

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



SORBET MAKER SSM 200 A1

(GB)

SORBET MAKER

Operating instructions

(SI)

NAPRAVA ZA PRIPRAVO SORBETOV

Navodila za uporabo

(SK)

PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU ZMRZLINY

Návod na obsluhu

(HU)

SORBET-KÉSZÍTŐ

Használati utasítás

(CZ)

VÝROBNÍK SORBETU

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

SORBET-MAKER

Bedienungsanleitung

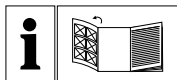
IAN 96255

(HU)

(SI)

(CZ)

(SK)



GB

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

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

CZ

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

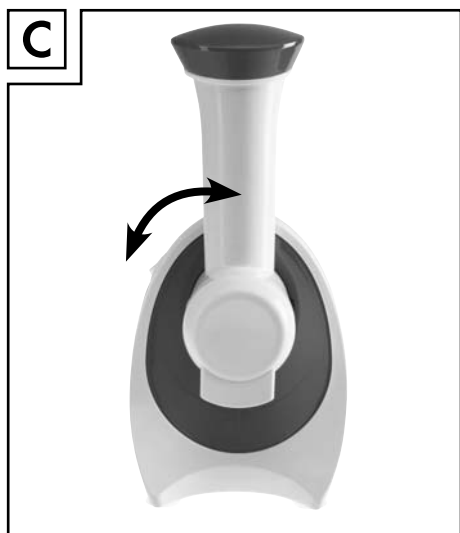
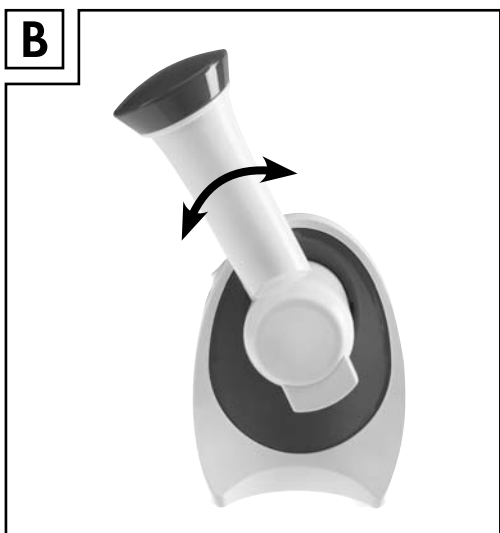
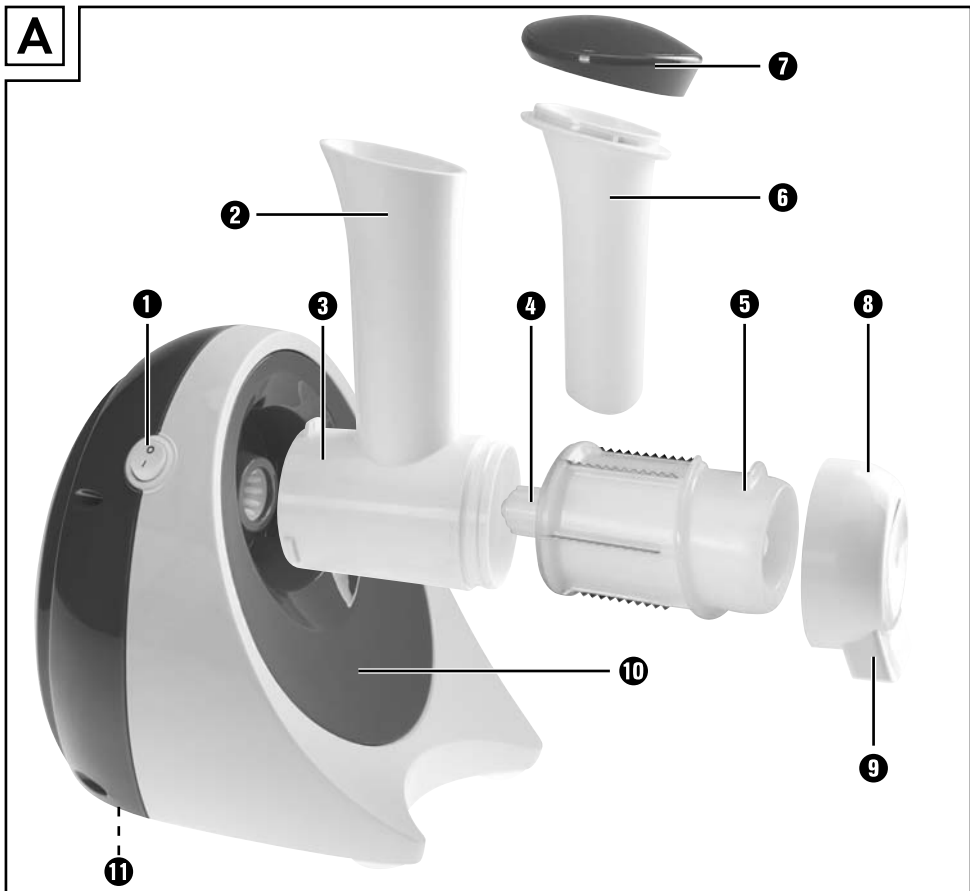
SK

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

DE AT CH

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

GB	Operating instructions	Page	1
HU	Használati utasítás	Oldal	11
SI	Navodila za uporabo	Stran	21
CZ	Návod k obsluze	Strana	31
SK	Návod na obsluhu	Strana	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	51



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Safety guidelines	3
Assembly	5
Preparing ingredients	5
Using the appliance	5
Cleaning and care	6
Storage	7
Warranty and service	7
Disposal	7
Importer	7
Recipes	8
Tropicana sorbet	8
Melon & berry sorbet	8
Banana & pineapple sorbet	8
Banana sorbet	8
Kiwi-Mango Sorbet	9
Strawberry and pineapple sorbet	9
Pistachio & berry sorbet	9
Chocolate kiwi sorbet	9
Raspberry & pear sorbet	10
Peach & banana sorbet	10

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 from frozen fruit. 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.

