

SILVERCREST®



SORBETIÈRE SSM 200 A1

(FR) (BE)

SORBETIÈRE

Mode d'emploi

(GB)

SORBET MAKER

Operating instructions

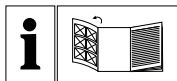
(DE) (AT) (CH)

SORBET-MAKER

Bedienungsanleitung

IAN 273405

(FR)



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

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

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	11
GB	Operating instructions	Page	21

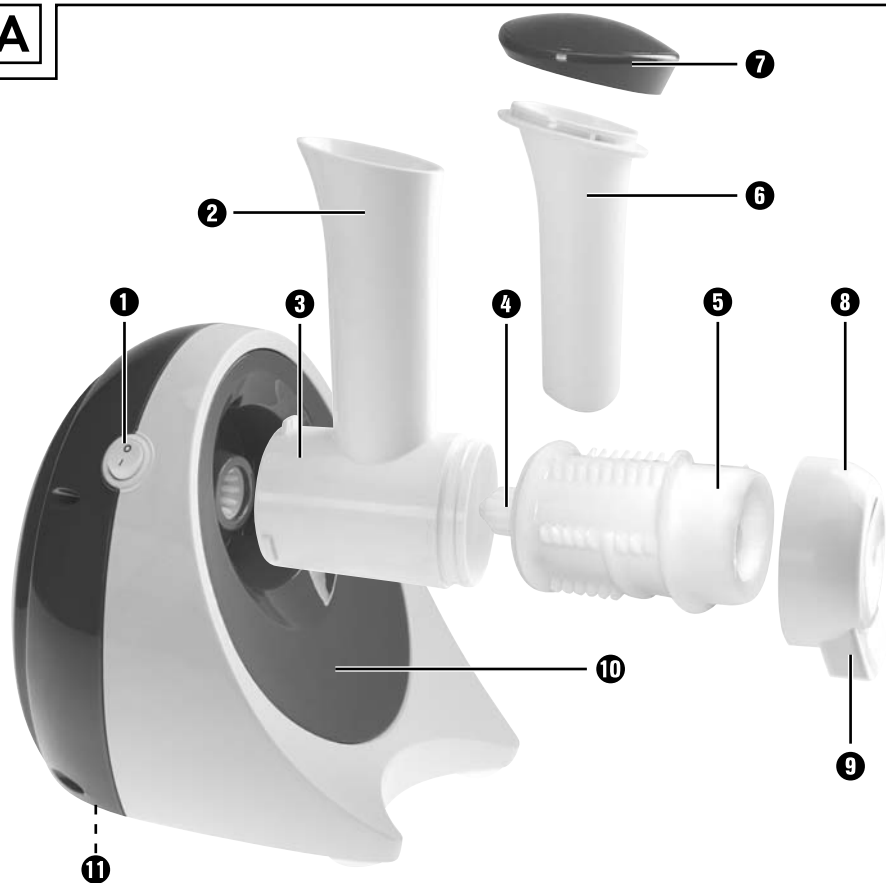
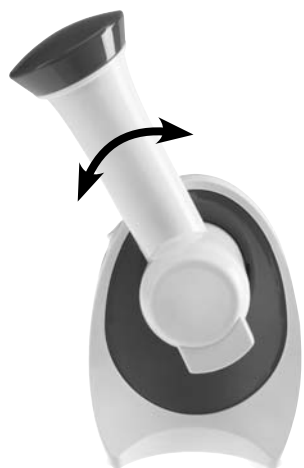
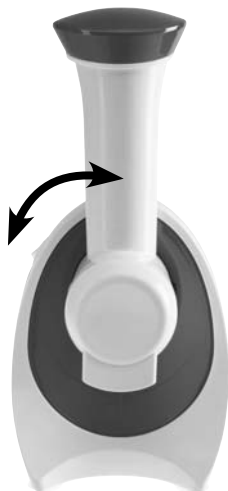
A**B****C**

