



ICE CREAM MAKER SECM 12 F2

(GB)

ICE CREAM MAKER

Operating instructions

(SE)

GLASSMASKIN

Bruksanvisning

(PL)

MASZYNA DO LODÓW

Instrukcja obsługi

(EE)

JÄÄTISEMASIN

Kasutusjuhend

(FI)

JÄÄTELÖKONE

Käyttöohje

(DK)

ISMASKINE

Betjeningsvejledning

(LT)

LEDŲ GAMINIMO APARATAS

Naudojimo instrukcija

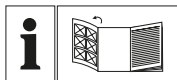
(LV)

SALDĒJUMA PAGATAVOŠANAS IERĪCE

Lietošanas pamācība

IAN 508354_2507

(FI) (SE) (DK) (PL)
(LT) (EE) (LV)



(GB)

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

(FI)

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

(SE)

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

(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(PL)

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

(LT)

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

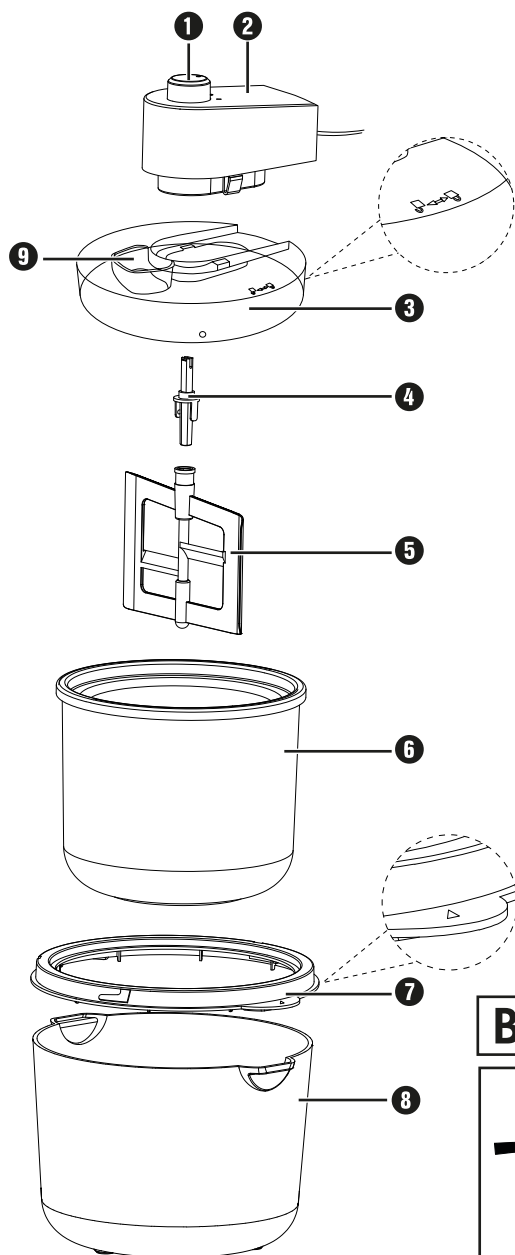
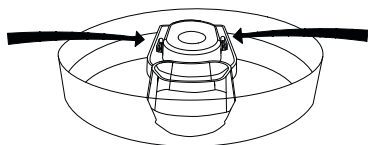
(EE)

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

(LV)

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

English	Operating instructions	Page	1
Suomi	Käyttöohje	Sivu	13
Svenska	Bruksanvisning	Sidan	25
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	37
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	49
Lietuvių k.	Naudojimo instrukcija	Puslapis	63
Eesti	Kasutusjuhend	Lehekülg	75
Latviski	Lietošanas pamācība	Lappuse	87

A**B**

Contents

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Warnings and symbols used	2
4. Important safety instructions	3
5. Package contents	6
6. Appliance description	6
7. Assembling the appliance	6
8. Preparations	7
9. Making ice cream	7
10. Recipes	8
10.1. Vanilla ice cream	8
10.2. Strawberry ice cream	8
10.3. Vegan banana almond ice cream	8
10.4. Mango ice cream	9
10.5. Nut ice cream	9
10.6. Kiwi sorbet	9
11. Cleaning	9
12. Technical data	10
13. Storage	10
14. Disposal	10
15. Ordering replacement parts	10
16. Kompernass Handels GmbH warranty	11
16.1. Service	12
16.2. Importer	12

1. Introduction

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



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

2. Intended use

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

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

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

3. Warnings and symbols used

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

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

	Dishwasher-proof.
	Read the instructions.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!

	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

4. Important safety instructions

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

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

- To avoid potential risks, a damaged power cord for this appliance should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.
- Always keep the appliance as well as the power cord and power plug away from open flames and hot surfaces.
- Only use the appliance in dry indoor areas. Protect it from rain and moisture.
- Position the appliance such that it cannot fall into water, such as into a bathtub or washbasin.
- The appliance should always be disconnected from the mains power when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never open up the motor unit. There are no parts inside which require user maintenance. If the housing is opened, there is a risk of electric shock!
- Never process more than 700 ml of ice cream mixture in the freezer bowl.
- Never operate the appliance with an empty freezer bowl.
- Never leave the appliance unattended while it is in operation.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

WARNING! HEALTH RISK!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not operate the appliance on a hot surface or in the vicinity of heat sources (e.g. stove, oven).
- Never switch the appliance off and then back on again later during operation. The frozen mixture could block the beater and damage it.
- Make sure that the freezer bowl is completely dry before freezing it.

- Only place the freezer bowl in the freezer or refrigerator, not the entire appliance.
- Never heat the freezer bowl above 40 °C.
- Do not use metallic objects to remove the finished ice cream from the freezer bowl. This could damage the interior surface. It is best to use a silicone spatula or a wooden spoon.
- Only add the prepared ingredients mixture to the running freezer bowl after switching on the appliance.
- Operate the appliance only with the accessories supplied.

5. Package contents

The following components are included in delivery:

- Ice cream maker
- Instructions for use

Note

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If any items are missing or damaged as a result of defective packaging or transportation, please contact the Service Hotline (see section **16.1. Service**).

6. Appliance description

(For illustrations, see the fold-out page)

Fig. A

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

7. Assembling the appliance

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

- 1) Remove all packaging materials and any stickers from the appliance.
- 2) Clean all parts as described in the section **11. Cleaning** to remove any production residues.
- 3) Place the lid **3** on the motor unit **2** (see Fig. B on the fold-out page). Both catches must click audibly into place.
- 4) Insert the stirring shaft **4** into the motor unit **2** from below.
- 5) Attach the beater **5** to the stirring shaft **4**.
- 6) Fit the plastic ring **7** onto the outer container **8**. The handles of the plastic ring **7** must sit in the corresponding recesses of the outer container **8**. The handle with the arrow symbol  should be on the right side.
- 7) Place the freezer bowl **6** on the plastic ring **7**.
- 8) Place the lid **3** with the motor unit **2** and the attached beater **5** on the plastic ring **7**. Turn the lid **3** clockwise until the symbol  points to the arrow  on the handle of the plastic ring **7**.
- 9) Plug the plug into a mains power outlet.

The appliance is now ready for use.

8. Preparations

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

❗ Note

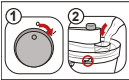
- ▶ Make sure that the freezer bowl ❹ is completely dry before you place it in the freezer.
- ▶ Before freezing it, place the freezer bowl ❹ in a freezer bag and seal it as tightly as possible. This will prevent ice or frost from forming in the freezer bowl ❹.
- ▶ Keep the freezer bowl ❹ upright in the freezer.
- ▶ Only take the freezer bowl ❹ out of the freezer immediately before processing the prepared ice cream mixture. This will prevent unnecessary warming of the freezer bowl ❹.
- ◆ Place the fruit and the liquid ingredients such as milk, soy milk or cream in the refrigerator already before processing. This ensures that the fruit is already cold and thus the ice cream mixture will not require so long to cool down.
- ◆ Purée the fruit with a hand blender and mix all the ingredients as described in the recipe.
- ◆ Allow the mixture to cool down for approx. 4 hours.

❗ Note

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

9. Making ice cream

❗ ATTENTION!

- ▶  Always start the appliance first and then add ingredients! Otherwise, the ice cream mixture will immediately freeze to the walls of the freezer bowl ❹ and block the beater ❺. This will cause the motor to overheat!

- ▶ Do not stop the appliance during processing! Otherwise, the ice cream mixture will freeze onto the sides of the freezer bowl ❹ and the beater ❺ will be blocked when you switch the appliance back on. This will cause the motor to overheat!

- 1) Remove the freezer bowl ❹ from the freezer and take it out of the freezer bag.
- 2) Assemble the appliance as described in the section **7. Assembling the appliance**.
- 3) Switch the appliance on by moving the rotary switch ❶ to the position "I". The beater ❺ begins to turn.
- 4) Now, add the prepared ice cream mixture to the freezer bowl ❹ through the filling opening ❸. Ideally, use a bowl with a spout. Never add more than 700 ml. During processing, the mixture increases in volume!
- 5) Allow the appliance to continue running until you are satisfied with the consistency of the mixture. The ice cream is ready after 40 minutes at the most.

❗ Note

- ▶ If the ice cream has not reached the desired firmness after a maximum of 40 minutes, place it in the freezer until it has reached the desired consistency.
- 6) Switch the appliance off by setting the rotary switch ❶ to "O" and pulling out the power plug.
- 7) Turn the lid ❸ anticlockwise until the symbol  points to the arrow  on the handle of the plastic ring ❷. Remove the lid ❸.
- 8) Pull the beater ❺ out of the ice cream. If the ice cream sticks to it, scrape it off with a silicone spoon or similar tool.

- 9) Remove the ice cream from the freezer bowl **6**. The ice cream is spoon-soft and is ready for eating immediately.

! ATTENTION!

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

10. Recipes

i Note

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

10.1. Vanilla ice cream

Ingredients

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

Preparation

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

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

10.2. Strawberry ice cream

Ingredients

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

Preparation

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

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

10.3. Vegan banana almond ice cream

Ingredients

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

Preparation

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

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

10.4. Mango ice cream

Ingredients

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

Preparation

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

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

10.5. Nut ice cream

Ingredients

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

Preparation

- 1) Chop the nuts finely.
- 2) Beat the egg yolk with the vanilla sugar and icing sugar until you have a lightly-coloured mass.
- 3) Beat the cream until it is slightly stiff.
- 4) Mix the milk, cream and egg yolk mass.
- 5) Allow the mixture to cool down in the refrigerator for approx. 4 hours.
- 6) Add the mixture to the appliance as described in the section **9. Making ice cream**.
- 7) Wait approximately 5 minutes and then add the finely chopped nuts gradually without switching off the appliance.
- 8) Wait until the ice cream is ready.

10.6. Kiwi sorbet

Ingredients

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

Preparation

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

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

11. Cleaning

DANGER!

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



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

ATTENTION!

- Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents. They could damage the outer surfaces of the appliance.
- To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture gets into it during cleaning.
- ◆ If assembled, take the appliance apart to clean it:
 - Turn the lid **3** anticlockwise until you can take it off.
 - Pull the stirring shaft **4** out of the socket in the lid **3**.
 - Detach the beater **5** from the stirring shaft **4**.

- Detach the lid **3** from the motor unit **2** by pressing inward slightly on the two catches that protrude through the lid **3** so that the motor unit **2** can be removed from the lid **3** (see Fig. B).

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

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

Note

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

12. Technical data

Rated voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption	12 W
Power consumption in off mode	0.01 W
Protection class	II / 
Freezer bowl 6 useful volume	approx. 1 l
Freezer bowl 6 capacity	approx. 1.65 l

13. Storage

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

14. Disposal



The symbol of the crossed-out wheellie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The

appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

15. Ordering replacement parts

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



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

Note

- ▶ If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- ▶ Always quote the article number (IAN) 508354_2507 in your order.
- ▶ Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

16. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 508354_2507 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 508354_2507.

16.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 508354_2507

16.2. Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Sisällysluettelo

1. Johdanto	14
2. Määräystenmukainen käyttö	14
3. Käytetyt varoitukset ja symbolit	14
4. Tärkeitä turvallisuusohjeita	15
5. Toimituksen sisältö	18
6. Laitteen kuvaus	18
7. Laitteen kokoaminen	18
8. Esivalmistelut	19
9. Jäätelön valmistaminen	19
10. Reseptejä	20
10.1. Vaniljajäätelö	20
10.2. Mansikkajäätelö	20
10.3. Vegaaninen banaani-mantelijäätelö	20
10.4. Mangomaitojäätelö	21
10.5. Pähkinäjäätelö	21
10.6. Kiivisorbetti	21
11. Puhdistus	21
12. Tekniset tiedot	22
13. Säilytys	22
14. Hävittäminen	22
15. Varaosien tilaaminen	22
16. Kompernass Handels GmbH:n takuu	23
16.1. Huolto	24
16.2. Maahantuoja	24

1. Johdanto

Onnitelut uuden laitteen hankinnasta. Olet valinnut laadukkaan tuotteen.



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

2. Määräystenmukainen käyttö

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

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

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

3. Käytetyt varoitukset ja symbolit

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

	VAARA! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VAROITUS! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "Varoitus", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VARO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	HUOMIO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	Huomautus: Huomautus sisältää lisätietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.
	Vaihtovirta/-jännite
	Suojausluokka II: suojaus kaksinkertaisella tai vahvistetulla eristyksellä.
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

	Soveltuu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.
	Lue käyttöohje.
	Älä hävitä sähkölaitetta kotitalousjätteen mukana!

	Toimita pakkaus hävitettäväksi ympäristöystävällisesti.
	Pakkaus koostuu kierrätettävistä materiaaleista. Huomioi pakkausmateriaalien merkintä jätteitä lajiteltaessa: Ne on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

4. Tärkeitä turvallisuusohjeita

⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

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

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

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Vähintään kahdeksan vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistimukselliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet kahdeksan vuotta ja heitä valvotaan.
- Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Pakkausmateriaaleilla ei saa leikkiä. Tukehtumisvaara!
- Käytä laitetta vain tarkoituksenmukaisesti. Laitteen väärinkäyttö tai vääränlainen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia!
- Ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat käytön aikana, laitteen on oltava sammutettu ja irrotettu sähköverkosta.

- Älä koske laitteen sisälle sen ollessa toiminnassa. Pidä sormet, pitkät hiukset, vaatetus ja muut esineet loitolla.
- Älä koske jäädyneeseen jäädytyskulhoon märin käsin.

⚠ VAROITUS! TERVEYSVAARA!

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

⚠ HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT

- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- Älä käytä laitetta kuumalla pinnalla tai lämpölähteiden (esim. liedon levyn, uunin) lähellä.
- Älä koskaan kytke laitetta käytön aikana pois ja myöhemmin päälle. Kiinni jäätnyt jäätelömassa saattaa estää vispilää pyörimästä ja vahingoittaa sitä.
- Varmista, että jäädytyskulho on täysin kuiva ennen pakastamista.
- Aseta ainoastaan jäädytyskulho pakastinlokeroon tai jääkaappiin, älä koko laitetta.

