Producătorul nu răspunde pentru pagubele cauzate prin utilizarea neconformă sau manipularea greșită. Este interzisă utilizarea aparatului în scopuri comerciale.

Respectați prevederile în vigoare din țara de utilizare și, dacă este cazul, dispozițiile speciale privind suprafețele și materialele care intră în contact cu alimentele.

Avertismente și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertismente și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	PERICOL! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
--	--

	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	Indicație: o indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Curent alternativ/tensiune alternativă
	Clasa de protecție II: Protecție prin izolație dublă sau ranforsată între componentele aflate sub tensiune și cele care pot fi atinse.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Respectați instrucțiunile de utilizare

Indicații de siguranță importante

⚠ PERICOL! ELECTROCUTARE!

- Înainte de utilizare verificați dacă aparatul prezintă deteriorări vizibile la exterior. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este deteriorat sau dacă a căzut.
- Conectați aparatul numai dacă priza este instalată regulamentar și cu împământare și tensiunea corespunde cu tensiunea specificată pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie ușor accesibilă, astfel încât să puteți decupla rapid aparatul de la alimentarea cu curent în caz de urgență.
- Așezați cablul de alimentare astfel încât să nu intre în contact cu obiecte fierbinți sau ascuțite. Ghidați cablul astfel încât să nu fie îndoit, strivit sau să se deterioreze într-un alt mod.
- Scoateți întotdeauna ștecărul din priză atunci când mișcați sau umpleți aparatul, în cazul defecțiunilor, înainte de a-l curăța sau când nu îl mai utilizați! Nu trageți niciodată de cablul de alimentare, ci doar de ștecăr. Nu atingeți niciodată ștecărul aparatului cu mâinile umede sau ude.
- Nu introduceți niciodată unitatea motorului, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în alte lichide! Cu toate acestea, dacă aparatul a căzut în lichid, scoateți imediat ștecărul din priză. Înainte de o nouă punere în funcțiune, solicitați verificarea aparatului.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară.
- Păstrați întotdeauna aparatul, cablul de alimentare și ștecărul departe de flăcări deschise și suprafețe fierbinți.

- Utilizați aparatul numai în spații interioare uscate. Protejați-l de ploaie și umezeală.
- Amplasați aparatul astfel încât să nu poată cădea în apă, de exemplu, într-o cadă sau chiuvetă.
- Atunci când nu este posibilă supravegherea, înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie deconectat întotdeauna de la sursa de curent.
- Nu deschideți niciodată unitatea motorului. În interior nu se află piese care necesită întreținere. În cazul deschiderii carcasei, există pericol de electrocutare!
- Nu prelucrați niciodată mai mult de 700 ml de amestec de înghețată în bolul pentru congelator.
- Nu utilizați niciodată aparatul cu bolul pentru congelator gol.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când se află în funcțiune.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor realiza de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
- Nu este permisă utilizarea materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere!

- Utilizați aparatul numai conform destinației.
Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate sau incorecte a aparatului!
- Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- Nu introduceți mâinile în aparat atunci când este în funcțiune.
Țineți departe degetele, părul lung, îmbrăcămintea și alte obiecte.
- Nu puneți mâinile ude pe bolul pentru congelator înghețat.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL PENTRU SĂNĂTATE!

- Atunci când înghețata este preparată cu ouă crude, există riscul de salmonella. Prin urmare, aveți în vedere următoarele recomandări de igienă.
- Dacă ouăle au fost depozitate prea mult sau nu au fost depozitate la o temperatură suficient de rece, bacteriile salmonella se pot înmulți. Prin urmare, utilizați întotdeauna ouă proaspete, bine răcite. În cazul persoanelor cu o imunitate scăzută, cum ar fi copiii sau seniorii, renunțați complet la rețetele cu ouă crude.
- Bacteriile salmonella nu sunt ucise prin congelarea rapidă și se pot înmulți și în înghețata topită. Prin urmare, cel mai bine ar fi să consumați amestecul de înghețată imediat după preparare. Dacă este păstrată în frigider, înghețata trebuie consumată în 24 de ore. Înghețata poate fi păstrată timp de maximum o săptămână în compartimentul de congelare, la -18 °C.
- Nu congelați la loc înghețata topită!
- După ce preparați înghețată, curățați bine aparatul de preparat înghețată și toate instrumentele de lucru utilizate.

❗ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- Nu utilizați aparatul pe o suprafață fierbinte sau în apropierea surselor de căldură (precum aragazul, cuptorul).
- În timpul funcționării, nu efectuați niciodată oprirea și apoi repornirea aparatului. Amestecul de înghețată congelat ar putea bloca și deteriora paleta de amestecare.
- Asigurați-vă că bolul pentru congelator este complet uscat înainte de congelare.
- În compartimentul de congelare sau în frigider, introduceți doar bolul pentru congelator, și nu întregul aparat.
- Nu încălziți niciodată bolul pentru congelator la peste 40 °C.
- Nu folosiți obiecte metalice pentru a scoate amestecul de înghețată din bolul pentru congelator atunci când este gata. Acestea ar putea deteriora partea interioară. Cel mai bine ar fi să utilizați o spatulă de silicon sau o lingură de lemn.
- Adăugați abia după pornire amestecul de ingrediente pregătit în bolul pentru congelator în funcțiune.
- Utilizați aparatul numai cu accesoriile livrate împreună cu acesta.

Furnitura

Furnitura conține următoarele componente:

- Aparat pentru preparat înghețată
- Instrucțiuni de utilizare

i Indicație

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări vizibile.
- În cazul în care furnitura este incompletă sau prezintă deteriorări din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **Service-ul**).

Descrierea aparatului

(a se vedea figura de pe pagina pliată)

Fig. A

- 1 Comutator rotativ Pornit/Oprit
- 2 Unitatea motorului
- 3 Capac
- 4 Ax de amestecare
- 5 Paletă de amestecare
- 6 Bol pentru congelator
- 7 Inel de plastic
- 8 Recipient exterior
- 9 Orificiu de umplere

Asamblarea aparatului

Pentru asamblare, ajutați-vă de imaginile de pe pagina pliată.

