

SILVERCREST®



MÁQUINA PARA HACER SORBETES SORBETTIERA SSM 200 A1

(ES)

MÁQUINA PARA HACER SORBETES

Instrucciones de uso

(PT)

SORVETEIRA

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

SORBET-MAKER

Bedienungsanleitung

(IT)

(MT)

SORBETTIERA

Istruzioni per l'uso

(GB)

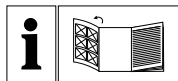
(MT)

SORBET MAKER

Operating instructions

IAN 273405

(ES) (IT) (PT)



ES

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

IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

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

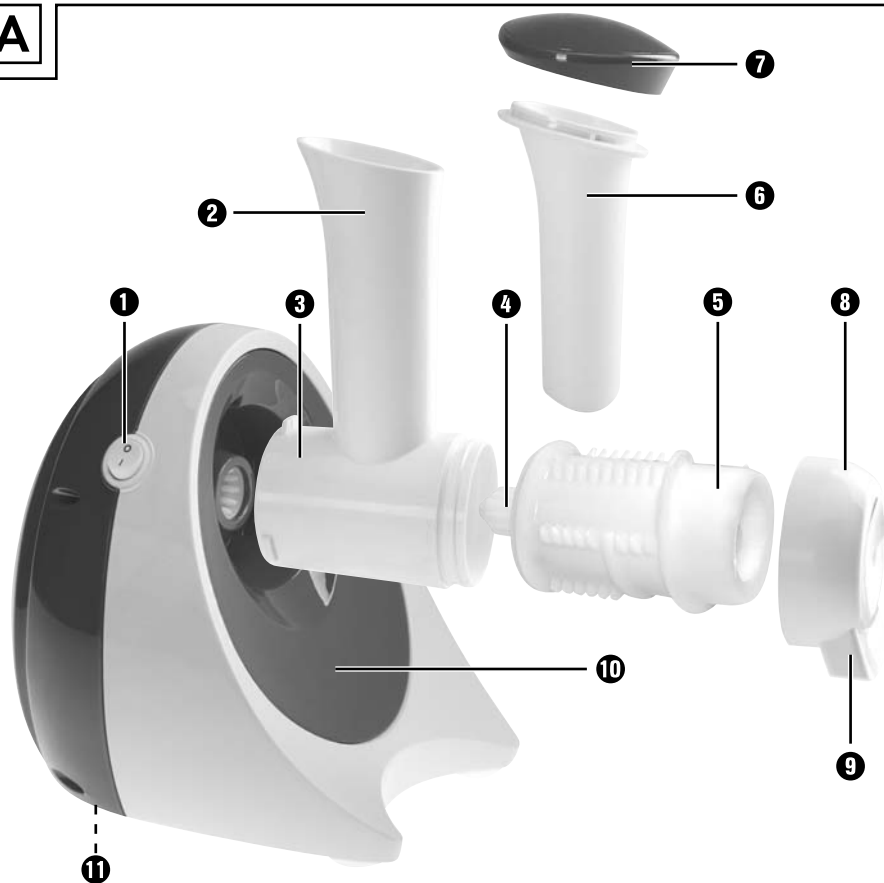
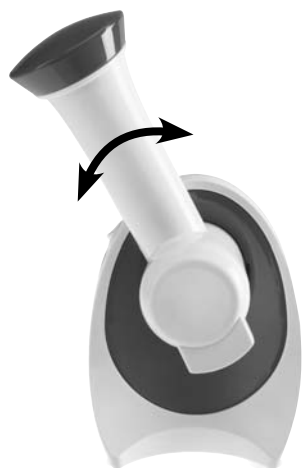
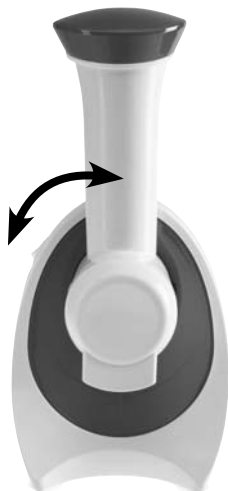
GB MT

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	11
PT	Manual de instruções	Página	21
GB / MT	Operating instructions	Page	31
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	41