- Älä koskaan lämmitä jäädytyskulhoa yli 40 °C:seen.
- Älä käytä metallisia esineitä valmiin jäätelömassan poistamiseen jäädytyskulhosta. Ne voivat vahingoittaa sisäpintaa. Tähän soveltuu parhaiten silikonikaavin tai puulusikka.
- Kaada valmisteltu ainesseos käynnissä olevaan jäädytyskulhoon vasta päällekytkemisen jälkeen.
- Käytä laitetta vain mukana tulevien varusteiden kanssa.

5. Toimituksen sisältö

Toimitus sisältää seuraavat osat:

- Jäätelökone
- Käyttöohje

i Huomautus

- Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita asiakaspalvelunumeroon (ks. luku **16.1. Huolto**).

6. Laitteen kuvaus

(Kuva, katso kääntösivu)

Kuva A

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

7. Laitteen kokoaminen

Käytä kokoamisessa apuna kääntösivun kuvia.

- 1) Poista laitteesta pakkausmateriaalit ja mahdolliset tarrat.
- 2) Puhdista kaikki osat luvussa **11. Puhdistus** kuvatulla tavalla mahdollisten valmistusjäämien poistamiseksi.
- 3) Aseta kansi **3** moottoriyksikölle **2** (katso kääntösivun kuva B). Kummankin lukitusnokan on lukituttava kuuluvasti paikoilleen.
- 4) Työnnä sekoitusakseli **4** alhaalta päin moottoriyksikköön **2**.
- 5) Työnnä vispilä **5** sekoitusakseliin **4**.
- 6) Aseta muovirengas **7** ulkosäiliön **8** päälle. Muovirenkaan **7** kahvojen on oltava ulkosäiliön **8** vastaavissa syvennyksissä. Nuolisymbolilla ▷ varustetun kahvan tulee olla oikealla puolella.
- 7) Aseta jäädytyskulho **6** muovirenkaan **7** päälle.
- 8) Aseta kansi **3**, johon on kiinnitetty moottoriyksikkö **2** ja vispilä **5**, muovirenkaan **7** päälle. Kierrä kantta **3** myötäpäivään, kunnes symboli  osoittaa nuoleen ▷ muovirenkaan **7** kahvassa.
- 9) Liitä pistoke pistorasiaan.

Laite on nyt käyttövalmis.

8. Esivalmistelut

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

i Huomautus

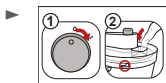
- Varmista, että jäädytyskulho **6** on täysin kuiva, ennen kuin laitat sen kaappipakastimeen/pakastearkuun.
- Laita jäädytyskulho **6** ennen pakastamista pakastuspussiin ja sulje se mahdollisimman tiiviisti. Näin estetään jään tai kuuran kertyminen jäädytyskulhoon **6**.
- Säilytä jäädytyskulho **6** kaappipakastimessa/pakastearkussa pystysuorassa asennossa.
- Ota jäädytyskulho **6** pakastimesta vasta välittömästi ennen valmistellun jäätelöseoksen käsittelyä. Näin vältetään jäädytyskulhon **6** tarpeeton lämpeneminen.
- ♦ Laita hedelmät ja nestemäiset ainekset, kuten maito, soijamaito tai kerma jääkaappiin jo ennen työstöä. Näin ne ovat valmiiksi kylmiä, ja jäätelöseos jäähtyy nopeammin.
- ♦ Soseuta hedelmät sauvasekoittimella ja sekoita kaikki ainekset reseptin mukaan.
- ♦ Anna seoksen jäähtyä jääkaapissa n. 4 tunnin ajan.

i Huomautus

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

9. Jäätelön valmistaminen

! HUOMIO!



- Käynnistä laite aina ensin ja lisää vasta sitten ainekset kulhoon! Muuten jäätelöseos jäätyy välittömästi jäädytyskulhon **6** reunoille ja vispilä **5** jumiutuu. Tällöin moottori kuumenee liikaa!
- Älä missään nimessä pysäytä laitetta valmistusvaiheen aikana. Muuten jäätelömassa jäätyy välittömästi jäädytyskulhon **6** reunoille ja vispilä **5** jumiutuu. Tällöin moottori kuumenee liikaa!

- 1) Ota jäädytyskulho **6** kaappipakastimesta/pakastearkusta ja poista pakastuspussi.
- 2) Kokoa laite luvussa **7. Laitteen kokoon** kuvatulla tavalla.
- 3) Käynnistä laite kääntämällä kiertokytkin **1** asentoon "1". Vispilä **5** pyörii.
- 4) Täytä nyt valmisteltu jäätelöseos täyttöaukon **9** kautta jäädytyskulhoon **6**. Käytä kaatonokallista astiaa, jos mahdollista. Älä kuitenkaan täytä kulhoon enempää kuin 700 ml. Massan tilavuus kasvaa valmistuksen aikana!
- 5) Anna laitteen käydä niin kauan, kunnes olet tyytyväinen seoksen koostumukseen. Jäätelö on valmista viimeistään 40 minuutin kuluttua.

i Huomautus

- Jos jäätelö ei ole saavuttanut haluttua kiinteytystä korkeintaan 40 minuutin kuluttua, laita se pakastimeen, kunnes se on saavuttanut halutun jäykkyyden.
- 6) Sammuta laite asettamalla kiertokytkin **1** asentoon "0" ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 7) Kierrä kantta **3** vastapäivään, kunnes symboli  osoittaa nuoleen  muovirenkaan **7** kahvassa. Poista kansi **3**.
- 8) Nosta vispilä **5** jäätelöstä. Jos siihen jää kiinni jäätelöä, kaavi se pois silikonilusikalla tai vastaavalla.
- 9) Poista jäätelö jäädytyskulhosta **6**. Jäätelö on lusikoitavaa ja se voidaan nauttia heti.

! HUOMIO!

- ▶ Älä käytä metallisia esineitä valmiin jäätelömassan poistamiseen jäädytyskulhosta ⑥. Ne voivat vahingoittaa sisäpintaa. Tähän soveltuu parhaiten silikonikaavin tai puulusikka.

10. Reseptejä

i Huomautus

- ▶ Emme vastaa resepteistä. Kaikki ruoka-aineita ja valmistusta koskevat tiedot ovat ohjeellisia. Voit muokata näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisten mieltymystesi mukaan.
- ▶ Tulos riippuu oleellisesti käytetyistä aineksista. Korkean rasvaprosentin maitotuotteet saavat aikaan paremman kuohkeuden ja kiinteyden.
- ▶ Jäädytyskulhon ⑥ täydestä täyttömäärästä tulee n. 9–10 jäätelöpalloa.

10.1. Vaniljajäätelö

Ainekset

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

Valmistus

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

Voit nyt työstää jäätelömassan jäätelöksi ohjeessa kuvatulla tavalla.

10.2. Mansikkajäätelö

Ainekset

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

Valmistus

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

Voit nyt työstää jäätelömassan jäätelöksi ohjeessa kuvatulla tavalla.

10.3. Vegaaninen banaani-mantelijäätelö

Ainekset

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

Valmistus

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

Voit nyt työstää jäätelömassan jäätelöksi ohjeessa kuvatulla tavalla.

10.4. Mangomaitojäätelö

Ainekset

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

Valmistus

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

Voit nyt työstää jäätelömassan jäätelöksi ohjeessa kuvatulla tavalla.

10.5. Pähkinäjäätelö

Ainekset

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

Valmistus

- 1) Murskaa pähkinät.
- 2) Vaahdota keltuasta vaniljasokerin ja tomusokerin kanssa, kunnes massa muuttuu vaaleaksi.
- 3) Vaahdota kermaa, kunnes se kiinteytyy hieman.
- 4) Sekoita maito, kerma ja massa.
- 5) Anna jäätelömassan jäähtyä jääkaapissa n. 4 tunnin ajan.
- 6) Kaada jäähtynyt jäätelömassa laitteeseen luvussa **9. Jäätelön valmistaminen** kuvatulla tavalla.
- 7) Odota n. 5 minuuttia sammuttamatta laitetta ja lisää sitten pieneksi murskatut pähkinät.
- 8) Odota, kunnes jäätelö on valmista.

10.6. Kiivisorbetti

Ainekset

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

Valmistus

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

Voit nyt valmistaa massan sorbetiksi ohjeessa kuvatulla tavalla.

11. Puhdistus

⚠ VAARA!!

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.



Älä koskaan upota moottoriosaa ❷ nesteeseen tai päästä nesteitä moottoriosan ❷ koteloon.

❗ HUOMIO!

- Älä käytä voimakkaita, kemiallisia tai hankaa- via puhdistusaineita. Ne vahingoittavat laitteen pintaa.
- Varmista, ettei laitteeseen pääse puhdistuksen aikana kosteutta, sillä kosteus voi vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi.
- ◆ Pura laite osiin puhdistamista varten:
 - Kierrä kantta ❸ vastapäivään, kunnes se voidaan irrottaa.
 - Irrota sekoitusakseli ❹ kannen ❸ kiinnityksestä.
 - Irrota vispilä ❺ sekoitusakselistä ❹.

- Irrota kansi **3** moottoriyksiköstä **2** painamalla kannen **3** läpi tulevaa kahta lukitusta kevyesti sisäänpäin niin, että moottoriyksikkö **2** voidaan irrottaa kannesta **3** (katso kuva B).
- Pidä muovirenkaan **7** kahvoista kiinni ja nosta muovirengas **7** ja jäädytyskulho **6** pois ulkosäiliöstä **8**.

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

i Huomautus

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

12. Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220–240 V ~, 50 Hz
Tehonotto	12 W
Tehontarve pois päältä -tilassa	0,01 W
Suojausluokka	II / 

Nimellisjännite	220–240 V ~, 50 Hz
Jäädytyskulhon 6 hyötytilavuus	n. 1 l
Jäädytyskulhon 6 tilavuus	n. 1,65 l

13. Säilytys

- ♦ Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa ja kuivassa paikassa.

14. Hävittäminen



Ylivuotun jätteen symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden seassa sen käyttöajan päätyttyä. Laite on toimitettava keräilypisteisiin, kierrätyskeskuksiin tai jätehuoltoyrityksiin.

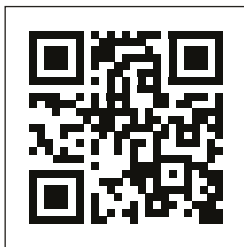
Poista kaikki henkilökohtaiset tiedot ennen palautusta.

Pakkauksessa on käytetty ympäristöystävällisiä materiaaleja, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin.

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

15. Varaosien tilaaminen

Voit tilata varaosia tälle tuotteelle kätevästi internetistä osoitteessa www.kompennass.com.



Skannaa QR-koodi älypuhelimellasi/tabletillasi. Tällä QR-koodilla pääset suoraan verkkosivustollemme ja voit katsella ja tilata saatavilla olevia varaosia.

i Huomautus

- ▶ Jos sinulla on ongelmia verkkotilauksen kanssa, voit olla yhteydessä asiakaspalveluumme puhelimitse tai lähettää asiakaspalveluumme sähköpostia.
- ▶ Ilmoita tilauksen yhteydessä aina tuotenumero (IAN) 508354_2507.
- ▶ Huomaa, että varaosien verkkotilaukset eivät ole mahdollisia kaikkiin toimitusmaihiin.

16. Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

Takuuehdot

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

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

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudestaan tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

Takuun laajuus

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

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

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

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

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 508354_2507 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjeita.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 508354_2507.

16.1. Huolto

FI Huolto Suomi

Tel.: 09 42453024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 508354_2507

16.2. Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite.

Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehåll

1. Inledning	26
2. Avsedd användning	26
3. Varningar och symboler	26
4. Viktiga säkerhetsanvisningar	27
5. Leveransens innehåll	30
6. Beskrivning av produkten	30
7. Sätta ihop produkten	30
8. Förberedelser	31
9. Göra glass	31
10. Recept	32
10.1. Vaniljglass	32
10.2. Jordgubbsglass	32
10.3. Vegansk glass med banan och mandel	32
10.4. Mangoglass	33
10.5. Nötglass	33
10.6. Kiwisorbet	33
11. Rengöring	33
12. Tekniska data	34
13. Förvaring	34
14. Kassering	34
15. Beställa reservdelar	34
16. Garanti från Kompernass Handels GmbH	35
16.1. Service	36
16.2. Importör	36

1. Inledning

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



Bruksanvisningen är en del av produkten.

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

2. Avsedd användning

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

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

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

3. Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):

	FARA! En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	WARNING! En varning med den här symbolen och signalordet WARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VAR FÖRSIKTIG! En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.
	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till sakskadorna om den inte undviks.
	Observera: Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.
	Växelström/-spänning
	Skyddsklass II: Dubbel eller förstärkt isolering.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

	Kan diskas i maskin.		Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
	Läs bruksanvisningen.		
	Kassera inte elektriska apparater i hushållssoporna!		Förpackningar av återvinningsbara material. Observera märkningen på förpackningsmaterialet när du sorterar avfallet: Dessa är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: Plast, 20–22: Papper och kartong, 80–98: Komposit.

4. Viktiga säkerhetsanvisningar

⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

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

- Om produktens elkabel skadas måste den bytas ut av tillverkaren eller dess kundtjänst eller av en person med motsvarande kvalifikationer, för att undvika olyckor.
- Håll alltid produkten, elkabeln och stickkontakten borta från öppen eld och heta ytor.
- Använd produkten endast på en torr plats inomhus. Skydda produkten från regn och fukt.
- Placera produkten så att den inte kan falla ner i vatten, t.ex. i ett badkar eller handfat.
- Produkten måste alltid kopplas bort från elnätet om den inte övervakas, när den tas isär, sätts ihop eller rengörs.
- Öppna aldrig motorenheten. Det finns inga delar inuti som kräver underhåll. När höljet är öppet finns risk för livsfarlig elektrisk stöt!
- Tillaga aldrig mer än 700 ml glassblandning i frysskålen.
- Använd aldrig produkten med en tom frysskål.
- Lämna inte produkten obevakad när den är i drift.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

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

VARNING! HÄLSORISKER!

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

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Använd inte produkten på en het yta eller i närheten av värmekällor (t.ex. spis, ugn).
- Stäng aldrig av produkten under drift för att sedan slå på den igen senare. Den fastfrosna glassmassan kan blockera vispen och skada den.
- Se till att frysskålen är helt torr innan den fryses in.
- Placera endast frysskålen i frysen eller i kylskåpet, inte hela produkten.

- Värm aldrig upp frysskålen över 40 °C.
- Använd inga metallföremål för att ta ut den färdiga glassmassan ur frysskålen. De kan skada skålens insida. Använd helst en silikonskrapa eller en träslev.
- Tillsätt den färdiga ingrediensblandningen i frysskålen först när produkten har startats och är igång.
- Använd endast produkten med de tillbehör som medföljer.

5. Leveransens innehåll

Leveransen innehåller följande delar:

- Glassmaskin
- Bruksanvisning

i Observera

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår servicelinje (se kapitel **16.1. Service**).

