

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



SORBET-MAKER / SORBET MAKER / SORBETIÈRE SSM 200 A1

(DE) (AT) (CH)

SORBET-MAKER

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

SORBETIÈRE

Mode d'emploi

(PL)

URZĄDZENIE DO ROBIENIA SORBETÓW

Instrukcja obsługi

(SK)

PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU ZMRZLINY

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

SORBET MAKER

Operating instructions

(NL) (BE)

SORBET MAKER

Gebruiksaanwijzing

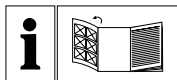
(CZ)

VÝROBNÍK SORBETU

Návod k obsluze

IAN 311790

(BE) (NL) (CZ) (PL)



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.

GB IE

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

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.

PL

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

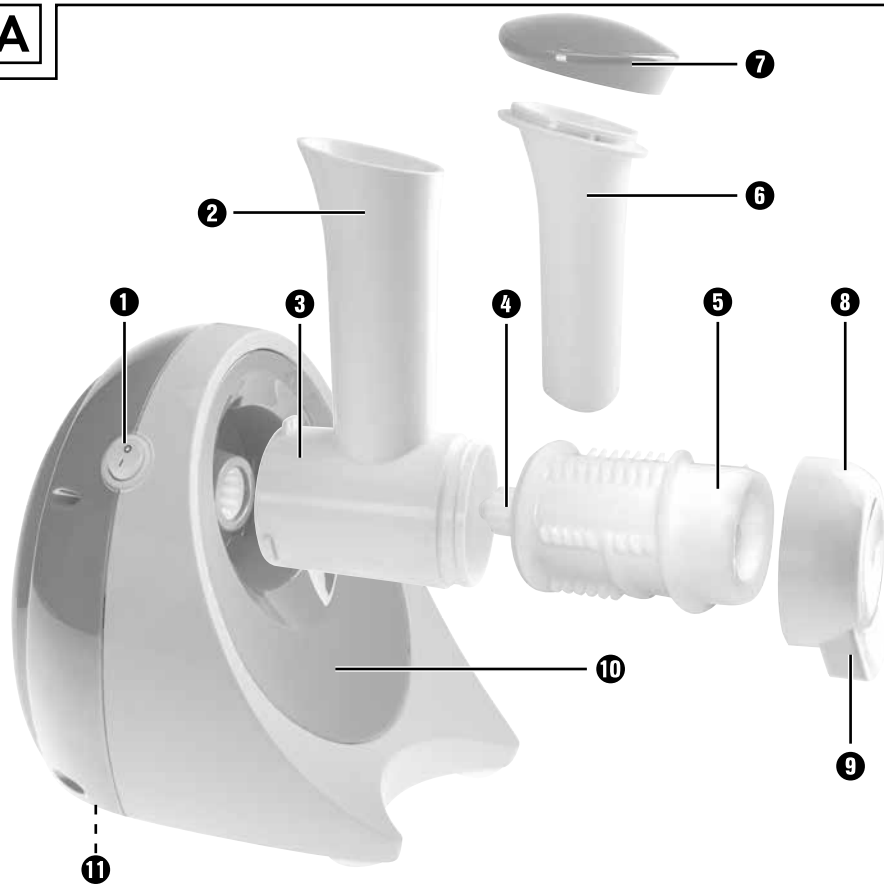
CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	11
FR/BE	Mode d'emploi	Page	21
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	31
PL	Instrukcja obsługi	Strona	41
CZ	Návod k obsluze	Strana	51
SK	Návod na obsluhu	Strana	61

A**B****C**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Zusammenbau	5
Zutaten vorbereiten	5
Gerät benutzen	6
Reinigen und Pflegen	6
Lagerung	7
Entsorgung	7
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	7
Service	8
Importeur	8
Rezepte	9
Tropicana-Sorbet	9
Melonen-Beeren-Sorbet	9
Bananen-Ananas-Sorbet	9
Bananen-Sorbet	9
Kiwi-Mango-Sorbet	9
Erdbeer-Ananas-Sorbet	10
Pistazien-Beeren-Sorbet	10
Schokoladen-Kiwi-Sorbet	10
Himbeer-Birnen-Sorbet	10
Pfirsich-Bananen-Sorbet	10

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.

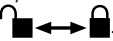
⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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 irgend-welche 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.

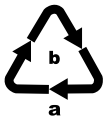
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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 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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: 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

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. 100 – 150 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.

Contents

Introduction	12
Intended use	12
Package contents	12
Description of the appliance	12
Technical data	12
Safety guidelines	13
Assembly	15
Preparing ingredients	15
Using the appliance	16
Cleaning and care	16
Storage	17
Disposal	17
Kompernass Handels GmbH warranty	17
Service	18
Importer	18
Recipes	19
Tropicana sorbet	19
Melon & berry sorbet	19
Banana & pineapple sorbet	19
Banana sorbet	19
Kiwi-Mango Sorbet	19
Strawberry and pineapple sorbet	20
Pistachio & berry sorbet	20
Chocolate kiwi sorbet	20
Raspberry & pear sorbet	20
Peach & banana sorbet	20

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

This appliance is intended exclusively for making sorbet. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents

Sorbet Maker

Operating instructions

Description of the appliance

- ❶ On/Off switch
- ❷ Feeding tube
- ❸ Roller housing
- ❹ Drive shaft
- ❺ Blade roller
- ❻ Pusher
- ❼ Pusher lid
- ❽ End cap
- ❾ Outlet
- ❿ Motor unit
- ⓫ Cable storage compartment

Technical data

Rated voltage: 220 – 240 V ~
(alternating current), 50 Hz

Rated input: 200 W

Protection class: II /  (double insulation)

CO time: 2 minutes

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has run for this length of time, it must be switched off for about 1 minute to allow the motor to cool down.



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety guidelines

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 – 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains power socket.
- ▶ Always remove the power cable from the socket by pulling on the plug, not on the power cable itself.
- ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- ▶ Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- ▶ NEVER take hold the motor unit, the power cable or the power plug with wet hands.
- ▶ If the power cable or the motor unit are damaged, you must have the appliance repaired by qualified technicians before using it again.
- ▶ Do not open the housing of the appliance motor unit. Doing so can lead to risks and also invalidates the warranty.
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power source immediately after use. The appliance is completely free of electrical power **ONLY** when unplugged.



Never immerse the motor unit of the appliance in liquid and do not allow any liquids to enter the housing of the motor unit.

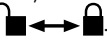
⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance should not be used by children.
- ▶ Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ Handle the sharp blades with caution as they could cause injuries. Reassemble the appliance after using and/or cleaning it so that you do not injure yourself with the exposed blades. Keep the blades out of the reach of children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Never put your hand into the openings of the appliance. Do not insert any objects of any kind into the openings – except for the pusher and the foodstuffs to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!
- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not try to use the appliance to crush ice cubes! This will irreparably damage the appliance!

Assembly

- 1) Remove all packaging materials and any stickers from the appliance.
- 2) Clean the appliance as described in the section "Cleaning and Care".
- 3) Place the motor unit **10** on a flat surface.
- 4) Push the blade roller **5** into the roller housing **3**. The drive shaft **4** must project into the opening of the roller housing **3**.
- 5) Screw the end cap **8** onto the roller housing **3**, until the outlet **9** is pointing downwards and the end cap **8** no longer turns. In doing so, turn the end cap **8** in a clockwise direction, as indicated on the roller housing **3**: .
- 6) Push the assembled roller housing **3** into the motor unit **10**, so that the feed tube **2** is slightly offset (see figure B on the fold-out page). The arrow on the roller housing **3** must point to the  symbol on the motor unit **10**. The catches on the roller housing **3** must grip into the recesses on the motor unit **10**. Turn the roller housing **3** so that the feed tube **2** is pointing upwards, the arrow on the roller housing **3** is pointing to the  symbol on the motor unit **10** and the roller housing **3** clicks into place (see figure C on the fold-out page).
- 7) Place the pusher **6** into the feed tube **2**.

