

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



SORBET MAKER SSM 200 A1

GB IE NI

SORBET MAKER

Operating instructions

NL BE

SORBET MAKER

Gebruiksaanwijzing

FR BE

SORBETIÈRE

Mode d'emploi

DE AT CH

SORBET-MAKER

Bedienungsanleitung

IAN 282301

BE



GB IE NI

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

FR BE

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

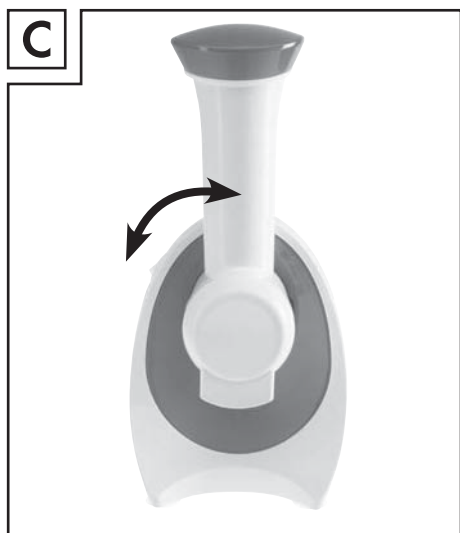
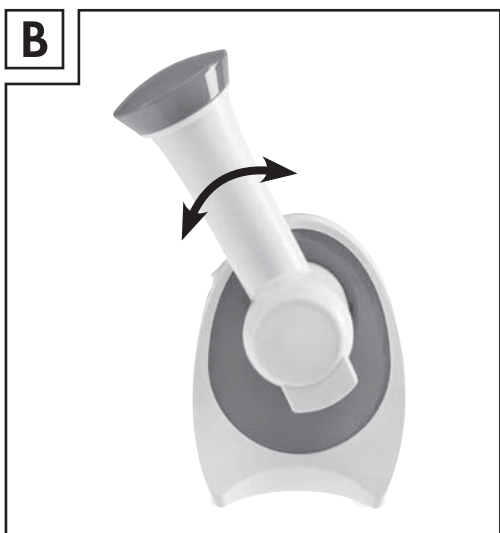
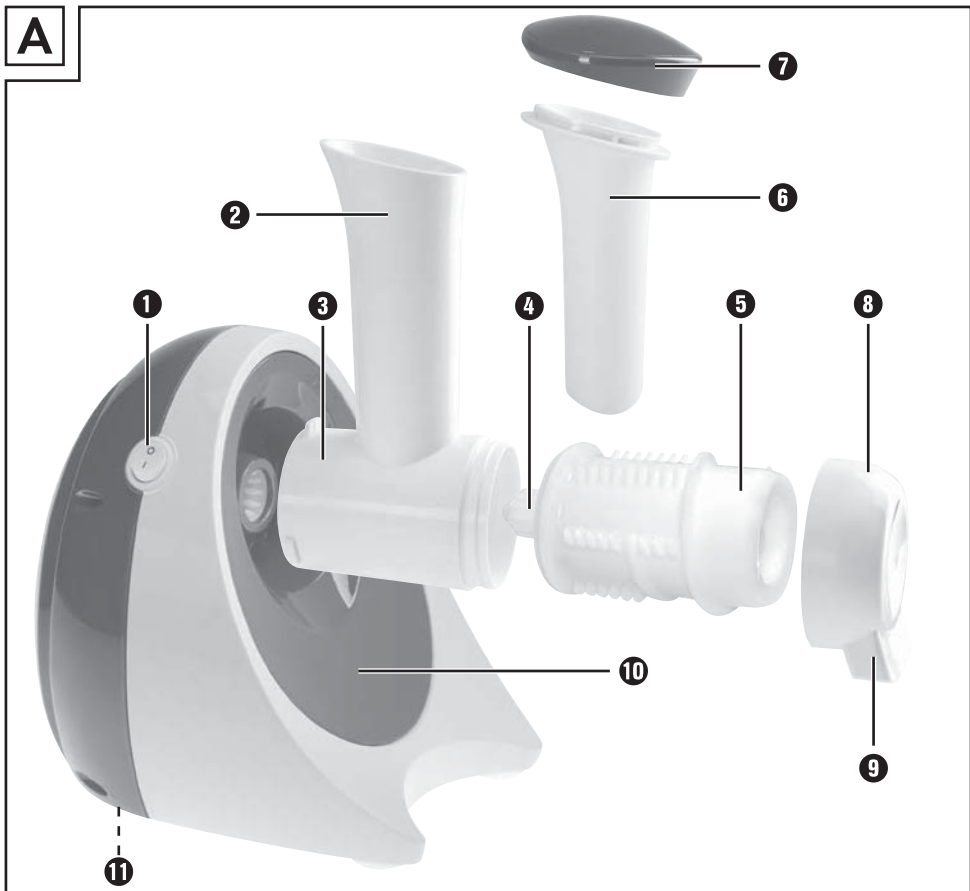
NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH

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

GB/IE/NI	Operating instructions	Page	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	13
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Safety guidelines	3
Assembly	5
Preparing ingredients	5
Using the appliance	6
Cleaning and care	6
Storage	7
Disposal	7
Kompernass Handels GmbH warranty	7
Service	8
Importer	8
Recipes	9
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.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

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

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.

Table des matières

Introduction	14
Usage conforme	14
Matériel livré	14
Description de l'appareil	14
Caractéristiques techniques	14
Consignes de sécurité	15
Assemblage	17
Préparer les ingrédients	17
Utilisation de l'appareil	18
Nettoyage et entretien	18
Entreposage	19
Mise au rebut	19
Garantie de Kompernass Handels GmbH	19
Service après-vente	20
Importateur	20
Recettes	21
Sorbet Tropicana	21
Sorbet melon et fruits des bois	21
Sorbet banane et ananas	21
Sorbet banane	21
Sorbet kiwi et mangue	22
Sorbet fraise, banane et ananas	22
Sorbet pistache et baies	22
Sorbet chocolat et kiwi	22
Sorbet framboise et poire	23
Sorbet pêche et banane	23

Introduction

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

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

Usage conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la fabrication de sorbet. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

Sorbetière

Mode d'emploi

Description de l'appareil

- 1 Interrupteur Marche/Arrêt
- 2 Goulotte
- 3 Boîtier du rouleau
- 4 Arbre d'entraînement
- 5 Rouleau de coupe
- 6 Poussoir
- 7 Couvercle de poussoir
- 8 Coiffe
- 9 Orifice d'éjection
- 10 Bloc-moteur
- 11 Casier de rangement de câble

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~, 50 Hz

Puissance consommée : 200 W

Classe de protection : II 

Temps d'opération
par intermittence : 2 minutes

Temps d'opération par intermittence

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



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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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



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




⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Assemblage

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

REMARQUE

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

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

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Préparer les ingrédients

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Utilisation de l'appareil

- 1) Sortez les fruits du compartiment congélateur environ 10 à 20 minutes avant de les utiliser.
- 2) Placez un bol adapté sous l'orifice d'éjection **9**.
- 3) Retirez le poussoir **6** de la goulotte **2**.
- 4) Introduisez tous les fruits préparés dans la goulotte **2**.
- 5) Au niveau de l'interrupteur Marche/Arrêt **1**, réglez l'appareil en position I.
- 6) Avec le poussoir **6** exercez une légère pression sur les fruits pour les faire pénétrer dans l'appareil. Au bout d'un certain temps, le fruit broyé sort par l'orifice d'éjection **9**. Une fois que le poussoir **6** a atteint sa profondeur d'enfoncement maximale, retirez-le et rajoutez d'autres fruits et ingrédients si vous le souhaitez.

REMARQUE

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

Nettoyage et entretien

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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



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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

REMARQUE

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

Entreposage

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

Mise au rebut



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

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



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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel.

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

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 282301

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente.

Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recettes

REMARQUE

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

Sorbet Tropicana

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Sorbet melon et fruits des bois

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Sorbet banane et ananas

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Sorbet banane

Ingrédients

- 2 bananes
- 60 g de chocolat noir

Préparation

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

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

Sorbet kiwi et mangue

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Sorbet fraise, banane et ananas