6. Beskrivning av produkten

(Se bild på utvikningssidan)

Bild A

- ❶ Vridomkopplare På/Av
- ❷ Motorenhet
- ❸ Lock
- ❹ Vispaxel
- ❺ Visp
- ❻ Frysskål
- ❼ Plastring
- ❽ Ytterbehållare
- ❾ Påfyllningsöppning

7. Sätta ihop produkten

Se bilderna på utvikningssidan som hjälp vid montering.

- 1) Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken från produkten.
- 2) Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel **11. Rengöring** för att avlägsna eventuella tillverkningsrester.
- 3) Placera locket ❸ på motorenheten ❷ (se bild B på utvikningssidan) Båda spärrarna måste snäppa fast hörbart.
- 4) Sätt in vispaxeln ❹ i motorenheten ❷ underifrån.
- 5) Sätt fast vispen ❺ på vispaxeln ❹.
- 6) Placera plastringen ❼ på ytterbehållaren ❽. Handtagen på plastringen ❼ måste vila i motsvarande urtag på ytterbehållaren ❽. Handtaget som är märkt med en pilsymbol ► ska sättas på högra sidan.
- 7) Placera frysskålen ❻ på plastringen ❼.
- 8) Placera locket ❸ med motorenheten ❷ och den fastsatta vispen ❺ på plastringen ❼. Skruva locket ❸ medsols tills symbolen ► pekar mot pilen ► på plastringens ❼ handtag.
- 9) Sätt stickkontakten i ett eluttag.

Produkten är nu redo för användning.

8. Förberedelser

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

❶ Observera

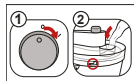
- Kontrollera att frysskålen ❹ är helt torr innan du ställer in den i frysen/frysacket.
- Lägg frysskålen ❹ i en fryspåse innan du fryser den och förslut den så tätt som möjligt. Detta förhindrar att is eller frost bildas i frysskålen ❹.
- Frysskålen ❹ ska stå rakt upp i frysen/frysacket.
- Ta först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

❶ Observera

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

9. Göra glass

❶ AKTA!



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

- Stoppa aldrig produkten när den arbetar. Annars fryser glassmassan omedelbart fast på frysskålens ❹ väggar och vispen ❺ blockeras. Motorn blir då överhettad!

- 1) Ta ut frysskålen ❹ från frysen/frysacket och ta bort fryspåsen.
- 2) Sätt ihop produkten enligt beskrivningen i kapitel 7. **Sätta ihop produkten.**
- 3) Slå på produkten genom att flytta vridomkopplaren ❶ till läge I. Vispen ❺ snurrar.
- 4) Häll sedan den förberedda glassblandningen genom påfyllningsöppningen ❸ ner i frysskålen ❹. Använd helst ett kärl med pip. Fyll aldrig på mer än 700 ml. Glassens volym ökar när den bearbetas!
- 5) Låt produkten arbeta tills du är nöjd med glassens konsistens. Glassen är färdig efter max 40 minuter.

❶ Observera

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

! AKTA!

- ▶ Använd inga metallföremål för att skrapa ur den färdiga glassmassan ur frysskålen ⑥. De kan skada skålens insida. Använd helst en silikonskrapa eller en träslev.

10. Recept

i Observera

- ▶ Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och tillagningsdetaljer är ungefärliga. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina personliga erfarenheter.
- ▶ Resultatet beror i huvudsak på de använda ingredienserna. Mejeriprodukter med hög fetthalt ger en bättre krämighet och fasthet.
- ▶ En frysskål ⑥ kan fyllas så att du får ca 9–10 glasskolor.

10.1. Vaniljglass

Ingredienser

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

Gör så här

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

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

10.2. Jordgubbsglass

Ingredienser

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

Gör så här

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

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

10.3. Vegansk glass med banan och mandel

Ingredienser

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

Gör så här

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

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

10.4. Mangoglass

Ingredienser

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

Gör så här

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

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

10.5. Nötglass

Ingredienser

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

Gör så här

- 1) Finhacka nötterna.
- 2) Vispa ihop äggulan med vaniljsockret och florsockret tills du får en ljus smet.
- 3) Vispa grädden bara så mycket att den är något lös.
- 4) Blanda mjölk, grädde och ägg- och sockerblandningen.
- 5) Låt glassmassan kallna i kylskåpet i ca 4 timmar.

6) När glassmassan kallnat ska den hällas i produkten enligt beskrivningen i kapitel **9. Göra glass**.

7) Vänta i ca 5 minuter och tillsätt sedan de hackade nötterna lite i taget utan att stänga av produkten.

8) Vänta tills glassen är färdig.

10.6. Kiwisorb

Ingredienser

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

Gör så här

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

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

11. Rengöring

⚠ FARA!

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



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

⚠ AKTA!

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

- ♦ Ta isär produkten innan den rengörs, om den är monterad:
 - Vrid locket ❸ moturs tills du kan ta av det.
 - Dra ut vispaxeln ❹ ur axelfästet i locket ❸.
 - Lossa vispen ❺ från vispaxeln ❹.
 - Ta bort locket ❸ från motorenheten ❷ genom att trycka de två låsanordningarna som sticker fram genom locket ❸ något inåt så att motorenheten ❷ kan lossas från locket ❸ (se bild B).
 - Håll plastringen ❶ i handtagen och lyft ut plastringen ❶ och frysskålen ❻ ur ytterbehållaren ❸.
- ♦ Rengör motorenheten ❷ med en fuktig trasa efter varje användning. Ta lite milt diskmedel på trasan för att få bort envis smuts. Torka sedan av med rent vatten. Kontrollera att alla diskmedelsrester försvunnit och att produkten är helt torr innan du använder den igen.
- ♦ När frysskålen ❻ har nått rumstemperatur ska den diskas för hand med milt diskmedel och högst 40 °C varmt vatten. Spola sedan av den med rikligt med rent vatten för att få bort eventuella diskmedelsrester.
- ♦ Spola av locket ❸, vispaxeln ❹, vispen ❺, plastringen ❶ och ytterbehållaren ❸ i varmt vatten med lite diskmedel. Spola av dessa delar igen med rent vatten för att säkerställa att alla diskmedelsrester är borta.

i Observera

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

12. Tekniska data

Nominell spänning	220 – 240 V ~, 50 Hz
Strömförbrukning	12 W
Strömförbrukning i av-läge	0,01 W
Kapslingsklass	II / 
Användbar volym frysskål ❻	ca 1 l
Volym frysskål ❻	ca 1,65 l

13. Förvaring

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

14. Kassering



Symbolen med den överstrukna soptunnan betyder att produkten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt. Produkten ska lämnas till speciala insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

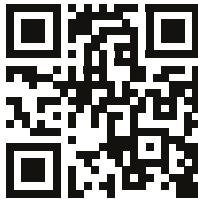
Tänk på att radera alla personuppgifter innan du returnerar produkten.

Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

15. Beställa reservdelar

Du kan alltid beställa reservdelar till den här produkten på www.kompernass.com.



Skanna QR-koden med din smartphone eller surfplatta. Med den här QR-koden kommer du direkt till vår webbplats och kan se och beställa de reservdelar som erbjuds där.

i Observera

- Om det uppstår problem när du beställer online kan du kontakta vår kundservice på telefon eller via e-post.
- Ange alltid artikelnumret (IAN) 508354_2507 när du beställer.
- Observera att det inte går att beställa reservdelar över nätet från alla länder som vi levererar till.

16. Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 508354_2507 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 508354_2507.

16.1. Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 09 42453024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 508354_2507

16.2. Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	38
2. Anvendelsesområde	38
3. Anvendte advarsler og symboler	38
4. Vigtige sikkerhedsanvisninger	39
5. Pakkens indhold	42
6. Beskrivelse af produktet	42
7. Samling af produktet	42
8. Forberedelse	42
9. Fremstilling af iscreme	43
10. Opskrifter	43
10.1. Vaniljeis	43
10.2. Jordbærmælkeis	44
10.3. Vegansk banan-mandel-is	44
10.4. Mangomælkeis	44
10.5. Nøddemælkeis	44
10.6. Kiwisorbet	45
11. Rengøring	45
12. Tekniske data	45
13. Opbevaring	46
14. Bortskaffelse	46
15. Bestilling af reservedele	46
16. Garanti for Kompernass Handels GmbH	46
16.1. Service	47
16.2. Importør	47

1. Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt. Du har valgt et produkt af høj kvalitet.



Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Gør dig fortrolig med alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

2. Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til fremstilling af mælkeis og sorbet. Det er beregnet til brug i lukkede rum i private husholdninger.

Enhver anden anvendelse eller ændring af produktet anses for at være uden for anvendelsesområdet og indebærer betydelige farer for uheld. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes anvendelse til andre formål end anvendelsesområdet eller forkert betjening. Produktet må ikke anvendes til erhvervsmæssigt brug.

Overhold de forskrifter, der gælder i anvendelseslandet, og evt. særlige bestemmelser for overflader og materialer, som kommer i kontakt med fødevarer.

3. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.

	Kan rengøres i opvaskemaskine.		Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Læs vejledningen.		
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!		Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tal-lene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

4. Vigtige sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Tilslut kun produktet, hvis stikkontakten er installeret og jordet efter forskrifterne og svarer til den spænding, som er angivet på typeskiltet. Stikkontakten skal være let tilgængelig, så du i nødstilfælde hurtigt kan afbryde strømforsyningen til produktet.
- Læg ledningen, så den ikke rører ved varme genstande eller genstande med skarpe kanter. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden vis.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når du flytter eller fylder produktet, ved fejl, før du rengør produktet, og når du ikke bruger det! Træk aldrig i selve ledningen, men kun i stikket. Rør ikke ved stikket med våde eller fugtige hænder.
- Læg aldrig motorenheden, ledningen eller stikket ned i vand eller andre væsker! Hvis produktet falder ned i væske, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten. Sørg for at kontrollere produktet, før det tages i brug igen.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.

- Hold altid produktet samt ledningen og stikket borte fra åben ild og varme overflader.
- Brug kun produktet indendørs i tørre rum. Beskyt produktet mod regn og fugt.
- Stil produktet, så det ikke kan falde ned i vand – f.eks. ned i et badekar eller en håndvask.
- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn, samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Åbn aldrig motorenheden. Den indeholder ikke dele, der kræver vedligeholdelse. Når kabinettet er åbent, er der fare for strømstød!
- Tilbered aldrig mere end 700 ml isblanding i fryseskålen.
- Brug aldrig produktet med tom fryseskål.
- Lad ikke produktet være uden opsyn, når det er i brug.

ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!

- Dette produkt må bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, psykiske, motoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller undervises i sikker brug af produktet og de farer, der kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og er under opsyn.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning!
- Brug kun produktet som angivet under anvendelsesområdet. Ved misbrug eller fejlanvendelse af produktet er der risiko for personskader!
- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og kobles fra strømnettet.
- Stik ikke hænderne ned i produktet, når det er i brug. Hold fingre, langt hår, tøj og andre genstande på afstand.
- Rør ikke ved de dybfrosne fryseskåle med våde hænder.

ADVARSEL! FARE FOR HELBREDET!

- Ved tilberedning af is med rå æg er der fare for salmonellaforgiftning. Overhold derfor de følgende anbefalinger for hygiejne.
- Hvis æggene har været opbevaret for længe eller ved for høj temperatur, er der risiko for salmonellaforgiftning. Brug derfor altid friske, afkølede æg. Lad være med at bruge opskrifter med rå æg til personer med svækket immunforsvar som f.eks. børn eller ældre.
- Salmonellabakterier dræbes ikke ved dybfrysning og kan også formere sig i den optøede is. Iscremen skal derfor helst spises lige efter tilberedningen. Ved opbevaring i køleskab skal isen spises i løbet af 24 timer. Ved opbevaring i fryser ved -18 °C kan den maksimalt holde sig en uge.
- Når isen er tøet op, må den ikke fryses igen!
- Rengør ismaskinen og alle anvendte arbejdsredskaber grundigt efter fremstilling af iscremen.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.
- Brug ikke produktet på en varm overflade eller i nærheden af varmekilder (f.eks. kogeplade, ovn).
- Produktet må aldrig slukkes under brug og derefter tændes igen. Rørerkrogen kan blokeres og beskadiges på grund af den frosne ismasse.
- Sørg for, at fryseskålen er helt tør inden frysningen.
- Stil kun fryseskålen i fryseren eller i køleskabet og ikke hele produktet.
- Varm aldrig fryseskålen op over 40 °C.
- Brug ikke metalgenstande, når du tager den færdige ismasse ud af fryseskålen. De kan ødelægge den indvendige side. Brug helst en silikoneskraber eller en træske.
- Kom først de forberedte ingredienser i den kørende fryseskål, når produktet er tændt.
- Brug kun produktet med det medfølgende tilbehør.

5. Pakkens indhold

Pakkens indhold består af følgende dele:

- Ismaskine
- Betjeningsvejledning

i Bemærk

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores servicehotline (se kapitlet **16.1. Service**).

6. Beskrivelse af produktet

(se billedet på fold ud-siden)

Fig. A

- 1 Drejekontakt tænd/sluk
- 2 Motorenhed
- 3 Låg
- 4 Røreaksel
- 5 Rørekrog
- 6 Fryseskål
- 7 Plastring
- 8 Yderbeholder
- 9 Påfyldningsåbning

7. Samling af produktet

Brug billederne på fold-ud-siden som hjælp ved samling.

- 1) Fjern alle emballagematerialer og eventuelle mærkater fra produktet.
- 2) Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet **11. Rengøring**, så eventuelle produktionsrester fjernes.
- 3) Sæt låget **3** på motorenheden **2** (se fig. B på fold-ud-siden). Begge låsetapper skal klikke på plads.
- 4) Sæt røreakslen **4** ind i motorenheden **2** nedefra.
- 5) Sæt rørekrogen **5** på røreakslen **4**.

- 6) Sæt plastringen **7** på yderbeholderen **8**. Plastringens **7** greb skal være i de tilhørende fordybninger på yderbeholderen **8**. Håndtaget med pilesymbolet  skal være på højre side.
- 7) Sæt fryseskålen **6** på plastringen **7**.
- 8) Sæt låget **3** med motorenheden **2** og den monterede rørekrog **5** på plastringen **7**. Drej låget **3** med uret, indtil symbolet  peger mod pilen  på plastringens **7** håndtag.
- 9) Sæt strømskiktet i en stikkontakt.

Nu er produktet klar til brug.

8. Forberedelse

- ♦ For at opnå gode resultater skal fryseskålen **6** og den forberedte isblanding først køles godt ned.
- ♦ Læg fryseskålen **6** ca. 24 timer i en dybfryser/frostboks ved mindst -18°C.

i Bemærk

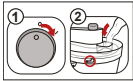
- Sørg for, at fryseskålen **6** er fuldstændigt tør, før den sættes ind i dybfryseren/frostboksen.
- Læg fryseskålen **6** i en frysepose før indfrysning, og luk den så tæt som muligt. Derved forhindres, at is eller rim kan aflejres i fryseskålen **6**.
- Opbevar fryseskålen **6** lodret i dybfryseren/frostboksen.
- Tag først fryseskålen **6** ud af dybfryseren, lige inden den tilberedte isblanding forarbejdes. Derved forhindres det, at fryseskålen **6** opvarmes unødigt.
- ♦ Læg frugt og de flydende ingredienser som mælk, sojamælk eller fløde i køleskabet, før de skal forarbejdes. Så er de allerede kolde, og det tager ikke så lang tid at køle isblandingen ned.
- ♦ Purer frugterne med en stavblender, og bland alle ingredienser som angivet i opskriften.
- ♦ Lad blandingen køle af i køleskabet i ca. 4 timer.

