

# SILVER CREST®



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



## SORBET-MAKER SORBET MAKER SORBETIÈRE SSM 200 A1

DE AT CH

### SORBET-MAKER

Bedienungsanleitung

FR BE

### SORBETIÈRE

Mode d'emploi

CZ

### VÝROBNÍK SORBETU

Návod k obsluze

PT

### SORVETEIRA

Manual de instruções

GB IE

### SORBET MAKER

Operating instructions

NL BE

### SORBET MAKER

Gebruiksaanwijzing

ES

### MÁQUINA PARA SORBETES

Instrucciones de uso

IAN 290459



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.

---

CZ

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

---

ES

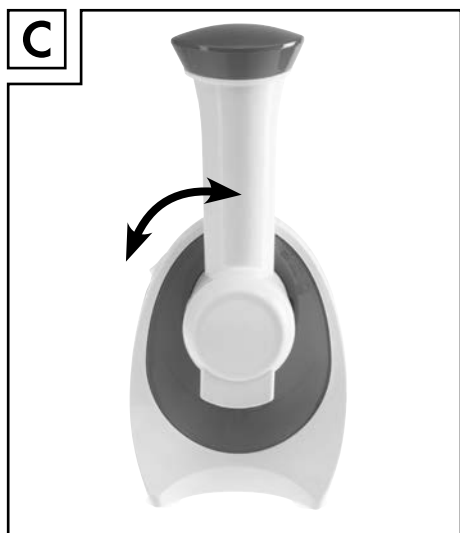
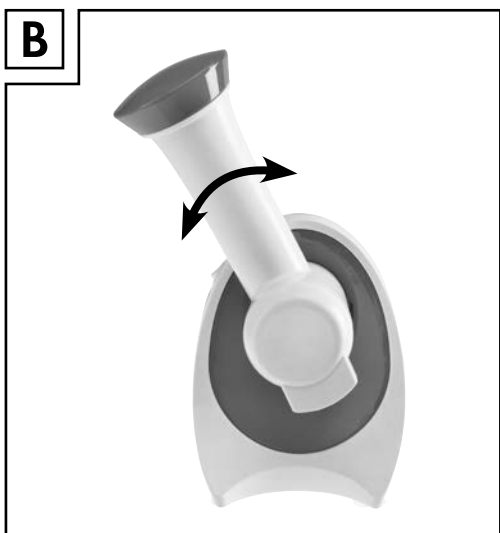
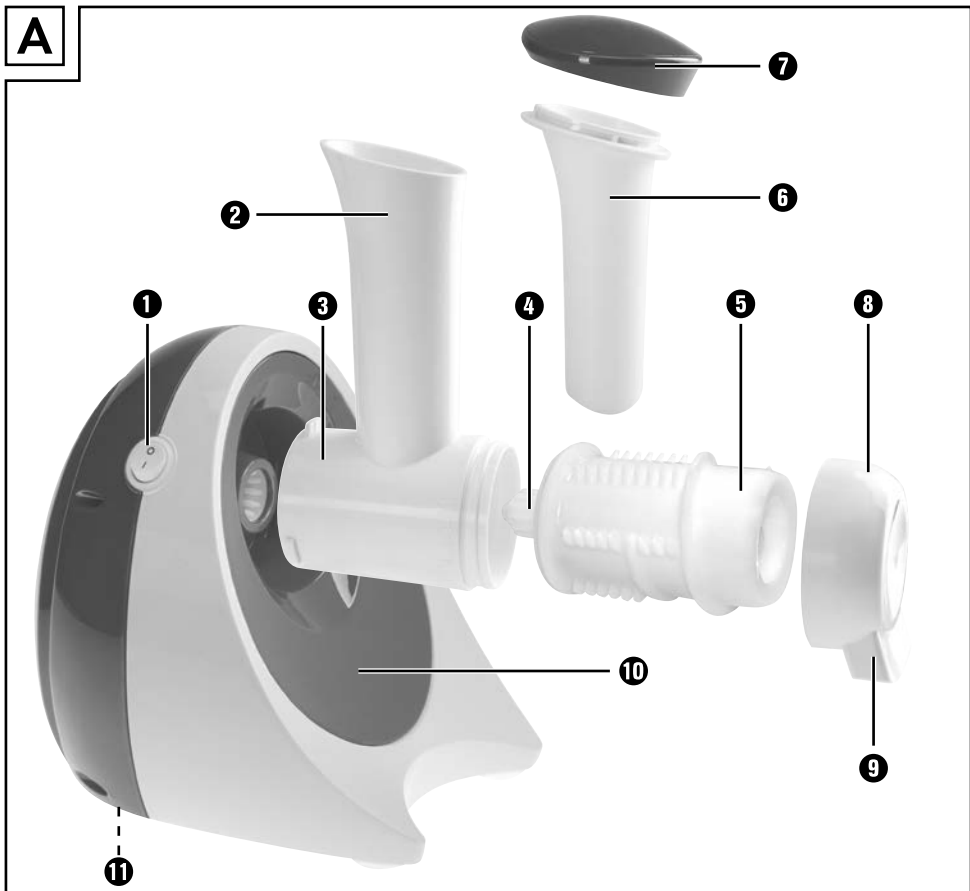
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

---

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

|          |                        |        |    |
|----------|------------------------|--------|----|
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung    | Seite  | 1  |
| GB/IE    | Operating instructions | Page   | 13 |
| FR/BE    | Mode d'emploi          | Page   | 25 |
| NL/BE    | Gebruiksaanwijzing     | Pagina | 37 |
| CZ       | Návod k obsluze        | Strana | 49 |
| ES       | Instrucciones de uso   | Página | 61 |
| PT       | Manual de instruções   | Página | 73 |



