

# SILVERCREST®



www.lidl-service.com



## SORBET MAKER SSM 200 A1

(FI)

### SORBETTIKONE

Käyttöohje

(PL)

### URZĄDZENIE DO ROBIENIA SORBETÓW

Instrukcja obsługi

(SE)

### SORBETMASKIN

Bruksanvisning

(DE)

(AT)

(CH)

### SORBET-MAKER

Bedienungsanleitung

IAN 290459

(FI)

(PL)



FI

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

SE

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

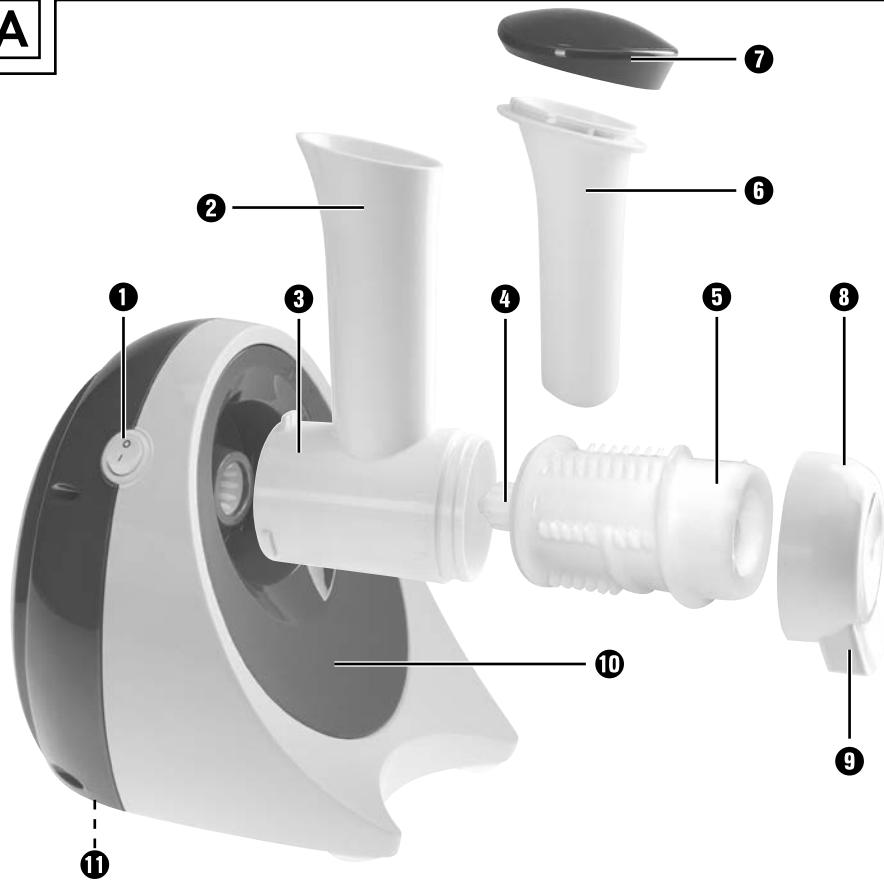
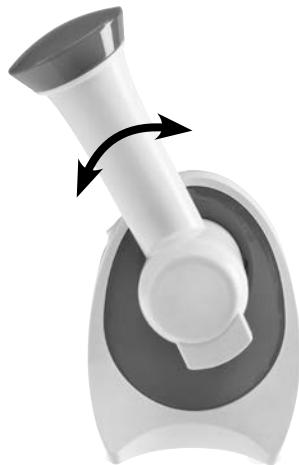
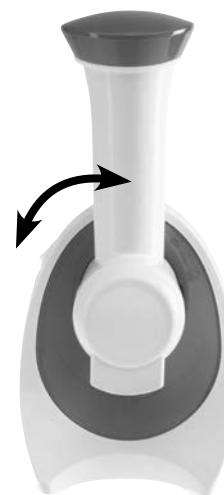
PL

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

DE AT CH

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

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	13
PL	Instrukcja obsługi	Strona	25
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	37

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

## Sisällysluettelo

<b>Johdanto .....</b>	<b>2</b>
<b>Määräystenmukainen käyttö .....</b>	<b>2</b>
<b>Toimitussisältö .....</b>	<b>2</b>
<b>Laitteen kuvaus .....</b>	<b>2</b>
<b>Tekniset tiedot .....</b>	<b>2</b>
<b>Turvallisuusohjeet .....</b>	<b>3</b>
<b>Laitteen kokoaminen .....</b>	<b>5</b>
<b>Ainesten valmisteleminen .....</b>	<b>5</b>
<b>Laitteen käyttö .....</b>	<b>6</b>
<b>Puhdistus ja hoito .....</b>	<b>6</b>
<b>Säilytys .....</b>	<b>7</b>
<b>Hävittäminen .....</b>	<b>7</b>
<b>Kompernass Handels GmbH:n takuu .....</b>	<b>7</b>
Huolto .....	8
Maahantuojia .....	8
<b>Reseptit .....</b>	<b>9</b>
Tropicana-sorbetti .....	9
Meloni-marjasorbetti .....	9
Banaani-ananassorbetti .....	9
Banaanisorbetti .....	9
Kiivi-mangosorbetti .....	10
Mansikka-ananassorbetti .....	10
Pistaasi-marjasorbetti .....	10
Suklaa-kiivisorbetti .....	10
Vadelma-päärynäsorbetti .....	11
Persikka-banaanisorbetti .....	11

## Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

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

## Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan sorbetin valmistamiseen. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä kaupallisesti tarkoituksiin.