Bemærk

- Mælkeprodukter med højt fedtindhold som f.eks. fløde eller mascarpone gør isen meget cremet og fremhæver den gode smag.
- Brug helst flormelis til at søde ismassen med. Derved bliver iscremen fastere, og der dannes færre iskrystaller.
- Lad kun dybfrosne frugter tør halvvejs op, da de så er lettere at pure.

9. Fremstilling af iscreme

OBS!

-  Start altid maskinen først, og hæld derefter ingredienserne i! Ellers fryser ismassen omgående fast til siderne af fryseskålen ⑥, og rørekroge ⑤ blokerer. Det medfører, at motoren bliver overophedet!
- Stop ikke maskinen under forarbejdningen. Ellers fryser ismassen omgående fast til siderne af fryseskålen ⑥, og rørekroge ⑤ blokerer. Det medfører, at motoren bliver overophedet!

1) Tag fryseskålen ⑥ ud af dybfryseren / frostboksen, og fjern fryseposen.

2) Saml ismaskinen som beskrevet i kapitlet

7. Samling af produktet.

3) Tænd for maskinen ved at stille drejeknappen ① på position "I". Rørekroge ⑤ begynder at rotere.

4) Hæld nu den forberedte isblanding gennem påfyldningsåbningen ⑨ og ned i fryseskålen ⑥. Det gøres nemmest med en beholder med hældetud. Hæld dog aldrig mere end 700 ml på. Under forarbejdningen svulmer ismassen op!

5) Lad produktet køre, indtil du er tilfreds med isblandingsens konsistens. Efter maksimalt 40 minutter er isen færdig.

Bemærk

- Hvis isen ikke har fået den ønskede tykkelse efter maksimalt 40 minutter, skal du stille den i fryseren, indtil den har fået den ønskede konsistens.
- 6) Sluk for produktet ved at stille drejeknappen ① på position "O", og tag strømstikket ud.

7) Drej låget ③ mod uret, indtil symbolet  peger mod pilen  på plastringens ⑦ håndtag. Tag låget ③ af.

8) Tag rørekroge ⑤ op af isen. Hvis der sidder is på den, kan du skrabe det af med en silikoneske eller lignende.

9) Tag isen ud af fryseskålen ⑥. Isen er nu blød og kan spises med det samme.

OBS!

- Brug ikke metalgenstande, når du tager den færdige ismasse ud af fryseskålen ⑥. De kan ødelægge den indvendige side. Brug helst en silikoneskraber eller en træske.

10. Opskrifter

Bemærk

- Opskrifter gives uden garanti. Alle oplysninger om ingredienser og tilberedning er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.
- Resultatet afhænger af de anvendte ingredienser. Mælkeprodukter med højt fedtindhold giver en mere cremet og fast is.
- Den maksimale mængde i fryseskålen ⑥ giver ca. 9–10 kugler is.

10.1. Vaniljeis

Ingredienser

- 200 ml/200 g sødmælk
- 200 ml/200 g piskefløde
- 40 g flormelis
- 24 g vaniljesukker
- 2 æggeblommer

Tilberedning

- 1) Pisk æggeblommerne med vaniljesukker og flormelis, indtil massen bliver lys.
- 2) Tilsæt derefter mælken.
- 3) Pisk fløden, indtil den bliver lidt fast.
- 4) Bland massen med piskefløden.
- 5) Lad ismassen køle af i køleskabet i ca. 4 timer.

Nu kan ismassen forarbejdes til is som beskrevet i vejledningen.

10.2. Jordbærmælkeis

Ingredienser

- Ca. 300 g jordbær
- 200 ml/200 g sødmælk
- 200 ml/200 g piskefløde
- 100 g flormelis

Tilberedning

- 1) Purer jordbærerne.
- 2) Pisk fløden, indtil den bliver lidt fast.
- 3) Bland de purede jordbær med fløde, mælk og flormelis.
- 4) Lad ismassen køle af i køleskabet i ca. 4 timer.

Nu kan ismassen forarbejdes til is som beskrevet i vejledningen.

10.3. Vegansk banan-mandel-is

Ingredienser

- 150 g bananer
- Saft fra en halv citron
- 250 ml/250 g mandeldrik
- 200 ml/200 g sojafløde
- 100 g flormelis

Tilberedning

- 1) Purer bananerne sammen med citronsaften.
- 2) Pisk sojafløden, indtil den bliver lidt fast.
- 3) Bland de purede bananer med sojafløde, mandeldrik og flormelis.
- 4) Lad ismassen køle af i køleskabet i ca. 4 timer.

Nu kan ismassen forarbejdes til is som beskrevet i vejledningen.

10.4. Mangomælkeis

Ingredienser

- 200 g mangofrugt
- 200 ml/200 g sødmælk
- 200 ml/200 g piskefløde
- 100 g flormelis

Tilberedning

- 1) Purer mangokødet.
- 2) Pisk fløden, indtil den bliver lidt fast.
- 3) Bland den purede mangofrugt med fløde, mælk og flormelis.
- 4) Lad ismassen køle af i køleskabet i ca. 4 timer.

Nu kan ismassen forarbejdes til is som beskrevet i vejledningen.

10.5. Nøddemælkeis

Ingredienser

- 100 g nødder
- 200 ml/200 g sødmælk
- 200 ml/200 g piskefløde
- 200 g flormelis
- 1 brev vaniljesukker
- 1 æggeblomme

Tilberedning

- 1) Hak nødderne fint.
- 2) Pisk æggeblommen med vaniljesukker og flormelis, indtil massen bliver lys.
- 3) Pisk fløden, indtil den bliver lidt fast.
- 4) Bland mælk, fløde og æggemasse.
- 5) Lad ismassen køle af i køleskabet i ca. 4 timer.
- 6) Hæld ismassen i maskinen som beskrevet i kapitlet **9. Fremstilling af iscreme**.
- 7) Vent ca. 5 minutter, og tilsæt så de hakkede nødder gradvist til blandingen uden at slukke for maskinen.
- 8) Vent, til isen er færdig.

10.6. Kiwisorbet

Ingredienser

- Ca. 5 kiwifrugter (ca. 390 g frugtkød)
- 1 limefrugt
- 100 g sukker
- 100 ml vand

Tilberedning

- 1) Skræl kiwifrugterne og fjern samtidig stilken.
- 2) Skær frugtkødet i små terninger.
- 3) Dryp saften fra den pressede limefrugt på frugtkødet.
- 4) Lad frugtkødet stå 1 time i fryseren.
- 5) Kog sukkeret op med 100 ml vand, indtil det bliver til sirup. Lad derefter denne sirup køle af.
- 6) Purér frugtkødet sammen med siruppen ved hjælp af en blender eller en stavblender.

Nu kan frugtmassen forarbejdes til sorbet som beskrevet i vejledningen.

11. Rengøring

! FARE!

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.



Motorenheden ② må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motorenhedens ② hus.

! OBS!

- Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler. De angriber produktets overflade.
- Sørg for, at der ikke trænger fugt ind i produktet ved rengøring, så du undgår skader, der ikke kan repareres igen.
- ◆ Skil produktet ad, hvis det stadig er samlet, før rengøring:
 - Drej låget ③ mod uret, indtil det kan tages af.
 - Tag røreakslen ④ ud af holderen i låget ③.
 - Tag rørekrogen ⑤ af røreakslen ④.

- Tag låget ③ af motorenheden ② ved at trykke de to låsemekanismer, som går gennem låget ③, lidt ind, så motorenheden ② kan løsnes fra låget ③ (se fig. B).
- Hold i plastringen ⑦ på håndtagene, og tag plastringen ⑦ og fryseskålen ⑥ ud af yderbeholderen ⑧.

- ◆ Rengør motorenheden ② med en fugtig klud efter hver brug. Hæld et par dråber mildt opvaskemiddel på den fugtige klud, hvis snavset sidder fast. Tør efter med rent vand. Sørg for, at der ikke er rester af opvaskemiddel på produktet, og at produktet er helt tørt, før det bruges igen.

- ◆ Når fryseskålen ⑥ har nået rumtemperatur, rengøres den i vasken med et mildt opvaskemiddel og vand med en temperatur på maksimalt 40 °C. Skyl derefter med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel fjernes.

- ◆ Skyl låget ③, røreakslen ④, rørekrogen ⑤, plastringen ⑦ og yderbeholderen ⑧ i varmt vand tilsat en smule opvaskemiddel. Skyl disse dele endnu en gang med rent vand, så alle rester af opvaskemiddel fjernes.

i Bemærk

-  Rørekrogen ⑤ og låget ③ (uden motorenhed ②) kan også rengøres i opvaskemaskinen. Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, så de ikke kommer i klemme.
- ◆ Sørg for, at alle dele er helt tørre, før de bruges igen.

12. Tekniske data

Nominel spænding	220 – 240 V ~, 50 Hz
Effektforbrug	12 W
Effektforbrug i slukket tilstand	0,01 W
Beskyttelsesklasse	II / 
Nyttevolumen fryseskål ⑥	ca. 1 l
Indhold fryseskål ⑥	ca. 1,65 l

13. Opbevaring

- ◆ Opbevar det rengjorte produkt på et rent og tørt sted.

14. Bortskaffelse



Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Pro-

duktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationselskaber.

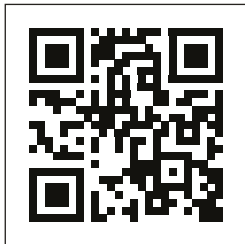
Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

15. Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på www.kompernass.com.



Scan QR-koden med din smartphone/tablet. Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

Bemærk

- Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- Oplys altid artikelnummeret (IAN) 508354_2507, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

16. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 508354_2507 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 508354_2507.

16.1. Service

(DK) Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 508354_2507

16.2. Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Spis treści

1. Wstęp	50
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	50
3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	50
4. Ważne wskazówki bezpieczeństwa	51
5. Zakres dostawy	55
6. Opis urządzenia	55
7. Montaż urządzenia	55
8. Przygotowania	55
9. Wyrabianie lodów	56
10. Przepisy	57
10.1. Lody waniliowe.	57
10.2. Lody truskawkowe	57
10.3. Wegańskie lody migdałowo-bananowe.	57
10.4. Lody mleczne z mango	58
10.5. Lody mleczne z orzechami.	58
10.6. Sorbet z kiwi.	58
11. Czyszczenie	58
12. Dane techniczne	59
13. Przechowywanie	59
14. Utylizacja	59
15. Zamawianie części zamiennych	60
16. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	60
16.1. Serwis.	61
16.2. Importer	61

1. Wstęp

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



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

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

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

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Prąd/napięcie przemiennie
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji.

	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.		Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.		
	Przeczytaj instrukcję obsługi.		Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!		

4. Ważne wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! **PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone.
- Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda, którego napięcie jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdo musi być łatwo dostępne, aby sytuacji awaryjnej szybko odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Kabel zasilający ułóż w taki sposób, aby nie stykał się on w żaden sposób z ostro zakończonymi częściami. Układaj go w taki sposób, aby chronić przed zagięciem, przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Przy zmianie miejsca ustawienia, napełnianiu, w wypadku usterki, przed rozpoczęciem czyszczenia, w czasie przerwy w użytkowaniu zawsze wyjmuj wtyk sieciowy z gniazda zasilania! Ciągnij zawsze za wtyk sieciowy, nigdy za sam kabel zasilający. Nie dotykaj wtyku mokrymi ani wilgotnymi rękami.

- Nigdy nie zanurzaj zespołu silnika, kabla zasilającego ani wtyku sieciowego w wodzie, ani w żadnej innej cieczy! Jeśli jednak zdarzy się, że do urządzenia dostanie się woda, natychmiast wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Przed ponownym uruchomieniem urządzenie należy sprawdzić.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Urządzenie oraz kabel zasilający i wtyczkę trzymaj z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni.
- Korzystaj z urządzenia tylko w suchych pomieszczeniach zamkniętych. Chronić je przed deszczem i wilgocią.
- Urządzenie stawiaj tak, aby nie wpadło do wody, np. do wanny lub do umywalki.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Nigdy nie otwieraj zespołu silnika. W urządzeniu nie ma żadnych elementów wymagających konserwacji. Przy otwartej obudowie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nigdy nie wlewaj więcej niż 700 ml mieszanki lodowej do miski do zamrażania.
- Nigdy nie używaj urządzenia z pustą miską do zamrażania.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Urządzenie mogą używać dzieci od 8. roku życia oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

- Czyszczenia ani konserwacji należących do użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia się!
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użycie urządzenia lub niewłaściwe korzystanie grozi obrażeniami!
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Nigdy nie wkładaj rąk do działającego urządzenia. Nie zbliżaj palców, długich włosów, odzieży i innych przedmiotów.
- Nigdy nie chwytaj zmrożonej miski do zamrażania mokrymi rękami.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA!

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

- Nie zamrażać ponownie rozmrożonych lodów spożywczych!
- Po wyrobieniu lodów wyczyścić dokładnie maszynę do robienia lodów i wszystkie stosowane urządzenia robocze.

❗ **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

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

5. Zakres dostawy

Zakres dostawy obejmuje następujące elementy:

- Maszynka do lodów
- Instrukcja obsługi

i Wskazówka

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź stwierdzenia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **16.1. Serwis**).

6. Opis urządzenia

(Rysunek, patrz rozkładana okładka)

Rys. A

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

7. Montaż urządzenia

Montaż należy wykonać na podstawie ilustracji na rozkładanej stronie okładki.

- 1) Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.
- 2) Czyść wszystkie części w sposób opisany w rozdziale **11. Czyszczenie**, aby usunąć ewentualne resztki z wyrabiania.
- 3) Załóż pokrywę **3** na zespół silnika **2** (patrz rys. B na stronie rozkładanej). Obydwa zatrzaski muszą się zatrzasknąć słyszalnie.
- 4) Włóż oś mieszania **4** od dołu do zespołu silnika **2**.

