

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



SORBET MAKER SSM 200 A1

GB IE CY

SORBET MAKER

Operating instructions

DE AT CH

SORBET-MAKER

Bedienungsanleitung

GR CY

SORBET-MAKER

Οδηγίες χρήσης

IAN 96255

GB IE CY



GB IE CY

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

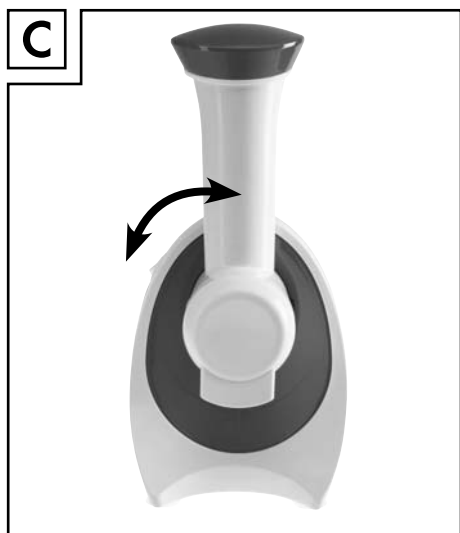
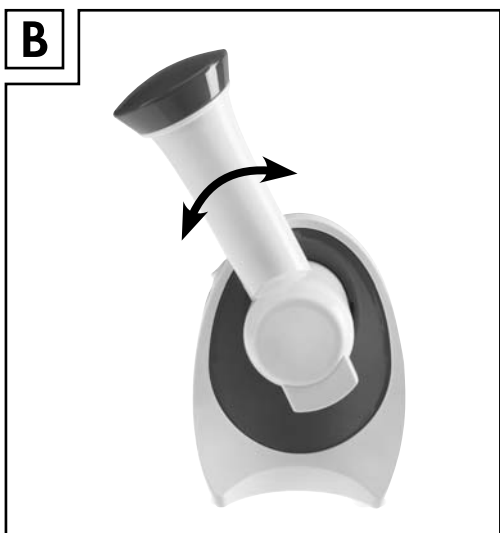
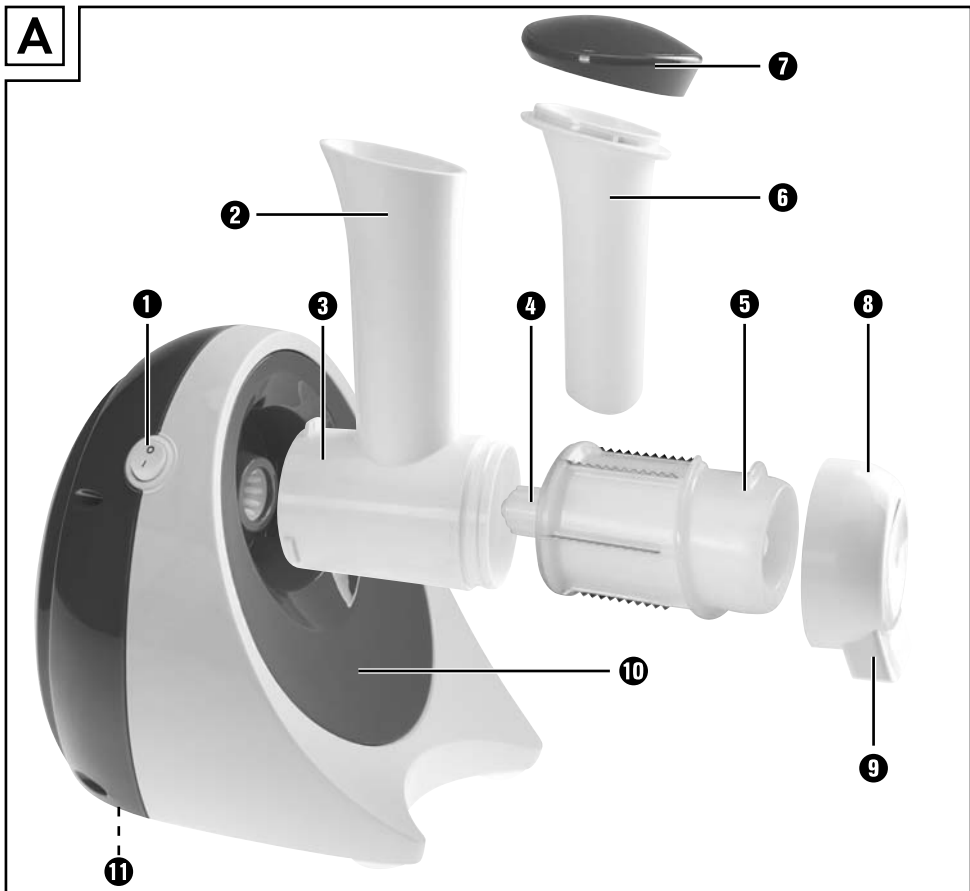
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	11
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Safety guidelines	3
Assembly	5
Preparing ingredients	5
Using the appliance	5
Cleaning and care	6
Storage	7
Warranty and service	7
Disposal	7
Importer	7
Recipes	8
Tropicana sorbet	8
Melon & berry sorbet	8
Banana & pineapple sorbet	8
Banana sorbet	8
Kiwi-Mango Sorbet	9
Strawberry and pineapple sorbet	9
Pistachio & berry sorbet	9
Chocolate kiwi sorbet	9
Raspberry & pear sorbet	10
Peach & banana sorbet	10

