

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## SORBET MAKER SSM 200 A1

**GB**  
**SORBET MAKER**  
Operating instructions

**PL**  
**URZĄDZENIE DO  
ROBIENIA SORBETÓW**  
Instrukcja obsługi

**DE AT CH**  
**SORBET-MAKER**  
Bedienungsanleitung

IAN 282301

PL



GB

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

---

PL

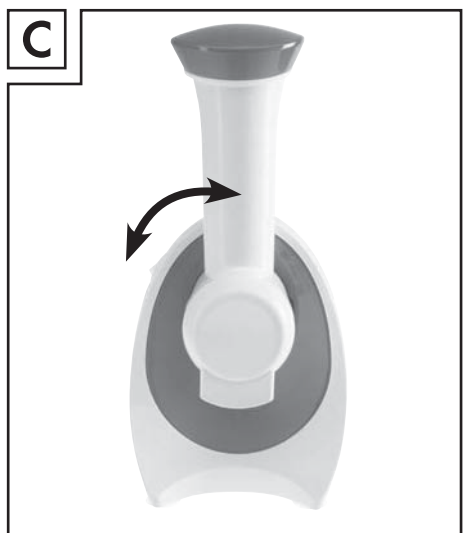
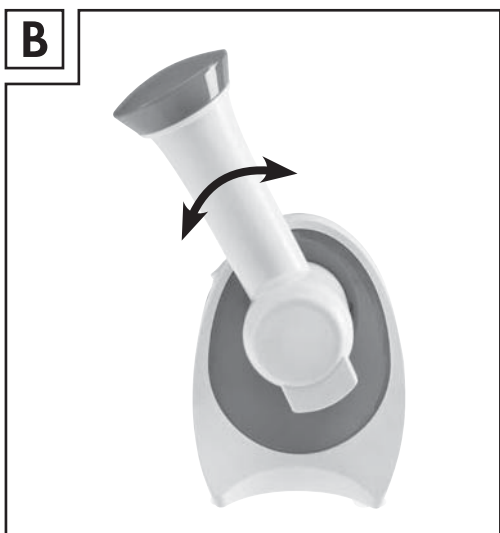
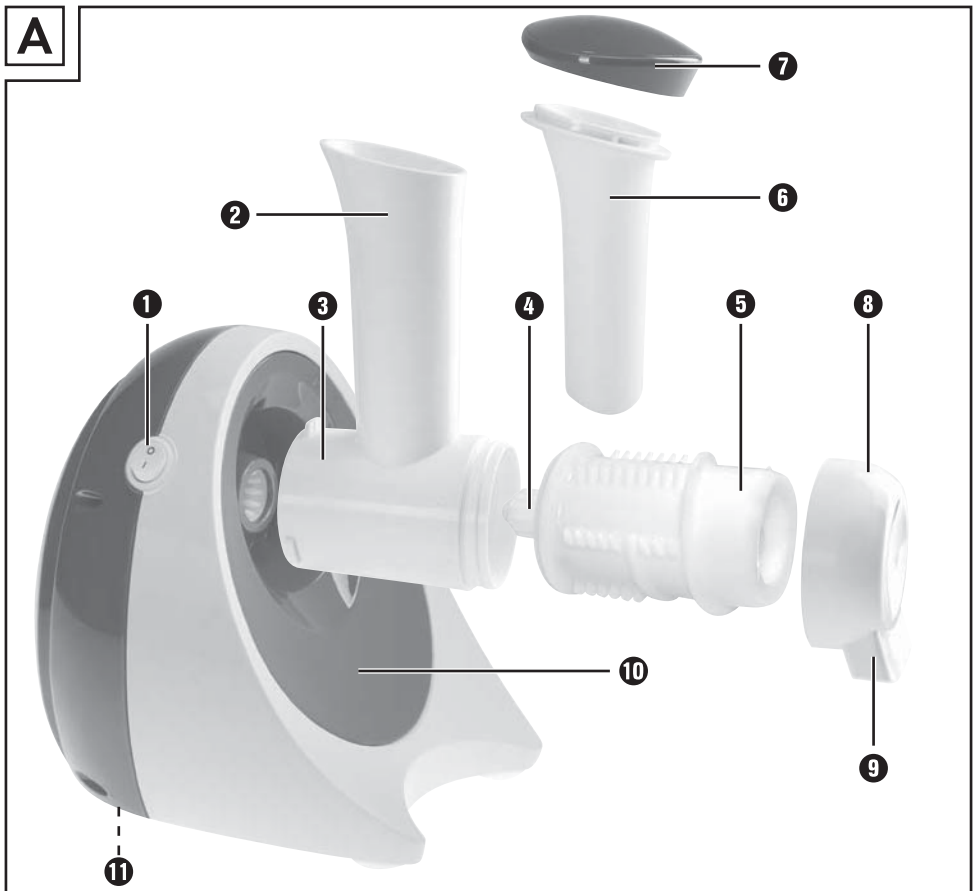
Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