Table des matières

Introduction	2
Usage conforme	2
Matériel livré	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	2
Consignes de sécurité	3
Assemblage	5
Préparer les ingrédients	5
Utilisation de l'appareil	5
Nettoyage et entretien	6
Entreposage	7
Garantie et service	7
Mise au rebut	7
Importateur	7
Recettes	8
Sorbet Tropicana	8
Sorbet melon et fruits des bois	8
Sorbet banane et ananas	8
Sorbet banane	8
Sorbet kiwi et mangue	9
Sorbet fraise, banane et ananas	9
Sorbet pistache et baies	9
Sorbet chocolat et kiwi	9
Sorbet framboise et poire	10
Sorbet pêche et banane	10

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Cet appareil sert exclusivement à préparer des sorbets à partir de fruits congelés. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

Sorbetière

Mode d'emploi

Description de l'appareil

- ❶ Interrupteur Marche/Arrêt
- ❷ Goulotte
- ❸ Boîtier du rouleau
- ❹ Arbre d'entraînement
- ❺ Rouleau de coupe
- ❻ Poussoir
- ❼ Couvercle de poussoir
- ❽ Coiffe
- ❾ Orifice d'éjection
- ❿ Bloc-moteur
- ⓫ Casier de rangement de câble

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~, 50 Hz

Puissance consommée : 200 W

Classe de protection : II 

Temps d'opération
par intermittence : 2 minutes

Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence (temps de service rapide) indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré sans que le moteur ne surchauffe ou ne subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence indiqué, l'appareil doit être éteint 1 minute environ de manière à ce que le moteur puisse refroidir.



Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 - 240 V ~ , 50 Hz.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Pour débrancher le cordon d'alimentation, toujours prendre soin de retirer la fiche de la prise et de ne pas tirer sur le cordon.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Il est interdit d'exposer l'appareil à l'humidité et de l'utiliser à l'extérieur. Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour le réparer.
- ▶ Ne touchez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur avec les mains mouillées.
- ▶ Si le cordon d'alimentation ou le bloc-moteur est endommagé, il faut confier la réparation de l'appareil à du personnel qualifié avant de le réutiliser à nouveau.
- ▶ Il est interdit d'ouvrir le boîtier du bloc-moteur de l'appareil. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
- ▶ Après utilisation de l'appareil, débranchez-le immédiatement du réseau électrique. L'appareil n'est entièrement hors tension qu'à partir du moment où la fiche est débranchée de la prise secteur.



Le bloc-moteur de l'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc-moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Entreposez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ La manipulation des lames extrêmement tranchantes peut entraîner des blessures. Après l'utilisation et le nettoyage, remontez l'appareil afin de ne pas vous blesser au contact des lames à nu. Rangez les lames hors de portée des enfants.
- ▶ Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ N'introduisez jamais les doigts dans les orifices de l'appareil. N'introduisez jamais d'objets quelconques dans les orifices de l'appareil, à l'exception du poussoir et des produits alimentaires à transformer. Dans le cas contraire, risque considérable d'accident !
- ▶ Avant de changer des accessoires ou pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne tentez jamais de broyer des glaçons avec cet appareil ! Ceci endommage l'appareil !

Assemblage

- 1) Retirez les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants de l'appareil.
- 2) Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre «Nettoyage et entretien».
- 3) Placez le bloc-moteur ⑩ sur une surface support plane.
- 4) Insérez le rouleau de coupe ⑤ dans le boîtier du rouleau ③. L'arbre d'entraînement ④ doit ce faisant faire saillie par l'orifice arrière du boîtier du rouleau ③.
- 5) Vissez la coiffe ⑧ sur le boîtier du rouleau ③ de sorte que l'orifice d'éjection ⑨ regarde vers le bas et qu'il ne soit pas possible de continuer ⑧ de tourner la coiffe. Ce faisant, tournez la coiffe ⑧ dans les sens des aiguilles d'une montre.
- 6) Introduisez le boîtier du rouleau monté ③ dans le bloc-moteur ⑩ de sorte que la goulotte ② soit légèrement décalée (voir la figure B sur la page à volet dépliant). Les crans que comporte le boîtier du rouleau ③ doivent ce faisant pénétrer dans les évidements ménagés dans le bloc-moteur ⑩. Tournez le boîtier du rouleau ③ de sorte que la goulotte ② regarde vers le haut et que le boîtier du rouleau ③ s'enclenche (voir la figure C sur la page à volet dépliant).
- 7) Introduisez le poussoir ⑥ dans la goulotte ②.