## Toimitussisältö

Sorbettikone

Käyttöohje

## Laitteen kuvaus

- 1 Virtakytkin
- 2 Täytökuilu
- 3 Telakotelo
- 4 Käyttöakseli
- 5 Terätela
- 6 Syöttöpainin
- 7 Syöttöpainimen kansi
- 8 Päätykappale
- 9 Poistoaukko
- 10 Moottoriosa
- 11 Johdon säilytyslokero

## Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220–240 V ~, 50 Hz

Ottoteho: 200 W

Suojausluokka: II

LK-aika: 2 minuuttia

### LK-aika

LK-aika (lyhytkäyttöaika) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää niin, ettei moottori ylikuumentu tai vaurioudu. Ilmoitetun LK-ajan jälkeen laite on sammuttettava n. 1 minuutiksi, jotta moottori pääsee jäähymään.



Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

## Turvallisuusohjeet

### ⚠ SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ Liitä laite ainoastaan määräysten mukaan asennettuun pistorasiaan, jonka verkkojännite on 220–240 V ~, 50 Hz.
  - ▶ Toimita vialliset pistokkeet tai virtajohdot vaarojen väältämiseksi valtuutetun huoltoliikkeen tai asiakaspalvelun vaihdettavaksi.
  - ▶ Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista ja jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriötä.
  - ▶ Irrota virtajohto pistorasiasta aina vetämällä pistokkeesta, älä koskaan vedä johdosta.
  - ▶ Älä taita tai purista virtajohtoa ja sijoita se niin, ettei kukaan voi astua sen päälle tai kompastua siihen.
  - ▶ Älä altista laitetta kosteudelle äläkä käytä sitä ulkona. Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota välittömästi pistoke pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi pätevään alan huoltoliikkeeseen.
  - ▶ Älä koskaan koske moottoriosaan, virtajohtoon tai verkkopistokkeeseen märillä kässillä.
  - ▶ Jos virtajohto tai moottoriosa on vaurioitunut, laite on korjautettava alan ammattiilikkeessä ennen käytön jatkamista.
  - ▶ Laitteen moottoriosan koteloa ei saa avata itse. Tämä vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen.
  - ▶ Irrota laite sähköverkosta välittömästi käytön jälkeen. Laite on täysin jännitteeton ainoastaan silloin, kun pistoke on irrotettu sähköverkosta.
-  Älä koskaan upota laitteen moottoriosaa nesteesseen ja varmista, ettei moottoriosan koteloon pääse nesteitä.

## ⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön.
- ▶ Säilytä laite ja sen virtajohto lasten ulottumattomissa.
- ▶ Henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvottuna tai siinä tapauksessa, että heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymärätaneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Terävien terien käsittelyyn liittyy loukkaantumisvaara. Kokoa laite käytön ja puhdistuksen jälkeen uudelleen, jotta et loukkaisi itseäsi paljaana oleviin teriin. Pidä terät poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Laite ja sen liitintäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, jos sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- ▶ Älä koskaan koske laitteen aukkoihin. Älä koskaan työnnä niihin mitään esineitä – syöttöpaininta ja työstettiä elintarvikkeita lukuun ottamatta. Siihen liittyy huomattava tapaturmavaara!
- ▶ Ennen käytön aikana liikkuvien lisävarusteiden tai lisäosien vaihtamista, laite on sammutettava ja irrotettava sähköverkosta.

## HUOMIO! ESINEVAHINGOT!

- ▶ Älä yritä murskata jääkuutioita tässä laitteessa!  
Se vaurioittaa laitetta!

## Laitteen kokoaminen

- 1) Poista laitteesta pakkausmateriaalit ja mahdoliset tarrat.
- 2) Puhdistaa laite luvussa "Puhdistus ja hoito" kuvattuna tavalla.
- 3) Aseta moottoriosaa **10** tasaiselle alustalle.
- 4) Työnnä terätela **5** telakoteloon **3**. Käyttö-akselin **4** on tällöin ulotuttava telakotelon **3** taaemman aukon läpi.
- 5) Kierrä päättykappale **8** telakotelolle **3** niin pitkälle, että poistoaukko **9** osoittaa alaspin, ja ettei päättykappaletta **8** voi kiertää enempää. Kierrä tällöin päättykappaletta **8** myötäpäivään telakotelossa **3** osoitetulla tavalla: .
- 6) Liitä asennettu telakoteloa **3** moottoriosaan **10** niin, että täytökuilu **2** on hieman vinossa (katso käänösivun kuva B). Telakotelossa **3** olevan nuolen on osoitettava kohti moottoriosassa **10** olevaa symbolia . Telakotelon **3** lukitusten on tällöin osuttava moottoriosan **10** aukkoihin. Kierrä telakoteloa **3** niin, että täytökuilu **2** osoittaa ylöspäin, telakotelon **3** symboli osoittaa kohti moottoriosassa **10** olevaa symbolia  ja telakoteloa **3** lukittuu paikoilleen (katso käänösivun kuva C).
- 7) Työnnä syöttöpainin **6** täytökuiliin **2**.

## OHJE

- Syöttöpainimen kansi **7** voidaan irrottaa.

Irrottaminen:

- Kierrä syöttöpainimen kantta **7** niin pitkälle vastapäivään, että kansi irtooaa.

Asettaminen:

- Aseta syöttöpainimen kansi **7** syöttöpainimen **6** päähän niin, että syöttöpainimen kannessa **7** olevat lukitukset liukuvat syöttöpainimessa **6** olevien aukkojen läpi, ja kierrä sitten syöttöpainimen kantta **7** myötäpäivään niin, että se on tiiviisti paikoillaan.