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 food-stuffs 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 knife 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 clockwise direction.
- 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 locking mechanisms on the roller housing **3** must reach into the slots on the motor unit **10**. Turn the roller housing **3**, so that the feed tube **2** is facing upwards and the roller housing **3** snaps 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 \circ 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

- ▶ You can also wash the pusher **6**, the pusher lid **7**, the end cap **8** and the roller housing **3** in the 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.

Warranty and service

You are provided a 3-year warranty on this appliance, valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or damage to fragile components such as switches or rechargeable batteries. This appliance 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 interventions which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

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, but no later than two days after the date of purchase. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 96255

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

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.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

NOTE

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

Tropicana sorbet

Ingredients

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

Preparation

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

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

Melon & berry sorbet

Ingredients

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

Preparation

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

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

Banana & pineapple sorbet

Ingredients

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

Preparation

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

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

Banana sorbet

Ingredients

- 2 bananas
- 60 g plain chocolate

Preparation

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

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

Kiwi-Mango Sorbet

Ingredients

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

Preparation

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

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

Strawberry and pineapple sorbet

Ingredients

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

Preparation

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

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

Pistachio & berry sorbet

Ingredients

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

Preparation

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

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

Chocolate kiwi sorbet

Ingredients

- 4 kiwis
- 60 g plain chocolate

Preparation

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

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

Raspberry & pear sorbet

Ingredients

- approx. 100 g raspberries
- 2 pears

Preparation

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

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

Peach & banana sorbet

Ingredients

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

Preparation

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

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

Tartalomjegyzék

Bevezető	12
Rendeltetésszerű használat	12
A csomag tartalma	12
A készülék leírása	12
Műszaki adatok	12
Biztonsági utasítások	13
Összeszerelés	15
A hozzávalók előkészítése	15
A készülék használata	15
Tisztítás és ápolás	16
Tárolás	17
Garancia és szervíz	17
Ártalmatlanítás	17
Gyártja	17
Receptek	18
Tropicana sörbet	18
Dinnye-bogyógyümölcs sörbet	18
Banán-ananász sörbet	18
Banán sörbet	18
Kivi-mangó sörbet	19
Eper-ananász sörbet	19
Pisztácia-bogyógyümölcs sörbet	19
Csokoládé-kivi sörbet	19
Eper-körte sörbet	20
Őszibarack-banán sörbet	20

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati utasítás a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag fagyasztott gyümölcsből készült sörbet készítésére használható. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célra.

A csomag tartalma

Sorbet-készítő

használati útmutató

A készülék leírása

- 1 be-/kikapcsoló
- 2 betöltőnyílás
- 3 hengerház
- 4 hajtótengely
- 5 kэшenger
- 6 tömködő
- 7 tömködőfedél
- 8 zárósapka
- 9 kidobó
- 10 motorblokk
- 11 kábeltároló-rekesz

Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Felvett teljesítmény: 200 W

Védelmi osztály: II 

Rövid
üzemeltetési idő: 2 perc

Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket kb. 1 percre ki kell kapcsolni, amíg a motor ki nem hűl.

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉSVESZÉLY

- ▶ A készüléket csak egy, az előírásoknak megfelelően beszerelt, 220 - 240 V ~ / 50 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljhoz csatlakoztassa.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálatlaltal.
- ▶ Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- ▶ A csatlakozót soha ne a kábelnél fogva húzza ki a konnektorból, mindig a csatlakozóvéget fogja meg.
- ▶ Ne törje meg és ne csípje be a hálózati kábelt, valamint úgy igazítsa el, hogy senki ne léphessen rá és botolhasson fel benne.
- ▶ Védje a készüléket a nedvességtől és ne használja a szabadban. Ha mégis folyadék kerülne a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját a csatlakozóaljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- ▶ Ne fogja meg a motort, a hálózati kábelt vagy a csatlakozót nedves kézzel.
- ▶ Ha a hálózati kábel vagy a motor egység sérült, javíttassa meg a készüléket szakemberrel, mielőtt újból használná.
- ▶ Tilos felnyitni a készülék motorblokkjának burkolatát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
- ▶ Használat után rögtön kapcsolja le a hálózatról a készüléket. A készülék csak akkor teljesen árammentes, ha a csatlakozót kihúzta a csatlakozóaljzatból.



A készülék motoregységét semmiképpen sem szabad folyadékba meríteni és nem szabad hagyni, hogy folyadék kerüljön a motorblokk házába.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ezt a készüléket gyermekeknek nem szabad használniuk.
- ▶ A készüléket és a hálózati csatlakozókábelt gyermekektől távol kel tartani.
- ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha megtanították őket a készülék biztonságos használatára, és megértették az ezzel kapcsolatos veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A nagyon éles kés használata során sérülésveszély kockázata áll fenn. Használat és tisztítás után ismét szerelje össze a készüléket, hogy a szabadon lévő kés ne okozhasson sérüléseket. Olyan módon helyezze el a kést, hogy gyermekek ne férhessenek hozzá.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ A készüléket mindig válassza le a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ Soha ne nyúljon a készülék nyílásába. Tömködő és feldolgozandó élelmiszer kivételével soha ne helyezzen egyéb tárgyakat a nyílásba. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn!
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne aprítson jégkockát a készülékkel! Ez kárt tehet a készülékben!

Összeszerelés

- 1) Vegye le a készülékről az összes csomagolóanyagot és az esetleges matricákat.
- 2) Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.
- 3) Helyezze a motorblokkot **10** egy sima felületre.
- 4) Csúsztassa be a késhengert **5** a hengerházba **3**. A hajtótengelynek **4** be kell nyúlnia a hengerház **3** hátsó nyílásába.
- 5) Tekerje rá a zárósapkát **8** a hengerházra **3** úgy, hogy a kidobó **9** lefelé mutasson, és a zárósapkát **8** ne lehessen tovább elfordítani. Ehhez forgassa el a zárósapkát **8** az óramutató járásával egyező irányba.
- 6) Helyezze a felszerelt hengerházat **3** a motorblokkba **10** oly módon, hogy a betöltőnyílás **2** kissé félre álljon (lásd a kihajtható oldal B ábráját). A hengerház **3** reteszeinek a motorblokk **10** hornyába kell illeniük. Forgassa el a hengerházat **3** oly módon, hogy a betöltőnyílás **2** felfelé mutasson és a hengerház **3** bekattanjon (lásd a kihajtható oldal C ábráját).
- 7) Csúsztassa be a tömködőt **6** a betöltőnyílásba **2**.