- 1) Îndepărtați de pe aparat ambalajele și eventualele autocolante.
- 2) Curățați toate componentele conform descrierii din capitolul **Curățarea** pentru a elimina eventualele reziduuri de fabricație.
- 3) Așezați capacul **3** pe unitatea motorului **2** (a se vedea fig. B de pe pagina pliată). Ambele dispozitive de blocare trebuie să se blocheze cu un sunet.
- 4) Introduceți axul de amestecare **4** de jos în unitatea motorului **2**.

- 5) Prindeți paleta de amestecare **5** pe axul de amestecare **4**.
- 6) Puneți inelul de plastic **7** pe recipientul exterior **8**. Mănerul inelului de plastic **7** trebuie să se afle în cavițăile corespunzătoare ale recipientului exterior **8**.
- 7) Așezați bolul pentru congelator **6** pe inelul de plastic **7**.
- 8) Așezați capacul **3**, împreună cu unitatea motorului **2** și paleta de amestecare **5** montată, pe inelul de plastic **7**. Rotiți capacul **3** în sens orar până când se blochează.
- 9) Introduceți ștecărul într-o priză.

Acum, aparatul este pregătit pentru funcționare.

Pregătiri

- ◆ Pentru a obține rezultate bune, atât bolul pentru congelator **6**, cât și amestecul de înghețată pregătit trebuie să fie răcite bine înainte.
- ◆ Introduceți bolul pentru congelator **6** timp de cca 24 de ore în congelator/lada frigorifică, la minimum -18 °C.

i Indicație

- Aveți grijă ca bolul pentru congelator **6** să fie complet uscat înainte de a-l introduce în congelator/lada frigorifică.
- Înainte de a-l îngheța, introduceți bolul pentru congelator **6** într-o pungă pentru congelare pe care să o închideți cât mai strâns. Se împiedică astfel posibilitatea acumulării de gheață sau de cristale de gheață în bolul pentru congelator **6**.
- Așezați bolul pentru congelator **6** în poziție verticală în congelator/lada frigorifică.
- Scoateți bolul pentru congelator **6** din compartimentul de congelare numai imediat înainte de prelucrarea amestecului de înghețată preparat. Astfel, preveniți încălzirea inutilă a bolului pentru congelator **6**.

- ◆ Introduceți fructele și ingredientele lichide precum laptele, laptele de soia sau frișca în frigider încă dinainte de preparare. Astfel, acestea vor fi deja reci, iar amestecul de înghețată nu va mai necesita atât de mult timp pentru a se răci.
- ◆ Pasați fructele cu ajutorul unui mixer vertical și amestecați toate ingredientele conform rețetei.
- ◆ Lăsați amestecul să se răcească în frigider timp de cca 4 ore.

i Indicație

- Lactatele cu un conținut ridicat de grăsime, cum ar fi frișca sau mascarpone, fac înghețata deosebit de cremoasă și accentuează gustul.
- Pentru a îndulci amestecul de înghețată, utilizați în mod ideal zahăr pudră. Înghețata devine astfel mai solidă și se formează mai puține cristale de gheață.
- Lăsați fructele congelate să se dezghețe doar pe jumătate, pentru că astfel se pasează mai bine.

Prepararea înghețatei

! ATENȚIE!

-  Porniți întotdeauna mai întâi aparatul și apoi introduceți ingredientele! Altfel, amestecul pentru înghețată va îngheța imediat pe marginile bolului pentru congelator **6**, iar paleta de amestecare **5** se va bloca. Astfel motorul se supraîncălzește!
- Nu opriți în niciun caz aparatul în timpul procesului de preparare. Altfel, amestecul de înghețată va îngheța imediat pe marginile bolului pentru congelator **6**, iar paleta de amestecare **5** se va bloca. Astfel motorul se supraîncălzește!

- 1) Scoateți bolul pentru congelator **6** din congelator/lada frigorifică și înlăturați puntea pentru congelare.

- 2) Asamblați aparatul conform descrierii din capitolul **Asamblarea aparatului**.
- 3) Porniți aparatul prin reglarea comutatorului rotativ **1** în poziția „I”. Paleta de amestecare **5** se rotește.
- 4) Adăugați acum amestecul de înghețată pregătit prin orificiul de umplere **9** în bolul pentru congelator **6**. În mod ideal, pentru aceasta se va utiliza un vas cu cioc. Totuși, nu adăugați niciodată mai mult de 700 ml. Pe durata preparării, volumul amestecului crește!
- 5) Lăsați aparatul să funcționeze până la atingerea consistenței dorite a amestecului. Înghețata este gata după cel mult 40 de minute.

i Indicație

- Dacă înghețata nu a atins densitatea dorită după maximum 40 de minute, puneți-o în congelator până când atinge consistența dorită.
- 6) Opriți aparatul prin poziționarea pe „O” a comutatorului rotativ **1** și scoateți ștecărul din priză.
- 7) Rotiți capacul **3** în sens invers acelor de ceasornic până când puteți să îl scoateți.
- 8) Scoateți paleta de amestecare **5** din înghețată. Dacă rămâne înghețată pe paletă, curățați-o cu o lingură de silicon sau alt instrument similar.
- 9) Scoateți înghețata din bolul pentru congelator **6**. Înghețata se străpunge ușor cu lingura și poate fi consumată imediat.

! ATENȚIE!

- Nu folosiți obiecte metalice pentru a scoate amestecul de înghețată din bolul pentru congelator **6** atunci când este gata. Acestea ar putea deteriora partea interioară. Cel mai bine ar fi să utilizați o spatulă de silicon sau o lingură de lemn.

Rețete

❶ Indicație

- Rețete fără garanție. Toate indicațiile privind ingredientele și prepararea sunt orientative. La aceste propuneri de rețete, adăugați experiența dvs. personală anterioară.
- Rezultatul depinde, în esență, de ingredientele folosite. Lactatele cu un conținut ridicat de grăsime produc o înghețată mai cremoasă și mai densă.
- Din cantitatea max. de umplere pentru un bol pentru congelator ❶ se prepară cca 9-10 cupe de înghețată.

Înghețată de vanilie

Ingrediente

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

Preparare

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

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

Înghețată cu lapte și căpșuni

Ingrediente

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

Preparare

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

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

Înghețată vegană cu banane și migdale

Ingrediente

- 150 g banane
- Sucul de la o jumătate de lămâie
- 250 ml/250 g băutură pe bază de migdale
- 200 ml/200 g frișcă de soia
- 100 g zahăr pudră

Preparare

- 1) Pasați banana împreună cu sucul de lămâie.
- 2) Bateți frișca de soia până se întărește puțin.
- 3) Amestecați banana pasată cu frișca de soia, băutura pe bază de migdale și zahărul pudră.
- 4) Lăsați amestecul de înghețată să se răcească în frigider timp de cca 4 ore.