- 8) Työnnä pistoke pistorasiaan.

Laite on nyt käytövalmis.

## Ainesten valmisteleminen

### HUOMIO! ESINEVAHINGOT!

- Älä työstä mitään hedelmiä, joissa on kiviä.
- Älä työstä kokonaisia pähkinöitä.
- Älä työstä jäälaloja.
- ♦ Kuori banaanien tai kiivien kaltaiset hedelmät.
- ♦ Poista hedelmistä kivet tai kannat.
- ♦ Pilko hedelmät pieniksi paloiksi, jotta ne mahtuvat ongelmissa täytökuiluun **2** läpi.
- ♦ Suklaalevyn kaltaiset ainekset on murskattava pieniksi paloiksi.
- ♦ Täytä esivalmistellut hedelmät pakastepussiin tai -rasiaan ja laita ne n. 24 tunniksi pakastelokerroon (-18 °C).

## OHJE

- Tuoreiden hedelmien pakastamisen sijaan voit myös käyttää valmiiksi pakastettuja hedelmiä.

## Laitteen käyttö

- 1) Ota hedelmät ulos pakastimesta n. 10–20 minuuttia ennen niiden käyttöä.
- 2) Aseta sopiva kulho poistoaukon **①** alle.
- 3) Ota syöttöpainin **⑥** täytökuilusta **②**.
- 4) Täytä valmistellut hedelmät täytökuiliun **②**.
- 5) Käynnistä laite virtakytkimestä **①** (asento I).
- 6) Työnnä hedelmät laitteeseen syöttöpainimen **⑥** avulla kevyesti painaan. Jonkin ajan kuluttua hienonnettua hedelmää tulee ulos poistoaukosta **⑨**. Kun syöttöpaininta **⑥** ei voi enää painaa pidemmälle sisään, ota se ulos ja täytä laitteeseen halutessasi vielä lisää hedelmiä tai aineksia.

### OHJE

- Jos haluat valmistaa sorbettia useista eri hedelmistö/aineksista, syötä eri hedelmiä vuorotellen täytökuiliun **②**. Nämä hedelmät sekoittuvat suoraan.
- 7) Kun kaikki hedelmät on hienonnettu, pysäytä laite painamalla virtakytkin **①** asentoon O.
- 8) Irrota pistoke pistorasiasta.
- 9) Kierrä päätykappale **⑧** irti ja vedä terätela **⑤** varovasti telakotelosta **③**.
- 10) Kaavi veitsellä tai vastaavalla terätelan **⑤** terien välissä olevat hedelmäjäämät irti ja lisää ne mukaan kulhoon.
- 11) Sekoita massa kuhossaan.

Nyt voit tarjota sorbetin.

## Puhdistus ja hoito

### ⚠ SÄHKÖISKUN VAARA

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.

Älä koskaan upota moottoriosaa **⑩** nesteesseen ja varmista, ettei moottoriosan **⑩** koteloon pääse nesteitä.

### ⚠ VAROITUS!

#### LOUKKAANTUMISVAARA!

- Ole varovainen käsitellessäsi terätela **⑤**.
- ◆ Puhdista moottoriosa **⑩** jokaisen käytön jälkeen kostealla liinalla. Jos lika on pintatyynyttä, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi osa sen jälkeen vedellä. Varmista, ettei laitteeseen jää pesuainejäämiä ja että se on täysin kuiva, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
- ◆ Poista syöttöpainimen kansi **⑦** syöttöpainimesta **⑥** puhdistusta varten.
- ◆ Pese syöttöpainin **⑥**, syöttöpainimen kansi **⑦**, terätela **⑤**, päätykappale **⑧** ja telakoteloa **③** haaleassa vedessä, jossa on hieman astianpesuainetta.
- ◆ Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin käytät laitetta uudelleen.

### OHJE

Voit pestää terätelan **⑤**, syöttöpainimen **⑥**, syöttöpainimen kannen **⑦**, päätykappaleen **⑧** ja telakotelon **③** myös astianpesukoneessa.

Pese laitteen osat mahdollisuuksien mukaan astianpesukoneen yläkorissa ja varmista, etteivät osat jäädä puristuksiin. Muuten ne voivat vääntyä.

## Säilytys

- ◆ Puhdista laite perusteellisesti ennen varastoimista.
- ◆ Työnnä johto ja pistoke laitteen pohjassa olevaan johdon säilytyslokeroon ⑪.
- ◆ Säilytä laite puhtaassa ja kuivassa paikassa.

## Hävittäminen



**Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.**

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyritykseni tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävittäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Pakaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.



Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja lajittele ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (b) ja numeroilla (a), joiden merkitykset ovat seuraavat :

- 1 - 7: Muovit
- 20-22: Paperi ja pahvi
- 80-98: Komposiittimateriaalit

## Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

### Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäivämäärästä alkaen. Säilytä alkuperäinen ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset ostokuittia todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, harkintamme mukaan joko korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostokuitin kanssa kolmen vuoden määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettyä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohdasta.

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

### Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaarioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakauksesta. Takuujan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

## Takuun laajus

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

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, joita altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinä osina, tai helposti rikki meneviä osia, kuten kytkiä, akkuja, leivontavuokia tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti.

Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti välittämävä käyttötarkoituksesta ja toimintasta, joita käyttöohjeessa kehotetaan välittämään ja joista siinä varoitetaan.