- 5) Załóż końcówkę do mieszania **5** na oś mieszania **4**.
- 6) Nałóż pierścień z tworzywa sztucznego **7** na pojemnik zewnętrzny **8**. Uchwyty pierścienia z tworzywa sztucznego **7** muszą znajdować się w odpowiednich zagłębieniach pojemnika zewnętrznego **8**. Uchwyt z symbolem strzałki **▷** powinien znajdować się z prawej strony.
- 7) Załóż miskę do zamrażania **6** na pierścień z tworzywa sztucznego **7**.
- 8) Załóż pokrywkę **3** z zespołem silnika **2** i zamontowaną końcówką do mieszania **5** na pierścień z tworzywa sztucznego **7**. Obróć pokrywkę **3** w prawo, aż symbol **⬇** będzie skierowany na strzałkę **▷** na uchwycie pierścienia z tworzywa sztucznego **7**.
- 9) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

8. Przygotowania

- ♦ Aby uzyskać dobre wyniki, miska do zamrażania **6** oraz przygotowana mieszanka lodowa muszą zostać najpierw dobrze schłodzone.
- ♦ Włóż miskę do zamrażania **6** na ok. 24 godziny do zamrażarki/zamrażalnika z temperaturą co najmniej -18 °C.

i Wskazówka

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

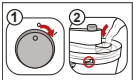
- ♦ Owoce i składniki płynne, jak mleko, mleko sojowe lub śmietana, włóż do lodówki jeszcze przed ich przetworzeniem. Będą one wtedy zimne i mieszanka lodowa szybciej się schłodzi.
- ♦ Zmiksuj owoce blenderem i wymieszaj wszystkie składniki zgodnie z przepisem.
- ♦ Schładzaj mieszankę w lodówce przez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

Wskazówka

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

9. Wyrabianie lodów

UWAGA!

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

- 1) Wyjmij miskę do zamrażania ❹ z zamrażarki / zamrażalnika i wyjmij torebkę do zamrażania.
- 2) Złóż urządzenie, zależnie od przewidywanego zastosowania, jak opisano w rozdz.

7. Montaż urządzenia.

- 3) Włącz urządzenie, ustawiając przełącznik obrotowy ❶ w położeniu „I”. Końcówka do mieszania ❺ obraca się.
- 4) Teraz wlej przygotowaną masę lodową przez otwór do napełniania ❸ do miski do zamrażania ❹. Najlepiej wykonać to z użyciem naczynia z dzióbkiem. Nie wlewaj jednak więcej niż 700 ml masy lodowej. W trakcie przetwarzania objętość masy zwiększy się!
- 5) Niech urządzenie pracuje tak długo, aż konsystencja mieszaniny będzie zadowalająca. Lody są gotowe najpóźniej po upływie maks. 40 minut.

Wskazówka

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

UWAGA!

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

10. Przepisy

Wskazówka

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

10.1. Lody waniliowe

Składniki

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

Przygotowanie

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

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

10.2. Lody truskawkowe

Składniki

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

Przygotowanie

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

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

10.3. Wegańskie lody migdałowo-bananowe

Składniki

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

Przygotowanie

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

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

10.4. Lody mleczne z mango

Składniki

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

Przygotowanie

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

Teraz można wyrobić lody, jak opisano wcześniej w instrukcji.

10.5. Lody mleczne z orzechami

Składniki

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

Przygotowanie

- 1) Rozdrobnij orzechy.
- 2) Ubij żółtko z cukrem waniliowym i cukrem pudrem, aż masa będzie jasna.
- 3) Ubij śmietanę do momentu, aż stanie się nieco sztywna.
- 4) Wymieszaj mleko, śmietanę i cukier puder.
- 5) Schładzaj masę lodową w lodówce przez ok. 4 godziny.
- 6) Po schłodzeniu wlej masę lodową do urządzenia, jak opisano w rozdz. **9. Wyrabianie lodów**.

7) Odczekaj ok. 5 minut i nie wyłączając urządzenia, dodawaj stopniowo rozdrobnione orzechy do urządzenia.

8) Odczekaj, aż lody będą gotowe.

10.6. Sorbet z kiwi

Składniki

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

Przygotowanie

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

Teraz można wyrobić sorbet, jak opisano wcześniej w instrukcji.

11. Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.



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

❗ UWAGA!

- Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Powodują one zniszczenie powierzchni urządzenia.
- Podczas czyszczenia uważaj, aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć. Mogłoby to trwale uszkodzić urządzenie.
- ◆ Jeżeli urządzenie jest jeszcze zmontowane, przed umyciem należy je rozmontować:

- Obróć pokrywkę ❸ w lewo, aż będzie można ją zdjąć.
- Wyciągnij oś mieszania ❹ z uchwytu w pokrywce ❸.
- Odłącz końcówkę do mieszania ❺ od osi mieszania ❹.
- Odczep pokrywkę ❸ od zespołu silnika ❷, dociskając lekko do wewnątrz obydwie blokady wystające z pokrywki ❸, aby zespół silnika ❷ można było zdjąć z pokrywki ❸ (patrz rys. B).
- Przytrzymaj pierścień z tworzywa sztucznego ❶ przy uchwytach i wyjmij pierścień z tworzywa sztucznego ❶ oraz misę do zamrażania ❻ z pojemnika zewnętrznego ❸.

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

Wskazówka

- ▶  Kończówkę do mieszania ❺ i pokrywkę ❸ (bez zespołu silnika ❷) można również myć w zmywarce do naczyń. Części wkładaj możliwie tylko do górnego kosza zmywarki i nie dopuszczaj do ich zaklinowania.
- ♦ Przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie elementy są dokładnie wysuszone.

12. Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 – 240 V ~, 50 Hz
Pobór mocy	12 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,01 W
Klasa ochronności	II / 
Pojemność użytkowa miski do zamrażania ❻	ok. 1 l
Pojemność miski do zamrażania ❻	ok. 1,65 l

13. Przechowywanie

- ♦ Umyte urządzenie przechowuj w czystym i suchym miejscu.

14. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

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

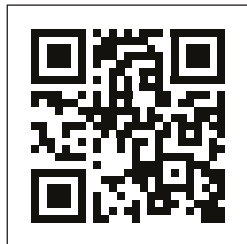
Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

15. Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie www.kompernass.com.



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

Wskazówka

- ▶ W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- ▶ Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 508354_2507.
- ▶ Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

16. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 508354_2507 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.

- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 508354_2507.

16.1. Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 508354_2507

16.2. Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turinys

1. Įžanga	64
2. Naudojimas pagal paskirtį	64
3. Naudojami įspėjimai ir ženklai	64
4. Svarbūs saugos nurodymai	65
5. Tiekiamas rinkinys	68
6. Prietaiso aprašymas	68
7. Prietaiso surinkimas	68
8. Parengiamieji darbai	69
9. Ledų gaminimas	69
10. Receptai	70
10.1. Vaniliniai ledai	70
10.2. Braškiniai pieniški ledai	70
10.3. Veganiški bananiniai-migdoliniai ledai	70
10.4. Mango pieniški ledai	70
10.5. Riešutiniai pieniški ledai	71
10.6. Kivių šerbetas	71
11. Valymas	71
12. Techniniai duomenys	72
13. Laikymas	72
14. Šalinimas	72
15. Atsarginių dalių užsakymas	72
16. Kompernaß Handels GmbH garantija	73
16.1. Klientų aptarnavimas	74
16.2. Importuotojas	74

1. Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą. Pasirinkote kokybišką gaminį.



Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

2. Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik pienošiems ledams ir šerbetui gaminti. Jis skirtas privačiai naudoti uždarose patalpose.

Bet koks kitoks prietaiso naudojimas ar keitimas laikomas naudojimu ne pagal paskirtį ir gali kelti didelį pavojų. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią naudojant prietaisą ne pagal paskirtį arba netinkamai. Prietaisas nėra skirtas komercinio naudojimo reikmėms.

Laikykitės naudojimo šalyje galiojančių taisyklių ir, atsižvelgiant į aplinkybes, su maistu besiliečiantiems paviršiams ir medžiagoms taikomų specialių nuostatų.

3. Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje, ant pakuotės ir prietaiso rasite toliau aprašytų įspėjimų ir ženklų (jei tinka):

	PAVOJUS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu PAVOJUS nurodo tiesiogiai gresiančią pavojingą situaciją, kurios nevengiant patirsite mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ĮSPĖJIMAS! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ĮSPĖJIMAS nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti mirtinų arba sunkių sužalojimų.
	ATSARGIAI! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu ATSARGIAI nurodo galimą pavojingą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti nedidelių arba vidutinių sužalojimų.
	DĖMESIO! Įspėjimas su šiuo ženklu ir signaliniu žodžiu DĖMESIO nurodo galimą situaciją, kurios nevengiant kyla pavojus patirti materialinės žalos.
	Nurodymas: Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padedančios lengviau naudoti prietaisą.
	Kintamoji srovė / kintamoji įtampa
	II apsaugos klasė: prietaisas apsaugotas dviguba arba sustiprinta izoliacija.
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.

	Galima plauti indaplovėje.
	Perskaitykite instrukciją.
	Elektrinio prietaiso neišmeskite su buitinėmis atliekomis!

	Pakuotę pašalinkite saugodami aplinką.
	
	Pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų. Rūšiuodami atliekas atsižvelkite į pakuotės medžiagų ženklimą. Jos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

4. Svarbūs saugos nurodymai

⚠ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis pažeistas arba buvo nukritęs.
- Prietaisąjunkite tik tada, kai elektros lizdas yra tinkamai įrengtas ir įžemintas, o įtampa atitinka duomenų lentelėje nurodytą įtampą. Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nenumatytu atveju prietaisą galėtumėte greitai atjungti nuo elektros tinklo.
- Maitinimo laidą nutieskite taip, kad jis nesiliestų prie karštų ar aštriai briaunių daiktų. Maitinimo laidą nutieskite taip, kad jis nebūtų sulenkintas, prispaustas ar kitaip pažeidžiamas.
- Prieš perkeldami, pripildydami ar valydami prietaisą, taip pat jei sutriko prietaiso veikimas arba neketinate jo naudoti, kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką! Maitinimo laidą visada traukite suėmę už tinklo kištuko, o ne už maitinimo laido. Nelieskite prietaiso kištuko šlapiomis arba drėgnomis rankomis.
- Variklio bloko, maitinimo laido ar tinklo kištuko niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius! Jei prietaisas įkristų į skystį, nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Prieš vėl naudodami, paveskite prietaisą patikrinti.

- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Prietaisas, maitinimo laidas ir tinklo kištukas visada turi būti atokiai nuo atviros ugnies ir karštų paviršių.
- Prietaisą naudokite tik sausose patalpose. Saugokite jį nuo lietaus ir drėgmės.
- Prietaisą pastatykite taip, kad jis negalėtų įkristi į vandenį, pvz., į vonių arba kriauklę.
- Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai ketinate palikti jį neprižiūrimą, taip pat prieš surinkdami, išrinkdami ar valydami.
- Niekada neardykite variklio bloko. Viduje nėra jokių dalių, kurioms reikėtų techninės priežiūros. Atidarius korpusą, kyla elektros smūgio pavojus!
- Šaldymo inde niekada neapdorokite daugiau nei 700 ml ledų mišinio.
- Niekada nenaudokite prietaiso su tuščiu šaldymo indu.
- Nepalikite neprižiūrimo naudojamo prietaiso.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenys arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Naudotojo atliekamų valymo ir techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų amžiaus arba vyresni ir prižiūrimi.
- Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite jaunesniems kaip 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Draudžiama žaisti su pakuotės medžiagomis. Kyla pavojus uždusti!
- Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį.
Neteisingai ar netinkamai naudojant prietaisą kyla pavojus susižaloti!

- Prieš keičiant priedus ar papildomas dalis, kurios prietaisui veikiant juda, prietaisas turi būti išjungtas, o jo kištukas ištrauktas iš elektros lizdo.
- Nekiškite rankų į veikiantį prietaisą. Pirštus, ilgus plaukus, drabužius ir kitus daiktus laikykite atokiai.
- Nelieskite atšaldyto šaldymo indo šlapiomis rankomis.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SVEIKATAI!

- Ruošiant valgomuosius ledus su žaliais kiaušiniais, kyla pavojus užsikrėsti salmonelėmis. Todėl laikykitės toliau pateiktų higienos rekomendacijų.
- Salmonelės gali daugintis, jei kiaušiniai laikomi per ilgai arba nepakankamai šaltai. Todėl visada naudokite šviežius, gerai atvėsintus kiaušinius. Žmonėms su nusilpusia imunine sistema, pvz., vaikams ar pagyvenusiems žmonėms, niekada neruoškite ledų pagal receptus su žaliais kiaušiniais.
- Užšaldant produktus, salmonelės nežūsta ir atšildytuose leduose jos gali daugintis. Dėl to ledų masę geriausia suvartoti iš karto vos paruošus. Laikomus šaldytuve valgomuosius ledus reikia suvartoti per 24 valandas. Šaldiklyje -18°C temperatūroje juos galima laikyti daugiausia vieną savaitę.
- Atšildytų valgomųjų ledų pakartotinai neužšaldykite!
- Pagaminę ledus, kruopščiai išplaukite ledų gaminimo aparatą ir visus naudotus indus bei įrankius.

⚠ DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- Nenaudokite prietaiso ant karšto paviršiaus arba šalia šilumos šaltinių (pvz., viryklės, orkaitės).
- Niekada neišjunkite veikiančio prietaiso ir jo vėl vėliau nejunkite. Užšalusi ledų masė gali užblokuoti ir pažeisti maišymo antgalį.

- Prieš užšaldydami įsitikinkite, kad šaldymo indas yra visiškai sausas.
- Į šaldiklį arba šaldytuvą dėkite tik šaldymo indą, o ne visą prietaisą.
- Niekada nešildykite šaldymo indo aukštesnėje nei 40 °C temperatūroje.
- Nenaudokite metalinių įrankių gatavai ledų masei iš šaldymo indo išimti. Jie gali pažeisti vidinį paviršių. Geriausia naudoti silikoninį grandiklį arba medinį šaukštą.
- Paruoštą produktų mišinį į šaldymo indą dėkite tik prietaisui veikiant.
- Prietaisą naudokite tik su kartu tiekiamais priedais.

5. Tiekiamas rinkinys

Tiekiamo rinkinio dalys:

- Ledų gaminimo aparatas
- Naudojimo instrukcija

Nurodymas

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **16.1. Klientų aptarnavimas**).

6. Prietaiso aprašymas

(paveikslėlius žr. išskleidžiamajame puslapyje)

A paveikslėlis

- 1 Sukamasis jungiklis įj. / išj.
- 2 Variklio blokas
- 3 Dangtis
- 4 Maišymo velenas
- 5 Maišymo antgalis
- 6 Šaldymo indas
- 7 Plastikinis žiedas
- 8 Išorinis indas
- 9 Pildymo anga

7. Prietaiso surinkimas

Prietaisą surinkite vadovaudamiesi paveikslėliais išskleidžiamajame puslapyje.

- 1) Pašalinkite nuo prietaiso pakuotės medžiagas ir lipdukus, jei tokių yra.
- 2) Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje **11. Valymas**, kad pašalintumėte galinčius būti gamybos medžiagų likučius.
- 3) Uždėkite dangtį **3** ant variklio bloko **2** (žr. B pav. išskleidžiamajame puslapyje). Abu fiksatoriai turi girdimai užsifiksuoti.
- 4) Maišymo veleną **4** iš apačios įkiškite į variklio bloką **2**.
- 5) Maišymo antgalį **5** užmaukite ant maišymo veleno **4**.
- 6) Plastikinį žiedą **7** uždėkite ant išorinio indo **8**. Plastikinio žiedo **7** rankenėlės turi būti atitinkamose išorinio indo **8** įdubose. Rankenėlė su rodyklės simboliu  turėtų būti dešinėje pusėje.
- 7) Šaldymo indą **6** uždėkite ant plastikinio žiedo **7**.
- 8) Dangtį **3** su variklio bloku **2** ir surinktu maišymo antgaliu **5** uždėkite ant plastikinio žiedo **7**. Dangtį **3** sukite pagal laikrodžio rodyklę, kol simbolis  bus nukreiptas į rodyklę  ant plastikinio žiedo **7** rankenėlės.
- 9) Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą.