TUDNIVALÓ

- ▶ A tömködőfedél **7** leszerelhető.

A levételhez:

- A tömködőfedeleet **7** forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba addig, amíg le nem lehet venni.

Felhelyezéshez:

- Helyezze fel a tömködőfedeleet **7** a tömködőre **6** oly módon, hogy a tömködőfedél **7** mindkét retesze átcússzon a tömködő **6** hornyain, majd forgassa el a tömködőfedeleet **7** az óramutató járásával megegyező irányba, amíg nem rögzül megfelelően.

- 8) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.

A készülék ezzel üzemkész.

A hozzávalók előkészítése

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne dolgozzon fel csonthéjas vagy magvas gyümölcsöket.
- ▶ Ne dolgozzon fel egész dió- és mogyoróféleket.
- ▶ Ne dolgozzon fel jégkockát.

- ◆ Hámozza meg a banánhoz vagy kivihez hasonló gyümölcsöket.
- ◆ Távolítsa el a gyümölcsök magjait, a csonthéjas magokat vagy a gyümölcsök szárait.
- ◆ Vágja fel apró darabokra a gyümölcsöket, így azok gond nélkül átférnek a betöltőnyíláson **2**.
- ◆ A táblás csokoládéhoz hasonló hozzávalókat kis darabokra kell törni.
- ◆ Töltse az előkészített gyümölcsöket fagyasztózacskóba vagy -dobozba és helyezze be a fagyasztóba kb. 24 órára (-18 °C).

TUDNIVALÓ

- ▶ A friss gyümölcsök lefagyasztása helyett használhat a mélyhűtőben tárolt mélyfagyasztott gyümölcsöket is.

A készülék használata

- 1) Kb. 10 - 20 perccel a felhasználás előtt vegye ki a gyümölcsöket a fagyasztóból.
- 2) Helyezzen megfelelő edényt a kidobó **9** alá.
- 3) Vegye ki a tömködőt **6** a betöltőnyílásból **2**.
- 4) Töltse az előkészített gyümölcsöket a betöltőnyílásba **2**.
- 5) Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal **1** (I pozíció).

- 6) Tolja a gyümölcsöket a készülékbe a tömködő **6** segítségével enyhe nyomást kifejtve. Kis idő múlva a kidobóból **9** kijön a felaprított gyümölcs. Ha a tömködőt **6** nem lehet tovább lenyomni, akkor vegye ki és szükség szerint töltsön be további gyümölcsöket vagy más hozzávalókat.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha különféle gyümölcsökből/hozzávalókból szeretne sörbetet készíteni, akkor a különféle gyümölcsöket váltakozva helyezze be a betöltőnyílásba **2**. Ezzel közvetlenül összekeverheti a gyümölcsöket.
- 7) A gyümölcsök felaprítását követően, állítsa le a készüléket a be-/ki kapcsoló **1** **O** állásba állításával.
- 8) Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- 9) Tekerje le a zárósapkát **8** és húzza ki óvatosan a késhengert **5** a hengerházból **3**.
- 10) Kaparja ki késsel vagy hasonló eszközzel a késhenger **5** kései között maradt gyümölcsöket, majd tegye azokat is az edénybe.
- 11) Keverje össze a tálban lévő anyagokat. A sörbet ezzel kész a tálalásra.

Tisztítás és ápolás

ÁRAMÜTÉSVESZÉLY

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzatból.



A motorblokkot **10** semmiképpen sem szabad folyadékba meríteni és nem szabad hagyni, hogy folyadék kerüljön a motorblokk **10** házába.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Bánjon óvatosan a késhengerral **5**.
- ◆ A motorblokkot **10** minden használat után tisztítsa meg nedves kendővel. Makacs szennyeződések esetén tegyen kevés kímélő mosogatószeret a törökendőre. Ezt követően törölje át tiszta vizes kendővel. Ellenőrizze, hogy a készüléken nem maradt mosogatószer és az ismételt használatbavétel előtt a készülék teljesen száraz.
- ◆ Tisztításhoz vegye le a tömködőfedelelet **7** a tömködőről **6**.
- ◆ Mosogassa el a tömködőt **6**, a tömködőfedelelet **7**, a késhengert **5**, a zárósapkát **8** és a hengerházat **3** enyhén mosogatószeres langyos vízben.
- ◆ Ellenőrizze, hogy az ismételt használatbavétel előtt minden alkatrész teljesen megszáradt.

TUDNIVALÓ

- ▶ A tömködőt **6**, a tömködő-fedelelet **7**, a zárósapkát **8** és a hengerházat **3** mosogatógépben is tisztíthatja. Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze, és ügyeljen arra, hogy az alkatrészek ne szorulhassanak be. Ellenkező esetben deformálódhatnak!

Tárolás

- ◆ Tárolás előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket.
- ◆ A kábelt és a csatlakozódugót tolja be a készülék alján lévő kábeltároló-rekeszbe **II**.
- ◆ A készüléket száraz és tiszta helyen tárolja.

Garancia és szerviz

A készülékre a vásárlás napjától számított **3 év** garanciát vállalunk. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, hogy a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, hogy garanciaigény esetén telefonon forduljon ügyfélszolgálatához. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy díjmentesen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem ipari felhasználásra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

Az Ön törvényben előírt jogait ez a garancia nem korlátozza.

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vételkor meglévő károk és hiányokat a kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás napja után jelezni kell. A garanciaidő lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 96255

Az ügyfélszolgálati forrádról elérhetősége:

hétfőtől péntekig 8.00 és 20.00 óra között (közép-európai idő szerint)

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen, vagy a helyi hulladékkezelő üzemnél tudja leadni. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A csomagolás környezetbarát anyagból készült, amelyet a helyi hulladékhasznosítónál adhat le.

Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Receptek

FONTOS TUDNIVALÓ

A receptek sikerét nem garantáljuk. Valamennyi hozzávaló és elkészítési mód adata csak hozzávetőleges érték. Egésztse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival.