NOTE

- The pusher lid **7** can be removed.

For removal:

- Turn the pusher lid **7** anticlockwise until it allows itself to be removed.

For set up:

- Place the pusher lid **7** on the pusher **6**, so that both locking mechanisms on the pusher lid **7** slide through the slots on the pusher **6** and then turn the pusher lid **7** in clockwise direction so that it is firmly held in place.

- 8) Insert the plug into a mains power socket.

The appliance is now ready for use.

Preparing ingredients

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- Do not process fruits with stones or cores.
- Do not process whole nuts.
- Do not process ice cubes.

- ◆ Peel fruits such as bananas or kiwis.
- ◆ Remove cores, stones or stems from the fruit.
- ◆ Cut the fruit into small pieces so that it will easily fit through the feed tube **2**.
- ◆ Ingredients such as cooking chocolate must be crushed into small pieces.
- ◆ Put the prepared fruit in freezer bags or plastic tubs and place them into the freezer for approximately 24 hours (-18 °C).

NOTE

- Instead of freezing fresh fruit, you can use fruit that has already frozen from the deep-freezer.

Using the appliance

- 1) Take the fruits out of the freezer about 10 – 20 minutes before use.
- 2) Place a suitable bowl under the outlet 9.
- 3) Remove the pusher 6 from the feed tube 2.
- 4) Add the prepared fruits into the feed tube 2.
- 5) Switch on the appliance using the on/off switch 1 (position I).
- 6) Applying light pressure, use the pusher 6 to push the fruit into the appliance. The chopped fruit will come out of the outlet 9 after a short time. If the pusher 6 cannot be pressed further down, remove it and add a little more fruit or ingredients.

NOTE

- If you want to make a sorbet from several different fruits/ingredients, add the different fruits alternately into the feed tube 2. In this way, the fruits will be mixed directly.
- 7) Once all the fruits are chopped, stop the appliance by moving the on/off switch 1 to the O position.
 - 8) Remove the power plug from the socket.
 - 9) Unscrew the end cap 8 and pull the blade roller 5 carefully out of the roller housing 3.
 - 10) Use a knife to scrape any remaining fruit residue from between the blades on the blade roller 5 and add this to the bowl.
 - 11) Mix the fruit in the bowl.
- You can now serve the sorbet.

Cleaning and care

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

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



Ensure you never submerge the motor unit 10 in liquid, and never allow liquid to enter the motor unit housing 10.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Take great care when handling the blade roller 5.
- ◆ Clean the motor unit 10 with a moist cloth after every use. If there is heavy soiling, add mild detergent to the cloth. Rinse detergent residues off with clear water. Ensure that there are no detergent residues on the appliance, and that the appliance is completely dry before renewed use.
 - ◆ Remove the pusher lid 7 from the pusher 6 for cleaning purposes.
 - ◆ Wash the pusher 6, the pusher lid 7, the blade roller 5, the end cap 8 and the roller housing 3 in lukewarm water with a little detergent.
 - ◆ Ensure that all parts are completely dry before re-use.

NOTE



The blade roller 5, pusher 6, pusher lid 7, end cap 8, and the roller housing 3 can be cleaned in a dishwasher.

Place the parts, where possible, in the upper basket and ensure that none of the parts can get stuck. Otherwise they could get bent or otherwise deformed.

Storage

- ◆ Always clean the appliance thoroughly before storing.
- ◆ Push the power cable and plug into the cable storage compartment **11** on the underside of the appliance.
- ◆ Store the appliance in a clean and dry location.

Disposal



Never dispose of the appliance in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

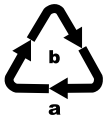
Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 311790

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

NOTE

These recipes are provided without guarantee. All information on ingredients and preparation is indicative only. Modify the suggested recipes to taste.

Tropicana sorbet

Ingredients

- approx. 160 g pineapple
- 1 orange
- 1/2 mango (approx. 100 – 150 g)

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section “Preparing ingredients”:

- 1) Fill the feed tube ② alternately with pieces of pineapple, orange and mango.
- 2) Mix the sorbet produced once again with a spoon.

Melon & berry sorbet

Ingredients

- approx. 200 g honeydew melon
- approx. 100 g berry mixture (e.g. wild berry mixture from the deep-freezer)
- 2 tbsp. of coconut or chocolate shavings

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section “Preparing ingredients”:

- 1) Fill the feed tube ② alternately with pieces of honeydew melon and berries.
- 2) Add the coconut or chocolate shavings to the sorbet and mix everything with a spoon.

Banana & pineapple sorbet

Ingredients

- 1 banana
- approx. 160 g pineapple
- 1 tsp. of shaved coconut

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section “Preparing ingredients”:

- 1) Add the banana to the feed tube ② and push it into the appliance using the pusher ⑥. Then add the pineapple pieces.
- 2) Add the coconut shavings to the sorbet and mix everything with a spoon.

Banana sorbet

Ingredients

- 2 bananas
- 60 g plain chocolate

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section “Preparing ingredients”:

- 1) Add the banana into the feed tube ②.
- 2) Add the plain chocolate into the feed tube ②.
- 3) Add the second banana into the feed tube ②.

Kiwi-Mango Sorbet

Ingredients

- 3 kiwis
- 1/2 mango (approx. 100 – 150 g)

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section “Preparing ingredients”:

- 1) Add the prepared fruits alternately into the feed tube ②.
- 2) Mix the sorbet produced once again with a spoon.

Strawberry and pineapple sorbet

Ingredients

- 7 strawberries
- approx. 160 g pineapple
- 1 tsp. of shaved coconut

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Add the prepared fruits alternately into the feed tube ②.
- 2) Add the coconut shavings to the sorbet and mix everything with a spoon.

Pistachio & berry sorbet

Ingredients

- approx. 100 g berry mixture (e.g. wild berry mixture from the deep-freezer)
- 1 banana
- approx. 15 g shelled and chopped pistachios
- 1 vanilla pod

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Scrape the vanilla pulp out of the vanilla pod and paint this on the banana.
- 2) Add the banana and berries into the feed tube ②.
- 3) Add the pistachio nuts to the sorbet and mix everything with a spoon.

Chocolate kiwi sorbet

Ingredients

- 4 kiwis
- 60 g plain chocolate

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Add the kiwis and chopped chocolate alternately into the feed tube ②.
- 2) Mix the sorbet produced once again with a spoon.

Raspberry & pear sorbet

Ingredients

- approx. 100 g raspberries
- 2 pears

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Add the raspberries and the pears alternately into the feed tube ②.
- 2) Mix the sorbet produced once again with a spoon.

Peach & banana sorbet

Ingredients

- 2 peaches
- 2 bananas
- Juice of half a lemon

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Add the bananas and peach pieces alternately into the feed tube ②.
- 2) Add the lemon juice and then mix the sorbet produced with a spoon.