---

DE AT CH

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

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	13
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25



## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>2</b>
<b>Package contents</b> .....	<b>2</b>
<b>Description of the appliance</b> .....	<b>2</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>2</b>
<b>Safety guidelines</b> .....	<b>3</b>
<b>Assembly</b> .....	<b>5</b>
<b>Preparing ingredients</b> .....	<b>5</b>
<b>Using the appliance</b> .....	<b>6</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>6</b>
<b>Storage</b> .....	<b>7</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>7</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>7</b>
Service .....	8
Importer .....	8
<b>Recipes</b> .....	<b>9</b>
Tropicana sorbet .....	9
Melon & berry sorbet .....	9
Banana & pineapple sorbet .....	9
Banana sorbet .....	9
Kiwi-Mango Sorbet .....	10
Strawberry and pineapple sorbet .....	10
Pistachio & berry sorbet .....	10
Chocolate kiwi sorbet .....	10
Raspberry & pear sorbet .....	11
Peach & banana sorbet .....	11

## 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. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

## Package contents


Sorbet Maker

Operating instructions

## Description of the appliance

- 1 On/Off switch
- 2 Feeding tube
- 3 Roller housing
- 4 Drive shaft
- 5 Blade roller
- 6 Pusher
- 7 Pusher lid
- 8 End cap
- 9 Outlet
- 10 Motor unit
- 11 Cable storage compartment

## Technical data

Rated voltage:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated input:	200 W
Protection class:	II 
CO time:	2 minutes

### CO time

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



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 a clockwise direction, as indicated on the roller housing **3**: 
- 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 arrow on the roller housing **3** must point to the  symbol on the motor unit **10**. The catches on the roller housing **3** must grip into the recesses on the motor unit **10**. Turn the roller housing **3** so that the feed tube **2** is pointing upwards, the arrow on the roller housing **3** is pointing to the  symbol on the motor unit **10** and the roller housing **3** clicks into place (see figure C on the fold-out page).
- 7) Place the pusher **6** into the feed tube **2**.

### NOTE

- ▶ The pusher lid **7** can be removed.

For removal:

- Turn the pusher lid **7** anticlockwise until it allows itself to be removed.

For set up:

- Place the pusher lid **7** on the pusher **6**, so that both locking mechanisms on the pusher lid **7** slide through the slots on the pusher **6** and then turn the pusher lid **7** in clockwise direction so that it is firmly held in place.

- 8) Insert the plug into a mains power socket.

The appliance is now ready for use.

## Preparing ingredients

### CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not process fruits with stones or cores.
- ▶ Do not process whole nuts.
- ▶ Do not process ice cubes.

- ◆ Peel fruits such as bananas or kiwis.
- ◆ Remove cores, stones or stems from the fruit.
- ◆ Cut the fruit into small pieces so that it will easily fit through the feed tube **2**.
- ◆ Ingredients such as such as cooking chocolate must be crushed into small pieces.
- ◆ Put the prepared fruit in freezer bags or plastic tubs and place them into the freezer for approximately 24 hours (-18 °C).

### NOTE

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



## Using the appliance

- 1) Take the fruits out of the freezer about 10–20 minutes before use.
- 2) Place a suitable bowl under the outlet 9.
- 3) Remove the pusher 6 from the feed tube 2.
- 4) Add the prepared fruits into the feed tube 2.
- 5) Switch on the appliance using the on/off switch 1 (position I).
- 6) Applying light pressure, use the pusher 6 to push the fruit into the appliance. The chopped fruit will come out of the outlet 9 after a short time. If the pusher 6 cannot be pressed further down, remove it and add a little more fruit or ingredients.