A**B****C**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Características técnicas	2
Indicaciones de seguridad	3
Montaje	5
Preparación de los ingredientes	5
Uso del aparato	5
Limpieza y mantenimiento	6
Almacenamiento	7
Garantía y asistencia técnica	7
Desecho	7
Importador	7
Recetas	8
Sorbete Tropicana	8
Sorbete de melón y frutas del bosque	8
Sorbete de plátano y piña	8
Sorbete de plátano	8
Sorbete de kiwi y mango	9
Sorbete de fresa y piña	9
Sorbete de pistachos y frutas del bosque	9
Sorbete de chocolate y kiwi	9
Sorbete de frambuesa y pera	10
Sorbete de melocotón y plátano	10

Introducción

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

Uso previsto

Este electrodoméstico sirve exclusivamente para la elaboración de sorbetes a partir de frutas congeladas. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro

Máquina para hacer sorbetes
Instrucciones de uso

Descripción del aparato

- ❶ Interruptor de encendido/apagado
- ❷ Tubo de llenado
- ❸ Carcasa del cilindro
- ❹ Eje de accionamiento
- ❺ Cilindro de corte
- ❻ Empujador
- ❼ Tapa del empujador
- ❽ Tapa final
- ❾ Salida
- ❿ Bloque motor
- ⓫ Enrollacables

Características técnicas

Tensión nominal:	220-240 V ~, 50 Hz
Consumo de potencia:	200 W
Clase de protección:	II 
Duración del funcionamiento corto	2 minutos

Duración del funcionamiento corto

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



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

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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



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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

Montaje

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

INDICACIÓN

- Puede desmontarse la tapa del empujador 7.

Desmontaje:

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

Montaje:

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

- 8) Inserte la clavija de red en una base de enchufe.

El aparato estará ahora listo para funcionar.

Preparación de los ingredientes

¡ATENCIÓN!

¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

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

INDICACIÓN

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

Uso del aparato

- 1) Extraiga las frutas del congelador unos 10-20 minutos antes de su procesamiento.
- 2) Coloque un recipiente adecuado bajo la salida 9.
- 3) Extraiga el empujador 6 del tubo de llenado 2.
- 4) Introduzca la fruta preparada en el tubo de llenado 2.
- 5) Encienda el aparato por medio del interruptor de encendido/apagado 1 (posición I).

- 6) Con ayuda del empujador **6**, introduzca las frutas en el aparato ejerciendo una ligera presión. Tras unos instantes, la fruta triturada saldrá por la salida **9**. Si ya no puede presionarse el empujador **6** más hacia abajo, retírelo y, si lo desea, añada más frutas o ingredientes.

INDICACIÓN

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

Limpieza y mantenimiento

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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



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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

INDICACIÓN

- ▶ El cilindro de corte **5**, el empujador **6**, la tapa del empujador **7**, la tapa final **8** y la carcasa del cilindro **3** también pueden limpiarse en el lavavajillas. Es preferible colocar las piezas en la bandeja superior del lavavajillas y tenga en cuenta que no se enganche ninguna. De otro modo, podrían deformarse.

Almacenamiento

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

Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y examinado en profundidad antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Este es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste ni los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej., interruptores o pilas). Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía.

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

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 273405

Desecho



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

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



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

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recetas

INDICACIÓN

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

Sorbete Tropicana

Ingredientes

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

Preparación

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

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

Sorbete de melón y frutas del bosque

Ingredientes

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

Preparación

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

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

Sorbete de plátano y piña

Ingredientes

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

Preparación

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

- 1) Coloque el plátano en el tubo de llenado ② e introdúzcalo con el empujador ⑥ en el aparato. Añada los trocitos de piña.
- 2) Añada el coco rallado al sorbete y mézclelo todo bien con una cuchara.

