



HELADERA SECM 12 E2

ES

HELADERA

Instrucciones de uso

DE AT CH

EISCREMEMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 472589_2407

ES



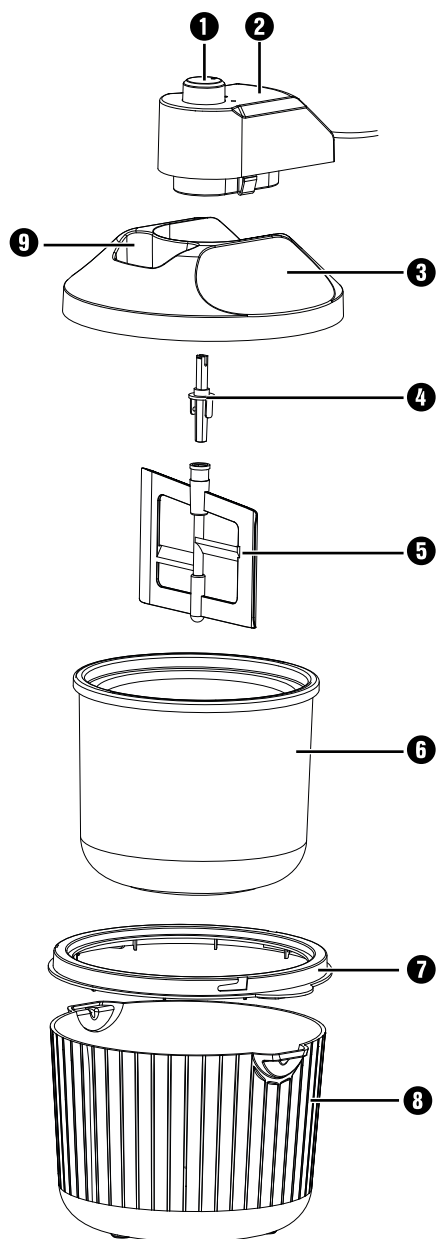
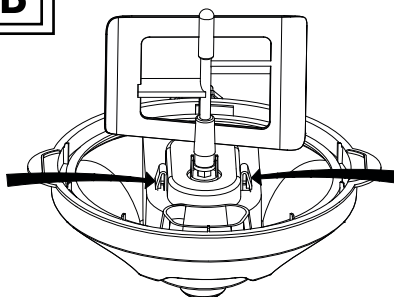
ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	2
Indicaciones importantes de seguridad	3
Volumen de suministro	7
Descripción del aparato	7
Montaje del aparato	7
Preparativos	7
Preparación del helado	8
Recetas	9
Helado de vainilla	9
Helado de fresa	9
Helado vegano de plátano y almendra	9
Helado de mango	10
Helado de nueces	10
Sorbete de kiwi	10
Limpieza	11
Características técnicas	12
Almacenamiento	12
Desecho	12
Desecho del aparato	12
Desecho del embalaje	12
Pedido de recambios	12
Garantía de Kompernass Handels GmbH	13
Asistencia técnica	14
Importador	14

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad.

 Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para la preparación de helados y sorbetes y para su uso en estancias cerradas en un entorno doméstico privado.

La utilización del aparato para otros fines o su modificación se consideran contrarias al uso previsto y aumentan considerablemente el riesgo de accidentes. El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños derivados de una utilización contraria al uso previsto o por un manejo inadecuado. Este aparato no está previsto para su uso comercial o industrial.

Observe las disposiciones vigentes en el país de uso y, si procede, las normas especiales para las superficies y materiales que entren en contacto con alimentos.

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
---	--

	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: la indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado entre las piezas conductoras de electricidad y las piezas táctiles.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Producto apto para su limpieza en el lavavajillas.
	Observe las instrucciones de uso.

