

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



CENTRIFUGA PER FRUTTA E VERDURA SFE 450 C1

IT MT

CENTRIFUGA PER FRUTTA E VERDURA

Istruzioni per l'uso

GB MT

JUICER

Operating instructions

PT

CENTRIFUGADORA

Manual de instruções

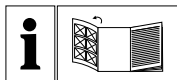
DE AT CH

ENTSAFTER

Bedienungsanleitung

IAN 104378

IT PT



IT MT

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

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

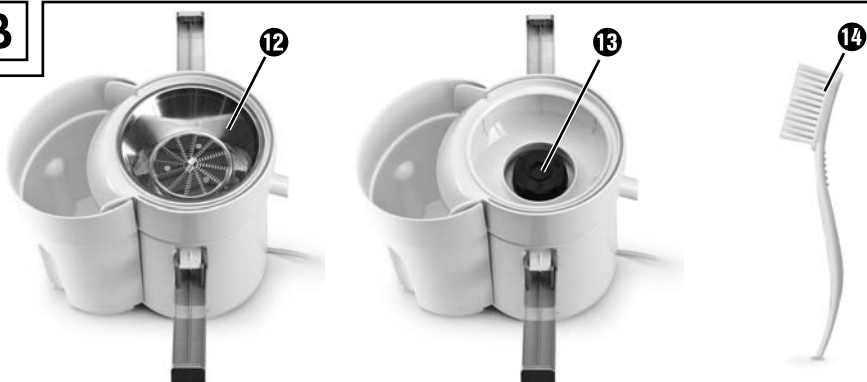
GB MT

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.

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	13
GB / MT	Operating instructions	Page	25
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	37

A**B**

INDICE

PAGINA

Introduzione	2
Uso conforme	2
Fornitura	2
Elementi di comando	2
Dati tecnici	2
Importanti indicazioni di sicurezza	3
Montaggio e uso dell'apparecchio	5
Preparazione della frutta / verdura	5
Centrifugazione	6
Svuotamento del contenitore della polpa e del filtro	6
Smontaggio della centrifuga	7
Pulizia e cura	7
Conservazione	8
Smaltimento	8
Garanzia e assistenza	8
Importatore	8
Eliminazione dei guasti	9
Ricette	10
Bibita estiva.....	10
Bibita alla mela-pera-fragola	10
Bevanda energetica.....	10
Bibita per la colazione	10
Bibita al melone.....	11
Bibita alla frutta dolce.....	11
Bibita all'ananas-mango	11
Bibita alla barbabietola rossa.....	11
Bibita alla frutta e peperoni	12
Bibita alla pesca-pera-ananas	12

Centrifuga per frutta e verdura

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio. Lei ha 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, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Uso conforme

L'apparecchio è indicato per l'estrazione di succhi di frutta e verdura da frutta e verdura ben matura e sbucciata. È consentita unicamente l'elaborazione di alimentari tramite l'apparecchio. Devono essere utilizzati esclusivamente accessori originali, così come descritto. Qualunque altro impiego o modifica dell'apparecchio è da considerarsi non conforme alla destinazione e comporta gravi rischi di infortunio. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo non conforme. Solo per uso domestico.

Fornitura

Centrifuga per frutta e verdura
Spazzola di nylon (nel pressino)
Istruzioni per l'uso

Elementi di comando

Figura A:

- ❶ Pressino
- ❷ Bocchetta di riempimento
- 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 velocità)
- ❿ Avvolgimento del cavo
- 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:

- ❿ contenitore separato per la raccolta del succo con separatore di schiuma (al momento della fornitura si trova nel contenitore per la polpa e i resti di frutta)

Dati tecnici

Tensione di rete:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potenza nominale:	450 W
Funzionamento continuato:	30 minuti
Classe di protezione:	II / 

Tempo di funzionamento abbreviato

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. In base al tempo di funzionamento abbreviato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore.

Importanti indicazioni di sicurezza

PERICOLO di scossa elettrica!

- 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.
- Far immediatamente controllare e riparare dal servizio di assistenza clienti gli apparecchi che non funzionano perfettamente o che si sono danneggiati.
- 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 lo zoccolo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi!

AVVERTENZA - Pericolo di lesioni!

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di mancata 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.
- Se il filtro rotante è danneggiato, è vietato utilizzare l'apparecchio!
- 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 dispositivo di taglio è molto affilato. Trattarlo con cautela.
- Non utilizzare l'apparecchio se il vaglio rotante è danneggiato!
- Per evitare infortuni, badare che tutti i componenti siano stati inseriti correttamente.

 Quando si lavora con l'apparecchio, non infilare mai le mani o altri oggetti nel foro di riempimento. Ciò potrebbe provocare ferimenti o danni all'apparecchio. Se non è possibile rimuovere pezzi di frutta con il pressino, spegnere l'apparecchio, staccare la spina di rete e aprire l'apparecchio.

- Fare in modo che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo di rete non diventi un elemento di intralcio.
- Dopo l'uso spegnere l'apparecchio e staccare la spina di rete. L'apparecchio può venire smontato solo quando il motore è completamente fermo.
- Non toccare nessun componente rotante.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.

Non utilizzare mai l'apparecchio:

- se il filtro, il cavo di rete o la spina di rete è danneggiato/a,
- in caso di malfunzionamento o se l'apparecchio si è in altro modo danneggiato o è caduto. In tal caso far controllare o riparare l'apparecchio dal servizio di assistenza clienti.
- L'utilizzo di accessori che non sono stati consigliati o venduti dal produttore dell'apparecchio potrebbe provocare incendio, scosse elettriche o lesioni.

