

**Gesund**  
Sorbetmaschine

**giles &  
posner®**

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

## **Sicherheitshinweise**

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt ist oder das Gerät fallen gelassen oder beschädigt wurde, dürfen Reparaturen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.

Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Das Gerät muss sich auch, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.

Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.

Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.

Halten Sie Hände, Finger, Haare und weite Kleidung von den rotierenden Teilen des Geräts fern.

Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Entfernen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie das Kabel

abziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab. Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör. Verwenden Sie kein beschädigtes Zubehör. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien. Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird. Berühren Sie während des Gebrauchs keine beweglichen Teile des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann. Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, da dies zu Verletzungen führen kann. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder anbringen. Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet. Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden. Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.

## **Pflege und Wartung**

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie die Sorbetmaschine vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob das Gerät vollständig abgekühlt ist.

**SCHRITT 1:** Wischen Sie das Gehäuse der Sorbetmaschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

**SCHRITT 2:** Reinigen Sie das Kunststoffmahlwerk in warmem Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich. Verwenden Sie für schwer zu

entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer. Tauchen Sie die Sorbetmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um die Sorbetmaschine oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.

**Hinweis:** Die Sorbetmaschine sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Das Zubehör ist nicht spülmaschinengeeignet.



- |                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| 1. Hauptteil der Sorbetmaschine | 5. Trichterrohr     |
| 2. Auffangschale                | 6. Füllstößel       |
| 3. Spender                      | 7. Ein-/Ausschalter |
| 4. Kunststoffmahlwerk           |                     |

## Gebrauchsanweisung

### Vor dem ersten Gebrauch

**SCHRITT 1:** Vergewissern Sie sich, dass die Sorbetmaschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

**SCHRITT 2:** Wischen Sie das Gehäuse der Sorbetmaschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

Tauchen Sie den Hauptteil der Sorbetmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

**Hinweis:** Wenn Sie die Sorbetmaschine zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung der Sorbetmaschine.

## Montage der Sorbetmaschine

Die Sorbetmaschine wird vormontiert in zwei Teilen geliefert.

Wenn die Sorbetmaschine zur Reinigung zerlegt wurde, vergewissern Sie sich vor der erneuten Montage, dass sie trocken, ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist.

**SCHRITT 1:** Setzen Sie das Kunststoffmahlwerk in die obere Öffnung des Trichterrohrs ein, sodass die Spindel des Kunststoffmahlwerks aus der Öffnung herausragt.

**SCHRITT 2:** Setzen Sie den Spender von oben auf das Trichterrohr, und achten Sie darauf, dass die Verriegelungslaschen des Spenders an den Verriegelungslaschen des Trichters ausgerichtet sind. Drehen Sie den Spender gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

**SCHRITT 3:** Sie befestigen den Trichter am Hauptteil der Sorbetmaschine, indem Sie die Verriegelungslaschen am schmalen Ende des Trichterrohrs an den Laschen des Hauptteils der Sorbetmaschine ausrichten und ihn in die richtige Position schieben. Drehen Sie das Trichterrohr gegen den Uhrzeigersinn, um es zu fixieren.

**SCHRITT 4:** Schieben Sie die Schale auf die obere Öffnung des Trichterrohrs.

## Verwendung der Sorbetmaschine

**SCHRITT 1:** Schneiden Sie ca. 12 Stunden vor der Zubereitung eines Sorbets die Zutaten in kleine Stücke, und legen Sie sie zum Kühlen in den Gefrierschrank. Nehmen Sie die Zutaten aus dem Gefrierschrank, und lagern Sie sie vor der Verwendung 15 Minuten lang kühl.

**SCHRITT 2:** Geben Sie die gefrorenen Zutaten in den Trichter, und drücken Sie sie dabei bei Bedarf mithilfe des Stößels zusammen. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Spenderöffnung.

**SCHRITT 3:** Schließen Sie die Sorbetmaschine an die Stromversorgung an, und schalten Sie das Gerät ein. Sie schalten die Sorbetmaschine ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter drücken.

**SCHRITT 4:** Während des Zerkleinerungsprozesses können Zutaten über den Trichter hinzugegeben werden. Sie können dabei den Stößel verwenden, um sie bei Bedarf zusammenzudrücken.

**SCHRITT 5:** Schalten Sie nach Abschluss des Zerkleinerungsprozesses die Sorbetmaschine aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter betätigen, und trennen Sie das Gerät anschließend von der Stromversorgung.

**Warnung:** Die maximale ununterbrochene Betriebsdauer beträgt 2 Minuten. Lassen Sie die Sorbetmaschine 4 Minuten lang abkühlen, bevor Sie sie erneut verwenden.

**Hinweis:** Nehmen Sie die Sorbetmaschine nicht in Betrieb, wenn sich keine Lebensmittel im Trichterrohr befinden.

## Tipps und Tricks

1. Sobald die gefrorenen Zutaten zerkleinert wurden, stellen Sie sie bis zum Servieren wieder in den Gefrierschrank.
2. Kühlen Sie Eiscremes oder Sorbets im Voraus, um den Zerkleinerungsprozess zu erleichtern.
3. Die Sorbetmaschine darf nicht geschüttelt, durchlöchert oder erhitzt werden, da dies zu Schäden führen kann.

## Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass die Antriebseinheit der Sorbetmaschine abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um die Sorbetmaschine. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

## Technische Daten

Produktcode: EK4002G

Eingangleistung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 250 W



## Rezepte

\*Alle Rezeptbilder, die in dieser Bedienungsanleitung verwendet werden, dienen nur der Veranschaulichung.

## **Berry Blast**

### **Zutaten**

2 Erdbeeren  
½ Tasse Heidelbeeren

¼ Tasse Himbeeren

### **Zubereitung**

Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke, und bewahren Sie sie ca. 12 Stunden lang im Gefrierschrank auf. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie die Früchte aus dem Gefrierschrank und lassen sie ca. 10 bis 15 Minuten auftauen. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Spenderöffnung, und füllen Sie dann das Obst über den Trichter in die Sorbetmaschine. Schalten Sie die Sorbetmaschine über den Ein-/Ausschalter ein. Das Dessert wird ausgegeben. Servieren Sie das Dessert sofort.

## **Cranberry-Granatapfel-Slush**

### **Zutaten**

2 Orangen (geschält und gewürfelt)  
Kerne von 1 Granatapfel

½ Tasse Preiselbeeren  
2 EL Zucker (optional)

### **Zubereitung**

Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke, und bewahren Sie sie ca. 12 Stunden lang im Gefrierschrank auf. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie die Früchte aus dem Gefrierschrank und lassen sie ca. 10 bis 15 Minuten auftauen. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Spenderöffnung, und füllen Sie dann das Obst und gegebenenfalls den Zucker über den Trichter in die Sorbetmaschine. Schalten Sie die Sorbetmaschine über den Ein-/Ausschalter ein. Das Dessert wird ausgegeben. Rühren Sie die Mischung um, und stellen Sie sie anschließend vor dem Servieren ca. 20 Minuten lang in den Gefrierschrank.

## **Mint Chocolate Chip**

### **Zutaten**

1 ½ reife Bananen,  
30 g weiße Schokolade

2 EL frische Minze

### **Zubereitung**

Schneiden Sie die Bananen in kleine Stücke, und bewahren Sie sie ca. 12 Stunden lang im Gefrierschrank auf. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie die Früchte aus dem Gefrierschrank und lassen sie ca. 10 bis 15 Minuten auftauen. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Spenderöffnung, und füllen Sie dann die gefrorenen Bananen, die weiße Schokolade und die Minze über den Trichter in die Sorbetmaschine. Schalten Sie die Sorbetmaschine über den Ein-/Ausschalter ein. Das Dessert wird ausgegeben. Servieren Sie das Dessert sofort.

**Schokoladen-Haselnuss-Traum****Zutaten**

1 ½ reife Bananen  
2 EL Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich

Schokoladenstreusel

**Zubereitung**

Schneiden Sie die Bananen in kleine Stücke, und bewahren Sie sie ca. 12 Stunden lang im Gefrierschrank auf. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie die Früchte aus dem Gefrierschrank und lassen sie ca. 10 bis 15 Minuten auftauen. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Spenderöffnung, und füllen Sie dann die gefrorenen Bananen und den Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich über den Trichter in die Sorbetmaschine. Schalten Sie die Sorbetmaschine über den Ein-/Ausschalter ein. Das Dessert wird ausgegeben. Garnieren Sie das Dessert mit Schokoladenstreuseln, und servieren Sie es sofort.

**Pfirsich-Melba-Supreme****Zutaten**

2 reife Bananen  
1 Pfirsich

¼ Tasse Erdbeeren

**Zubereitung**

Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke, und bewahren Sie sie ca. 12 Stunden lang im Gefrierschrank auf. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie die Früchte aus dem Gefrierschrank und lassen sie ca. 10 bis 15 Minuten auftauen. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Spenderöffnung, und füllen Sie dann das Obst über den Trichter in die Sorbetmaschine. Schalten Sie die Sorbetmaschine über den Ein-/Ausschalter ein. Das Dessert wird ausgegeben. Servieren Sie das Dessert sofort.

**Bananen-Creme-Torte****Zutaten**

2 reife Bananen  
2 EL Vanillejoghurt

1 TL Vanilleextrakt

**Zubereitung**

Schneiden Sie die Bananen in kleine Stücke, und bewahren Sie sie ca. 12 Stunden lang im Gefrierschrank auf. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie die Früchte aus dem Gefrierschrank und lassen sie ca. 10 bis 15 Minuten auftauen. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Spenderöffnung, und füllen Sie dann die Bananen, den Vanillejoghurt und den Vanilleextrakt über den Trichter in die Sorbetmaschine. Schalten Sie die Sorbetmaschine über den Ein-/Ausschalter ein. Das Dessert wird ausgegeben. Servieren Sie das Dessert sofort.



