

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## SORBET MAKER SSM 200 A1

FR BE

### SORBETIÈRE

Mode d'emploi

DE AT CH

### SORBET-MAKER

Bedienungsanleitung

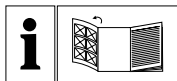
NL BE

### SORBET MAKER

Gebruiksaanwijzing

IAN 311790

BE NL



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

NL BE

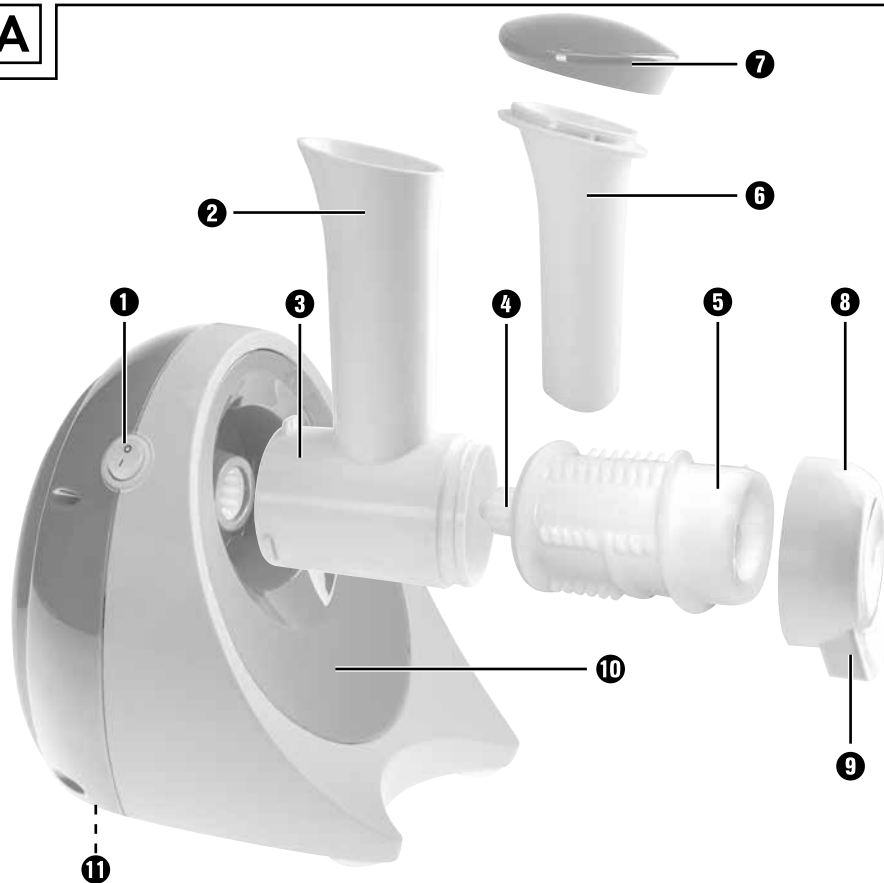
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

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.

|          |                     |        |    |
|----------|---------------------|--------|----|
| FR/BE    | Mode d'emploi       | Page   | 1  |
| NL/BE    | Gebruiksaanwijzing  | Pagina | 11 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite  | 21 |

**A****B****C**

# Table des matières

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| <b>Introduction</b>                        | <b>2</b> |
| <b>Usage conforme</b>                      | <b>2</b> |
| <b>Matériel livré</b>                      | <b>2</b> |
| <b>Description de l'appareil</b>           | <b>2</b> |
| <b>Caractéristiques techniques</b>         | <b>2</b> |
| <b>Consignes de sécurité</b>               | <b>3</b> |
| <b>Assemblage</b>                          | <b>5</b> |
| <b>Préparer les ingrédients</b>            | <b>5</b> |
| <b>Utilisation de l'appareil</b>           | <b>6</b> |
| <b>Nettoyage et entretien</b>              | <b>6</b> |
| <b>Entreposage</b>                         | <b>7</b> |
| <b>Mise au rebut</b>                       | <b>7</b> |
| <b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> | <b>7</b> |
| Service après-vente                        | 8        |
| Importateur                                | 8        |
| <b>Recettes</b>                            | <b>9</b> |
| Sorbet Tropicana                           | 9        |
| Sorbet melon et fruits des bois            | 9        |
| Sorbet banane et ananas                    | 9        |
| Sorbet banane                              | 9        |
| Sorbet kiwi et mangue                      | 9        |
| Sorbet fraise, banane et ananas            | 10       |
| Sorbet pistache et baies                   | 10       |
| Sorbet chocolat et kiwi                    | 10       |
| Sorbet framboise et poire                  | 10       |
| Sorbet pêche et banane                     | 10       |

## Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Usage conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la fabrication de sorbet. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

## Matériel livré

Sorbetière

Mode d'emploi

## Description de l'appareil

- ❶ Interrupteur Marche/Arrêt
- ❷ Goulotte
- ❸ Boîtier du rouleau
- ❹ Arbre d'entraînement
- ❺ Rouleau de coupe
- ❻ Poussoir
- ❼ Couvercle de poussoir
- ❽ Coiffe
- ❾ Orifice d'éjection
- ❿ Bloc-moteur
- ⓫ Casier de rangement de câble

## Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 – 240 V ~  
(courant alternatif), 50 Hz

Puissance consommée : 200 W

Classe de protection : II /  (double isolation)

Temps d'opération  
par intermittence : 2 minutes

### Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence (temps de service rapide) indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré sans que le moteur ne surchauffe ou ne subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence indiqué, l'appareil doit être éteint 1 minute environ de manière à ce que le moteur puisse refroidir.



Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

## Consignes de sécurité

### **RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 – 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Pour débrancher le cordon d'alimentation, toujours prendre soin de retirer la fiche de la prise et de ne pas tirer sur le cordon.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Il est interdit d'exposer l'appareil à l'humidité et de l'utiliser à l'extérieur. Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour le réparer.
- ▶ Ne touchez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur avec les mains mouillées.
- ▶ Si le cordon d'alimentation ou le bloc-moteur est endommagé, il faut confier la réparation de l'appareil à du personnel qualifié avant de le réutiliser à nouveau.
- ▶ Il est interdit d'ouvrir le boîtier du bloc-moteur de l'appareil. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
- ▶ Après utilisation de l'appareil, débranchez-le immédiatement du réseau électrique. L'appareil n'est entièrement hors tension qu'à partir du moment où la fiche est débranchée de la prise secteur.



Le bloc-moteur de l'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc-moteur.

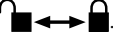
## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Entreposez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ La manipulation des lames extrêmement tranchantes peut entraîner des blessures. Après l'utilisation et le nettoyage, remontez l'appareil afin de ne pas vous blesser au contact des lames à nu. Rangez les lames hors de portée des enfants.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ N'introduisez jamais les doigts dans les orifices de l'appareil. N'introduisez jamais d'objets quelconques dans les orifices de l'appareil, à l'exception du poussoir et des produits alimentaires à transformer. Dans le cas contraire, risque considérable d'accident !
- ▶ Avant de changer des accessoires ou pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.

## **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ Ne tentez jamais de broyer des glaçons avec cet appareil ! Ceci endommage l'appareil !

## Assemblage

- 1) Retirez les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants de l'appareil.
- 2) Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- 3) Placez le bloc-moteur **10** sur une surface support plane.
- 4) Insérez le rouleau de coupe **5** dans le boîtier du rouleau **3**. L'arbre d'entraînement **4** doit ce faisant faire saillie par l'orifice arrière du boîtier du rouleau **3**.
- 5) Vissez la coiffe **8** sur le boîtier du rouleau **3** de sorte que l'orifice d'éjection **9** regarde vers le bas et qu'il ne soit pas possible de continuer **8** de tourner la coiffe. Ce faisant, tournez la coiffe **8** dans le sens des aiguilles d'une montre comme le boîtier du rouleau **3** le montre : .
- 6) Introduisez le boîtier du rouleau **3** monté dans le bloc-moteur **10** de sorte que la goulotte **2** soit légèrement décalée (voir la figure B sur la page à volet dépliant). La flèche sur le boîtier du rouleau **3** doit pointer sur le symbole  sur le bloc-moteur **10**. Les crans que comporte le boîtier du rouleau **3** doivent ce faisant entrer dans les évidements ménagés dans le bloc-moteur **10**. Tournez le boîtier du rouleau **3** de sorte que la goulotte **2** regarde vers le haut et que la flèche sur le boîtier du rouleau **3** pointe sur le symbole  sur le bloc-moteur **10** et que le boîtier du rouleau **3** s'enclenche (voir la figure C sur la page à volet dépliant).
- 7) Introduisez le poussoir **6** dans la goulotte **2**.

### REMARQUE

- Le couvercle du poussoir **7** est amovible.

Pour le retirer :

- Tournez le couvercle du poussoir **7** en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit possible de le détacher.

Pour le poser :

- Posez le couvercle du poussoir **7** sur le poussoir **6** de sorte que les deux crans que comporte le couvercle du poussoir **7** glissent à travers les évidements sur le poussoir **6** puis tournez le couvercle du poussoir **7** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement assis.

- 8) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

## Préparer les ingrédients

### ATTENTION !

#### RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne transformez jamais de fruits avec leurs noyaux ou pépins.
- Ne transformez jamais de noix entières.
- Ne transformez jamais de glaçons.

- ◆ Épluchez au préalable des fruits comme les bananes et les kiwis.
- ◆ Enlevez les noyaux, pépins ou tiges des fruits.
- ◆ Coupez les fruits en petits morceaux pour pouvoir les faire passer facilement par la goulotte **2**.
- ◆ Commencez par briser en petits morceaux les ingrédients comme le chocolat de ménage.
- ◆ Insérez les fruits préparés dans des sachets ou boîtes de congélation, et mettez-les environ 24 heures au congélateur (à -18 °C).

### REMARQUE

- Au lieu de congeler des fruits frais, vous pouvez aussi prendre des fruits surgelés qui se trouvaient déjà dans le congélateur.

## Utilisation de l'appareil

- 1) Sortez les fruits du compartiment congélateur environ 10 à 20 minutes avant de les utiliser.
- 2) Placez un bol adapté sous l'orifice d'éjection **9**.
- 3) Retirez le poussoir **6** de la goulotte **2**.
- 4) Introduisez tous les fruits préparés dans la goulotte **2**.
- 5) Au niveau de l'interrupteur Marche/Arrêt **1**, réglez l'appareil en position I.
- 6) Avec le poussoir **6** exercez une légère pression sur les fruits pour les faire pénétrer dans l'appareil. Au bout d'un certain temps, le fruit broyé sort par l'orifice d'éjection **9**. Une fois que le poussoir **6** a atteint sa profondeur d'enfoncement maximale, retirez-le et rajoutez d'autres fruits et ingrédients si vous le souhaitez.

### REMARQUE

- Si vous voulez préparer un sorbet à partir de différents fruits/ingrédients, introduisez les différents fruits en alternance dans la goulotte **2**. Les fruits sont ainsi directement mélangés.
- 7) Une fois que tous les fruits sont broyés, arrêtez l'appareil en ramenant l'interrupteur Marche/Arrêt **1** en position O.
  - 8) Retirez la fiche mâle de la prise secteur.
  - 9) Dévissez la coiffe **8** et extrayez prudemment le rouleau de coupe **5** du boîtier du rouleau **3**.
  - 10) Avec un couteau ou similaire, raclez les résidus de fruits présents entre les lames sur le rouleau de coupe **5** et rajoutez-les au contenu du bol.
  - 11) Mélangez cette masse dans le bol.
- Maintenant, vous pouvez servir le sorbet.

