

SILVERCREST®



LICUADORA CENTRIFUGA PER FRUTTA E VERDURA SFE 800 A1

ES

LICUADORA

Instrucciones de uso

GB MT

JUICER

Operating instructions

IT MT

CENTRIFUGA PER FRUTTA E VERDURA

Istruzioni per l'uso

DE AT CH

ENTSAFTER

Bedienungsanleitung

IAN 313754_1904

ES IT



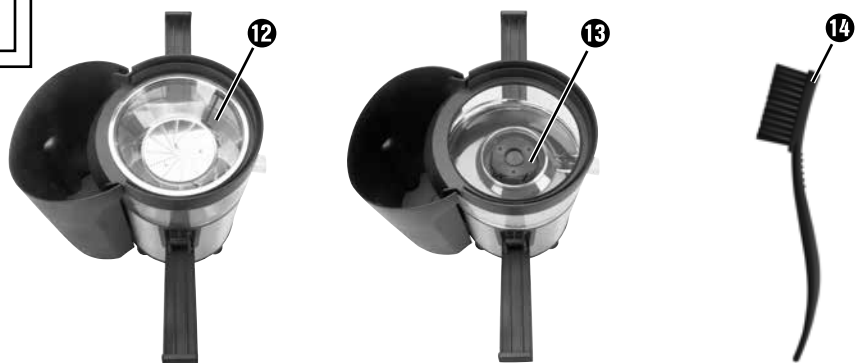
ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

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

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

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	23
GB/MT	Operating instructions	Page	45
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	67

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	3
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	4
Montaje y manejo del aparato	7
Preparación de la fruta/verdura	8
Licuada	8
Vaciado del recipiente para la pulpa y del filtro	10
Desmontaje de la licuadora	11
Limpieza y mantenimiento	11
Almacenamiento	12
Eliminación de fallos	13
Desecho	14
Garantía de Kompernass Handels GmbH	15
Asistencia técnica	16
Importador	16
Recetas	17
Chupitos de jengibre	17
Zumo de zanahoria y fruta	18
Zumo naranja de jengibre y limón	18
Zumo de desayuno	19
Zumo energético verde	19
Zumo de apio y zanahoria con cúrcuma y naranja	20
Zumo de piña y mango	20
Zumo de remolacha roja	21
Zumo de frutas y pimiento	21
Zumo multivitamínico	22

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Uso previsto

Este aparato está indicado para licuar fruta y verdura madura y pelada. Utilice el aparato exclusivamente para licuar alimentos. Solo deben utilizarse los accesorios originales de la manera descrita. La utilización del aparato para otros fines o su modificación se considera contraria al uso previsto y aumenta considerablemente el riesgo de accidentes. El fabricante no se responsabiliza por los daños derivados de una utilización contraria al uso previsto. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. Este aparato no es apto para su uso comercial o industrial.

Volumen de suministro

- Licuadora
- Cepillo de nailon (dentro del compactador)
- Instrucciones de uso

Descripción del aparato

Figura A:

- ❶ Compactador
- ❷ Tubo de llenado
- ❸ Tapa de la carcasa
- ❹ Abrazaderas
- ❺ Recipiente para el zumo
- ❻ Boquilla de salida del zumo
- ❼ Base del aparato
- ❽ Cable de red con clavija de red
- ❾ Interruptor de encendido/apagado (2 niveles de velocidad)
- ❿ Enrollacables
- ⓫ Recipiente (para la pulpa y restos)



Figura B:

- ❿ Filtro
- ⓬ Eje de accionamiento
- ⓭ Cepillo de nailon (se suministra dentro del compactador)

Figura A:

- ⓮ Recipiente separado para el zumo
(se suministra dentro del recipiente para pulpa y restos)
- ⓯ Separador de espuma

Características técnicas

Tensión nominal	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Potencia nominal	800 W
Duración del funcionamiento corto	10 minutos
Clase de protección	II /  (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se enfríe.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ La tensión de la fuente de alimentación debe coincidir con las indicaciones que aparecen en la placa de características.
- ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ▶ Los aparatos que no funcionen correctamente o que estén dañados deben ser revisados y reparados inmediatamente por el servicio de asistencia técnica.
- ▶ No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos. Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con la humedad durante el funcionamiento.



¡No sumerja nunca la base del aparato en agua ni en otros líquidos!

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Si el filtro giratorio está dañado, no debe volver a ponerse el aparato en funcionamiento.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ El mecanismo de corte está muy afilado. Manipúlelo con cuidado.
- ▶ No utilice el aparato si el colador giratorio está dañado.
- ▶ Para evitar lesiones, asegúrese de que todas las piezas estén insertadas correctamente.



- Cuando utilice el aparato, no introduzca nunca las manos ni otros objetos en el orificio de llenado, ya que podría provocar lesiones graves o daños en el aparato. Si no puede retirar los trozos de fruta con el compactador, apague el aparato, retire la clavija de red y abra el aparato.
- ▶ Procure que la clavija de red esté fácilmente accesible en caso de peligro y que el cable de alimentación esté tendido de forma que no pueda causar tropiezos.
 - ▶ Apague el aparato después de su uso y extraiga la clavija de red. El aparato solo podrá desmontarse cuando el motor se haya parado por completo.
 - ▶ No toque ninguna pieza en rotación.
 - ▶ No deje nunca el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
 - ▶ Procure que el aparato esté colocado de forma estable.
 - ▶ No utilice el aparato si el filtro, el cable de red o la clavija de red están dañados.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No siga utilizando el aparato si se producen errores de funcionamiento, si se ha dañado por cualquier motivo o si se ha caído.
- ▶ El uso de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

⚠ Procedimiento seguro:

- ▶ En caso de peligro, desenchufe inmediatamente el aparato.
- ▶ ¡Esté siempre alerta! Esté siempre atento a lo que hace y actúe con sentido común. No utilice nunca el aparato si está desconcentrado o se siente indispuesto.
- ▶ Asegúrese de que el aparato se haya montado correcta e íntegramente antes de ponerlo en funcionamiento. Solo puede ponerse el aparato en funcionamiento una vez se hayan cerrado las abrazaderas. Si las abrazaderas se sueltan durante el funcionamiento, el aparato se detendrá automáticamente.
- ▶ Después de cada uso de la licuadora, asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado se encuentre en la posición de apagado ("0"). El motor debe haberse detenido completamente antes de desmontar el aparato.
- ▶ No utilice el aparato a la intemperie.

Montaje y manejo del aparato

- Limpie el aparato antes del primer uso como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- Coloque la licuadora en un lugar adecuado. Para conseguir un manejo óptimo, le recomendamos que coloque el aparato de manera que el cable de alimentación **8** quede tendido por detrás hacia la base de enchufe. De este modo, podrá manejar todos los elementos de forma sencilla:
 - En la parte delantera, debe quedar el interruptor de encendido/apagado **9**.
 - A la izquierda, el recipiente para la pulpa y restos **11**.
 - Y, a la derecha, la boquilla de salida del zumo **6**.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Asegúrese de que el aparato esté desconectado y de que la clavija **8** de red esté desenchufada antes de montar el aparato.
- 1) Coloque el recipiente para el zumo **5** sobre la base del aparato **7** de forma que las tres piezas de bloqueo y la boquilla de salida del zumo **6** encastran en los alojamientos.
 - 2) Coloque el filtro **12** sobre el eje de accionamiento **13** y presiónelo hacia abajo hasta que encaje audiblemente. Antes de continuar con el montaje, asegúrese de que todos los componentes hayan encajado firmemente.
 - 3) Desde abajo, coloque el recipiente para la pulpa y restos **11** de forma que quede bajo la salida de los desperdicios (consulte la página desplegable).
 - 4) Coloque la tapa de la carcasa **3** sobre el recipiente para el zumo **5** de manera que el tubo de llenado **2** quede sobre las cuchillas de corte del filtro **12**.
 - 5) Asegúrese de que la tapa de la carcasa **3** quede firmemente asentada sobre el alojamiento del recipiente para el zumo **5**. Levante las abrazaderas **4** y engánchelas en las elevaciones de la tapa de la carcasa **3**.
 - 6) Presione la parte inferior de las abrazaderas **4** contra el aparato hasta que encajen.
 - 7) Inserte el separador de espuma **16** en el recipiente separado para el zumo **15** y coloque la tapa. Coloque el recipiente separado para el zumo **15** junto al aparato de forma que la boquilla de salida del zumo **6** quede sobre el recipiente separado para el zumo **15**.
 - 8) Enchufe la clavija de red **8** en la base de enchufe.

Preparación de la fruta/verdura

- **Importante:** Utilice solo fruta madura, ya que, de lo contrario, el filtro 12 podría atascarse, lo que le obligaría a limpiar constantemente el filtro 12.
- Lave o pele la fruta o verdura que desee preparar.
- Antes de introducir la fruta, retire siempre las pepitas grandes o los huesos.
- La fruta con semillas (como manzanas o peras) puede introducirse con piel y corazón. No obstante, deberán retirarse el resto de los huesos (melocotones, ciruelas, etc.), todas las semillas grandes (melones, etc.) y los tallos para evitar daños en el aparato.
- Pele siempre la fruta con piel gruesa (p. ej., cítricos, melones, kiwis, remolachas) antes de introducirla en el aparato.
- Corte el tallo principal de las uvas.
- Corte la fruta o verdura en trozos con un tamaño adecuado para introducirlos a través del tubo de llenado 2.
- Solo hay que lavar la cúrcuma, no hace falta pelarla.
- Retire cualquier parte leñosa del jengibre, lávelo y córtelo en trocitos. No hace falta pelar el jengibre para licuarlo.
- Corte la raíz del apio y retire las hojas marchitas. Introduzca siempre el apio en el tubo de llenado 2 empezando por el extremo inferior más ancho.
- Lave las hojas verdes de ensalada, como, p. ej., de lechuga o escarola, y dóblelas juntas formando pequeños "paquetitos". De esta forma, la presión generada es mayor y puede extraerse más zumo de ellas.

INDICACIÓN

- ▶ Las uvas pasas no son adecuadas para el licuado, ya que contienen muy poco jugo. Los ruibarbos y la fruta/verdura hebrosa no son adecuados para el licuado, ya que las hebras atascan la licuadora.

Licuado

¡ADVERTENCIA! ;PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No introduzca nunca las manos ni otros objetos en el tubo de llenado 2 mientras el aparato esté en funcionamiento, ya que podría provocar lesiones físicas graves y/o daños en la licuadora.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No ponga la licuadora en funcionamiento durante más de 10 minutos (funcionamiento corto) sin interrupción. Después de un funcionamiento continuo de 10 minutos, deje que la licuadora se enfríe. De lo contrario, podría dañarse el aparato.

1) Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado **9**.

Para frutas o verduras que contengan mucho líquido, use el **nivel de velocidad 1**.

Para frutas o verduras más secas, seleccione el **nivel de velocidad 2**.

La siguiente tabla puede servirle de guía, pero tenga en cuenta que los niveles de velocidad pueden variar según el nivel de madurez de las frutas o verduras.

