SILVERCREST®

SORBET MAKER SSM 200 A1

(PL)

URZĄDZENIE DO ROBIENIA SORBETÓW

Instrukcja obsługi

(DE) (AT) (CH)

SORBET-MAKER

Bedienungsanleitung

IAN 311790

(PL)

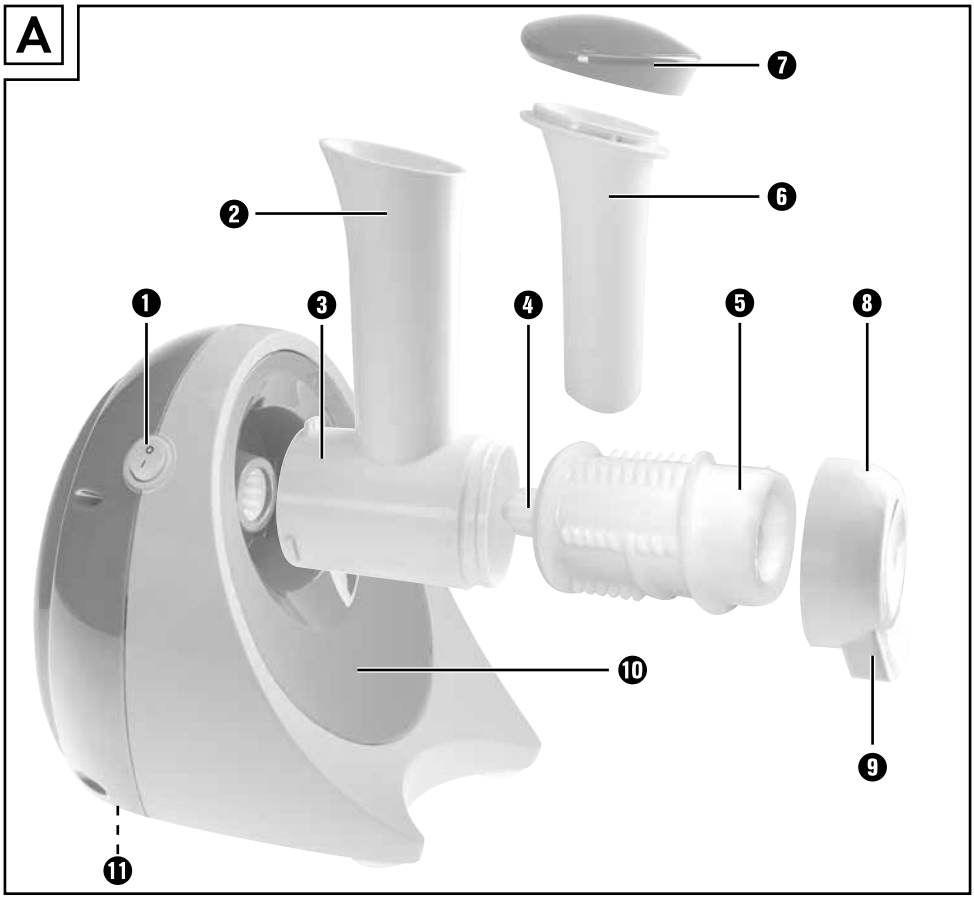
PL

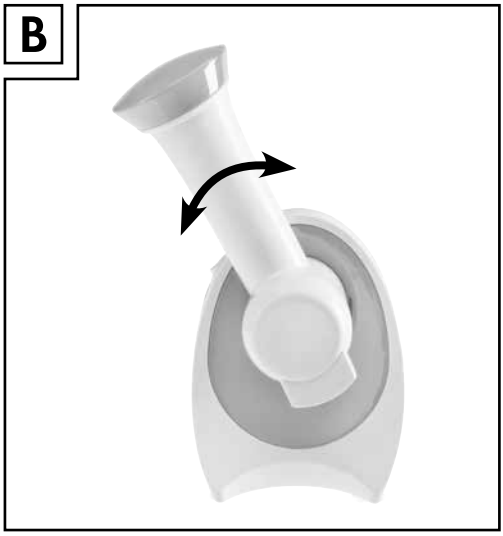
Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