# Inhaltsverzeichnis

|  |          |
|--|----------|
| <b>Einleitung</b> .....                          | <b>2</b> |
| <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....         | <b>2</b> |
| <b>Lieferumfang</b> .....                        | <b>2</b> |
| <b>Gerätebeschreibung</b> .....                  | <b>2</b> |
| <b>Technische Daten</b> .....                    | <b>2</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                 | <b>3</b> |
| <b>Zusammenbau</b> .....                         | <b>5</b> |
| <b>Zutaten vorbereiten</b> .....                 | <b>5</b> |
| <b>Gerät benutzen</b> .....                      | <b>6</b> |
| <b>Reinigen und Pflegen</b> .....                | <b>6</b> |
| <b>Lagerung</b> .....                            | <b>7</b> |
| <b>Entsorgung</b> .....                          | <b>7</b> |
| <b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> ..... | <b>7</b> |
| Service .....                                    | 8        |
| Importeur .....                                  | 8        |
| <b>Rezepte</b> .....                             | <b>9</b> |
| Tropicana-Sorbet .....                           | 9        |
| Melonen-Beeren-Sorbet .....                      | 9        |
| Bananen-Ananas-Sorbet .....                      | 9        |
| Bananen-Sorbet .....                             | 9        |
| Kiwi-Mango-Sorbet .....                          | 10       |
| Erdbeer-Ananas-Sorbet .....                      | 10       |
| Pistazien-Beeren-Sorbet .....                    | 10       |
| Schokoladen-Kiwi-Sorbet .....                    | 10       |
| Himbeer-Birnen-Sorbet .....                      | 11       |
| Pfirsich-Bananen-Sorbet .....                    | 11       |

## 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 Kabelstufach

## Technische Daten

|                   |  |
|-------------------|--|
| Nennspannung:     | 220 - 240 V ~, 50 Hz   |
| Aufnahmeleistung: | 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 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.



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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 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 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

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Introduction</b> .....                     | <b>14</b> |
| <b>Intended use</b> .....                     | <b>14</b> |
| <b>Package contents</b> .....                 | <b>14</b> |
| <b>Description of the appliance</b> .....     | <b>14</b> |
| <b>Technical data</b> .....                   | <b>14</b> |
| <b>Safety guidelines</b> .....                | <b>15</b> |
| <b>Assembly</b> .....                         | <b>17</b> |
| <b>Preparing ingredients</b> .....            | <b>17</b> |
| <b>Using the appliance</b> .....              | <b>18</b> |
| <b>Cleaning and care</b> .....                | <b>18</b> |
| <b>Storage</b> .....                          | <b>19</b> |
| <b>Disposal</b> .....                         | <b>19</b> |
| <b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> ..... | <b>19</b> |
| Service .....                                 | 20        |
| Importer .....                                | 20        |
| <b>Recipes</b> .....                          | <b>21</b> |
| Tropicana sorbet .....                        | 21        |
| Melon & berry sorbet .....                    | 21        |
| Banana & pineapple sorbet .....               | 21        |
| Banana sorbet .....                           | 21        |
| Kiwi-Mango Sorbet .....                       | 22        |
| Strawberry and pineapple sorbet .....         | 22        |
| Pistachio & berry sorbet .....                | 22        |
| Chocolate kiwi sorbet .....                   | 22        |
| Raspberry & pear sorbet .....                 | 23        |
| Peach & banana sorbet .....                   | 23        |



## 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

- 1 On/Off switch
- 2 Feeding tube
- 3 Roller housing
- 4 Drive shaft
- 5 Blade roller
- 6 Pusher
- 7 Pusher lid
- 8 End cap
- 9 Outlet
- 10 Motor unit
- 11 Cable storage compartment

## Technical data

|                   |  |
|-------------------|--|
| Rated voltage:    | 220 - 240 V ~, 50 Hz   |
| Rated input:      | 200 W  |
| Protection class: | II  |
| 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.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ 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.

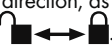


## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ 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 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 0 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

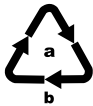


**Never dispose of the appliance in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

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.



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



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (b) and numbers (a) 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](http://www.lidl-service.com).

## Service

### GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto: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](mailto:kompernass@lidl.ie)

IAN 290459

## 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](http://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

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Introduction</b> .....                        | <b>26</b> |
| <b>Usage conforme</b> .....                      | <b>26</b> |
| <b>Matériel livré</b> .....                      | <b>26</b> |
| <b>Description de l'appareil</b> .....           | <b>26</b> |
| <b>Caractéristiques techniques</b> .....         | <b>26</b> |
| <b>Consignes de sécurité</b> .....               | <b>27</b> |
| <b>Assemblage</b> .....                          | <b>29</b> |
| <b>Préparer les ingrédients</b> .....            | <b>29</b> |
| <b>Utilisation de l'appareil</b> .....           | <b>30</b> |
| <b>Nettoyage et entretien</b> .....              | <b>30</b> |
| <b>Entreposage</b> .....                         | <b>31</b> |
| <b>Mise au rebut</b> .....                       | <b>31</b> |
| <b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> ..... | <b>31</b> |
| Service après-vente .....                        | 32        |
| Importateur .....                                | 32        |
| <b>Recettes</b> .....                            | <b>33</b> |
| Sorbet Tropicana .....                           | 33        |
| Sorbet melon et fruits des bois .....            | 33        |
| Sorbet banane et ananas .....                    | 33        |
| Sorbet banane .....                              | 33        |
| Sorbet kiwi et mangue .....                      | 34        |
| Sorbet fraise, banane et ananas .....            | 34        |
| Sorbet pistache et baies .....                   | 34        |
| Sorbet chocolat et kiwi .....                    | 34        |
| Sorbet framboise et poire .....                  | 35        |
| Sorbet pêche et banane .....                     | 35        |

## 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

- 1 Interrupteur Marche/Arrêt
- 2 Goulotte
- 3 Boîtier du rouleau
- 4 Arbre d'entraînement
- 5 Rouleau de coupe
- 6 Poussoir
- 7 Couvercle de poussoir
- 8 Coiffe
- 9 Orifice d'éjection
- 10 Bloc-moteur
- 11 Casier de rangement de câble

## Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~, 50 Hz

Puissance consommée : 200 W

Classe de protection : II 

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, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

## 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.

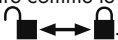


## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ 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 6 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 saletés 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

- ◆ Veillez 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 jamais jeter l'appareil avec les ordures ménagères. 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.



L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible d'éliminer auprès de centres de recyclage proches de chez vous.