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

Înghețată cu lapte și mango

Ingrediente

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

Preparare

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

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

Înghețată cu lapte și nuci

Ingrediente

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

Preparare

- 1) Tocați nucile mărunț.
- 2) Bateți gălbenușul cu zahărul vanilat și zahărul pudră, până când compoziția devine deschisă la culoare.
- 3) Bateți frișca până se întărește puțin.
- 4) Amestecați laptele, frișca și compoziția.

- 5) Lăsați amestecul de înghețată să se răcească în frigider timp de cca 4 ore.
- 6) După răcire, introduceți amestecul de înghețată în aparat conform descrierii din capitolul **Prepararea înghețatei**.
- 7) Așteptați cca 5 minute și apoi, fără a opri aparatul, adăugați treptat nucile tocate.
- 8) Așteptați finalizarea preparării înghețatei.

Sorbet de kiwi

Ingrediente

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

Preparare

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

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

Curățarea

⚠ PERICOL!

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



Nu este permisă în niciun caz introducerea unității motorului ② în lichid sau pătrunderea lichidelor în carcasa unității motorului ②.

⚠ ATENȚIE!

- Nu utilizați agenți de curățare agresivi, chimici sau abrazivi. Aceștia atacă suprafața aparatului.
- În timpul curățării, asigurați-vă că în aparat nu pătrunde umezeală, pentru a evita defec-tarea iremediabilă a aparatului.
- ◆ Pentru a curăța aparatul demontați-l dacă este încă asamblat:
 - Rotiți capacul ③ în sens invers acelor de ceasornic până când puteți să îl scoateți.
 - Scoateți axul de amestecare ④ din sistemul de prindere din capac ③.
 - Desprindeți paleta de amestecare ⑤ de la axul de amestecare ④.
 - Desprindeți capacul ③ de la unitatea motorului ② apăsând ușor în interior cele două elemente de fixare care ies prin capac ③, astfel încât unitatea moto-rului ② să se desprindă de capac ③ (a se vedea fig. 1).

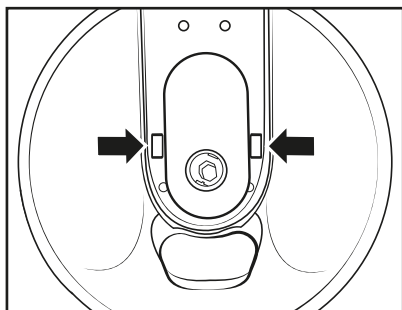


Fig. 1

- Țineți inelul de plastic ⑦ de mână și ridicați inelul de plastic ⑦ și bolul pentru congelator ⑥ din recipientul exterior ⑧.

- ◆ Curățați unitatea motorului ② după fiecare utilizare cu o lavetă umedă. În cazul murdă-riei persistente adăugați pe lavetă un deter-gent de vase delicat. Apoi ștergeți cu apă curată. Verificați să nu existe resturi de deter-gent pe aparat, iar aparatul să fie complet uscat înainte de a-l utiliza din nou.
- ◆ De îndată ce bolul pentru congelator ⑥ a ajuns la temperatura ambiantă, curățați-l într-o chiuvetă cu un detergent de vase de-licat și apă cu o temperatură de maximum 40 °C. Clătiți-l apoi cu apă curată din abun-dență pentru a îndepărta eventualele resturi de detergent.
- ◆ Spălați capacul ③, axul de amestecare ④, paleta de amestecare ⑤, inelul de plastic ⑦ și recipientul exterior ⑧ în apă caldă cu puțin detergent de vase. Clătiți din nou componentele cu apă curată pentru a vă asigura că toate resturile de detergent au fost îndepărtate.
- i Indicație**
 -  Puteți curăța paleta de amestecare ⑤ și capacul ③ (fără unitatea motorului ②) și în mașina de spălat vase. Așezați componentele pe cât posibil în coșul superior al mașinii de spălat vase și nu le fixați.
- ◆ Înaintea reutilizării verificați ca toate compo-nentele să fie complet uscate.

Date tehnice

Tensiune nominală	220-240 V ~, 50 Hz
Consum de energie	12 W
Clasă de protecție	II / □
Volumul util al bolului pentru congelator 	cca 1 l
Capacitatea bolului pentru congelator 	cca 1,65 l

Depozitarea

- ◆ Păstrați aparatul curățat într-un loc curat și uscat.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU.

Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.

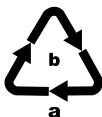


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.

Comandarea pieselor de schimb

Puteți comanda oricând piese de schimb pentru acest produs în mod convenabil, pe internet, la adresa www.kompernass.com.



Scanați codul QR cu smartphone-ul/tableta dvs. Cu ajutorul acestui cod QR ajungeți direct pe site-ul nostru web și puteți vizualiza și comanda piesele de schimb disponibile.

Indicație

- Dacă aveți probleme cu comanda online, puteți contacta centrul nostru de service telefonic sau prin e-mail.
- Indicați întotdeauna numărul de articol (IAN) 472589_2407 odată cu comanda.
- Atenție, comandarea online a pieselor de schimb nu este posibilă în toate țările de livrare.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

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

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea de service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 472589_2407 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



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

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 472589_2407.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 472589_2407

Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	30
Употреба по предназначение	30
Използвани предупредителни указания и символи	30
Важни указания за безопасност	31
Окомплектовка на доставката	35
Описание на уреда	35
Сглобяване на уреда	35
Подготовка	35
Приготвяне на сладолед	36
Рецепти	37
Ванилов сладолед	37
Млечен сладолед с ягоди	37
Веган бананов сладолед с бадеми	37
Млечен сладолед с манго	38
Млечен сладолед с ядки	38
Сорбет с киви	38
Почистване	39
Технически данни	40
Съхранение	40
Предаване за отпадъци	40
Предаване на уреда за отпадъци	40
Предаване на опаковката за отпадъци	40
Поръчка на резервни части	40
Гаранция	41
Сервизно обслужване	42
Вносител	42

Въведение

Поздравяваме Ви за покупката на Вашия нов уред. Избрали сте висококачествен продукт.