Frutas/verduras	Niveles de velocidad
Tomates	1
Melón	1
Sandía	1
Melocotones (sin hueso)	1
Kiwi (pelado)	1
Peras (sin tallo)	1
Albaricoques (sin hueso)	1
Pepino (pelado)	1
Lechuga/escarola/hojas verdes	1
Piña (pelada)	2
Naranjas (peladas)	2
Zanahorias	2
Manzanas	2
Brócoli	2
Hinojo	2
Apio	2
Jengibre	2
Cúrcuma	2
Limón	2
Mango	2

- 2) Sostenga el compactador **1** con una mano e introduzca los trozos de fruta o verdura en el tubo de llenado **2** con la otra. Utilice siempre el compactador **1** para presionar con cuidado la fruta/verdura en el tubo de llenado **2**. Siga introduciendo más trozos de fruta o verdura durante el licuado. No desconecte el aparato.

INDICACIÓN

- ▶ Introduzca una zanahoria tras otra en el tubo de llenado **2**: para ello, el inicio del tallo de la zanahoria debe apuntar hacia abajo y la punta, hacia arriba.

INDICACIÓN

- ▶ Para evitar que las frutas o verduras se adhieran al tubo de llenado **2**, introdúzcalas exclusivamente con el aparato encendido. Si se han adherido trozos de fruta al tubo de llenado **2** y no puede retirarlos rápidamente con el compactador **1**, proceda de la siguiente manera para evitar daños en el aparato:
 - Apague el aparato inmediatamente y desconecte la clavija de red **8**.
 - Abra las abrazaderas **4** y retire la tapa de la carcasa **3**.
 - Retire los trozos de fruta atascados.
 - Vuelva a montar el aparato y continúe con el licuado.

- 3) Una vez licuada toda la fruta, vuelva a apagar el aparato inmediatamente.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Limpie la boquilla de salida de zumo **6** y el recipiente para el zumo **5** regularmente y después de cada uso para evitar que la boquilla de salida de zumo **6** se atasque y/o se dañe el aparato.

Vaciado del recipiente para la pulpa y del filtro

- Puede seguir extrayéndose zumo hasta que el recipiente para la pulpa y restos **11** se llene.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Desenchufe la clavija de red **8** cuando proceda a vaciar el filtro **12** para evitar la activación accidental del motor.

Si el zumo se vuelve bastante más espeso de forma repentina o si aprecia que las revoluciones del motor se ralentizan, deberá vaciar el filtro **12**. Después de retirar la pulpa, vuelva a montar el aparato.

Desmontaje de la licuadora

Si desea desmontar la licuadora, p. ej., para limpiarla, proceda de la siguiente manera:

- 1) Desenchufe la clavija de red **8**.
- 2) Abra las abrazaderas **4**.
- 3) Retire la tapa de la carcasa **3** con el compactador **1**.
- 4) Levante con cuidado el recipiente para el zumo **5**. Con esto, el filtro **12** se desprende del eje de accionamiento **13**. A continuación, podrá extraer el filtro **12** del recipiente para el zumo **5**.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Desconecte siempre la clavija de red **8** antes de proceder a limpiar el aparato.



Para evitar descargas eléctricas, no sumerja nunca el motor/base del aparato **7** en agua ni en otros líquidos.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Desconecte siempre la clavija de red **8** antes de montar o desmontar los accesorios.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Deben limpiarse los restos y desechos de fruta de todas las piezas del aparato y accesorios regularmente y después de cada uso para evitar que la boquilla de salida de zumo **6** se atasque y/o el aparato se dañe.
- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos para limpiar la licuadora. El aparato y sus componentes no deben limpiarse con agua hirviendo.


INDICACIÓN

- ▶ Deben limpiarse los restos de suciedad y el zumo derramado inmediatamente, ya que las manchas de fruta son más difíciles de eliminar con posterioridad.




- Apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado **9**.
- Limpie la carcasa del aparato y el cable de alimentación **8** con un paño ligeramente humedecido.

- Limpie el compactador **1**, el recipiente para el zumo **5**, el recipiente separado para el zumo **15**, el separador de espuma **16**, la tapa de la carcasa **3** y el recipiente para pulpa y restos **11** en agua jabonosa templada y enjuáguelos concienzudamente.


INDICACIÓN

- ▶  El compactador **1**, el recipiente para el zumo **5**, la tapa de la carcasa **3**, el recipiente separado para el zumo **15**, el separador de espuma **16** y el recipiente para pulpa y restos **11** son aptos para su limpieza en el lavavajillas, por lo que pueden lavarse en el lavavajillas.
- ▶ Si es posible, utilice la bandeja superior del lavavajillas y asegúrese de que las piezas no queden aprisionadas.

Para limpiar el filtro **12**, utilice el cepillo de nailon **14** suministrado:

- Gire la tapa del compactador **1** hasta que la flecha apunte hacia el candado abierto  en el cuerpo del compactador. A continuación, podrá retirarse la tapa. En el interior del compactador **1**, se encuentra el cepillo de nailon **14**. Para volver a cerrar la tapa, vuelva a colocarla de manera que la flecha apunte hacia el candado abierto . A continuación, gírela hasta que la flecha apunte hacia el candado cerrado . De este modo, la tapa quedará firmemente cerrada.
- Mantenga el filtro **12** (con la parte inferior hacia arriba) bajo un chorro de agua corriente y límpielo con el cepillo de nailon **14**.

INDICACIÓN

- ▶  El filtro **12** es apto para su limpieza en el lavavajillas, por lo que puede lavarse en el lavavajillas. No obstante, primero debe utilizarse el cepillo de nailon **14** para limpiar todos los restos de alimentos del filtro **12**. De lo contrario, es posible que la malla fina del filtro **12** no quede limpia.
- ▶ Si es posible, utilice la bandeja superior del lavavajillas y asegúrese de que el filtro **12** no quede aprisionado.

Decoloraciones:

- Algunas frutas o verduras pueden decolorar permanentemente las piezas de la licuadora, lo que no es perjudicial ni afecta al funcionamiento del aparato.

Almacenamiento

Si no pretende utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, enrolle el cable en el enrollacables **10** situado en la parte inferior de la licuadora.

Eliminación de fallos

Fallo	Posibles causas	Posibles soluciones
El aparato no funciona.	La clavija de red 8 no está conectada.	Conecte el aparato a una base de enchufe.
	El aparato no está encendido.	Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado 9 .
	Las abrazaderas 4 no están correctamente enclavadas.	Enclave las abrazaderas 4 .
El motor se detiene al licuar o el giro es evidentemente lento o irregular.	El filtro 12 está atascado.	Apague la licuadora inmediatamente y desconecte la clavija de red 8 . Solucione el bloqueo (consulte el capítulo "Licuado").
Los restos de la fruta están húmedos y sale muy poco zumo.	Va demasiado rápido.	Trabaje más despacio.
	El filtro 12 está atascado.	Limpie el filtro 12 (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").
El zumo se derrama entre el borde de la tapa de la carcasa 3 y el recipiente para el zumo 5 .	Va demasiado rápido.	Trabaje más despacio.
	El filtro 12 o el recipiente para el zumo 5 están atascados.	Limpie el filtro 12 y el recipiente para el zumo 5 (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").
	El nivel de velocidad es demasiado alto.	Ajuste el nivel de velocidad 1 con el interruptor de encendido/apagado 9 .
El zumo produce salpicaduras al salir por la boquilla de salida del zumo 6 .	Va demasiado rápido.	Trabaje más despacio. No presione con demasiada fuerza el compactador 1 al empujar la fruta.
	El nivel de velocidad es demasiado alto.	Ajuste el nivel de velocidad 1 con el interruptor de encendido/apagado 9 .
Durante el funcionamiento, se derrama zumo por la base del aparato 7 .	El filtro 12 o la boquilla de salida del zumo 6 están atascados.	Limpie el filtro 12 y la boquilla de salida del zumo 6 (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").
	El nivel de velocidad es demasiado alto.	Ajuste el nivel de velocidad 1 con el interruptor de encendido/apagado 9 .

Desecho

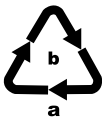


**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.**

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



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos,
20-22: papel y cartón,
80-98: materiales compuestos.



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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 123456.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 313754_1904

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Chupitos de jengibre

Aprox. 8 chupitos

¿QUÉ ES UN CHUPITO DE JENGIBRE?

- ▶ Los "chupitos de jengibre" son pequeñas porciones (de aprox. 30 ml) de un zumo frío de jengibre que debe tomarse preferiblemente una vez al día para aprovechar las propiedades beneficiosas del jengibre de forma concentrada.

El jengibre es un alimento conocido por sus propiedades beneficiosas para la salud: además de su alto contenido de vitamina C, también contiene muchos minerales importantes. Por este motivo, un chupito de jengibre nos da energía para empezar el día, refuerza las defensas, activa el metabolismo y contribuye a nuestro bienestar general.

Ingredientes

- 100 g de jengibre
- 50 g de cúrcuma fresca
- 2 limones
- 1 naranja
- Miel para endulzar
- Una pizca de pimienta
- Un poco de canela al gusto

Preparación

- 1) Prepare el jengibre, la cúrcuma, los limones y la naranja según lo dispuesto en las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue todos los ingredientes en la licuadora.
- 3) Mezcle los zumos y añada una pizca de sal.
- 4) Si lo desea, endulce la mezcla a su gusto con miel y añada un poco de canela.
- 5) Sirva los chupitos de jengibre en vasos pequeños, p. ej., de chupito.

INDICACIÓN

- ▶ Los chupitos de jengibre se conservan durante aprox. 4-6 días en la nevera en una botella hermética.

Zumo de zanahoria y fruta

Para 2-3 personas

Ingredientes

- 3 manzanas
- 5 zanahorias
- 3 naranjas

Preparación

- 1) Prepare las manzanas, las zanahorias y las naranjas según lo dispuesto en las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue todos los ingredientes en la licuadora.
- 3) Mezcle los zumos.

Zumo naranja de jengibre y limón

Para 2-3 personas

Ingredientes

- 4 manzanas
- 5 zanahorias
- 1 limón
- 1 trozo de jengibre (aprox. 3 cm)

Preparación

- 1) Prepare las manzanas, las zanahorias, el limón y el jengibre según lo dispuesto en las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue todos los ingredientes en la licuadora.
- 3) Mezcle los zumos.

Zumo de desayuno

Para 2 personas

Ingredientes

- 4-5 zanahorias
- 2 manzanas
- 1 cucharadita de aceite de oliva

Preparación

- 1) Prepare las zanahorias y las manzanas según lo dispuesto en las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue primero las zanahorias y después las manzanas.
- 3) Añada el aceite de oliva.
- 4) Mézclelo todo bien.

Zumo energético verde

Para 2 personas

Ingredientes

- 6 kiwis
- 2 lechugas pequeñas
- 4 manzanas

Preparación

- 1) Prepare los kiwis, las lechugas y las manzanas según lo dispuesto en las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue todos los ingredientes en la licuadora.
- 3) Mezcle los zumos.