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (b) et des numéros (a) qui ont la signification suivante :

- 1-7 : Plastiques
- 20-22 : Papier et carton
- 80-98 : Matériaux composites

## Garantie de Kompennass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

### Conditions de garantie

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

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

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

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

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

## Étendue de la garantie

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

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

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

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

## Service après-vente

**FR** **Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

**BE** **Service Belgique**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 290459

## 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.

KOMPENASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
ALLEMAGNE  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Recettes

### REMARQUE

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

### Sorbet Tropicana

#### Ingrédients

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

#### Préparation

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

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

### Sorbet melon et fruits des bois

#### Ingrédients

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

#### Préparation

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

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

### Sorbet banane et ananas

#### Ingrédients

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

#### Préparation

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

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

### Sorbet banane

#### Ingrédients

- 2 bananes
- 60 g de chocolat noir

#### Préparation

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

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

## Sorbet kiwi et mangue

### Ingrédients

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

### Préparation

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

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

## Sorbet fraise, banane et ananas

### Ingrédients

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

### Préparation

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

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

## Sorbet pistache et baies

### Ingrédients

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

### Préparation

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

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

## Sorbet chocolat et kiwi

### Ingrédients

- 4 kiwis
- 60 g de chocolat noir

### Préparation

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

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

## **Sorbet framboise et poire**

### **Ingrédients**

- env. 100 g de framboises
- 2 poires

### **Préparation**

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

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

## **Sorbet pêche et banane**

### **Ingrédients**

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

### **Préparation**

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

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



# Inhoud

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Inleiding</b> .....                                 | <b>38</b> |
| <b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> ..... | <b>38</b> |
| <b>Inhoud van het pakket</b> .....                     | <b>38</b> |
| <b>Productbeschrijving</b> .....                       | <b>38</b> |
| <b>Technische gegevens</b> .....                       | <b>38</b> |
| <b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....                  | <b>39</b> |
| <b>Montage</b> .....                                   | <b>41</b> |
| <b>Ingrediënten prepareren</b> .....                   | <b>41</b> |
| <b>Apparaat gebruiken</b> .....                        | <b>42</b> |
| <b>Reiniging en onderhoud</b> .....                    | <b>42</b> |
| <b>Opbergen</b> .....                                  | <b>43</b> |
| <b>Afvoeren</b> .....                                  | <b>43</b> |
| <b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....       | <b>43</b> |
| Service .....  | 44        |
| Importeur .....  | 44        |
| <b>Recepten</b> .....                                  | <b>45</b> |
| Tropicana-sorbet .....                                 | 45        |
| Meloen-bessen-sorbet .....                             | 45        |
| Banaan-ananas-sorbet .....                             | 45        |
| Banaan-sorbet .....                                    | 45        |
| Kiwi-mango-sorbet .....                                | 46        |
| Aardbei-ananas-sorbet .....                            | 46        |
| Pistache-bessen-sorbet .....                           | 46        |
| Chocola-kiwi-sorbet .....                              | 46        |
| Framboos-peer-sorbet .....                             | 47        |
| Perzik-banaan-sorbet .....                             | 47        |



## Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe 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

- 1 Aan-/uitknop
- 2 Vulschacht
- 3 Rolbehuizing
- 4 Aandrijfas
- 5 Messenrol
- 6 Stopper
- 7 Deksel stopper
- 8 Eindkap
- 9 Uitworp
- 10 Motorblok
- 11 Snoeropbergvak

## Technische gegevens

Nominale spanning: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Vermogen: 200 W

Beschermingsklasse: II 

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 het 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 apparaat 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



**Gooi het apparaat in geen geval weg 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 gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



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 (b) en cijfers (a) met de volgende betekenis:

- 1-7: kunststoffen
- 20-22: papier en karton
- 80-98: composietmaterialen

## Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

### Garantievoorwaarden

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

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen.

Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

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

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

## Garantieomvang

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

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

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

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

## Afhandeling bij een garantiekwestie

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

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

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



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

## Service

### **NL** Service Nederland

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

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

### **BE** Service België

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

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

IAN 290459

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

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

## Recepten

### OPMERKING

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

### Tropicana-sorbet

#### Ingrediënten

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

#### Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten pre- pareren":

- 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 pre- pareren":

- 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 pre- pareren":

- 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 pre- pareren":

- 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 sorbetmassa 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.



## Obsah

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Úvod</b> .....                                       | <b>50</b> |
| <b>Použití v souladu s určením</b> .....                | <b>50</b> |
| <b>Rozsah dodávky</b> .....                             | <b>50</b> |
| <b>Popis přístroje</b> .....                            | <b>50</b> |
| <b>Technické údaje</b> .....                            | <b>50</b> |
| <b>Bezpečnostní pokyny</b> .....                        | <b>51</b> |
| <b>Sestavení</b> .....                                  | <b>53</b> |
| <b>Příprava ingrediencí</b> .....                       | <b>53</b> |
| <b>Používání přístroje</b> .....                        | <b>54</b> |
| <b>Čištění a údržba</b> .....                           | <b>54</b> |
| <b>Skladování</b> .....                                 | <b>55</b> |
| <b>Likvidace</b> .....                                  | <b>55</b> |
| <b>Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH</b> ..... | <b>55</b> |
| Servis .....  | 56        |
| Dovozce .....   | 56        |
| <b>Recepty</b> .....                                    | <b>57</b> |
| Sorbet Tropicana .....                                  | 57        |
| Sorbet z melounu a bobulovitých plodů .....             | 57        |
| Sorbet z ananasu a banánu .....                         | 57        |
| Banánový sorbet .....                                   | 57        |
| Sorbet z kiwi a manga .....                             | 58        |
| Sorbet z ananasu a jahod .....                          | 58        |
| Sorbet s pistáciemi a bobulovitým ovocem .....          | 58        |
| Sorbet z kiwi a čokolády .....                          | 58        |
| Sorbet z malin a hrušek .....                           | 59        |
| Sorbet z broskví a banánu .....                         | 59        |

## 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 poklady.

## 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

- 1 zapínač/vypínač
- 2 plnicí šachta
- 3 těleso válce
- 4 hnací hřídel
- 5 nožový válec
- 6 pěchovadlo
- 7 víko pěchovadla
- 8 koncová krytka
- 9 výhoz
- 10 motorový blok
- 11 přihrádka pro uložení kabelu

## Technické údaje

Jmenovité napětí: 220 - 240 V ~, 50 Hz  
Příkon: 200 W  
Třída ochrany: II □  
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 nechte 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 vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ 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 přírodní 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 krytkou 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:
  - Nasadte 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!