Sorbete de plátano

Ingredientes

- 2 plátanos
- 60 g de chocolate amargo

Preparación

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

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

Sorbete de kiwi y mango

Ingredientes

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

Preparación

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

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

Sorbete de fresa y piña

Ingredientes

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

Preparación

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

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

Sorbete de pistachos y frutas del bosque

Ingredientes

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

Preparación

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

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

Sorbete de chocolate y kiwi

Ingredientes

- 4 kiwis
- 60 g de chocolate amargo

Preparación

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

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

Sorbete de frambuesa y pera

Ingredientes

- Aprox. 100 g de frambuesas
- 2 peras

Preparación

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

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

Sorbete de melocotón y plátano

Ingredientes

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

Preparación

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

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

Indice

Introduzione	12
Uso conforme	12
Volume della fornitura	12
Descrizione dell'apparecchio	12
Dati tecnici	12
Indicazioni relative alla sicurezza	13
Montaggio	15
Preparazione degli ingredienti	15
Uso dell'apparecchio	15
Pulizia e manutenzione	16
Conservazione	17
Garanzia e assistenza	17
Smaltimento	17
Importatore	17
Ricette	18
Sorbetto tropicale	18
Sorbetto al melone e frutti di bosco	18
Sorbetto alla banana e ananas	18
Sorbetto alla banana	18
Sorbetto al kiwi e mango	19
Sorbetto alla fragola e ananas	19
Sorbetto al pistacchio e frutti di bosco	19
Sorbetto al kiwi e cioccolato	19
Sorbetto al lampone e pera	20
Sorbetto alla pesca e banana	20

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente a preparare sorbetti da frutta congelata. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

Sorbettiera

Istruzioni per l'uso

Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Interruttore On/Off
- ❷ Alimentatore
- ❸ Alloggiamento rullo
- ❹ Albero motore
- ❺ Rullo portalame
- ❻ Pressino
- ❼ Coperchio pressino
- ❽ Cappuccio terminale
- ❾ Espulsore
- ❿ Blocco motore
- ⓫ Scomparto del cavo

Dati tecnici

Tensione nominale: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Assorbimento di potenza: 200 W

Classe di protezione: II 

Ciclo di funzionamento breve: 2 minuti

Ciclo di funzionamento breve

Il tempo massimo di funzionamento continuo indica per quanto tempo si può azionare di continuo l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Dopo il tempo massimo di funzionamento continuo indicato l'apparecchio deve essere spento per circa 1 minuto in modo che il motore possa raffreddarsi.



Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ In caso di guasti e prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Per disinserire la spina dalla presa tirare sempre dalla spina, mai dal cavo.
- ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione, e posizionarlo in modo che non sia d'intralcio o d'inciampo.
- ▶ Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto. In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
- ▶ Non toccare mai il blocco motore, il cavo di rete o la spina di rete con le mani bagnate.
- ▶ Se il cavo o il blocco motore sono danneggiati, fare riparare l'apparecchio da personale specializzato prima di riutilizzarlo.
- ▶ Non aprire l'alloggiamento del blocco motore dell'apparecchio. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.
- ▶ Dopo l'uso, staccare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è completamente privo di tensione solo se scollegato dalla rete elettrica.



Non immergere mai il blocco motore in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ L'uso di lame affilate comporta pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre l'apparecchio, in modo da evitare lesioni con le lame lasciate scoperte. Rendere le lame inaccessibili ai bambini.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Non inserire mai le mani nelle aperture dell'apparecchio. Non introdurre mai oggetti di alcun tipo, ad eccezione del pressino e degli alimenti da lavorare. Sussiste altrimenti un elevato pericolo di infortuni!
- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non cercare di sminuzzare cubetti di ghiaccio con questo apparecchio! Ciò apporta danni all'apparecchio!

Montaggio

- 1) Rimuovere il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi dall'apparecchio.
- 2) Pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- 3) Collocare il blocco motore 10 su una superficie piana.
- 4) Far scorrere il rullo portalame 5 nell'alloggiamento del rullo 3. L'albero motore 4 deve sporgere attraverso l'apertura posteriore dell'alloggiamento del rullo 3.
- 5) Avvitare il cappuccio terminale 8 sull'alloggiamento del rullo 3 in modo che l'espulsore 9 sia rivolto verso il basso e il cappuccio terminale 8 smetta di ruotare. Ruotare il cappuccio terminale 8 in senso orario.
- 6) Innestare l'alloggiamento del rullo 3 montato nel blocco motore 10 in modo tale che l'alimentatore 2 venga leggermente spostato (vedere figura B sulla pagina apribile). I blocchi sull'alloggiamento del rullo 3 devono innestarsi nelle rientranze sul blocco motore 10. Ruotare l'alloggiamento del rullo 3 in modo che l'alimentatore 2 sia rivolto verso l'alto e l'alloggiamento del rullo 3 si innesti in posizione (vedere figura C sulla pagina apribile).
- 7) Inserire il pressino 6 nell'alimentatore 2.