Zumo de apio y zanahoria con cúrcuma y naranja

Para 2-3 personas

Ingredientes

- 7 zanahorias
- 1 manzana
- 9 ramas de apio
- 3 naranjas
- 1 limón
- 20 g de cúrcuma fresca
- Una pizca de pimienta

Preparación

- 1) Prepare las zanahorias, la manzana, el apio, las naranjas, el limón y la cúrcuma según lo dispuesto en las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue todos los ingredientes en la licuadora.
- 3) Mezcle los zumos y añada una pizca de pimienta antes de servir.

Zumo de piña y mango

Para 2 personas

Ingredientes

- ½ piña
- ½ mango
- 1 manzana
- 1 naranja
- 2 cucharaditas de aceite de germen de trigo

Preparación

- 1) Prepare la piña, el mango, la manzana y la naranja según lo dispuesto en las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue primero la piña y después el mango.
- 3) Licue la manzana y la naranja.
- 4) Mezcle los zumos.
- 5) Añada 2 cucharaditas de aceite de germen de trigo y mézclelo todo.

Zumo de remolacha roja

Para 2 personas

Ingredientes

- 1 remolacha roja
- 3 naranjas
- 2 cucharadas de grosellas

Preparación

- 1) Prepare la remolacha roja, las naranjas y las grosellas según lo dispuesto en las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue la remolacha roja, las naranjas y las grosellas y mezcle los zumos.

Zumo de frutas y pimiento

Para 2 personas

Ingredientes

- 2 pimientos amarillos
- 3 naranjas
- 2 manzanas
- 2 peras
- ½ pomelo

Preparación

- 1) Prepare los pimientos, las naranjas, las manzanas, las peras y el pomelo según lo dispuesto en las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue todos los ingredientes de forma consecutiva y sirva el zumo inmediatamente.

Zumo multivitamínico

3-4 personas

Ingredientes

- 2 peras
- 6 zanahorias
- 2 naranjas
- 2 manzanas
- 1 mango

Preparación

- 1) Prepare las peras, las zanahorias, las naranjas, las manzanas y el mango según lo dispuesto en las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue todos los ingredientes en la licuadora.
- 3) Mezcle los zumos.

INDICACIÓN

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

Indice

Introduzione	24
Uso conforme	24
Volume della fornitura	24
Descrizione dell'apparecchio	25
Dati tecnici	25
Indicazioni di sicurezza	26
Montaggio e uso dell'apparecchio	29
Preparazione della frutta/verdura	30
Centrifuga	30
Svuotamento del contenitore della polpa e del filtro	32
Smontaggio della centrifuga	33
Pulizia e manutenzione	33
Conservazione	34
Eliminazione di guasti	35
Smaltimento	36
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	37
Assistenza	38
Importatore	38
Ricette	39
Shot di zenzero	39
Frullato di carote e frutta	40
Bevanda arancione allo zenzero e al limone	40
Bibita per la colazione	41
Bevanda green-power	41
Succo di sedano e carote con curcuma e arancia	42
Bevanda all'ananas e mango	42
Bevanda alla barbabietola rossa	43
Bevanda a base di frutta e peperoni	43
Succo multivitaminico	44

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

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

Uso conforme

L'apparecchio è indicato per centrifugare frutta e verdura ben matura e sbucciata. L'apparecchio può solo elaborare alimenti. Devono essere utilizzati esclusivamente accessori originali, così come descritto. Qualunque altro impiego e qualunque modifica è da considerarsi non conforme alla destinazione e comporta il rischio di infortuni. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da uso non conforme. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale.

Volume della fornitura

- Centrifuga per frutta e verdura
- Spazzola di nylon (nel pressino)
- Manuale di istruzioni

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Pressino
- ❷ Bocchetta d'inserimento
- ❸ Coperchio dell'alloggiamento
- ❹ Graffe
- ❺ Contenitore di raccolta del succo
- ❻ Sbocco per la fuoriuscita del succo
- ❼ Base dell'apparecchio
- ❽ Cavo di rete con spina
- ❾ Interruttore ON/OFF (2 livelli di velocità)
- ❿ Avvolgicavo
- ⓫ Contenitore (per la polpa di frutta e i resti di verdura)


Figura B:

- ❿ Filtro
- ⓫ Albero motore
- ⓬ Spazzola di nylon (all'atto della fornitura si trova nel pressino)

Figura A:

- ⓭ Contenitore separato per la raccolta del succo (alla consegna si trova nel contenitore per la polpa di frutta e i resti di verdura)
- ⓮ Separatore di schiuma

Dati tecnici


Tensione nominale	220 - 240 V ~ (corrente alternata) 50 Hz
Tensione nominale	800 W
Ciclo di funzionamento breve	10 minuti
Classe di protezione	II / □ (isolamento doppio)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti per alimenti.

Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ La tensione della sorgente di alimentazione deve coincidere con i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
 - ▶ Gli apparecchi non perfettamente funzionanti o danneggiati devono essere immediatamente esaminati e riparati dal centro di assistenza.
 - ▶ Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati. Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
-  Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi!

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve venire utilizzato da bambini.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Qualora il filtro rotante fosse danneggiato, è vietato continuare a utilizzare l'apparecchio!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Il coltello è molto affilato. Maneggiarlo con cautela.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni al filtro rotante.
- ▶ Per evitare ferimenti, assicurarsi che tutti gli elementi siano stati correttamente posizionati.



- Lavorando con l'apparecchio non infilare mai le mani o altri oggetti nell'apertura di introduzione. Ciò può causare gravi lesioni o danni all'apparecchio. Se risultasse impossibile rimuovere i pezzi di frutta tramite il pressino, staccare la presa di corrente e aprire l'apparecchio.
- ▶ Rendere la presa di corrente facilmente accessibile in caso di pericolo e collocare il cavo di rete in modo che non costituisca un elemento di intralcio.
 - ▶ Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. L'apparecchio dev'essere smontato solo dopo il completo arresto del motore.
 - ▶ Non toccare gli elementi in movimento.
 - ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
 - ▶ Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.
 - ▶ Non continuare a utilizzare l'apparecchio in presenza di danni al filtro, al cavo o alla spina di rete.
 - ▶ In caso di malfunzionamenti o in presenza di altri danni oppure a seguito di caduta dell'apparecchio stesso.
 - ▶ L'impiego di accessori non consigliati né venduti dal produttore dell'apparecchio può dare luogo a incendio, cortocircuito o lesioni.

⚠ Per un utilizzo sicuro:

- ▶ In caso di pericolo staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Prestare sempre la massima attenzione! Riflettere sempre su ciò che si sta facendo e agire in modo razionale. Non utilizzare mai l'apparecchio senza la massima concentrazione o in caso di malessere fisico.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia stato montato correttamente e completamente prima di metterlo in funzione. L'apparecchio può essere messo in funzione solo dopo il fissaggio delle apposite graffe. Se le graffe si staccano durante il funzionamento l'apparecchio si ferma automaticamente.
- ▶ Dopo ogni impiego della centrifuga, assicurarsi che l'interruttore On/Off sia in posizione "Off" ("0"). Prima di smontare l'apparecchio, assicurarsi che il motore sia completamente fermo.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Montaggio e uso dell'apparecchio

- Pulire l'apparecchio prima del primo impiego, così come descritto al capitolo "Pulizia e cura".
- Scegliere un luogo adatto per la collocazione della centrifuga. Per un impiego ottimale, consigliamo di collocare l'apparecchio in modo tale che il cavo di rete **8** sia rivolto sul retro in direzione della spina. Tutti gli elementi possono essere azionati direttamente e semplicemente:
 - sul davanti si trova l'interruttore ON/OFF **9**,
 - a sinistra il contenitore per la polpa di frutta e i resti di verdura **11**,
 - a destra lo sbocco per la fuoriuscita del succo **6**.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di montare l'apparecchio, assicurarsi che esso sia spento e che la spina **8** sia staccata.

- 1) Collocare il contenitore di raccolta del succo **5** sulla base dell'apparecchio **7**, in modo che i tre perni e lo sbocco per la fuoriuscita del succo **6** si inseriscano negli appositi intagli.
- 2) Collocare il filtro **12** sull'albero motore **13** e premerlo verso il basso, fino a percepirne l'inserimento. Controllare che esso sia stato saldamente inserito prima di continuare il montaggio.
- 3) Spingere il contenitore per la polpa di frutta e i resti di verdura **11** dal basso sotto il punto di espulsione (vedere pagina ripiegabile).
- 4) Collocare il coperchio dell'alloggiamento **3** sul contenitore di raccolta del succo **5** in modo che la bocchetta d'inserimento **2** si trovi al di sopra dei coltelli del filtro **12**.
- 5) Controllare che il coperchio dell'alloggiamento **3** poggia saldamente nell'intaglio del contenitore di raccolta del succo **5**. Sollevare le graffe **4** e agganciarle nei rilievi del coperchio dell'alloggiamento **3**.
- 6) Premere la parte inferiore delle graffe **4** contro l'apparecchio fino all'inserimento.
- 7) Infilare il separatore di schiuma **15** nel contenitore di raccolta del succo separato **15** e mettere il coperchio. Collocare il contenitore di raccolta del succo separato **15** accanto all'apparecchio in modo tale che lo sbocco per la fuoriuscita del succo **6** sporga nel contenitore di raccolta del succo separato **15**.
- 8) Inserire la spina elettrica **8** nella presa di corrente.

Preparazione della frutta/verdura

- **Importante:** Utilizzare solo frutta ben matura, altrimenti il filtro 12 potrebbe bloccarsi. Ciò richiederebbe una ripetuta pulizia del filtro 12.
- Lavare o sbucciare la frutta o la verdura che si desidera utilizzare.
- È necessario rimuovere sempre i grossi noccioli o semi dei frutti prima di introdurli nell'apparecchio.
- La frutta come mele, pere, ecc., può essere lavorata senza eliminare i semi o il loro ricettacolo. Eliminare gli altri noccioli (pesche, prugne, ecc.), i semi voluminosi (meloni, ecc.) e i gambi, per evitare danneggiamenti all'apparecchio.
- Sbucciare sempre prima la frutta/verdura con buccia spessa (ad es. agrumi, meloni, kiwi, rape).
- Eliminare i grappoli dai grappoli d'uva.
- Tagliare la frutta o la verdura a pezzi di dimensioni tali da passare nella bocchetta d'inserimento 2.
- La curcuma deve essere solo lavata, non sbucciata.
- Rimuovere eventuali legnosità dallo zenzero, lavarlo e tagliarlo in piccoli pezzi. Non occorre sbucciare lo zenzero per centrifugarlo.
- Tagliare il fondo del sedano a costa e rimuovere le foglie appassite. Introdurre il sedano a costa nella bocchetta di riempimento 2 badando sempre a infilare per prima l'estremità inferiore larga.
- Lavare le insalate da orto, come per es. lattuga o lattuga romana/lattuga da taglio e piegare le singole foglie in modo tale che si creino piccoli "pacchetti". Per effetto della maggiore pressione che in tal modo si genera, si riesce a ottenere più sugo.

AVVERTENZA

- L'uvetta non è adatta alla centrifuga perché non contiene succo a sufficienza. Il rabarbaro o altra verdura/frutta fibrosa non sono andati alla centrifuga poiché le fibre otturerebbero la centrifuga.