Indicaciones importantes de seguridad

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra según la normativa y cuya tensión coincida con la especificada en la placa de características. La toma eléctrica debe estar fácilmente accesible para poder desconectar rápidamente el aparato de la red eléctrica en caso de emergencia.
- Coloque el cable de red de tal forma que no entre en contacto con objetos calientes o afilados. Tienda el cable de modo que no pueda doblarse, quedar aplastado ni dañarse de cualquier otra forma.
- ¡Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si pretende moverlo o llenarlo, si se produce una avería, antes de limpiarlo o cuando no lo esté utilizando! Tire siempre del propio enchufe y nunca del cable de red. No toque nunca el enchufe del aparato con las manos mojadas o húmedas.
- ¡No sumerja nunca la unidad motriz, el cable de red ni el enchufe en agua ni en otros líquidos! Si el aparato se cae dentro de un líquido, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica. Encargue la revisión del aparato antes de volver a utilizarlo.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Mantenga siempre el aparato, el cable de red y el enchufe lejos de llamas abiertas y de superficies calientes.

- Utilice el aparato exclusivamente en estancias interiores secas. Proteja el aparato frente a la humedad y la lluvia.
- Coloque el aparato de modo que no pueda caerse al agua, p. ej., por estar cerca de una bañera o fregadero.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- No abra nunca la unidad motriz. No hay ninguna pieza en el interior que deba someterse a ningún tipo de mantenimiento. ¡Si se abre la carcasa, existe peligro de descarga eléctrica!
- No procese más de 700 ml de la mezcla para preparar el helado en el recipiente de congelación.
- No ponga nunca el aparato en funcionamiento con el recipiente de congelación vacío.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. ¡Existe peligro de asfixia!

- Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto.
¡El uso abusivo o incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- No introduzca los dedos en el aparato mientras esté en funcionamiento. Mantenga los dedos, el pelo largo, la ropa y cualquier otro objeto alejados del aparato.
- No toque el recipiente de congelación con las manos mojadas cuando esté congelado.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO PARA LA SALUD!

- La preparación de helado con huevos crudos implica un riesgo de salmonela. Por lo tanto, observe las siguientes recomendaciones higiénicas.
- Si conserva los huevos durante demasiado tiempo o su refrigeración es insuficiente, puede proliferar la salmonela. Por este motivo, utilice siempre huevos frescos y bien refrigerados. Para las personas con las defensas bajas, como los niños o las personas mayores, prescinda totalmente de las recetas con huevos crudos.
- La salmonela no se elimina con la congelación y puede proliferar también en el helado aunque haya estado congelado. Por lo tanto, se recomienda encarecidamente consumir el helado justo después de prepararlo. Si se guarda en el frigorífico, debe consumirse el helado dentro de un periodo de 24 horas tras su preparación. En el congelador a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ se mantiene como máximo una semana.
- ¡No vuelva a congelar el helado ya descongelado!
- Limpie concienzudamente la heladera y todos los utensilios utilizados para la preparación del helado después de su uso.

❗ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No utilice el aparato sobre una superficie caliente ni en la proximidad de fuentes de calor (p. ej., una placa de cocina o un horno).
- No apague nunca el aparato durante su funcionamiento para después volver a encenderlo. La masa del helado ya congelada podría bloquear el batidor y dañarlo.
- Asegúrese de que el recipiente de congelación esté totalmente seco antes de congelarlo.
- Guarde solo el recipiente de congelación en el congelador o en el frigorífico y no todo el aparato.
- No caliente nunca el recipiente de congelación a más de 40 °C.
- No utilice utensilios metálicos para extraer el helado ya preparado del recipiente de congelación, ya que podrían dañar su interior. Se recomienda el uso de una espátula de silicona o cuchara de madera.
- Añada la mezcla de ingredientes ya preparada en el recipiente de congelación solo después de encender el aparato y cuando ya esté en marcha.
- Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios suministrados.