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

## Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiai voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselytä varten kassakuitta ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Artikkelinumeron löydät typpikilvestä (kaiverrus), käyttöohjeen etusivulta (alhaalla vasemmalla) tai laitteen taka- tai alapuolella olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriötä tai muita puitteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähetä viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) voit ladata tämän ja monia muita käskirjoja, tuotevideoita ja ohjelmia.

## Huolto

### FI Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 290459

## Maahantuoja

Huomaa, että seuraavaosoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteesseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

SAKSA

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

## Reseptit

### OHJE

Emme vastaa resepteistä. Kaikki ruoka-aineita ja valmistusta koskevat tiedot ovat ohjeellisia. Voit muokata näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisten kokemustesi mukaan.

## Tropicana-sorbettti

### Ainekset

- n. 160 g ananasta
- 1 appelsiini
- 1/2 mango (n. 100–150 g)

### Valmistus

Kun ainekset on valmisteltu luvussa "Ainesten valmisteleminen" kuvatulla tavalla:

- 1) Täytä vuorotellen ananaksen, appelsiinin ja mangon palasia täytökuiluun ②.
- 2) Sekoita syntynytä sorbettia vielä kerran lusikalla.

## Meloni-marjasorbettti

### Ainekset

- n. 200 g hunajamelonia
- n. 100 g marjasekoitusta (esim. metsämarjasekoitus pakastealtaasta)
- 2 rkl kookoshiutaleita tai raastettua suklaata

### Valmistus

Kun ainekset on valmisteltu luvussa "Ainesten valmisteleminen" kuvatulla tavalla:

- 1) Täytä vuorotellen hunajamelonin paloja ja marjoja täytökuiluun ②.
- 2) Lisää kookoshiutaleet tai suklaaraaste sorbetti-massaan ja sekoita kaikki lusikalla.

## Banaani-ananassorbettti

### Ainekset

- 1 banaani
- n. 160 g ananasta
- 1 tl kookoshiutaleita

### Valmistus

Kun ainekset on valmisteltu luvussa "Ainesten valmisteleminen" kuvatulla tavalla:

- 1) Täytä banaani täytökuiluun ② ja työnnä se syöttöpainimella ⑥ laitteeseen. Lisää sen jälkeen ananaspalat.
- 2) Lisää kookoshiutaleet sorbetti-massaan ja sekoita kaikki lusikalla.

## Banaanisorbettti

### Ainekset

- 2 banaania
- 60 g tummaa suklaata

### Valmistus

Kun ainekset on valmisteltu luvussa "Ainesten valmisteleminen" kuvatulla tavalla:

- 1) Työnnä yksi banaani täytökuiluun ②.
- 2) Täytä tumma suklaa täytökuiluun ②.
- 3) Täytä toinen banaani täytökuiluun ②.

## Kiivi-mangosorbettti

### Ainekset

- 3 kiiviä
- 1/2 mango (n. 100–150 g)

### Valmistus

Kun ainekset on valmisteltu luvussa "Ainesten valmisteleminen" kuvatulla tavalla:

- 1) Täytä hedelmät vuorotellen täyttökuiluun ②.
- 2) Sekoita syntynyttä sorbettia vielä kerran lusikalla.

## Mansikka-ananassorbettti

### Ainekset

- 7 mansikkaa
- n. 160 g ananasta
- 1 tl kookoshiutaleita

### Valmistus

Kun ainekset on valmisteltu luvussa "Ainesten valmisteleminen" kuvatulla tavalla:

- 3) Täytä hedelmät vuorotellen täyttökuiluun ②.  
Lisää kookoshiutaleet sorbettiimassaan ja sekoita kaikki lusikalla.

## Pistaasi-marjasorbettti

### Ainekset

- n. 100 g marjasekoitusta (esim. metsämarijasekoitus pakastealtaasta)
- 1 banaani
- n. 15 g kuorittuja ja hakattuja pistaasipähkinöitä
- 1 vaniljatanko

### Valmistus

Kun ainekset on valmisteltu luvussa "Ainesten valmisteleminen" kuvatulla tavalla:

- 1) Kaavi vaniljansiemenet vaniljatangosta ja levitä ne banaanin päälle.
- 2) Täytä banaani ja marjat täyttökuiluun ②.
- 3) Lisää pistaasit sorbettiimassaan ja sekoita kaikki lusikalla.

## Suklaa-kiivisorbettti

### Ainekset

- 4 kiiviä
- 60 g tummaa suklaata

### Valmistus

Kun ainekset on valmisteltu luvussa "Ainesten valmisteleminen" kuvatulla tavalla:

- 1) Täytä kiivet vuorotellen murskatun tumman suklaan kanssa täyttökuiluun ②.
- 2) Sekoita syntynyttä sorbettia vielä kerran lusikalla.

## Vadelma-pääryynäsorbettti

### Ainekset

- n. 100 g vadelmia
- 2 pääryynää

### Valmistus

Kun ainekset on valmisteltu luvussa "Ainesten valmisteleminen" kuvatulla tavalla:

- 1) Täytä vuorotellen vadelmia ja pääryynöitä täyttökuiluun ②.
- 2) Sekoita syntynyttä sorbettia vielä kerran lusikalla.

## Persikka-banaanisorbettti

### Ainekset

- 2 persikkaa
- 2 banaania
- Puolen sitruunan mehu

### Valmistus

Kun ainekset on valmisteltu luvussa "Ainesten valmisteleminen" kuvatulla tavalla:

- 1) Täytä vuorotellen banaanit ja persikanpalat täyttökuiluun ②.
- 2) Lisää sitruunanmehu ja sekoita syntynyttä sorbettia vielä kerran lusikalla.