AVVISO

► Il coperchio del pressino 7 può venire rimosso. Per rimuoverlo:

- ruotare il coperchio del pressino 7 in senso antiorario fino a quando non è possibile rimuoverlo.

Per applicarlo:

- appoggiare il coperchio del pressino 7 sul pressino 6 in modo che i due blocchi del coperchio 7 scorrano attraverso le rientranze del pressino 6 e ruotare poi il coperchio del pressino 7 in senso orario in modo da bloccarlo.

- 8) Inserire la spina in una presa di corrente. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Preparazione degli ingredienti

ATTENZIONE!

PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non lavorare frutta con noccioli o semi.
- Non lavorare noci intere.
- Non lavorare cubetti di ghiaccio.

- ♦ Sbucciare la frutta come banane o kiwi.
- ♦ Rimuovere noccioli, semi o gambi dalla frutta.
- ♦ Tagliare la frutta a pezzetti in modo che questi si inseriscano senza problemi nell'alimentatore 2.
- ♦ Ingredienti come cioccolato a blocchi devono essere sminuzzati.
- ♦ Introdurre la frutta preparata nei sacchetti in contenitori da freezer e collocarla per circa 24 ore nel congelatore (-18 °C).

AVVISO

- Invece di congelare la frutta fresca, si può anche utilizzare frutta pronta surgelata.

Uso dell'apparecchio

- 1) Prelevare la frutta dal congelatore circa 10 - 20 minuti prima di usarla.
- 2) Disporla in una ciotola adatta sotto l'espulsore 9.
- 3) Rimuovere il pressino 6 dall'alimentatore 2.
- 4) Aggiungere la frutta preparata nell'alimentatore 2.
- 5) Accendere l'apparecchio azionando l'interruttore On/Off 1 (Posizione I).

- 6) Introdurre la frutta nell'apparecchio esercitando una leggera pressione con il pressino ⑥.
Dopo un po' di tempo dall'espulsore ⑨ fuoriesce la frutta sminuzzata. Quando non è più possibile premere ulteriormente il pressino ⑥, rimuoverlo e introdurre, se si desidera, altra frutta o altri ingredienti.

AVVISO

- Se si desidera preparare un sorbetto con frutta/ingredienti diversi, introdurre i diversi tipi di frutta alternatamente nell'alimentatore ②. In questo modo la frutta viene miscelata direttamente.
- 7) Quando tutta la frutta è stata sminuzzata, fermare l'apparecchio portando l'interruttore On/Off ① nella posizione O.
- 8) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 9) Svitare il cappuccio terminale ⑧ ed estrarre con attenzione il rullo portalame ⑤ dall'alloggiamento del rullo ③.
- 10) Rimuovere con una lama o simili i residui di frutta che si trovano tra le lame sul rullo portalame ⑤ e introdurre anche questi nella ciotola.
- 11) Miscelare il composto nella ciotola.
- Ora si può servire il sorbetto.

Pulizia e manutenzione

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.



Non immergere mai il blocco motore ⑩ nei liquidi e non lasciare penetrare liquidi nell'alloggiamento del blocco motore ⑩.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Procedere con cautela nell'uso del rullo portalame ⑤.
- ◆ Pulire il blocco motore ⑩ dopo ogni uso con un panno umido. In caso di sporco ostinato utilizzare un detersivo delicato applicato su un panno. Rimuovere i residui con acqua pulita. Assicurarsi che nessun residuo di detersivo rimanga sull'apparecchio e che l'apparecchio venga completamente asciugato prima dell'uso.
- ◆ Per la pulizia rimuovere il coperchio del pressino ⑦ dal pressino ⑥.
- ◆ Risciacquare il pressino ⑥, il suo coperchio ⑦, il rullo portalame ⑤, il cappuccio terminale ⑧ e l'alloggiamento del rullo ③ sotto acqua tiepida con un po' di detersivo.
- ◆ Assicurarsi che prima di venire riutilizzati tutti i componenti siano stati asciugati bene.