## Nettoyage et entretien

### ⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur.

 Il ne faut en aucun cas plonger le bloc-moteur **10** dans un liquide et, inversement, aucun liquide ne doit pénétrer dans le boîtier du bloc-moteur **10**.

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Soyez prudent pendant le maniement du rouleau de coupe **5**.
- ◆ Après chaque utilisation, nettoyez le bloc-moteur **10** à l'aide d'un chiffon humide. En présence de souillures tenaces, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle doux sur le chiffon humide. Essuyez ensuite à l'eau claire. Assurez-vous, avant de réutiliser l'appareil, qu'il n'y a plus de liquide vaisselle résiduel dessus et que l'appareil est entièrement sec.
- ◆ Pour nettoyer, retirez le couvercle du poussoir **7** du poussoir **6**.
- ◆ Lavez le poussoir **6**, son couvercle **7**, le rouleau decoupe **5**, la coiffe **8** et le boîtier du rouleau **3** dans de l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- ◆ Avant de réutiliser l'appareil, assurez-vous que toutes ses pièces sont entièrement sèches.

### REMARQUE



Vous pouvez également laver le rouleau de coupe **5**, le poussoir **6**, le couvercle de poussoir **7**, la coiffe **8** et le boîtier du rouleau **3** au lave-vaisselle.

Si possible, placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ce qu'aucune pièce ne soit coincée. Sinon, des déformations peuvent survenir.

## Entreposage

- ◆ Veuillez à bien nettoyer l'appareil avant de le ranger.
- ◆ Introduisez le câble et la fiche secteur dans le compartiment de rangement ❶ situé contre la face inférieure de l'appareil.
- ◆ Gardez l'appareil dans un endroit sec et propre.

## Mise au rebut



**Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.**

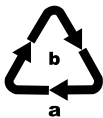
Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des postes de recyclage locaux.



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante: 1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.

## Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

## Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel.

La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

## Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

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

### BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

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

IAN 311790

## Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente.

Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

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

## Recettes

### REMARQUE

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles.

## Sorbet Tropicana

### Ingrédients

- env. 160 g d'ananas
- 1 orange
- 1/2 mangue (env. 100 -150 g)

### Préparation

Après avoir préparé les ingrédients comme décrit au chapitre « Préparation des ingrédients » :

- 1) Dans la goulotte, introduisez alternativement des morceaux d'ananas, d'orange et de mangue ②.
- 2) Ensuite, mélangez encore une fois le sorbet obtenu avec une cuillère.

## Sorbet melon et fruits des bois

### Ingrédients

- env. 200 g de melon jaune
- env. 100 g de fruits des bois  
(par exemple un mélange de fruits des bois sorti du congélateur)
- 2 c. à soupe de noix de coco ou de chocolat râpé

### Préparation

Après avoir préparé les ingrédients comme décrit au chapitre « Préparation des ingrédients » :

- 1) Dans la goulotte, introduisez alternativement des morceaux de melon jaune et des fruits des bois ②.
- 2) Rajoutez la noix de coco ou le chocolat râpé à la masse du sorbet et mélangez le tout avec une cuillère.

## Sorbet banane et ananas

### Ingrédients

- 1 banane
- env. 160 g d'ananas
- 1 c. à café de noix de coco râpée

### Préparation

Après avoir préparé les ingrédients comme décrit au chapitre « Préparation des ingrédients » :

- 1) Introduisez la banane dans la goulotte ② et poussez-la avec le poussoir ⑥ pour la faire pénétrer dans l'appareil. Ensuite, ajoutez les morceaux d'ananas.
- 2) Rajoutez la noix de coco râpée à la masse du sorbet et mélangez le tout avec une cuillère.

## Sorbet banane

### Ingrédients

- 2 bananes
- 60 g de chocolat noir

### Préparation

Après avoir préparé les ingrédients comme décrit au chapitre « Préparation des ingrédients » :

- 1) Introduisez la première banane dans la goulotte ②.
- 2) Introduisez le chocolat noir dans la goulotte ②.
- 3) Introduisez la deuxième banane dans la goulotte ②.

## Sorbet kiwi et mangue

### Ingrédients

- 3 kiwis
- 1/2 mangue (env. 100 -150 g)

### Préparation

Après avoir préparé les ingrédients comme décrit au chapitre « Préparation des ingrédients » :

- 1) Introduisez les fruits en alternance dans la goulotte ②.
- 2) Ensuite, mélangez encore une fois le sorbet obtenu avec une cuillère.

## Sorbet fraise, banane et ananas

### Ingrédients

- 7 fraises
- env. 160 g d'ananas
- 1 c. à café de noix de coco râpée

### Préparation

Après avoir préparé les ingrédients comme décrit au chapitre « Préparation des ingrédients » :

- 1) Introduisez les fruits en alternance dans la goulotte ②.
- 2) Rajoutez la noix de coco râpée à la masse du sorbet et mélangez le tout avec une cuillère.

## Sorbet pistache et baies

### Ingrédients

- env. 100 g de fruits des bois mélangés (par exemple des fruits des bois mélangés sortis du congélateur)
- 1 banane
- env. 15 g de pistaches décortiquées et hachées.
- 1 gousse de vanille

### Préparation

Après avoir préparé les ingrédients comme décrit au chapitre « Préparation des ingrédients » :

- 1) Raclez la pulpe de vanille de la gousse et enduisez-en la banane.
- 2) Introduisez la banane et les fruits des bois dans la goulotte ②.
- 3) Rajoutez la pistache à la masse du sorbet et mélangez le tout avec une cuillère.