## Innehållsförteckning

<b>Inledning</b> .....	<b>14</b>
<b>Föreskriven användning</b> .....	<b>14</b>
<b>Leveransens innehåll</b> .....	<b>14</b>
<b>Beskrivning</b> .....	<b>14</b>
<b>Tekniska data</b> .....	<b>14</b>
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>15</b>
<b>Montering</b> .....	<b>17</b>
<b>Förbereda ingredienser</b> .....	<b>17</b>
<b>Använda produkten</b> .....	<b>18</b>
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>18</b>
<b>Förvaring</b> .....	<b>19</b>
<b>Kassering</b> .....	<b>19</b>
<b>Garanti från Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>19</b>
Service .....	20
Importör .....	20
<b>Recept</b> .....	<b>21</b>
Tropisk sorbet .....	21
Melon- och bärssorbet .....	21
Banan- och ananassorbet .....	21
Banansorbet .....	21
Kiwi- och mangosorbet .....	22
Jordgubbs- och ananassorbet .....	22
Pistage- och bärssorbet .....	22
Choklad- och kiwisorbet .....	22
Hallon- och päronssorbet .....	23
Persiko- och banansorbet .....	23

## Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överläter den till någon annan person.

## Föreskriven användning

Den här produkten får bara användas för att göra sorbet. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt.

## Leveransens innehåll

Sorbetmaskin

Bruksanvisning

## Beskrivning

- ① På/Av-knapp
- ② Päfyllningsrör
- ③ Valshus
- ④ Drivaxel
- ⑤ Valskniv
- ⑥ Påmatare
- ⑦ Lock till påmatare
- ⑧ Lock
- ⑨ Utlopp
- ⑩ Motorblock
- ⑪ Kabelhållare

## Tekniska data

Nominell spänning: 220–240 V ~, 50 Hz

Effekt: 200 W

Skyddsklass: II 

Kontinuerlig drifttid: 2 minuter

## Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. Efter den angivna tiden måste produkten stängas av ca 1 minut för att låta motorn svalna.



Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

## Säkerhetsanvisningar

### **⚠ RISK FÖR ELCHOCK**

- ▶ Anslut endast produkten till ett godkänt eluttag med en nätspänning på 220–240 V ~/50 Hz.
  - ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
  - ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget vid störningar och innan du rengör produkten.
  - ▶ Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.
  - ▶ Bocksa eller kläm inte kabeln och lägg den så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
  - ▶ Produkten får inte utsättas för fukt och inte användas utomhus. Om det ändå råkar komma in vätska innanför höljet ska du genast dra ut kontakten ur uttaget och lämna in produkten till kvalificerad fackpersonal för reparation.
  - ▶ Ta aldrig i motorblocket, strömkabeln eller kontakten med våta händer.
  - ▶ Om strömkabeln eller motorblocket skadas måste du låta fackpersonal reparera produkten innan du använder den igen.
  - ▶ Du får inte öppna motorblockets hölje. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.
  - ▶ Bryt strömtillförseln så snart du använt produkten färdigt. Produkten är bara helt strömlös när kontakten dragits ut ur uttaget.
-  Du får absolut inte doppa ner motorblocket i vätska och det får inte komma in någon vätska i produktens motorblock.

## ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får inte användas av barn.
- ▶ Förvara produkten och kabeln utom räckhåll för barn.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten ska användas på ett säkert sätt samt inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Det finns risk för personskador när man handskas med de vassa knivarna. Montera ihop produkten igen när du har använt och rengjort den färdigt så att ingen kan skada sig på den friliggande kniven. Se till att inga barn kan komma åt kniven.
- ▶ Produkten och anslutningsledningen ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller rengörs.
- ▶ Fatta aldrig tag i produktens öppningar. För aldrig in någon typ av föremål - förutom påmataren och de livsmedel som ska bearbetas. Annars finns risk för allvarliga olyckor!
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.

## AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Försök inte att krossa isbitar med den här produkten!  
Då skadas produkten!

## Montering

- 1) Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken från produkten.
- 2) Rengör först produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.
- 3) Ställ motorblocket **10** på ett plant underlag.
- 4) Skjut in valskniven **5** i valshuset **3**. Sidan med drivaxeln **4** måste skjutas in först genom valshusets bakre öppning **3**.
- 5) Skruva på locket **8** på valshuset **3** tills utloppet **9** pekar neråt och locket **8** inte går att vrida mer. Locket **8** ska skruvas på motsols som visas på valshuset **3**: .
- 6) Stick i det monterade valshuset **3** i motorblocket **10**, så att påfyllningsrören **2** förskjuts en aning (se bild B på den uppfällbara sidan). Pilen på valshuset **3** ska peka på symbolen  på motorblocket **10**. Låsanordningarna på valshuset **3** måste gripa in i urskärningarna på motorblocket **10**. Vrid valshuset **3**, så att påfyllningsrören **2** pekar uppåt, pilen på valshuset **3** pekar på symbolen  på motorblocket **10** och valshuset **3** hakar i (se bild C på den uppfällbara sidan).
- 7) Sätt i påmataren **6** i påfyllningsrören **2**.

## OBSERVERA

- Locket till påmataren **7** kan tas bort.

Ta bort:

- Vrid locket till påmataren **7** moturs tills det går att ta bort det.