## **Der Auffrischer**

### **Zutaten**

1 Kiwi  
1 Tasse grüne Trauben

3 Minzblätter

### **Zubereitung**

Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke, und bewahren Sie sie ca. 12 Stunden lang im Gefrierschrank auf. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie die Früchte aus dem Gefrierschrank und lassen sie ca. 10 bis 15 Minuten auftauen. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Spenderöffnung, und füllen Sie dann das Obst und die Minzblätter über den Trichter in die Sorbetmaschine. Schalten Sie die Sorbetmaschine über den Ein-/Ausschalter ein. Das Dessert wird ausgegeben. Servieren Sie das Dessert sofort.

## **Balsamico-Erdbeer-Supreme**

### **Zutaten**

400 g Erdbeeren

1 EL reduzierter Balsamico-Essig.

### **Zubereitung**

Schneiden Sie die Erdbeeren in kleine Stücke, und bewahren Sie sie ca. 12 Stunden lang im Gefrierschrank auf. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie die Früchte aus dem Gefrierschrank und lassen sie ca. 10 bis 15 Minuten auftauen. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Spenderöffnung, und füllen Sie dann die Erdbeeren und die Balsamico-Reduktion über den Trichter in die Sorbetmaschine. Schalten Sie die Sorbetmaschine über den Ein-/Ausschalter ein. Das Dessert wird ausgegeben. Servieren Sie das Dessert sofort.

## **Tropisches Dessert**

### **Zutaten**

½ Tasse Ananas

½ Tasse Mango

¼ Tasse Sahne

¼ Tasse geraspelte Kokosnuss

### **Zubereitung**

Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke, und bewahren Sie sie ca. 12 Stunden lang im Gefrierschrank auf. Frieren Sie die Sahne ebenfalls ca. 12 Stunden lang ein. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie die Früchte aus dem Gefrierschrank und lassen sie ca. 10 bis 15 Minuten auftauen. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Spenderöffnung, und füllen Sie dann das Obst und die Sahne über den Trichter in die Sorbetmaschine. Schalten Sie die Sorbetmaschine über den Ein-/Ausschalter ein. Das Dessert wird ausgegeben. Bestreuen Sie das Dessert mit geraspelter Kokosnuss, und servieren Sie es sofort.

## **Brombeer-Vanille-Dessert**

### **Zutaten**

2 Vanilleschoten

¾ Tasse Brombeeren

¼ Tasse Pistazien

¼ Tasse Sahne

### **Zubereitung**

Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke, und bewahren Sie sie ca. 12 Stunden lang im Gefrierschrank auf. Frieren Sie die Sahne ebenfalls ca. 12 Stunden lang ein. Sobald sie gefroren sind, nehmen Sie die Früchte aus dem Gefrierschrank und lassen sie ca. 10 bis 15 Minuten auftauen. Spalten Sie die Vanilleschoten der Länge nach, und kratzen Sie die Samen heraus. Verteilen Sie die Samen aus den Vanilleschoten mit einem Messer auf den Brombeeren. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Spenderöffnung, und füllen Sie dann die Brombeeren mit der Vanille, die Pistazien und die Sahne über den Trichter in die Sorbetmaschine. Schalten Sie die Sorbetmaschine über den Ein-/Ausschalter ein. Das Dessert wird ausgegeben. Servieren Sie das Dessert sofort.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Edmund-Rumpler Straße 5,  
51149 Köln,  
Germany.**

Wenn Sie dieses Produkt nicht in einem akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte unter **www.gilesandposner.com** an unsere Kundendienstabteilung.

Bitte halten Sie Ihren Lieferschein bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind.

Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich dessen Geschäftsbedingungen).

### **Garantie**

Für alle neu erworbenen Produkte gilt eine Herstellergarantie; die Garantiedauer hängt vom Produkt ab. Wenn ein angemessener Kaufnachweis erbracht werden kann, gewährt Giles and Posner über den Einzelhändler standardmäßig eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Dies gilt nur, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen für vorgesehene Haushaltszwecke gebraucht wurden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Demontage des Produkts erlischt jegliche Garantie.

Im Rahmen der Garantie verpflichten wir uns, defekte Teile kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen. Falls wir keinen exakten Ersatz anbieten können, wird ein ähnliches Produkt angeboten oder die Kosten werden erstattet. Schäden durch täglichen Verschleiß sind nicht durch diese Garantie abgedeckt, und auch Verbrauchsmaterialien wie Stecker, Sicherungen usw. sind nicht enthalten.

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Geschäftsbedingungen von Zeit zu Zeit aktualisiert werden können. Wir empfehlen Ihnen daher, diese bei jedem Besuch der Website zu überprüfen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden von keiner Bestimmung in dieser Garantie oder den Anweisungen in Bezug auf dieses Produkt ausgeschlossen, eingeschränkt oder anderweitig beeinträchtigt.

Das durchgestrichene Mülltonnensymbol auf diesem Bauteil zeigt an, dass dieses Gerät umweltgerecht entsorgt werden muss, wenn es nicht mehr verwendet wird oder abgenutzt ist. Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, um zu erfahren, wo Sie das Produkt umweltgerecht entsorgen können.





Hergestellt von:  
UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Edmund-Rumpler Straße 5,  
51149 Köln,  
Germany.

Made in China.

CD181220/MD000000/V1