Table des matières

Introduction	22
Usage conforme	22
Matériel livré	22
Description de l'appareil	22
Caractéristiques techniques	22
Consignes de sécurité	23
Assemblage	25
Préparer les ingrédients	25
Utilisation de l'appareil	26
Nettoyage et entretien	26
Entreposage	27
Mise au rebut	27
Garantie de Kompernass Handels GmbH	27
Service après-vente	28
Importateur	28
Recettes	29
Sorbet Tropicana	29
Sorbet melon et fruits des bois	29
Sorbet banane et ananas	29
Sorbet banane	29
Sorbet kiwi et mangue	29
Sorbet fraise, banane et ananas	30
Sorbet pistache et baies	30
Sorbet chocolat et kiwi	30
Sorbet framboise et poire	30
Sorbet pêche et banane	30

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.

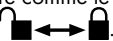
⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ 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 saouillures 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 ① 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.

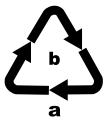
Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



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, 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

BE Service Belgique

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

E-Mail: 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

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

Inleiding	32
Gebruik in overeenstemming met bestemming	32
Inhoud van het pakket	32
Productbeschrijving	32
Technische gegevens	32
Veiligheidsvoorschriften	33
Montage	35
Ingrediënten prepareren	35
Apparaat gebruiken	36
Reiniging en onderhoud	36
Opbergen	37
Afvoeren	37
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	37
Service	38
Importeur	38
Recepten	39
Tropicana-sorbet	39
Meloen-bessen-sorbet	39
Banaan-ananas-sorbet	39
Banaan-sorbet	39
Kiwi-mango-sorbet	39
Aardbei-ananas-sorbet	40
Pistache-bessen-sorbet	40
Chocola-kiwi-sorbet	40
Framboos-peer-sorbet	40
Perzik-banaan-sorbet	40

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 ~ (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.

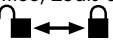
WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- 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.

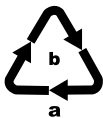
Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



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 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

BE Service België

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

E-Mail: 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

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.

Spis treści

Wstęp	42
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	42
Zakres dostawy	42
Opis urządzenia	42
Dane techniczne	42
Wskazówki bezpieczeństwa	43
Montaż	45
Przygotowanie składników	45
Korzystanie z urządzenia	46
Czyszczenie i konserwacja	46
Przechowywanie	47
Utylizacja	47
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	47
Serwis	48
Importer	48
Przepisy	49
Sorbet Tropicana	49
Sorbet melonowo-jagodowy	49
Sorbet bananowo-ananasowy	49
Sorbet bananowy	49
Sorbet kiwi-mango	49
Sorbet truskawkowo-ananasowy	50
Sorbet pistacjowo-jagodowy	50
Sorbet czekolada-kiwi	50
Sorbet malinowo-gruszkowy	50
Sorbet brzoskwiniowo-bananowy	50

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania sorbetów. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zakres dostawy

Urządzenie do robienia sorbetów

Instrukcja obsługi

Opis urządzenia

- ❶ Włacznik/wyłącznik
- ❷ Podajnik
- ❸ Obudowa wałka
- ❹ Wałek napędowy
- ❺ Wałek nożowy
- ❻ Popychacz
- ❼ Pokrywka popychacza
- ❽ Kołpak końcowy
- ❾ Wylot
- ❿ Blok silnika
- ⓫ Schowek na kabel

Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Pobór mocy:	200 W
Klasa ochrony:	II /  (podwójna izolacja)
Czas pracy krótkotrwałej:	2 min

Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można korzystać z urządzenia bez ryzyka przegrzania silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy krótkotrwałej urządzenie należy wyłączyć i poczekać ok. 1 minutę, aż silnik ostygnie.



Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda zasilania o napięciu 220 – 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zlecić niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Wyciągając kabel sieciowy z gniazda, pociągaj zawsze za wtyk, a nie za kabel.
- ▶ Nie zginaj ani nie zgniataj kabla zasilającego. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ Nie wolno wystawiać urządzenia na działanie wilgoci ani używać go na otwartej przestrzeni. Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- ▶ Bloku silnika, kabla sieciowego ani wtyku nie chwytaj nigdy mokrymi dłońmi.
- ▶ W wypadku uszkodzenia kabla sieciowego lub bloku silnika, urządzenie musi zostać naprawione w serwisie, zanim będzie można z niego ponownie skorzystać.
- ▶ Nie wolno samodzielnie otwierać obudowy bloku silnika urządzenia. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- ▶ Bezpośrednio po użyciu odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Jedynie po wyciągnięciu wtyku z gniazda sieciowego uzyskuje się pewność, że urządzenie nie znajduje się pod napięciem.



Bloku silnika urządzenia nie wolno zanurzać w żadnej cieczy ani dopuszczać do przedostania się cieczy do jego obudowy.

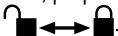
⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- Urządzenie i jego kabel sieciowy przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie odniesienia obrażeń. Po użyciu i umyciu urządzenia należy je z powrotem złożyć, aby uniknąć zranienia się odkrytym nożami. Należy koniecznie uniemożliwić kontakt dzieci z nożami.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający trzymaj poza zasięgiem dzieci.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.
- Nigdy nie wkładaj rąk w otwory w urządzeniu. Nigdy nie wkładaj do urządzenia żadnych przedmiotów – za wyjątkiem popychacza i przetwarzanej żywności. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku!
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie próbuj rozdrabniać kostek lodu za pomocą tego urządzenia! Spowoduje to uszkodzenie urządzenia!

Montaż

- 1) Usunąć z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.
- 2) Wyczyścić urządzenie, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
- 3) Ustawić blok silnika **10** na równym podłożu.
- 4) Wsunąć wałek nożowy **5** w obudowę wałka **3**. Wałek napędowy **4** musi przy tym sięgać do tylnego otworu obudowy wałka **3**.
- 5) Przykręcić kołpak końcowy **8** na tyle na obudowę wałka **3**, aby wylot **9** wskazywał do dołu, a kołpak końcowy **8** nie dawał się obracać dalej. Obrócić przy tym kołpak końcowy **8** w prawo, jak przedstawiono na obudowie wałka **3**: .
- 6) Włożyć zamontowaną obudowę wałka **3** w blok silnika **10**, aby podajnik **2** był lekko przesunięty (patrz rysunek B na rozkładanej stronie). Strzałka na obudowie wałka **3** musi wskazywać na symbol  na bloku silnika **10**. Zatrzaski na obudowie wałka **3** muszą przy tym zaczepić się za wycięcia w bloku silnika **10**. Obrócić obudowę wałka **3** w taki sposób, aby podajnik **2** wskazywał do góry, strzałka na obudowie wałka **3** wskazywała na symbol  na bloku silnika **10**, a obudowa wałka **3** się zatrzasnęła (patrz rysunek C na rozkładanej stronie).
- 7) Wsunąć popychacz **6** w podajnik **2**.

WSKAZÓWKA

- Można zdjąć pokrywkę popychacza **7**.
Aby ją zdjąć:
– Obrócić pokrywkę popychacza **7** na tyle w lewo, aż będzie ją można zdjąć.
- Aby ją założyć:
– Założyć pokrywkę popychacza **7** tak na popychacz **6**, aby oba zatrzaski na pokrywce popychacza **7** wsunęły się przez wycięcia w popychaczu **6** i następnie obrócić pokrywkę popychacza **7** na tyle w prawo, aby się zablokowała.