Sätta på:

- Placera locket till påmataren **7** på påmataren **6** så att de båda spärarna på locket till påmataren **7** glider in i urskärningarna på påmataren **6** och vrid sedan locket till påmataren **7** medurs tills det sitter ordentligt på plats.

- 8) Sätt kontakten i ett eluttag.

Produkten är nu klar att användas.

## Förbereda ingredienser

### AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Bearbeta inte frukter som innehåller stora eller små kärnor.
- Bearbeta inte hela nötter.
- Bearbeta inte istärningar.

- ◆ Skala frukter som t ex banan eller kiwi.
- ◆ Avlägsna stora och små kärnor samt stjälkdelar från frukten.
- ◆ Skär upp frukten i mindre bitar som lätt får plats i påfyllningsrören **2**.
- ◆ Ingredienser som t ex blockchoklad måste brytas i mindre bitar.
- ◆ Lägg de förberedda frukterna i fryspåsar eller lådor och placera dem i frysens (-18 °C) i ett dygn.

## OBSERVERA

- Istället för att fryska in färsk frukt är det bra att använda redan djupfrysta frukter.

## Använda produkten

- 1) Ta ut frukterna ur frysen ca 10–20 minuter innan de ska användas.
- 2) Placera en lämplig skål under utloppet **9**.
- 3) Ta bort påmataren **6** från påfyllningsrören **2**.
- 4) Mata i frukterna i påfyllningsrören **2**.
- 5) Sätt på produkten med På/Avg-knappen **1** (läge I).
- 6) Mata in frukterna i produkten genom att trycka lätt med påmataren **6**. Den sönderdelade frukten kommer efter ett tag ut genom utloppet **9**. Dra ut påmataren **6** när den inte går att trycka ner mer och fyll eventuellt på med mer frukt eller andra ingredienser.

### OBSERVERA

- Om du vill göra en sorbet som innehåller olika frukter/ingredienser matar du växelvis in de olika frukterna i påfyllningsrören **2**. Då blandas frukterna på en gång.
- 7) När alla frukterna har sönderdelats stänger du av produkten genom att flytta På/Avg-knappen **1** till läge O.
- 8) Dra ut kontakten.
- 9) Skruva bort locket **8** och dra försiktigt ut valskniven **5** ur valshuset **3**.
- 10) Skrapa bort fruktrester som eventuellt hamnat mellan knivarna på valskniven **5** och lägg även dessa i skålen.
- 11) Blanda sorbetsmassan i skålen.

Nu är sorbeten klar att serveras.

## Rengöring och skötsel

### RISK FÖR ELCHOCK

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

 Du får aldrig doppa ner motorblocket **10** i vätska och det får inte komma in någon vätska i motorblockets **10** hölje.

### WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Var försiktig när du handkas med valskniven **5**.
- ◆ Rengör motorblocket **10** med en fuktig trasa efter varje användning. Ta lite milt diskmedel på trasan för att få bort enväts smuts. Torka sedan av med rent vatten. Kontrollera att alla diskmedelsrester har försvarnits och att produkten är helt torrt innan du använder den igen.
- ◆ Ta bort locket till påmataren **7** från påmataren **6** innan rengöringen.
- ◆ Spola av påmataren **6**, locket till påmataren **7**, valskniven **5**, locket **8** och valshuset **3** i ljummet vatten med lite diskmedel.
- ◆ Försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du använder produkten igen.

### OBSERVERA



Valskniven **5**, påmataren **6**, locket till påmataren **7**, locket **8** och valshuset **3** kan även diskas i diskmaskin.

Lägg dem i så fall helst i den övre korgen i diskmaskinen och akta så att inga delar klämms fast. Annars kan de deformeras.

## Förvaring

- ◆ Rengör produkten noga innan du ställer undan den.
- ◆ Placer kabeln och kontakten i kabelhållaren ⑩ på produktens undersida.
- ◆ Förvara produkten på ett rent och torrt ställe.

## Kassering

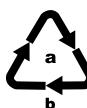


**Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna. Den här produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU.**

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller hos den kommunal avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



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



Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (b) och siffror (a) med följande betydelse :

- 1-7: Plast
- 20-22: Papper och kartong
- 80-98: Sammansatta material

## Garanti från

### Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

#### Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

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

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

#### Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

## Garantins omfattning

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

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

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

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.

Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

## Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakвиттот och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon eller med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakвиттот) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på [www.lidl.service.com](http://www.lidl.service.com).

## Service

### SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

### FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 290459

## Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

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

## Recept

### OBSERVERA

Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina erfarenheter.

## Tropisk sorbet

### Ingredienser

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

### Gör så här

När du förberett ingredienserna enligt kapitel

Förbereda ingredienser:

- 1) Mata växelvis in bitar av ananas, apelsin och mango i påfyllningsröret ②.
- 2) Blanda sorbetsmeten en gång till med en sked.

## Melon- och bärssorbet

### Ingredienser

- ca 200 g honungsmelon
- ca 100 g bärsmix (t ex djupfryst skogsbörmix)
- 2 tsk riven kokos eller choklad

### Gör så här

När du förberett ingredienserna enligt kapitel

Förbereda ingredienser:

- 1) Mata in bitar av honungsmelon och bär i påfyllningsröret ②.
- 2) Tillsätt riven kokos eller choklad i sorbetsmeten och blanda ihop med en sked.