So verhalten Sie sich sicher:

- In caso di pericolo staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.
- Agire sempre con 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.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, accertarsi che sia stato assemblato correttamente e completamente. L'apparecchio può venire messo in funzione non appena le graffe sono state chiuse.
Se le graffe si staccano durante il funzionamento, l'apparecchio si ferma automaticamente.
- Dopo ogni uso della centrifuga badare che l'interruttore On/Off si trovi nella posizione "Off" ("0"). Il motore deve essere completamente fermo perché possa venire smontato.
- 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 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
- sul lato destro lo sbocco per la fuoriuscita del succo ⑥.

Attenzione:

Prima di montare l'apparecchio, assicurarsi che esso sia spento e che la spina sia staccata. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni.

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 siano inseriti negli appositi intagli.
2. Collocare il filtro ⑫ sull'albero motore ⑬ e premere 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'apparecchio ③ sul contenitore di raccolta del succo ⑤, di modo che la bocchetta di riempimento ② si trovi al di sopra dei coltelli del filtro ⑫.
5. Controllare che il coperchio dell'alloggiamento ③ poggia saldamente nell'incasso del contenitore di raccolta del succo ⑤. Sollevare le griffe ④ e agganciarle nei rilievi del coperchio dell'alloggiamento ③.

6. Premere la parte inferiore delle griffe ④ contro l'apparecchio fino all'inserimento.
7. Spingere la piastra-separatore di schiuma nel contenitore separato per la raccolta del succo ⑮ e inserire il coperchio. Collocare il contenitore separato per la raccolta del succo ⑮ accanto all'apparecchio in modo tale che lo sbocco di fuoriuscita del succo ⑥ sporga nel contenitore separato per la raccolta del succo ⑮.
8. Inserire la spina di rete ⑧ nella presa di corrente.

Preparazione della frutta / verdura

- **Importante:** Utilizzare solo frutta ben matura, altrimenti il filtro ⑫ potrebbe bloccarsi. Ciò richiederebbe una pulizia ripetuta 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 di inserimento ②.

Avvertenza:

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

Centrifugazione

Attenzione:

Non utilizzare la centrifuga ininterrottamente per più di 30 minuti (tempo di funzionamento breve). Dopo 30 minuti di funzionamento continuato, fare raffreddare la centrifuga. In caso contrario, possono verificarsi danni all'apparecchio.

Attenzione:

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

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

Avvertenza:

introdurre le carote una dopo l'altra nella bocchetta di riempimento ❷: il lato verde della carota deve essere rivolto verso il basso e la punta della radice verso l'alto.

Avvertenza:

Per evitare che la frutta si incastri nella bocchetta di inserimento ❷, riempire la bocchetta solo ad apparecchio acceso. Se i pezzi di frutta si sono incastrati nella bocchetta di inserimento ❷ e non si riesce a rimuoverli col pressino ❶, procedere come segue, per evitare danni all'apparecchio:

- spegnere immediatamente l'apparecchio e staccare la spina ❸.
- Rimuovere le graffe ❹ e prelevare il coperchio dell'alloggiamento ❸.
- Rimuovere i pezzi di frutta incastrati.
- Ricomporre l'apparecchio e continuare il procedimento di centrifugazione.

3. Spegnerne sempre immediatamente l'apparecchio non appena è stata completata la lavorazione di tutta la frutta.

Attenzione:

pulire regolarmente e dopo ogni utilizzo lo sbocco per la fuoriuscita del succo ❻ e il contenitore del succo ❺, per evitare l'intasamento dello sbocco ❻ 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 ❾.

Attenzione:

Estrarre sempre la spina dalla presa all'atto dello svuotamento del filtro ❿. Ciò impedisce l'avviamento 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 ❿. 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. Sollevare cautamente il contenitore del succo **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 cura

Attenzione:

Staccare sempre la spina dalla presa prima di rimuovere o inserire gli accessori e prima di pulire l'apparecchio. 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 e/o il danneggiamento dell'apparecchio.

Avvertenza:

Non utilizzare detergenti aggressivi per la pulizia della centrifuga. L'apparecchio e i relativi componenti non devono essere puliti in acqua bollente.

Attenzione:

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

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore On/Off **9**.
- Rimuovere immediatamente lo sporco o il succo in fuoriuscita, poiché con il passare del tempo risulta più difficile eliminare le macchie di frutta.

- Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio e il cavo di rete solo con un panno leggermente inumidito.
- Pulire il pressino **1**, il contenitore del succo **5**, il contenitore separato di raccolta del succo **15**, il coperchio dell'alloggiamento **3** e il contenitore per la polpa di frutta e i resti **11** in acqua saponata calda, risciacquando accuratamente.

Il pressino **1**, il contenitore per il succo **5**, il coperchio dell'alloggiamento **3**, il contenitore separato per la raccolta del succo **15** e il contenitore per la polpa e i resti di frutta **11** sono idonei al lavaggio in lavastoviglie e possono essere quindi lavati in lavastoviglie. Per pulire il filtro **12**, utilizzare l'acclusa spazzola in nylon **14**:

- Ruotare il coperchio del pressino **1** fino a quando la freccia sul lucchetto aperto  indica il 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 indicherà 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**.

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 dispositivo di avvolgimento ⑩ sul lato inferiore della centrifuga.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è conforme alla direttiva europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.

Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore.

In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. 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.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 104378

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 104378

Raggiungibilità della hotline:

dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

Importatore

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

Eliminazione dei guasti

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
L'apparecchio non funziona.	• La spina di rete 8 non è collegata.	• Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	• 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.	• Spegnerne immediatamente la centrifuga e staccare la spina dalla presa di corrente 8 . Eliminare l'occlusione (v. capitolo „Centrifugazione“).
I resti di alimento sono troppo umidi e si ottiene troppo poco succo.	• Si lavora 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 lavora troppo velocemente.	• Lavorare più lentamente.
	• Il filtro 12 o il contenitore del succo 5 è otturato.	• Pulire filtro 12 e contenitore del succo 5 (v. capitolo „Pulizia e cura“).
	• È stata impostata una velocità errata.	• Impostare sull'interruttore On/Off 9 il livello di velocità I.
Il succo schizza fuori dallo sbocco per la fuoriuscita del succo 6 .	• Si lavora troppo velocemente.	• Lavorare più lentamente.
		• Nell'aggiungere alimenti non premere troppo fortemente sul pressino 1 .
	• È stata impostata una velocità errata.	• Impostare sull'interruttore On/Off 9 il livello di velocità I..
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“).
	• È stata impostata una velocità errata.	• Impostare sull'interruttore On/Off 9 il livello di velocità I.