Tropicana sörbet

Hozzávalók

- kb. 160 g ananász
- 1 narancs
- 1/2 mangó (kb. 100 - 150 g)

Elkészítés

Miután „A hozzávalók előkészítése” fejezetben leírtak szerint előkészítette a hozzávalókat:

- 1) Tegyen felváltva ananász-, narancs- és mangó-darabokat a betöltőnyílásba ②.
- 2) Az elkészült sörbetet még egyszer keverje össze egy kanállal.

Dinnye-bogyósgyümölcs sörbet

Hozzávalók

- kb. 200 g sárgadinnye
- kb. 100 g bogyósgyümölcs-keverék (pl. erdei bogyósgyümölcs-keverék a mélyhűtőből)
- 2 evőkanál kókusz- vagy csokoládéreszelék

Elkészítés

Miután „A hozzávalók előkészítése” fejezetben leírtak szerint előkészítette a hozzávalókat:

- 1) Tegyen felváltva sárgadinnye-darabokat és bogyósgyümölcsöt a betöltőnyílásba ②.
- 2) Adja hozzá a sörbethez a kókusz- vagy csokoládé-reszeléket és az egészet keverje össze egy kanállal.

Banán-ananász sörbet

Hozzávalók

- 1 banán
- kb. 160 g ananász
- 1 evőkanál kókuszreszelék

Elkészítés

Miután „A hozzávalók előkészítése” fejezetben leírtak szerint előkészítette a hozzávalókat:

- 1) Tegye a banánt a betöltőnyílásba ② és a tömködővel ① tolja be a készülékbe. Majd adja hozzá az ananász-darabokat.
- 2) Adja hozzá a sörbethez a kókuszreszeléket és az egészet keverje össze egy kanállal.

Banán sörbet

Hozzávalók

- 2 banán
- 60 g enyhén keserű étcsokoládé

Elkészítés

Miután „A hozzávalók előkészítése” fejezetben leírtak szerint előkészítette a hozzávalókat:

- 1) Tegyen egy banánt a betöltőnyílásba ②.
- 2) Töltse az enyhén keserű étcsokoládét a betöltőnyílásba ②.
- 3) Tegye a másik banánt a betöltőnyílásba ②.

Kivi-mangó sörbet

Hozzávalók

- 3 kivi
- 1/2 mangó (kb. 100 - 150 g)

Elkészítés

Miután „A hozzávalók előkészítése” fejezetben leírtak szerint előkészítette a hozzávalókat:

- 1) Tegye felváltva a gyümölcsöket a betöltőnyílásba ②.
- 2) Az elkészült sörbetet még egyszer keverje össze egy kanállal.

Eper-ananász sörbet

Hozzávalók

- 7 eper
- kb. 160 g ananász
- 1 evőkanál kókuszreszelék

Elkészítés

Miután „A hozzávalók előkészítése” fejezetben leírtak szerint előkészítette a hozzávalókat:

- 1) Tegye felváltva a gyümölcsöket a betöltőnyílásba ②.
- 2) Adja hozzá a sörbethez a kókuszreszeléket és az egészet keverje össze egy kanállal.

Pisztácia-bogyósgyümölcs sörbet

Hozzávalók

- kb. 100 g bogyósgyümölcs-keverék (pl. erdei gyümölcsök keveréke a mélyhűtőből)
- 1 banán
- kb. 15 g hámozott és aprított pisztácia
- 1 vaníliarúd

Elkészítés

Miután „A hozzávalók előkészítése” fejezetben leírtak szerint előkészítette a hozzávalókat:

- 1) Kaparja ki a vaníliarúd belsejét, majd kenje rá a banánra.
- 2) Tegye a banánt és a bogyósgyümölcsöket a betöltőnyílásba ②.
- 3) Adja hozzá a sörbethez a pisztáciát és az egészet keverje össze egy kanállal.

Csokoládé-kivi sörbet

Hozzávalók

- 4 kivi
- 60 g enyhén keserű étcsokoládé

Elkészítés

Miután „A hozzávalók előkészítése” fejezetben leírtak szerint előkészítette a hozzávalókat:

- 1) Tegye felváltva a kivit és az apró darabokra tört keserű étcsokoládét a betöltőnyílásba ②.
- 2) Az elkészült sörbetet még egyszer keverje össze egy kanállal.

Eper-körte sörbet

Hozzávalók

- kb. 100 g eper
- 2 körte

Elkészítés

Miután „A hozzávalók előkészítése” fejezetben leírtak szerint előkészítette a hozzávalókat:

- 1) Tegyen felváltva eper- és körtedarabokat a betöltőnyílásba ②.
- 2) Az elkészült sörbetet még egyszer keverje össze egy kanállal.

Őszibarack-banán sörbet

Hozzávalók

- 2 őszibarack
- 2 banán
- fél citrom leve

Elkészítés

Miután „A hozzávalók előkészítése” fejezetben leírtak szerint előkészítette a hozzávalókat:

- 1) Tegyen felváltva banán- és őszibarack-darabokat a betöltőnyílásba ②.
- 2) Adja hozzá a citromlevet és az elkészült sörbetet még egyszer keverje össze egy kanállal.

Kazalo

Uvod	22
Predvidena uporaba	22
Vsebina kompleta	22
Opis naprave	22
Tehnični podatki	22
Varnostni napotki	23
Sestava	25
Priprava sestavin	25
Uporaba naprave	25
Čiščenje in vzdrževanje	26
Shranjevanje	27
Proizvajalec	27
Servis	27
Garancijski list	27
Odstranjevanje med odpadke	27
Recepti	28
Sorbet Tropicana	28
Sorbet z melono in jagodičevjem	28
Sorbet z banano in ananasom	28
Sorbet z banano	28
Sorbet s kivijem in mangom	29
Sorbet z jagodo in ananasom	29
Sorbet s pistacijami in jagodičevjem	29
Sorbet s čokolado in kivijem	29
Sorbet z malinami in hruškami	30
Sorbet z breskvijo in banano	30

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za varnost, uporabo in odstranjevanje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi napotki o njegovi uporabi in varnosti. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v navodilih, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno izdelavi sorbeta iz zamrznjenega sadja. Naprava je namenjena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

Vsebina kompleta

Naprava za pripravo sorbetov
Navodila za uporabo

Opis naprave

- 1 Stikalo za vklop/izklop
- 2 Nastavek za polnjenje
- 3 Ohišje valja
- 4 Pogonska gred
- 5 Valj z noži
- 6 Potiskalo
- 7 Pokrov potiskala
- 8 Končni pokrov
- 9 Izmet
- 10 Blok motorja
- 11 Predal za kabel

Tehnični podatki

Nazivna napetost: 220–240 V~, 50 Hz
Priključna moč: 200 W
Razred zaščite: II □
Čas kratkotrajne uporabe: 2 minuti

Čas kratkotrajne uporabe:

Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedenega časa KU mora biti naprava izklopljena približno 1 minuto, da se motor lahko ohladi.