- 8) Włożyć wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Przygotowanie składników

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie przetwarzaj owoców z pestkami lub nasionami.
 - Nie przetwarzaj całych orzechów.
 - Nie przetwarzaj kostek lodu.
- ◆ Obierz takie owoce, jak banany lub kiwi.
 - ◆ Usuń nasiona, pestki lub todygi z owoców.
 - ◆ Pokrój owoce na małe kawałki, aby można je było bez problemu włożyć przez podajnik **2**.
 - ◆ Dodatki takie, jak czekolada w tabliczce, należy pokruszyć na małe kawałki.
 - ◆ Włóż przeznaczone do przygotowania owoce do torebki lub pojemnika do zamrażania żywności i włóż na ok. 24 godziny do zamrażalnika (-18 °C).

WSKAZÓWKA

- Zamiast zamrażać świeże owoce, możesz także użyć już gotowych mrożonych owoców z zamrażarki.

Korzystanie z urządzenia

- 1) Wyjmij owoce około 10 – 20 minut przed ich przetworzeniem z zamrażalnika.
- 2) Podstaw pod wylot **9** odpowiednio pasującą miskę.
- 3) Wyjmij popychacz **6** z podajnika **2**.
- 4) Włóż owoce do przygotowania do podajnika **2**.
- 5) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **1** (pozycja I).
- 6) Używając popychacza **6** wkładaj owoce z lekkim naciskiem do urządzenia. Po pewnym czasie z wylotu **9** wydostanie się rozdrobniony owoc. Gdy nie jest możliwe już dalsze dociskanie popychacza **6**, wyjmij go i odpowiednio do potrzeb włóż do urządzenia kolejne owoce lub składniki.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli chcesz zrobić sorbet z różnych owoców/składników, wkładaj różne owoce naprzemiennie do podajnika **2**. W ten sposób owoce są bezpośrednio mieszane.
- 7) Po rozdrobieniu wszystkich owoców zatrzymaj urządzenie, ustawiając włącznik/wyłącznik **1** w położeniu O.
 - 8) Wyciągnij wtyk kabla zasilającego.
 - 9) Odkręć kołpak końcowy **8** i wyciągnij wałek nożowy **5** ostrożnie z obudowy wałka **3**.
 - 10) Zeskrob nożem lub innym podobnym przedmiotem pozostałości owoców, które znajdują się między nożami wałka nożowego **5** i włóż je również do miski.
 - 11) Wymieszaj masę w misce.
- Możesz teraz podać sorbet.

Czyszczenie i konserwacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.
-  Bloku silnika urządzenia **10** nie wolno zanurzać w żadnej cieczy ani dopuszczać do przedostania się cieczy do obudowy bloku silnika **10**.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z wałkiem nożowym **5**.
- ♦ Blok silnika **10** czyść od zewnątrz wilgotną szmatką po każdym użyciu. W przypadku zabrudzeń trudnych do usunięcia nanieś na szmatkę kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Na koniec przetrzyj szmatką z czystą wodą. Upewnij się, że w urządzeniu nie pozostały resztki płynu do mycia oraz całkowicie wysuszyć urządzenie przed ponownym użyciem.
 - ♦ Do czyszczenia zdejmij pokrywkę popychacza **7** z popychacza **6**.
 - ♦ Splucz popychacz **6**, pokrywkę popychacza **7**, wałek nożowy **5**, kołpak końcowy **8** oraz obudowę wałka **3** w letniej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania.
 - ♦ Przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie elementy są dokładnie wysuszone.

WSKAZÓWKA



Wałek nożowy **5**, popychacz **6**, pokrywkę popychacza **7**, kołpak końcowy **8** oraz obudowę wałka **3** można zmywać również w zmywarce do naczyń.

Części ułóż w miarę możliwości w górnym koszu zmywarki i dopilnuj, by żadna z części się nie zaklinowała. W przeciwnym razie może dojść do odkształcenia.

Przechowywanie

- ◆ Przed przechowywaniem dokładnie wyczyść urządzenie.
- ◆ Wsuń kabel i wtyk do schowka na kabel ❶ znajdujący się od spodu urządzenia.
- ◆ Urządzenie należy przechowywać w czystym i suchym miejscu.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.



Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja

Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.

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



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

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 311790

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

WSKAZÓWKĄ

Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami.

Sorbet Tropicana

Składniki

- ok. 160 g ananasa
- 1 pomarańcza
- 1/2 mango (ok. 100 – 150 g)

Przygotowanie

Po przygotowaniu składników otrzymanych w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie składników”:

- 1) Wkładaj naprzemiennie kawałki ananasa, pomarańczy i mango do podajnika ❷.
- 2) Wymieszaj tak powstały sorbet jeszcze raz łyżką.

Sorbet melonowo-jagodowy

Składniki

- ok. 200 g melona miodego
- ok. 100 g mieszanych jagód (np. mrożona mieszanka owoców leśnych)
- 2 łyżki stołowe wiórków kokosowych i czekoladowych

Przygotowanie

Po przygotowaniu składników otrzymanych w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie składników”:

- 1) Wkładaj naprzemiennie kawałki melona miodego i jagód do podajnika ❷.
- 2) Dodaj wiórki kokosowe i czekoladowe do masy sorbetu i wymieszaj wszystko łyżką.

Sorbet bananowo-ananasowy

Składniki

- 1 banan
- ok. 160 g ananasa
- 1 łyżeczka wiórków kokosowych

Przygotowanie

Po przygotowaniu składników otrzymanych w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie składników”:

- 1) Włóż banana do podajnika ❷ i wsuń go popychaczem ❸ do urządzenia. Następnie dodaj kawałki ananasa.
- 2) Dodaj wiórki kokosowe do masy sorbetu i wymieszaj wszystko łyżką.

Sorbet bananowy

Składniki

- 2 banany
- 60 g gorzkiej czekolady

Przygotowanie

Po przygotowaniu składników otrzymanych w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie składników”:

- 1) Włóż banana do podajnika ❷.
- 2) Włóż gorzką czekoladę do podajnika ❷.
- 3) Włóż drugiego banana do podajnika ❷.

Sorbet kiwi-mango

Składniki

- 3 owoce kiwi
- 1/2 mango (ok. 100 – 150 g)

Przygotowanie

Po przygotowaniu składników otrzymanych w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie składników”:

- 1) Wkładaj naprzemiennie owoce do podajnika ❷.
- 2) Wymieszaj tak powstały sorbet jeszcze raz łyżką.

Sorbet truskawkowo-ananasowy

Składniki

- 7 truskawek
- ok. 160 g ananasa
- 1 łyżeczka wiórków kokosowych

Przygotowanie

Po przygotowaniu składników otrzymanych w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie składników”:

- 1) Wkładaj naprzemiennie owoce do podajnika ❷.
- 2) Dodaj wiórki kokosowe do masy sorbetu i wymieszaj wszystko łyżką.

Sorbet pistacjowo-jagodowy

Składniki

- ok. 100 g mieszanych jagód (np. mrożona mieszanka owoców leśnych)
- 1 banan
- 15 g obranych i posiekanych pistacji
- 1 laska wanilii

Przygotowanie

Po przygotowaniu składników otrzymanych w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie składników”:

- 1) Wyskrob miąższ z laski wanilii i posmaruj nim banana.
- 2) Włóż banana i jagody do podajnika ❷.
- 3) Dodaj pistacje do masy sorbetu i wymieszaj wszystko łyżką.

Sorbet czekolada-kiwi

Składniki

- 4 owoce kiwi
- 60 g gorzkiej czekolady

Przygotowanie

Po przygotowaniu składników otrzymanych w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie składników”:

- 1) Wkładaj owoce kiwi naprzemiennie z pokruszoną gorzką czekoladą do podajnika ❷.
- 2) Wymieszaj tak powstały sorbet jeszcze raz łyżką.