Centrifuga

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non infilare mai le mani od oggetti nella bocchetta di inserimento 2 mentre l'apparecchio è in funzione. Ciò potrebbe provocare gravi lesioni e/o danni alla centrifuga.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare la centrifuga ininterrottamente per più di 10 minuti (tempo di funzionamento breve). Dopo 10 minuti di funzionamento continuato, fare raffreddare la centrifuga. In caso contrario, possono verificarsi danni all'apparecchio.

- 1) Accendere l'apparecchio dall'interruttore ON/OFF **9**.
Per la frutta/verdura che contiene molto liquido utilizzare il **livello di velocità 1**.
Per la frutta/verdura più asciutta selezionare il **livello di velocità 2**.
Ci si può orientare in base alla seguente tabella, si prega però di tenere presente che, a seconda del grado di maturità della frutta/verdura, il livello di velocità può variare.

Frutti/ortaggi	Livello di velocità
Pomodori	1
Melone	1
Anguria	1
Pesche (senza nocciolo)	1
Kiwi (sbucciati)	1
Pere (senza torsolo)	1
Albicocche (senza nocciolo)	1
Cetrioli (sbucciati)	1
Insalata da orto	1
Ananas (sbucciato)	2
Arance (sbucciate)	2
Carote	2
Mele	2
Broccoli	2
Finocchio	2
Sedano a costa	2
Zenzero	2
Curcuma	2
Limone	2
Mango	2

- 2) Tenere il pressino **1** in una mano e con l'altra introdurre i pezzi di frutta o verdura nella bocchetta d'inserimento **2**. Utilizzare sempre il pressino **1** per spingere con cautela la frutta/verdura nella bocchetta d'inserimento **2**. Durante la lavorazione della frutta/verdura, continuare a inserire altri pezzi. Non è necessario spegnere l'apparecchio.

AVVERTENZA

- ▶ Introdurre le carote una alla volta nella bocchetta d'inserimento **2**: il lato verde delle carote deve essere rivolto verso il basso e la punta della radice verso l'alto.

AVVERTENZA

- ▶ Per evitare che la frutta/verdura si incastri nella bocchetta d'inserimento **2**, riempire la bocchetta solo ad apparecchio acceso. Se i pezzi di frutta si sono incastrati nella bocchetta d'inserimento **2** e non si riesce a rimuoverli col pressino **1**, procedere come segue per evitare danni all'apparecchio:
 - spegnere immediatamente l'apparecchio e staccare la spina **8**.
 - rimuovere le graffe **4** e prelevare il coperchio dell'alloggiamento **3**.
 - rimuovere i pezzi di frutta incastrati.
 - ricomporre l'apparecchio e continuare il procedimento di centrifugazione.

- 3) Spegnere sempre l'apparecchio non appena è stata completata la lavorazione di tutta la frutta/verdura.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Pulire regolarmente e dopo ogni utilizzo lo sbocco per la fuoriuscita del succo **6** e il contenitore del succo **5** per evitare l'intasamento dello sbocco **6** e/o il danneggiamento dell'apparecchio.

Svuotamento del contenitore della polpa e del filtro

- È possibile eseguire la centrifugazione continuata fino al riempimento del contenitore della polpa di frutta e dei resti di verdura **11**.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Estrarre sempre la spina **8** dalla presa all'atto dello svuotamento del filtro **12**. In tal modo si evita l'azionamento involontario del motore.

Se il succo diviene improvvisamente molto denso o se si percepisce il rallentamento del numero di giri del motore, significa che è necessario svuotare il filtro **12**.

Dopo aver rimosso la polpa, rimontare l'apparecchio.

Smontaggio della centrifuga

Se si desidera smontare la centrifuga, ad es. per ripulirla, procedere come segue:

- 1) Staccare la spina **8**.
- 2) Aprire le graffe **4**.
- 3) Rimuovere il coperchio dell'alloggiamento **3** con il pressino **1**.
- 4) Rimuovere con cautela il coperchio **5**. In tal modo il filtro **12** si sgancia dall'albero motore **13**. Ora è possibile rimuovere il filtro **12** dal contenitore del succo **5**.

Pulizia e manutenzione

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Staccare sempre la spina dalla presa **8** prima di pulire l'apparecchio.



Non immergere mai il motore/la base dell'apparecchio **7** in acqua o altri liquidi, per evitare il rischio di scossa elettrica.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Staccare sempre la spina **8** prima di applicare o rimuovere accessori.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!


- ▶ Tutti gli elementi e gli accessori dell'apparecchio devono essere puliti regolarmente e dopo ogni uso per rimuovere i resti di frutta e verdura, al fine di evitare l'ostruzione dello sbocco di fuoriuscita del succo **6** e/o il danneggiamento dell'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi per la pulizia della centrifuga. L'apparecchio e i relativi componenti non devono essere puliti in acqua bollente.

AVVERTENZA




- ▶ Rimuovere immediatamente lo sporco o il succo in fuoriuscita, poiché con il passare del tempo risulta più difficile eliminare le macchie di frutta.
- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore ON/OFF **9**.
- Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio e il cavo di rete **8** solo con un panno leggermente inumidito.

- Pulire il pressino **1**, il contenitore di raccolta del succo **5**, il contenitore separato per la raccolta del succo **15**, il separatore di schiuma **16**, il coperchio dell'alloggiamento **3** e il contenitore per la polpa di frutta e i resti di verdura **11** in acqua saponata calda e sciacquarli accuratamente.


AVVERTENZA

- ▶  Il pressino **1**, il contenitore di raccolta del succo **5**, il coperchio dell'alloggiamento **3**, il contenitore separato per la raccolta del succo **15**, il separatore di schiuma **16** e il contenitore per la polpa di frutta e i resti di verdura **11** si possono lavare in lavastoviglie.
- ▶ Utilizzare se possibile il cestello superiore della lavastoviglie badando che questi componenti non si incastrino.

Per la pulizia del filtro **12** utilizzare l'acclusa spazzola di nylon **14**:

- Ruotare il coperchio del pressino **1** fino a quando la freccia non punta verso il lucchetto aperto  che si trova sul manico del pressino. Ora è possibile rimuovere il coperchio. All'interno del pressino **1** si trova la spazzola di nylon **14**. Per richiudere il coperchio, ricollocarlo in modo tale che la freccia indichi il lucchetto aperto . Quindi ruotare fino a quando la freccia punterà verso il lucchetto chiuso . Il coperchio è stato quindi saldamente avvitato.
- Collocare il filtro **12** (con il lato inferiore rivolto verso l'alto) sotto l'acqua corrente e pulirlo con la spazzola di nylon **14**.

AVVERTENZA

- ▶  Il filtro **12** è idoneo al lavaggio in lavastoviglie e può pertanto essere lavato in lavastoviglie. Ciononostante si prega di rimuovere prima dal filtro **12** eventuali resti di polpa con la spazzola di nylon **14**. Altrimenti potrebbe darsi che il setaccio a maglia fine del filtro **12** non si pulisca.
- ▶ Se possibile, utilizzare il cestello superiore della lavatrice e assicurarsi che il filtro **12** non resti incastrato.

Scolorimenti:

- alcuni tipi di frutta e verdura possono scolorire o colorare permanentemente parti della centrifuga. Si tratta di un evento innocuo che non limita le funzionalità dell'apparecchio.

Conservazione

Se non si desidera utilizzare la centrifuga per un periodo di tempo prolungato, avvolgere il cavo all'apposito avvolgicavo **10** che si trova sul lato inferiore della centrifuga.

Eliminazione di guasti

Guasto	Possibili cause	Possibili soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete 8 non è collegata.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
	L'apparecchio non è acceso.	Accendere l'apparecchio dall'interruttore ON/OFF 9 .
	Le graffe 4 non sono state bloccate.	Bloccare le graffe 4 .
Il motore si ferma durante la centrifugazione o gira con estrema lentezza o irregolarità.	Il filtro 12 è otturato.	Spegnere subito la centrifuga e sfilare la spina 8 . Eliminare l'otturazione (vedi capitolo "Centrifuga").
I resti di frutta e verdura sono troppo umidi e si ottiene troppo poco succo.	Si sta lavorando troppo velocemente.	Lavorare più lentamente.
	Il filtro 12 è otturato.	Pulire il filtro 12 (v. capitolo "Pulizia e cura").
Il succo fuoriesce fra il margine del coperchio dell'alloggiamento 3 e del contenitore del succo 5 .	Si sta lavorando troppo velocemente.	Lavorare più lentamente.
	Il filtro 12 o il contenitore del succo 5 è otturato.	Pulire il filtro 12 e il contenitore del succo 5 (v. capitolo "Pulizia e cura").
	Il livello di velocità impostato è troppo alto.	Con l'interruttore ON/OFF 9 impostare il livello di velocità 1.
Il succo schizza fuori dallo sbocco per la fuoriuscita del succo 6 .	Si sta lavorando troppo velocemente.	Lavorare più lentamente. Nell'aggiungere alimenti non premere troppo fortemente sul pressino 1 .
	Il livello di velocità impostato è troppo alto.	Con l'interruttore ON/OFF 9 impostare il livello di velocità 1.
Durante il funzionamento fuoriesce succo dalla base dell'apparecchio 7 .	Il filtro 12 o lo sbocco per la fuoriuscita del succo 6 è otturato.	Pulire il filtro 12 e lo sbocco per la fuoriuscita del succo 6 (v. capitolo "Pulizia e cura").
	Il livello di velocità impostato è troppo alto.	Con l'interruttore ON/OFF 9 impostare il livello di velocità 1.

Smaltimento

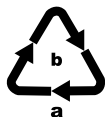


Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU.

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



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

1-7: materie plastiche,

20-22: carta e cartone,

80-98: materiali compositi.



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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 123456 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

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

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 313754_1904

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA

www.kompernass.com

Ricette

Shot di zenzero

circa 8 shot

CHE COS'È UNO SHOT DI ZENZERO?

- Per "shot di zenzero" si intendono piccole porzioni (da 30 ml circa) di una bevanda fredda allo zenzero che si consiglia di bere preferibilmente una volta al giorno al fine di poter avvalersi in modo concentrato degli effetti benefici dello zenzero.

Lo zenzero è noto generalmente per le sue positive proprietà: oltre all'elevata percentuale di vitamina C, lo zenzero contiene una grande quantità di minerali importanti. Uno shot di zenzero regala dunque la forma necessaria per affrontare la giornata, rafforza le difese immunitarie, stimola il metabolismo e contribuisce al benessere generale.

Ingredienti

- 100 g di zenzero
- 50 g di curcuma fresca
- 2 limoni
- 1 arancia
- Miele per dolcificare
- Un pizzico di pepe
- Un po' di zenzero a piacere

Preparazione

- 1) Preparare lo zenzero, la curcuma, i limoni e l'arancia seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
- 2) Centrifugare il tutto con la centrifuga.
- 3) Mescolare i succhi di frutta.
- 4) Dolcificare lo shot con miele a piacere e aggiungervi all'occorrenza un po' di zenzero.
- 5) Servire lo shot di zenzero in piccoli bicchieri, per es. bicchieri da grappa.

AVVERTENZA

- Gli shot di zenzero si mantengono per circa 4 - 6 giorni in frigorifero in una bottiglia ermetica.