### NOTE


- ▶ If you want to make a sorbet from several different fruits/ingredients, add the different fruits alternately into the feed tube 2. In this way, the fruits will be mixed directly.
- 7) Once all the fruits are chopped, stop the appliance by moving the on/off switch 1 to the 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.

## 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.

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

### Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

### Warranty period and statutory claims for defects

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. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

## Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product 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 modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

## Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service

### GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

IAN 282301

## Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://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 gw 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.



## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>14</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>14</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>14</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>14</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>14</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>15</b>
<b>Montaż</b> .....	<b>17</b>
<b>Przygotowanie składników</b> .....	<b>17</b>
<b>Korzystanie z urządzenia</b> .....	<b>18</b>
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>18</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>19</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>19</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>19</b>
Serwis .....	20
Importer .....	20
<b>Przepisy</b> .....	<b>21</b>
Sorbet Tropicana .....	21
Sorbet melonowo-jagodowy .....	21
Sorbet bananowo-ananasowy .....	21
Sorbet bananowy .....	21
Sorbet kiwi-mango .....	22
Sorbet truskawkowo-ananasowy .....	22
Sorbet pistacjowo-jagodowy .....	22
Sorbet czekolada-kiwi .....	22
Sorbet malinowo-gruszkowy .....	23
Sorbet brzoskwiniowo-bananowy .....	23



## Wstęp

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

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

## Zakres dostawy

Maszynka do sorbetów  
Instrukcja obsługi

## Opis urządzenia

- 1 Włącznik/wyłącznik
- 2 Podajnik
- 3 Obudowa wałka
- 4 Wałek napędowy
- 5 Wałek nożowy
- 6 Popychacz
- 7 Pokrywka popychacza
- 8 Kołpak końcowy
- 9 Wylot
- 10 Blok silnika
- 11 Schowek na kabel

## Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Pobór mocy:	200 W
Klasa ochrony:	II □
Czas pracy krótkotrwałej:	2 min

### Czas pracy krótkotrwałej

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



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

**Wskazówki bezpieczeństwa****⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA  
PRĄDEM ELEKTRYCZNYM**

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



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




## **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

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

## **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

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

## Montaż

- 1) Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.
- 2) Wyczyść urządzenie, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
- 3) Ustaw blok silnika 10 na równym podłożu.
- 4) Wsuń wałek nożowy 5 w obudowę wałka 3. Wałek napędowy 4 musi przy tym sięgać do tylnego otworu obudowy wałka 3.
- 5) Przykręć kołpak końcowy 8 na tyle na obudowę wałka 3, aby wylot 9 wskazywał do dołu, a kołpak końcowy 8 nie dawał się obracać dalej. Obróć przy tym kołpak końcowy 8 w prawo, jak przedstawiono na obudowie wałka 3: .
- 6) Włóż zamontowaną obudowę wałka 3 w blok silnika 10, aby podajnik 2 był lekko przesunięty (patrz rysunek B na rozkładanej stronie). Strzałka na obudowie wałka 3 musi wskazywać na symbol  na bloku silnika 10. Zatrzaski na obudowie wałka 3 muszą przy tym zaczepić się za wycięcia w bloku silnika 10. Obróć obudowę wałka 3 w taki sposób, aby podajnik 2 wskazywał do góry, strzałka na obudowie wałka 3 wskazywała na symbol  na bloku silnika 10, a obudowa wałka 3 się zatrzasknęła (patrz rysunek C na rozkładanej stronie).
- 7) Wsuń popychacz 6 w podajnik 2.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Można zdjąć pokrywkę popychacza 7.
- Aby ją zdjąć:
- Obróć pokrywkę popychacza 7 na tyle w lewo, aż będzie ją można zdjąć.
- Aby ją założyć:
- Załóż pokrywkę popychacza 7 tak na popychacz 6, aby oba zatrzaski na pokrywce popychacza 7 wsunęły się przez wycięcia w popychaczu 6 i następnie obróć pokrywkę popychacza 7 na tyle w prawo, aby się zablokowała.