Dabar prietaisas parengtas naudoti.

8. Parengiamieji darbai

- ♦ Norint gerai pagaminti ledus, tiek šaldymo indą **6**, tiek paruoštą ledų mišinį reikia iš anksto gerai atšaldyti.
- ♦ Šaldymo indą **6** maždaug 24 valandas palaikykite vertikaliame / horizontaliame šaldiklyje ne žemesnėje kaip -18°C temperatūroje.

! Nurodymas

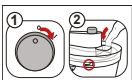
- Prieš įdėdami į vertikalių ar horizontalių šaldiklį įsitikinkite, kad šaldymo indas **6** yra visiškai sausas.
- Prieš šaldydami, šaldymo indą **6** įdėkite į šaldymo maišelį ir kuo sandariau jį užriškite. Tada šaldymo inde **6** nesusidarys ledo ir šerkšno.
- Stačią šaldymo indą **6** įdėkite į vertikalių ar horizontalių šaldiklį.
- Šaldymo indą **6** iš šaldiklio išimkite tik prieš pat apdorodami paruoštą ledų mišinį. Tada šaldymo indas **6** bereikalingai nesusiils.
- ♦ Vaisius ir skystus produktus, tokius kaip pienas, sojų pienas arba grietinėlė, dar prieš apdorodami sudėkite į šaldytuvą. Jie atšals, todėl ledų mišinį reikės šaldyti trumpiau.
- ♦ Trintuvu sutrinkite vaisius ir sumaišykite visas recepte nurodytas sudedamąsias dalis.
- ♦ Ledų mišinį šaldykite šaldytuve apie 4 valandas.

! Nurodymas

- Naudojant riebius pieno produktus, pavyzdžiui, grietinėlę arba maskarponę, pagaminti labai kremiški, intensyvaus skonio valgomieji ledai.
- Ledų masei pasaldinti geriausia naudoti cukraus pudrą. Tada ledai bus standesni ir susidarys mažiau ledo kristalų.
- Šaldytus vaisius atšildykite tik iš dalies, tada juos lengviau sutrinsite.

9. Ledų gaminimas

! DĖMESIO!

-  Kas kartą pirmiausia įjunkite prietaisą ir tik paskui sudėkite sudedamąsias dalis! Antraip ledų mišinys iškart prišals prie šaldymo indo **6** sienelių ir užblokuos maišymo antgalį **5**. Todėl perkais variklis!

- Apdorodami produktus jokių būdų neišjunkite prietaiso. Antraip ledų masė iškart prišals prie šaldymo indo **6** sienelių ir užblokuos maišymo antgalį **5**. Todėl perkais variklis!

- 1) Išimkite šaldymo indą **6** iš vertikalaus / horizontalaus šaldiklio ir nuimkite šaldymo maišelį.
- 2) Surinkite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje **7. Prietaiso surinkimas**.
- 3) Įjunkite prietaisą, sukamąjį jungiklį **1** nustatydami į „I“ padėtį. Maišymo antgalis **5** sukasi.
- 4) Dabar paruoštą ledų mišinį pro pildymo angą **9** sudėkite į šaldymo indą **6**. Tam geriausia naudoti indą su snapeliu. Tačiau niekada nedėkite daugiau nei 700 ml. Apdorojant produktus, masės tūris padidėja!
- 5) Prietaisas turi veikti tol, kol mišinys bus norimos konsistencijos. Vėliausiai po 40 minučių ledai bus paruošti.

! Nurodymas

- Jei ledai daugiausia po 40 minučių netapo norimo standumo, palaikykite juos šaldiklyje, kol ledai taps norimos konsistencijos.
- 6) Išjunkite prietaisą, sukamąjį jungiklį **1** nustatydami į „O“ padėtį ir ištraukite tinklo kištuką.
- 7) Dangtį **3** sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol simbolis  bus nukreiptas į rodyklę  ant plastikinio žiedo **7** rankenėlės. Nuimkite dangtį **3**.
- 8) Ištraukite iš ledų maišymo antgalį **5**. Jei ant jo prikibo ledų, nubraukite juos silikoniniu šaukštu ar panašiu įrankiu.
- 9) Išimkite ledus iš šaldymo indo **6**. Ledus galima pakabinti šaukštu ir iš karto valgyti.

! DĖMESIO!

- Nenaudokite metalinių įrankių gatavai ledų masei iš šaldymo indo **6** išimti. Jie gali pažeisti vidinį paviršių. Geriausia naudoti silikoninį grandiklį arba medinį šaukštą.

10. Receptai

Nurodymas

- ▶ Receptai pateikiami be garantijos. Visa sudedamųjų dalių informacija ir gaminimo duomenys yra apytiksliai. Siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį.
- ▶ Rezultatas pirmiausia priklauso nuo naudojamų produktų. Naudojant riebius pieno produktus, ledai būna kremiškesni ir standesni.
- ▶ Maksimaliai pripildę šaldymo indą , pagaminsite apie 9–10 rutuliukų ledų.

10.1. Vaniliniai ledai

Maisto produktai

- 200 ml / 200 g nenugriebto pieno
- 200 ml / 200 g grietinės
- 40 g cukraus pudros
- 24 g vanilinio cukraus (apie 3 pakeliai)
- 2 kiaušinio tryniai

Paruošimas

- 1) Kiaušinio trynius plakite su vaniliniu cukrumi ir cukraus pudra, kol masė taps šviesi.
- 2) Supilkite pieną.
- 3) Plakite grietinėlę, kol ji šiek tiek sustandės.
- 4) Įmaišykite grietinėlę į masę.
- 5) Ledų masę šaldykite šaldytuve apie 4 valandas.

Tada iš ledų masės pagaminkite ledų, kaip aprašyta instrukcijoje.

10.2. Braškiniai pieniški ledai

Maisto produktai

- Apie 300 g braškių
- 200 ml / 200 g nenugriebto pieno
- 200 ml / 200 g grietinės
- 100 g cukraus pudros

Paruošimas

- 1) Braškes sutrinkite.
- 2) Plakite grietinėlę, kol ji šiek tiek sustandės.
- 3) Sutrintas braškes sumaišykite su grietinėle, pienu ir cukraus pudra.
- 4) Ledų masę šaldykite šaldytuve apie 4 valandas.

Tada iš ledų masės pagaminkite ledų, kaip aprašyta instrukcijoje.

10.3. Veganiški bananiniai-migdoliniai ledai

Maisto produktai

- 150 g bananų
- Pusės citrinos sultys
- 250 ml / 250 g migdolų gėrimo
- 200 ml / 200 g sojų grietinės
- 100 g cukraus pudros

Paruošimas

- 1) Bananą sutrinkite kartu su citrinos sultimis.
- 2) Plakite sojų grietinėlę, kol ji šiek tiek sustandės.
- 3) Sutrintus bananus sumaišykite su sojų grietinėle, migdolų gėrimu ir cukraus pudra.
- 4) Ledų masę šaldykite šaldytuve apie 4 valandas.

Tada iš ledų masės pagaminkite ledų, kaip aprašyta instrukcijoje.

10.4. Mango pieniški ledai

Maisto produktai

- 200 g mangų minkštimo
- 200 ml / 200 g nenugriebto pieno
- 200 ml / 200 g grietinės
- 100 g cukraus pudros
-

Paruošimas

- 1) Sutrinkite mangų minkštimą.
- 2) Plakite grietinėlę, kol ji šiek tiek sustandės.
- 3) Sutrintą mangų minkštimą sumaišykite su grietinėle, pienu ir cukraus pudra.
- 4) Ledų masę šaldykite šaldytuve apie 4 valandas.

Tada iš ledų masės pagaminkite ledų, kaip aprašyta instrukcijoje.

10.5. Riešutiniai pienoiški ledai

Maisto produktai

- 100 g riešutų
- 200 ml / 200 g nenugriebto pieno
- 200 ml / 200 g grietinėlės
- 200 g cukraus pudros
- 1 pakelis vanilinio cukraus
- 1 kiaušinio trynys

Paruošimas

- 1) Smulkiai sukapokite riešutus.
- 2) Kiaušinio trynį plakite su vaniliniu cukrumi ir cukraus pudra, kol masė taps šviesi.
- 3) Plakite grietinėlę, kol ji šiek tiek sustandės.
- 4) Sumaišykite pieną, grietinėlę ir masę.
- 5) Ledų masę šaldykite šaldytuve apie 4 valandas.
- 6) Atvėsusią ledų masę supilkite į prietaisą, kaip aprašyta skyriuje **9. Ledų gaminimas**.
- 7) Maždaug po 5 minučių, neišjungdami prietaiso, po truputį suberkite į prietaisą sukapotus riešutus.
- 8) Palaukite, kol ledai bus pagaminti.

10.6. Kivių šerbetas

Maisto produktai

- Maždaug 5 kiviai (apie 390 g vaisių minkštimo)
- 1 žalioji citrina
- 100 g cukraus
- 100 ml vandens

Paruošimas

- 1) Nulupkite kivius ir išpjaukite kotelių vietas.
- 2) Vaisių minkštimą supjaustykite mažais kubeliais.
- 3) Vaisių minkštimą apšlakstykite išspaustos žaliosios citrinos sultimis.
- 4) Vaisių minkštimą 1 valandai įdėkite į šaldiklį.
- 5) Virkite cukrų su 100 ml vandens, kol susidarys sirupas. Paskui sirupą atvėsinkite.
- 6) Maišytuvu ar strypiniu trintuvu sutrinkite vaisių minkštimą su sirupu.

Tada iš masės galite pagaminti šerbeto, kaip aprašyta instrukcijoje.

11. Valymas

⚠ PAVOJUS!

- Prieš valydami prietaisą visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.



Variklio bloko **2** jokių būdu negalima nardinti į skysčius ar leisti patekti skysčiams į variklio bloko **2** korpusą.

⚠ DĖMESIO!

- Nenaudokite agresyvių, cheminių ar šveičiamųjų valymo priemonių. Jos gadina prietaiso paviršių.
- Kad prietaisas nepataisomai nesugestų, pasirūpinkite, kad į valomą prietaisą nepatektų drėgmės.
- ◆ Jei prietaisas dar surinktas, prieš valydami jį išrinkite:
 - Sukite dangtį **3** prieš laikrodžio rodyklę, kol galėsite jį nuimti.
 - Ištraukite maišymo veleną **4** iš laikiklio dangtyje **3**.
 - Atskirkite maišymo antgalį **5** nuo maišymo veleno **4**.
 - Atskirkite dangtį **3** nuo variklio bloko **2**, švelniai į vidų paspausdami abu pro dangtį **3** išsikišusius fiksatorius, kad variklio bloką **2** būtų galima nuimti nuo dangčio **3** (žr. B pav.).
 - Plastikinį žiedą **7** laikydami už rankenėlių, iškelkite plastikinį žiedą **7** ir šaldymo indą **6** iš išorinio indo **8**.

- ♦ Kas kartą baigę naudoti prietaisą, drėgna šluoste nuvalykite variklio bloką **2**. Jei nesvarumai prikibę tvirtčiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu. Tada nušluostykite švari vandeniu sudrėkinta šluoste. Įsitikinkite, kad ant prietaiso neliko ploviklio likučių, o prieš vėl naudodami prietaisą – kad jis visiškai sausas.
- ♦ Kai šaldymo indas **6** taps kambario temperatūros, išplaukite jį kriauklėje švelniu plovikliu ir ne karštesniu kaip 40 °C vandeniu. Paskui viską nuskalaukite dideliu kiekiu švaraus vandens, kad pašalintumėte galimus ploviklio likučius.
- ♦ Dangtį **3**, maišymo veleną **4**, maišymo antgalį **5**, plastikinį žiedą **7** ir išorinį indą **8** plaukite drungnu vandeniu, įpylę šiek tiek ploviklio. Paskui šias dalis dar kartą nuskalaukite švari vandeniu, kad būtumėte tikri, jog nuplovėte visus ploviklio likučius.

i Nurodymas

-  Maišymo antgalį **5** ir dangtį **3** (be variklio bloko **2**) galite plauti ir indaplovėje. Stenkitės dalis sudėti į viršutinį indaplovės krepšį ir patikrinkite, ar jos neprispaustos.
- ♦ Prieš vėl naudodami įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausas.

12. Techniniai duomenys

Vardinė įtampa	220–240 V ~, 50 Hz
Vartojamoji galia	12 W
Vartojamoji galia esant išjungties būsenai	0,01 W
Apsaugos klasė	II / 
Šaldymo indo 6 naudingoji talpa	apie 1 l
Šaldymo indo 6 talpa	apie 1,65 l

13. Laikymas

- ♦ Išvalytą prietaisą laikykite švarioje ir sausoje vietoje.

14. Šalinimas



Perbrauktos šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Prietaisą reikia pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų šalinimo įmonę.

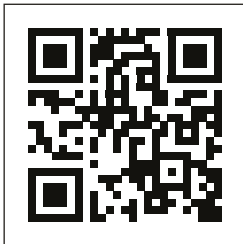
Prieš atiduodami ištrinkite visus asmens duomenis.

Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.

Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

15. Atsarginių dalių užsakymas

Atsarginių dalių šiam gaminiui visada galite patogiai papildomai užsisakyti internetu adresu www.kompernass.com.



Savo išmaniuoju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu nuskaitykite QR kodą. Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į mūsų svetainę, kurioje galėsite peržiūrėti mūsų turimas atsargines dalis ir jų užsisakyti.

i Nurodymas

- Jei internetu Jums užsisakyti neparanku, telefonu arba elektroniniu paštu galite kreiptis į mūsų klientų aptarnavimo centrą.
- Užsisakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (IAN) 508354_2507.
- Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminy, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

16. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisykite, pakeisite arba grąžinsite sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remontą darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dydžiams dalims, priskiriamoms prie susidėvėjusių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 508354_2507.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrį.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinybų, gaminiių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuria me įvedę gaminio numerį (IAN) 508354_2507 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

16.1. Klientų aptarnavimas

LT **Priežiūra Lietuva**

Tel. 08 00 33 144

Elektroninio pašto adresas:

kompernass@lidl.lt

IAN 508354_2507

16.2. Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Sisukord

1. Sissejuhatus	76
2. Sihipärane kasutamine	76
3. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid	76
4. Olulised ohutusjuhised	77
5. Tarnekomplekt	80
6. Seadme kirjeldus	80
7. Seadme kokkupanemine	80
8. Ettevalmistused	81
9. Jäätise valmistamine	81
10. Retseptid	82
10.1. Vaniljejäätis	82
10.2. Maasika-piimajäätis	82
10.3. Vegan banaani-mandlijäätis	82
10.4. Mango-piimajäätis	83
10.5. Pähkli-piimajäätis	83
10.6. Kiivisorbett	83
11. Puhastamine	83
12. Tehnilised andmed	84
13. Hoidmine	84
14. Jäätmekäitlus	84
15. Varuosade tellimine	85
16. Kompernaß Handels GmbH garantii	85
16.1. Teenindus	86
16.2. Importija	86

1. Sissejuhatus

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



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

2. Sihipärane kasutamine

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

Lgasugune muu kasutamine või seadme muutmine on mittesihipärane ja kätkeb endas olulisi õnnetusohтусid. Tootja ei vastuta mittesihipärase kasutamise või vale käsitlemise tõttu põhjustatud kahjude eest. Seade ei ole ette nähtud töönduslikuks kasutamiseks.