Volumen de suministro

El volumen de suministro consta de los siguientes componentes:

- Heladera
- Instrucciones de uso

i Indicación

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Descripción del aparato

(Consulte la ilustración de la página desplegable)

Fig. A

- ❶ Interruptor giratorio de encendido/apagado
- ❷ Unidad motriz
- ❸ Tapa
- ❹ Eje
- ❺ Batidor
- ❻ Recipiente de congelación
- ❼ Anillo de plástico
- ❽ Recipiente exterior
- ❾ Orificio de llenado

Montaje del aparato

Para el montaje, utilice las ilustraciones de la página desplegable como guía.

- 1) Retire el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.
- 2) Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo **Limpieza** para eliminar cualquier resto derivado de la fabricación.
- 3) Coloque la tapa ❸ sobre la unidad motriz ❷ (consulte la fig. B de la página desplegable). Ambas pestañas deben encajar audiblemente.

- 4) Coloque el eje ❹ desde abajo en la unidad motriz ❷.
- 5) Monte el batidor ❺ en el eje ❹.
- 6) Coloque el anillo de plástico ❼ sobre el recipiente exterior ❽. Los agarres del anillo de plástico ❼ deben coincidir en los alojamientos correspondientes del recipiente exterior ❽.
- 7) Coloque el recipiente de congelación ❻ sobre el anillo de plástico ❼.
- 8) Coloque la tapa ❸ con la unidad motriz ❷ y el batidor ❺ montado sobre el anillo de plástico ❼. Gire la tapa ❸ en sentido horario hasta que encastre.
- 9) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.

Con esto, el aparato estará listo para su uso.

Preparativos

- ◆ Para conseguir buenos resultados, deben enfriarse bien y con antelación tanto el recipiente de congelación ❻ como la mezcla de helado ya preparada.
- ◆ Guarde el recipiente de congelación ❻ aprox. 24 horas en el congelador/arcón congelador a una temperatura de al menos -18 °C.

i Indicación

- Asegúrese de que el recipiente de congelación ❻ esté completamente seco antes de meterlo en el congelador/arcón congelador.
- Antes de congelarlo, introduzca el recipiente de congelación ❻ en una bolsa de congelado y ciérrela de la forma más hermética posible. Así se evita que se forme hielo o escarcha en el recipiente de congelación ❻.
- Mantenga el recipiente de congelación ❻ en posición vertical en el congelador/arcón congelador.
- No retire el recipiente de congelación ❻ del congelador hasta justo antes de procesar la mezcla de helado ya preparada. Así se evita un calentamiento innecesario del recipiente de congelación ❻.

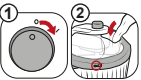
- ◆ Antes de preparar el helado, guarde las frutas y los ingredientes líquidos, como la leche, la bebida de soja o la nata, en el frigorífico. De esta manera, ya estarán fríos y la mezcla no tardará tanto tiempo en enfriarse.
- ◆ Triture las frutas con una batidora y mézclelas con todos los ingredientes especificados en la receta.
- ◆ Guarde la mezcla en la nevera durante aprox. 4 horas.

i **Indicación**

- Los productos lácteos con un alto contenido de grasa, como la nata o el mascarpone, hacen el helado especialmente cremoso y sabroso.
- Recomendamos el uso de azúcar glas para endulzar la mezcla. Con esto, el helado queda más consistente y se forman menos cristales de hielo.
- Descongele solo a medias la fruta congelada, ya que así se tritura mejor.

Preparación del helado

! ¡ATENCIÓN!

-  ¡Encienda siempre primero el aparato antes de añadir los ingredientes! De lo contrario, la mezcla de helado se congelaría inmediatamente en las paredes del recipiente de congelación **6** y bloquearía el batidor **5**. En tal caso, se sobrecalentaría el motor.
- No detenga nunca el aparato durante el proceso de preparación. De lo contrario, la masa de helado se congelaría inmediatamente en las paredes del recipiente de congelación **6** y bloquearía el batidor **5**. En tal caso, se sobrecalentaría el motor.