## Banan- och ananassorbet

### Ingredienser

- 1 banan
- ca 160 g ananas
- 1 tsk riven kokos

### Gör så här

När du förberett ingredienserna enligt kapitel

Förbereda ingredienser:

- 1) Mata in bananen i påfyllningsröret ② och skjut ned med påmataren ⑥ i produkten. Mata i ananasbitarna.
- 2) Tillsätt riven kokos i sorbetsmeten och blanda ihop med en sked.

## Banansorbet

### Ingredienser

- 2 bananer
- 60 g mörk choklad

### Gör så här

När du förberett ingredienserna enligt kapitel

Förbereda ingredienser:

- 1) Mata in en banan i påfyllningsröret ②.
- 2) Mata in chokladen i påfyllningsröret ②.
- 3) Mata in den andra bananen i påfyllningsröret ②.

## Kiwi- och mangosorbet

### Ingredienser

- 3 kiwifruktar
- 1/2 mango (ca 100–150 g)

### Gör så här

När du förberett ingredienserna enligt kapitel

Förbereda ingredienser:

- 1) Mata växelvis in frukten i påfyllningsröret ②.
- 2) Blanda sorbetsmeten en gång till med en sked.

## Jordgubbs- och ananassorbet

### Ingredienser

- 7 jordgubbar
- ca 160 g ananas
- 1 tsk riven kokos

### Gör så här

När du förberett ingredienserna enligt kapitel

Förbereda ingredienser:

- 3) Mata växelvis in frukten i påfyllningsröret ②.  
Tillsätt riven kokos i sorbetsmeten och blanda ihop med en sked.

## Pistage- och bärssorbet

### Ingredienser

- ca 100 g bärsmix (t ex djupfryst skogsbärmix)
- 1 banan
- ca 15 g skalade och hackade pistagenötter
- 1 vaniljstång

### Gör så här

När du förberett ingredienserna enligt kapitel

Förbereda ingredienser:

- 1) Skrapa ut vaniljinnehållet ur vaniljstången och stryk det på bananen.
- 2) Mata in bananen och bären i påfyllningsröret ②.
- 3) Tillsätt pistagenötterna i sorbetsmeten och blanda ihop med en sked.

## Choklad- och kiwisorbet

### Ingredienser

- 4 kiwifruktar
- 60 g mörk choklad

### Gör så här

När du förberett ingredienserna enligt kapitel

Förbereda ingredienser:

- 1) Mata växelvis in kiwifruktarna och den hackade chokladen i påfyllningsröret ②.
- 2) Blanda sorbetsmeten en gång till med en sked.

## Hallon- och päronsorbet

### Ingredienser

- ca 100 g hallon
- 2 päron

### Gör så här

När du förberett ingredienserna enligt kapitel

Förbereda ingredienser:

- 1) Mata växelvis in hallon och päronbitar i påfyllningsröret ②.
- 2) Blanda sorbetsmeten en gång till med en sked.

## Persiko- och banansorbet

### Ingredienser

- 2 persikor
- 2 bananer
- Saften från en halv citron

### Gör så här

När du förberett ingredienserna enligt kapitel

Förbereda ingredienser:

- 1) Mata växelvis in bananer och persikobitar i påfyllnadsröret ②.
- 2) Tillsätt citronsaften och blanda sorbetsmeten med en sked.



## Spis treści

<b>Wstęp.....</b>	<b>26</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....</b>	<b>26</b>
<b>Zakres dostawy .....</b>	<b>26</b>
<b>Opis urządzenia .....</b>	<b>26</b>
<b>Dane techniczne .....</b>	<b>26</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa.....</b>	<b>27</b>
<b>Montaż .....</b>	<b>29</b>
<b>Przygotowanie składników .....</b>	<b>29</b>
<b>Korzystanie z urządzenia .....</b>	<b>30</b>
<b>Czyszczenie i konserwacja .....</b>	<b>30</b>
<b>Przechowywanie .....</b>	<b>31</b>
<b>Utylizacja .....</b>	<b>31</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH.....</b>	<b>31</b>
Serwis .....	32
Importer .....	32
<b>Przepisy.....</b>	<b>33</b>
Sorbet Tropicana .....	33
Sorbet melonowo-jagodowy .....	33
Sorbet bananowo-ananasowy .....	33
Sorbet bananowy .....	33
Sorbet kiwi-mango .....	34
Sorbet truskawkowo-ananasowy .....	34
Sorbet pistacjowo-jagodowy .....	34
Sorbet czekolada-kiwi .....	34
Sorbet malinowo-gruszkowy .....	35
Sorbet brzoskwiniowo-bananowy .....	35

## 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.

## Użycowanie 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

Maszynka do sorbetów

Instrukcja obsługi

## Opis urządzenia

- ① Włacznik/wyłącznik
- ② Podajnik
- ③ Obudowa wałka
- ④ Wałek napędowy
- ⑤ Wałek nożowy
- ⑥ Popychacz
- ⑦ Pokrywka popychacza
- ⑧ Kołpak końcowy
- ⑨ Wylot
- ⑩ Blok silnika
- ⑪ Schowek na kabel

## Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Pobór mocy: 200 W

Klasa ochrony: II 

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 specjalistie 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 chwytań 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.

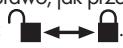
## ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ 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 MATERIAŁNE!

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

## Montaż

- 1) Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.
- 2) Wyczyść urządzenie, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
- 3) Ustaw blok silnika **10** na równym podłożu.
- 4) Wsuń wałek nożowy **5** w obudowę wałka **3**. Wałek napędowy **4** musi przy tym sięgać do tylnego otworu obudowy wałka **3**.
- 5) Przykręć kołpак końcowy **8** na tyle na obudowę wałka **3**, aby wylot **9** wskazywał do dołu, a kołpak końcowy **8** nie dawał się obracać dalej. Obróć 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**. Zatrzaszki na obudowie wałka **3** muszą przy tym zaczepić się za wycięcia w bloku silnika **10**. Obróć 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) Wsuń popychacz **6** w podajnik **2**.