Varnostni napotki

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Napravo priključite samo na po predpisih vgrajeno električno vtičnico z napetostjo 220–240 V~, 50 Hz.
- ▶ Da se izognete nevarnostim, naj vam poškodovane električne vtiče ali električne kable takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba.
- ▶ V primeru motenj pri delovanju in preden napravo začnete čistiti, električni vtič potegnite iz električne vtičnice.
- ▶ Električni kabel iz električne vtičnice vedno potegnite za vtič, ne vlecite samega kabla.
- ▶ Električnega kabla ne prepogibajte ali stiskajte in ga speljite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se spotakniti čezenj.
- ▶ Naprave ne smete izpostavljati vlagi in je uporabljati na prostem. Če bi v ohišje naprave vseeno pritekla tekočina, električni vtič naprave takoj potegnite iz električne vtičnice in napravo dajte v popravilo usposobljenim strokovnjakom.
- ▶ Bloka motorja, električnega kabla ali električnega vtiča se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami.
- ▶ Če sta električni kabel ali blok motorja poškodovana, morate napravo dati v popravilo usposobljenim strokovnjakom, preden jo ponovno uporabite.
- ▶ Ohišja bloka motorja naprave ne smete odpirati. V tem primeru varnost ni zagotovljena in jamstvo preneha veljati.
- ▶ Napravo takoj po uporabi ločite od električnega omrežja. Naprava je v celoti brez elektrike, samo če električni vtič potegnete iz električne vtičnice.



Bloka motorja naprave nikakor ne smete potopiti v tekočino ali dovoliti, da v ohišje bloka motorja vdre kakršna koli tekočina.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Otroci te naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Napravo in njen električni kabel hranite izven dosega otrok.
- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Pri delu z ostrimi noži obstaja nevarnost telesnih poškodb. Po uporabi in čiščenju napravo znova sestavite, da se ne poškodujete na prosto ležečih nožih. Otrokom preprečite dostop do nožev.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti izven dosega otrok.
- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ Nikoli ne segajte v odprtine na napravi. Vanje nikoli ne vtikajte nikakršnih predmetov, edina izjema so potiskalo in živila, ki jih boste predelali. V nasprotnem primeru ste izpostavljeni veliki nevarnosti nesreče!
- ▶ Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, mora biti naprava izklopljena in izključena iz električnega omrežja.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Ne poskušajte drobiti ledenih kock s to napravo! To bi privedlo do škode na napravi!

Sestava

- 1) Z naprave odstranite vse embalažne materiale in morebitne nalepke.
- 2) Napravo očistite, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«.
- 3) Blok motorja **10** postavite na ravno podlago.
- 4) Valj z noži **5** vtaknite v ohišje valja **3**. Pogonska gred **4** mora pri tem štrleti skozi zadnjo odprtino ohišja valja **3**.
- 5) Končni pokrov **8** privijte na ohišje valja **3** tako, da je izmet **9** obrnjen navzdol in da končnega pokrova **8** ne morete več vrteti. Končni pokrov **8** pri tem vrtite v desno.
- 6) Sestavljeno ohišje valja **3** namestite na blok motorja **10**, tako da je polnilni nastavek **2** malo zamaknjen (glejte sliko B na izvlečni strani). Nastavki na ohišju valja **3** morajo pri tem prijeti v odprtine na bloku motorja **10**. Zavrtite ohišje valja **3**, da je polnilni nastavek **2** obrnjen navzgor in da se ohišje valja **3** zaskoči (glejte sliko C na izvlečni strani).
- 7) Potiskalo **6** vtaknite v nastavek za polnjenje **2**.

NAPOTEK

- ▶ Pokrov potiskala **7** lahko odstranite.

Za odstranjevanje:

- Pokrov potiskala **7** zavrtite v levo toliko, da ga lahko snamete.

Za nameščanje:

- Pokrov potiskala **7** postavite na potiskalo **6** tako, da oba nastavka na pokrovu potiskala **7** vstavite v odprtini na potiskalu **6** in nato zavrtite pokrov potiskala **7** v desno, da je trdno pritrjen.

- 8) Električni vtič priklopite v električno vtičnico.

Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

Priprava sestavin

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Ne predelujte sadja s koščicami ali semeni.
- ▶ Ne predelujte celih orehov.
- ▶ Ne predelujte ledenih kock.

- ◆ Olupite sadje, kot so banane in kiviji.
- ◆ Iz sadja odstranite semena, koščice in stebela.
- ◆ Sadje razrežite na manjše kose, ki jih boste brez težav vstavili v nastavek za polnjenje **2**.
- ◆ Sestavine, kot je čokolada v tablici, morate razdrobiti v drobne koščke.
- ◆ Pripravljeno sadje dajte v vrečke ali posode za zamrzovanje in dajte za približno 24 ur v zamrzovalnik (-18 °C).

NAPOTEK

- ▶ Namesto zamrzovanja svežega sadja lahko uporabite tudi že pripravljeno zamrznjeno sadje.

Uporaba naprave

- 1) Sadje vzemite iz zamrzovalnika približno 10–20 minut pred uporabo.
- 2) Pod izmet **9** postavite primerno skledo.
- 3) Potiskalo **6** vzemite iz nastavka za polnjenje **2**.
- 4) V nastavek za polnjenje **2** dajte pripravljeno sadje.
- 5) Napravo vklopite s stikalom za vklop/izklop **1** (položaj I).