Sorbet malinowo-gruszkowy

Składniki

- ok. 100 g malin
- 2 gruszki

Przygotowanie

Po przygotowaniu składników otrzymanych w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie składników”:

- 1) Wkładaj naprzemiennie maliny i gruszki do podajnika ❷.
- 2) Wymieszaj tak powstały sorbet jeszcze raz łyżką.

Sorbet brzoskwiniowo-bananowy

Składniki

- 2 brzoskwinie
- 2 banany
- Sok z połowy cytryny

Przygotowanie

Po przygotowaniu składników otrzymanych w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie składników”:

- 1) Wkładaj naprzemiennie banany i kawałki brzoskwinie do podajnika ❷.
- 2) Dodaj sok z cytryny i wymieszaj tak powstały sorbet jeszcze raz łyżką.

Obsah

Úvod	52
Použití v souladu s určením	52
Rozsah dodávky	52
Popis přístroje	52
Technické údaje	52
Bezpečnostní pokyny	53
Sestavení	55
Příprava ingrediencí	55
Používání přístroje	56
Čištění a údržba	56
Skladování	57
Likvidace	57
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	57
Servis	58
Dovozce	58
Recepty	59
Sorbet Tropicana	59
Sorbet z melounu a bobulovitých plodů	59
Sorbet z ananasu a banánu	59
Banánový sorbet	59
Sorbet z kiwi a manga	59
Sorbet z ananasu a jahod	60
Sorbet s pistáciemi a bobulovitým ovocem	60
Sorbet z kiwi a čokolády	60
Sorbet z malin a hrušek	60
Sorbet z broskví a banánu	60

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje. Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně k výrobě sorbetu. Je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky

Výrobek sorbetu

Návod k obsluze

Popis přístroje

- ❶ zapínač/vypínač
- ❷ plnicí šachta
- ❸ těleso válce
- ❹ hnací hřídel
- ❺ nožový válec
- ❻ pěchovadlo
- ❼ víko pěchovadla
- ❽ koncová krytka
- ❾ výhoz
- ❿ motorový blok
- ⓫ přihrádka pro uložení kabelu

Technické údaje

Jmenovité napětí:	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Příkon:	200 W
Třída ochrany:	II / □ (dvojitá izolace)
Doba nepřetržitého provozu:	2 minuty

Doba nepřetržitého provozu

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál, a tím došlo k poškození motoru. Po uvedené době nepřetržitého provozu se přístroj musí na cca 1 minutu vypnout, aby motor mohl vychladnout.



Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky, instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 – 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený přívodní kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
- ▶ V případě funkčních poruch a před čištěním přístroje vytahujte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Síťový kabel vytahujte ze zásuvky vždy za zástrčku, nikdy ne za samotný kabel.
- ▶ Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku. Pokud přesto do pouzdra přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Motorový blok, síťový kabel či síťovou zástrčku nikdy nechytejte mokřýma rukama.
- ▶ Pokud jsou síťový kabel nebo motorový blok poškozeny, musí se přístroj nechat opravit kvalifikovaným personálem, než jej opět použijete.
- ▶ Plášť motorového bloku přístroje se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.
- ▶ Ihned po použití odpojte přístroj od elektrické sítě. Pouze tehdy, je-li síťová zástrčka vytažena ze síťové zásuvky, je přístroj plně odpojen od proudu.



Motorový blok přístroje nesmíte v žádném případě namáčet do tekutin a také se nesmí dostat žádné kapaliny do krytu motorového bloku.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Uchovávejte přístroj a síťový kabel mimo dosah dětí.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Při manipulaci s ostrými noži hrozí nebezpečí poranění. Po použití a vyčištění přístroj opět sestavte, aby nedošlo k poranění o volně ležící nože. Nože uložte mimo dosah dětí.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Nikdy se nedotýkejte otvorů v přístroji. Nikdy do nich nevkládejte jakékoliv předměty - s výjimkou pěchovadla a potravin, určených ke zpracování. Jinak hrozí značné nebezpečí poranění!
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nesnažte se rozdrtit kostky ledu tímto přístrojem! Vedlo by to k poškození přístroje!

Sestavení

- 1) Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné nálepky.
- 2) Přístroj vyčistěte tak, jak je uvedeno v kapitole "Čištění a údržba".
- 3) Motorový blok **10** postavte na rovný podklad.
- 4) Zastrčte nožový válec **5** do tělesa válce **3**. Hnací hřídel **4** musí přitom vyčnívat přes zadní otvory tělesa válce **3**.
- 5) Koncovou krytku **8** našroubujte na těleso válce **3** tak, aby výhoz **9** ukazoval směrem dolů a koncovou krytku **8** nebylo možné, více otáčet. Otáčejte přitom koncovou krytkou **8** ve směru hodinových ručiček tak, jak je zobrazeno na tělese válce **3**: .
- 6) Zastrčte namontované těleso válce **3** do motorového bloku **10** tak, aby plnicí šachta **2** byla mírně přesunutá (viz obrázek B na vyklápěcí straně). Šipka na tělese válce **3** musí ukazovat na symbol  na motorovém bloku **10**. Aretace na tělese válce **3** musí přitom zapadat do vyhloubenin na motorovém bloku **10**. Těleso válce **3** otáčejte tak, aby plnicí šachta **2** ukazovala směrem nahoru, šipka na tělese válce **3** na symbol  na motorovém bloku **10** a aby těleso válce **3** zaskočilo (viz obrázek C na vyklápěcí straně).
- 7) Vložte pěchovadlo **6** do plnicí šachty **2**.

UPOZORNĚNÍ

► Víko pěchovadla **7** lze odebrat.

K odebrání:

- Otáčejte víkem pěchovadla **7** tak dlouho proti směru hodinových ručiček, až jej bude možno odebrat.

K nasazení:

- Nasadíte víko pěchovadla **7** na pěchovadlo **6** tak, aby obě aretace na víku pěchovadla **7** prokluzly vyhloubeninami na pěchovadle **6** a poté otočte víko pěchovadla **7** ve směru hodinových ručiček tak, aby pevně dosedalo.

8) Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

Nyní je přístroj připravený k provozu.

Příprava ingrediencí

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nezpracovávajíte ovoce s peckami nebo jádry.
- Nezpracovávajíte celé ořechy.
- Nezpracovávajíte ledové kostky.

- ◆ Ovoce, jako jsou banány nebo kiwi, oloupejte.
- ◆ Z ovoce odstraňte pecky, jádra nebo stonky.
- ◆ Nakrájejte ovoce na malé kousky, aby se vešly bez problémů do plnicí šachty **2**.
- ◆ Přísady, jako je blokovaná čokoláda, se musí rozdrtit na malé kousky.
- ◆ Dejte připravené ovoce do mrazicího sáčku nebo plechovky a umístěte je do mrazáku na cca 24 hodin (-18 °C).

UPOZORNĚNÍ

- Místo toho, že zamrazíte čerstvé ovoce, můžete použít také už hotové hluboce zamražené ovoce z mrazáku.