- Nezpracovávejte ovoce s peckami nebo jádry.
  - Nezpracovávejte celé ořechy.
  - Nezpracovávejte 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 rozdrobit 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 misku.
- 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** rozdrčené ovoce. Pokud pěchovadlo **6** nelze tlačit 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 rozdrčeno 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 přihrádky 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



**Přístroj v žádném případě nevyhazujte do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.**

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťovanou obcí. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze v komunálních sběrných dvorech odevzdat k recyklaci.



Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte 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 zákazníku,

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](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

## Servis

**CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompennass@lidl.cz](mailto:kompennass@lidl.cz)

IAN 290459

## 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.kompennass.com](http://www.kompennass.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 ②.
- 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 ②.
- 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 ② a posouvejte je pěchovadlem ⑥ 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 ②.
- 2) Dejte hořkou čokoládu do plnicí šachty ②.
- 3) Dejte druhý banán do plnicí šachty ②.

## 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 ②.
- 2) Promíchejte vzniklý sorbet ještě jednou lžící.

## Sorbet z ananasu a jahod

### Ingredience

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

### Příprava

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

- 1) Dejte střídavě ovoce do plnicí šachty ②.
- 2) Přidejte nastrohaný 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 pořete jí banán.
- 2) Dejte banán a bobulovité ovoce do plnicí šachty ②.
- 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 ②.
- 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 ②.
- 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 ②.
- 2) Přidejte citronovou šťávu a promíchejte vzniklý sorbet ještě jednou lžící.



# Índice

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Introducción</b> .....                        | <b>62</b> |
| <b>Uso previsto</b> .....                        | <b>62</b> |
| <b>Volumen de suministro</b> .....               | <b>62</b> |
| <b>Descripción del aparato</b> .....             | <b>62</b> |
| <b>Características técnicas</b> .....            | <b>62</b> |
| <b>Indicaciones de seguridad</b> .....           | <b>63</b> |
| <b>Montaje</b> .....                             | <b>65</b> |
| <b>Preparación de los ingredientes</b> .....     | <b>65</b> |
| <b>Uso del aparato</b> .....                     | <b>66</b> |
| <b>Limpieza y mantenimiento</b> .....            | <b>66</b> |
| <b>Almacenamiento</b> .....                      | <b>67</b> |
| <b>Desecho</b> .....                             | <b>67</b> |
| <b>Garantía de Kompernass Handels GmbH</b> ..... | <b>67</b> |
| Asistencia técnica .....                         | 68        |
| Importador .....                                 | 68        |
| <b>Recetas</b> .....                             | <b>69</b> |
| Sorbete Tropicana .....                          | 69        |
| Sorbete de melón y frutas del bosque .....       | 69        |
| Sorbete de plátano y piña .....                  | 69        |
| Sorbete de plátano .....                         | 69        |
| Sorbete de kiwi y mango .....                    | 70        |
| Sorbete de fresa y piña .....                    | 70        |
| Sorbete de pistachos y frutas del bosque .....   | 70        |
| Sorbete de chocolate y kiwi .....                | 70        |
| Sorbete de frambuesa y pera .....                | 71        |
| Sorbete de melocotón y plátano .....             | 71        |



## Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Uso previsto

Este aparato sirve exclusivamente para la preparación de sorbetes. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

## Volumen de suministro

Máquina para sorbetes

Instrucciones de uso

## Descripción del aparato

- 1 Interruptor de encendido/apagado
- 2 Tubo de llenado
- 3 Carcasa del cilindro
- 4 Eje de accionamiento
- 5 Cilindro de corte
- 6 Empujador
- 7 Tapa del empujador
- 8 Tapa final
- 9 Salida
- 10 Bloque motor
- 11 Enrollables

## Características técnicas

Tensión nominal: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Consumo de potencia: 200 W

Clase de protección: II 

Duración del funcionamiento corto 2 minutos

### Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) indica el tiempo durante el que un aparato puede funcionar sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Tras la duración del funcionamiento corto (KB) indicada, deberá apagarse el aparato un minuto aprox., hasta que el motor se haya enfriado.



Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

## Indicaciones de seguridad

### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada conforme a la normativa con una tensión de red de 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ▶ En caso de fallos de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de la base de enchufe.
- ▶ Cuando extraiga el cable de red de la base de enchufe, tire siempre de la clavija y no del propio cable.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- ▶ El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie. Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- ▶ No toque el bloque motor, el cable de red ni la clavija de red con las manos húmedas.
- ▶ Si el cable de red o el bloque motor están dañados, debe encargar la reparación del aparato al personal especializado antes de volver a utilizarlo.
- ▶ No debe abrir la carcasa del bloque motor del aparato. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica inmediatamente después de su uso. El aparato solo estará totalmente desconectado de la corriente si se extrae la clavija de red de la base de enchufe.



No sumerja nunca el bloque motor del aparato en líquidos y evite la penetración de líquidos en su carcasa.




## **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Guarde el aparato y el cable de red en un lugar fuera del alcance de los niños.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Existe riesgo de lesiones al manipular las cuchillas afiladas. Vuelva a montar el aparato después de su utilización y limpieza para evitar lesiones con las cuchillas sueltas. Guarde las cuchillas fuera del alcance de los niños.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ No introduzca nunca la mano en los orificios del aparato. Salvo el empujador y los alimentos que deban procesarse, no introduzca nunca objetos extraños en los orificios del aparato. De lo contrario, existe un riesgo considerable de accidentes.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.

## **¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ ¡No intente triturar hielo con el aparato! ¡De lo contrario, quedará dañado!

## Montaje

- 1) Retire el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.
- 2) Limpie el aparato como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- 3) Coloque el bloque motor 10 sobre una superficie uniforme.
- 4) Introduzca el cilindro de corte 5 en la carcasa del cilindro 3. Para ello, el eje de accionamiento 4 debe sobresalir por el orificio trasero de la carcasa del cilindro 3.
- 5) Enrosque la tapa final 8 en la carcasa del cilindro 3 hasta que la salida 9 apunte hacia abajo y la tapa final 8 no pueda seguir enroscándose. Para ello, gire la tapa final 8 en sentido horario de la manera indicada en la carcasa del cilindro 3: 
- 6) Inserte la carcasa del cilindro 3 montada en el bloque motor 10 de forma que el tubo de llenado 2 quede ligeramente ladeado (consulte la figura B de la página desplegable). La flecha de la carcasa del cilindro 3 debe apuntar hacia el símbolo  del bloque motor 10. Para ello, los salientes de la carcasa del cilindro 3 deben encajar en los orificios del bloque motor 10. Gire la carcasa del cilindro 3 hasta que el tubo de llenado 2 apunte hacia arriba, la flecha de la carcasa del cilindro 3 apunte hacia el símbolo  del bloque motor 10 y la carcasa del cilindro 3 quede encastrada (consulte la figura C de la página desplegable).
- 7) Coloque el empujador 6 en el tubo de llenado 2.