AVVISO

- Si possono pulire il rullo portalame ⑤, il pressino ⑥, il coperchio pressino ⑦, il cappuccio terminale ⑧ e l'alloggiamento del rullo ③ anche in lavastoviglie. Se possibile, disporre i componenti nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione che nessun componente rimanga incastrato. Altrimenti si possono verificare deformazioni.

Conservazione

- ◆ Pulire l'apparecchio a fondo prima di riporlo.
- ◆ Inserire il cavo e la spina nello scomparto del cavo **11** sul fondo dell'apparecchio.
- ◆ Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto e pulito.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova di acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come per es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono venire comunicati immediatamente dopo il disimballo, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 273405

MT Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 273405

Smaltimento



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/ 19/EU.

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



L'imballaggio è composto di materiali ecocompatibili che possono venire smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Importatore

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

Ricette

AVVERTENZA

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.

Sorbetto tropicale

Ingredienti

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

Preparazione

Dopo aver preparato gli ingredienti come descritto nel capitolo "Preparazione degli ingredienti":

- 1) introdurre alternatamente i pezzetti di ananas, arance e mango nell'alimentatore ②.
- 2) Mescolare ancora una volta con un cucchiaino il sorbetto risultante.

Sorbetto al melone e frutti di bosco

Ingredienti

- ca. 200 g di melone giallo
- ca. 100 g di miscela di frutti di bosco (ad es. frutti di bosco congelati)
- 2 cucchiaini di scaglie di cocco o cioccolato

Preparazione

Dopo aver preparato gli ingredienti come descritto nel capitolo "Preparazione degli ingredienti":

- 1) introdurre alternatamente i pezzetti di melone giallo e frutti di bosco nell'alimentatore ②.
- 2) Aggiungere le scaglie di cocco o di cioccolato al sorbetto e mescolare il tutto con un cucchiaino.

Sorbetto alla banana e ananas

Ingredienti

- 1 banana
- ca. 160 g di ananas
- 1 cucchiaino da tè di cocco in scaglie

Preparazione

Dopo aver preparato gli ingredienti come descritto nel capitolo "Preparazione degli ingredienti":

- 1) introdurre la banana nell'alimentatore ② e farla scorrere con il pressino ⑥ nell'apparecchio. Aggiungere quindi i pezzi di ananas.
- 2) Aggiungere le scaglie di cocco al sorbetto e mescolare il tutto con un cucchiaino.

Sorbetto alla banana

Ingredienti

- 2 banane
- 60 g di cioccolato fondente

Preparazione

Dopo aver preparato gli ingredienti come descritto nel capitolo "Preparazione degli ingredienti":

- 1) introdurre una banana nell'alimentatore ②.
- 2) Introdurre il cioccolato fondente nell'alimentatore ②.
- 3) Introdurre la seconda banana nell'alimentatore ②.

Sorbetto al kiwi e mango

Ingredienti

- 3 kiwi
- 1/2 mango (ca. 100 - 150 g)

Preparazione

Dopo aver preparato gli ingredienti come descritto nel capitolo "Preparazione degli ingredienti":

- 1) introdurre alternatamente la frutta nell'alimentatore ❷.
- 2) Mescolare ancora una volta con un cucchiaino il sorbetto risultante.

Sorbetto alla fragola e ananas

Ingredienti

- 7 fragole
- ca. 160 g di ananas
- 1 cucchiaino da tè di cocco in scaglie

Preparazione

Dopo aver preparato gli ingredienti come descritto nel capitolo "Preparazione degli ingredienti":

- 1) introdurre alternatamente la frutta nell'alimentatore ❷.
- 2) Aggiungere le scaglie di cocco al sorbetto e mescolare il tutto con un cucchiaino.

Sorbetto al pistacchio e frutti di bosco

Ingredienti

- ca. 100 g di miscela di frutti di bosco (ad es. frutti di bosco congelati)
- 1 banana
- ca. 15 g di pistacchi sgusciati e sminuzzati
- 1 baccello di vaniglia

Preparazione

Dopo aver preparato gli ingredienti come descritto nel capitolo "Preparazione degli ingredienti":

- 1) estrarre i semi di vaniglia dal baccello di vaniglia e cospargerli sulla banana.
- 2) Introdurre la banana e i frutti di bosco nell'alimentatore ❷.
- 3) Aggiungere i pistacchi al sorbetto e mescolare il tutto con un cucchiaino.