- 6) Sadje s potiskalom **6** narahlo potisnite v napravo. Čez nekaj časa pride iz izmeta **9** zdrobljeno sadje. Če potiskala **6** ne morete več potisniti navzdol, ga vzemite ven in na željo vstavite več sadja ali sestavin.


NAPOTEK

- ▶ Kadar želite izdelati sorbet iz različnega sadja/sestavin, dajte različno sadje izmenoma v nastavek za polnjenje **2**. Sadje se tako neposredno premeša.
- 7) Ko je zdrobljeno vse sadje, ustavite napravo, tako da stikalo za vklop/izklop **1** preklopite v položaj O.
- 8) Izvlecite omrežni vtič.
- 9) Odvijte končni pokrov **8** in previdno izvlecite valj z noži **5** iz ohišja valja **3**.
- 10) Na primer z nožem posnemite ostanke sadja med noži na valju z noži **5** in jih dajte v skledo.
- 11) Maso premešajte v skledi.
- Zdaj lahko sorbet postrežete.

Čiščenje in vzdrževanje

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Pred čiščenjem naprave vedno prej povlecite električni vtič iz električne vtičnice.

-  Bloka motorja **10** nikakor ne smete potopiti v tekočino ali dovoliti, da v ohišje bloka motorja **10** vdre kakršna koli tekočina.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Bodite previdni pri delu z valjem z noži **5**.
- ◆ Po vsaki uporabi očistite blok motorja **10** z vlažno krpo. V primeru trdovratne umazanije na krpo dajte nekaj kapljic blagega sredstva za pomivanje. Potem napravo obrišite s krpo s čisto vodo. Zagotovite, da se na napravi ne nahajajo ostanki sredstva za pomivanje in da je naprava pred ponovno uporabo povsem suha.
- ◆ Za čiščenje snemite pokrov potiskala **7** s potiskala **6**.
- ◆ Potiskalo **6**, pokrov potiskala **7**, valj z noži **5**, končni pokrov **8** in ohišje valja **3** pomijte v mlačni vodi s sredstvom za pomivanje posode.
- ◆ Poskrbite, da so pred vnovično uporabo vsi deli znova popolnoma suhi.

NAPOTEK

- ▶ Obtežilnik **6**, pokrov obtežilnika **7**, zaključno kapico **8** in valjčno ohišje **3** tudi očistite v pomivalnem stroju. Dele po možnosti položite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se nobeden del ne zatakne. Drugače lahko pride do deformacij.

Shranjevanje

- ♦ Napravo pred shranjevanjem temeljito očistite.
- ♦ Kabel in vtič potisnite v predal za shranjevanje kabela **11** na spodnji strani naprave.
- ♦ Napravo hranite na čistem in suhem mestu.

Proizvajalec

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

Servis

SI Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si
IAN 96255

Dosegljivost telefonske službe za stranke:

Od ponedeljka do petka od 8:00 do 20:00 (po srednjeevropskem času)

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass Handels GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Odstranjevanje med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



Embalaza je iz okolju prijaznih materialov, ki jih je mogoče odstraniti na krajevnih mestih za recikliranje odpadkov.

Recepti

NAPOTEK

Vsi recepti so brez zagotovila za uspeh.
Vsi podatki o sestavinah in pripravi so približni.
Predloge receptov dopolnite s svojimi izkušnjami.

Sorbet Tropicana

Sestavine

- pribl. 160 g ananasa
- 1 pomaranča
- 1/2 manga (pribl. 100–150 g)

Priprava

Sestavine pripravite, kot je opisano v poglavju »Priprava sestavin«, nato pa:

- 1) V nastavek za polnjenje ❷ dajajte izmenoma koščke ananasa, pomaranč in manga.
- 2) Pripravljeni sorbet še enkrat premešajte z žlico.

Sorbet z melono in jagodičevjem

Sestavine

- pribl. 200 g zimske melone
- pribl. 100 g jagodičevja
(na primer pripravljena mešanica zamrznjenih gozdnih jagod)
- 2 žlici nastrganega kokosa ali čokolade

Priprava

Sestavine pripravite, kot je opisano v poglavju »Priprava sestavin«, nato pa:

- 1) V nastavek za polnjenje ❷ dajajte izmenoma koščke zimske melone in jagodičevja.
- 2) Nastrgani kokos ali čokolado dajte v maso za sorbet in vse skupaj premešajte z žlico.

Sorbet z banano in ananasom

Sestavine

- 1 banana
- pribl. 160 g ananasa
- 1 žlička nastrganega kokosa

Priprava

Sestavine pripravite, kot je opisano v poglavju »Priprava sestavin«, nato pa:

- 1) Banano dajte v nastavek za polnjenje ❷ in jo s potiskalom ❹ potisnite v napravo. Dodajte koščke ananasa.
- 2) Nastrgani kokos dajte v maso za sorbet in vse skupaj premešajte z žlico.

Sorbet z banano

Sestavine

- 2 banani
- 60 g črne čokolade

Priprava

Sestavine pripravite, kot je opisano v poglavju »Priprava sestavin«, nato pa:

- 1) V nastavek za polnjenje ❷ dajte banano.
- 2) V nastavek za polnjenje ❷ dajte črno čokolado.
- 3) V nastavek za polnjenje ❷ dajte še drugo banano.

Sorbet s kivijem in mangom

Sestavine

- 3 kiviji
- 1/2 manga (približno 100–150 g)

Priprava

Sestavine pripravite, kot je opisano v poglavju »Priprava sestavin«, nato pa:

- 1) V nastavek za polnjenje ② izmenoma dajajte sadje.
- 2) Pripravljeni sorbet še enkrat premešajte z žlico.

Sorbet z jagodo in ananasom

Sestavine

- 7 jagod
- pribl. 160 g ananasa
- 1 žlička nastrganega kokosa

Priprava

Sestavine pripravite, kot je opisano v poglavju »Priprava sestavin«, nato pa:

- 1) V nastavek za polnjenje ② izmenoma dajajte sadje.
- 2) Nastrgani kokos dajte v maso za sorbet in vse skupaj premešajte z žlico.