## INDICACIÓN

► Puede desmontarse la tapa del empujador 7.  
Desmontaje:

- Gire la tapa del empujador 7 en sentido antihorario hasta que pueda retirarse.

Montaje:

- Coloque la tapa del empujador 7 en el empujador 6 de forma que los dos salientes de la tapa del empujador 7 se deslicen a través de los orificios del empujador 6 y, a continuación, gire la tapa del empujador 7 en sentido horario hasta que quede encastrada.

- 8) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. El aparato estará ahora listo para funcionar.

## Preparación de los ingredientes

### ¡ATENCIÓN!

### ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- No procese frutas con huesos o semillas.
- No procese frutos secos enteros.
- No procese cubitos de hielo.

- ◆ Pele las frutas con piel, como los plátanos o kiwis.
- ◆ Retire las semillas, los huesos o los vástagos de las frutas.
- ◆ Corte las frutas en trozos pequeños para que quepan sin problemas en el tubo de llenado 2.
- ◆ Los ingredientes del estilo de tabletas de chocolate deben triturarse en trozos pequeños.
- ◆ Coloque las frutas preparadas en bolsas o recipientes aptos para el congelado e introdúzcalas en el congelador durante aprox. 24 horas (-18 °C).

## INDICACIÓN

- En vez de congelar las frutas frescas, también pueden utilizarse los preparados de frutas ya congeladas.

## Uso del aparato

- 1) Extraiga las frutas del congelador unos 10-20 minutos antes de su procesamiento.
- 2) Coloque un recipiente adecuado bajo la salida **9**.
- 3) Extraiga el empujador **6** del tubo de llenado **2**.
- 4) Introduzca la fruta preparada en el tubo de llenado **2**.
- 5) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado **1** (posición I).
- 6) Con ayuda del empujador **6**, introduzca las frutas en el aparato ejerciendo una ligera presión. Tras unos instantes, la fruta triturada saldrá por la salida **9**. Si ya no puede presionarse el empujador **6** más hacia abajo, retírelo y, si lo desea, añada más frutas o ingredientes.

### INDICACIÓN

- ▶ Si desea preparar un sorbete con distintas frutas/ingredientes, introduzca las distintas frutas de manera alterna en el tubo de llenado **2**. De esta manera, las frutas se mezclarán directamente.
- 7) Una vez trituradas todas las frutas, ajuste el interruptor de encendido/apagado **1** en la posición O para detener el aparato.
  - 8) Tras esto, extraiga la clavija de red.
  - 9) Desenrosque la tapa final **8** y retire cuidadosamente el cilindro de corte **5** de la carcasa del cilindro **3**.
  - 10) Raspe con un cuchillo o similar los restos de frutas que se encuentren entre las cuchillas del cilindro de corte **5** y añádalos al sorbete del recipiente.
  - 11) Mezcle bien el contenido del recipiente.
- Tras esto, podrá servir el sorbete.

## Limpieza y mantenimiento

### ⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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



No sumerja nunca el bloque motor **10** en líquidos y evite la penetración de líquidos en la carcasa del bloque motor **10**.

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Proceda cuidadosamente con el cilindro de corte **5**.
- ◆ Después de cada uso, limpie el bloque motor **10** con un paño húmedo. En caso de suciedad persistente, añada al paño un producto de limpieza suave. A continuación, aclare con agua limpia. Asegúrese de que no quede ningún resto del producto de limpieza en el aparato y de que esté totalmente seco antes de volver a utilizarlo.
  - ◆ Para la limpieza, retire la tapa del empujador **7** del empujador **6**.
  - ◆ Limpie el empujador **6**, la tapa del empujador **7**, el cilindro de corte **5**, la tapa final **8** y la carcasa del cilindro **3** en agua templada con un poco de producto de limpieza.
  - ◆ Antes de volver a utilizar el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

### INDICACIÓN



El cilindro de corte **5**, el empujador **6**, la tapa del empujador **7**, la tapa final **8** y la carcasa del cilindro **3** también pueden limpiarse en el lavavajillas.

Es preferible colocar las piezas en la bandeja superior del lavavajillas y tenga en cuenta que no se enganche ninguna. De otro modo, podrían deformarse.

## Almacenamiento

- ◆ Limpie bien el aparato antes de almacenarlo.
- ◆ Coloque el cable y la clavija en el enrollacables **II** de la parte inferior del aparato.
- ◆ Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

## Desecho

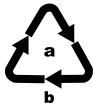


**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.**

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (b) y cifras (a) que significan lo siguiente:

- 1-7: plásticos
- 20-22: papel y cartón
- 80-98: materiales compuestos

## Garantía de Kompennass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

### Condiciones de la garantía

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

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

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

### Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

## Alcance de la garantía

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

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

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

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

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

## Asistencia técnica

### ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/  
llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/  
llamada (tarifa reducida))

E-Mail: [kompennass@lidl.es](mailto:kompennass@lidl.es)

IAN 290459

## Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

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

## Recetas

### INDICACIÓN

Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal.

### Sorbete Tropicana

#### Ingredientes

- Aprox. 160 g de piña
- 1 naranja
- 1/2 mango (aprox. 100 - 150 g)

#### Preparación

Una vez preparados los ingredientes de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los ingredientes":

- 1) Introduzca de forma alterna los trozos de piña, naranja y mango en el tubo de llenado ②.
- 2) Revuelva el sorbete con una cuchara para mezclarlo bien.