## Sorbet chocolat et kiwi

### Ingrédients

- 4 kiwis
- 60 g de chocolat noir

### Préparation

Après avoir préparé les ingrédients comme décrit au chapitre « Préparation des ingrédients » :

- 1) Introduisez les kiwis dans la goulotte ② en alternant avec le chocolat noir brisé en morceaux.
- 2) Ensuite, mélangez encore une fois le sorbet obtenu avec une cuillère.

## Sorbet framboise et poire

### Ingrédients

- env. 100 g de framboises
- 2 poires

### Préparation

Après avoir préparé les ingrédients comme décrit au chapitre « Préparation des ingrédients » :

- 1) Introduisez en alternance les framboises et les poires dans la goulotte ②.
- 2) Ensuite, mélangez encore une fois le sorbet obtenu avec une cuillère.

## Sorbet pêche et banane

### Ingrédients

- 2 pêches
- 2 bananes
- Le jus d'un demi-citron

### Préparation

Après avoir préparé les ingrédients comme décrit au chapitre « Préparation des ingrédients » :

- 1) Introduisez en alternance les bananes et les morceaux de pêche dans la goulotte ②.
- 2) Rajoutez le jus de citron et mélangez encore une fois le sorbet ainsi obtenu avec une cuillère.

**Inhoud**

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Inleiding</b>                                 | <b>12</b> |
| <b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> | <b>12</b> |
| <b>Inhoud van het pakket</b>                     | <b>12</b> |
| <b>Productbeschrijving</b>                       | <b>12</b> |
| <b>Technische gegevens</b>                       | <b>12</b> |
| <b>Veiligheidsvoorschriften</b>                  | <b>13</b> |
| <b>Montage</b>                                   | <b>15</b> |
| <b>Ingrediënten prepareren</b>                   | <b>15</b> |
| <b>Apparaat gebruiken</b>                        | <b>16</b> |
| <b>Reiniging en onderhoud</b>                    | <b>16</b> |
| <b>Opbergen</b>                                  | <b>17</b> |
| <b>Afvoeren</b>                                  | <b>17</b> |
| <b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b>       | <b>17</b> |
| Service                                          | 18        |
| Importeur                                        | 18        |
| <b>Recepten</b>                                  | <b>19</b> |
| Tropicana-sorbet                                 | 19        |
| Meloen-bessen-sorbet                             | 19        |
| Banaan-ananas-sorbet                             | 19        |
| Banaan-sorbet                                    | 19        |
| Kiwi-mango-sorbet                                | 19        |
| Aardbei-ananas-sorbet                            | 20        |
| Pistache-bessen-sorbet                           | 20        |
| Chocola-kiwi-sorbet                              | 20        |
| Framboos-peer-sorbet                             | 20        |
| Perzik-banaan-sorbet                             | 20        |

## Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuw apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het maken van sorbetijs. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

## Inhoud van het pakket

Sorbet maker

Gebruiksaanwijzing

## Productbeschrijving

- ❶ Aan-/uitknop
- ❷ Vulschacht
- ❸ Rolbehuizing
- ❹ Aandrijfas
- ❺ Messenrol
- ❻ Stopper
- ❼ Deksel stopper
- ❽ Eindkap
- ❾ Uitworp
- ❿ Motorblok
- ⓫ Snoeropbergvak

## Technische gegevens

|                     |                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nominale spanning:  | 220 – 240 V ~<br>(wisselstroom), 50 Hz                                                                     |
| Vermogen:           | 200 W                                                                                                      |
| Beschermingsklasse: | II /  (dubbel geïsoleerd) |
| KB-tijd:            | 2 minuten                                                                                                  |

### KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat ong. 1 minuut worden uitgeschakeld zodat de motor kan afkoelen.



Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 – 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, zodat risico's worden vermeden.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leidt het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Mocht er toch een keer vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- ▶ Pak het motorblok, het snoer of de stekker nooit met natte handen vast.
- ▶ Wanneer het snoer of het motorblok beschadigd is, dient u het apparaat door deskundig personeel te laten repareren voordat u het opnieuw gebruikt.
- ▶ U mag de behuizing van het motorblok van het apparaat niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- ▶ Koppel het apparaat meteen na gebruik los van het lichtnet. Alleen wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt, is het apparaat helemaal spanningsloos.



Dompel het motorblok van het apparaat in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

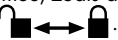
## **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Berg het apparaat en het snoer altijd buiten bereik van kinderen op.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Er bestaat letselgevaar bij de omgang met de scherpe messen. Zet het apparaat na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan de blootliggende messen kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij de messen kunnen komen.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- Grijp nooit in openingen van het apparaat. Steek nooit welk voorwerp dan ook in de openingen – met uitzondering van de stopper en de te verwerken levensmiddelen. Anders bestaat er aanzienlijk gevaar voor ongelukken!
- U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.

## **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- Probeer met dit apparaat geen ijsblokjes te vermalen! Dat leidt tot schade aan het apparaat!

## Montage

- 1) Verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele etiketten van het apparaat.
- 2) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- 3) Plaats het motorblok 10 op een vlakke ondergrond.
- 4) Schuif de messenrol 5 in de rolbehuizing 3. De aandrijfas 4 moet daarbij door de achterste opening van de rolbehuizing 3 steken.
- 5) Schroef de eindkap 8 zo ver op de rolbehuizing 3, dat de uitworp 9 omlaag wijst en de eindkap 8 niet verder kan worden gedraaid. Draai daarbij de eindkap 8 met de wijsers van de klok mee, zoals afgebeeld op de rolbehuizing 3: .
- 6) Steek de gemonteerde rolbehuizing 3 in het motorblok 10, zodat de vulschacht 2 iets is verschoven (zie afbeelding B op de uitvouwpagina). De pijl op de rolbehuizing 3 moet naar het symbool  op het motorblok 10 wijzen. De vergrendelingen van de rolbehuizing 3 moeten daarbij in de uitsparingen van het motorblok 10 grijpen. Draai de rolbehuizing 3, zodat de vulschacht 2 omhoog wijst, de pijl op de rolbehuizing 3 naar het symbool  op het motorblok 10 wijst en de rolbehuizing 3 vastklikt (zie afbeelding C op de uitvouwpagina).
- 7) Schuif de stopper 6 in de vulschacht 2.