Používání přístroje

- 1) Předtím, než ovoce použijete, jej vyjměte cca 10 – 20 minut z mrazáku.
- 2) Postavte pod výhoz **9** vhodnou miskou.
- 3) Vyjměte pěchovadlo **6** z plnicí šachty **2**.
- 4) Dejte připravené ovoce do plnicí šachty **2**.
- 5) Zapněte přístroj zapínačem/vypínačem **1** (pozice I).
- 6) Pomocí pěchovadla **6** posouvajte ovoce za mírného tlaku do přístroje. Po nějaké době vyjde z výhozu **9** rozdrcené ovoce. Pokud pěchovadlo **6** nelze tlačít dále dolů, vyjměte ho a doplňte v případě potřeby, další ovoce nebo přísady.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud chcete vyrobit sorbet z různých druhů ovoce/z různých přísad, dejte různé druhy ovoce střídavě do plnicí šachty **2**. Tak se ovoce přímo promíchá.
- 7) Jakmile je rozdrceno veškeré ovoce, zastavte přístroj uvedením zapínače/vypínače **1** do pozice O.
 - 8) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
 - 9) Odšroubujte koncovou krytku **8** a opatrně vytáhněte nožový válec **5** z tělesa válce **3**.
 - 10) Nožem nebo pod. seškrábněte zbytky ovoce, nacházející se mezi noži na nožovém válci **5** a dejte tyto také do mísy.
 - 11) Smíchejte celou masu v míse.
- Nyní sorbet můžete podávat.

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.



- Motorový blok **10** nesmíte v žádném případě namáčet do tekutin a také se nesmí dostat žádné kapaliny do krytu motorového bloku **10**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Buďte opatrní při zacházení s nožovým válcem **5**.

- ♦ Po každém použití vyčistěte motorový blok **10** navlhčeným hadříkem. U tvrdších skvrn nakapejte na hadřík několik kapek jemného mycího prostředku. Poté opláchněte čistou vodou. Ubezpečte se, že se v přístroji nenachází zbytky mycího prostředku, a že přístroj je zcela suchý před novým použitím.
- ♦ Sejměte k čištění víko pěchovadla **7** z pěchovadla **6**.
- ♦ Omyjte pěchovadlo **6**, víko pěchovadla **7**, nožový válec **5**, koncovou krytku **8** a těleso válce **3** ve vlažné vodě s trochou mycího prostředku.
- ♦ Ujistěte se, že před opětovným použitím jsou všechny části opět zcela suché.

UPOZORNĚNÍ



Nožový válec **5**, pěchovadlo **6**, víko pěchovadla **7**, koncovou krytku **8** a těleso válce **3** můžete mýt i v myčce na nádobí.

Položte díly, pokud je to možné, do horní příhrádky myčky a dbejte na to, aby žádný z dílů nebyl přiskřípnutý. Jinak může dojít k deformacím.

Skladování

- ♦ Před uložením přístroj důkladně vyčistěte.
- ♦ Zasuňte kabel a zástrčku do přihrádky pro uložení kabelu **11** na spodní straně přístroje.
- ♦ Přístroj uložte na čistém a suchém místě.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

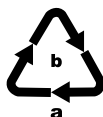
Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných recyklačních dvorech.



Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je roztříďte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (b) a číslicemi (a) s následujícím významem: 1–7: Plasty, 20–22: Papír a lepenka, 80–98: Kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,
na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 311790

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNĚNÍ

Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační. Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti.

Sorbet Tropicana

Ingredience

- cca 160 g ananasu
- 1 pomeranč
- 1/2 manga (cca 100 – 150 g)

Příprava

Poté, co jste připravili ingredience tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava ingrediencí“:

- 1) Dejte střídavě kusy ananasu, pomeranče a manga do plnicí šachty ❷.
- 2) Promíchejte vzniklý sorbet ještě jednou lžící.

Sorbet z melounu a bobulovitých plodů

Ingredience

- cca 200 g medového melounu
- cca 100 g směsi bobulovitého ovoce (např. směs lesních plodů z mrazničky)
- 2 PL strouhaného kokosu nebo čokolády

Příprava

Poté, co jste připravili ingredience tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava ingrediencí“:

- 1) Dejte střídavě kusy melounu a bobulovitého ovoce do plnicí šachty ❷.
- 2) Přidejte nastrouhaný kokos nebo nastrouhanou čokoládu do masy sorbetu a vše promíchejte lžící.

Sorbet z ananasu a banánu

Ingredience

- 1 banán
- cca 160 g ananasu
- 1 ČL nastrouhaného kokosu

Příprava

Poté, co jste připravili ingredience tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava ingrediencí“:

- 1) Dejte banány do plnicí šachty ❷ a posouvejte je pěchovadlem ❸ do přístroje. Až poté přidejte kusy ananasu.
- 2) Přidejte nastrouhaný kokos do masy sorbetu a vše promíchejte lžící.

Banánový sorbet

Ingredience

- 2 banány
- 60 g hořké čokolády

Příprava

Poté, co jste připravili ingredience tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava ingrediencí“:

- 1) Dejte banány do plnicí šachty ❷.
- 2) Dejte hořkou čokoládu do plnicí šachty ❷.
- 3) Dejte druhý banán do plnicí šachty ❷.

Sorbet z kiwi a manga

Ingredience

- 3 kiwi
- 1/2 manga (cca 100 – 150 g)

Příprava

Poté, co jste připravili ingredience tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava ingrediencí“:

- 1) Dejte střídavě ovoce do plnicí šachty ❷.
- 2) Promíchejte vzniklý sorbet ještě jednou lžící.

Sorbet z ananasu a jahod

Ingredience

- 7 jahod
- cca 160 g ananasu
- 1 ČL nastrouhaného kokosu

Příprava

Poté, co jste připravili ingredience tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava ingrediencí“:

- 1) Dejte střídavě ovoce do plnicí šachty ❷.
- 2) Přidejte nastrouhaný kokos do masy sorbetu a vše promíchejte lžící.

Sorbet s pistáciemi a bobulovitým ovocem

Ingredience

- cca 100 g směsi bobulovitého ovoce (např. směs lesních plodů z mrazničky)
- 1 banán
- cca 15 g oloupaných a nasekaných pistácií
- 1 vanilkový lusk

Příprava

Poté, co jste připravili ingredience tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava ingrediencí“:

- 1) Vyškrabte vanilkovou dužinu z vanilkového lusu a potřete jí banán.
- 2) Dejte banán a bobulovité ovoce do plnicí šachty ❷.
- 3) Přidejte pistácie do masy sorbetu a vše promíchejte lžící.

Sorbet z kiwi a čokolády

Ingredience

- 4 kiwi
- 60 g hořké čokolády

Příprava

Poté, co jste připravili ingredience tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava ingrediencí“:

- 1) Dejte kiwi střídavě s rozdrčenou hořkou čokoládou do plnicí šachty ❷.
- 2) Promíchejte vzniklý sorbet ještě jednou lžící.

Sorbet z malin a hrušek

Ingredience

- cca 100 g malin
- 2 hrušky

Příprava

Poté, co jste připravili ingredience tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava ingrediencí“:

- 1) Dejte střídavě maliny a hrušky do plnicí šachty ❷.
- 2) Promíchejte vzniklý sorbet ještě jednou lžící.

Sorbet z broskví a banánu

Ingredience

- 2 broskve
- 2 banány
- šťáva z poloviny citronu

Příprava

Poté, co jste připravili ingredience tak, jak je popsáno v kapitole „Příprava ingrediencí“:

- 1) Dejte střídavě banány a kousky broskve do plnicí šachty ❷.
- 2) Přidejte citronovou šťávu a promíchejte vzniklý sorbet ještě jednou lžící.