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

Употреба по предназначение

Този уред служи само за приготвяне на млечен сладолед и сорбет. Той е предназначен за използване в затворени помещения в частното домакинство.

Всяка друга употреба или промяна на уреда се счита за нецелесъобразна и крие значителни опасности от злополука. Производителят не поема отговорност за щети, причинени в резултат на нецелесъобразна употреба или неправилно обслужване. Уредът не е предназначен за професионална употреба.

Вземете под внимание валидните в страната на използване разпоредби и евентуално специални изисквания за повърхности и материали, влизащи в контакт хранителни продукти.

Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	ОПАСНОСТ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
--	--

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
	ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указание Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Клас на защита II: Защита чрез двойна или усилена изолация между провеждащи напрежение части, до които има достъп.
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Годно за миене в съдомиялна машина
	Вземете под внимание ръководството за потребителя

Важни указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Преди употреба проверете уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е паднал.
- Включвайте уреда само ако контактът е инсталиран и заземен съгласно правилата и напрежението съответства на напрежението, указано на фабричната табелка. До контакта трябва да има лесен достъп, за да можете в спешен случай да изключите бързо уреда от електрозахранването.
- Разположете мрежовия кабел така, че да не влиза в допир с горещи или осторъбести предмети. Прокарайте го така, че да не се пречупва, притиска или поврежда по друг начин.
- Винаги изключвайте щепсела от контакта, когато премествате или пълните уреда, при повреди, преди почистване на уреда или когато не го използвате! Никога не дърпайте самия мрежов кабел, а само щепсела. Не докосвайте щепсела на уреда с мокри или влажни ръце.
- Никога не потапяйте блока на двигателя, мрежовия кабел и щепсела във вода или други течности! В случай че уредът попадне в течност, незабавно издърпайте щепсела от контакта. Уредът трябва да бъде проверен, преди да го използвате отново.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подобна квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Винаги дръжте уреда, както и мрежовия кабел и щепсела далече от открит огън и горещи повърхности.
- Използвайте уреда само в сухи затворени помещения. Пазете уреда от дъжд и влага.

- Разположете уреда така, че да не може да падне във вода, напр. във вана за къпане или умивалник.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, когато не е под наблюдение, преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Никога не отваряйте блока на двигателя. В него не се намират части, които подлежат на поддръжка. При отворен корпус съществува опасност за живота поради токов удар!
- Никога не преработвайте повече от 700 ml сладоледена смес в купата за замразяване.
- Никога не използвайте уреда с празна купа за замразяване.
- Не оставяйте уреда без наблюдение, когато работи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Уредът и свързващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- Опаковъчните материали не трябва да се използват за игра. Съществува опасност от задушаване!
- Използвайте уреда само по предназначение.
При злоупотреба или неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване!

- Преди смяна на принадлежности или приставки, които се движат по време на работа, уредът трябва да е изключен и отделен от мрежата.
- Не посягайте в уреда, докато работи. Дръжте далече пръсти, дълги коси, дрехи и други предмети.
- Не докосвайте дълбоко замразената купа за замразяване с мокри ръце.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ЗА ЗДРАВЕТО!

- При приготвяне на сладолед със сурови яйца съществува опасност от салмонели. Затова вземете под внимание следните препоръки за хигиена.
- Ако яйцата са съхранявани твърде дълго или при недостатъчно охлаждане, е възможно размножаване на салмонели. Затова винаги използвайте пресни, добре охладени яйца. При лица със слаби съпротивителни сили на организма, като напр. деца или възрастни хора, избягвайте напълно рецепти със сурови яйца.
- Салмонелите не се унищожават чрез дълбоко замразяване и могат да се размножават също в размразен сладолед. Затова е препоръчително да консумирате сладоледената маса веднага след приготвяне. Съхраняван в хладилник сладолед трябва да бъде изконсумиран в рамките на 24 часа. В отделение за дълбоко замразяване при -18°C срокът на годност на сладоледа е максимум една седмица.
- Веднъж размразен сладолед не трябва да се замразява повторно!
- Почиствайте щателно машината за сладолед и всички използвани работни уреди след приготвянето на сладолед.

❗ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не използвайте уреда върху гореща повърхност или в близост до източници на топлина (напр. котлон, фурна).
- По време на работа никога не изключвайте и включвайте отново уреда по-късно. Замръзналата сладоледена маса може да блокира и повреди бъркалката.
- Уверете се, че купата за замразяване е напълно суха преди замразяването.
- В отделение за дълбоко замразяване или в хладилник поставяйте само купата за замразяване, не целия уред.
- Никога не затопляйте купата за замразяване над 40 °C.
- Не използвайте метални предмети за изваждане на готовата сладоледена маса от купата за замразяване. Те могат да повредят вътрешната страна. Препоръчваме да използвате силиконова стъргалка или дървена лъжица.
- Сипвайте подготвената смес от съставки в купата за замразяване едва след включване.
- Използвайте уреда само с включените в окомплектовката на доставката принадлежности.

Окомплектовка на доставката

Окомплектовката на доставката се състои от следните компоненти:

- машина за сладолед
- ръководство за потребителя

① Указание

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди, получени поради лоша опаковка или при транспортирането, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава *Сервиз*).

Описание на уреда

(вж. фигурата на разгъващата се страница)
Фиг. А

- 1 Въртящ се превключвател за включване/изключване
- 2 Блок на двигателя
- 3 Капак
- 4 Ос за бъркалката
- 5 Бъркалка
- 6 Купа за замразяване
- 7 Пластмасов пръстен
- 8 Външен съд
- 9 Отвор за пълнене

Сглобяване на уреда

При сглобяването ползвайте като помощ фигурите на разгъващата се страница.

- 1) Отстранете от уреда опаковъчния материал и евентуални стикери.
- 2) Почистете всички части, както е описано в глава *Почистяване*, за да отстраните евентуални остатъци от производството.