## WSKAZÓWKA

- Można zdjąć pokrywkę popychacza **7**. Aby ją zdjąć:
  - Obróć pokrywkę popychacza **7** na tyle w lewo, aż będzie ją można zdjąć.
- Aby ją założyć:
  - Załącz pokrywkę popychacza **7** tak na popychacz **6**, aby oba zatrzaszki na pokrywce popychacza **7** wsunęły się przez wycięcia w popychaczu **6** i następnie obróć 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 łodygi 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.
- ◆ Włożyć przeznaczone do przygotowania owoce do torbek lub pojemnika do zamrażania żywności i włożyć 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 naciśnięciem 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 rozdrobnieniu wszystkich owoców zatrzymaj urządzenie, ustawiając włącznik/wyłącznik ① w położeniu O.
- 8) Wyciągnij wtyk kabla zasilającego.
- 9) Odkręć kołpак końcowy ⑧ i wyciągnij wałek nożowy ⑤ ostrożnie z obudowy wałka ③.
- 10) Zeskrub 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 OBRAŻEŃ!

- Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z wałkiem nożowym ⑤.

◆ Blok silnika ⑩ czyścić od zewnętrz 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 wysuszy urządzenie przed ponownym użyciem.

◆ Do czyszczenia zdejmij pokrywkę popychacza ⑦ z popychacza ⑥.

◆ Spłucz 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 ułożyć 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 **(1)** 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 lokalnego zakładu utylizacji odpadów.



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



Przestrzegaj oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami **(b)** i cyframi **(a)** o następującym znaczeniu:

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 wymiany 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 ścisłe 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](http://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](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 290459

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

## Przepisy

### WSKAZÓWKA

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 ②.
- 2) Wymieszaj tak powstały sorbet jeszcze raz łyżką.

## Sorbet melonowo-jagodowy

### Składniki

- ok. 200 g melona miodowego
- 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 miodowego i jagód do podajnika ②.
- 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 ② i wsuń go popychaczem ⑥ 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 ②.
- 2) Włóż gorzką czekoladę do podajnika ②.
- 3) Włóż drugiego banana do podajnika ②.

## 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 ②.
- 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 ②.
- 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 ②.
- 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 ②.
- 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 ②.
- 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 brzoskwiń do podajnika ②.
- 2) Dodaj sok z cytryny i wymieszaj tak powstały sorbet jeszcze raz łyżką.



## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>38</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>38</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>38</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>38</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>38</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>39</b>
<b>Zusammenbau</b> .....	<b>41</b>
<b>Zutaten vorbereiten</b> .....	<b>41</b>
<b>Gerät benutzen</b> .....	<b>42</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>42</b>
<b>Lagerung</b> .....	<b>43</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>43</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>43</b>
Service.....	44
Importeur.....	44
<b>Rezepte</b> .....	<b>45</b>
Tropicana-Sorbet .....	45
Melonen-Beeren-Sorbet .....	45
Bananen-Ananas-Sorbet .....	45
Bananen-Sorbet .....	45
Kiwi-Mango-Sorbet .....	46
Erdbeer-Ananas-Sorbet .....	46
Pistazien-Beeren-Sorbet .....	46
Schokoladen-Kiwi-Sorbet.....	46
Himbeer-Birnen-Sorbet .....	47
Pfirsich-Bananen-Sorbet .....	47

## 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

- ① Ein-/Aus-Schalter
- ② Einfüllschacht
- ③ Walzengehäuse
- ④ Antriebswelle
- ⑤ Messerwalze
- ⑥ Stopfer
- ⑦ Stopferdeckel
- ⑧ Endkappe
- ⑨ Auswurf
- ⑩ Motorblock
- ⑪ Kabelstaufach

## Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Aufnahmleistung: 200 W

Schutzklasse: II

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 ca. 1 Minute ausgeschaltet werden, so dass sich der Motor abkühlen kann.



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

## Sicherheitshinweise

### **⚠ STROMSCHLAGGEFAHR**

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



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

## ⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## Zusammenbau

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

## HINWEIS

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

Zum Abnehmen:

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

Zum Aufsetzen:

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

- 8) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Zutaten vorbereiten

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

## HINWEIS

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

## Gerät benutzen

- 1) Nehmen Sie die Früchte ca. 10 - 20 Minuten bevor Sie diese verwenden aus dem Gefrierfach.
- 2) Stellen Sie eine passende Schüssel unter den Auswurf ⑨.
- 3) Nehmen Sie den Stopfer ⑥ aus dem Einfüllschacht ②.
- 4) Geben Sie die vorbereiteten Früchte in den Einfüllschacht ②.
- 5) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ① ein (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 harthäckigen 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 Kabelstaufach ⑩ an der Unterseite des Gerätes.
- ◆ Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort auf.

## Entsorgung

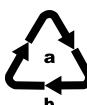


**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

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.



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 (b) und Ziffern (a) 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 Produkteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

## Service

### DE Service Deutschland

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

### 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 290459

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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

## Rezepte

### HINWEIS

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungssangaben 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.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Tietojen tila · Informationsstatus

Stan informacji · Stand der Informationen:

11/2017 · Ident.-No.: SSM200A1-092017-1

IAN 290459