### Sorbete de melón y frutas del bosque

#### Ingredientes

- Aprox. 200 g de melón
- Aprox. 100 g de frutas del bosque (p. ej., preparados de frutas del bosque ya congeladas)
- 2 cucharadas soperas de coco o chocolate rallado

#### Preparación

Una vez preparados los ingredientes de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los ingredientes":

- 1) Introduzca de forma alterna los trozos de melón y las frutas del bosque en el tubo de llenado ②.
- 2) Añada el coco o el chocolate rallado al sorbete y mézclelo todo bien con una cuchara.

### Sorbete de plátano y piña

#### Ingredientes

- 1 plátano
- Aprox. 160 g de piña
- 1 cucharadita de coco rallado

#### Preparación

Una vez preparados los ingredientes de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los ingredientes":

- 1) Coloque el plátano en el tubo de llenado ② e introdúzcalo con el empujador ⑤ en el aparato. Añada los trocitos de piña.
- 2) Añada el coco rallado al sorbete y mézclelo todo bien con una cuchara.

### Sorbete de plátano

#### Ingredientes

- 2 plátanos
- 60 g de chocolate amargo

#### Preparación

Una vez preparados los ingredientes de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los ingredientes":

- 1) Introduzca un plátano en el tubo de llenado ②.
- 2) Añada el chocolate amargo en el tubo de llenado ②.
- 3) Introduzca el segundo plátano en el tubo de llenado ②.



## Sorbete de kiwi y mango

### Ingredientes

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

### Preparación

Una vez preparados los ingredientes de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los ingredientes":

- 1) Introduzca la fruta preparada de manera alterna en el tubo de llenado ②.
- 2) Revuelva el sorbete con una cuchara para mezclarlo bien.

## Sorbete de fresa y piña

### Ingredientes

- 7 fresas
- Aprox. 160 g de piña
- 1 cucharadita de coco rallado

### Preparación

Una vez preparados los ingredientes de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los ingredientes":

- 1) Introduzca la fruta preparada de manera alterna en el tubo de llenado ②.
- 2) Añada el coco rallado al sorbete y mézclelo todo bien con una cuchara.

## Sorbete de pistachos y frutas del bosque

### Ingredientes

- Aprox. 100 g de frutas del bosque (p. ej., preparados de frutas del bosque ya congeladas)
- 1 plátano
- Aprox. 15 g de pistachos pelados y troceados
- 1 vaina de vainilla

### Preparación

Una vez preparados los ingredientes de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los ingredientes":

- 1) Raspe el interior de la vaina de vainilla para extraer las semillas y unte el plátano con ellas.
- 2) Introduzca el plátano y las frutas del bosque en el tubo de llenado ②.
- 3) Añada los pistachos al sorbete y mézclelo todo bien con una cuchara.

## Sorbete de chocolate y kiwi

### Ingredientes

- 4 kiwis
- 60 g de chocolate amargo

### Preparación

Una vez preparados los ingredientes de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los ingredientes":

- 1) Introduzca los kiwis de manera alterna con el chocolate amargo triturado en el tubo de llenado ②.
- 2) Revuelva el sorbete con una cuchara para mezclarlo bien.

## **Sorbete de frambuesa y pera**

### **Ingredientes**

- Aprox. 100 g de frambuesas
- 2 peras

### **Preparación**

Una vez preparados los ingredientes de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los ingredientes":

- 1) Introduzca las frambuesas y las peras de manera alterna en el tubo de llenado ②.
- 2) Revuelva el sorbete con una cuchara para mezclarlo bien.

## **Sorbete de melocotón y plátano**

### **Ingredientes**

- 2 melocotones
- 2 plátanos
- El zumo de medio limón

### **Preparación**

Una vez preparados los ingredientes de la manera descrita en el capítulo "Preparación de los ingredientes":

- 1) Introduzca los plátanos y los trozos de melocotón de manera alterna en el tubo de llenado ②.
- 2) Añada el zumo de limón y mezcle bien el sorbete con una cuchara.



# Índice

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Introdução</b> .....                          | <b>74</b> |
| <b>Utilização correta</b> .....                  | <b>74</b> |
| <b>Conteúdo da embalagem</b> .....               | <b>74</b> |
| <b>Descrição do aparelho</b> .....               | <b>74</b> |
| <b>Dados técnicos</b> .....                      | <b>74</b> |
| <b>Instruções de segurança</b> .....             | <b>75</b> |
| <b>Montagem</b> .....                            | <b>77</b> |
| <b>Preparação dos ingredientes</b> .....         | <b>77</b> |
| <b>Utilização do aparelho</b> .....              | <b>78</b> |
| <b>Limpeza e conservação</b> .....               | <b>78</b> |
| <b>Armazenamento</b> .....                       | <b>79</b> |
| <b>Eliminação</b> .....                          | <b>79</b> |
| <b>Garantia da Kompernass Handels GmbH</b> ..... | <b>79</b> |
| Assistência Técnica .....                        | 80        |
| Importador .....                                 | 80        |
| <b>Receitas</b> .....                            | <b>81</b> |
| Sorvete Tropicana .....                          | 81        |
| Sorvete de meloa e bagas .....                   | 81        |
| Sorvete de banana e ananás .....                 | 81        |
| Sorvete de banana .....                          | 81        |
| Sorvete de quivi e manga .....                   | 82        |
| Sorvete de morango e ananás .....                | 82        |
| Sorvete de pistácios e bagas .....               | 82        |
| Sorvete de chocolate e quivi .....               | 82        |
| Sorvete de pera e framboesas .....               | 83        |
| Sorvete de banana e pêssego .....                | 83        |

## Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

## Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para fazer sorvete. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

## Conteúdo da embalagem

Sorveteira

Manual de instruções

## Descrição do aparelho

- 1 Interruptor Ligar/Desligar
- 2 Compartimento de enchimento
- 3 Caixa do cilindro
- 4 Eixo de acionamento
- 5 Cilindro porta-lâminas
- 6 Calcador
- 7 Tampa do calcador
- 8 Tampa final
- 9 Ejetor
- 10 Bloco do motor
- 11 Compartimento do cabo

## Dados técnicos

Tensão nominal: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Potência de consumo: 200 W

Classe de proteção: II 

Período de funcionamento temporário: 2 minutos

### Período de funcionamento temporário

O período de funcionamento temporário indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e ocorram danos. Após o tempo de funcionamento temporário indicado, o aparelho deverá ser desligado durante aprox. 1 minuto, de forma que o motor possa arrefecer.



Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

**Instruções de segurança****⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO**

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Em caso de avarias de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- ▶ Não retire a ficha da tomada, puxando pelo cabo de alimentação.
- ▶ Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- ▶ Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre. No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- ▶ Nunca toque no bloco do motor, no cabo de alimentação ou na ficha elétrica com as mãos molhadas.
- ▶ Se o cabo de alimentação ou o bloco do motor estiverem danificados, o aparelho deve ser reparado por um técnico antes de voltar a ser utilizado.
- ▶ Não abra a caixa do bloco do motor do aparelho. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.
- ▶ Após a utilização, desligue imediatamente o aparelho da corrente. Este só fica totalmente isento de corrente, quando retira a ficha da tomada.



Nunca mergulhe o bloco do motor em líquidos nem permita que penetrem líquidos na caixa do bloco do motor.

## **⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ Guarde o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear as lâminas afiadas. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir nas lâminas desprotegidas. Mantenha as lâminas fora do alcance das crianças.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Nunca coloque as mãos nas aberturas do aparelho. Nunca introduza quaisquer objetos nas mesmas – com a exceção do calcador e dos alimentos a preparar. Caso contrário, pode existir um elevado risco de acidentes!
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.



## **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- ▶ Não tente triturar cubos de gelo com este aparelho!  
Isto leva à ocorrência de danos no aparelho!

## Montagem

- 1) Remova o material de embalagem e eventuais autocolantes do aparelho.
- 2) Limpe o aparelho, tal como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- 3) Coloque o bloco do motor 10 sobre uma superfície plana.
- 4) Desloque o cilindro porta-lâminas 5 para dentro da caixa do cilindro 3. O eixo de acionamento 4 tem de sobressair da abertura traseira da caixa do cilindro 3.
- 5) Aparafuse a tampa final 8 na caixa do cilindro 3, até que o ejetor 9 fique voltado para baixo e deixe de ser possível rodar a tampa final 8. Rode, ao mesmo tempo, a tampa final 8 no sentido dos ponteiros do relógio, tal como indicado na caixa do cilindro 3:



- 6) Introduza a caixa do cilindro 3 montada no bloco do motor 10, de modo que o compartimento de enchimento 2 fique ligeiramente deslocado (ver figura B na página desdobrável). A seta na caixa do cilindro 3 tem de ficar voltada para o símbolo  no bloco do motor 10. Os dispositivos de fixação na caixa do cilindro 3 têm de encaixar nos entalhes do bloco do motor 10. Rode a caixa do cilindro 3, de modo que o compartimento de enchimento 2 fique voltado para cima, a seta na caixa do cilindro 3 fique voltada para o símbolo  no bloco do motor 10 e a caixa do cilindro 3 encaixe (ver figura C na página desdobrável).
- 7) Introduza o calçador 6 no compartimento de enchimento 2.

## NOTA

- ▶ A tampa do calçador 7 pode ser retirada. Para retirar:
  - Rode a tampa do calçador 7 no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que seja possível retirá-la.
- Para colocar:
  - Coloque a tampa do calçador 7 sobre o calçador 6, de modo que os dois dispositivos de fixação da tampa do calçador 7 deslizem pelos entalhes do calçador 6 e rode depois a tampa do calçador 7 no sentido dos ponteiros do relógio, até que esteja fixa.

- 8) Insira a ficha numa tomada.
- aparelho encontra-se agora operacional.

## Preparação dos ingredientes

### ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não processe frutos com grainhas ou caroços.
- ▶ Não processe frutos secos inteiros.
- ▶ Não processe pedras de gelo.

- ◆ Descasque os frutos, como banana e quivis.
- ◆ Retire caroços, grainhas ou pés/talos da fruta.
- ◆ Corte os frutos em pedaços pequenos para que caibam no compartimento de enchimento 2.
- ◆ Ingredientes, como tabletes de chocolate, têm de ser partidos em pedaços pequenos.
- ◆ Coloque os frutos preparados em sacos ou caixas de congelação e coloque-os aprox. 24 horas no congelador (-18 °C).

## NOTA

- ▶ Em vez de congelar fruta fresca, também pode utilizar fruta congelada já pronta.



## Utilização do aparelho

- 1) Retire os frutos do congelador aprox. 10 - 20 minutos antes de os utilizar.
- 2) Coloque um recipiente adequado por baixo do ejetor **9**.
- 3) Retire o calcador **6** do compartimento de enchimento **2**.
- 4) Introduza os frutos preparados no compartimento de enchimento **2**.
- 5) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar **1** (posição I).
- 6) Introduza os frutos, com a ajuda do calcador **6**, no aparelho. Após algum tempo, a fruta triturada é expelida do ejetor **9**. Quando não for possível baixar mais o calcador **6**, retire-o e introduza, se desejar, mais frutos ou ingredientes.

### NOTA

- ▶ Se quiser um sorvete de vários frutos/ingredientes, introduza alternadamente os diferentes frutos no compartimento de enchimento **2**.
  - ▶ Deste modo, os frutos são misturados diretamente.
- 7) Quando todos os frutos estiverem triturados, pare o aparelho, colocando o interruptor Ligar/Desligar **1** na posição O.
  - 8) Retire a ficha da tomada.
  - 9) Desaparafuse a tampa final **8** e retire cuidadosamente o cilindro porta-lâminas **5** para fora da caixa do cilindro **3**.
  - 10) Raspe com uma faca, ou objeto similar, os restos de fruta que envolvem as lâminas no cilindro porta-lâminas **5** e coloque-os numa tigela.
  - 11) Misture a massa na tigela.  
Pode agora servir o sorvete.

## Limpeza e conservação

### ⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.



Nunca mergulhar o bloco do motor **10** em líquidos e não podem penetrar líquidos no interior da caixa do bloco do motor **10**.

### ⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Seja cuidadoso ao manusear o cilindro porta-lâminas **5**.
- ◆ Limpe o bloco do motor **10** após cada utilização com um pano húmido. Em caso de sujidade persistente, coloque um detergente suave no pano. Passe depois por água limpa. Certifique-se de que não existem resíduos de detergente no aparelho antes da nova utilização e que este está completamente seco.
  - ◆ Para a limpeza, retire a tampa do calcador **7** do calcador **6**.
  - ◆ Lave o calcador **6**, a tampa do calcador **7**, o cilindro porta-lâminas **5**, a tampa final **8** e a caixa do cilindro **3** em água morna, com um pouco de detergente da loiça.
  - ◆ Certifique-se de que todas as peças estão novamente secas antes da utilização seguinte.