- 3) Поставете капака 3 върху блока на двигателя 2 (вж. фиг. В на разгъващата се страница). Двете фиксиращи зъбчета трябва да се фиксират с щракване.
- 4) Пъхнете оста за бъркалката 4 от долу в блока на двигателя 2.
- 5) Поставете бъркалката 5 на оста за бъркалката 4.
- 6) Сложете пластмасовия пръстен 7 върху външния съд 8. Дръжките на пластмасовия пръстен 7 трябва да лежат в съответните вдлъбнатини на външния съд 8.
- 7) Сложете купата за замразяване 6 върху пластмасовия пръстен 7.
- 8) Поставете капака 3 с блока на двигателя 2 и монтираната бъркалка 5 върху пластмасовия пръстен 7. Въртете капака 3 по часовниковата стрелка, докато се фиксира.
- 9) Включете щепсела в контакт.

Уредът е готов за работа.

Подготовка

- ◆ За да постигнете добри резултати, както купата за замразяване 6, така и подготвената сладоледена смес трябва предвартително да бъдат добре охладени.
- ◆ Поставете купата за замразяване 6 за около 24 часа във фризер/ракла за дълбоко замразяване при минимум -18 °C.

① Указание

- Внимавайте купата за замразяване 6 да е напълно суха, преди да я поставите във фризера/раклата за дълбоко замразяване.
- Преди замразяване поставете купата за замразяване 6 в плик за замразяване и го затворете възможно най-плътено. Така се предотвратява възможността от отлагане на лед или скреж в купата за замразяване 6.

- Съхранявайте купата за замразяване **6** изправена във фризера/раклата за дълбоко замразяване.
 - Извадете купата за дълбоко замразяване **6** от отделението за замразяване едва непосредствено преди преработката на приготвената сладоледена смес. Така предотвратявате ненужно затопляне на купата за замразяване **6**.
 - ◆ Поставете плодовете и течните съставки като мляко, соево мляко или сметана в хладилник, преди да ги преработите. Така те вече ще са студени и ще е необходимо по-малко време за охлаждане на сладоледената смес.
 - ◆ Пюрирайте плодовете с пасатор и смесете всички съставки по рецептата.
 - ◆ Оставете сместа да се охлади за около 4 часа в хладилник.
- ① Указание**
- Млечни продукти с високо съдържание на мазнини като сметана или маскарпоне придават особено кремообразна консистенция на сладоледа и подчертават вкуса.
 - В идеалния случай използвайте пудра захар за подсладяване на сладоледената смес. Благодарение на това сладоледът става по-твърд и се образуват по-малко ледени кристали.
 - Не размразявайте напълно дълбоко замразени плодове, тъй като тогава те се пюрират по-добре.

Приготвяне на сладолед

① ВНИМАНИЕ!

-  Винаги първо пускайте уреда и след това сипвайте съставките! В противен случай сладоледената смес замръзва веднага по стените на купата за замразяване **6** и бъркалката **5** блокира. При това двигателят прегрява!

- В никакъв случай не спирайте уреда по време на процеса на преработка. В противен случай сладоледената маса замръзва веднага по стените на купата за замразяване **6** и бъркалката **5** блокира. При това двигателят прегрява!
- 1) Вземете купата за замразяване **6** от фризера/раклата за дълбоко замразяване и отстранете пликата за замразяване.
 - 2) Сглобете уреда, както е описано в глава **Сглобяване на уреда**.
 - 3) Включете уреда, като поставите въртящия се превключвател за включване/изключване **1** на позиция „I“. Бъркалката **5** се върти.
 - 4) Сипете подготвената сладоледена смес през отвора за пълнене **9** в купата за замразяване **6**. За целта препоръчваме да използвате съд с улей за изливане. Никога не сипвайте повече от 700 ml. По време на преработката обемът на масата се увеличава!
 - 5) Оставете уреда да работи, докато сместа придобие желаната от вас консистенция. След максимум 40 минути сладоледът е готов.

① Указание

- Ако след максимум 40 минути сладоледът не е достигнал желаната твърдост, го оставете във фризер, докато сладоледът достигне желаната консистенция.
- 6) Изключете уреда, като поставите въртящия се превключвател за включване/изключване **1** на „O“ и издърпайте щепсела от контакта.
 - 7) Въртете капака **3** обратно на часовниковата стрелка, докато може да се свали.
 - 8) Издърпайте бъркалката **5** от сладоледа. Ако по нея е останал сладолед, го остържете със силиконова лъжица или др.п.
 - 9) Извадете сладоледа от купата за замразяване **6**. Сладоледът е в състояние, при което веднага може да се консумира с лъжица.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Не използвайте метални предмети за изваждане на готовата сладоледена маса от купата за замразяване **6**. Те могат да повредят вътрешната страна. Препоръчваме да използвате силиконова съргалка или дървена лъжица.

Рецепти

i Указание

- Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са ориентировъчни. Допълнете тези предложения за рецепти с идеи от вашия личен опит.
- Резултатът зависи главно от използваните съставки. Млечни продукти с високо съдържание на мазнини придават по-добра кремообразност и твърдост.
- От максималното количество за пълнене на една купа за замразяване **6** се приготвят 9 – 10 топки сладолед.

Ванилов сладолед

Съставки

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

Приготвяне

- 1) Разбийте жълтъците с ваниловата захар и пудрата захар до получаване на светла маса.
- 2) Добавете млякото.
- 3) Разбийте сметаната, докато се втвърди леко.
- 4) Разбъркайте сметаната с масата.

- 5) Оставете сладоледената маса да се охлади за около 4 часа в хладилник.

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

Млечен сладолед с ягоди

Съставки

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

Приготвяне

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

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

Веган бананов сладолед с бадеми

Съставки

- 150 g банани
- сок на половин лимон
- 250 ml/250 g бадемова напитка
- 200 ml/200 g соева сметана
- 100 g пудра захар

Приготвяне

- 1) Пюрирайте банана заедно с лимоновия сок.
- 2) Разбийте соевата сметана, докато се втвърди леко.

- 3) Смесете пюрирания банан със соевата сметана, бадемовата напитка и пудрата захар.
- 4) Оставете сладоледената маса да се охлади за около 4 часа в хладилник.

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

Млечен сладолед с манго

Съставки

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

Приготвяне

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

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

Млечен сладолед с ядки

Съставки

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

Приготвяне

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

Сорбет с киви

Съставки

- около 5 кивита (около 390 g месеста част)
- 1 лайм
- 100 g захар
- 100 ml вода

Приготвяне

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

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

Почистване

⚠ ОПАСНОСТ!

