

SILVERCREST®



SORBET MAKER SSM 200 A1

(GB) (IE)

SORBET MAKER

Operating instructions

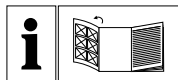
(DE) (AT) (CH)

SORBET-MAKER

Bedienungsanleitung

IAN 273405

(GB)



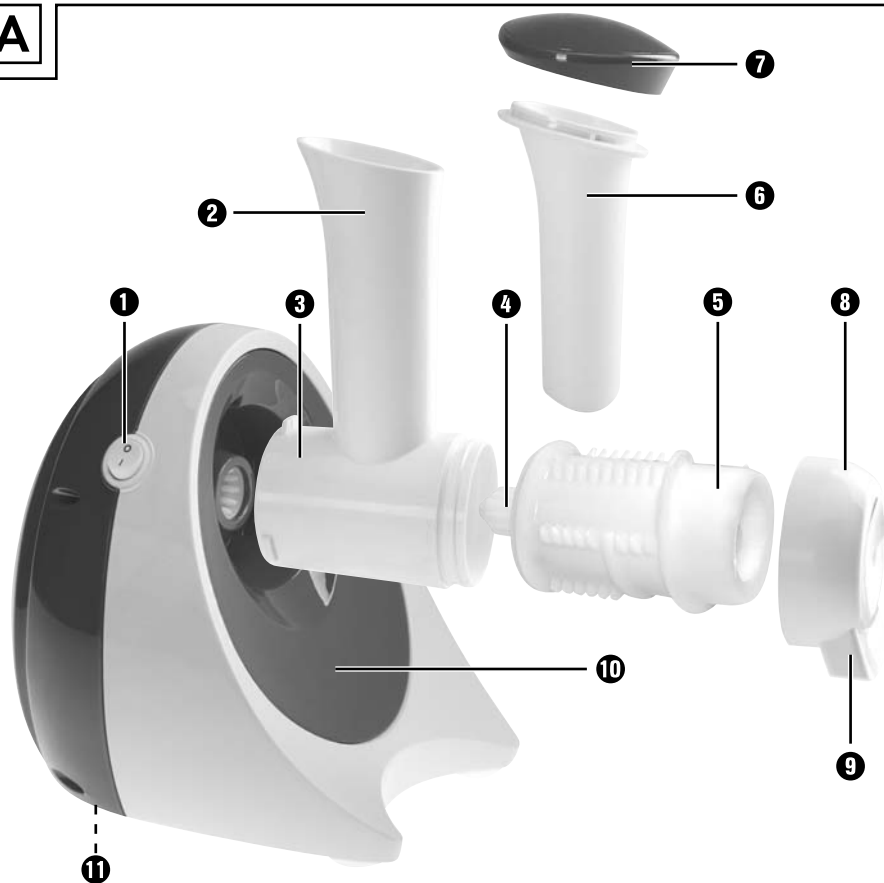
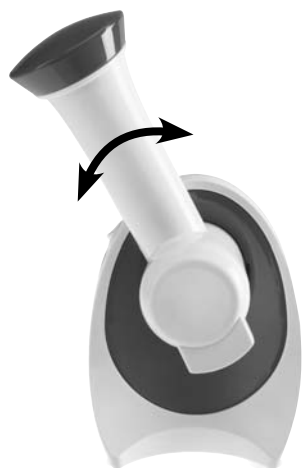
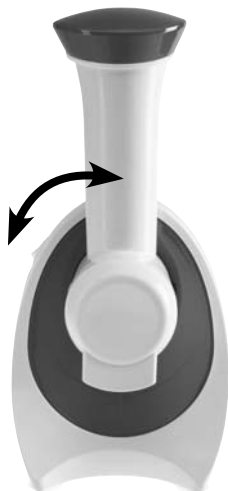
GB IE

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

DE AT CH

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	11

A**B****C**

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

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

Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Rated input: 200 W

Protection class: II 

CO time: 2 minutes

CO time

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



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

Safety guidelines

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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



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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

Assembly

- 1) Remove all packaging materials and any stickers from the appliance.
- 2) Clean the appliance as described in the section "Cleaning and Care".
- 3) Place the motor unit **10** on a flat surface.
- 4) Push the blade roller **5** into the roller housing **3**. The drive shaft **4** must project into the opening of the roller housing **3**.
- 5) Screw the end cap **8** onto the roller housing **3**, until the outlet **9** is pointing downwards and the end cap **8** no longer turns. In doing so, turn the end cap **8** in 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 cooking chocolate must be crushed into small pieces.
- ◆ Put the prepared fruit in freezer bags or plastic tubs and place them into the freezer for approximately 24 hours (-18 °C).

NOTE

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

Using the appliance

- 1) Take the fruits out of the freezer about 10–20 minutes before use.
- 2) Place a suitable bowl under the outlet **9**.
- 3) Remove the pusher **6** from the feed tube **2**.
- 4) Add the prepared fruits into the feed tube **2**.
- 5) Switch on the appliance using the on/off switch **1** (position I).

- 6) Applying light pressure, use the pusher **6** to push the fruit into the appliance. The chopped fruit will come out of the outlet **9** after a short time. If the pusher **6** cannot be pressed further down, remove it and add a little more fruit or ingredients.

NOTE

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

Cleaning and care

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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



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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTE

- The blade roller **5**, pusher **6**, pusher lid **7**, end cap **8**, and the roller housing **3** can be cleaned in a dishwasher. Place the parts, where possible, in the upper basket and ensure that none of the parts can get stuck. Otherwise they could get bent or otherwise deformed.

Storage

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

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 273405

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 273405

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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
Lieferumfang	12
Gerätebeschreibung	12
Technische Daten	12
Sicherheitshinweise	13
Zusammenbau	15
Zutaten vorbereiten	15
Gerät benutzen	15
Reinigen und Pflegen	16
Lagerung	17
Garantie und Service	17
Entsorgung	17
Importeur	17
Rezepte	18
Tropicana-Sorbet	18
Melonen-Beeren-Sorbet	18
Bananen-Ananas-Sorbet	18
Bananen-Sorbet	18
Kiwi-Mango-Sorbet	19
Erdbeer-Ananas-Sorbet	19
Pistazien-Beeren-Sorbet	19
Schokoladen-Kiwi-Sorbet	19
Himbeer-Birnen-Sorbet	20
Pfirsich-Bananen-Sorbet	20

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich der Herstellung von Sorbet 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 Kabelstaufach

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Aufnahmeleistung: 200 W

Schutzklasse: II 

KB-Zeit: 2 Minuten

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät ca. 1 Minute ausgeschaltet werden, so dass sich der Motor abkühlen kann.



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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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



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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Versuchen Sie nicht, Eiskwürfel 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 die Messerwalze **5**, den Stopfer **6**, den Stopferdeckel **7**, die Endkappe **8** und das Walzengehäuse **3** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Teile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass keines der Teile eingeklemmt wird. Ansonsten kann es zu Verformungen kommen.

Lagerung

- ◆ Reinigen Sie das Gerät vor dem Verstauen gründlich.
- ◆ Schieben Sie das Kabel und den Stecker in das Kabelstaufach **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 273405

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 273405

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 273405

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

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 · Stand der Informationen:

12/2015 · Ident.-No.: SSM200A1-122015-2

IAN 273405