Sorbet s pistacijami in jagodičevjem

Sestavine

- pribl. 100 g jagodičevja
(na primer pripravljena mešanica zamrznjenih gozdnih jagod)
- 1 banana
- pribl. 15 g olupljenih seseklanih pistacij
- 1 strok vanilje

Priprava

Sestavine pripravite, kot je opisano v poglavju »Priprava sestavin«, nato pa:

- 1) Iz vaniljevega stroka postrgajte sredico in jo razmažite po banani.
- 2) Banano in jagodičevje dajte v nastavek za polnjenje ②.
- 3) Pistacije dajte v maso za sorbet in vse skupaj premešajte z žlico.

Sorbet s čokolado in kivijem

Sestavine

- 4 kiviji
- 60 g črne čokolade

Priprava

Sestavine pripravite, kot je opisano v poglavju »Priprava sestavin«, nato pa:

- 1) Kivije dajajte izmenoma z zdrobljeno črno čokolado v nastavek za polnjenje ②.
- 2) Pripravljeni sorbet še enkrat premešajte z žlico.

Sorbet z malinami in hruškami

Sestavine

- približno 100 g malin
- 2 hruški

Priprava

Sestavine pripravite, kot je opisano v poglavju »Priprava sestavin«, nato pa:

- 1) V nastavek za polnjenje ❷ izmenoma dajajte maline in hruško.
- 2) Pripravljeni sorbet še enkrat premešajte z žlico.

Sorbet z breskvijo in banano

Sestavine

- 2 breskvi
- 2 banani
- Sok iz polovice limone

Priprava

Sestavine pripravite, kot je opisano v poglavju »Priprava sestavin«, nato pa:

- 1) V nastavek za polnjenje ❷ izmenoma dajajte koščke banan in breskev.
- 2) Dodajte limonin sok in pripravljeni sorbet še enkrat premešajte z žlico.

Obsah

Úvod	32
Použití v souladu s určením	32
Rozsah dodávky	32
Popis přístroje	32
Technické údaje	32
Bezpečnostní pokyny	33
Sestavení	35
Příprava ingrediencí	35
Používání přístroje	35
Čištění a údržba	36
Skladování	37
Záruka a servis	37
Likvidace	37
Dovozce	37
Recepty	38
Sorbet Tropicana	38
Sorbet z melounu a bobulovitých plodů	38
Sorbet z ananasu a banánu	38
Banánový sorbet	38
Sorbet z kiwi a manga	39
Sorbet z ananasu a jahod	39
Sorbet s pistáciemi a bobulovitým ovocem	39
Sorbet z kiwi a čokolády	39
Sorbet z malin a hrušek	40
Sorbet z broskví a banánu	40

Úvod

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

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně k výrobě sorbetu z mraženého ovoce. 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.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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



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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Uchovávejte přístroj a síťový kabel mimo dosah dětí.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho 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 přívodní kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Nikdy se nedotýkejte otvorů v přístroji. Nikdy do nich nekládejte jakékoliv předměty - s výjimkou pěchovačla 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 všechny 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.
- 6) Zastrčte namontované těleso válce 3 do motorového bloku 10 tak, aby plnicí šachta 2 byla mírně přesunutá (viz obrázek B na vyklápěcí straně). Aretace na tělese válce 3 musí přitom zapadat do vyhloubenin na motorovém bloku 10. Těleso válce 3 otočte tak, aby plnicí šachta 2 ukazovala směrem nahoru a těleso válce 3 zapadlo (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 bloková čokoláda, se musí rozdrtit na malé kousky.
- ◆ Dejte připravené ovoce do mrazicího sáčku nebo plechovky a umístěte je do mrazáku na cca 24 hodin (-18 ° C).

UPOZORNĚNÍ

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

Používání přístroje

- 1) Předtím, než ovoce použijete, jej vyjměte cca 10 - 20 minut z mrazáku.
- 2) Postavte pod výhoz 9 vhodnou 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 namáččet 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 tvrdšími 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

- ▶ Pěchovadlo **6**, víko pěchovadla **7**, koncovou krytku **8** a těleso válce **3** můžete mýt také 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 **I** na spodní straně přístroje.
- ◆ Přístroj uložte na čistém a suchém místě.

Záruka a servis

Na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. Přístroj byl vyroben pečlivě a před dodáním byl svědomitě odzkoušen.

Uschovejte si prosím pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky se spojte telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak lze zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní vady, nikoliv však na škody způsobené při dopravě, na opotřebitelné díly nebo poškození rozbitých součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen jen 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.

Vaše práva vyplývající ze zákona nejsou touto zárukou omezena.

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje.

To platí i pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady vyskytující se již při nákupu výrobku je nutno oznámit ihned po vybalení, avšak nejpozději do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy poplatkům.

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 96255

Dostupnost horké linky:

pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

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.

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNĚNÍ

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

Sorbet Tropicana

Ingredience

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

Příprava

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

- 1) Dejte střídavě kusy ananasu, pomeranče a manga do plnicí šachty 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 masu 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 masu 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 nastrouhaného 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 nastrouhaný kokos do masy sorbetu a vše promíchejte lžící.

Sorbet s pistáciemi a bobulovitým ovocem

Ingredience

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

Příprava

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

- 1) Vyškrabte vanilkovou dužinu z vanilkového lusu a poříte ji 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.

Obsah

Úvod	42
Používanie v súlade s určením	42
Rozsah dodávky	42
Popis zariadenia	42
Technické údaje	42
Bezpečnostné upozornenia	43
Zloženie	45
Príprava prísad	45
Používanie prístroja	45
Čistenie a údržba	46
Skladovanie	47
Záruka a servis	47
Zneškodnenie	47
Dovozca	47
Recepty	48
Sorbet Tropicana	48
Sorbet z melóna a bobuľovitého ovocia	48
Banánovo-ananášový sorbet	48
Banánový sorbet	48
Sorbet z kiwi a manga	49
Jahodovo-ananášový sorbet	49
Pistáciovo-bobuľový sorbet	49
Sorbet z čokolády a kiwi	49
Malinovo-hruškový sorbet	50
Broskyňovo-banánový sorbet	50

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku.

Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a zneškodnenia. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami.

Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe jej s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na prípravu sorbetov z mrazeného ovocia. Je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach. Nepoužívajte ho komerčne.


Rozsah dodávky

prístroj na prípravu zmrzliny
návod na obsluhu

Popis zariadenia

- 1 spínač zap./vyp.
- 2 plniaca šachta
- 3 teleso valca
- 4 hnací hriadeľ
- 5 valec s nožmi
- 6 vtláčadlo
- 7 kryt vtláčadla
- 8 koncový uzáver
- 9 vytlačací diel
- 10 blok motora
- 11 odkladacia priehradka na kábel

Technické údaje

Menovité napätie:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Príkon:	200 W
Trieda ochrany:	II 
Doba KP:	2 minúty

Čas KP:

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

Bezpečnostné upozornenia

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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



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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Zloženie

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

UPOZORNENIE

- Kryt vtláčadla 7 sa môže odobrať.

Odobratie krytu:

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

Nasadenie krytu:

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

- 8) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Príprava prísad

POZORI! VEČNÉ ŠKODY!

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

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

UPOZORNENIE

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

Používanie prístroja

- 1) Ovocie vyberte cca 10 – 20 minút pred použitím z mraziaceho boxu.
- 2) Pod vytlačací diel 9 položte vhodnú misku.
- 3) Odoberte vtláčadlo 6 z plniacej šachty 2.
- 4) Vložte pripravené ovocie do plniacej šachty 2.
- 5) Zapnite prístroj pomocou spínača zap./vyp. 1 (poloha I).

- 6) Zasuňte ovocie pomocou vtláčadla **6** ľahkým tlakom do prístroja. Po určitom čase vychádza z vytlačacieho dielu **9** rozdrvené ovocie. Ak sa už vtláčadlo **6** nedá viac zatlačiť nadol, vyberte ho a naplňte, ak si to želáte, ešte ďalšie ovocie alebo prísady.

UPOZORNENIE

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

Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Skôr než začnete prístroj čistiť, vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.



Blok motora **10** nesmiete v žiadnom prípade ponárať do kvapalín a musíte zabrániť vniknutiu kvapalín do telesa bloku motora **10**.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

UPOZORNENIE

- ▶ Vtláčadlo **6**, kryt vtláčadla **7**, koncový uzáver **8** a teleso valca **3** môžete čistiť aj v umývačke riadu. Jednotlivé časti vložte, ak je to možné, do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa žiadna časť nezasekla. Inak by sa mohli zdeformovať.

Skladovanie

- ♦ Pred odložením prístroj dôkladne vyčistite.
- ♦ Zastrčte kábel a zástrčku do odkladacej priehradky na kábel **1** na spodnej strane prístroja.
- ♦ Prístroj uskladnite na čistom a suchom mieste.

Záruka a servis

Na tento prístroj poskytujeme záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne preskúšaný. Pokladničný blok si uschovajte ako doklad o zakúpení. V prípade uplatnenia záruky telefonicky kontaktujte váš servis. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné odoslanie vášho tovaru.

Záruka sa vzťahuje len na chyby materiálu a výroby, nie na škody spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné a nie na komerčné použitie.

Záruka stráca platnosť pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručné plnenie nepredlžuje záručnú dobu. To platí tiež pre náhradné a opravené diely. Prípadné chyby a nedostatky zistené už pri zakúpení musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskôr však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. Opravy vykonané po uplynutí záručnej doby sa musia zaplatiť.

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 96255

Dostupnosť hotline:

pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod.
(SEČ)

Zneškodnenie



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

Prístroj zneškodnite odovzdaním v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašej komunálnej zberni odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte vašu zberňu odpadov.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete likvidovať v miestnych recyklačných zberniach.

Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNENIE

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

Sorbet Tropicana

Prísady

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

Príprava

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

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

Sorbet z melóna a bobuľovitého ovocia

Prísady

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

Príprava

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

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

Banánovo-ananásový sorbet

Prísady

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

Príprava

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

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

Banánový sorbet

Prísady

- 2 banány
- 60 g horkej čokolády

Príprava

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

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

Sorbet z kivi a manga

Prísady

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

Príprava

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

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

Jahodovo-ananášový sorbet

Prísady

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

Príprava

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

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

Pistácievo-bobuľový sorbet

Prísady

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

Príprava

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

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

Sorbet z čokolády a kiwi

Prísady

- 4 kivi
- 60 g horkej čokolády

Príprava

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

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

Malinovo-hruškový sorbet

Prísady

- cca 100 g malín
- 2 hrušky

Príprava

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

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

Broskyňovo-banánový sorbet

Prísady

- 2 broskyne
- 2 banány
- šťava z polovice citróna

Príprava

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	52
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	52
Lieferumfang	52
Gerätebeschreibung	52
Technische Daten	52
Sicherheitshinweise	53
Zusammenbau	55
Zutaten vorbereiten	55
Gerät benutzen	55
Reinigen und Pflegen	56
Lagerung	57
Garantie und Service	57
Entsorgung	57
Importeur	57
Rezepte	58
Tropicana-Sorbet	58
Melonen-Beeren-Sorbet	58
Bananen-Ananas-Sorbet	58
Bananen-Sorbet	58
Kiwi-Mango-Sorbet	59
Erdbeer-Ananas-Sorbet	59
Pistazien-Beeren-Sorbet	59
Schokoladen-Kiwi-Sorbet	59
Himbeer-Birnen-Sorbet	60
Pfirsich-Bananen-Sorbet	60

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 aus gefrorenen Früchten. 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 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.

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.
- 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). 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 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 herunter drücken 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 lauwarmen Wasser mit etwas Spülmittel.
- ◆ Stellen Sie sicher, dass vor der erneuten Benutzung alle Teile wieder vollständig getrocknet sind.

HINWEIS

- ▶ Sie können 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.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 96255

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 96255

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 96255

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

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.

Importeur

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

DE
AT
CH

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Információk állása · Stanje informacij

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

12/2014 · Ident.-No.: SSM200A1-072014-2

IAN 96255