Frullato di carote e frutta

2 - 3 persone

Ingredienti

- 3 mele
- 5 carote
- 3 arance

Preparazione

- 1) Preparare le mele, le carote e le arance seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
- 2) Centrifugare il tutto con la centrifuga.
- 3) Mescolare i succhi.

Bevanda arancione allo zenzero e al limone

2 - 3 persone

Ingredienti

- 4 mele
- 5 carote
- 1 limone
- 1 pezzo di zenzero (circa 3 cm)

Preparazione

- 1) Preparare le mele, le carote, il limone e lo zenzero seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
- 2) Centrifugare il tutto con la centrifuga.
- 3) Mescolare i succhi.

Bibita per la colazione

2 persone

Ingredienti

- 4 - 5 carote
- 2 mele
- 1 cucchiaino di olio di oliva

Preparazione

- 1) Preparare le carote e le mele seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
- 2) Centrifugare prima le carote e poi le mele.
- 3) Aggiungere l'olio d'oliva.
- 4) Mescolare bene il tutto.

Bevanda green-power

2 persone

Ingredienti

- 6 kiwi
- 2 piccole lattughe
- 4 mele

Preparazione

- 1) Preparare i kiwi, le lattughe e le mele seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
- 2) Centrifugare il tutto con la centrifuga.
- 3) Mescolare i succhi.

Succo di sedano e carote con curcuma e arancia

2 - 3 persone

Ingredienti

- 7 carote
- 1 mela
- 9 coste di sedano
- 3 arance
- 1 limone
- 20 g di curcuma fresca
- Un pizzico di pepe

Preparazione

- 1) Preparare le carote, la mela, il sedano, le arance, il limone e la curcuma seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
- 2) Centrifugare il tutto con la centrifuga.
- 3) Mescolare i succhi e prima di servire aggiungervi un pizzico di pepe.

Bevanda all'ananas e mango

2 persone

Ingredienti

- ½ ananas
- ½ mango
- 1 mela
- 1 arancia
- 2 cucchiaini di olio di germe di grano

Preparazione

- 1) Preparare l'ananas, il mango, la mela e l'arancia secondo le istruzioni contenute nel manuale della centrifuga.
- 2) Centrifugare prima l'ananas e poi il mango.
- 3) Centrifugare la mela e l'arancia.
- 4) Mescolare i succhi.
- 5) Aggiungere 2 cucchiaini di olio di germe di grano e mescolare tutto.

Bevanda alla barbabietola rossa

2 persone

Ingredienti

- 1 barbabietola rossa
- 3 arance
- 2 cucchiari di ribes

Preparazione

- 1) Preparare la barbabietola rossa, le arance e il ribes secondo le istruzioni contenute nel manuale della centrifuga.
- 2) Centrifugare la barbabietola rossa, le arance e il ribes e mescolare i succhi.

Bevanda a base di frutta e peperoni

2 persone

Ingredienti

- 2 peperoni gialli
- 3 arance
- 2 mele
- 2 pere
- ½ pompelmo

Preparazione

- 1) Preparare i peperoni, le arance, le mele, le pere e il pompelmo seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
- 2) Centrifugare gli ingredienti uno dopo l'altro e servire subito la bibita.

Succo multivitaminico

3 - 4 persone

Ingredienti

- 2 pere
- 6 carote
- 2 arance
- 2 mele
- 1 mango

Preparazione

- 1) Preparare le pere, le carote, le arance, le mele e il mango seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
- 2) Centrifugare il tutto con la centrifuga.
- 3) Mescolare i succhi.

AVVERTENZA

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

Contents

Introduction	46
Intended use	46
Package contents	46
Description of the appliance	47
Technical data	47
Safety instructions	48
Assembling and operating the appliance	51
Preparing the fruits/vegetables	52
Juicing	52
Emptying the pulp container and the filter	54
Dismantling the juicer	55
Cleaning and care	55
Storage	56
Troubleshooting	57
Disposal	58
Kompennass Handels GmbH warranty	59
Service	60
Importer	60
Recipes	61
Ginger shot	61
Carrot and fruit mix	62
Orange, ginger and lemon drink	62
Breakfast drink	63
Green power drink	63
Celery and carrot juice with turmeric and orange	64
Pineapple and mango drink	64
Beetroot drink	65
Fruit & pepper drink	65
Multivitamin juice	66

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 operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified areas of application. Please also pass on these operating instructions to any future owner.

Intended use

This appliance has been designed for the juicing of well ripened and peeled fruits and vegetables. The appliance may only be used to process foods. Use only the original attachments and accessories as described. Any other uses or modification to the appliance is deemed to be improper and carries the risk of serious personal injury. The manufacturer accepts no responsibility for damage attributable to misuse. This appliance is intended solely for use in private households. Not for commercial use.

Package contents

- Juicer
- Cleaning brush (in the pusher)
- Operating instructions

Description of the appliance

Figure A:

- ❶ Pusher
- ❷ Feed tube
- ❸ Lid
- ❹ Clamps
- ❺ Juice tank
- ❻ Juice outlet
- ❼ Base
- ❽ Power cable with mains plug
- ❾ On/off switch (2 speed settings)
- ❿ Cable retainer
- ⓫ Container (for fruit and vegetable pulp)


Figure B:

- ❿ Filter
- Ⓜ Drive shaft
- Ⓨ Cleaning brush (in the pusher on delivery)

Figure A:

- Ⓩ Separate juice collector (can be found in the container for fruit and vegetable pulp on delivery)
- ⓐ Foam separator

Technical data

Rated voltage	220 - 240 V ~ (alternating current), 50 Hz
Rated power	800 W
CO time	10 minutes
Protection class	II / □ (double insulation)
	All parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.

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 been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Safety instructions

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The voltage of the power source must conform to the details given on the type plate of the appliance.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ Appliances which do not work properly or have been damaged must be checked immediately and repaired by customer service.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during use.



Never immerse the base of the machine in water or other liquids!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from 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.
- ▶ The appliance may not be used if the rotating filter is damaged!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ The blades are very sharp. Handle them with care.
- ▶ Do not operate the appliance if the rotating sieve is damaged.
- ▶ To prevent injuries, ensure that all parts are inserted correctly.
- ⊘ Never put your hands or other objects into the filler opening. This could lead to grave personal injuries or serious damage to the appliance. If pieces of fruit or vegetable cannot be removed with the pusher, switch the appliance off, remove the plug from the power socket and open the appliance.
- ▶ Ensure that the power plug is easily accessible in case of emergency, and that there is no risk of tripping over the cable.
- ▶ Switch off the appliance and unplug it after use. Do not dismantle the appliance until the motor has come to a complete standstill.
- ▶ Do not touch any rotating parts.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.
- ▶ Do not operate the device if the filter, the power cable or the plug is damaged.
- ▶ Do not operate the appliance in the event of any malfunctions or if it has been damaged in any other way or has been dropped.
- ▶ The use of accessories that have not been recommended or sold by the manufacturer can cause a fire, electric shock or injury.

⚠ Tips for safety:

- ▶ In case of danger, remove the plug from the socket immediately.
- ▶ Remain alert at all times! Always pay attention to what you are doing and act with common sense. Never use the appliance when you are distracted or don't feel well.
- ▶ Ensure that the appliance is completely assembled before using it for the first time. The appliance can only be started up once the clamps have been closed. Should the clamps become loose during operation, the appliance stops automatically.
- ▶ After using the juicer, always ensure that the on/off switch is in the "OFF" position ("0"). Do not dismantle the appliance until the motor has come to a complete standstill.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.

Assembling and operating the appliance

- Before using the appliance for the first time, clean all component parts thoroughly as described in the section "Cleaning and care".
- Select a safe and secure positioning for the juicer. For optimal handling we recommend that the appliance is positioned with the power cable **8** running from the rear of the appliance to the wall socket. All operating elements can now be directly and easily handled:
 - the On/Off switch **9** at the front,
 - the container for fruit and vegetable pulp **11** on the left,
 - the juice outlet **6** on the right.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Ensure that the appliance is switched off and the plug **8** removed from the wall socket before assembling the appliance.
- 1) Place the juice tank **5** on the appliance base **7**, so that the three catches and the juice outlet **6** grip into in the recesses.
 - 2) Place the filter **12** on the drive shaft **13** and press it down so that it audibly clicks into place. Ensure that it is firmly seated before continuing with the assembly.
 - 3) Slide the container for fruit and vegetable pulp **11** from below under the outlet (see fold-out page).
 - 4) Place the lid **3** onto the juice tank **5**, so that the feed tube **2** is sitting above the blades of the filter **12**.
 - 5) Ensure that the lid **3** is sitting firmly in the recess on the juice tank **5**. Lift the clamps **4** and clip them into the notches on the lid **3**.
 - 6) Press the lower part of the clamps **4** against the appliance until they click into place.
 - 7) Push the foam separator **16** into the juice collector **15** and put the lid on. Place the separate juice collector **15** next to the appliance so that the juice outlet **6** protrudes into the separate juice collector **15**.
 - 8) Insert the plug **8** into a mains power socket.

Preparing the fruits/vegetables

- **Important:** Use only well-ripened fruit, as otherwise the filter 12 will get blocked. This would require repeated cleaning of the filter 12.
- Wash or peel the fruits/vegetables that you wish to process.
- Large seeds or stones should always be removed before filling the appliance.
- Cored fruit (such as apples, pears) can be processed along with the skin and core. Remove all other stones (peaches, plums etc.), all large seeds (melons etc.) and stalks to avoid possible damage to the appliance.
- Fruits and vegetables with thick peels (e.g. citrus fruits, melons, kiwis, root vegetables) must always be peeled first.
- Remove the stalks from grapes.
- Cut the fruit or vegetables into pieces that will fit easily into the feed tube 2.
- Turmeric only needs to be washed, not peeled.
- Remove the woody parts from the ginger, wash the ginger and cut it into pieces. You don't have to peel ginger to extract the juice.
- For celery, cut off the base and remove wilted leaves. Always feed celery with the lower, wide end first into the feed tube 2.
- Wash any lettuce varieties, e.g. iceberg or loose-leaf lettuce, and fold the individual leaves together to form small "packages". The resulting higher pressure allows more liquid to be obtained.

NOTE

- ▶ Raisins are not suitable for juicing as they contain too little juice. Rhubarb or other fibrous vegetables/fruits are not suitable for juicing as the fibres will block the juicer.

Juicing

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ NEVER insert your hands or other objects into the feed tube 2 when working with the appliance. This could lead to serious injuries and/or damage to the appliance.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ DO NOT operate the juicer for longer than 10 minutes (CO time) without a break. After 10 minutes of continuous use allow the juicer to cool down. Otherwise the appliance could be damaged.

1) Switch the appliance on with the On/Off switch **9**.

Use **speed level 1** for juicing fruit/vegetables containing a lot of liquid.

For drier fruit/vegetables, select **speed level 2**.

You can use the following table as an orientation guide. Please bear in mind, however, that the required speed may vary depending on the ripeness of the fruit.