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

3. Kasutatud hoiatusjuhised ja sümbolid

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

	OHT! Selle sümboli ja märgusõnaga „OHT“ tähistatud hoiatusjuhise viitab vahetult ohtlikule olukorrale, mille eiramine põhjustab surma või raske vigastuse.
	HOIATUS! Selle sümboli ja märgusõnaga „HOIATUS“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada surma või raske vigastuse.
	ETTEVAATUST! Selle sümboli ja märgusõnaga „ETTEVAATUST“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule ohtlikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada kerge või mööduka vigastuse.
	TÄHELEPANU! Selle sümboli ja märgusõnaga „TÄHELEPANU“ tähistatud hoiatusjuhise viitab võimalikule olukorrale, mille eiramine võib põhjustada materiaalse kahju.
	Juhis: Juhis tähistab lisateavet, mis lihtsustab seadme kasutamist.
	Vahelduvvool/-pinge
	Kaitseklass II: Kahekordse või tugevdatud isolatsiooniga.
	Kasutage seadet ainult siseruumides.

	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.
	Lugege juhendit.
	Ärge käidelda elektriseadet olmejäätmete hulgas!

	Suunake pakend keskkonnasõbralikku jäätmekäitlusse.
	Taaskasutatavatest materjalidest pakend. Jälgige tähistust pakkematerjalil jäätmete sorteerimisel: Need on tähistatud järgmise tähendusega lühenditega (a) ja numbritega (b): 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

4. Olulised ohutusjuhised

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖK!

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

- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Hoidke seade ning võrgukaabel ja -pistik alati lahtisest tulest ja kuumadest pealispindadest eemal.
- Kasutage seadet ainult kuivades siseruumides. Kaitske seda vihma ja niiskuse eest.
- Paigaldage seade selliselt, et see ei saaks kukkuda vette, nt vanni või valamusse.
- Seade tuleb järelevalve puudumisel, enne kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist alati vooluvõrgust lahutada.
- Ärge mitte kunagi avage mootoriplokki. Selle sees ei ole hooldatavaid osi. Avatud korpuse korral esineb elektrilöögi oht!
- Ärge mitte kunagi töödelge külmutuskaussis üle 700 ml jäätisesegu.
- Ärge mitte kunagi käitage seadet tühja külmutuskaussiga.
- Ärge mitte kunagi jätke seadet käitamise ajal järelevalveta.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

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

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

⚠ HOIATUS! OHT TERVISELE!

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

⚠ TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.
- Ärge käitage seadet kuumal pinnal või soojusallikate (nt pliidiplaat, ahi) läheduses.
- Ärge mitte kunagi lülitage seadet käitamise ajal välja ja hiljem uuesti sisse. Külmunud jäätisemass võib segamisotsiku blokeerida ja seda kahjustada.
- Veenduge, et külmutuskauss on enne külmutamist täiesti kuiv.
- Asetage sügavkülmutikusse või külmutuskaussi ainult külmutuskauss, mitte kogu seade.

- Ärge mitte kunagi soojendage külmutuskaussi üle 40 °C.
- Ärge kasutage valmis jäätisemassi külmutuskaustist võtmiseks metallist esemeid. Need võivad sisekülge kahjustada. Kasutage eelistatult sili-koonkaabitsat või puitlusikat.
- Lisage ettevalmistatud lisandite segu töötavasse külmutuskaussi alles pärast sisselülitamist.
- Käitage seadet ainult tarnekomplekti kuuluvate tarvikutega.

5. Tarnekomplekt

Tarnekomplekt koosneb järgmistest komponenti-dest:

- Jäätisemasin
- Kasutusjuhend

i Juhis

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvasta-te puudulikkust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükk **16.1. Teenindus**).

6. Seadme kirjeldus

(joonis vt lahtipööratav leht)

Joonis A

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

7. Seadme kokkupanemine

Kokkupanekul kasutage abiks jooniseid lahtipööra-taval lehel.

- 1) Eemaldage pakkematerjal ja võimalikud kleeibised seadmelt.
- 2) Võimalike tootmisjääkide kõrvaldamiseks pu-hastage kõik osad nagu peatükis **11. Puhas-tamine** kirjeldatud.
- 3) Asetage kaas **3** mootriplokile **2** (vt joonis B lahtipöörataval lehel). Mõlemad fiksaatorni-nad peavad fikseeruma kuuldavalt.
- 4) Asetage segamivõll **4** altpoolt mootriplok-ki **2**.
- 5) Asetage segamisotsik **5** segamivõllile **4**.
- 6) Lükake plastrõngas **7** välisnõule **8**.
Plastrõnga **7** käepidemed peavad asuma välisnõu **8** vastavates süvendites. Noole sümboliga ▷ käepide paks asuma paremal poolel.
- 7) Asetage külmutuskauss **6** plastrõngale **7**.
- 8) Asetage kaas **3** koos mootriploki **2** ja mon-teeritud segamisotsikuga **5** plastrõngale **7**.
Keerake kaant **3** päripäeva kuni sümbol  on suunatud noolele ▷ plastrõnga **7** käepi-demel.
- 9) Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa.

Seade on nüüd kasutusvalmis.

8. Ettevalmistused

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

i Juhis

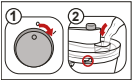
- ▶ Jälgige, et külmutuskauss **6** on enne selle sügavkülmkappi/sügavkülmkirstu panemist täiesti kuiv.
- ▶ Pange külmutuskauss **6** enne külmutamist külmutuskotti ja sulgege see võimalikult tihedalt. Sellega takistatakse jää või härmatise teket külmutuskaussis **6**.
- ▶ Hoidke külmutuskaussi **6** sügavkülmkapis/sügavkülmkirstus püstises asendis.
- ▶ Võtke külmutuskauss **6** sügavkülmikust välja alles vahetult enne valmistatud jäätisesegu töötlemist. Sellega takistate külmutuskausi **6** asjatut soojenemist.
- ♦ Pange puuviljad ja vedelad lisandid nagu piim, sojapiim või koor külmikusse juba enne töötlemist. Nii on need juba külmad ja jäätise-segu ei vaja mahajahutamiseks enam mitte nii kava aega.
- ♦ Püreestage püreestamisjalaga puuviljad ja segage kõik lisandid vastavalt retseptile.
- ♦ Laske segul külmikus umbes 4 tundi jahtuda.

i Juhis

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

9. Jäätise valmistamine

! TÄHELEPANU!

- ▶  Käivitage alati esmalt seade ja lisage siis lisandid! Vastasel juhul külmub jäätisesegu kohe-selt külmutuskausi **6** seinte külge ja segamisotsik **5** blokeerub. Sealjuures kuumeneb mootor üle!

- ▶ Ärge mitte mingil juhul seisake seadet töötlemistoimingu ajal. Vastasel juhul külmub jäätisemassi koheselt külmutuskausi **6** seinte külge ja segamisotsik **5** blokeerub. Sealjuures kuumeneb mootor üle!

- 1) Võtke külmutuskauss **6** sügavkülmkapist/sügavkülmkirstust ja eemaldage külmutuskott.
- 2) Pange seade kokku, nagu peatükis **7. Seadme kokkupanemine** kirjeldatud.
- 3) Lülitage seade sisse, selleks seadke pöördlülit **1** asendisse „I“. Segamisotsik **5** pöörleb.
- 4) Lisage nüüd ettevalmistatud jäätisesegu läbi täiteava **9** külmutuskaussi **6**. Kasutage selleks eelistatult tilaga nõud. Ärge siiski mitte kunagi lisage üle 700 ml. Töötlemise ajal massi maht suureneb!
- 5) Laske seadmel seni töötada, kuni olete segu konsistentsiga rahul. Hiljemalt 40 minuti pärast on jäätis valmis.

i Juhis

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

! TÄHELEPANU!

- ▶ Ärge kasutage valmis jäätisemassi külmutuskausist ❹ võtmiseks metallist esemeid. Need võivad sisekülge kahjustada. Kasutage eelistanult silikoonkaabitsat või puitlusikat.

10. Retseptid

i Juhis

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

10.1. Vaniljējāātis

Lisandid

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

Valmistamine

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

Te saate nüüd jäätisemassi juhendis kirjeldatud viisil jäätiseks töödelda.

10.2. Maasika-piimajāātis

Lisandid

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

Valmistamine

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

Te saate nüüd jäätisemassi juhendis kirjeldatud viisil jäätiseks töödelda.

10.3. Veganbanaani-mandlijāātis

Lisandid

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

Valmistamine

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

Te saate nüüd jäätisemassi juhendis kirjeldatud viisil jäätiseks töödelda.

10.4. Mango-piimajäätis

Lisandid

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

Valmistamine

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

Te saate nüüd jäätisemassi juhendis kirjeldatud viisil jäätiseks töödelda.

10.5. Pähkli-piimajäätis

Lisandid

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

Valmistamine

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

- 5) Laske jäätisemassil külmikus umbes 4 tundi jahtuda.
- 6) Lisage pärast jahutamist jäätisemass seadmesse nagu peatükis **9. Jäätise valmistamine** kirjeldatud.
- 7) Oodake umbes 5 minutit ja lisage siis, ilma seadet välja lülitamata, hakitud pähklid järkjärgult seadmesse.
- 8) Oodake, kuni jäätis on valmis.

10.6. Kiivisorbett

Lisandid

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

Valmistamine

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

Massi võite nüüd juhendis kirjeldatud viisil sorbetiks töödelda.

11. Puhastamine

⚠ OHT!

- Enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik võrgupistikupesast välja.



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

❗ TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage agressiivseid, keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid. Need rikuvad seadme pealispinda.

- ▶ Veenduge, et puhastamisel ei tungi seadmesse niiskust, et vältida seadmel jäädavaid kahjustusi.
- ♦ Võtke puhastamiseks seade, kui see on veel kokku pandud, koost lahti:
 - Keerake kaant **3** vastupäeva, kuni saate selle ära võtta.
 - Tõmmake segamivõlli **4** kaane **3** kinnitusest välja.
 - Lahutage segamisotsik **5** segamivõllilt **4**.
 - Lahutage kaas **3** mootoriplokilt **2**, selleks suruge mõlemad fiksaatorid, mis ulatuvad kaanest **3** välja, kergelt sissepoole, nii et mootoriploki **2** saab kaane **3** küljest vabastada (vt joonis B).
 - Hoidke plastrõngast **7** käepidemetest kinni ja tõstke plastrõngas **7** ja külmutuskauss **6** välisnõust **8** välja.
- ♦ Puhastage mootoriplokki **2** iga kord pärast kasutamist niiske lapiga. Tugevama mustuse korral lisage lapile neutraalset pesuvainet. Pühkige seejärel puhtas vees niisutatud lapiga üle. Veenduge, et seadmes ei ole pesuvaine jääke ja seade on enne uuesti kasutamist täielikult kuiv.
- ♦ Kui külmutuskauss **6** on saavutanud toatemperatuuri, puhastage seda valamus neutraalse pesuvaine ja veega temperatuuril maksimumselt 40 °C. Võimalike pesuvaine jääkide eemaldamiseks loputage seejärel rohke puhta veega üle.
- ♦ Loputage kaant **3**, segamivõlli **4**, segamisotsikut **5**, plastrõngast **7** ja välisnõud **8** sooja vähesese pesuvainega vees. Kõikide pesuvaine jääkide kõrvaldamise tagamiseks loputage need osad veelkord puhta veega üle.

i Juhis

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

12. Tehnilised andmed

Nimipinge	220 – 240 V ~, 50 Hz
Võimsustarve	12 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus	0,01 W
Kaitseklass	II / 
Külmutuskausi 6 kasulik maht	umbes 1 l
Külmutuskausi 6 mahutavus	umbes 1,65 l

13. Hoidmine

- ♦ Hoidke puhastatud seadet puhtas ja kuivas kohas.

14. Jäätmekäitlus



Läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol näitab, et seda seadet ei tohi kasutuaaja lõpul käidelda olemjätmete hulgas. Seade tuleb anda ära rajatud kogumiskohtades, taaskasutuskeskustes või jäätmekäitlustevõtetes.

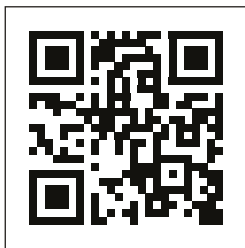
Palun kustutage enne tagasiandmist kõik oma isikuandmed.

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saate suunata kohalike taaskasutuskeskuste kaudu jäätmekäitlusse.

Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

15. Varuosade tellimine

Varuosi sellele tootele saate alati mugavalt järeltellida internetist aadressil www.kompernass.com.



Skannige oma nutitelefoni või tahvelarvutiga see QR-kood.

Selle QR-koodiga liigute otse meie veebilehele ja saate seal vaadata ja tellida sellele seadmele sagedaolevaid varuosi.

i Juhis

- ▶ Kui teil peaks veebitellimusega tekkima probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel (vt peatükki Teenindus).
- ▶ Esitage koos tellimusega alati toote number (IAN) 508354_2507.
- ▶ Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole mõnedes tärneriikides võimalikud.

16. Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

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

Garantii tingimused

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

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

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

Garantii aeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

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

Garantii ulatus

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

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

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

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

Garantii juhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 508354_2507, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbri leiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitel-lehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.

- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 508354_2507 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

16.1. Teenindus

EE **Teenindus Eestis**

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 508354_2507

16.2. Importija

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

1. Ievads	88
2. Noteikumiem atbilstīgs lietojums	88
3. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli	88
4. Svarīgi drošības norādījumi	89
5. Piegādes komplekts	92
6. Ierīces apraksts	92
7. Ierīces salikšana	92
8. Sagatavošanās	93
9. Saldējuma pagatavošana	93
10. Receptes	94
10.1. Vanīļas saldējums	94
10.2. Zemeņu un piena saldējums	94
10.3. Vegānais banānu-mandeļu saldējums	94
10.4. Mango un piena saldējums	95
10.5. Riekstu un piena saldējums	95
10.6. Kivi sorbets	95
11. Tīrīšana	95
12. Tehniskie parametri	96
13. Uzglabāšana	96
14. Utilizācija	96
15. Rezerves daļu pasūtīšana	97
16. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	97
16.1. Serviss	98
16.2. Importētājs	98

1. Ievads

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



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

2. Noteikumiem atbilstīgs lietojums

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

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

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

3. Izmantotās brīdinājuma norādes un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā, uz iepakojuma un uz ierīces tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes un simboli (ja attiecināms):

	BĪSTAMI! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BĪSTAMI” apzīmē tūlītēju apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, iestāsies nāve vai tiks gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	BRĪDINĀJUMS! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „BRĪDINĀJUMS” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var iestāties nāve vai tikt gūti smagas pakāpes miesas bojājumi.
	IEVĒROT PIESARDZĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „IEVĒROT PIESARDZĪBU” apzīmē iespējamu apdraudējuma situāciju, kuru nenovēršot, var tikt gūti nenozīmīgi vai vidējas pakāpes miesas bojājumi.
	UZMANĪBU! Brīdinājuma norāde ar šo simbolu un signālvārdu „UZMANĪBU” apzīmē iespējamu situāciju, kuru nenovēršot, var tikt nodarīts materiālais kaitējums.
	Ievēribai: Norāde „Ievēribai” apzīmē papildu informāciju, kas atvieglo darbu ar ierīci.
	Maiņstrāva/-spriegums
	II aizsardzības klase: aizsardzība, ko nodrošina divkārsa vai pastiprināta izolācija.
	Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

	Piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
	Izlasiet instrukciju.
	Neizmetiet elektroierīci sadzīves atkritumos!