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Sorbet pistache et baies

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Sorbet chocolat et kiwi

Ingrédients

- 4 kiwis
- 60 g de chocolat noir

Préparation

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

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

Sorbet framboise et poire

Ingrédients

- env. 100 g de framboises
- 2 poires

Préparation

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

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

Sorbet pêche et banane

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Inhoud

Inleiding	26
Gebruik in overeenstemming met bestemming	26
Inhoud van het pakket	26
Productbeschrijving	26
Technische gegevens	26
Veiligheidsvoorschriften	27
Montage	29
Ingrediënten prepareren	29
Apparaat gebruiken	30
Reiniging en onderhoud	30
Opbergen	31
Afvoeren	31
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	31
Service	32
Importeur	32
Recepten	33
Tropicana-sorbet	33
Meloen-bessen-sorbet	33
Banaan-ananas-sorbet	33
Banaan-sorbet	33
Kiwi-mango-sorbet	34
Aardbei-ananas-sorbet	34
Pistache-bessen-sorbet	34
Chocola-kiwi-sorbet	34
Framboos-peer-sorbet	35
Perzik-banaan-sorbet	35

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het maken van sorbetijs. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Inhoud van het pakket

Sorbet maker

Gebruiksaanwijzing

Productbeschrijving

- 1 Aan-/uitknop
- 2 Vulschacht
- 3 Rolbehuizing
- 4 Aandrijfas
- 5 Messenrol
- 6 Stopper
- 7 Deksel stopper
- 8 Eindkap
- 9 Uitworp
- 10 Motorblok
- 11 Snoeropbergvak

Technische gegevens

Nominale spanning: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Vermogen: 200 W

Beschermingsklasse: II 

KB-tijd: 2 minuten

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat ong. 1 minuut worden uitgeschakeld zodat de motor kan afkoelen.



Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, zodat risico's worden vermeden.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leidt het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Mocht er toch een keer vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- ▶ Pak het motorblok, het snoer of de stekker nooit met natte handen vast.
- ▶ Wanneer het snoer of het motorblok beschadigd is, dient u het apparaat door deskundig personeel te laten repareren voordat u het opnieuw gebruikt.
- ▶ U mag de behuizing van het motorblok van het apparaat niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- ▶ Koppel het apparaat meteen na gebruik los van het lichtnet. Alleen wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt, is het apparaat helemaal spanningsloos.



Dompel het motorblok van het apparaat in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Berg het apparaat en het snoer altijd buiten bereik van kinderen op.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met de scherpe messen. Zet het apparaat na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan de blootliggende messen kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij de messen kunnen komen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Grijp nooit in openingen van het apparaat. Steek nooit welk voorwerp dan ook in de openingen – met uitzondering van de stopper en de te verwerken levensmiddelen. Anders bestaat er aanzienlijk gevaar voor ongelukken!
- ▶ U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Probeer met dit apparaat geen ijsblokjes te vermalen! Dat leidt tot schade aan het apparaat!

Montage

- 1) Verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele etiketten van het apparaat.
- 2) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- 3) Plaats het motorblok 10 op een vlakke ondergrond.
- 4) Schuif de messenrol 5 in de rolbehuizing 3. De aandrijfas 4 moet daarbij door de achterste opening van de rolbehuizing 3 steken.
- 5) Schroef de eindkap 8 zo ver op de rolbehuizing 3, dat de uitworp 9 omlaag wijst en de eindkap 8 niet verder kan worden gedraaid. Draai daarbij de eindkap 8 met de wijsers van de klok mee, zoals afgebeeld op de rolbehuizing 3: 
- 6) Steek de gemonteerde rolbehuizing 3 in het motorblok 10, zodat de vulschacht 2 iets is verschoven (zie afbeelding B op de uitvouwpagina). De pijl op de rolbehuizing 3 moet naar het symbool  op het motorblok 10 wijzen. De vergrendelingen van de rolbehuizing 3 moeten daarbij in de uitsparingen van het motorblok 10 grijpen. Draai de rolbehuizing 3, zodat de vulschacht 2 omhoog wijst, de pijl op de rolbehuizing 3 naar het symbool  op het motorblok 10 wijst en de rolbehuizing 3 vastklikt (zie afbeelding C op de uitvouwpagina).
- 7) Schuif de stopper 6 in de vulschacht 2.

OPMERKING

- Het deksel van de stopper 7 kan worden afgenomen.

Afnemen:

- Draai het deksel van de stopper 7 tegen de wijsers van de klok in tot het kan worden afgenomen.

Bevestigen:

- Plaats het deksel van de stopper 7 zodanig op de stopper 6, dat de beide vergrendelingen op het deksel van de stopper 7 door de uitsparingen in de stopper 6 glijden en draai daarna het deksel van de stopper 7 met de wijsers van de klok mee tot het vastzit.

- 8) Steek de stekker in een stopcontact.
Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Ingrediënten prepareren

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Verwerk geen vruchten met pitten of kernen.
- Verwerk geen hele noten.
- Verwerk geen ijsklontjes.