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

This appliance is intended exclusively for making sorbet from frozen fruit. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents


Sorbet Maker

Operating instructions

Description of the appliance

- 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.

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 food-stuffs 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 knife roller **5** into the roller housing **3**. The drive shaft **4** must project into the opening of the roller housing **3**.
- 5) Screw the end cap **8** onto the roller housing **3**, until the outlet **9** is pointing downwards and the end cap **8** no longer turns. In doing so, turn the end cap **8** in clockwise direction.
- 6) Push the assembled roller housing **3** into the motor unit **10**, so that the feed tube **2** is slightly offset (see Figure B on the fold-out page). The locking mechanisms on the roller housing **3** must reach into the slots on the motor unit **10**. Turn the roller housing **3**, so that the feed tube **2** is facing upwards and the roller housing **3** snaps into place (see Figure C on the fold-out page).
- 7) Place the pusher **6** into the feed tube **2**.

NOTE

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

For removal:

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

For set up:

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

- 8) Insert the plug into a mains power socket. The appliance is now ready for use.

Preparing ingredients

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

- ◆ Peel fruits such as bananas or kiwis.
- ◆ Remove cores, stones or stems from the fruit.
- ◆ Cut the fruit into small pieces so that it will easily fit through the feed tube **2**.
- ◆ Ingredients such as 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 \circ 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

- ▶ You can also wash the pusher **6**, the pusher lid **7**, the end cap **8** and the roller housing **3** in the dishwasher. Place the parts, where possible, in the upper basket and ensure that none of the parts can get stuck. Otherwise they could get bent or otherwise deformed.

Storage

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

Warranty and service

You are provided a 3-year warranty on this appliance, valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or damage to fragile components such as switches or rechargeable batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and interventions which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 96255

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 96255

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 96255

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Disposal



Never dispose of the appliance in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

NOTE

These recipes are provided without guarantee. All information on ingredients and preparation is indicative only. Modify the suggested recipes to taste.

Tropicana sorbet

Ingredients

- approx. 160 g pineapple
- 1 orange
- 1/2 mango (approx. 100 - 150 g)

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Fill the feed tube **2** alternately with pieces of pineapple, orange and mango.
- 2) Mix the sorbet produced once again with a spoon.

Melon & berry sorbet

Ingredients

- approx. 200 g honeydew melon
- approx. 100 g berry mixture (e.g. wild berry mixture from the deep-freezer)
- 2 tbsp. of coconut or chocolate shavings

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Fill the feed tube **2** alternately with pieces of honeydew melon and berries.
- 2) Add the coconut or chocolate shavings to the sorbet and mix everything with a spoon.

Banana & pineapple sorbet

Ingredients

- 1 banana
- approx. 160 g pineapple
- 1 tsp. of shaved coconut

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Add the banana to the feed tube **2** and push it into the appliance using the pusher **6**. Then add the pineapple pieces.
- 2) Add the coconut shavings to the sorbet and mix everything with a spoon.

Banana sorbet

Ingredients

- 2 bananas
- 60 g plain chocolate

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Add the banana into the feed tube **2**.
- 2) Add the plain chocolate into the feed tube **2**.
- 3) Add the second banana into the feed tube **2**.

Kiwi-Mango Sorbet

Ingredients

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

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Add the prepared fruits alternately into the feed tube ②.
- 2) Mix the sorbet produced once again with a spoon.

Strawberry and pineapple sorbet

Ingredients

- 7 strawberries
- approx. 160 g pineapple
- 1 tsp. of shaved coconut

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Add the prepared fruits alternately into the feed tube ②.
- 2) Add the coconut shavings to the sorbet and mix everything with a spoon.