Ricette

Bibita estiva

2 persone

Ingredienti

- 1 grosso pezzo di anguria
- 1 limone
- 4 mele, agrodolci
(per es. qualità "Jonagold" o "Jonathan")

Preparazione

1. Preparare l'anguria, il limone e le mele seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre il succo dell'anguria, del limone e delle mele.
3. Servire la bibita estiva fredda.

Bibita alla mela-pera-fragola

2 persone

Ingredienti

- 1 mela, verde (per es. qualità "Granny Smith")
- 3 piccole pere mature
- 10 fragole di grandezza media

Preparazione

1. Preparare la mela, le pere e le fragole seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Centrifugare il tutto con la centrifuga.
3. Mescolare i succhi e servire subito la bibita.

Bevanda energetica

2 persone

Ingredienti

- 2 mele, dolci (per es. qualità "Red Delicious")
- 2 grosse albicocche
- 1 grossa pera
- 250 ml di acqua minerale (gasata)
- un po' di ghiaccio pestato

Preparazione

1. Preparare le mele, le albicocche e le pere seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre il succo delle mele, delle albicocche e delle pere.
3. Mescolare i succhi e aggiungere l'acqua minerale.
4. Servire la bibita su ghiaccio pestato.

Bibita per la colazione

2 persone

Ingredienti

- 4 -5 carote
- 2 mele
- 1 cucchiaini di olio d'oliva

Preparazione

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

Bibita al melone

2 persone

Ingredienti

circa 1/3 di melone
1 mango
1 mela, agrodolce
(per es. qualità "Jonagold" o "Jonathan")
1 mela, verde (ad es. qualità "Granny Smith")

Preparazione

1. Preparare il melone, il mango e le mele seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre il succo prima dal melone, poi dal mango e dalle mele. Mescolare il tutto.

Bibita alla frutta dolce

2 persone

Ingredienti

1/2 melone
4 pesche
200 g di uva senza semi
6 mango

Preparazione

1. Preparare il melone, le pesche, l'uva e i mango seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre il succo dei frutti, uno dopo l'altro.
3. Mescolare i succhi e servire subito la bibita leggermente refrigerata.

Bibita all'ananas-mango

2 persone

Ingredienti

1/2 ananas
1/2 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 seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre prima il succo dall'ananas e poi dal mango.
3. Estrarre il succo dalla mela e dall'arancia.
4. Mescolare i succhi di frutta.
5. Aggiungere 2 cucchiaini di olio di germe di grano e mescolare tutto.

Bibita alla barbabietola rossa

2 persone

Ingredienti

1 barbabietola rossa
3 arance
2 cucchiaini di ribes

Preparazione

1. Preparare la barbabietola rossa, le arance e il ribes seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre il succo della barbabietola rossa, delle arance e del ribes e mescolare i succhi.

Bibita alla frutta e peperoni

2 persone

Ingredienti

2 peperoni gialli
3 arance
2 mele
2 pere
1/2 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. Estrarre i succhi uno dopo l'altro e servire subito la bibita.

Bibita alla pesca-pera-ananas

2 persone

Ingredienti

2 pesche
2 piccole pere
1/2 ananas

Preparazione

1. Preparare le pesche, le pere e l'ananas seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre i succhi uno dopo l'altro e servire subito la bibita.

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..

Introdução	14
Utilização correcta	14
Volume de fornecimento	14
Elementos de comando	14
Dados técnicos	14
Importantes indicações de segurança	15
Montar e operar o aparelho	17
Preparação dos frutos / legumes	17
Espremer	18
Esvaziamento do depósito para polpa e do filtro	18
Desmontagem do espremedor	19
Limpeza e tratamento	19
Armazenamento	20
Eliminação	20
Garantia e assistência técnica	20
Importador	20
Reparação	21
Receitas	22
Cocktail de verão	22
Cocktail de Maçã-Pêra-Morango	22
Cocktail energético.....	22
Cocktail de pequeno-almoço	22
Cocktail de melão.....	23
Cocktail doce de fruta.....	23
Cocktail de ananás e manga	23
Cocktail de beterraba	23
Cocktail de frutos e pimentos	24
Cocktail de Pêssego-Pêra-Ananás.....	24

Centrifugadora

Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo. Decidiu-se, assim, por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é constituinte deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, familiariza-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

Utilização correcta

O aparelho foi concebido para espremer frutos e legumes bem maduros e descascados. No aparelho poderá usar-se apenas bens alimentícios. Deve utilizar-se unicamente acessórios originais como descrito. Qualquer outra utilização ou alteração é considerada incorrecta, representando ainda grandes perigos de acidente. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados por uma utilização incorrecta. Não se adequa à utilização comercial. tem de permanecer desligado até o motor arrefecer.

Volume de fornecimento

Centrifugadora
Escova em nylon (no tampão)
Manual de instruções

Elementos de comando

Figura A:

- ❶ Tampão
- ❷ Abertura para enchimento
- ❸ Tampa
- ❹ Grampos
- ❺ Recipiente para sumo
- ❻ Bocal de saída do sumo
- ❼ Base do aparelho
- ❽ Cabo de alimentação com ficha
- ❾ Interruptor Ligar/Desligar (2 níveis de velocidade)
- ❿ Dispositivo de enrolamento do cabo
- ⓫ Recipiente (para polpa e pevides)

Figura B:

- ❿ Filtro
- ⓬ Eixo de accionamento
- ⓭ Escova em nylon (encontra-se no tampão aquando da entrega)

Figura A:

- ⓮ recipiente separado de recolha de sumo com separador de espuma (encontra-se no recipiente para a polpa da fruta)

Dados técnicos

Tensão de rede:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potência nominal:	450 W
Período de serviço	
temporário:	30 minutos
Classe de protecção:	II / 

Período de serviço temporário

O período de serviço temporário indica o tempo durante o qual se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e derivem danos. Após o período de serviço temporário, o aparelho

Importantes indicações de segurança

PERIGO - Choque elétrico!