- ◆ Ontdoe vruchten zoals bananen of kiwi's van hun schil.
- ◆ Verwijder kernen, pitten of stelen van de vruchten.
- ◆ Snijd de vruchten in kleine stukjes, zodat ze probleemloos door de vulschacht 2 passen.
- ◆ Ingrediënten zoals stukken chocola moeten in kleine stukjes worden gehakt.
- ◆ Doe de geprepareerde vruchten in een diepvrieszak of -doos en leg ze ca. 24 uur in het vriesvak (-18°C).

OPMERKING

- In plaats van vers fruit in te vriezen, kunt u ook kant-en-klaar diepgevroren fruit uit de vriezer gebruiken.

Apparaat gebruiken

- 1) Haal de vruchten ca. 10 - 20 minuten voor gebruik uit het vriesvak.
- 2) Plaats een geschikte kom onder de uitworp **9**.
- 3) Haal de stopper **6** uit de vulschacht **2**.
- 4) Doe de voorbereide vruchten in de vulschacht **2**.
- 5) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop **1** (stand I).
- 6) Schuif de vruchten met behulp van de stopper **6** onder lichte druk in het apparaat. Na enige tijd komt het vermalen fruit uit de uitworp **9**. Wanneer de stopper **6** niet verder omlaag kan worden gedrukt, neemt u deze uit de vulschacht en voegt u desgewenst nog meer fruit of andere ingrediënten toe.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u een sorbet wilt maken van verschillende vruchten/ingrediënten, doet u de verschillende vruchten/ingrediënten afwisselend in de vulschacht **2**. Zo worden de vruchten meteen gemengd.
- 7) Wanneer alle vruchten zijn vermalen, zet u de aan-/uitknop **1** op de stand O om het apparaat uit te zetten.
 - 8) Haal de stekker uit het stopcontact.
 - 9) Schroef de eindkap **8** van de messenrol en trek de messenrol **5** voorzichtig uit de rolbehuizing **3**.
 - 10) Schraap met een mes of iets dergelijks de vruchtestanten die zich tussen de messen op de messenrol **5** bevinden af en doe ze ook in de kom.
 - 11) Meng de massa in de kom.
- U kunt de sorbet nu serveren.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



Dompel het motorblok **10** in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok **10** komen.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Ga voorzichtig om met de messenrol **5**.
- ◆ Reinig het motorblok **10** na elk gebruik met een vochtige doek. Breng bij hardnekkige vuilresten een mild afwasmiddel aan op de doek. Veeg het motorblok daarna met schoon water af. Controleer of er geen resten van afwasmiddel op het apparaat zijn achtergebleven en of het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.
 - ◆ Haal voor het reinigen het deksel van de stopper **7** van de stopper **6** af.
 - ◆ Was de stopper **6**, het deksel van de stopper **7**, de messenrol **5**, de eindkap **8** en de rolbehuizing **3** in lauw water met wat afwasmiddel af.
 - ◆ Zorg dat alle onderdelen weer volledig zijn opgedroogd voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

OPMERKING

- ▶ U kunt de messenrol **5**, de stopper **6**, het deksel van de stopper **7**, de eindkap **8** en de rolbehuizing **3** ook in de vaatwasmachine reinigen. Leg de onderdelen zo mogelijk in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat geen van de onderdelen ingeklemd raakt. Anders kunnen er vervormingen optreden.

Opbergen

- ◆ Reinig het apparaat grondig voordat u het opbergt.
- ◆ Doe het snoer en de stekker in het snoeropbergvak **11** aan de onderkant van het apparaat.
- ◆ Bewaar het apparaat op een schone en droge plaats.

Afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen.

Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.

- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 282301

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepten

OPMERKING

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsug- gesties aan met uw persoonlijke bevindingen.

Tropicana-sorbet

Ingrediënten

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

Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten pre- pareren":

- 1) Doe afwisselend partjes ananas, sinaasappel en mango in de vulschacht ②.
- 2) Meng de zo gemaakte sorbet nog een keer met een lepel.

Meloen-bessen-sorbet

Ingrediënten

- ca. 200 g honingmeloen
- ca. 100 g bessenmix (bijv. bosbessenmix uit de vriezer)
- 2 EL geraspte kokos of chocola

Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten pre- pareren":

- 1) Doe afwisselend partjes honingmeloen en bessen in de vulschacht ②.
- 2) Voeg de geraspte kokos of chocola toe aan de sorbetmassa en meng alles met een lepel.