REMARQUE

- Le couvercle du poussoir ⑦ est amovible.
Pour le retirer :
 - Tournez le couvercle du poussoir ⑦ en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit possible de le détacher.
- Pour le poser :
 - Posez le couvercle du poussoir ⑦ sur le poussoir ⑥ de sorte que les deux crans que comporte le couvercle du poussoir ⑦ glissent à travers les évidements sur le poussoir ⑥ puis tournez le couvercle du poussoir ⑦ dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement assis.

- 8) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Préparer les ingrédients

ATTENTION !

RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne transformez jamais de fruits avec leurs noyaux ou pépins.
- Ne transformez jamais de noix entières.
- Ne transformez jamais de glaçons.

- ◆ Épluchez au préalable des fruits comme les bananes et les kiwis.
- ◆ Enlevez les noyaux, pépins ou tiges des fruits.
- ◆ Coupez les fruits en petits morceaux pour pouvoir les faire passer facilement par la goulotte ②.
- ◆ Commencez par briser en petits morceaux les ingrédients comme le chocolat de ménage.
- ◆ Insérez les fruits préparés dans des sachets ou boîtes de congélation, et mettez-les environ 24 heures au congélateur (à -18 °C).

REMARQUE

- Au lieu de congeler des fruits frais, vous pouvez aussi prendre des fruits surgelés qui se trouvaient déjà dans le congélateur.

Utilisation de l'appareil

- 1) Sortez les fruits du compartiment congélateur environ 10 à 20 minutes avant de les utiliser.
- 2) Placez un bol adapté sous l'orifice d'éjection ⑨.
- 3) Retirez le poussoir ⑥ de la goulotte ②.
- 4) Introduisez tous les fruits préparés dans la goulotte ②.
- 5) Au niveau de l'interrupteur Marche/Arrêt ①, réglez l'appareil en position I.

- 6) Avec le poussoir **6** exercez une légère pression sur les fruits pour les faire pénétrer dans l'appareil. Au bout d'un certain temps, le fruit broyé sort par l'orifice d'éjection **9**. Une fois que le poussoir **6** a atteint sa profondeur d'enfoncement maximale, retirez-le et rajoutez d'autres fruits et ingrédients si vous le souhaitez.

REMARQUE

- Si vous voulez préparer un sorbet à partir de différents fruits / ingrédients, introduisez les différents fruits en alternance dans la goulotte **2**. Les fruits sont ainsi directement mélangés.
- 7) Une fois que tous les fruits sont broyés, arrêtez l'appareil en ramenant l'interrupteur Marche/Arrêt **1** en position O.
- 8) Retirez la fiche mâle de la prise secteur.
- 9) Dévissez la coiffe **8** et extrayez prudemment le rouleau de coupe **5** du boîtier du rouleau **3**.
- 10) Avec un couteau ou similaire, raclez les résidus de fruits présents entre les lames sur le rouleau de coupe **5** et rajoutez-les au contenu du bol.
- 11) Mélangez cette masse dans le bol.
- Maintenant, vous pouvez servir le sorbet.

Nettoyage et entretien

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur.