Pistachio & berry sorbet

Ingredients

- approx. 100 g berry mixture (e.g. wild berry mixture from the deep-freezer)
- 1 banana
- approx. 15 g shelled and chopped pistachios
- 1 vanilla pod

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Scrape the vanilla pulp out of the vanilla pod and paint this on the banana.
- 2) Add the banana and berries into the feed tube ②.
- 3) Add the pistachio nuts to the sorbet and mix everything with a spoon.

Chocolate kiwi sorbet

Ingredients

- 4 kiwis
- 60 g plain chocolate

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Add the kiwis and chopped chocolate alternately into the feed tube ②.
- 2) Mix the sorbet produced once again with a spoon.

Raspberry & pear sorbet

Ingredients

- approx. 100 g raspberries
- 2 pears

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Add the raspberries and the pears alternately into the feed tube ②.
- 2) Mix the sorbet produced once again with a spoon.

Peach & banana sorbet

Ingredients

- 2 peaches
- 2 bananas
- Juice of half a lemon

Preparation

After the ingredients have been prepared as described in the section "Preparing ingredients":

- 1) Add the bananas and peach pieces alternately into the feed tube ②.
- 2) Add the lemon juice and then mix the sorbet produced with a spoon.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	12
Προβλεπόμενη χρήση	12
Παραδοτέος εξοπλισμός	12
Περιγραφή συσκευής	12
Τεχνικά χαρακτηριστικά	12
Υποδειξεις ασφαλείας	13
Συναρμολόγηση	15
Προετοιμασία υλικών	15
Χρήση της συσκευής	15
Καθαρισμός και φροντίδα	16
Αποθήκευση	17
Εγγύηση και σέρβις	17
Απόρριψη	17
Εισαγωγέας	17
Συνταγές	18
Τροπική γρανίτα	18
Γρανίτα πεπονιού-μούρων	18
Γρανίτα μπανάνα-ανανά	18
Γρανίτα μπανάνα	18
Γρανίτα ακτινίδιο-μάνγκο	19
Γρανίτα φράουλα-ανανά	19
Γρανίτα με φιστίκια Αιγίνης-μούρα	19
Γρανίτα σοκολάτα-ακτινίδιο	19
Γρανίτα από σμέουρα-αχλάδια	20
Γρανίτα ροδάκινο-μπανάνα	20

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την παρασκευή γρανιτών από παγωμένα φρούτα. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε επαγγελματικά.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Sorbet-Maker

Οδηγίες χρήσης

Περιγραφή συσκευής

- 1 Διακόπτης On/Off
- 2 Χωνί πλήρωσης
- 3 Περιβλημα κυλίνδρου
- 4 Άξονας κίνησης
- 5 Κύλινδρος κοπής
- 6 Εξάρτημα ώθησης
- 7 Καπάκι εξαρτήματος ώθησης
- 8 Ακριανό καπάκι
- 9 Σημείο εκροής
- 10 Μοτέρ
- 11 Χώρος φύλαξης καλωδίου

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Ισχύς εισόδου: 200 W

Κατηγορία προστασίας: II 

Χρόνος σύντομης λειτουργίας: 2 λεπτά

Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ)

Ο χρόνος ΣΛ (χρόνος σύντομης λειτουργίας) δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να πάθει βλάβες. Μετά τον δοθέντα σύντομο χρόνο λειτουργίας πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί περ. για 1 λεπτό ώστε να κρυώσει το μοτέρ.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μία σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα με τάση δικτύου 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Σε περίπτωση δυσλειτουργιών και πριν από τον καθαρισμό της συσκευής αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
- ▶ Αφαιρείται πάντα το καλώδιο δικτύου από την πρίζα, τραβώντας το βύσμα και όχι το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Μην τσακίζετε ή συμπιέζετε το καλώδιο και τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να σκοντάψει σε αυτό.
- ▶ Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους. Στην περίπτωση που εισχωρήσει πάντως υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Ποτέ μην έρχεστε σε επαφή με το μοτέρ, το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα με βρεγμένα χέρια.
- ▶ Εάν υποστούν βλάβη το καλώδιο δικτύου ή το μοτέρ, πρέπει να αναθέσετε την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό, προτού τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα του μοτέρ της συσκευής. Σε αυτήν την περίπτωση δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.
- ▶ Μετά τη χρήση, αποσυνδέετε τη συσκευή αμέσως από το δίκτυο ρεύματος. Μόνο όταν αφαιρείτε το βύσμα από την πρίζα διακόπτεται πλήρως η τροφοδοσία ρεύματος στη συσκευή.



Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε το μοτέρ της συσκευής σε υγρά, ούτε και να εισχωρούν υγρά μέσα στο περίβλημα του μοτέρ.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Φυλάτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της εκτός εμβέλειας παιδιών.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού κατά το χειρισμό κοφτερών λεπίδων. Συναρμολογείτε εκ νέου τη συσκευή μετά τη χρήση και τον καθαρισμό, ώστε να αποφευχθεί τυχόν τραυματισμός από τις κινούμενες λεπίδες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τις λεπίδες.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- ▶ Μην πιάνετε ποτέ τα ανοίγματα της συσκευής. Μην εισάγετε ποτέ σε αυτά αντικείμενα, εκτός του εξαρτήματος ώθησης και των προς επεξεργασία τροφίμων. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να υπάρξει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος!
- ▶ Πριν από την αντικατάσταση κινούμενων αξεσουάρ ή πρόσθετων εξαρτημάτων, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μην επιχειρείτε το τεμάχισμα πάγου με αυτήν τη συσκευή! Θα προκληθούν βλάβες στη συσκευή!

Συναρμολόγηση

- 1) Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τυχόν αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- 2) Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".
- 3) Τοποθετήστε το μοτέρ **10** επάνω σε μία επίπεδη επιφάνεια.
- 4) Σπρώξτε τον κύλινδρο κοπής **5** στο περίβλημα του κυλίνδρου **3**. Ο άξονας κίνησης **4** θα πρέπει να προεξέχει από το πίσω άνοιγμα του περιβλήματος του κυλίνδρου **3**.
- 5) Βιδώστε το ακριανό καπάκι **8** επάνω στο περίβλημα του κυλίνδρου **3**, ώστε το σημείο εκροής **9** να δείχνει προς τα κάτω και το ακριανό καπάκι **8** να μην περιστρέφεται άλλο. Γυρίστε, παράλληλα, το ακριανό καπάκι **8** προς τα δεξιά.
- 6) Τοποθετήστε το συναρμολογημένο περίβλημα κυλίνδρου **3** μέσα στο μοτέρ **10**, ώστε το χωνί πλήρωσης **2** να είναι ελαφρώς μετατοπισμένο (βλ. Εικόνα Β στην αναδιπλούμενη σελίδα). Οι ασφάλειες του περιβλήματος του κυλίνδρου **3** θα πρέπει να πιάνουν στις εσοχές του μοτέρ **10**. Γυρίστε το περίβλημα του κυλίνδρου **3**, ώστε το χωνί πλήρωσης **2** να δείχνει προς τα επάνω και το περίβλημα του κυλίνδρου **3** να ασφαλίζει (βλ. Εικόνα C στην αναδιπλούμενη σελίδα).
- 7) Σπρώξτε το εξάρτημα ώθησης **6** στο χωνί πλήρωσης **2**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Το καπάκι του εξαρτήματος ώθησης **7** μπορεί να αφαιρεθεί.

Για την αφαίρεσή του:

- Γυρίστε το καπάκι του εξαρτήματος ώθησης **7** προς τα αριστερά, μέχρι να μπορέσετε να το αφαιρέσετε.

Για την τοποθέτησή του:

- Τοποθετήστε το καπάκι του εξαρτήματος ώθησης **7** κατά τέτοιο τρόπο επάνω στο εξάρτημα ώθησης **6**, ώστε οι δύο ασφάλειες στο καπάκι του εξαρτήματος ώθησης **7** να περνάνε μέσα από τις εσοχές στο εξάρτημα ώθησης **6** και στη συνέχεια γυρίστε το καπάκι του εξαρτήματος ώθησης **7** προς τα δεξιά, ώστε να κάτσει καλά.

- 8) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.

Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

Προετοιμασία υλικών

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Να μην επεξεργάζεστε φρούτα με κουκούτσια ή σπόρια.
 - Να μην επεξεργάζεστε ολόκληρα καρύδια.
 - Να μην επεξεργάζεστε παγάκια.
- ◆ Να ξεφλουδίζετε φρούτα όπως οι μπανάνες ή τα ακτινίδια.
 - ◆ Απομακρύνετε σπόρια, κουκούτσια ή κοτσάνια από τα φρούτα.
 - ◆ Κόβετε τα φρούτα σε μικρά κομμάτια, ώστε να χωράνε με ευκολία μέσα στο χωνί πλήρωσης **2**.
 - ◆ Υλικά, όπως μεγάλα κομμάτια σοκολάτας, πρέπει να τεμαχίζονται σε μικρά κομμάτια.
 - ◆ Βάζετε τα προετοιμασμένα φρούτα σε σακούλες ή κουτιά κατάψυξης και τοποθετείτε τα για περ. 24 ώρες στην κατάψυξη (-18 °C).