- A tensão da fonte de alimentação tem de cumprir as indicações constantes da placa de características do aparelho.
- Cabos ou fichas de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- Aparelhos que não estejam a funcionar corretamente ou que apresentem danos devem ser imediatamente inspecionados e reparados pelo serviço de apoio ao cliente.
- Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados. Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca se molha nem fica húmido durante o funcionamento.

 Nunca mergulhe a base do aparelho em água ou noutros líquidos!

AVISO - Perigo de ferimentos!

- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual.
- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de ausência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- O aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Se o filtro em rotação estiver danificado, o aparelho não pode continuar a funcionar!
- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- O mecanismo de corte é muito afiado. Proceda com cuidado.
- Não utilize o aparelho se o filtro em rotação estiver danificado.
- Para evitar a ocorrência de ferimentos, certifique-se de que todas as peças foram introduzidas corretamente.

 Nunca coloque as suas mãos ou outros objetos no orifício de abastecimento ao trabalhar com o aparelho. Isto pode resultar em ferimentos graves ou danos do aparelho. Se não for possível retirar os pedaços de fruta através do calcador, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e abra o aparelho.

- Certifique-se de que a ficha está rapidamente acessível em caso de perigo e que o cabo de alimentação está disposto de modo a que não seja possível tropeçar no mesmo.
- Após a utilização, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. O aparelho só pode ser desmontado quando o motor parar completamente.
- Não toque em peças em rotação.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.

 Nunca utilize o aparelho:

- caso o filtro, o cabo de alimentação ou a ficha esteja danificado(a),
- em caso de falhas de funcionamento ou se o aparelho tiver sido danificado de outra forma ou sofrido uma queda. Entregue o aparelho ao serviço de apoio ao cliente para inspeção e reparação.
- A utilização de peças adicionais que não tenham sido recomendadas pelo fabricante do aparelho ou compradas no mesmo pode resultar em incêndios, choques elétricos ou ferimentos.

Siga os seguintes passos para proceder de forma segura:

- Em caso de perigo, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Esteja sempre atento! Preste sempre atenção ao que está a fazer e proceda de forma sensata. Nunca utilize o aparelho se não estiver concentrado ou não se sentir bem.
- Certifique-se de que o aparelho está montado de forma correta e que não faltam peças antes de o colocar em funcionamento. Colocar o aparelho em funcionamento apenas quando os gramplos estiverem fechados. Se os gramplos forem soltos durante o funcionamento, o aparelho para automaticamente.
- Após cada utilização da máquina de fazer sumos, certifique-se de que o interruptor Ligar/Desligar se encontra na posição "Desligar" ("0"). O motor tem de parar completamente antes de desmontar o aparelho.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.

Montar e operar o aparelho

- Antes da primeira utilização, limpe o aparelho como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- Selecione um local adequado para pousar o seu espremedor. Para um manuseamento optimizado recomendamos que coloque o aparelho de forma a que o cabo de alimentação esteja virado para trás, na direcção da tomada. Todos os elementos podem ser agora directa e facilmente operados:
 - à frente do interruptor Ligar/Desligar ⑨,
 - à esquerda do recipiente para a polpa e pevides ⑪
 - e no lado direito do bocal de saída do sumo ⑥.

Atenção:

Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha retirada da tomada, antes de montar o aparelho. Caso contrário, existe perigo de ferimentos.

1. Coloque o recipiente para sumo ⑤ na base do aparelho ⑦, de forma que os três bloqueios e o bocal de saída do sumo ⑥ encaixem nos entalhes.
2. Coloque o filtro ⑫ no eixo de acionamento ⑬ e pressione para baixo até encaixar de forma audível. Tenha em atenção o assentamento correto antes de prosseguir com a montagem.
3. Deslize o recipiente para polpa e pevides ⑪ sob a saída, a partir de baixo (ver página desdobrável).
4. Coloque a tampa ③ no recipiente para sumo ⑤, de forma que a abertura para enchimento ② assente sobre as lâminas de corte do filtro ⑫.
5. Certifique-se de que a tampa ③ encaixa bem no entalhe do recipiente para sumo ⑤. Levante os grampos ④ e engate estes nas saliências da tampa ③.
6. Pressione a parte inferior dos grampos ④ contra o aparelho, até engatarem.

7. Insira a placa do separador de espuma no recipiente separado de recolha de sumo ⑮ e coloque a tampa. Coloque o recipiente separado de recolha de sumo ⑮ junto ao aparelho, de modo a que a saída de sumo ⑥ alcance o recipiente separado de recolha de sumo ⑮.
8. Insira a ficha ⑧ na tomada.

Preparação dos frutos / legumes

- **Importante:** Utilize apenas frutos bem maduros; caso contrário, o filtro ⑫ pode ficar entupido. Tal implicaria uma nova limpeza do filtro ⑫.
- Lave ou descasque os frutos ou legumes que pretende espremer.
- Os grandes caroços devem ser sempre extraídos antes de introduzir os frutos.
- A fruta, tal como as maçãs e pêras, pode ser processada com casca e caroço. Remover outros caroços (pêssego, ameixas etc.), pevides maiores (melão etc.) e pés, de modo a evitar danos no aparelho.
- Os frutos de casca grossa (por ex. citrinos, melão, kiwi, beterraba) têm de ser sempre descascados.
- No caso das uvas é necessário cortar o pé.
- Corte os frutos ou legumes em pedaços que caibam na abertura para enchimento ②.