Fruits/vegetables	Speed setting
Tomatoes	1
Honeydew melon	1
Watermelon	1
Peaches (without stone)	1
Kiwis (peeled)	1
Pears (without stalk)	1
Apricots (without stone)	1
Cucumber (peeled)	1
Garden salad	1
Pineapple (peeled)	2
Oranges (peeled)	2
Carrots	2
Apples	2
Broccoli	2
Fennel	2
Celery	2
Ginger	2
Turmeric	2
Lemon	2
Mango	2

- 2) Hold the pusher **1** in one hand and feed the fruit or vegetable pieces with the other hand into the feed tube **2**. Always use the pusher **1** to carefully press the fruit/vegetable pieces into the feed tube **2**. While the fruit/vegetables are being processed, insert further pieces into the feed tube. Do not switch the appliance off.

NOTE

- ▶ Add carrots one after the other into the feed tube **2**: the top of the carrot must be at the bottom and the pointed end at the top.

NOTE

- ▶ To avoid fruit or vegetables becoming blocked in the feed tube **2**, only fill it when the appliance is switched on. If fruit or vegetable pieces get stuck in the feed tube **2** and cannot be promptly freed with the pusher **1**, proceed as follows to avoid damage to the appliance:
 - Switch the off appliance immediately and pull the power plug **8** from the wall socket.
 - Undo the clamps **4** and remove the lid **3**.
 - Remove the fruit or vegetable pieces causing the blockage.
 - Reassemble the appliance and continue with juice extraction.

- 3) Always switch the off appliance immediately after all of the fruit/vegetables have been processed.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To avoid blockage of the juice outlet **6** and/or damage to the appliance, clean the juice outlet **6** and the juice tank **5** regularly and after every use.

Emptying the pulp container and the filter

- You can extract juices continuously until the container for fruit and vegetable pulp **11** is completely full.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Remove the plug **8** from the power outlet when emptying the filter **12**. This prevents unintentional starting of the appliance.

If the extracted juice suddenly starts getting thicker, or if you hear that the motor is running more slowly, the filter **12** needs to be emptied. When you have removed the fruit pulp, reassemble the appliance.

Dismantling the juicer

If you wish to dismantle the juicer, e.g. to clean it, proceed as follows:

- 1) Remove the mains plug **8** from the socket.
- 2) Open the clamps **4**.
- 3) Remove the lid **3** with the pusher **1**.
- 4) Lift up the juice tank **5** carefully. This disengages the filter **12** from the drive shaft **15**. You can now remove the filter **12** from the juice tank **5**.

Cleaning and care

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the mains plug **8** from the wall socket before cleaning the appliance.



To avoid receiving an electrical shock, never submerge the motor/appliance base **7** in water or other fluids.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always pull out the mains plug **8** before fitting or removing accessories.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!


- ▶ To avoid blockage of the juice outlet **6** and/or damage to the appliance, all fruit and vegetable pulp must be regularly cleaned off the appliance and accessories. Also clean after every use.
- ▶ Do not use any aggressive cleaning agents to clean the juicer. The appliance and its accessories may not be cleaned in boiling water.

NOTE




- ▶ Soiling or overflowing fruit juices should be cleaned away immediately, as fruit stains are more difficult to remove later.
- Switch the appliance on with the On/Off switch **9**.
- Clean the appliance housing and the power cable **8** using a lightly moistened cloth.

- Clean the pusher **1**, the juice container **5**, the separate juice collector **15**, the foam separator **16**, the housing lid **3** and the container for fruit and vegetable pulp **11** in warm soapy water and rinse them carefully.


NOTE

- ▶  The pusher **1**, the juice container **5**, the housing lid **3**, the separate juice collector **15**, the foam separator **16** and the container for fruit and vegetable pulp **11** are dishwasher safe and can be cleaned in the dishwasher.
- ▶ If possible, use the upper basket of the dishwasher and make sure the components are not jammed in.

To clean the filters **12**, use the supplied cleaning brush **14**:

- Turn the lid of the pusher **1** until the arrow points to the opened lock  on the pusher shaft. You can now remove the lid. The cleaning brush **14** can be found inside the pusher **1**. To re-close the lid, place it on the pusher so that the arrow points to the opened lock . Then turn it until the arrow points at the closed lock . The lid now sits firmly in place.
- Hold the filter **12** (with the underside upwards) under running water and clean it with the cleaning brush **14**.

NOTE

- ▶  The filter **12** is dishwasher-safe and can be cleaned in the dishwasher. Nevertheless, remove any fruit residues from the filter **12** using the cleaning brush **14** beforehand. Otherwise, the fine-mesh sieve of the filter **12** will not get clean.
- ▶ If possible, use the upper basket of the dishwasher and make sure that the filter **12** is not jammed in.

Colouring:

- Some fruits or vegetables can permanently discolour parts of the juicer. This is not damaging and does not impair the appliance in its functions.

Storage

If you do not intend to use the juicer for a long time, wrap the cable around the cable retainer **10** on the underside of the juicer.

Troubleshooting

Faults	Possible causes	Possible solutions
The appliance is not working.	The mains plug 8 is not connected.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is not switched on.	Switch the appliance on with the On/Off switch 9 .
	The clamps 4 are not secured.	Close the clamps 4 .
The motor stops still while juicing or it turns noticeably more slowly or unevenly.	The filter 12 is blocked.	Switch the juicer off immediately and pull out the mains plug 8 . Remove the blockage (see section "Juicing").
The pulp is moist and you obtain too little juice.	You are working too fast.	Work a little more slowly.
	The filter 12 is blocked.	Clean the filter 12 (see section "Cleaning and Care").
The juice wells out between the edge of the lid 3 and the juice tank 5 .	You are working too fast.	Work a little more slowly.
	The filter 12 or the juice tank 5 is blocked.	Clean the filter 12 and the juice tank 5 (see section "Cleaning and care").
	The speed setting is too high.	Use the on/off switch 9 to select speed level 1.
The juice sprays out of the juice outlet 6 .	You are working too fast.	Work a little more slowly.
		Do not press too hard with the pusher 1 when inserting more fruit/vegetables.
	The speed setting is too high.	Use the on/off switch 9 to select speed level 1.
During the processing, juice runs down the appliance base 7 .	The filter 12 or the juice outlet 6 is blocked.	Clean the filter 12 and the juice outlet 6 (see section "Cleaning and Care").
	The speed setting is too high.	Use the on/off switch 9 to select speed level 1.

Disposal

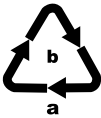


Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

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



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

- 1-7: Plastics,
- 20-22: Paper and cardboard,
- 80-98: Composites.



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 warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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 to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries 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 on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- 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 installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 123456.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 313754_1904

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

Ginger shot

approx. 8 shots

WHAT IS A GINGER SHOT?

- ▶ "Ginger shots" are small portions (approx. 30 ml) of a cold ginger drink which should preferably be drunk once a day in order to exploit the concentrated benefits of ginger.

Ginger is well known for its positive properties: in addition to its high vitamin C content, ginger contains a large number of important minerals. A ginger shot can make you fit for the day, strengthen your immune system, boost your metabolism and contribute to your general well-being.

Ingredients

- 100 g ginger
- 50 g fresh turmeric
- 2 lemons
- 1 orange
- Honey to sweeten
- A pinch of pepper
- A little cinnamon to taste

Preparation

- 1) Prepare the ginger, turmeric, lemons and orange as described in the juicer instructions.
- 2) Juice everything using the juicer.
- 3) Mix the juices and add a pinch of pepper.
- 4) Sweeten the shot with honey and add some cinnamon if required.
- 5) Serve the ginger shots in small glasses, e.g. schnapps glasses.

NOTE

- ▶ Ginger shots can be kept for approx. 4-6 days in the refrigerator in an airtight bottle.

Carrot and fruit mix

2-3 people

Ingredients

- 3 apples
- 5 carrots
- 3 oranges

Preparation

- 1) Prepare the apples, carrots and oranges as described in the juicer instructions.
- 2) Juice everything using the juicer.
- 3) Mix the juices together.

Orange, ginger and lemon drink

2-3 people

Ingredients

- 4 apples
- 5 carrots
- 1 lemon
- 1 piece of ginger (approx. 3 cm)

Preparation

- 1) Prepare the apples, carrots, lemon and ginger as described in the juicer instructions.
- 2) Juice everything using the juicer.
- 3) Mix the juices together.

Breakfast drink

2 people

Ingredients

- 4-5 carrots
- 2 apples
- 1 tsp. olive oil

Preparation

- 1) Prepare the carrots and apples as described in the juicer instructions.
- 2) Juice the carrots first and then the apples.
- 3) Add the olive oil.
- 4) Stir everything well.

Green power drink

2 people

Ingredients

- 6 kiwis
- 2 small lettuces
- 4 apples

Preparation

- 1) Prepare the kiwis, lettuce and apples as described in the juicer instructions.
- 2) Juice everything using the juicer.
- 3) Mix the juices together.

Celery and carrot juice with turmeric and orange

2-3 people

Ingredients

- 7 carrots
- 1 apple
- 9 celery sticks
- 3 oranges
- 1 lemon
- 20 g fresh turmeric
- A pinch of pepper

Preparation

- 1) Prepare the carrots, apple, celery, oranges, lemon and turmeric as described in the juicer instructions.
- 2) Juice everything using the juicer.
- 3) Mix the juices and add a pinch of pepper before serving.

Pineapple and mango drink

2 people

Ingredients

- ½ pineapple
- ½ mango
- 1 apple
- 1 orange
- 2 tsp. wheatgerm oil

Preparation

- 1) Prepare the pineapple, the mango, the apple and the orange as described in the juicer instructions.
- 2) Juice the pineapple first, then the mango.
- 3) Juice the apple and the orange.
- 4) Mix the juices together.
- 5) Then add the 2 tsp. wheatgerm oil and stir everything well.

Beetroot drink

2 people

Ingredients

- 1 beetroot
- 3 oranges
- 2 tbsp. redcurrants

Preparation

- 1) Prepare the beetroot, oranges and redcurrants as described in the juicer instructions.
- 2) Juice the beetroot, the oranges and the redcurrants and then mix the juices well.

Fruit & pepper drink

2 people

Ingredients

- 2 yellow bell peppers
- 3 oranges
- 2 apples
- 2 pears
- ½ grapefruit

Preparation

- 1) Prepare the bell peppers, oranges, apples, pears and grapefruit as described in the juicer instructions.
- 2) Juice all the ingredients one after the other and serve the juice immediately.

Multivitamin juice

3-4 people

Ingredients

- 2 pears
- 6 carrots
- 2 oranges
- 2 apples
- 1 mango

Preparation

- 1) Prepare the pears, carrots, oranges, apples and mango as described in the juicer instructions.
- 2) Juice everything using the juicer.
- 3) Mix the juices together.