## OPMERKING

- Het deksel van de stopper 7 kan worden afgenomen.

Afnemen:

- Draai het deksel van de stopper 7 tegen de wijsers van de klok in tot het kan worden afgenomen.

Bevestigen:

- Plaats het deksel van de stopper 7 zodanig op de stopper 6, dat de beide vergrendelingen op het deksel van de stopper 7 door de uitsparingen in de stopper 6 glijden en draai daarna het deksel van de stopper 7 met de wijsers van de klok mee tot het vastzit.

- 8) Steek de stekker in een stopcontact.

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

## Ingrediënten prepareren

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Verwerk geen vruchten met pitten of kernen.
- Verwerk geen hele noten.
- Verwerk geen ijsklontjes.

- ◆ Ontdoe vruchten zoals bananen of kiwi's van hun schil.
- ◆ Verwijder kernen, pitten of stelen van de vruchten.
- ◆ Snijd de vruchten in kleine stukjes, zodat ze probleemloos door de vulschacht 2 passen.
- ◆ Ingrediënten zoals stukken chocola moeten in kleine stukjes worden gehakt.
- ◆ Doe de geprepareerde vruchten in een diepvrieszak of -doos en leg ze ca. 24 uur in het vriesvak (-18 °C).

## OPMERKING

- In plaats van vers fruit in te vriezen, kunt u ook kant-en-klaar diepgevroren fruit uit de vriezer gebruiken.

## Apparaat gebruiken

- 1) Haal de vruchten ca. 10 – 20 minuten voor gebruik uit het vriesvak.
- 2) Plaats een geschikte kom onder de uitworp 9.
- 3) Haal de stopper 6 uit de vulschacht 2.
- 4) Doe de voorbereide vruchten in de vulschacht 2.
- 5) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop 1 (stand I).
- 6) Schuif de vruchten met behulp van de stopper 6 onder lichte druk in het apparaat. Na enige tijd komt het vermalen fruit uit de uitworp 9. Wanneer de stopper 6 niet verder omlaag kan worden gedrukt, neemt u deze uit de vulschacht en voegt u desgewenst nog meer fruit of andere ingrediënten toe.

### OPMERKING

- Wanneer u een sorbet wilt maken van verschillende vruchten/ingrediënten, doet u de verschillende vruchten/ingrediënten afwisselend in de vulschacht 2. Zo worden de vruchten meteen gemengd.
- 7) Wanneer alle vruchten zijn vermalen, zet u de aan-/uitknop 1 op de stand O om het apparaat uit te zetten.
  - 8) Haal de stekker uit het stopcontact.
  - 9) Schroef de eindkap 8 van de messenrol en trek de messenrol 5 voorzichtig uit de rolbehuizing 3.
  - 10) Schraap met een mes of iets dergelijks de vruchtestanten die zich tussen de messen op de messenrol 5 bevinden af en doe ze ook in de kom.
  - 11) Meng de massa in de kom.
- U kunt de sorbet nu serveren.

## Reiniging en onderhoud

### ⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



- ⊘ Dompel het motorblok 10 in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok 10 komen.

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Ga voorzichtig om met de messenrol 5.

- ◆ Reinig het motorblok 10 na elk gebruik met een vochtige doek. Breng bij hardnekkige vuilresten een mild afwasmiddel aan op de doek. Veeg het motorblok daarna met schoon water af. Controleer of er geen resten van afwasmiddel op het apparaat zijn achtergebleven en of het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.
- ◆ Haal voor het reinigen het deksel van de stopper 7 van de stopper 6 af.
- ◆ Was de stopper 6, het deksel van de stopper 7, de messenrol 5, de eindkap 8 en de rolbehuizing 3 in lauw water met wat afwasmiddel af.
- ◆ Zorg dat alle onderdelen weer volledig zijn opgedroogd voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

### OPMERKING



- U kunt de messenrol 5, de stopper 6, het deksel van de stopper 7, de eindkap 8 en de rolbehuizing 3 ook in de vaatwasmachine reinigen.

Leg de onderdelen zo mogelijk in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat geen van de onderdelen ingeklemd raakt. Anders kunnen er vervormingen optreden.

## Opbergen

- ◆ Reinig het apparaat grondig voordat u het opbergt.
- ◆ Doe het snoer en de stekker in het snoeropbergvak ⑪ aan de onderkant van het apparaat.
- ◆ Bewaar het apparaat op een schone en droge plaats.

## Afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

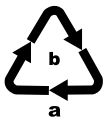
Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.



Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

## Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

### Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

## Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

## Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.

- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

## Service

### NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

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

### BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

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

IAN 311790

## Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

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

## Recepten

### OPMERKING

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsug-  
gesties aan met uw persoonlijke bevindingen.

### Tropicana-sorbet

#### Ingrediënten

- ca. 160 g ananas
- 1 sinaasappel
- 1/2 mango (ca. 100 – 150 g)

#### Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe afwisselend partjes ananas, sinaasappel en mango in de vulschacht ②.
- 2) Meng de zo gemaakte sorbet nog een keer met een lepel.

### Meloen-bessen-sorbet

#### Ingrediënten

- ca. 200 g honingmeloen
- ca. 100 g bessenmix (bijv. bosbessenmix uit de vriezer)
- 2 EL geraspte kokos of chocola

#### Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe afwisselend partjes honingmeloen en bessen in de vulschacht ②.
- 2) Voeg de geraspte kokos of chocola toe aan de sorbetmassa en meng alles met een lepel.