Nota:

As uvas passas não se adequam a este processo, uma vez que contêm pouco sumo. O ruibarbo ou outros legumes/a fruta fibrosos(a) não devem ser espremidos uma vez que as fibras podem entupir o espremedor.

Espremer

Atenção:

Não opere o espremedor durante mais de 30 minutos (período de serviço temporário), sem interrupção. Deixe o espremedor arrefecer após 30 minutos de funcionamento contínuo. Caso contrário, o aparelho pode ser danificado.

Atenção:

Não coloque as mãos ou objectos na abertura para enchimento ❷, enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Tal poderia levar a graves ferimentos físicos e/ou danos no espremedor.

1. Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar ❹.
Para fruta e legumes com muito sumo utilize o **nível de velocidade 1**.
Para fruta e legumes mais secos selecione o **nível de velocidade 2**.
2. Mantenha o tampão ❶ numa mão e introduza os pedaços de fruta ou de legumes na abertura para enchimento ❷ com a ajuda da outra mão. Utilize sempre o tampão ❶, para pressionar cuidadosamente a fruta/os legumes na abertura para enchimento ❷. Enquanto a fruta ou o legume estiver a ser processada(o), vá introduzindo mais pedaços. Não desligue o aparelho durante esta operação.

Nota:

Introduza as cenouras, uma de cada vez, na abertura para enchimento ❷: o lado das ervas da cenoura tem de estar voltado para baixo e a ponta da raiz para cima.

Nota:

De modo a evitar que a fruta se acumule na abertura para enchimento ❷, introduza-a apenas com o aparelho ligado. Se pedaços de frutos se tiverem acumulado na abertura para enchimento ❷ e não puderem ser removidos com a tampa ❶, proceda da seguinte forma, evitando danificar o aparelho:

- Desligue imediatamente o aparelho e retire a ficha ❸ da tomada.
- Solte os grampos ❹ e retire a tampa ❸.
- Remova os pedaços de frutos acumulados.
- Monte novamente o aparelho e prossiga.

3. Desligue o aparelho imediatamente após ter processado toda a fruta.

Atenção:

Limpe regularmente o bocal de saída do sumo ❻ e o recipiente para sumo ❺, bem como após cada utilização de modo a evitar o entupimento do bocal de saída do sumo ❻ e/ou danos no aparelho.

Esvaziamento do depósito para polpa e do filtro

Pode continuar a espremer até o recipiente para a polpa e pevides ❾ encher.

Atenção:

Retire a ficha da tomada enquanto esvazia o filtro ❿. Isto evita um arranque inadvertido do motor.

Quando o sumo começar repentinamente a engrossar, ou quando se aperceber que a rotação do motor está mais lenta, o filtro ❿ tem de ser esvaziado. Depois de ter removido a polpa, monte novamente o aparelho.

Desmontagem do espremedor

Se pretender desmontar o espremedor, por ex. para o limpar, proceda da seguinte forma:

1. Retire a ficha da tomada ❸.
2. Abra os grampos ❹.
3. Retire a tampa ❸ com o tampão ❶.
4. Erga cuidadosamente o recipiente para sumo ❺. O filtro ❶ solta-se assim do eixo de accionamento ❸. Pode remover agora o filtro ❶ do recipiente para sumo ❺.

Limpeza e tratamento

Atenção:

Retire sempre a ficha da tomada antes de inserir ou remover acessórios, e antes de limpar o aparelho. Todas as peças do aparelho e acessórios têm de ser limpos regularmente, e após cada utilização, de restos de frutos e pevides, de modo a evitar o entupimento do bocal de saída do sumo e/ou danos no aparelho.

Nota:

Não utilize produtos de limpeza agressivos para limpar o espremedor. O aparelho e respectivos componentes não podem ser limpos em água a ferver.

Atenção:

Não mergulhe o motor/base do aparelho ❶ em água ou em qualquer outro líquido, de modo a evitar choques eléctricos.

- Desligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar ❾.
- Deve eliminar-se imediatamente sujidades ou restos de sumo, uma vez que as manchas da fruta, com o tempo, se tornam de difícil remoção.

- Limpe a tampa e o cabo com um pano ligeiramente humedecido.
- Limpe o tampão ❶, o recipiente para sumo ❺, o recipiente de recolha de sumo separado ❻, tampa de caixa ❸ e o recipiente para a polpa da fruta e bagaço ❶ em água com sabão quente e enxagúe bem.

O tampão ❶, o recipiente para sumo ❺, a tampa da caixa ❸, o recipiente separado de recolha de sumo ❻ e o recipiente para a polpa de fruta ❶ são adequados para a máquina de lavar louça. Para limpar o filtro ❶, utilize a escova de nylon fornecida ❶:

- Rode a tampa do tampão ❶ de forma a que a seta fique direccionada para o fecho aberto  no corpo do tampão. Pode remover agora a tampa. No interior do tampão ❶ encontra-se uma escova em nylon ❶. De modo a fechar novamente a tampa, coloque-a de forma a que a seta fique direccionada para o fecho aberto . Depois rode-a de forma a que a seta fique direccionada para o fecho fechado . A tampa está agora fechada.
- Mantenha o filtro ❶ (com a parte inferior virada para baixo) sob água corrente e limpe-o com uma escova em nylon ❶.

Descolorações:

- Alguns frutos ou legumes podem descorar as peças do espremedor. Tal não é prejudicial nem altera o funcionamento do aparelho.

Armazenamento

Se não utilizar o espremedor durante algum tempo, enrole o cabo no dispositivo de enrolamento do cabo 10 na parte inferior do espremedor.

Eliminação



Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto foi submetido à directiva europeia 2012/19/EU.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Tenha atenção aos regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição.

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.

Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 104378

Horário de atendimento da linha de apoio:

Segunda a sexta das 8:00 horas – 20:00 horas (HEC)

Importador

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

Reparação

Problema	Possíveis causas	Soluções possíveis
O aparelho não funciona.	• A ficha ❸ não está ligada.	• Ligue o aparelho a uma tomada.
	• O aparelho não está ligado.	• Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar ❹.
	• Os grampos ❷ não estão bloqueados.	• Bloqueie os grampos ❷.
O motor mantém-se imobilizado ao espremer, ou trabalha lenta ou irregularmente.	• O filtro ❶ está entupido.	• Desligue imediatamente o espremedor e retire a ficha ❸ da tomada. Remova a obstrução (ver capítulo "Espremer").
A polpa está demasiado húmida, libertando pouco sumo.	• A sua velocidade de trabalho é demasiado elevada.	• Trabalhe lentamente.
	• O filtro ❶ está entupido.	• Limpe o filtro ❶ (ver capítulo "Limpeza e conservação").
O sumo verte entre o rebordo da tampa ❺ e o recipiente para sumo ❷.	• A sua velocidade de trabalho é demasiado elevada.	• Trabalhe lentamente.
	• O filtro ❶ ou o recipiente para sumo ❷ está entupido.	• Limpe o filtro ❶ e o recipiente para sumo ❷ (ver capítulo "Limpeza e conservação").
	• Está ajustado um nível de velocidade incorrecto.	• Com o interruptor de ligar/desligar ❹ ajuste o nível de velocidade I
O sumo salta pelo bocal de saída do sumo ❸.	• A sua velocidade de trabalho é demasiado elevada.	• Trabalhe lentamente.
	• Está ajustado um nível de velocidade incorrecto.	• Ao empurrar, não exerça demasiada pressão sobre o tampão ❶.
		• Com o interruptor de ligar/desligar ❹ ajuste o nível de velocidade I
Durante a operação, o sumo escorre pela base do aparelho ❹.	• O filtro ❶ ou o bocal de saída do sumo ❸ está entupido.	• Limpe o filtro ❶ e o bocal de saída do sumo ❸ (ver capítulo "Limpeza e conservação").
	• Está ajustado um nível de velocidade incorrecto.	• Com o interruptor de ligar/desligar ❹ ajuste o nível de velocidade I

Receitas

Cocktail de verão

2 pessoas

Ingredientes

- 1 pedaço grande de melancia
- 1 limão
- 4 maçãs, semi-ácidas
(por ex. "Jonagold" ou "Jonathan")

Preparação

1. Prepare a melancia, o limão e as maçãs de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema a melancia, o limão e as maçãs.
3. Sirva a bebida de verão fresca.

Cocktail de Maçã-Pêra-Morango

2 pessoas

Ingredientes

- 1 maçã, verde (por ex. "Granny Smith")
- 3 pêras pequenas e maduras
- 10 morangos médios

Preparação

1. Prepare a maçã, as pêras e os morangos de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema tudo com o espremedor.
3. Misture os sumos e sirva a bebida de imediato.

Cocktail energético

2 pessoas

Ingredientes

- 2 maçãs, doces (por ex. "Red Delicious")
- 2 alperces grandes
- 1 pêra grande
- 250 ml de água mineral (com gás)
- um pouco de gelo picado

Preparação

1. Prepare as maçãs, os alperces e a pêra de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema as maçãs, os alperces e a pêra.
3. Misture os sumos e adicione a água mineral.
4. Sirva a bebida com gelo picado.

Cocktail de pequeno-almoço

2 pessoas

Ingredientes

- 4-5 cenouras
- 2 maçãs
- 1 colher de chá de azeite

Preparação

1. Prepare as cenouras e maçãs de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema primeiro as cenouras e depois as maçãs.
3. Adicione o azeite.
4. Misture tudo bem.

Cocktail de melão

2 pessoas

Ingredientes

- cerca de 1/3 de melão
- 1 manga
- 1 maçã, semi-ácida
(por ex. "Jonagold" ou "Jonathan")
- 1 maçã, verde (por ex. "Granny Smith")

Preparação

1. Prepare o melão, a manga e as maçãs de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema primeiro o melão, depois a manga e a maçã. Misture tudo.

Cocktail doce de fruta

2 pessoas

Ingredientes

- 1/2 melão
- 4 pêssegos
- 200 g de uvas sem grainha
- 6 mangas

Preparação

1. Prepare o melão, os pêssegos, as uvas e as mangas de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema os frutos sucessivamente.
3. Misture os sumos e sirva a bebida fresca.

Cocktail de ananás e manga

2 pessoas

Ingredientes

- 1/2 ananás
- 1/2 manga
- 1 maçã
- 1 laranja
- 2 colheres de chá de óleo de gérmen de trigo

Preparação

1. Prepare o ananás, a manga, a maçã e a laranja de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema primeiro o ananás, depois a manga.
3. Esprema a maçã e a laranja.
4. Misture os sumos.
5. Adicione 2 colheres de chá de óleo de gérmen de trigo e misture tudo.

Cocktail de beterraba

2 pessoas

Ingredientes

- 1 beterraba
- 3 laranjas
- 2 colheres de sopa de groselhas

Preparação

1. Prepare a beterraba, as laranjas e as groselhas de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema a beterraba, as laranjas e as groselhas e misture os sumos.

Cocktail de frutos e pimentos

2 pessoas

Ingredientes

- 2 pimentos amarelos
- 3 laranjas
- 2 maçãs
- 2 pêras
- 1/2 romã

Preparação

1. Prepare os pimentos, as laranjas, as maçãs, as pêras e a romã de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema tudo e sirva o sumo de imediato.

Cocktail de Pêssego-Pêra-Ananás

2 pessoas

Ingredientes

- 2 pêssegos
- 2 pêras pequenas
- 1/2 ananás

Preparação

1. Prepare os pêssegos, as pêras e o ananás de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema tudo e sirva o sumo de imediato.