### NOTA



Também pode lavar o cilindro portalâminas **5**, o calcador **6**, a tampa do calcador **7**, a tampa final **8** e a caixa do cilindro **3** na máquina de lavar loiça.

Se possível, coloque todas as peças no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que nenhuma peça fica encravada. Caso contrário, podem ocorrer deformações.

## Armazenamento

- ◆ Limpe bem o aparelho antes de o guardar.
- ◆ Coloque o cabo e a ficha no compartimento do cabo **II**, na parte de baixo do aparelho.
- ◆ Guarde o aparelho num local limpo e seco.

## Eliminação

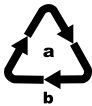


**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.**

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



A embalagem é composta por materiais recicláveis que pode depositar nos ecopontos locais.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (b) e algarismos (a), com os seguintes significados:

- 1-7: plásticos
- 20-22: papel e cartão
- 80-98: compostos

## Garantia da Kompennass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

### Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente.

Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

### Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

## Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

## Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.

- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

## Assistência Técnica

- PT Assistência Portugal  
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompnass@lidl.pt](mailto:kompnass@lidl.pt)

IAN 290459

## Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
ALEMANHA  
[www.kompnass.com](http://www.kompnass.com)

## Receitas

### NOTA

Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Adicione a estas sugestões de receitas a sua experiência pessoal.

### Sorvete Tropicana

#### Ingredientes

- Aprox. 160 g de ananás
- 1 Laranja
- 1/2 Manga (aprox. 100 - 150 g)

#### Preparação

Depois de preparados os ingredientes, conforme indicado no capítulo "Preparar ingredientes":

- 1) Introduza alternadamente pedaços de ananás, laranja e manga no compartimento de enchimento ②.
- 2) Misture o sorvete formado mais uma vez com uma colher.

### Sorvete de meloa e bagas

#### Ingredientes

- Aprox. 200 g de meloa
- Aprox. 100 g de mistura de bagas (p. ex. mistura de frutos silvestres congelada)
- 2 cs de rasas de coco ou chocolate

#### Preparação

Depois de preparados os ingredientes, conforme indicado no capítulo "Preparar ingredientes":

- 1) Introduza alternadamente pedaços de meloa e bagas no compartimento de enchimento ②.
- 2) Adicione as rasas de coco ou chocolate à massa de sorvete e misture tudo com uma colher.

### Sorvete de banana e ananás

#### Ingredientes

- 1 Banana
- Aprox. 160 g de ananás
- 1 cc de rasas de coco

#### Preparação

Depois de preparados os ingredientes, conforme indicado no capítulo "Preparar ingredientes":

- 1) Introduza a banana no compartimento de enchimento ② e empurre-a com o calcador ⑥ para dentro do aparelho. Seguidamente, adicione os pedaços de ananás.
- 2) Adicione as rasas de coco à massa de sorvete e misture tudo com uma colher.

### Sorvete de banana

#### Ingredientes

- 2 Bananas
- 60 g de chocolate amargo

#### Preparação

Depois de preparados os ingredientes, conforme indicado no capítulo "Preparar ingredientes":

- 1) Introduza uma banana no compartimento de enchimento ②.
- 2) Introduza o chocolate amargo no compartimento de enchimento ②.
- 3) Introduza a segunda banana no compartimento de enchimento ②.

## Sorvete de quivi e manga

### Ingredientes

- 3 Quivis
- 1/2 Manga (aprox. 100 - 150 g)

### Preparação

Depois de preparados os ingredientes, conforme indicado no capítulo "Preparar ingredientes":

- 1) Introduza alternadamente os frutos no compartimento de enchimento ②.
- 2) Misture o sorvete formado mais uma vez com uma colher.

## Sorvete de morango e ananás

### Ingredientes

- 7 Morangos
- Aprox. 160 g de ananás
- 1 cc de raspas de coco

### Preparação

Depois de preparados os ingredientes, conforme indicado no capítulo "Preparar ingredientes":

- 1) Introduza alternadamente os frutos no compartimento de enchimento ②.
- 2) Adicione as raspas de coco à massa de sorvete e misture tudo com uma colher.

## Sorvete de pistácios e bagas

### Ingredientes

- Aprox. 100 g de mistura de bagas (p. ex. mistura de frutos silvestres congelada)
- 1 Banana
- Aprox. 15 g de pistácios descascados e picados
- 1 Vagem de baunilha

### Preparação

Depois de preparados os ingredientes, conforme indicado no capítulo "Preparar ingredientes":

- 1) Raspe as sementes da vagem de baunilha e coloque-as sobre a banana.
- 2) Introduza a banana e as bagas no compartimento de enchimento ②.
- 3) Adicione os pistácios à massa de sorvete e misture tudo com uma colher.

## Sorvete de chocolate e quivi

### Ingredientes

- 4 Quivis
- 60 g de chocolate amargo

### Preparação

Depois de preparados os ingredientes, conforme indicado no capítulo "Preparar ingredientes":

- 1) Introduza alternadamente os quivis e o chocolate amargo partido no compartimento de enchimento ②.
- 2) Misture o sorvete formado mais uma vez com uma colher.

## **Sorvete de pera e framboesas**

### **Ingredientes**

- Aprox. 100 g de framboesas
- 2 Peras

### **Preparação**

Depois de preparados os ingredientes, conforme indicado no capítulo "Preparar ingredientes":

- 1) Introduza as framboesas e as peras alternadamente no compartimento de enchimento ②.
- 2) Misture o sorvete formado mais uma vez com uma colher.

## **Sorvete de banana e pêsego**

### **Ingredientes**

- 2 Pêssegos
- 2 Bananas
- Sumo de meio limão

### **Preparação**

Depois de preparados os ingredientes, conforme indicado no capítulo "Preparar ingredientes":

- 1) Introduza os pedaços de banana e pêsego alternadamente no compartimento de enchimento ②.
- 2) Adicione o sumo de limão e misture o sorvete formado mais uma vez com uma colher.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

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

---

IAN 290459