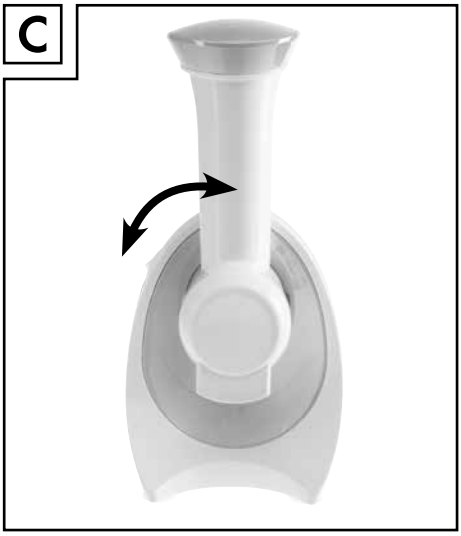
DE AT CH

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

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	11


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11


B


C

Spis treści

Wstęp 2

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 2

Zakres dostawy 2

Opis urządzenia 2

Dane techniczne 2

Wskazówki bezpieczeństwa 3

Montaż 5

Przygotowanie składników 5

Korzystanie z urządzenia 6

Czyszczenie i konserwacja 6

Przechowywanie 7

Utylizacja 7

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH 7

Serwis 8

Importer 8

Przepisy 9

Sorbet Tropicana 9

Sorbet melonowo-jagodowy 9

Sorbet bananowo-ananasowy 9

Sorbet bananowy 9

Sorbet kiwi-mango 9

Sorbet truskawkowo-ananasowy 10

Sorbet pistacjowo-jagodowy 10

Sorbet czekolada-kiwi 10

Sorbet malinowo-gruszkowy 10

Sorbet brzoskwiniowo-bananowy 10

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Zakres dostawy

Urządzenie do robienia sorbetów

Instrukcja obsługi

Opis urządzenia

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

Dane techniczne

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

Czas pracy krótkotrwałej

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Montaż

1) Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.
2) Wyczyść urządzenie, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja".
3) Ustaw blok silnika ❿ na równym podłożu.
4) Wsuń wałek nożowy ❺ w obudowę wałka ❸. Wałek napędowy ❹ musi przy tym sięgać do tylnego otworu obudowy wałka ❸.
5) Przykręć kołpak końcowy ❽ na tyle na obudowę wałka ❸, aby wylot ❾ wskazywał do dołu, a kołpak końcowy ❽ nie dawał się obracać dalej. Obróć przy tym kołpak końcowy ❽ w prawo, jak przedstawiono na obudowie wałka ❸: 🔓 ←→ 🔒.
6) Włóż zamontowaną obudowę wałka ❸ w blok silnika ❿, aby podajnik ❷ był lekko przesunięty (patrz rysunek B na rozkładanej stronie). Strzałka na obudowie wałka ❸ musi wskazywać na symbol 🔓 na bloku silnika ❿. Zatrzaski na obudowie wałka ❸ muszą przy tym zaczepić się za wycięcia w bloku silnika ❿. Obróć obudowę wałka ❸ w taki sposób, aby podajnik ❷ wskazywał do góry, strzałka na obudowie wałka ❸ wskazywała na symbol 🔒 na bloku silnika ❿, a obudowa wałka ❸ się zatrzasnęła (patrz rysunek C na rozkładanej stronie).
7) Wsuń popychacz ❻ w podajnik ❷.

WSKAZÓWKA

► Można zdjąć pokrywkę popychacza ❼.

Aby ją zdjąć:

– Obróć pokrywkę popychacza ❼ na tyle w lewo, aż będzie ją można zdjąć.

Aby ją założyć:

– Załóż pokrywkę popychacza ❼ tak na popychacz ❻, aby oba zatrzaski na pokrywce popychacza ❼ wsunęły się przez wycięcia w popychaczu ❻ i następnie obróć pokrywkę popychacza ❼ na tyle w prawo, aby się zablokowała.

8) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Przygotowanie składników

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

► Nie przetwarzaj owoców z pestkami lub nasionami.
► Nie przetwarzaj całych orzechów.
► Nie przetwarzaj kostek lodu.

♦ Obierz takie owoce, jak banany lub kiwi.
♦ Usuń nasiona, pestki lub łodygi z owoców.
♦ Pokrój owoce na małe kawałki, aby można je było bez problemu włożyć przez podajnik ❷.
♦ Dodatki takie, jak czekolada w tabliczce, należy pokruszyć na małe kawałki.
♦ Włóż przeznaczone do przygotowania owoce do torebki lub pojemnika do zamrażania żywności i włóż na ok. 24 godziny do zamrażalnika (–18 °C).

WSKAZÓWKA

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

Korzystanie z urządzenia

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

WSKAZÓWKA

► Jeśli chcesz zrobić sorbet z różnych owoców/składników, wkładaj różne owoce naprzemiennie do podajnika ❷. W ten sposób owoce są bezpośrednio mieszane.

7) Po rozdrobnieniu wszystkich owoców zatrzymaj urządzenie, ustawiając włącznik/wyłącznik ❶ w położeniu O.
8) Wyciągnij wtyk kabla zasilającego.
9) Odkręć kołpak końcowy ❽ i wyciągnij wałek nożowy ❺ ostrożnie z obudowy wałka ❸.
10) Zeskrob nożem lub innym podobnym przedmiotem pozostałości owoców, które znajdują się między nożami wałka nożowego ❺ i włóż je również do miski.
11) Wymieszaj masę w misce.

Możesz teraz podać sorbet.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

► Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

► Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z wałkiem nożowym ❺.

- Blok silnika ❿ czyść od zewnątrz wilgotną szmatką po każdym użyciu. W przypadku zabrudzeń trudnych do usunięcia nanieś na szmatkę kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Na koniec przetrzyj szmatką z czystą wodą. Upewnij się, że w urządzeniu nie pozostały resztki płynu do mycia oraz całkowicie wysuszyć urządzenie przed ponownym użyciem.
- Do czyszczenia zdejmij pokrywkę popychacza ❼ z popychacza ❻.
- Spłucz popychacz ❻, pokrywkę popychacza ❼, wałek nożowy ❺, kołpak końcowy ❽ oraz obudowę wałka ❸ w letniej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania.
- Przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie elementy są dokładnie wysuszone.

WSKAZÓWKA

Wałek nożowy ❺, popychacz ❻, pokrywkę popychacza ❼, kołpak końcowy ❽ oraz obudowę wałka ❸ można zmywać również w zmywarce do naczyń.

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

Przechowywanie

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

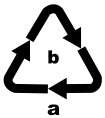
Utylizacja

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

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

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

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



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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykuł można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.