Nota

Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Adicione a estas sugestões de receitas a sua experiência pessoal.

CONTENT	PAGE
Introduction	26
Intended Application	26
Items supplied	26
Operating Elements	26
Technical data	26
Important safety instructions	27
Assembling and operating the appliance	29
Preparing the fruits/vegetables	29
Juicing	30
Emptying the pulp container and the filter	30
Disassembly of the juice extractor	31
Cleaning and Care	31
Storage	32
Disposal	32
Warranty and Service	32
Importer	32
Troubleshooting	33
Recipes	34
Summer drink.....	34
Apple-pear-strawberry drink	34
Energy drink.....	34
Breakfast drink.....	34
Honeydew melon drink	35
Sweet fruit drink	35
Pineapple-mango drink.....	35
Beetroot drink	35
Fruit-bell pepper drink.....	36
Peach-pear-pineapple drink	36

Juicer

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Application

The appliance is both intended and suitable for the juicing of well ripened and peeled fruits and vegetables. Only foodstuffs may be processed with the appliance. Only the original attachments and accessories, as described herein, may be used. Any other use or modification is considered improper use and brings with it the great risk of serious accidents. The manufacturer declines to accept responsibility for damage(s) arising out of usage that is contrary to the instructions specified below. Not for commercial use.

Items supplied

Juicer
Nylon brush (in the stodger)
Operating instructions

Operating Elements

Figure A:

- ❶ Stodger
- ❷ Loading shaft
- ❸ Housing lid
- ❹ Clasps
- ❺ Juice container
- ❻ Juice outlet
- ❼ Appliance base
- ❽ Power cable with plug
- ❾ On/Off switch (2 speed levels)
- ❿ Cable rewind
- ⓫ Container (for fruit pulp and vegetable mash)

Figure B:

- ❿ Filter
- ⓫ Drive shaft
- ⓬ Nylon brush (in the stodger on delivery)

Figure A:

- ❿ separate juice collector with foam separator (on delivery, packed in the container for pulp and mash)

Technical data

Mains voltage: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated power: 450 W
CO time: 30 Minutes
Protection class: II / 

CO Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. After the appliance has run for this period it must be switched off until the motor has cooled itself down.

Important safety instructions

DANGER – risk of electrical shock!

- The voltage of the power source must correspond with the details given on the type plate of the appliance.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by a qualified 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. Take steps to ensure 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 not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance shall not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- If the rotating filter is damaged, the appliance may not be used!
- Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains power.
- The cutter is extremely sharp! Handle it with great 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 can lead to severe injuries or damage to the appliance. If it is not possible to remove pieces of fruit using the stodger, switch off the appliance 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.
- After use, switch the appliance off and unplug it. The appliance may not be dismantled until the motor is at a complete standstill.
- Never attempt to touch rotating parts.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Set up the appliance in a stable location.

** *Never use the appliance:***

- if the filter, mains cable or plug are damaged,
- in the event of any malfunctions or if it has been damaged in any other way or has been dropped. Have the appliance checked or repaired by Customer Service.
- The use of accessories not recommended or sold by the manufacturer can cause a fire, electric shock or injury.

Tips for safe handling:

- 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. Do not use the appliance if you are distracted or feeling unwell.
- Ensure that the appliance is completely assembled before using it for the first time. The appliance cannot be operated until the clasps are closed. If the clasps come open during operation, the appliance stops automatically.
- After every use of the juicer, ensure that the on/off switch is in the "OFF" position ("0"). The motor must be at a complete standstill before you begin dismantling the appliance.
- Do not use the appliance outdoors.

Assembling and operating the appliance

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

Warning:

Ensure that the appliance is switched off and the plug removed from the wall socket before assembling the appliance. If you do not, there is a great risk that you could injure yourself.

1. Place the juice container ⑤ on the appliance base ⑦, so that the three detents and the juice outlet ⑥ are securely engaged in the recesses.
2. Place the filter ⑫ on the drive shaft ⑬ and press it down so that it perceptibly engages. Ensure that it is firmly seated before continuing with the assembly.
3. Slide the container for fruit pulp and vegetable mash ⑪ from below under the ejection shaft (see fold-out page).
4. Place the housing lid ③ on the juice container ⑤ so that the loading shaft ② is seated above the cutters in the filter ⑫.
5. Ensure that the housing lid ③ is seated firmly in the recesses of the juice container ⑤. Lift the clasps ④ and clip them into the notches on the housing lid ③.
6. Press the lower part of the clasps ④ against the appliance until they engage.

7. Push the foam separator plate in the separate juice collector ⑮ and then put the lid on. Place the separate juice collector ⑮ next to the appliance so that the juice outlet ⑥ projects into the juice collector ⑮.
8. Insert the power cable with plug ⑧ into the wall socket.

Preparing the fruits/vegetables

- **Important:** Use only well ripened fruit, as otherwise the filter ⑫ could become quickly 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.
- Stone fruit (such as apples, pears) can be processed with the skin and seed centres. 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, beets) must always be peeled first.
- The main stalk is to be removed from grapes.
- Cut the fruit or vegetables into pieces that are sized to fit into the loading shaft ②.

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 block the juice extractor.

Juicing

Warning:

DO NOT operate the juice extractor for longer than 30 minutes (CO-Time) without a break. After 30 minutes of continuous use allow the juice extractor to cool down. Otherwise the appliance could be damaged.

Warning:

NEVER insert your hands or other objects into the loading shaft ② when working with the appliance. This could lead to grave personal injuries and/or serious damage to the appliance.

1. Switch the appliance on at the On/Off switch ⑨.
For juicing fruit/vegetables that contain a lot of liquid, use **speed level 1**. For drier fruit/vegetables, select **speed level 2**.
2. Hold the stodger ① in one hand and feed the fruit and vegetable pieces with the other hand into the loading shaft ②. ALWAYS use the stodger ① to carefully press the fruit/vegetable pieces into the loading shaft ②. Whilst the loaded fruit/vegetables are being processed, insert further pieces into the loading shaft. Do not switch the appliance off.