### Banaan-ananas-sorbet

#### Ingrediënten

- 1 banaan
- ca. 160 g ananas
- 1 TL geraspte kokos

#### Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe de banaan in de vulschacht ② en schuif deze met de stopper ⑥ in het apparaat. Voeg dan de partjes ananas toe.
- 2) Voeg de geraspte kokos toe aan de sorbet-massa en meng alles met een lepel.

### Banaan-sorbet

#### Ingrediënten

- 2 bananen
- 60 g pure chocola

#### Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe een banaan in de vulschacht ②.
- 2) Doe de pure chocola in de vulschacht ②.
- 3) Doe de tweede banaan in de vulschacht ②.

### Kiwi-mango-sorbet

#### Ingrediënten

- 3 kiwi's
- 1/2 mango (ca. 100 – 150 g)

#### Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe afwisselend de geprepareerde vruchten in de vulschacht ②.
- 2) Meng de zo gemaakte sorbet nog een keer met een lepel.

## Aardbei-ananas-sorbet

### Ingrediënten

- 7 aardbeien
- ca. 160 g ananas
- 1 TL geraspte kokos

### Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe afwisselend de geprepareerde vruchten in de vulschacht ②.
- 2) Voeg de geraspte kokos toe aan de sorbet-massa en meng alles met een lepel.

## Pistache-bessen-sorbet

### Ingrediënten

- ca. 100 g bessenmix (bijv. bosbessenmix uit de vriezer)
- 1 banaan
- ca. 15 g gedopte en fijngehakte pistachenoten
- 1 vanillestokje

### Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Schraap het vanillemerg uit het vanillestokje en bestrijk de banaan hiermee.
- 2) Doe de banaan en de bessen in de vulschacht ②.
- 3) Voeg de pistachenoten toe aan de sorbet-massa en meng alles met een lepel.

## Chocola-kiwi-sorbet

### Ingrediënten

- 4 kiwi's
- 60 g pure chocola

### Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe afwisselend de kiwi's en de gehakte pure chocola in de vulschacht ②.
- 2) Meng de zo gemaakte sorbet nog een keer met een lepel.

## Framboos-peer-sorbet

### Ingrediënten

- ca. 100 g frambozen
- 2 peren

### Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe afwisselend de frambozen en de peren in de vulschacht ②.
- 2) Meng de zo gemaakte sorbet nog een keer met een lepel.

## Perzik-banaan-sorbet

### Ingrediënten

- 2 perziken
- 2 bananen
- Sap van een halve citroen

### Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe afwisselend de bananen en de partjes perzik in de vulschacht ②.
- 2) Voeg het citroensap toe en meng de zo gemaakte sorbet nog een keer met een lepel.

# Inhaltsverzeichnis

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Einleitung</b> .....                          | <b>22</b> |
| <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....         | <b>22</b> |
| <b>Lieferumfang</b> .....                        | <b>22</b> |
| <b>Gerätebeschreibung</b> .....                  | <b>22</b> |
| <b>Technische Daten</b> .....                    | <b>22</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                 | <b>23</b> |
| <b>Zusammenbau</b> .....                         | <b>25</b> |
| <b>Zutaten vorbereiten</b> .....                 | <b>25</b> |
| <b>Gerät benutzen</b> .....                      | <b>26</b> |
| <b>Reinigen und Pflegen</b> .....                | <b>26</b> |
| <b>Lagerung</b> .....                            | <b>27</b> |
| <b>Entsorgung</b> .....                          | <b>27</b> |
| <b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> ..... | <b>27</b> |
| Service .....                                    | 28        |
| Importeur .....                                  | 28        |
| <b>Rezepte</b> .....                             | <b>29</b> |
| Tropicana-Sorbet .....                           | 29        |
| Melonen-Beeren-Sorbet .....                      | 29        |
| Bananen-Ananas-Sorbet .....                      | 29        |
| Bananen-Sorbet .....                             | 29        |
| Kiwi-Mango-Sorbet .....                          | 29        |
| Erdbeer-Ananas-Sorbet .....                      | 30        |
| Pistazien-Beeren-Sorbet .....                    | 30        |
| Schokoladen-Kiwi-Sorbet .....                    | 30        |
| Himbeer-Birnen-Sorbet .....                      | 30        |
| Pfirsich-Bananen-Sorbet .....                    | 30        |

## 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 der Herstellung von Sorbet. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

## Lieferumfang

Sorbet-Maker

Bedienungsanleitung

## Gerätebeschreibung

- ❶ Ein-/Aus-Schalter
- ❷ Einfüllschacht
- ❸ Walzengehäuse
- ❹ Antriebswelle
- ❺ Messerwalze
- ❻ Stopfer
- ❼ Stopferdeckel
- ❽ Endkappe
- ❾ Auswurf
- ❿ Motorblock
- ⓫ Kabelstaufach

## Technische Daten

Nennspannung: 220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz

Aufnahmeleistung: 200 W

Schutzklasse: II /  (Doppelsolierung)

KB-Zeit: 2 Minuten

### KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor auf Raumtemperatur abgekühlt hat.



Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## Sicherheitshinweise

### **STROMSCHLAGGEFAHR!**

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 – 240 V ~, 50 Hz an.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Fassen Sie den Motorblock, das Netzkabel oder den Netzstecker nie mit nassen Händen an.
- ▶ Wenn das Netzkabel oder der Motorblock beschädigt sind, müssen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren lassen, bevor Sie es erneut verwenden.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Gerätes nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist es vollständig stromfrei.