NOTE

- ▶ These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to your personal taste.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	68
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	68
Lieferumfang	68
Gerätebeschreibung	69
Technische Daten	69
Sicherheitshinweise	70
Gerät zusammenbauen und bedienen	73
Vorbereitung der Früchte/Gemüse	74
Entsaften	74
Entleerung des Fruchtfleischbehälters und des Filters	76
Demontage des Entsafters	77
Reinigung und Pflege	77
Aufbewahrung	78
Fehlerbehebung	79
Entsorgung	80
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	81
Service	82
Importeur	82
Rezepte	83
Ingwer-Shot	83
Karotten-Frucht-Mix	84
Orangener Ingwer-Zitronen-Drink	84
Frühstücks-Drink	84
Green-Power-Drink	85
Sellerie-Karottensaft mit Kurkuma und Orange	85
Ananas-Mango-Drink	86
Rote-Bete-Drink	86
Früchte-Paprika-Drink	87
Multivitaminsaft	87

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

Das Gerät ist zum Entsaften von gut gereiften und geschälten Früchten und Gemüse geeignet. Es dürfen nur Lebensmittel mit dem Gerät verarbeitet werden. Es darf ausschließlich Originalzubehör wie beschrieben verwendet werden. Jede andere Verwendung oder Veränderung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nicht für gewerblichen Einsatz.

Lieferumfang

- Entsaffer
- Reinigungsbürste (im Stopfer)
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Stopfer
- ❷ Einfüllschacht
- ❸ Gehäusedeckel
- ❹ Klammern
- ❺ Saftbehälter
- ❻ Fruchtsaftauslauf
- ❼ Gerätesockel
- ❽ Netzkabel mit Netzstecker
- ❾ Ein-/Ausschalter (2 Geschwindigkeitsstufen)
- ❿ Kabelaufwicklung
- ⓫ Behälter (für Fruchtfleisch und Trester)


Abbildung B:

- ❿ Filter
- ⓫ Antriebswelle
- ⓬ Reinigungsbürste (befindet sich bei Auslieferung im Stopfer)

Abbildung A:

- ⓭ separater Saftauffangbehälter (befindet sich bei Auslieferung im Behälter für Fruchtfleisch und Trester)
- ⓮ Schaumtrenner

Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	800 W
KB-Zeit	10 Minuten
Schutzklasse	II / □ (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.


KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) 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 solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.

 Tauchen Sie den Gerätesockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Falls der sich drehende Filter beschädigt ist, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden!
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Das Schneidwerk ist sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das rotierende Sieb beschädigt ist.
- ▶ Um Verletzungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass alle Teile korrekt eingesetzt worden sind.



- Wenn Sie mit dem Gerät arbeiten, stecken Sie niemals Ihre Hände oder andere Gegenstände in die Einfüllöffnung. Dies kann zu schweren Verletzungen oder Beschädigungen des Gerätes führen. Wenn Fruchtstücke nicht mittels des Stopfers entfernt werden können, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und öffnen Sie das Gerät.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und das Netzkabel nicht zur Stolperfalle werden kann.
 - ▶ Nach Gebrauch stellen Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Das Gerät darf erst auseinander genommen werden, wenn der Motor vollständig stillsteht.
 - ▶ Berühren Sie keine rotierenden Teile.
 - ▶ Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
 - ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
 - ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht weiter, wenn Filter, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht weiter im Falle von Fehlfunktionen oder wenn es in anderer Weise beschädigt wurde oder heruntergefallen ist.
- ▶ Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von dem Gerätehersteller empfohlen oder verkauft werden, kann Feuer, elektrische Stromschläge oder Verletzungen hervorrufen.

⚠️ So verhalten Sie sich sicher:

- ▶ Ziehen Sie bei Gefahr sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Seien Sie stets aufmerksam! Achten Sie immer darauf, was Sie tun und gehen Sie stets mit Vernunft vor. Benutzen Sie das Gerät in keinem Fall, wenn Sie unkonzentriert sind oder sich unwohl fühlen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt und vollständig zusammengesetzt worden ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Das Gerät kann erst betrieben werden, sobald die Klammern geschlossen worden sind. Werden die Klammern während des Betriebs gelöst, stoppt das Gerät automatisch.
- ▶ Stellen Sie nach jedem Gebrauch des Entsafters sicher, dass sich der Ein-/Ausschalter in der Position „Aus“ („0“) befindet. Der Motor muss vollständig stillstehen, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen dürfen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Gerät zusammenbauen und bedienen

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Wählen Sie für Ihren Entsafter einen geeigneten Standort. Für eine optimale Handhabung empfehlen wir, das Gerät so aufzustellen, dass das Netzkabel **8** nach hinten zur Steckdose verläuft. Alle Elemente lassen sich nun direkt und einfach bedienen:
 - vorne der Ein-/Ausschalter **9**,
 - links der Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11**,
 - rechts der Fruchtsaftauslauf **6**.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker **8** gezogen ist, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.

- 1) Setzen Sie den Saftbehälter **5** auf den Gerätesockel **7**, so dass die drei Arretierungen und der Fruchtsaftauslauf **6** in die Aussparungen greifen.
- 2) Setzen Sie den Filter **12** auf die Antriebswelle **13** und drücken Sie ihn herunter, so dass er spürbar einrastet. Achten Sie auf festen Sitz, bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren.
- 3) Schieben Sie den Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11** von unten unter den Auswurf (siehe Ausklappseite).
- 4) Setzen Sie den Gehäusedeckel **3** auf den Saftbehälter **5**, so dass der Einfüllschacht **2** über den Schneidmessern des Filters **12** sitzt.
- 5) Achten Sie darauf, dass der Gehäusedeckel **3** fest in der Aussparung des Saftbehälters **5** sitzt. Heben Sie die Klammern **4** an und klinken Sie diese in die Erhebungen des Gehäusedeckels **3** ein.
- 6) Drücken Sie den unteren Teil der Klammern **4** gegen das Gerät, bis diese einrasten.
- 7) Schieben Sie den Schaumtrenner **15** in den separaten Saftauffangbehälter **15** ein und setzen Sie den Deckel auf. Stellen Sie den separaten Saftauffangbehälter **15** so neben das Gerät, dass der Fruchtsaftauslauf **6** in den separaten Saftauffangbehälter **15** ragt.
- 8) Stecken Sie den Netzstecker **8** in die Steckdose.

Vorbereitung der Früchte/Gemüse

- **Wichtig:** Verwenden Sie nur gut gereifte Früchte, da der Filter 12 sich sonst zusetzen kann. Dieses würde wiederholtes Reinigen des Filters 12 erfordern.
- Waschen oder schälen Sie die Früchte oder das Gemüse, die/das Sie verarbeiten möchten.
- Große Kerne oder Steine sollten immer vor dem Einfüllen aus den Früchten entfernt werden.
- Kernobst (wie Äpfel, Birnen) kann mit Schale und Kerngehäuse verarbeitet werden. Sonstige Steine (Pfirsiche, Pflaumen etc.), alle großen Kerne (Melonen etc.) und Stiele entfernen, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Früchte mit dicken Schalen (z. B. Zitrusfrüchte, Melonen, Kiwis, Rüben) müssen immer zuerst geschält werden.
- Von Weintrauben ist der Hauptstiel abzuschneiden.
- Schneiden Sie Früchte oder Gemüse in derart große Stücke, dass sie in den Einfüllschacht 2 passen.
- Kurkuma muss nur gewaschen werden, jedoch nicht geschält.
- Entfernen Sie von Ingwer eventuelle Verholzungen, waschen Sie den Ingwer und schneiden Sie ihn in Stücke. Sie müssen Ingwer nicht schälen, um ihn zu entsaften.
- Schneiden Sie bei Staudensellerie den Ansatz ab und entfernen Sie welke Blätter. Geben Sie Staudensellerie immer mit dem unteren, breiten Ende voran in den Einfüllschacht 2.
- Waschen Sie Gartensalate, wie z. B. Kopfsalat oder Blattsalat/Schnittsalat und falten Sie die einzelnen Blätter zusammen, so dass kleine „Päckchen“ entstehen. Durch den so entstehenden höheren Druck kann mehr Flüssigkeit gewonnen werden.

HINWEIS

- ▶ Rosinen eignen sich nicht zum Entsaften, da sie zu wenig Saft enthalten. Rhabarber oder anderes faseriges Gemüse/Obst eignet sich nicht zum Entsaften, da die Fasern den Entsafter verstopfen.

Entsaften

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stecken Sie niemals Ihre Hände oder Gegenstände in den Einfüllschacht 2, während das Gerät in Betrieb ist. Dieses könnte zu schweren Körperverletzungen und/oder Beschädigungen des Entsafters führen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie den Entsafter nie länger als 10 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung. Lassen Sie den Entsafter nach 10 Minuten Dauerbetrieb abkühlen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **9** ein.
Verwenden Sie für Obst/Gemüse, das viel Flüssigkeit enthält, **Geschwindigkeitsstufe 1**.
Für trockeneres Obst/Gemüse wählen Sie **Geschwindigkeitsstufe 2**.

Sie können sich an folgender Tabelle orientieren, bedenken Sie jedoch, dass je nach Reifegrad der Früchte/des Gemüses, die Geschwindigkeitsstufe variieren kann:

Früchte/Gemüse	Geschwindigkeitsstufe
Tomaten	1
Honigmelone	1
Wassermelone	1
Pfirsiche (ohne Stein)	1
Kiwi (geschält)	1
Birnen (ohne Strunk)	1
Aprikosen (ohne Stein)	1
Gurke (geschält)	1
Gartensalat	1
Ananas (geschält)	2
Orangen (geschält)	2
Karotten	2
Äpfel	2
Brokkoli	2
Fenchel	2
Staudensellerie	2
Ingwer	2
Kurkuma	2
Zitrone	2
Mango	2

- 2) Halten Sie den Stopfer **1** in einer Hand und geben Sie die Obst- oder Gemüsestücke mit der anderen Hand in den Einfüllschacht **2**. Benutzen Sie immer den Stopfer **1**, um das Obst/Gemüse vorsichtig in den Einfüllschacht **2** hineinzudrücken. Während das Obst/Gemüse verarbeitet wird, füllen Sie weitere Stücke nach.
Schalten Sie das Gerät dabei nicht aus.

HINWEIS

- ▶ Führen Sie Karotten eine nach der anderen in den Einfüllschacht **2** ein: der Krautansatz der Karotte muss dabei nach unten weisen und die Wurzelspitze nach oben.

HINWEIS

- ▶ Um zu vermeiden, dass sich Obst/Gemüse im Einfüllschacht **2** festsetzt, füllen Sie es nur bei eingeschaltetem Gerät ein. Wenn sich Fruchtstücke im Einfüllschacht **2** festgesetzt haben und nicht umgehend mit dem Stopfer **1** entfernt werden können, gehen Sie bitte folgendermaßen vor, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden:
 - Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker **8** heraus.
 - Lösen Sie die Klammern **4** und nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** ab.
 - Entfernen Sie die festgesetzten Fruchtstücke.
 - Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort.
- 3) Schalten Sie das Gerät immer sofort wieder aus, sobald das gesamte Obst/Gemüse verarbeitet ist.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Reinigen Sie den Fruchtsaftauslauf **6** und den Saftbehälter **5** regelmäßig und nach jedem Gebrauch, um ein Verstopfen des Fruchtsaftauslaufes **6** und/ oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Entleerung des Fruchtfleischbehälters und des Filters

- Sie können kontinuierlich Saft auspressen, bis der Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11** gefüllt ist.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker **8**, wenn Sie den Filter **12** leeren. Das verhindert unbeabsichtigtes Starten des Motors.