- 1) Retire el recipiente de congelación **6** del congelador/arcón congelador y extraígallo de la bolsa de congelado.
- 2) Monte el aparato de la manera descrita en el capítulo **Montaje del aparato**.
- 3) Para encender el aparato, gire el interruptor giratorio **1** hasta ajustarlo en la posición "I". Tras esto, el batidor **5** comenzará a girar.
- 4) A continuación, vierta la mezcla preparada para el helado a través del orificio de llenado **9** en el recipiente de congelación **6**. Para hacerlo, le recomendamos que utilice un recipiente con boquilla para verter líquidos. No llene nunca el recipiente con más de 700 ml de la mezcla. Durante la preparación, el volumen de la mezcla aumenta.
- 5) Deje el aparato en marcha hasta que esté satisfecho con la consistencia de la mezcla. El helado estará listo, como muy tarde, después de 40 minutos.

i **Indicación**

- Si el helado no alcanza la consistencia necesaria después de un máximo de 40 minutos, métalo en el congelador hasta que lo haga.
- 6) Para apagar el aparato, ajuste el interruptor giratorio **1** en la posición "O" y desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 7) Gire la tapa **3** en sentido antihorario hasta que pueda retirarla.
- 8) Retire el batidor **5** del helado. Si el helado se queda pegado, retírelo con una cuchara de silicona o un instrumento similar.
- 9) Extraiga el helado del recipiente de congelación **6**. El helado está lo suficientemente blando como para poder servirlo inmediatamente con una cuchara.

! ¡ATENCIÓN!

- No utilice utensilios metálicos para extraer el helado ya preparado del recipiente de congelación **6**, ya que podrían dañar su interior. Se recomienda el uso de una espátula de silicona o cuchara de madera.

Recetas

i Indicación

- Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas sugerencias de recetas con su experiencia personal.
- En esencia, el resultado depende de los ingredientes utilizados. Los productos lácteos con un alto contenido de grasa proporcionan una mayor cremosidad y consistencia.
- La cantidad máxima de llenado del recipiente de congelación **6** equivale a aprox. 9-10 bolas de helado.

Helado de vainilla

Ingredientes

- 200 ml/200 g de leche entera
- 200 ml/200 g de nata
- 40 g de azúcar glas
- 24 g de azúcar vainillado (aprox. 3 sobres)
- 2 yemas de huevo

Preparación

- 1) Bata las yemas de huevo con el azúcar vainillado y el azúcar glas hasta que la mezcla adquiera un color claro.
- 2) Añada la leche.
- 3) Monte la nata para que esté más espesa.
- 4) Incorpore la nata a la mezcla de ingredientes.
- 5) Guarde la mezcla en el frigorífico durante aprox. 4 horas.

A continuación, podrá procesar la mezcla para hacer helado de la manera indicada en estas instrucciones.

Helado de fresa

Ingredientes

- Aprox. 300 g de fresas
- 200 ml/200 g de leche entera
- 200 ml/200 g de nata
- 100 g de azúcar glas

Preparación

- 1) Triture las fresas.
- 2) Monte la nata para que esté más espesa.
- 3) Mezcle las fresas trituradas con la nata, la leche y el azúcar glas.
- 4) Guarde la mezcla en el frigorífico durante aprox. 4 horas.

A continuación, podrá procesar la mezcla para hacer helado de la manera indicada en estas instrucciones.

Helado vegano de plátano y almendra

Ingredientes

- 150 g de plátano
- El zumo de medio limón
- 250 ml/250 g de bebida de almendras
- 200 ml/200 g de nata de soja
- 100 g de azúcar glas

Preparación

- 1) Triture el plátano con el zumo de limón.
- 2) Monte la nata de soja para que esté más espesa.
- 3) Mezcle el plátano triturado con la nata de soja, la bebida de almendras y el azúcar glas.
- 4) Guarde la mezcla en el frigorífico durante aprox. 4 horas.