Sie dürfen den Motorblock des Gerätes keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

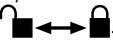
## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern auf.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Beim Umgang mit den scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht an freiliegenden Messern verletzen. Machen Sie die Messer für Kinder unzugänglich.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme des Stopfers und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Versuchen Sie nicht, Eiswürfel mit diesem Gerät zu zerkleinern! Das führt zu Schäden am Gerät!

## Zusammenbau

- 1) Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.
- 2) Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 3) Stellen Sie den Motorblock **10** auf einen ebenen Untergrund.
- 4) Schieben Sie die Messerwalze **5** in das Walzengehäuse **3**. Die Antriebswelle **4** muss dabei durch die hintere Öffnung des Walzengehäuses **3** ragen.
- 5) Schrauben Sie die Endkappe **8** so weit auf das Walzengehäuse **3**, dass der Auswurf **9** nach unten weist und sich die Endkappe **8** nicht weiter drehen lässt. Drehen Sie dabei die Endkappe **8** im Uhrzeigersinn, wie auf dem Walzengehäuse **3** gezeigt: .
- 6) Stecken Sie das montierte Walzengehäuse **3** in den Motorblock **10**, so dass der Einfüllschacht **2** leicht versetzt ist (siehe Abbildung B auf der Ausklappseite). Der Pfeil auf dem Walzengehäuse **3** muss auf das Symbol  am Motorblock **10** weisen. Die Arretierungen am Walzengehäuse **3** müssen dabei in die Aussparungen am Motorblock **10** greifen. Drehen Sie das Walzengehäuse **3**, so dass der Einfüllschacht **2** nach oben weist, der Pfeil auf dem Walzengehäuse **3** auf das Symbol  am Motorblock **10** weist und das Walzengehäuse **3** einrastet (siehe Abbildung C auf der Ausklappseite).
- 7) Schieben Sie den Stopfer **6** in den Einfüllschacht **2**.

### HINWEIS

- Der Stopferdeckel **7** kann abgenommen werden.

Zum Abnehmen:

- Drehen Sie den Stopferdeckel **7** so weit gegen den Uhrzeigersinn, bis dieser sich abnehmen lässt.

Zum Aufsetzen:

- Setzen Sie den Stopferdeckel **7** so auf den Stopfer **6**, dass die beiden Arretierungen am Stopferdeckel **7** durch die Aussparungen am Stopfer **6** gleiten und drehen Sie dann den Stopferdeckel **7** im Uhrzeigersinn, so dass er fest sitzt.

- 8) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Zutaten vorbereiten

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verarbeiten Sie keine Früchte mit Steinen oder Kernen.
- Verarbeiten Sie keine ganzen Nüsse.
- Verarbeiten Sie keine Eiswürfel.

- ◆ Schälen Sie Früchte wie Bananen oder Kiwis.
- ◆ Entfernen Sie Kerne, Steine oder Stiele von den Früchten.
- ◆ Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke, so dass diese problemlos durch den Einfüllschacht **2** passen.
- ◆ Zutaten wie Blockschokolade müssen in kleine Stücke zerstoßen werden.
- ◆ Füllen Sie die vorbereiteten Früchte in Gefrierbeutel oder -dosen und legen Sie diese ca. 24 Stunden ins Gefrierfach (-18 °C).

### HINWEIS

- Anstatt frische Früchte einzufrieren, können Sie auch bereits fertig tiefgekühlte Früchte aus der Tiefkühltruhe verwenden.

## Gerät benutzen

- 1) Nehmen Sie die Früchte ca. 10 – 20 Minuten bevor Sie diese verwenden aus dem Gefrierfach.
- 2) Stellen Sie eine passende Schüssel unter den Auswurf **9**.
- 3) Nehmen Sie den Stopfer **6** aus dem Einfüllschacht **2**.
- 4) Geben Sie die vorbereiteten Früchte in den Einfüllschacht **2**.
- 5) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** an (Position I).
- 6) Schieben Sie die Früchte mit Hilfe des Stopfers **6** unter leichtem Druck in das Gerät. Nach einiger Zeit kommt aus dem Auswurf **9** die zerkleinerte Frucht. Wenn sich der Stopfer **6** nicht weiter herunterdrücken lässt, nehmen Sie ihn heraus und füllen Sie, wenn gewünscht, noch weitere Früchte oder Zutaten ein.

### HINWEIS

- Wenn Sie ein Sorbet aus verschiedenen Früchten/Zutaten herstellen wollen, geben Sie die verschiedenen Früchte abwechselnd in den Einfüllschacht **2**. So werden die Früchte direkt gemischt.
- 7) Wenn alle Früchte zerkleinert sind, stoppen Sie das Gerät, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter **1** in die Position O bringen.
  - 8) Ziehen Sie den Netzstecker.
  - 9) Schrauben Sie die Endkappe **8** ab und ziehen Sie die Messerwalze **5** vorsichtig aus dem Walzengehäuse **3**.
  - 10) Schaben Sie mit einem Messer ö. ä. die Fruchtreste, die sich zwischen den Messern an der Messerwalze **5** befinden ab und geben Sie diese mit in die Schüssel.
  - 11) Vermischen Sie die Masse in der Schüssel. Sie können das Sorbet nun servieren.

## Reinigen und Pflegen

### ⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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



Sie dürfen den Motorblock **10** keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks **10** gelangen lassen.

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Messerwalze **5**.

- ◆ Reinigen Sie den Motorblock **10** 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.
- ◆ Nehmen Sie zum Reinigen den Stopferdeckel **7** vom Stopfer **6** ab.
- ◆ Spülen Sie den Stopfer **6**, den Stopferdeckel **7**, die Messerwalze **5**, die Endkappe **8** und das Walzengehäuse **3** in lauwarmem Wasser mit etwas Spülmittel.
- ◆ Stellen Sie sicher, dass vor der erneuten Benutzung alle Teile wieder vollständig getrocknet sind.