	Iepakojumu nodot videi nekaitīgai likvidācijai.
	Iepakojums izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Šķirotot atkritumus, ievērojiet iepakojuma materiālu marķējumus: tie ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa; 20–22: papīrs un kartons; 80–98: kompozītmateriāli.

4. Svarīgi drošības norādījumi

⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

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

- Pirms nomaināt piederumus vai papildu detaļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīcei jābūt izslēgtai un atvienotai no elektrotīkla.
- Nepieskarieties ierīcei, kamēr tā darbojas. Turiet pirkstus, garus matus, apģērbu un citus priekšmetus atstatu no ierīces.
- Nepieskarieties sasalušajam saldēšanas traukam ar slapjām rokām.

⚠ BRĪDINĀJUMS! VESELĪBAS APDRAUDĒJUMS!

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

⚠ UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Neizmantojiet ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu, lai darbinātu ierīci.
- Nedarbiniet ierīci uz karstas virsmas vai siltuma avotu tuvumā (piemēram, plīts virsmas vai krāsns tuvumā).
- Ierīces darbības laikā nekādā gadījumā neizslēdziet un tad atkārtoti neieslēdziet to. Sasaldētā saldējuma masa var nobloķēt maisīšanas slotiņu, sabojājot to.

- Pārlicinieties, ka saldēšanas trauks pirms sasaldēšanas ir pilnīgi sauss.
- Ievietojiet saldēšanas nodalījumā vai ledusskapī tikai saldēšanas trauku, nevis visu ierīci.
- Nekādā gadījumā nesildiet saldēšanas trauku virs 40 °C.
- Gatavās saldējuma masas izņemšanai no saldēšanas trauka neizmantojiet metāla priekšmetus. Tie var sabojāt trauka iekšpusi. Šim mērķim vislabāk izmantojiet silikona lāpstiņu vai koka karoti.
- Sagatavoto sastāvdaļu maisījumu iepildiet darbībā esošajā saldēšanas traukā tikai pēc ierīces ieslēgšanas.
- Darbiniet ierīci tikai ar komplektā iekļautajiem piederumiem.

5. Piegādes komplekts

Piegādes komplektā ietilpst:

- saldējuma pagatavošanas ierīce
- lietošanas instrukcija

Ievēroībai

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts sabojāta iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruna numuru (skatiet sadaļu **16.1. Serviss**).

6. Ierīces apraksts

(Attēlus skatīt atlokāmajā lapā.)

A att.

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

7. Ierīces salikšana

Lai saliktu ierīci, skatiet attēlus atlokāmajā lapā.

- 1) Noņemiet no ierīces iepakojuma materiālu un uzlīmes, ja tādas ir.
- 2) Notīriet visas ierīces daļas, kā aprakstīts nodaļā **11. Tīrīšana**, lai likvidētu iespējamās ražošanas vielu paliekas.
- 3) Uzlieciet vāku **3** uz motora bloka **2** (skatiet B att. atlokāmajā lapā). Abām fiksācijas mēlītēm ir dzirdami jānofiksējas.
- 4) No apakšas iespraudiet maisīšanas asi **4** motora blokā **2**.
- 5) Uzspraudiet maisīšanas slotiņu **5** uz maisīšanas ass **4**.
- 6) Uzbīdiet plastmasas gredzenu **7** uz ārējās tvertnes **8**. Plastmasas gredzena **7** rokturiem jāatrodas atbilstīgajos ārējās tvertnes **8** padziļinājumos. Rokturim ar bultiņas simbolu  jābūt labajā pusē.
- 7) Uzlieciet saldēšanas trauku **6** uz plastmasas gredzena **7**.
- 8) Uzlieciet vāku **3** ar motora bloku **2** un uzmontēto maisīšanas slotiņu **5** uz plastmasas gredzena **7**. Griežiet vāku **3** pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz simbols  ir vērstš pret bultiņu  uz plastmasas gredzena roktura **7**.

9) Iespraudiet tikla kontaktspraudni tikla kontaktligzdā.

Tagad ierīce ir sagatavota lietošanai.

8. Sagatavošanās

- ♦ Lai sasniegtu labus rezultātus, gan saldēšanas trauku **6**, gan arī sagatavotajai saldējuma masai pirms tam ir jābūt labi atdzesētai.
- ♦ Ievietojiet saldēšanas trauku **6** uz apm. 24 stundām saldētavā/saldēšanas nodalījumā, kur temperatūra ir vismaz -18°C .

i Ievēribai

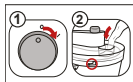
- Raugieties, lai saldēšanas trauks **6** būtu pilnīgi sauss, pirms ievietojat to saldētavā/saldēšanas nodalījumā.
- Pirms sasaldēšanas ievietojiet saldēšanas trauku **6** produktu sasaldēšanas maisīnā, pēc iespējas ciešāk noslēdzot to. Tādējādi tiks novērsta ledus vai apsarmojuuma nosēduma veidošanās saldēšanas traukā **6**.
- Uzglabājiet saldēšanas trauku **6** saldētavā/saldēšanas nodalījumā vertikālā pozīcijā.
- Izņemiet saldēšanas trauku **6** no saldēšanas nodalījuma tikai pirms pašas sagatavotās saldējuma masas pārstrādes. Šādi tiks novērsta lieka saldēšanas trauka **6** uzsilšana.
- Ielieciet augļus un šķidrās sastāvdaļas, piemēram, pienu, sojas pienu vai saldo krējumu ledusskapī jau pirms pārstrādes. Šādi tie jau būs auksti un saldējuma masai nebūs nepieciešams tik ilgs laiks, lai atdzistu.
- ♦ Ar rokas blenderi sablendējiet augļus un samaisiet visas sastāvdaļas saskaņā ar recepti.
- ♦ Atstājiet iegūto masu ledusskapī uz apm. 4 stundām atdzist.

i Ievēribai

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

9. Saldējuma pagatavošana

! UZMANĪBU!



Vienmēr vispirms ieslēdziet ierīci un tikai pēc tam iepildiet sastāvdaļas! Pretējā gadījumā saldējuma maisījums uzreiz piesals pie saldēšanas trauka **6** sienīnām un maisīšanas slotiņa **5** nobloķēsies. Šādi pārkaršis motors!

- Nekādā gadījumā neapstādiniet ierīci pārstrādes procesa laikā. Pretējā gadījumā saldējuma masa uzreiz piesals pie saldēšanas trauka **6** sienīnām un maisīšanas slotiņa **5** nobloķēsies. Šādi pārkaršis motors!

- 1) Izņemiet saldēšanas trauku **6** no saldētavas/saldēšanas nodalījuma un noņemiet produktu sasaldēšanas maisījumu.
- 2) Salieciet ierīci, kā aprakstīts nodaļā **7. Ierīces salikšana**.
- 3) Ieslēdziet ierīci, nostatot pagriežamo slēdzi **1** pozīcijā „I”. Maisīšanas slotiņa **5** griežas.
- 4) Tagad iepildiet sagatavoto saldējuma maisījumu caur iepildes atveri **9** saldēšanas traukā **6**. Šim mērķim vislabāk izmantot trauku ar iedobi produktu izliešanai. Neiepildiet traukā vairāk kā 700 ml saldējuma masas. Pārstrādes laikā masas apjoms palielinās!
- 5) Ļaujiet ierīcei darboties līdz brīdim, kad jūs apmierina iegūtā maisījuma konsistence. Ne vēlāk kā pēc 40 minūtēm saldējums būs gatavs baudīšanai.

i Ievēribai

- Ja pēc 40 minūtēm saldējums vēl nav ieguvis vēlamu konsistenci, ielieciet to saldētavā, līdz tas ir ieguvis vēlamu konsistenci.
- 6) Izslēdziet ierīci, nostatot pagriežamo slēdzi **1** pozīcijā „O”, un atvienojiet tikla kontaktspraudni.
- 7) Griežiet vāku **3** pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz simbols  ir vērsts pret bultiņu  uz plastmasas gredzena roktura **7**. Noņemiet vāku **3**.
- 8) Izņemiet maisīšanas slotiņu **5** no saldējuma. Ja pie tās ir pielipis saldējums, nokasiet to ar silikona karoti vai tamīdzīgu priekšmetu.

- 9) Izņemiet saldējumu no saldēšanas trauka ❹. Saldējuma konsistence ļauj to paņemt ar karoti, un tas uzreiz ir gatavs baudīšanai.

❗ UZMANĪBU!

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

10. Receptes

❗ Ievēribai

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

10.1. Vaniļas saldējums

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

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

10.2. Zemeņu un piena saldējums

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

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

10.3. Vegānais banānu-mandeļu saldējums

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

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

10.4. Mango un piena saldējums

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

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

10.5. Riekstu un piena saldējums

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

- 5) Ļaujiet saldējuma masai atdzist ledusskapī apm. 4 stundas.
- 6) Pēc atdzišanas ievietojiet saldējuma masu ierīcē, kā aprakstīts nodaļā **9. Saldējuma pagatavošana**.
- 7) Uzgaidiet apm. 5 minūtes un pēc tam, neizslēdzot ierīci, pakāpeniski iepildiet sasmalcinātos riekstus ierīcē.
- 8) Uzgaidiet, līdz saldējums ir gatavs baudīšanai.

10.6. Kivi sorbets

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

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

11. Tīrīšana

⚠ BĪSTAMI!

- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.



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

! UZMANĪBU!

- ▶ Neizmantojiet agresīvas iedarbības, ķīmiskus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie sabojās ierīces virsmu.
- ▶ Lai novērstu neatgriezenisku ierīces sabojāšanu, gādājiet, lai tīrīšanas laikā ierīcē neiekļūtu mitrums.
- ♦ Ja ierīce vēl ir saliktā stāvoklī, tīrīšanas nolūkā izjauciet to:
 - Grieziet vāku **3** pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz varat to noņemt.
 - Izvelciet maisīšanas asi **4** no ietveres, kas atrodas vākā **3**.
 - Atvienojiet maisīšanas slotiņu **5** no maisīšanas ass **4**.
 - Atvienojiet vāku **3** no motora bloka **2**, iespiežot abus fiksatorus, kas sniedzas ārpus vāka **3**, nedaudz uz iekšu tā, lai motora bloku **2** varētu atvienot no vāka **3** (skatiet B att.).
 - Pieturiet plastmasas gredzenu **7** aiz rokturiem un izceliet plastmasas gredzenu **7** un saldēšanas trauku **6** no ārējās tvertnes **8**.
- ♦ Pēc katras lietošanas reizes noslaukiet motora bloku **2** ar mitru lupatiņu. Ja netīrumus ir grūti notīrīt, uzlejiet uz lupatiņas neitrālas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli. Pēc tam noslaukiet virsmu ar tīru ūdeni. Pārļiecinieties, vai uz ierīces nav trauku mazgājamā līdzekļa palieku un ierīce pirms atkārtotas lietošanas ir pilnīgi sausa.
- ♦ Tiklīdz saldēšanas trauks **6** ir sasniedzis istabas temperatūru, izmazgājiet to izlietnē ar saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli un ūdeni, kura temperatūra nepārsniedz 40 °C. Pēc tam rūpīgi noskalojiet to ar tīru ūdeni, lai noņemtu iespējamās mazgāšanas līdzekļa paliekas.
- ♦ Nomazgājiet vāku **3**, maisīšanas asi **4**, maisīšanas slotiņu **5**, plastmasas gredzenu **7** un ārējo tvertni **8** siltā ūdenī, kam pievienots neliels daudzums trauku mazgājamā līdzekļa. Noskalojiet šīs ierīces daļas vēlreiz ar tīru ūdeni, lai pārļiecinātos, ka visas mazgāšanas līdzekļa paliekas ir pilnībā noņemtas.

i Ievēroībai

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

12. Tehniskie parametri

Nominālais spriegums	220 – 240 V ~, 50 Hz
Jaudas patēriņš	12 W
Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0,01 W
Aizsardzības klase	II / 
Saldēšanas trauka 6 lietderīgais tilpums	apm. 1 l
Saldēšanas trauka 6 ietilpība	apm. 1,65 l

13. Uzglabāšana

- ♦ Notīrīto ierīci glabājiet tīrā un sausā vietā.

14. Utilizācija



Pārsvītrots atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka šo ierīci pēc tās kalpošanas laika beigām nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Ierīce ir jānodod noteiktos savākšanas punktos, pārstrādes poligonos vai atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos.

Lūdzu, pirms atpakaļnododšanas izdēsiet visus datus.

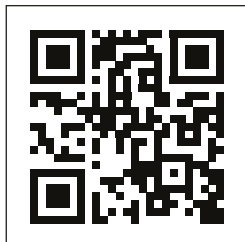
Iepakojums sastāv no videi nekaitīgiem materiāliem, ko var izlietēt vietējos atkritumu pārstrādes uzņēmumos.

Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

15. Rezerves daļu pasūtīšana

Šim izstrādājumam interneta vietnē

www.kompernass.com varat ērti un pastāvīgi papildus pasūtīt rezerves daļas.



Noskenējiet šo kvadrātlikuodu ar savu viedtālruni/planšetdatoru. Izmantojot šo kvadrātlikuodu, uzreiz atvērsies mūsu tīmekļa vietne, kur varēsiet apskatīt un pasūtīt pieejamās rezerves daļas.

i Ievēribai

- ▶ Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties telefoniski vai pa e-pastu mūsu servisa centrā.
- ▶ Veicot pasūtījumu, vienmēr norādiet arī preces numuru (IAN) 508354_2507.
- ▶ Nemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

16. Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

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

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

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

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

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

Garantijas pakalpojuma apjoms

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

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

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

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

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

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

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 508354_2507 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 508354_2507, atvērt savu lietošanas pamācību.

16.1. Serviss

LV Serviss Latvija

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 508354_2507

16.2. Importētājs

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus · Tilstand af information

Stan informacj · Informācijas data · Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums:

11/2025 · Ident.No.: SECM12F1-102025-2

IAN 508354_2507