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Αντί να παγώσετε φρέσκα φρούτα, μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιήσετε ήδη έτοιμα κατεψυγμένα φρούτα από τον καταψύκτη.

Χρήση της συσκευής

- 1) Προτού χρησιμοποιήσετε τα φρούτα, βγάλτε τα για περ. 10 - 20 λεπτά από την κατάψυξη.
- 2) Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μπολ κάτω από το σημείο εκροής **9**.
- 3) Αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης **6** από το χωνί πλήρωσης **2**.
- 4) Βάλτε τα υλικά που έχετε προετοιμάσει στο χωνί πλήρωσης **2**.
- 5) Ρυθμίστε τη συσκευή από το διακόπτη On/Off **1** (Θέση I).

- 6) Σπρώξτε τα φρούτα μέσα στη συσκευή, πιέζοντας ελαφρά το εξάρτημα ώθησης **6**. Μετά από λίγο, από το σημείο εκροής **9** βγαίνει το τεμαχισμένο φρούτο. Εάν το εξάρτημα ώθησης **6** δεν πιέζεται άλλο προς τα κάτω, αφαιρέστε το και, εάν επιθυμείτε, προσθέστε και άλλα φρούτα ή υλικά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν επιθυμείτε να παρασκευάσετε μία γρανίτα από διαφορετικά φρούτα/υλικά, προσθέστε τα διάφορα φρούτα εναλλάξ μέσα στο χωνί πλήρωσης **2**. Έτσι, τα φρούτα ανακατεύονται απευθείας.
- 7) Μόλις τεμαχιστούν όλα τα φρούτα, σταματήστε τη συσκευή, γυρίζοντας το διακόπτη On/Off **1** στη θέση Ο.
- 8) Αποσυνδέστε το βύσμα.
- 9) Ξεβιδώστε το ακριανό καπάκι **8** και τραβήξτε προσεκτικά τον κύλινδρο κοπής **5** από το περίβλημα του κυλίνδρου **3**.
- 10) Με ένα μαχαίρι ή κάτι παρόμοιο ξύστε τα υπολείμματα φρούτων, που βρίσκονται ανάμεσα στη λεπίδα του κυλίνδρου κοπής **5**, και ρίξτε τα και αυτά μέσα στο μπολ.
- 11) Ανακατέψτε το μείγμα μέσα στο μπολ.
- Τώρα μπορείτε να σερβίρετε τη γρανίτα.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα, προτού καθαρίσετε τη συσκευή.



Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε το μοτέρ **10** μέσα σε υγρά, ούτε και να εισχωρούν υγρά μέσα στο περίβλημα του μοτέρ **10**.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό του κυλίνδρου κοπής **5**.
- ◆ Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε το μοτέρ **10** με ένα νωπό πανί. Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, προσθέτετε στο πανί λίγο ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια σκουπίζετε με καθαρό νερό. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στη συσκευή και ότι η συσκευή έχει στεγνώσει πλήρως πριν από μια νέα χρήση.
 - ◆ Για τον καθαρισμό, αφαιρέτε το καπάκι του εξαρτήματος ώθησης **7** από το εξάρτημα ώθησης **6**.
 - ◆ Πλύνετε το εξάρτημα ώθησης **6**, το καπάκι του εξαρτήματος ώθησης **7**, τον κύλινδρο κοπής **5**, το ακριανό καπάκι **8** και το περίβλημα του κυλίνδρου **3** σε χλιαρό νερό με λίγο απορρυπαντικό.
 - ◆ Να βεβαιώνεστε πριν από κάθε εκ νέου χρήση ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει και πάλι εντελώς.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Το εξάρτημα ώθησης **6**, το καπάκι εξαρτήματος ώθησης **7**, η τάπα τελειώματος **8** και το περίβλημα κυλίνδρου **3** πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων. Εάν γίνεται, τοποθετείτε τα μέρη στο επάνω σημείο του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσουν πουθενά. Αλλιώς μπορεί να προκύψουν παραμορφώσεις.