Banaan-ananas-sorbet

Ingrediënten

- 1 banaan
- ca. 160 g ananas
- 1 TL geraspte kokos

Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten pre- pareren":

- 1) Doe de banaan in de vulschacht ② en schuif deze met de stopper ⑥ in het apparaat. Voeg dan de partjes ananas toe.
- 2) Voeg de geraspte kokos toe aan de sorbet- massa en meng alles met een lepel.

Banaan-sorbet

Ingrediënten

- 2 bananen
- 60 g pure chocola

Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten pre- pareren":

- 1) Doe een banaan in de vulschacht ②.
- 2) Doe de pure chocola in de vulschacht ②.
- 3) Doe de tweede banaan in de vulschacht ②.

Kiwi-mango-sorbet

Ingrediënten

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

Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe afwisselend de geprepareerde vruchten in de vulschacht ②.
- 2) Meng de zo gemaakte sorbet nog een keer met een lepel.

Aardbei-ananas-sorbet

Ingrediënten

- 7 aardbeien
- ca. 160 g ananas
- 1 TL geraspte kokos

Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe afwisselend de geprepareerde vruchten in de vulschacht ②.
- 2) Voeg de geraspte kokos toe aan de sorbet-massa en meng alles met een lepel.

Pistache-bessen-sorbet

Ingrediënten

- ca. 100 g bessenmix (bijv. bosbessenmix uit de vriezer)
- 1 banaan
- ca. 15 g gedopte en fijngehakte pistachenoten
- 1 vanillestokje

Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Schraap het vanillemerg uit het vanillestokje en bestrijk de banaan hiermee.
- 2) Doe de banaan en de bessen in de vulschacht ②.
- 3) Voeg de pistachenoten toe aan de sorbetmassa en meng alles met een lepel.

Chocola-kiwi-sorbet

Ingrediënten

- 4 kiwi's
- 60 g pure chocola

Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe afwisselend de kiwi's en de gehakte pure chocola in de vulschacht ②.
- 2) Meng de zo gemaakte sorbet nog een keer met een lepel.

Framboos-peer-sorbet

Ingrediënten

- ca. 100 g frambozen
- 2 peren

Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe afwisselend de frambozen en de peren in de vulschacht ②.
- 2) Meng de zo gemaakte sorbet nog een keer met een lepel.

Perzik-banaan-sorbet

Ingrediënten

- 2 perziken
- 2 bananen
- Sap van een halve citroen

Bereiding

Nadat de ingrediënten zijn geprepareerd zoals beschreven in het hoofdstuk "Ingrediënten prepareren":

- 1) Doe afwisselend de bananen en de partjes perzik in de vulschacht ②.
- 2) Voeg het citroensap toe en meng de zo gemaakte sorbet nog een keer met een lepel.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	38
Lieferumfang	38
Gerätebeschreibung	38
Technische Daten	38
Sicherheitshinweise	39
Zusammenbau	41
Zutaten vorbereiten	41
Gerät benutzen	42
Reinigen und Pflegen	42
Lagerung	43
Entsorgung	43
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	43
Service	44
Importeur	44
Rezepte	45
Tropicana-Sorbet	45
Melonen-Beeren-Sorbet	45
Bananen-Ananas-Sorbet	45
Bananen-Sorbet	45
Kiwi-Mango-Sorbet	46
Erdbeer-Ananas-Sorbet	46
Pistazien-Beeren-Sorbet	46
Schokoladen-Kiwi-Sorbet	46
Himbeer-Birnen-Sorbet	47
Pfirsich-Bananen-Sorbet	47

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 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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: 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

Rezepte

HINWEIS

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

Tropicana-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Melonen-Beeren-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Bananen-Ananas-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Bananen-Sorbet

Zutaten

- 2 Bananen
- 60 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

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

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

Kiwi-Mango-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Erdbeer-Ananas-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Pistazien-Beeren-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Schokoladen-Kiwi-Sorbet

Zutaten

- 4 Kiwis
- 60 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

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

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

Himbeer-Birnen-Sorbet

Zutaten

- ca. 100 g Himbeeren
- 2 Birnen

Zubereitung

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

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

Pfirsich-Bananen-Sorbet

Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 2 Bananen
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND/GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

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

IAN 282301