A continuación, podrá procesar la mezcla para hacer helado de la manera indicada en estas instrucciones.

Helado de mango

Ingredientes

- 200 g de mango ya pelado y sin hueso
- 200 ml/200 g de leche entera
- 200 ml/200 g de nata
- 100 g de azúcar glas

Preparación

- 1) Triture el mango.
- 2) Monte la nata para que esté más espesa.
- 3) Mezcle el mango triturado con la nata, la leche y el azúcar glas.
- 4) Guarde la mezcla en el frigorífico durante aprox. 4 horas.

A continuación, podrá procesar la mezcla para hacer helado de la manera indicada en estas instrucciones.

Helado de nueces

Ingredientes

- 100 g de nueces
- 200 ml/200 g de leche entera
- 200 ml/200 g de nata
- 200 g de azúcar glas
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 yema de huevo

Preparación

- 1) Pique las nueces en trozos pequeños.
- 2) Bata la yema de huevo con el azúcar vainillado y el azúcar glas hasta que la mezcla adquiera un color claro.
- 3) Monte la nata para que esté más espesa.
- 4) Añada la leche y la nata a la mezcla.

- 5) Guarde la mezcla en el frigorífico durante aprox. 4 horas.
- 6) Tras esto, introduzca la mezcla en el aparato de la manera descrita en el capítulo **Preparación del helado**.
- 7) Espere aprox. 5 minutos y, a continuación, añada las nueces picadas poco a poco sin apagar el aparato.
- 8) Espere hasta que el helado esté listo.

Sorbete de kiwi

Ingredientes

- Aprox. 5 kiwis (aprox. 390 g de pulpa)
- 1 lima
- 100 g de azúcar
- 100 ml de agua

Preparación

- 1) Pele los kiwis y retire el pedúnculo.
- 2) Corte la pulpa en pequeños dados.
- 3) Rocíe la pulpa con el zumo recién exprimido de la lima.
- 4) Guarde la pulpa durante 1 hora en el congelador.
- 5) Hierva el azúcar con 100 ml de agua hasta formar un almíbar. Deje enfriar el almíbar.
- 6) Triture la pulpa junto con el almíbar con una batidora.

A continuación, podrá procesar la mezcla para preparar el sorbete de la manera indicada en estas instrucciones.

Limpeza

⚠ ¡PELIGRO!

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica.



No sumerja nunca la unidad motriz **2** en líquidos y evite la penetración de líquidos en la carcasa de la unidad motriz **2**.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- No use productos de limpieza agresivos, químicos ni abrasivos, ya que pueden dañar la superficie del aparato.
- Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en el aparato para evitar daños irreparables.
- ◆ Si el aparato sigue montado, desmóntelo para la limpieza:
 - Gire la tapa **3** en sentido antihorario hasta que pueda retirarla.
 - Tire del eje **4** para extraerlo del alojamiento de la tapa **3**.
 - Retire el batidor **5** del eje **4**.
 - Desmunte la tapa **3** de la unidad motriz **2**; para ello, presione los dos encastres que sobresalen a través de la tapa **3** ligeramente hacia dentro de forma que la unidad motriz **2** se suelte de la tapa **3** (consulte la fig. 1).

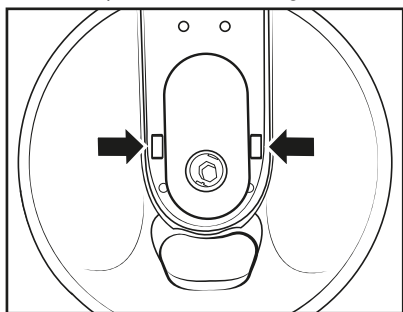


Fig. 1

- Agarre el anillo de plástico **7** por las asas y levante el anillo de plástico **7** y el recipiente de congelación **6** para extraerlos del recipiente exterior **8**.