Αποθήκευση

- ◆ Καθαρίστε τη συσκευή επιμελώς πριν από τη φύλαξη της.
- ◆ Σπρώξτε το καλώδιο και το βύσμα μέσα στο χώρο φύλαξης **II** στην κάτω πλευρά της συσκευής.
- ◆ Φυλάξτε τη συσκευή σε ένα καθαρό και στεγνό μέρος.

Εγγύηση και σέρβις

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση απαίτησης εγγύησης επικοινωνήστε τηλεφωνικώς με το τμήμα σέρβις. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση.

Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

Ο χρόνος εγγύησης δεν επιμηκύνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιηθούν αμέσως μετά το άνοιγμα της συσκευασίας, το αργότερο ωστόσο δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.gr

IAN 96255

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 96255

Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline):

Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών σημείων ανακύκλωσης.

Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Συνταγές

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.

Τροπική γρανίτα

Υλικά

- Περ. 160 γρ. ανανάς
- 1 πορτοκάλι
- 1/2 μάνγκο (περ. 100 - 150 γρ.)

Προετοιμασία

Αφού έχετε προετοιμάσει τα υλικά όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Προετοιμασία υλικών":

- 1) Προσθέστε εναλλάξ κομμάτια ανανά, πορτοκάλια και μάνγκο στο χωνί πλήρωσης ②.
- 2) Ανακατέψτε ακόμη μία φορά τη γρανίτα με ένα κουτάλι.

Γρανίτα πεπονιού-μούρων

Υλικά

- Περ. 200 γρ. πεπόνι
- Περ. 100 γρ. από διάφορα μούρα (π.χ. διάφορα μύρτιλλα από τον καταψύκτη)
- 2 ΚΣ τρίμμα σοκολάτας ή καρύδας

Προετοιμασία

Αφού έχετε προετοιμάσει τα υλικά όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Προετοιμασία υλικών":

- 1) Προσθέστε εναλλάξ κομμάτια πεπονιού και μούρων στο χωνί πλήρωσης ②.
- 2) Προσθέστε στο μείγμα γρανίτας το τρίμμα καρύδας ή σοκολάτας και ανακατέψτε τα όλα με ένα κουτάλι.

Γρανίτα μπανάνα-ανανά

Υλικά

- 1 μπανάνα
- Περ. 160 γρ. ανανάς
- 1 ΚΓ τρίμμα καρύδας

Προετοιμασία

Αφού έχετε προετοιμάσει τα υλικά όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Προετοιμασία υλικών":

- 1) Ρίξτε τη μπανάνα στο χωνί πλήρωσης ② και σπρώξτε τη με το εξάρτημα ώθησης ⑥ μέσα στη συσκευή. Στη συνέχεια προσθέστε τα κομμάτια ανανά.
- 2) Προσθέστε στο μείγμα γρανίτας το τρίμμα καρύδας και ανακατέψτε τα όλα με ένα κουτάλι.

Γρανίτα μπανάνα

Υλικά

- 2 μπανάνες
- 60 γρ. κουβερτούρα

Προετοιμασία

Αφού έχετε προετοιμάσει τα υλικά όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Προετοιμασία υλικών":

- 1) Βάλτε μία μπανάνα στο χωνί πλήρωσης ②.
- 2) Βάλτε την κουβερτούρα στο χωνί πλήρωσης ②.
- 3) Προσθέστε τη δεύτερη μπανάνα στο χωνί πλήρωσης ②.

Γρανίτα ακτινίδιο-μάνγκο

Υλικά

- 3 ακτινίδια
- 1/2 μάνγκο (περ. 100 - 150 γρ.)

Προετοιμασία

Αφού έχετε προετοιμάσει τα υλικά όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Προετοιμασία υλικών":

- 1) Βάλτε εναλλάξ τα φρούτα στο χωνί πλήρωσης **2**.
- 2) Ανακατέψτε ακόμη μία φορά τη γρανίτα με ένα κουτάλι.

Γρανίτα φράουλα-ανανά

Υλικά

- 7 φράουλες
- Περ. 160 γρ. ανανάς
- 1 ΚΓ τρίμμα καρύδας

Προετοιμασία

Αφού έχετε προετοιμάσει τα υλικά όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Προετοιμασία υλικών":

- 1) Βάλτε εναλλάξ τα φρούτα στο χωνί πλήρωσης **2**.
- 2) Προσθέστε στο μείγμα γρανίτας το τρίμμα καρύδας και ανακατέψτε τα όλα με ένα κουτάλι.