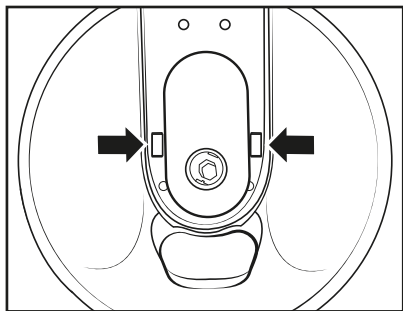
- ▶ Винаги изключвайте щепсела от контакта, преди да почистите уреда.



В никакъв случай не потапяйте блока на двигателя **2** в течност и не допускате попадане на течности в корпуса на блока на двигателя **2**.

ⓘ ВНИМАНИЕ!

- ▶ Не използвайте агресивни, химически или абразивни почистващи препарати. Те повредят повърхността на уреда.
- ▶ Уверете се, че при почистването в уреда не прониква влага, за да избегнете непоправимо повреждане на уреда.
- ◆ Преди почистване разглобете уреда, в случай че още е сглобен:
 - Въртете капака **3** обратно на часовниковата стрелка, докато може да се свали.
 - Издърпайте оста за бъркалката **4** от захвата в капака **3**.
 - Разединете бъркалката **5** от оста за бъркалката **4**.
 - Разединете капака **3** от блока на двигателя **2**, като избутате леко навътре двата фиксатора, които се издават през капака **3**, така че блокът на двигателя **2** да може да се отдели от капака **3** (вж. фиг. 1).



Фиг. 1

- Дръжте пластмасовия пръстен **7** за дръжките и вдигнете пластмасовия пръстен **7** и купата за замразяване **6** от външния съд **8**.

- ◆ След всяка употреба почиствайте блока на двигателя **2** с влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата. След това избършете допълнително с чиста вода. Преди повторна употреба се уверете, че по уреда няма остатъци от миешия препарат и уредът е напълно сух.
- ◆ Веднага щом купата за замразяване **6** достигне стайна температура, я почистете в мивка с мек миеш препарат и вода с температура от максимум 40 °C. След това я изплакнете с обилно количество чиста вода, за да отстраните евентуални остатъци от миешия препарат.
- ◆ Измийте капака **3**, оста за бъркалката **4**, бъркалката **5**, пластмасовия пръстен **7** и външния съд **8** в хладка вода с малко миеш препарат. Измийте още веднъж тези части с чиста вода, за да сте сигурни, че сте отстранили всички остатъци от миешия препарат.

ⓘ Указание

- ▶  Можете да миете бъркалката **5** и капака **3** (без блока на двигателя **2**) също в съдомиялна машината. По възможност поставяйте частите в горната кошница на съдомиялната машина и не ги заклещвайте.
- ◆ Преди повторна употреба се уверете, че всички части отново са напълно сухи.

Технически данни

Номинално напрежение	220 - 240 V ~, 50 Hz
Консумирана мощност	12 W
Клас на защита	II/□
Полезен обем на купата за замразяване 6	около 1 l
Вместимост на купата за замразяване 6	около 1,65 l

Съхранение

- ◆ Съхранявайте почиствения уред на чисто и сухо място.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата

2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се

рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и

при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1-7: пластмаси, 20-22: хартия и картон, 80-98: композитни материали.

Поръчка на резервни части

Резервни части за този продукт можете да поръчвате удобно и постоянно по интернет на www.kompernass.com.



Сканирайте QR кода с вашия смартфон/таблет. С този QR код влизате директно на нашата уеб страница и можете да разгледате и поръчате наличните резервни части.

и Указание

- Ако имате проблеми при поръчването онлайн, можете да се свържете с нашия сервизен център по телефона или по имейл.
- При поръчката винаги посочвайте също артикулния номер (IAN) 472589_2407.
- Моля, имайте предвид, че не за всички страни доставчици е възможна онлайн поръчка на резервни части.

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво

се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

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

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

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 472589_2407) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacija.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

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

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 472589_2407

Вносител

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

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЩРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή	44
Προβλεπόμενη χρήση	44
Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα	44
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	45
Παραδοτέος εξοπλισμός	49
Περιγραφή συσκευής	49
Συναρμολόγηση της συσκευής	49
Προετοιμασίες	49
Παρασκευή παγωτού	50
Συνταγές	51
Παγωτό βανίλια	51
Παγωτό γάλακτος φράουλα	51
Βίγκαν παγωτό μπανάνα-αμύγδαλο	51
Παγωτό γάλακτος μάνγκο	52
Παγωτό γάλακτος φιστίκι	52
Σορμπέ ακτινίδιο	52
Καθαρισμός	53
Τεχνικά χαρακτηριστικά	54
Αποθήκευση	54
Απόρριψη	54
Απόρριψη συσκευής	54
Απόρριψη συσκευασίας	54
Παραγγελία ανταλλακτικών	55
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	55
Σέρβις	56
Εισαγωγέας	56

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής. Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας.



Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναγραφόμενους τομείς χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

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

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

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

Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα

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

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

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή ελλείψεις από άποψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους προκύπτοντες κινδύνους.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών ή μεγαλύτερα και επιτηρούνται.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ως παιχνίδι. Κίνδυνος ασφυξίας!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ!

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

❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Παραδοτέος εξοπλισμός

Ο παραδοτέος εξοπλισμός αποτελείται από τα ακόλουθα στοιχεία:

- Παγωτομηχανή
- Οδηγίες χρήσης

① Υπόδειξη

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

Περιγραφή συσκευής

(Για εικόνα, βλ. αναδιπλούμενη σελίδα)

Εικ. Α

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

Συναρμολόγηση της συσκευής

Για τη συναρμολόγηση, συμβουλευθείτε τις εικόνες στην αναδιπλούμενη σελίδα.

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

4) Τοποθετήστε τον άξονα ανάδευσης ④ από κάτω στη μονάδα του μοτέρ ②.

5) Τοποθετήστε τον αναδευτήρα ⑤ επάνω στον άξονα ανάδευσης ④.

6) Περάστε τον πλαστικό δακτύλιο ⑦ επάνω στο εξωτερικό δοχείο ⑧. Οι λαβές του πλαστικού δακτυλίου ⑦ πρέπει να εδράζονται στις αντίστοιχες υποδοχές του εξωτερικού δοχείου ⑧.