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

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 311790

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
NIEMCY
www.kompernass.com

Przepisy

WSKAZÓWKA

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

Sorbet Tropicana

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

Sorbet melonowo-jagodowy

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

Sorbet bananowo-ananasowy

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

Sorbet bananowy

Składniki

- 2 banany
- 60 g gorzkiej czekolady

Przygotowanie

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

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

Sorbet kiwi-mango

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

Sorbet truskawkowo-ananasowy

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

Sorbet pistacjowo-jagodowy

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

Sorbet czekolada-kiwi

Składniki

- 4 owoce kiwi
- 60 g gorzkiej czekolady

Przygotowanie

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

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

Sorbet malinowo-gruszkowy

Składniki

- ok. 100 g malin
- 2 gruszki

Przygotowanie

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

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

Sorbet brzoskwiniowo-bananowy

Składniki

- 2 brzoskwinie
- 2 banany
- Sok z połowy cytryny

Przygotowanie

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 12

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 12

Lieferumfang 12

Gerätebeschreibung 12

Technische Daten 12

Sicherheitshinweise 13

Zusammenbau 15

Zutaten vorbereiten 15

Gerät benutzen 16

Reinigen und Pflegen 16

Lagerung 17

Entsorgung 17

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 17

Service 18

Importeur 18

Rezepte 19

Tropicana-Sorbet 19

Melonen-Beeren-Sorbet 19

Bananen-Ananas-Sorbet 19

Bananen-Sorbet 19

Kiwi-Mango-Sorbet 19

Erdbeer-Ananas-Sorbet 20

Pistazien-Beeren-Sorbet 20

Schokoladen-Kiwi-Sorbet 20

Himbeer-Birnen-Sorbet 20

Pfirsich-Bananen-Sorbet 20

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

Sorbet-Maker

Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

Nennspannung:	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Aufnahmeleistung:	200 W
Schutzklasse:	II / ⧈ (Doppelisolierung)
KB-Zeit:	2 Minuten

KB-Zeit

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

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

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Zusammenbau

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

HINWEIS

► Der Stopferdeckel ❼ kann abgenommen werden.

Zum Abnehmen:
– Drehen Sie den Stopferdeckel ❼ so weit gegen den Uhrzeigersinn, bis dieser sich abnehmen lässt.

Zum Aufsetzen:
– Setzen Sie den Stopferdeckel ❼ so auf den Stopfer ❻, dass die beiden Arretierungen am Stopferdeckel ❼ durch die Aussparungen am Stopfer ❻ gleiten und drehen Sie dann den Stopferdeckel ❼ 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 ❷ 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 ❾.
3) Nehmen Sie den Stopfer ❻ aus dem Einfüllschacht ❷.
4) Geben Sie die vorbereiteten Früchte in den Einfüllschacht ❷.
5) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❶ an (Position I).
6) Schieben Sie die Früchte mit Hilfe des Stopfers ❻ unter leichtem Druck in das Gerät. Nach einiger Zeit kommt aus dem Auswurf ❾ die zerkleinerte Frucht. Wenn sich der Stopfer ❻ 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 ❷. So werden die Früchte direkt gemischt.

7) Wenn alle Früchte zerkleinert sind, stoppen Sie das Gerät, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter ❶ in die Position O bringen.
8) Ziehen Sie den Netzstecker.
9) Schrauben Sie die Endkappe ❽ ab und ziehen Sie die Messerwalze ❺ vorsichtig aus dem Walzengehäuse ❸.
10) Schaben Sie mit einem Messer ö. ä. die Fruchtreste, die sich zwischen den Messern an der Messerwalze ❺ 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 ❿ keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks ❿ gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Messerwalze ❺.

- Reinigen Sie den Motorblock ❿ 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 ❼ vom Stopfer ❻ ab.
- Spülen Sie den Stopfer ❻, den Stopferdeckel ❼, die Messerwalze ❺, die Endkappe ❽ und das Walzengehäuse ❸ 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 ❺, den Stopfer ❻, den Stopferdeckel ❼, die Endkappe ❽ und das Walzengehäuse ❸ auch in der Spülmaschine reinigen.

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

Lagerung

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

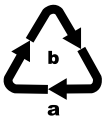
Entsorgung

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

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

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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

Service

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

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

CH **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 311790

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Rezepte

HINWEIS

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

Tropicana-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

1) Geben Sie abwechselnd Stücke von Ananas, Orangen und Mango in den Einfüllschacht ❷.
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 ❷.
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 ❷ und schieben sie diese mit dem Stopfer ❻ 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 ❷.
2) Geben Sie die Zartbitterschokolade in den Einfüllschacht ❷.
3) Geben Sie die zweite Banane in den Einfüllschacht ❷.

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 ❷.
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 ❷.
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 ❷.
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 ❷.
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 ❷.
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 ❷.
2) Geben Sie den Zitronensaft hinzu und vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stan informacji · Stand der Informationen:
11 / 2018 · Ident.-No.: SSM200A1-112018-1