Sorbetto al kiwi e cioccolato

Ingredienti

- 4 kiwi
- 60 g di cioccolato fondente

Preparazione

Dopo aver preparato gli ingredienti come descritto nel capitolo "Preparazione degli ingredienti":

- 1) introdurre i kiwi alternatamente al cioccolato fondente tritato nell'alimentatore ❷.
- 2) Mescolare ancora una volta con un cucchiaino il sorbetto risultante.

Sorbetto al lampone e pera

Ingredienti

- ca. 100 g di lamponi
- 2 pere

Preparazione

Dopo aver preparato gli ingredienti come descritto nel capitolo "Preparazione degli ingredienti":

- 1) introdurre alternatamente i lamponi e le pere nell'alimentatore ②.
- 2) Mescolare ancora una volta con un cucchiaino il sorbetto risultante.

Sorbetto alla pesca e banana

Ingredienti

- 2 pesche
- 2 banane
- Succo di mezzo limone

Preparazione

Dopo aver preparato gli ingredienti come descritto nel capitolo "Preparazione degli ingredienti":

- 1) introdurre alternatamente le banane e i pezzetti di pesca nell'alimentatore ②.
- 2) Aggiungere il succo di limone e mescolare il sorbetto risultante con un cucchiaino.

Índice

Introdução	22
Utilização correta	22
Conteúdo da embalagem	22
Descrição do aparelho	22
Dados técnicos	22
Instruções de segurança	23
Montagem	25
Preparação dos ingredientes	25
Utilização do aparelho	25
Limpeza e conservação	26
Armazenamento	27
Garantia e assistência técnica	27
Eliminação	27
Importador	27
Receitas	28
Sorvete Tropicana	28
Sorvete de meloa e bagas	28
Sorvete de banana e ananás	28
Sorvete de banana	28
Sorvete de quivi e manga	29
Sorvete de morango e ananás	29
Sorvete de pistácios e bagas	29
Sorvete de chocolate e quivi	29
Sorvete de pera e framboesas	30
Sorvete de banana e pêssego	30

Introdução

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

Utilização correta

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

Conteúdo da embalagem

Sorveteira

Manual de instruções

Descrição do aparelho

- ❶ Interruptor Ligar/Desligar
- ❷ Compartimento de enchimento
- ❸ Caixa do cilindro
- ❹ Eixo de acionamento
- ❺ Cilindro porta-lâminas
- ❻ Calcador
- ❼ Tampa do calcador
- ❽ Tampa final
- ❾ Ejetor
- ❿ Bloco do motor
- ⓫ Compartimento do cabo

Dados técnicos

Tensão nominal: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Potência de consumo: 200 W

Classe de proteção: II 

Período de funcionamento temporário: 2 minutos

Período de funcionamento temporário

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



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

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

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



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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Montagem

- 1) Remova o material de embalagem e eventuais autocolantes do aparelho.
- 2) Limpe o aparelho, tal como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- 3) Coloque o bloco do motor 10 sobre uma superfície plana.
- 4) Desloque o cilindro porta-lâminas 5 para dentro da caixa do cilindro 3. O eixo de acionamento 4 tem de sobressair da abertura traseira da caixa do cilindro 3.
- 5) Aparafuse a tampa final 8 na caixa do cilindro 3, até que o ejetor 9 fique voltado para baixo e deixe de ser possível rodar a tampa final 8. Rode, ao mesmo tempo, a tampa final 8 no sentido dos ponteiros do relógio.
- 6) Introduza a caixa do cilindro 3 montada no bloco do motor 10, de modo que o compartimento de enchimento 2 fique ligeiramente deslocado (ver figura B na página desdobrável). Os dispositivos de fixação na caixa do cilindro 3 têm de encaixar nos entalhes do bloco do motor 10.
Rode a caixa do cilindro 3, de modo que o compartimento de enchimento 2 fique voltado para cima e a caixa do cilindro 3 encaixe (ver figura C na página desdobrável).
- 7) Introduza o calçador 6 no compartimento de enchimento 2.