Il ne faut en aucun cas plonger le bloc-moteur **10** dans un liquide et, inversement, aucun liquide ne doit pénétrer dans le boîtier du bloc-moteur **10**.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Soyez prudent pendant le maniement du rouleau de coupe **5**.
- ◆ Après chaque utilisation, nettoyez le bloc-moteur **10** à l'aide d'un chiffon humide. En présence de saletés tenaces, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle doux sur le chiffon humide. Essuyez ensuite à l'eau claire. Assurez-vous, avant de réutiliser l'appareil, qu'il n'y a plus de liquide vaisselle résiduel dessus et que l'appareil est entièrement sec.
- ◆ Pour nettoyer, retirez le couvercle du poussoir **7** du poussoir **6**.
- ◆ Lavez le poussoir **6**, son couvercle **7**, le rouleau decoupe **5**, la coiffe **8** et le boîtier du rouleau **3** dans de l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- ◆ Avant de réutiliser l'appareil, assurez-vous que toutes ses pièces sont entièrement sèches.

REMARQUE

- Vous pouvez également laver le rouleau de coupe **5**, le poussoir **6**, le couvercle de poussoir **7**, la coiffe **8** et le boîtier du rouleau **3** au lave-vaisselle. Si possible, placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ce qu'aucune pièce ne soit coincée. Sinon, des déformations peuvent survenir.

Entreposage

- ◆ Veuillez à bien nettoyer l'appareil avant de le ranger.
- ◆ Introduisez le câble et la fiche secteur dans le compartiment de rangement ⑪ situé contre la face inférieure de l'appareil.
- ◆ Gardez l'appareil dans un endroit sec et propre.

Garantie et service

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. En cas de garantie, veuillez contacter le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement aux vices de matériau ou de fabrication, et non aux dégâts de transport, aux pièces d'usure ou aux dégâts subis par des pièces fragiles telles que les commutateurs ou les batteries. Le produit est destiné uniquement à un usage privé et ne répond pas à un usage professionnel.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Vos droits légaux ne sont pas restreints par la présente garantie.

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Signalez sans attendre toute anomalie éventuelle sur le matériel au moment du déballage et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toute réparation fera l'objet d'une facturation après expiration de la période de garantie.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

IAN 273405

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 273405

Mise au rebut



Ne jamais jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



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

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Recettes

REMARQUE

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

Sorbet Tropicana

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Sorbet melon et fruits des bois

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Sorbet banane et ananas

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Sorbet banane

Ingrédients

- 2 bananes
- 60 g de chocolat noir

Préparation

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

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

Sorbet kiwi et mangue

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Sorbet fraise, banane et ananas

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Sorbet pistache et baies

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Sorbet chocolat et kiwi

Ingrédients

- 4 kiwis
- 60 g de chocolat noir

Préparation

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

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

Sorbet framboise et poire

Ingrédients

- env. 100 g de framboises
- 2 poires

Préparation

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

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

Sorbet pêche et banane

Ingrédients

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

Préparation

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

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

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 ❷.
- 2) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

Pfirsich-Bananen-Sorbet

Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 2 Bananen
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

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

- 1) Geben Sie abwechselnd die Bananen und die Pfirsich-Stückchen in den Einfüllschacht ❷.
- 2) Geben Sie den Zitronensaft hinzu und vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

Contents

Introduction	22
Intended use	22
Package contents	22
Description of the appliance	22
Technical data	22
Safety guidelines	23
Assembly	25
Preparing ingredients	25
Using the appliance	25
Cleaning and care	26
Storage	27
Warranty and service	27
Disposal	27
Importer	27
Recipes	28
Tropicana sorbet	28
Melon & berry sorbet	28
Banana & pineapple sorbet	28
Banana sorbet	28
Kiwi-Mango Sorbet	29
Strawberry and pineapple sorbet	29
Pistachio & berry sorbet	29
Chocolate kiwi sorbet	29
Raspberry & pear sorbet	30
Peach & banana sorbet	30

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.



Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

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.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen

Last Information Update:

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

IAN 273405