Γρανίτα με φιστίκια Αιγίνης-μούρα

Υλικά

- Περ. 100 γρ. από διάφορα μούρα (π.χ. διάφορα μύρτιλλα από τον καταψύκτη)
- 1 μπανάνα
- Περ. 15 γρ. ξεφλουδισμένα και τριμμένα φιστίκια Αιγίνης
- 1 ξυλαράκι βανίλια

Προετοιμασία

Αφού έχετε προετοιμάσει τα υλικά όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Προετοιμασία υλικών":

- 1) Αφαιρέστε το ξύσμα βανίλιας από το ξυλαράκι και τρίψτε το επάνω στη μπανάνα.
- 2) Βάλτε τη μπανάνα και τα μούρα στο χωνί πλήρωσης **2**.
- 3) Προσθέστε στο μείγμα γρανίτας τα φιστίκια Αιγίνης και ανακατέψτε τα όλα με ένα κουτάλι.

Γρανίτα σοκολάτα-ακτινίδιο

Υλικά

- 4 ακτινίδια
- 60 γρ. κουβερτούρα

Προετοιμασία

Αφού έχετε προετοιμάσει τα υλικά όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Προετοιμασία υλικών":

- 1) Βάλτε τα ακτινίδια εναλλάξ με την τριμμένη κουβερτούρα μέσα στο χωνί πλήρωσης **2**.
- 2) Ανακατέψτε ακόμη μία φορά τη γρανίτα με ένα κουτάλι.

Γρανίτα από σμέουρα-αχλάδια

Υλικά

- Περ. 100 γρ. σμέουρα
- 2 αχλάδια

Προετοιμασία

Αφού έχετε προετοιμάσει τα υλικά όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Προετοιμασία υλικών":

- 1) Βάλτε εναλλάξ τα σμέουρα και τα αχλάδια στο χωνί πλήρωσης ❷.
- 2) Ανακατέψτε ακόμη μία φορά τη γρανίτα με ένα κουτάλι.

Γρανίτα ροδάκινο-μπανάνα

Υλικά

- 2 ροδάκινα
- 2 μπανάνες
- Χυμός από μισό λεμόνι

Προετοιμασία

Αφού έχετε προετοιμάσει τα υλικά όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Προετοιμασία υλικών":

- 1) Βάλτε εναλλάξ τις μπανάνες και τα κομμάτια ροδάκινου στο χωνί πλήρωσης ❷.
- 2) Προσθέστε το χυμό λεμονιού και ανακατέψτε ακόμη μία φορά τη γρανίτα με ένα κουτάλι.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	22
Lieferumfang	22
Gerätebeschreibung	22
Technische Daten	22
Sicherheitshinweise	23
Zusammenbau	25
Zutaten vorbereiten	25
Gerät benutzen	25
Reinigen und Pflegen	26
Lagerung	27
Garantie und Service	27
Entsorgung	27
Importeur	27
Rezepte	28
Tropicana-Sorbet	28
Melonen-Beeren-Sorbet	28
Bananen-Ananas-Sorbet	28
Bananen-Sorbet	28
Kiwi-Mango-Sorbet	29
Erdbeer-Ananas-Sorbet	29
Pistazien-Beeren-Sorbet	29
Schokoladen-Kiwi-Sorbet	29
Himbeer-Birnen-Sorbet	30
Pfirsich-Bananen-Sorbet	30

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang


Sorbet-Maker

Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

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

KB-Zeit

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

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.
- 6) Stecken Sie das montierte Walzengehäuse **3** in den Motorblock **10**, so dass der Einfüllschacht **2** leicht versetzt ist (siehe Abbildung B auf der Ausklappseite). Die Arretierungen am Walzengehäuse **3** müssen dabei in die Aussparungen am Motorblock **10** greifen. Drehen Sie das Walzengehäuse **3**, so dass der Einfüllschacht **2** nach oben weist und das Walzengehäuse **3** einrastet (siehe Abbildung C auf der Ausklappseite).
- 7) Schieben Sie den Stopfer **6** in den Einfüllschacht **2**.

HINWEIS

- ▶ Der Stopferdeckel **7** kann abgenommen werden.

Zum Abnehmen:

- Drehen Sie den Stopferdeckel **7** so weit gegen den Uhrzeigersinn, bis dieser sich abnehmen lässt.

Zum Aufsetzen:

- Setzen Sie den Stopferdeckel **7** so auf den Stopfer **6**, dass die beiden Arretierungen am Stopferdeckel **7** durch die Aussparungen am Stopfer **6** gleiten und drehen Sie dann den Stopferdeckel **7** im Uhrzeigersinn, so dass er fest sitzt.