- 8) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

## Przygotowanie składników

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

- ◆ Obierz takie owoce, jak banany lub kiwi.
- ◆ Usuń nasiona, pestki lub tonygi z owoców.
- ◆ Pokrój owoce na małe kawałki, aby można je było bez problemu włożyć przez podajnik 2.
- ◆ Dodatki takie, jak czekolada w tabliczce, należy pokruszyć na małe kawałki.
- ◆ Włóż przeznaczone do przygotowania owoce do torebki lub pojemnika do zamrażania żywności i włóż na ok. 24 godziny do zamrażalnika (-18°C).

## WSKAZÓWKA

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

## Korzystanie z urządzenia


- 1) Wyjmij owoce około 10 - 20 minut przed ich przetworzeniem z zamrażalnika.
- 2) Podstaw pod wylot **9** odpowiednio pasującą miskę.
- 3) Wyjmij popychacz **6** z podajnika **2**.
- 4) Włóż owoce do przygotowania do podajnika **2**.
- 5) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika **1** (pozycja I).
- 6) Używając popychacza **6** wkładaj owoce z lekkim naciskiem do urządzenia. Po pewnym czasie z wylotu **9** wydostanie się rozdrobniony owoc. Gdy nie jest możliwe już dalsze dociskanie popychacza **6**, wyjmij go i odpowiednio do potrzeb włóż do urządzenia kolejne owoce lub składniki.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli chcesz zrobić sorbet z różnych owoców/składników, wkładaj różne owoce naprzemiennie do podajnika **2**. W ten sposób owoce są bezpośrednio mieszane.
- 7) Po rozdrobnieniu wszystkich owoców zatrzymaj urządzenie, ustawiając włącznik/wyłącznik **1** w położeniu O.
  - 8) Wyciągnij wtyk kabla zasilającego.
  - 9) Odkręć kołpak końcowy **8** i wyciągnij watek nożowy **5** ostrożnie z obudowy wałka **3**.
  - 10) Zeskrob nożem lub innym podobnym przedmiotem pozostałości owoców, które znajdują się między nożami wałka nożowego **5** i włóż je również do miski.
  - 11) Wymieszaj masę w misce.
- Możesz teraz podać sorbet.

## Czyszczenie i konserwacja

### NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.
-  Bloku silnika urządzenia **10** nie wolno zanurzać w żadnej cieczy ani dopuszczać do przedostania się cieczy do obudowy bloku silnika **10**.

### OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z wałkiem nożowym **5**.
- ◆ Blok silnika **10** czyść od zewnątrz wilgotną szmatką po każdym użyciu. W przypadku zabrudzeń trudnych do usunięcia nanieś na szmatkę kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Na koniec przetrzyj szmatką z czystą wodą. Upewnij się, że w urządzeniu nie pozostały resztki płynu do mycia oraz całkowicie wysuszyć urządzenie przed ponownym użyciem.
  - ◆ Do czyszczenia zdejmij pokrywkę popychacza **7** z popychacza **6**.
  - ◆ Splucz popychacz **6**, pokrywkę popychacza **7**, watek nożowy **5**, kołpak końcowy **8** oraz obudowę wałka **3** w letniej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania.
  - ◆ Przed ponownym użyciem upewnij się, że wszystkie elementy są dokładnie wysuszone.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Watek nożowy **5**, popychacz **6**, pokrywkę popychacza **7**, kołpak końcowy **8** oraz obudowę wałka **3** można zmywać również w zmywarce do naczyń.
- Części ułóż w miarę możliwości w górnym koszu zmywarki i dopilnuj, by żadna z części się nie zaklinowała. W przeciwnym razie może dojść do odkształcenia.

## Przechowywanie

- ◆ Przed przechowywaniem dokładnie wyczyść urządzenie.
- ◆ Wsuń kabel i wtyk do schowka na kabel **11** znajdujący się od spodu urządzenia.
- ◆ Urządzenie należy przechowywać w czystym i suchym miejscu.

## Utylizacja



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

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



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

## Gwarancja

### Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

### Warunki gwarancji

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

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

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

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

## Zakres gwarancji

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

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

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

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

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.

- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

## Serwis

PL Serwis Polska  
Tel.: 22 397 4996  
E-Mail: [kompennass@lidl.pl](mailto:kompennass@lidl.pl)

IAN 282301

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Przepisy

### WSKAZÓWKA

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

### Sorbet Tropicana

#### Składniki

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

#### Przygotowanie

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

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

### Sorbet melonowo-jagodowy

#### Składniki

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

#### Przygotowanie

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

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

### Sorbet bananowo-ananasowy

#### Składniki

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

#### Przygotowanie

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

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

### Sorbet bananowy

#### Składniki

- 2 banany
- 60 g gorzkiej czekolady

#### Przygotowanie

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

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



## Sorbet kiwi-mango

### Składniki

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

### Przygotowanie

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

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

## Sorbet truskawkowo-ananasowy

### Składniki

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

### Przygotowanie

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

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

## Sorbet pistacjowo-jagodowy

### Składniki

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

### Przygotowanie

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

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

## Sorbet czekolada-kiwi

### Składniki

- 4 owoce kiwi
- 60 g gorzkiej czekolady

### Przygotowanie

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

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

## **Sorbet malinowo-gruszkowy**

### **Składniki**

- ok. 100 g malin
- 2 gruszki

### **Przygotowanie**

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

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

## **Sorbet brzoskwiowo-bananowy**

### **Składniki**

- 2 brzoskwinie
- 2 banany
- Sok z połowy cytryny

### **Przygotowanie**

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

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



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>26</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>26</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>26</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>26</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>26</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>27</b>
<b>Zusammenbau</b> .....	<b>29</b>
<b>Zutaten vorbereiten</b> .....	<b>29</b>
<b>Gerät benutzen</b> .....	<b>30</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>30</b>
<b>Lagerung</b> .....	<b>31</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>31</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>31</b>
Service .....	32
Importeur .....	32
<b>Rezepte</b> .....	<b>33</b>
Tropicana-Sorbet .....	33
Melonen-Beeren-Sorbet .....	33
Bananen-Ananas-Sorbet .....	33
Bananen-Sorbet .....	33
Kiwi-Mango-Sorbet .....	34
Erdbeer-Ananas-Sorbet .....	34
Pistazien-Beeren-Sorbet .....	34
Schokoladen-Kiwi-Sorbet .....	34
Himbeer-Birnen-Sorbet .....	35
Pfirsich-Bananen-Sorbet .....	35

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## Lieferumfang


Sorbet-Maker

Bedienungsanleitung

## Gerätebeschreibung

- 1 Ein-/Aus-Schalter
- 2 Einfüllschacht
- 3 Walzengehäuse
- 4 Antriebswelle
- 5 Messerwalze
- 6 Stopfer
- 7 Stopferdeckel
- 8 Endkappe
- 9 Auswurf
- 10 Motorblock
- 11 Kabelstufach

## Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Aufnahmeleistung:	200 W
Schutzklasse:	II 
KB-Zeit:	2 Minuten

### KB-Zeit

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



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, Eiswürfel mit diesem Gerät zu zerkleinern! Das führt zu Schäden am Gerät!

## Zusammenbau

- 1) Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.
- 2) Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 3) Stellen Sie den Motorblock **10** auf einen ebenen Untergrund.
- 4) Schieben Sie die Messerwalze **5** in das Walzengehäuse **3**. Die Antriebswelle **4** muss dabei durch die hintere Öffnung des Walzengehäuses **3** ragen.
- 5) Schrauben Sie die Endkappe **8** so weit auf das Walzengehäuse **3**, dass der Auswurf **9** nach unten weist und sich die Endkappe **8** nicht weiter drehen lässt. Drehen Sie dabei die Endkappe **8** im Uhrzeigersinn, wie auf dem Walzengehäuse **3** gezeigt: .
- 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). Der Pfeil auf dem Walzengehäuse **3** muss auf das Symbol  am Motorblock **10** weisen. 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, der Pfeil auf dem Walzengehäuse **3** auf das Symbol  am Motorblock **10** 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.