Obsah

Úvod	62
Používanie v súlade s určením	62
Rozsah dodávky	62
Popis zariadenia	62
Technické údaje	62
Bezpečnostné upozornenia	63
Zloženie	65
Príprava prísad	65
Používanie prístroja	66
Čistenie a údržba	66
Skladovanie	67
Zneškodnenie	67
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	67
Servis	68
Dovozca	68
Recepty	69
Sorbet Tropicana	69
Sorbet z melóna a bobuľovitého ovocia	69
Banánovo-ananášový sorbet	69
Banánový sorbet	69
Sorbet z kiwi a manga	69
Jahodovo-ananášový sorbet	70
Pistácievo-bobuľový sorbet	70
Sorbet z čokolády a kiwi	70
Malinovo-hruškový sorbet	70
Broskyňovo-banánový sorbet	70

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a zneškodnenia. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe jej s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na výrobu sorbetu. Je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach. Nepoužívajte ho komerčne.

Rozsah dodávky

prístroj na prípravu zmrzliny
návod na obsluhu

Popis zariadenia

- ❶ spínač zap./vyp.
- ❷ plniaca šachta
- ❸ teleso valca
- ❹ hnací hriadeľ
- ❺ valec s nožmi
- ❻ vtláčadlo
- ❼ kryt vtláčadla
- ❽ koncový uzáver
- ❾ vytlačací diel
- ❿ blok motora
- ⓫ odkladacia priehradka na kábel

Technické údaje

Menovité napätie:	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Príkon:	200 W
Trieda ochrany:	II /  (dvojitá izolácia)
Doba KP:	2 minúty

Čas KP:

Doba KP (krátkej prevádzky) udáva, ako dlho je možné prevádzkovať prístroj bez toho, aby sa motor prehrial a poškodil. Po uvedenom čase krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať cca 1 minútu vypnutý, aby mohol motor vychladnúť.



Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Bezpečnostné upozornenia

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Prístroj zapojte len do elektrickej zásuvky s napätím 220 - 240 V ~, 50 Hz nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ Poškodenú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili nebezpečenstvu.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel, a veďte ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, ani sa oň potknúť.
- ▶ Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať v exteriéri. Ak by do telesa prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď vytiahnite zástrčku prístroja z elektrickej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Blok motora, sieťový kábel a elektrickú zástrčku nikdy nechytajte mokrými rukami.
- ▶ Keď je sieťový kábel alebo blok motora poškodený, musíte prístroj pred jeho opätovným použitím nechať opraviť odborným personálom.
- ▶ Kryt bloku motora prístroja nesmiete otvárať. V takom prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne záruka.
- ▶ Po použití prístroj ihneď odpojte od elektrickej siete. Len keď vytiahnete zástrčku z elektrickej zásuvky, je prístroj úplne odpojený od prúdu.



Blok motora prístroja v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.

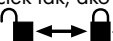
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Tento prístroj nesmú používať deti.
- Prístroj a jeho sieťový kábel uskladnite mimo dosahu detí.
- Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom, alebo ak boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Pri práci s ostrými nožmi hrozí nebezpečenstvo úrazu. Po použití a očistení znova zložte prístroj, aby ste sa neporanili o voľne ležiace nože. Zabezpečte, aby sa k nožom nedostali deti.
- Prístroj a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, pred zložením a rozložením alebo čistením ho musíte vždy odpojiť od siete.
- Nikdy nesiahajte do otvorov na prístroji. Nikdy doň nekladajte cudzie predmety – s výnimkou vtláčadla a spracovávaných potravín. V opačnom prípade hrozí veľké nebezpečenstvo úrazu!
- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, sa musí prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy sa nepokúšajte drviť ľadové kocky v tomto prístroji. To má za následok poškodenie prístroja.

Zloženie

- 1) Z prístroja odstráňte všetky obalové materiály a prípadné ochranné fólie.
- 2) Prístroj čistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 3) Postavte blok motora **10** na rovný podklad.
- 4) Zasuňte valec s nožmi **5** do telesa valca **3**. Hnací hriadeľ **4** musí pritom vyčnievať cez zadný otvor telesa valca **3**.
- 5) Naskrutkujte koncový uzáver **8** na teleso valca **3** natoľko, aby vytlačací diel **9** smeroval nadol a koncový uzáver **8** sa už nedal otáčať. Otáčajte pritom koncový uzáver **8** v smere hodinových ručičiek tak, ako je to ukázané na telese valca **3**: .
- 6) Nastrčte zmontované teleso valca **3** do bloku motora **10** tak, aby bola plniaca šachta **2** trochu posunutá (pozri obrázok B na roztvárackej strane). Šípka na telese valca **3** musí ukazovať na symbol  na bloku motora **10**. Aretácie na telese valca **3** musia pritom dosahovať do výrezov na bloku motora **10**. Otočte teleso valca **3** tak, aby plniaca šachta **2** smerovala nahor, šípka na telese valca **3** ukazovala na symbol  na bloku motora **10** a aby teleso valca **3** zaskočilo (pozri obrázok C na roztvárackej strane).
- 7) Zastrčte vtláčadlo **6** do plniacej šachty **2**.

UPOZORNENIE

► Kryt vtláčadla **7** sa môže odobrať.

Odobratie krytu:

- Otáčajte kryt vtláčadla **7** proti smeru hodinových ručičiek, dokiaľ sa bude môcť odobrať.

Nasadenie krytu:

- Nasadíte kryt vtláčadla **7** na vtláčadlo **6** tak, aby obidve aretácie na kryte vtláčadla **7** prechádzali cez výrezy na vtláčadle **6** a potom otáčajte kryt vtláčadla **7** v smere hodinových ručičiek, aby pevne dosadal.

8) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Príprava prísad

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nespracovávejte žiadne ovocie s kôstkami alebo jadrami.
- Nespracovávejte celé orechy.
- Nespracovávejte kocky ľadu.

- ◆ Ošúpte ovocie ako banány alebo kivi.
- ◆ Z ovocia odstráňte jadrá, kôstky alebo stonky.
- ◆ Ovocie nakrájajte na malé kúsky, aby sa dali bez problémov vložiť do plniacej šachty **2**.
- ◆ Prísady ako tabuľková čokoláda sa musia rozťuť na malé kúsky.
- ◆ Naplňte pripravené ovocie do mraziacich vrieciek alebo plechoviek a uložte ho na približne 24 hodín do mraziarenskeho boxu (-18 °C).

UPOZORNENIE

- Namiesto mrazenia čerstvého ovocia môžete použiť aj hotové zamrazené ovocie z mrazničky.

Používanie prístroja

- 1) Ovocie vyberte cca 10 – 20 minút pred použitím z mraziaceho boxu.
- 2) Pod vytlačací diel **9** položte vhodnú misku.
- 3) Odoberte vtláčadlo **6** z plniacej šachty **2**.
- 4) Vložte pripravené ovocie do plniacej šachty **2**.
- 5) Zapnite prístroj pomocou spínača zap./vyp. **1** (poloha I).
- 6) Zasuňte ovocie pomocou vtláčadla **6** ľahkým tlakom do prístroja. Po určitom čase vychádza z vytlačacieho dielu **9** rozdrvené ovocie. Ak sa už vtláčadlo **6** nedá viac zatlačiť nadol, vyberte ho a naplňte, ak si to želáte, ešte ďalšie ovocie alebo prísady.