7) Τοποθετήστε το μπολ ψύξης ⑥ επάνω στον πλαστικό δακτύλιο ⑦.

8) Τοποθετήστε το καπάκι ③ με τη μονάδα του μοτέρ ② και τον συναρμολογημένο αναδευτήρα ⑤ επάνω στον πλαστικό δακτύλιο ⑦. Περιστρέψτε το καπάκι ③ δεξιόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει.

9) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.

Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

Προετοιμασίες

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

① Υπόδειξη

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

- ◆ Τοποθετείτε τα φρούτα και τα υγρά υλικά όπως το γάλα, το γάλα σόγιας ή την κρέμα γάλακτος στο ψυγείο ήδη πριν την επεξεργασία. Έτσι, είναι ήδη κρύα και το μείγμα παγωτού δεν απαιτεί πλέον τόσο χρόνο για να ψυχθεί.
- ◆ Πολτοποιήστε τα φρούτα με μια ράβδο πολτοποιήσης και αναμείξτε όλα τα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή.
- ◆ Αφήστε το μείγμα περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.

i Υπόδειξη

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

Παρασκευή παγωτού

! ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

-  Πάντα να εκκινείτε πρώτα τη συσκευή και μετά να προσθέτετε τα υλικά! Αλλιώς, το μείγμα παγωτού παγώνει αμέσως στα τοιχώματα του μπολ ψύξης 6 και ο αναδευτήρας 5 μπλοκάρει. Σε αυτή την περίπτωση υπερθερμαίνεται και το μοτέρ!
 - Σε καμία περίπτωση μη σταματάτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας επεξεργασίας. Αλλιώς, η μάζα παγωτού παγώνει αμέσως στα τοιχώματα του μπολ ψύξης 6 και ο αναδευτήρας 5 μπλοκάρει. Σε αυτή την περίπτωση υπερθερμαίνεται και το μοτέρ!
- 1) Αφαιρέστε το μπολ ψύξης 6 από την κατάψυξη/τον καταψύκτη και απομακρύνετε τη σακούλα τροφίμων για ψύξη.

- 2) Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Συναρμολόγηση συσκευής**.
- 3) Ενεργοποιήστε τη συσκευή, θέτοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη 1 στη θέση «I». Ο αναδευτήρας 5 περιστρέφεται.
- 4) Προσθέστε τώρα το προετοιμασμένο μείγμα παγωτού μέσα από το στόμιο πλήρωσης 9 στο μπολ ψύξης 6. Για τον σκοπό αυτό, χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα δοχείο με στόμιο έκχυσης. Ποτέ όμως μην προσθέτετε πάνω από 700 ml. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, ο όγκος του μείγματος αυξάνεται!
- 5) Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει τόσο, μέχρι να είστε ευχαριστημένοι με την πυκνότητα του μείγματος. Το αργότερο μετά από 40 λεπτά, το παγωτό είναι έτοιμο.

i Υπόδειξη

- Εάν το παγωτό μετά από το μέγιστο 40 λεπτά δεν έχει επιτύχει την επιθυμητή πυκνότητα, τοποθετήστε το στην κατάψυξη μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή πυκνότητα.
- 6) Απενεργοποιήστε τη συσκευή θέτοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη 1 στο «O» και τραβήξτε το βύσμα.
 - 7) Γυρίστε το καπάκι 3 αριστερόστροφα, μέχρι να μπορείτε να το βγάλετε.
 - 8) Αφαιρέστε τον αναδευτήρα 5 από το παγωτό. Εάν έχει μείνει παγωτό στον αναδευτήρα, αφαιρέστε το με ένα κουτάλι σιλικόνης ή κάτι παρόμοιο.
 - 9) Αφαιρέστε το παγωτό από το μπολ ψύξης 6. Το παγωτό είναι μαλακό και αφαιρείται με το κουτάλι και μπορεί να καταναλωθεί αμέσως.

! ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να αφαιρέσετε την έτοιμη μάζα παγωτού από το μπολ ψύξης 6. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην εσωτερική πλευρά. Χρησιμοποιείτε καλύτερα ένα ξέστρο σιλικόνης ή ένα ξύλινο κουτάλι.

Συνταγές

❶ Υπόδειξη

- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για τις συνταγές. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας είναι ενδεικτικά. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.
- Το αποτέλεσμα εξαρτάται κατά κανόνα από τα χρησιμοποιούμενα υλικά. Προϊόντα γάλακτος με υψηλή περιεκτικότητα λίπους δίνουν πιο κρεμώδη υφή και πυκνότητα.
- Η μέγ. ποσότητα πλήρωσης ενός μπολ ψύξης ❷ δίνει περ. 9 - 10 μπάλες παγωτό.

Παγωτό βανίλια

Υλικά

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

Παρασκευή

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

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

Παγωτό γάλακτος φράουλα

Υλικά

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

Παρασκευή

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

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

Βίγκαν παγωτό μπανάνα-αμύγδαλο

Υλικά

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

Παρασκευή

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

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

Παγωτό γάλακτος μάνγκο

Υλικά

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

Παρασκευή

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

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

Παγωτό γάλακτος φιστίκι

Υλικά

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

Παρασκευή

- 1) Ψιλοκόβετε τα φιστίκια.
- 2) Χτυπάτε τον κρόκο με τη ζάχαρη βανίλιας και τη ζάχαρη άχνη, μέχρι το μείγμα να αποκτήσει ένα ανοιχτό χρώμα.
- 3) Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος, έτσι ώστε να σφίξει ελαφρώς.
- 4) Ανακατεύετε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και το μείγμα.

5) Αφήνετε το μείγμα παγωτού περ. για 4 ώρες στο ψυγείο να κρυώσει.

6) Μόλις κρυώσει, βάζετε το μείγμα παγωτού μέσα στη συσκευή, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Παρασκευή παγωτού**.

7) Περιμένετε περ. 5 λεπτά και, χωρίς να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, προσθέτετε σιγά - σιγά τα ψιλοκομμένα φιστίκια μέσα στη συσκευή.

8) Περιμένετε μέχρι να ετοιμαστεί το παγωτό.