## 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.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 282301

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Rezepte

### HINWEIS

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

### Tropicana-Sorbet

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

- 1) Geben Sie abwechselnd Stücke von Ananas, Orangen und Mango in den Einfüllschacht ②.
- 2) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

### Melonen-Beeren-Sorbet

#### Zutaten

- ca. 200 g Honigmelone
- ca. 100 g Beerenmischung (z.B. Waldbeerenmischung aus der Tiefkühltruhe)
- 2 EL Kokos- oder Schokoladenraspeln

#### Zubereitung

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

- 1) Geben Sie abwechselnd Stücke von Honigmelone und Beeren in den Einfüllschacht ②.
- 2) Geben Sie die Kokos- oder Schokoladenraspeln zu der Sorbetmasse und vermischen Sie alles mit einem Löffel.

### Bananen-Ananas-Sorbet

#### Zutaten

- 1 Banane
- ca. 160 g Ananas
- 1 TL Kokosraspeln

#### Zubereitung

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

- 1) Geben Sie die Banane in den Einfüllschacht ② und schieben sie diese mit dem Stopfer ⑥ in das Gerät. Geben Sie dann die Ananas-Stückchen hinzu.
- 2) Geben Sie die Kokosraspeln zu der Sorbetmasse und vermischen Sie alles mit einem Löffel.

### Bananen-Sorbet

#### Zutaten

- 2 Bananen
- 60 g Zartbitterschokolade

#### Zubereitung

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

- 1) Geben Sie eine Banane in den Einfüllschacht ②.
- 2) Geben Sie die Zartbitterschokolade in den Einfüllschacht ②.
- 3) Geben Sie die zweite Banane in den Einfüllschacht ②.

## Kiwi-Mango-Sorbet

### Zutaten

- 3 Kiwis
- 1/2 Mango (ca. 100 - 150 g)

### Zubereitung

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

- 1) Geben Sie abwechselnd die Früchte in den Einfüllschacht ②.
- 2) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

## Erdbeer-Ananas-Sorbet

### Zutaten

- 7 Erdbeeren
- ca. 160 g Ananas
- 1 TL Kokosraspeln

### Zubereitung

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

- 1) Geben Sie abwechselnd die Früchte in den Einfüllschacht ②.
- 2) Geben Sie die Kokosraspeln zu der Sorbetmasse und vermischen Sie alles mit einem Löffel.

## Pistazien-Beeren-Sorbet

### Zutaten

- ca. 100 g Beerenmischung (z.B. Walbeerenmischung aus der Tiefkühltruhe)
- 1 Banane
- ca. 15 g geschälte und gehackte Pistazien
- 1 Vanilleschote

### Zubereitung

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

- 1) Schaben Sie das Vanillemark aus der Vanilleschote und streichen Sie dieses auf die Banane.
- 2) Geben Sie Banane und Beeren in den Einfüllschacht ②.
- 3) Geben Sie die Pistazien zu der Sorbetmasse und vermischen Sie alles mit einem Löffel.

## Schokoladen-Kiwi-Sorbet

### Zutaten

- 4 Kiwis
- 60 g Zartbitterschokolade

### Zubereitung

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

- 1) Geben Sie die Kiwis abwechselnd mit der zerstoßenen Zartbitterschokolade in den Einfüllschacht ②.
- 2) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

## Himbeer-Birnen-Sorbet

### Zutaten

- ca. 100 g Himbeeren
- 2 Birnen

### Zubereitung

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

- 1) Geben Sie abwechselnd die Himbeeren und die Birnen in den Einfüllschacht ②.
- 2) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

## Pfirsich-Bananen-Sorbet

### Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 2 Bananen
- Saft einer halben Zitrone

### Zubereitung

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

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



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND/GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update - Stan informacij

Stand der Informationen:

12/2016 · Ident.-No.: SSM200A1-1 12016-1

IAN 282301



# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## SORBET MAKER SSM 200 A1

**GB**  
**SORBET MAKER**  
Operating instructions

**PL**  
**URZĄDZENIE DO  
ROBIENIA SORBETÓW**  
Instrukcja obsługi

**DE AT CH**  
**SORBET-MAKER**  
Bedienungsanleitung

IAN 282301

PL



GB

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

---

PL

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

---

DE AT CH

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

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	13
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