UPOZORNENIE

- Ak chcete pripraviť sorbet z rôznych druhov ovocia/prísad, striedavo pridávajte rôzne druhy ovocia do plniacej šachty **2**. Ovocie sa tak priamo premieša.
- 7) Keď je všetko ovocie rozdrvené, vypnite prístroj posunutím spínača zap./vyp. **1** do polohy O.
 - 8) Vytiahnite zástrčku.
 - 9) Odskrutkujte koncový uzáver **8** a opatrne vytiahnite valec s nožmi **5** z telesa valca **3**.
 - 10) Pomocou noža alebo pod. zoškrabte zvyšky ovocia, ktoré sa nachádzajú medzi nožmi na valci s nožmi **5**, a pridajte ich do misky.
 - 11) Premiešajte masu v miske.
- Teraz môžete sorbet servírovať.

Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Skôr než začnete prístroj čistiť, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
-  Blok motora **10** nesmiete v žiadnom prípade ponárať do kvapalín a musíte zabrániť vniknutiu kvapalín do telesa bloku motora **10**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri manipulácii s valcom s nožmi **5** postupujte mimoriadne opatrne.
- ♦ Vyčistite blok motora **10** po každom používaní pomocou vlhkej utierky. Pri odolných nečistotách naneste na navlhčenú utierku jemný čistiaci prostriedok. Potom otrite čistou vodou. Presvedčte sa, že sa na prístroji nenachádzajú žiadne zvyšky umývacieho prostriedku a že prístroj je pred opakovaným používaním úplne suchý.
- ♦ Pri čistení odoberte kryt vtláčadla **7** z vtláčadla **6**.
- ♦ Opláchnite vtláčadlo **6**, kryt vtláčadla **7**, valec s nožmi **5**, koncový uzáver **8** a teleso valca **3** vo vlažnej vode s trochou jemného čistiaceho prostriedku.
- ♦ Ubezpečte sa, že pred opätovným použitím sú všetky diely znova kompletne suché.

UPOZORNENIE



Valec s nožmi **5**, vtláčadlo **6**, kryt vtláčadla **7**, koncový uzáver **8** a teleso valca **3** môžete tiež umývať v umývačke riadu.

Jednotlivé časti vložte, ak je to možné, do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa žiadna časť nezasekla. Inak by sa mohli zdeformovať.

Skladovanie

- ♦ Pred odložením prístroj dôkladne vyčistite.
- ♦ Zastrčte kábel a zástrčku do odkladacej priehradky na kábel **11** na spodnej strane prístroja.
- ♦ Prístroj uskladnite na čistom a suchom mieste.

Zneškodnenie



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte vašu zberňu na zneškodňovanie odpadov.



Informácie o možnostiach likvidácie vysluženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať cez miestne recyklačné miesta.



Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty, 20–22: Papier a lepenka, 80–98: Kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané na šír autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.

- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručok, videá o výrobkoch a softvéri.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 311790

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNENIE

Recepty bez záruky. Všetky informácie o prísadách a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto recepty o vaše vlastné skúsenosti.

Sorbet Tropicana

Prísady

- cca 160 g ananásu
- 1 pomaranč
- 1/2 manga (cca 100 – 150 g)

Príprava

Potom, čo sú prísady pripravené podľa postupu uvedeného v kapitole „Príprava prísad“:

- 1) Striedavo pridávajte kúsky ananásu, pomarančov a manga do plniacej šachty ②.
- 2) Pripravený sorbet ešte raz premiešajte lyžicou.

Sorbet z melóna a bobuľovitého ovocia

Prísady

- cca 200 g cukrového melóna
- cca 100 g zmesi bobuľovitého ovocia (napr. zmes lesného bobuľovitého ovocia z mrazničky)
- 2 polievkové lyžice strúhaného kokosu alebo strúhanej čokolády

Príprava

Potom, čo sú prísady pripravené podľa postupu uvedeného v kapitole „Príprava prísad“:

- 1) Striedavo pridávajte kúsky cukrového melóna a bobuľovitého ovocia do plniacej šachty ②.
- 2) Do sorbetovej masy pridajte strúhaný kokos alebo strúhanú čokoládu a všetko premiešajte lyžicou.

Banánovo-ananásový sorbet

Prísady

- 1 banán
- cca 160 g ananásu
- 1 ČL strúhaného kokosu

Príprava

Potom, čo sú prísady pripravené podľa postupu uvedeného v kapitole „Príprava prísad“:

- 1) Do plniacej šachty ② vložte banán a pomocou vtláčadla ⑥ ho zasúvajte do prístroja. Potom pridajte kúsky ananásu.
- 2) Do sorbetovej masy pridajte strúhaný kokos a všetko premiešajte lyžicou.

Banánový sorbet

Prísady

- 2 banány
- 60 g horkej čokolády

Príprava

Potom, čo sú prísady pripravené podľa postupu uvedeného v kapitole „Príprava prísad“:

- 1) Do plniacej šachty ② vložte jeden banán.
- 2) Do plniacej šachty ② vložte horkú čokoládu.
- 3) Do plniacej šachty ② vložte druhý banán.

Sorbet z kivi a manga

Prísady

- 3 kivi
- 1/2 manga (cca 100 – 150 g)

Príprava

Potom, čo sú prísady pripravené podľa postupu uvedeného v kapitole „Príprava prísad“:

- 1) Do plniacej šachty ② striedavo vkladajte ovocie.
- 2) Pripravený sorbet ešte raz premiešajte lyžicou.

Jahodovo-ananásový sorbet

Prísady

- 7 jahôd
- cca 160 g ananásu
- 1 ČL strúhaného kokosu

Príprava

Potom, čo sú přísady pripravené podľa postupu uvedeného v kapitole „Príprava přísad“:

- 1) Do plniacej šachty ❷ striedavo vkladajte ovocie.
- 2) Do sorbetovej masy pridajte strúhaný kokos a všetko premiešajte lyžicou.

Pistáciovo-bobuľový sorbet

Prísady

- cca 100 g zmesi bobuľovitého ovocia (napr. zmes lesného bobuľovitého ovocia z mrazničky)
- 1 banán
- cca 15 g olúpaných a nasekaných pistácií
- 1 vanilkový struk

Príprava

Potom, čo sú přísady pripravené podľa postupu uvedeného v kapitole „Príprava přísad“:

- 1) Z vanilkového struku vyškrabte vanilkovú dužinu a natrite ju na banán.
- 2) Do plniacej šachty ❷ pridajte banán a bobule.
- 3) K sorbetovej mase pridajte pistácie a všetko premiešajte lyžicou.

Sorbet z čokolády a kiwi

Prísady

- 4 kiwi
- 60 g horkej čokolády

Príprava

Potom, čo sú přísady pripravené podľa postupu uvedeného v kapitole „Príprava přísad“:

- 1) Do plniacej šachty ❷ striedavo vkladajte kiwi a rozdrobenú horkú čokoládu.
- 2) Pripravený sorbet ešte raz premiešajte lyžicou.

Malinovo-hruškový sorbet

Prísady

- cca 100 g malín
- 2 hrušky

Príprava

Potom, čo sú přísady pripravené podľa postupu uvedeného v kapitole „Príprava přísad“:

- 1) Do plniacej šachty ❷ striedavo pridávajte maliny a hrušky.
- 2) Pripravený sorbet ešte raz premiešajte lyžicou.

Broskyňovo-banánový sorbet

Prísady

- 2 broskyne
- 2 banány
- šľava z polovice citróna

Príprava

Potom, čo sú přísady pripravené podľa postupu uvedeného v kapitole „Príprava přísad“:

- 1) Do plniacej šachty ❷ striedavo pridávajte banán a kúsky broskyne.
- 2) Pridajte citrónovú šľavu a pripravený sorbet ešte raz premiešajte lyžicou.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací · Stav informácií:

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

IAN 311790