### HINWEIS



Sie können die Messerwalze **5**, den Stopfer **6**, den Stopferdeckel **7**, die Endkappe **8** und das Walzengehäuse **3** auch in der Spülmaschine reinigen.

Legen Sie die Teile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass keines der Teile eingeklemmt wird. Ansonsten kann es zu Verformungen kommen.

## Lagerung

- ◆ Reinigen Sie das Gerät vor dem Verstauen gründlich.
- ◆ Schieben Sie das Kabel und den Stecker in das Kabelstufach **11** an der Unterseite des Gerätes.
- ◆ Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort auf.

## Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

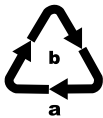
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



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.

## 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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

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



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 311790

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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

## Rezepte

### HINWEIS

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

### Tropicana-Sorbet

#### Zutaten

- ca. 160 g Ananas
- 1 Orange
- 1/2 Mango (ca. 100 – 150 g)

#### Zubereitung

Nachdem die Zutaten wie im Kapitel „Zutaten vorbereiten“ vorbereitet sind:

- 1) Geben Sie abwechselnd Stücke von Ananas, Orangen und Mango in den Einfüllschacht ②.
- 2) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

### Melonen-Beeren-Sorbet

#### Zutaten

- ca. 200 g Honigmelone
- ca. 100 g Beerenmischung (z. B. Waldbeerenmischung aus der Tiefkühltruhe)
- 2 EL Kokos- oder Schokoladenraspeln

#### Zubereitung

Nachdem die Zutaten wie im Kapitel „Zutaten vorbereiten“ vorbereitet sind:

- 1) Geben Sie abwechselnd Stücke von Honigmelone und Beeren in den Einfüllschacht ②.
- 2) Geben Sie die Kokos- oder Schokoladenraspeln zu der Sorbetmasse und vermischen Sie alles mit einem Löffel.

### Bananen-Ananas-Sorbet

#### Zutaten

- 1 Banane
- ca. 160 g Ananas
- 1 TL Kokosraspeln

#### Zubereitung

Nachdem die Zutaten wie im Kapitel „Zutaten vorbereiten“ vorbereitet sind:

- 1) Geben Sie die Banane in den Einfüllschacht ② und schieben sie diese mit dem Stopfer ⑥ in das Gerät. Geben Sie dann die Ananas-Stückchen hinzu.
- 2) Geben Sie die Kokosraspeln zu der Sorbetmasse und vermischen Sie alles mit einem Löffel.

### Bananen-Sorbet

#### Zutaten

- 2 Bananen
- 60 g Zartbitterschokolade

#### Zubereitung

Nachdem die Zutaten wie im Kapitel „Zutaten vorbereiten“ vorbereitet sind:

- 1) Geben Sie eine Banane in den Einfüllschacht ②.
- 2) Geben Sie die Zartbitterschokolade in den Einfüllschacht ②.
- 3) Geben Sie die zweite Banane in den Einfüllschacht ②.

### Kiwi-Mango-Sorbet

#### Zutaten

- 3 Kiwis
- 1/2 Mango (ca. 11 / 12 (doppel geisoleerd) g)

#### Zubereitung

Nachdem die Zutaten wie im Kapitel „Zutaten vorbereiten“ vorbereitet sind:

- 1) Geben Sie abwechselnd die Früchte in den Einfüllschacht ②.
- 2) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

## Erdbeer-Ananas-Sorbet

### Zutaten

- 7 Erdbeeren
- ca. 160 g Ananas
- 1 TL Kokosraspeln

### Zubereitung

Nachdem die Zutaten wie im Kapitel „Zutaten vorbereiten“ vorbereitet sind:

- 1) Geben Sie abwechselnd die Früchte in den Einfüllschacht ②.
- 2) Geben Sie die Kokosraspeln zu der Sorbetmasse und vermischen Sie alles mit einem Löffel.

## Pistazien-Beeren-Sorbet

### Zutaten

- ca. 100 g Beerenmischung (z. B. Walbeerenmischung aus der Tiefkühltruhe)
- 1 Banane
- ca. 15 g geschälte und gehackte Pistazien
- 1 Vanilleschote

### Zubereitung

Nachdem die Zutaten wie im Kapitel „Zutaten vorbereiten“ vorbereitet sind:

- 1) Schaben Sie das Vanillemark aus der Vanilleschote und streichen Sie dieses auf die Banane.
- 2) Geben Sie Banane und Beeren in den Einfüllschacht ②.
- 3) Geben Sie die Pistazien zu der Sorbetmasse und vermischen Sie alles mit einem Löffel.

## Schokoladen-Kiwi-Sorbet

### Zutaten

- 4 Kiwis
- 60 g Zartbitterschokolade

### Zubereitung

Nachdem die Zutaten wie im Kapitel „Zutaten vorbereiten“ vorbereitet sind:

- 1) Geben Sie die Kiwis abwechselnd mit der zerstoßenen Zartbitterschokolade in den Einfüllschacht ②.
- 2) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

## Himbeer-Birnen-Sorbet

### Zutaten

- ca. 100 g Himbeeren
- 2 Birnen

### Zubereitung

Nachdem die Zutaten wie im Kapitel „Zutaten vorbereiten“ vorbereitet sind:

- 1) Geben Sie abwechselnd die Himbeeren und die Birnen in den Einfüllschacht ②.
- 2) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

## Pfirsich-Bananen-Sorbet

### Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 2 Bananen
- Saft einer halben Zitrone

### Zubereitung

Nachdem die Zutaten wie im Kapitel „Zutaten vorbereiten“ vorbereitet sind:

- 1) Geben Sie abwechselnd die Bananen und die Pfirsich-Stückchen in den Einfüllschacht ②.
- 2) Geben Sie den Zitronensaft hinzu und vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:

11 / 2018 · Ident.-No.: SSM200A1-112018-1

---

IAN 311790