NOTA

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

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

Preparação dos ingredientes

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

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

NOTA

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

Utilização do aparelho

- 1) Retire os frutos do congelador aprox. 10 - 20 minutos antes de os utilizar.
- 2) Coloque um recipiente adequado por baixo do ejetor 9.
- 3) Retire o calçador 6 do compartimento de enchimento 2.
- 4) Introduza os frutos preparados no compartimento de enchimento 2.
- 5) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar 1 (posição I).

- 6) Introduza os frutos, com a ajuda do calçador **6**, no aparelho. Após algum tempo, a fruta triturada é expelida do ejetor **9**. Quando não for possível baixar mais o calçador **6**, retire-o e introduza, se desejar, mais frutos ou ingredientes.

NOTA

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

Limpeza e conservação

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

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



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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

NOTA

- ▶ Também pode lavar o cilindro porta-lâminas **5**, o calçador **6**, a tampa do calçador **7**, a tampa final **8** e a caixa do cilindro **3** na máquina de lavar loiça. Se possível, coloque todas as peças no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que nenhuma peça fica encravada. Caso contrário, podem ocorrer deformações.

Armazenamento

- ◆ Limpe bem o aparelho antes de o guardar.
- ◆ Coloque o cabo e a ficha no compartimento do cabo **11**, na parte de baixo do aparelho.
- ◆ Guarde o aparelho num local limpo e seco.

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Caso deseje acionar a garantia, telefone para o seu serviço de Assistência Técnica.

Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico e não inclui danos durante o transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores ou acumuladores. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.

A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

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

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 273405

Eliminação



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

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



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

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Receitas

NOTA

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

Sorvete Tropicana

Ingredientes

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

Preparação

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

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

Sorvete de meloa e bagas

Ingredientes

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

Preparação

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

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

Sorvete de banana e ananás

Ingredientes

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

Preparação

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

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

Sorvete de banana

Ingredientes

- 2 Bananas
- 60 g de chocolate amargo

Preparação

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

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

Sorvete de quivi e manga

Ingredientes

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

Preparação

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

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

Sorvete de morango e ananás

Ingredientes

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

Preparação

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

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

Sorvete de pistácios e bagas

Ingredientes

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

Preparação

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

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

Sorvete de chocolate e quivi

Ingredientes

- 4 Quivis
- 60 g de chocolate amargo

Preparação

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

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

Sorvete de pera e framboesas

Ingredientes

- Aprox. 100 g de framboesas
- 2 Peras

Preparação

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

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

Sorvete de banana e pêssgo

Ingredientes

- 2 Pêssegos
- 2 Bananas
- Sumo de meio limão

Preparação

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

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

Contents

Introduction	32
Intended use	32
Package contents	32
Description of the appliance	32
Technical data	32
Safety guidelines	33
Assembly	35
Preparing ingredients	35
Using the appliance	35
Cleaning and care	36
Storage	37
Warranty and service	37
Disposal	37
Importer	37
Recipes	38
Tropicana sorbet	38
Melon & berry sorbet	38
Banana & pineapple sorbet	38
Banana sorbet	38
Kiwi-Mango Sorbet	39
Strawberry and pineapple sorbet	39
Pistachio & berry sorbet	39
Chocolate kiwi sorbet	39
Raspberry & pear sorbet	40
Peach & banana sorbet	40

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

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

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	42
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	42
Lieferumfang	42
Gerätebeschreibung	42
Technische Daten	42
Sicherheitshinweise	43
Zusammenbau	45
Zutaten vorbereiten	45
Gerät benutzen	45
Reinigen und Pflegen	46
Lagerung	47
Garantie und Service	47
Entsorgung	47
Importeur	47
Rezepte	48
Tropicana-Sorbet	48
Melonen-Beeren-Sorbet	48
Bananen-Ananas-Sorbet	48
Bananen-Sorbet	48
Kiwi-Mango-Sorbet	49
Erdbeer-Ananas-Sorbet	49
Pistazien-Beeren-Sorbet	49
Schokoladen-Kiwi-Sorbet	49
Himbeer-Birnen-Sorbet	50
Pfirsich-Bananen-Sorbet	50

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
12/2015 · Ident.-No.: SSM200A1-122015-2

IAN 273405