- ◆ Limpie la unidad motriz **2** con un paño húmedo después de cada uso. Si hay restos de suciedad incrustados, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, frótelas con un paño humedecido con agua limpia. Asegúrese de que no quede ningún resto del jabón lavavajillas en el aparato y de que esté totalmente seco antes de volver a utilizarlo.
- ◆ En cuanto el recipiente de congelación **6** alcance la temperatura ambiente, límpiolo en el fregadero con un poco de jabón lavavajillas suave y agua a una temperatura máxima de 40 °C. A continuación, enjuáguelo con agua limpia abundante para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas.
- ◆ Limpie la tapa **3**, el eje **4**, el batidor **5**, el anillo de plástico **7** y el recipiente exterior **8** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Vuelva a enjuagar las piezas con agua limpia para garantizar que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.

i Indicación

-  También puede limpiar el batidor **5** y la tapa **3** (sin unidad motriz **2**) en el lavavajillas. En la medida de lo posible, coloque las piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.
- ◆ Antes de volver a utilizar el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

Características técnicas

Tensión nominal	220-240 V ~, 50 Hz
Consumo de potencia	12 W
Clase de aislamiento	II/□
Volumen útil del recipiente de congelación 6	Aprox. 1 l
Capacidad del recipiente de congelación 6	Aprox. 1,65 l

Almacenamiento

- ◆ Guarde el aparato ya limpio en un lugar limpio y seco.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.

Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en www.kompernass.com de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta. Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

i Indicación

- ▶ Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- ▶ Especifique siempre el número de artículo (IAN) 472589_2407 al realizar su pedido.
- ▶ Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desmontarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación.

Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 472589_2407 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 472589_2407.

Asistencia técnica

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 472589_2407

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Verwendete Warnhinweise und Symbole	16
Wichtige Sicherheitshinweise	17
Lieferumfang	21
Gerätebeschreibung	21
Gerät zusammenbauen	21
Vorbereitungen	21
Eiscreme herstellen	22
Rezepte	23
Vanilleeis	23
Erdbeermilcheis	23
Veganes Bananen-Mandel-Eis	23
Mangomilcheis	24
Nussmilcheis	24
Kiwi-Sorbet	24
Reinigen	25
Technische Daten	26
Aufbewahren	26
Entsorgung	26
Gerät entsorgen	26
Verpackung entsorgen	26
Ersatzteile bestellen	27
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	27
Service	28
Importeur	28

Einleitung

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠️ WARNUNG! GEFAHR FÜR DIE GESUNDHEIT!

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

❗ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

Lieferumfang

Der Lieferumfang besteht aus folgenden Komponenten:

- Eiscrememaschine
- Bedienungsanleitung

i Hinweis

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

Gerätebeschreibung

(Abbildung siehe Ausklappseite)

Abb. A

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

Gerät zusammenbauen

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

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Vorbereitungen

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

i Hinweis

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

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

i Hinweis

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

Eiscreme herstellen

! ACHTUNG!

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

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

i Hinweis

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

! ACHTUNG!

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

Rezepte

i Hinweis

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

Vanilleeis

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Erdbeermilcheis

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Veganes Bananen-Mandel-Eis

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Mangomilcheis

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Nussmilcheis

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Kiwi-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Reinigen

⚠ GEFAHR!

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



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

ⓘ ACHTUNG!

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

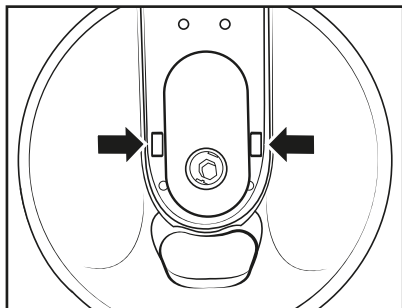


Abb. 1

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

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

ⓘ Hinweis

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

Technische Daten

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

Aufbewahren

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

Ersatzteile bestellen

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



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

i Hinweis

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 472589_2407

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:

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

IAN 472589_2407