Wenn der Fruchtsaft plötzlich viel dicker wird oder wenn Sie hören können, dass sich die Motordrehzahl verlangsamt, muss der Filter **12** geleert werden. Nachdem Sie das Fruchtfleisch herausgenommen haben, setzen Sie das Gerät wieder zusammen.

Demontage des Entsafters

Wenn Sie den Entsafter demontieren wollen, z. B. um ihn zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker **8**.
- 2) Öffnen Sie die Klammern **4**.
- 3) Nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** mit dem Stopfer **1** ab.
- 4) Heben Sie vorsichtig den Saftbehälter **5** ab. Der Filter **12** löst sich dadurch von der Antriebswelle **13**. Sie können den Filter **12** nun aus dem Saftbehälter **5** herausnehmen.

Reinigung und Pflege

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker **8**, bevor Sie das Gerät reinigen.



Tauchen Sie den Motor/Gerätesockel **7** niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit, um elektrische Stromschläge zu vermeiden.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker **8**, bevor Zubehörteile aufgesetzt oder abgenommen werden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!


- ▶ Alle Geräte- und Zubehörteile müssen regelmäßig und nach jedem Gebrauch von Fruchttresten und Fruchttrester gereinigt werden, um ein Verstopfen des Fruchtsaftauslaufes **6** und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um den Entsafter zu säubern. Das Gerät und dessen Bestandteile dürfen nicht in kochendem Wasser gereinigt werden.

HINWEIS




- ▶ Verschmutzungen oder überlaufender Fruchtsaft sind umgehend zu beseitigen, da sich Obstflecken später nur schwierig entfernen lassen.
- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **9** aus.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse und das Netzkabel **8** mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch.

- Reinigen Sie Stopfer **1**, den Saftbehälter **5**, den separaten Saftauffangbehälter **15**, den Schaumtrenner **16**, Gehäusedeckel **3** und den Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11** in warmem Seifenwasser und spülen Sie diese sorgfältig ab.


HINWEIS

- ▶  Der Stopfer **1**, der Saftbehälter **5**, der Gehäusedeckel **3**, der separate Saftauffangbehälter **15**, der Schaumtrenner **16** und der Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11** sind spülmaschinengeeignet und können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- ▶ Benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie die Teile nicht ein.

Um den Filter **12** zu reinigen, benutzen Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste **14**:

- Drehen Sie den Deckel des Stopfers **1** so weit, dass der Pfeil auf das geöffnete Schloss  am Stopferschaft zeigt. Sie können den Deckel nun abnehmen. Im Inneren des Stopfers **1** befindet sich die Reinigungsbürste **14**. Um den Deckel wieder zu schließen, setzen Sie ihn wieder so auf, dass der Pfeil auf das geöffnete Schloss  zeigt. Dann drehen Sie ihn soweit, dass der Pfeil auf das geschlossene Schloss zeigt . Der Deckel sitzt nun fest.
- Halten Sie den Filter **12** (mit der Unterseite nach oben) unter laufendes Wasser und reinigen Sie ihn mit der Reinigungsbürste **14**.

HINWEIS

- ▶  Der Filter **12** ist spülmaschinengeeignet und kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Entfernen Sie vorher trotzdem eventuelle Fruchtfleischreste mit der Reinigungsbürste **14** aus dem dem Filter **12**. Ansonsten kann es sein, dass das feinmaschige Sieb des Filters **12** nicht sauber wird.
- ▶ Benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie den Filter **12** nicht ein.

Verfärbungen:

- Einige Früchte oder einiges Gemüse können die Teile des Entsafters dauerhaft verfärben. Dies ist nicht schädlich und schränkt das Gerät nicht in seiner Funktion ein.

Aufbewahrung

Wenn Sie den Entsafter längere Zeit nicht benutzen, wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung **10** an der Unterseite des Entsafters.

Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker 8 ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter 9 an.
	Die Klammern 4 sind nicht verriegelt.	Verriegeln Sie die Klammern 4 .
Der Motor bleibt beim Entsaften stehen oder dreht sich auffallend langsam oder ungleichmäßig.	Der Filter 12 ist verstopft.	Schalten Sie den Entsafter sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker 8 . Beseitigen Sie die Verstopfung (siehe Kapitel „Entsaften“).
Der Trester ist zu feucht und Sie erhalten zu wenig Saft.	Sie arbeiten zu schnell.	Arbeiten Sie langsamer.
	Der Filter 12 ist verstopft.	Reinigen Sie den Filter 12 (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
Der Saft quillt zwischen dem Rand des Gehäusedeckels 3 und des Saftbehälters 5 heraus.	Sie arbeiten zu schnell.	Arbeiten Sie langsamer.
	Der Filter 12 oder der Saftbehälter 5 ist verstopft.	Reinigen Sie Filter 12 und Saftbehälter 5 (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
	Die Geschwindigkeitsstufe ist zu hoch eingestellt.	Stellen Sie am Ein-/Ausschalter 9 Geschwindigkeitsstufe 1 ein.
Der Saft spritzt aus dem Fruchtsaftauslauf 6 .	Sie arbeiten zu schnell.	Arbeiten Sie langsamer.
		Drücken Sie beim Nachschieben nicht zu fest auf den Stopfer 1 .
	Die Geschwindigkeitsstufe ist zu hoch eingestellt.	Stellen Sie am Ein-/Ausschalter 9 Geschwindigkeitsstufe 1 ein.
Während der Arbeit läuft Saft am Gerätesockel 7 herunter.	Der Filter 12 oder der Fruchtsaftauslauf 6 ist verstopft.	Reinigen Sie den Filter 12 und den Fruchtsaftauslauf 6 (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
	Die Geschwindigkeitsstufe ist zu hoch eingestellt.	Stellen Sie am Ein-/Ausschalter 9 Geschwindigkeitsstufe 1 ein.

Entsorgung

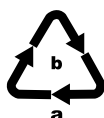


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Materialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Materialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1-7: Kunststoffe,
20-22: Papier und Pappe,
80-98: Verbundstoffe.



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 Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt, oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist 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 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 Serviceniederlassung 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 Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 313754_1904

Importeur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompennass.com

Rezepte

Ingwer-Shot

ca. 8 Shots

WAS IST EIN INGWER-SHOT?

- ▶ Als „Ingwer-Shots“ werden kleine Portionen (ca. 30 ml) eines kalten Ingwer-Getränks genannt, welches vorzugsweise 1x täglich getrunken werden soll, um konzentriert die Vorzüge des Ingwers auszunutzen.

Ingwer ist allgemein für seine positiven Eigenschaften bekannt: Neben dem hervorzuhebenden hohen Vitamin C - Gehalt, enthält Ingwer eine Vielzahl von wichtigen Mineralien. Ein Ingwer-Shot soll demnach fit für den Tag machen, die Abwehrkräfte stärken, den Stoffwechsel ankurbeln und zum allgemeinen Wohlbefinden beitragen.

Zutaten

- 100 g Ingwer
- 50 g frische Kurkuma
- 2 Zitronen
- 1 Orange
- Honig zum Süßen
- eine Prise Pfeffer
- nach Belieben etwas Zimt

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie den Ingwer, die Kurkuma, die Zitronen und die Orange gemäß der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie alles mit dem Entsafter.
- 3) Vermischen Sie die Säfte und fügen Sie eine Prise Pfeffer hinzu
- 4) Süßen Sie den Shot nach Belieben mit Honig und fügen Sie ggf. etwas Zimt hinzu.
- 5) Servieren Sie den Ingwer-Shot in kleinen Gläsern, z. B. Schnapsgläsern.

HINWEIS

- ▶ Ingwer-Shots halten sich in einer luftdichten Flasche ca. 4 - 6 Tage im Kühlschrank.

Karotten-Frucht-Mix

2 – 3 Personen

Zutaten

- 3 Äpfel
- 5 Karotten
- 3 Orangen

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Äpfel, die Karotten und die Orangen gemäß der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie alles mit dem Entsafter.
- 3) Vermischen Sie die Säfte.

Oranger Ingwer-Zitronen-Drink

2 – 3 Personen

Zutaten

- 4 Äpfel
- 5 Karotten
- 1 Zitrone
- 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Äpfel, die Karotten, die Zitrone und den Ingwer gemäß der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie alles mit dem Entsafter.
- 3) Vermischen Sie die Säfte.

Frühstücks-Drink

2 Personen

Zutaten

- 4 – 5 Karotten
- 2 Äpfel
- 1 TL Olivenöl

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Karotten und die Äpfel gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie zuerst die Karotten und dann die Äpfel.
- 3) Geben Sie das Olivenöl hinzu.
- 4) Rühren Sie alles gut um.

Green-Power-Drink

2 Personen

Zutaten

- 6 Kiwis
- 2 kleine Kopfsalate
- 4 Äpfel

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Kiwis, die Kopfsalate und die Äpfel gemäß der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie alles mit dem Entsafter.
- 3) Vermischen Sie die Säfte.

Sellerie-Karottensaft mit Kurkuma und Orange

2 – 3 Personen

Zutaten

- 7 Karotten
- 1 Apfel
- 9 Stangen Staudensellerie
- 3 Orangen
- 1 Zitrone
- 20 g frischer Kurkuma
- Eine Prise Pfeffer

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Karotten, den Apfel, den Staudensellerie, die Orangen, die Zitrone und die Kurkuma gemäß der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie alles mit dem Entsafter.
- 3) Vermischen Sie die Säfte und fügen Sie vor dem Servieren eine Prise Pfeffer hinzu.

Ananas-Mango-Drink

2 Personen

Zutaten

- ½ Ananas
- ½ Mango
- 1 Apfel
- 1 Orange
- 2 TL Weizenkeimöl

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Ananas, die Mango, den Apfel und die Orange gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie zuerst die Ananas, dann die Mango.
- 3) Entsaften Sie den Apfel und die Orange.
- 4) Vermischen Sie die Säfte.
- 5) Geben Sie 2 TL Weizenkeimöl hinzu und verrühren Sie alles.

Rote-Bete-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1 Rote Bete
- 3 Orangen
- 2 EL Johannisbeeren

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Rote Bete, die Orangen und die Johannisbeeren gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie die Rote Bete, die Orangen und die Johannisbeeren und vermischen Sie die Säfte.

Früchte-Paprika-Drink

2 Personen

Zutaten

- 2 gelbe Paprika
- 3 Orangen
- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- ½ Grapefruit

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Paprika, die Orangen, die Äpfel, die Birnen und die Grapefruit gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie alles nacheinander und servieren Sie den Saft sofort.

Multivitaminsaft

3 – 4 Personen

Zutaten

- 2 Birnen
- 6 Karotten
- 2 Orangen
- 2 Äpfel
- 1 Mango

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Birnen, die Karotten, die Orangen, die Äpfel und die Mango gemäß der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie alles mit dem Entsafter.
- 3) Vermischen Sie die Säfte.

HINWEIS

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Last Information Update · Stand der Informationen:

08/2019 · Ident.-No.: SFEE800A1-072019-2

IAN 313754_1904