Σορμπέ ακτινίδιο

Υλικά

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

Παρασκευή

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

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

Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

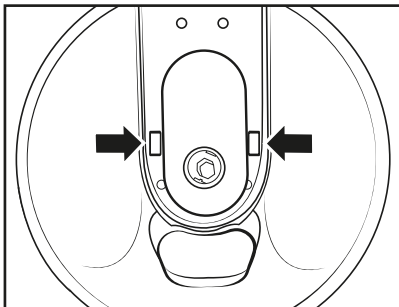
- Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.



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

❗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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



Εικ. 1

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

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

❗ Υπόδειξη

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

Τεχνικά χαρακτηριστικά

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

Αποθήκευση

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

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



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

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

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



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

Απόρριψη συσκευασίας



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



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

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

Παραγγελία ανταλλακτικών

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



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

i Υπόδειξη

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

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς.

Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

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

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

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

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

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

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

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

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

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



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

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

Σέρβις

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

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

IAN 472589_2407

Εισαγωγέας

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	58
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.	58
Verwendete Warnhinweise und Symbole	58
Wichtige Sicherheitshinweise	59
Lieferumfang	63
Gerätebeschreibung	63
Gerät zusammenbauen	63
Vorbereitungen	63
Eiscreme herstellen	64
Rezepte	65
Vanilleeis	65
Erdbeermilcheis	65
Veganes Bananen-Mandel-Eis	65
Mangomilcheis	66
Nussmilcheis	66
Kiwi-Sorbet	66
Reinigen	67
Technische Daten	68
Aufbewahren	68
Entsorgung	68
Gerät entsorgen	68
Verpackung entsorgen	68
Ersatzteile bestellen	69
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	69
Service	70
Importeur	70

Einleitung

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠️ WARNUNG! GEFAHR FÜR DIE GESUNDHEIT!

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

❗ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

Lieferumfang

Der Lieferumfang besteht aus folgenden Komponenten:

- Eiscrememaschine
- Bedienungsanleitung

i Hinweis

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

Gerätebeschreibung

(Abbildung siehe Ausklappseite)

Abb. A

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

Gerät zusammenbauen

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

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Vorbereitungen

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

i Hinweis

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

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

i Hinweis

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

Eiscreme herstellen

! ACHTUNG!

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

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

i Hinweis

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

! ACHTUNG!

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

Rezepte

i Hinweis

- Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.
- Das Ergebnis hängt im Wesentlichen von den verwendeten Zutaten ab. Milchprodukte mit hohem Fettgehalt ergeben eine bessere Cremigkeit und Festigkeit.
- Die max. Füllmenge einer Gefrierschüssel **6** ergibt ca. 9 – 10 Kugeln Eiscreme.

Vanilleeis

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Erdbeermilcheis

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Veganes Bananen-Mandel-Eis

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Pürieren Sie die Banane zusammen mit dem Zitronensaft.
- 2) Schlagen Sie die Sojasahne, so dass diese etwas fest wird.
- 3) Vermischen Sie die pürierte Banane mit der Sojasahne, dem Mandeldrink und dem Puderzucker.
- 4) Lassen Sie die Eismasse im Kühlschrank für ca. 4 Stunden abkühlen.

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

Mangomilcheis

Zutaten

- 200 g Mangofleisch
- 200 ml/200 g Vollmilch
- 200 ml/200 g Sahne
- 100 g Puderzucker

Zubereitung

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

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

Nussmilcheis

Zutaten

- 100 g Nüsse
- 200 ml/200 g Vollmilch
- 200 ml/200 g Sahne
- 200 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb

Zubereitung

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

- 6) Geben Sie nach dem Abkühlen die Eismasse in das Gerät wie im Kapitel **Eiscreme herstellen** beschrieben.
- 7) Warten Sie ca. 5 Minuten ab und geben Sie dann, ohne das Gerät auszuschalten, die gehackten Nüsse nach und nach in das Gerät.
- 8) Warten Sie, bis das Eis fertig zubereitet ist.

Kiwi-Sorbet

Zutaten

- ca. 5 Kiwis (ca. 390 g Fruchtfleisch)
- 1 Limette
- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser

Zubereitung

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

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

Reinigen

⚠ GEFAHR!

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



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

ⓘ ACHTUNG!

- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

- ◆ Nehmen Sie zum Reinigen das Gerät, falls noch zusammengebaut, auseinander:
 - Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn abnehmen können.
 - Ziehen Sie die Rührachse **4** aus der Aufnahme im Deckel **3**.
 - Trennen Sie den Rührbesen **5** von der Rührachse **4**.
 - Trennen Sie den Deckel **3** von der Motoreinheit **2**, indem Sie die beiden Arretierungen, die durch den Deckel **3** ragen, leicht nach innen drücken, so dass sich die Motoreinheit **2** vom Deckel **3** lösen lässt (siehe Abb. 1).

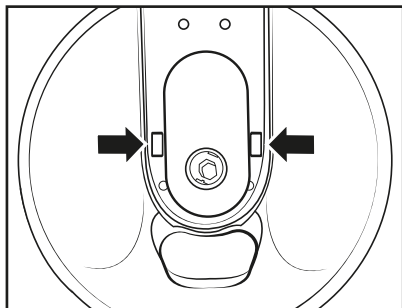


Abb. 1

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

- ◆ Reinigen Sie die Motoreinheit **2** nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie dann mit klarem Wasser nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste am Gerät befinden und dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.
- ◆ Sobald die Gefrierschüssel **6** Raumtemperatur erreicht hat, reinigen Sie sie in einem Waschbecken mit einem milden Spülmittel und Wasser mit einer Temperatur von maximal 40 °C. Spülen Sie sie anschließend mit reichlich klarem Wasser aus, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
- ◆ Spülen Sie den Deckel **3**, die Rührachse **4**, den Rührbesen **5**, den Kunststoffring **7** und den Außenbehälter **8** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie diese Teile noch einmal mit klarem Wasser nach, um sicherzustellen, dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

ⓘ Hinweis

-  Sie können den Rührbesen **5** und den Deckel **3** (ohne Motoreinheit **2**) auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie sie nicht ein.
- ◆ Stellen Sie sicher, dass vor der erneuten Benutzung alle Teile wieder vollständig getrocknet sind.

Technische Daten

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

Aufbewahren

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

Ersatzteile bestellen

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



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

i Hinweis

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 472589_2407 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

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



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 472589_2407

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на
информацията · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
11/2024 · Ident.-No.: SECM12E2-102024-2

IAN 472589_2407