- 8) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Zutaten vorbereiten

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verarbeiten Sie keine Früchte mit Steinen oder Kernen.
- ▶ Verarbeiten Sie keine ganzen Nüsse.
- ▶ Verarbeiten Sie keine Eiswürfel.

- ◆ Schälen Sie Früchte wie Bananen oder Kiwis.
- ◆ Entfernen Sie Kerne, Steine oder Stiele von den Früchten.
- ◆ Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke, so dass diese problemlos durch den Einfüllschacht **2** passen.
- ◆ Zutaten wie Blockschokolade müssen in kleine Stücke zerstoßen werden.
- ◆ Füllen Sie die vorbereiteten Früchte in Gefrierbeutel oder -dosen und legen Sie diese ca. 24 Stunden ins Gefrierfach (-18°C).

HINWEIS

- ▶ Anstatt frische Früchte einzufrieren, können Sie auch bereits fertig tiefgekühlte Früchte aus der Tiefkühltruhe verwenden.

Gerät benutzen

- 1) Nehmen Sie die Früchte ca. 10 - 20 Minuten bevor Sie diese verwenden aus dem Gefrierfach.
- 2) Stellen Sie eine passende Schüssel unter den Auswurf **9**.
- 3) Nehmen Sie den Stopfer **6** aus dem Einfüllschacht **2**.
- 4) Geben Sie die vorbereiteten Früchte in den Einfüllschacht **2**.
- 5) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **1** ein (Position I).

- 6) Schieben Sie die Früchte mit Hilfe des Stopfers **6** unter leichtem Druck in das Gerät. Nach einiger Zeit kommt aus dem Auswurf **9** die zerkleinerte Frucht. Wenn sich der Stopfer **6** nicht weiter herunter drücken lässt, nehmen Sie ihn heraus und füllen Sie, wenn gewünscht, noch weitere Früchte oder Zutaten ein.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie ein Sorbet aus verschiedenen Früchten/Zutaten herstellen wollen, geben Sie die verschiedenen Früchte abwechselnd in den Einfüllschacht **2**. So werden die Früchte direkt gemischt.
- 7) Wenn alle Früchte zerkleinert sind, stoppen Sie das Gerät, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter **1** in die Position O bringen.
- 8) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 9) Schrauben Sie die Endkappe **8** ab und ziehen Sie die Messerwalze **5** vorsichtig aus dem Walzengehäuse **3**.
- 10) Schaben Sie mit einem Messer ö. ä. die Fruchtreste, die sich zwischen den Messern an der Messerwalze **5** befinden ab und geben Sie diese mit in die Schüssel.
- 11) Vermischen Sie die Masse in der Schüssel. Sie können das Sorbet nun servieren.

Reinigen und Pflegen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



Sie dürfen den Motorblock **10** keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks **10** gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Messerwalze **5**.
- ◆ Reinigen Sie den Motorblock **10** nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie dann mit klarem Wasser nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste am Gerät befinden und dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.
- ◆ Nehmen Sie zum Reinigen den Stopferdeckel **7** vom Stopfer **6** ab.
- ◆ Spülen Sie den Stopfer **6**, den Stopferdeckel **7**, die Messerwalze **5**, die Endkappe **8** und das Walzengehäuse **3** in lauwarmen Wasser mit etwas Spülmittel.
- ◆ Stellen Sie sicher, dass vor der erneuten Benutzung alle Teile wieder vollständig getrocknet sind.

HINWEIS

- ▶ Sie können 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 Kabelstufach **11** an der Unterseite des Gerätes.
- ◆ Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort auf.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 96255

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 96255

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 96255

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Importeur

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

Rezepte

HINWEIS

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

Tropicana-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Melonen-Beeren-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Bananen-Ananas-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Bananen-Sorbet

Zutaten

- 2 Bananen
- 60 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

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

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

Kiwi-Mango-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Erdbeer-Ananas-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Pistazien-Beeren-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Schokoladen-Kiwi-Sorbet

Zutaten

- 4 Kiwis
- 60 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

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

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

Himbeer-Birnen-Sorbet

Zutaten

- ca. 100 g Himbeeren
- 2 Birnen

Zubereitung

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

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

Pfirsich-Bananen-Sorbet

Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 2 Bananen
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

12/2014 · Ident.-No.: SSM200A1-072014-2

IAN 96255