Note:

Add carrots one after the other into the loading shaft 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 loading shaft ②, only fill it when the appliance is switched on. Should fruit or vegetable pieces become stuck in the loading shaft ② and they cannot be promptly freed with the stodger ①, proceed as follows to avoid damage to the appliance:

- Immediately switch the appliance off and remove the power cable with plug ⑧ from the wall socket.
 - Loosen the clasps ④ and remove the housing lid ③.
 - Remove the fruit or vegetable pieces causing the blockage.
 - Reassemble the appliance and continue with juice extraction.
3. Always switch the appliance off immediately after all of the fruit/vegetables have been processed.

Warning:

To avoid blockage of the juice outlet ⑥ and/or damage to the appliance, regularly clean the juice outlet ⑥ and juice container ⑤, and always after every usage.

Emptying the pulp container and the filter

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

Warning:

Remove the plug from the power source when emptying the filter ⑫. This prevents an unintended starting of the motor.

When the extracted juices suddenly become thicker, or when you hear that the motor is running slower, the filter ⑫ must be emptied. When you have removed the fruit pulp/vegetable mash, reassemble the appliance.

Disassembly of the juice extractor

If you wish to disassemble the juice extractor, e.g. to clean it, proceed as follows:

1. Remove the power cable with plug ⑧ from the wall socket.
2. Open the clasps ④.
3. Remove the housing lid ③ with the stodger ①.
4. Carefully lift up the juice container ⑤. With this, the filter ⑫ releases itself from the drive shaft ⑬. You can now take the filter ⑫ out of the juice container ⑤.

Cleaning and Care

Warning:

ALWAYS remove the power plug from the wall socket before removing or installing accessories and before cleaning the appliance. To avoid blockage of the juice outlet and/or damage to the appliance, all appliance and ancillary parts must be regularly, and after every use, cleaned free of fruit pulp and vegetable mash.

Note:

DO NOT use any aggressive cleaning agents to clean the juice extractor. The appliance and its ancillaries may not be cleaned in boiling water.

Warning:

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

- Switch the appliance off at the On/Off switch ⑨.
- Soiling or overflowing fruit juices should be cleared away immediately, as fruit stains are difficult to remove later.

- For cleaning the appliance housing and the power cable, use a cloth that is only lightly moistened.
- Clean the stodger ①, the juice container ⑤, the separate juice catchment container ⑮, the housing cover ③ and the container for pulp and pomace ⑪ in warm soapy water then rinse them off carefully.

The stodger ①, the juice container ⑤, the housing lid ③, the separate juice collector ⑮ and the container for fruit pulp and vegetable mash ⑪ are suitable for cleaning in a dishwasher and can be cleaned there. To clean the filter ⑫, use the supplied nylon brush ⑭:

- Turn the lid of the stodger ① until the arrow points to the opened lock  on the stodger shaft. You can now remove it. The nylon brush ⑭ is inside the stodger ①. To re-close the lid, place it on the stodger 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.
- Hold the filter ⑫ (with the underside upwards) under running water and clean it with the nylon brush ⑭.

Colouring:

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

Storage

If you do not intend to use the juice extractor for an extended period, wrap the cable around the cable rewind **10** on the underside of the appliance.

Disposal



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

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your local waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

(GB) Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 104378

(MT) Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 104378

Hotline availability:

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

Importer

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

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Possible solutions
The appliance does not function.	• The power plug 8 is not connected.	• Connect the appliance to a power socket.
	• The appliance is not switched on.	• Switch the appliance on with the On/Off switch 9 .
	• The clasps 4 are not secured.	• Secure the clasps 4 .
The motor stays still while juicing or it turns noticeably slow or unregularly.	• The filter 12 is blocked.	• Immediately switch the appliance off and disconnect the power plug 8 . Eliminate the blockage (see chapter "Juicing").
The vegetable mash is moist and you obtain too little juice.	• You are working too fast.	• Work a little slower.
	• The filter 12 is blocked.	• Clean the filter 12 (see chapter "Cleaning and Care").
The juice wells out between the edge of the housing lid 3 and the juice container 5 .	• You are working too fast.	• Work a little slower.
	• The filter 12 or the juice outlet 5 is blocked.	• Clean the filter 12 and the juice container 5 (see chapter "Cleaning and Care").
	• The wrong speed setting has been selected.	• Select speed setting I at the On/Off switch 9 .
The juice sprays from the juice outlet 6 .	• You are working too fast.	• Work a little slower.
		• Do not press so hard with the stodger 1 when inserting more product.
	• The wrong speed setting has been selected.	• Select speed setting I at the On/Off switch 9 .
During the processing juice runs down from the appliance base 7 .	• The filter 12 or the juice outlet 6 is blocked.	• Clean the filter 12 and the juice outlet 6 (see chapter "Cleaning and Care").
	• The wrong speed setting has been selected.	• Select speed setting I at the On/Off switch 9 .

Recipes

Summer drink

2 people

Ingredients

- 1 large slice of watermelon
- 1 lemon
- 4 apples, sweet-sour
(e.g. "Jonagold" or "Jonathan")

Preparation

1. Prepare the watermelon, lemon and apples as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice the watermelon, the lemon and the apples.
3. Serve the summer drink cool.

Apple-pear-strawberry drink

2 people

Ingredients

- 1 apple, green (e.g. "Granny Smith")
- 3 small, ripe pears
- 10 medium-sized strawberries

Preparation

1. Prepare the apple, pears and strawberries as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice everything using the juicer.
3. Mix the juices together and serve the drink immediately.

Energy drink

2 people

Ingredients

- 2 apples, sweet (e.g. "Red Delicious")
- 2 large apricots
- 1 large pear
- 250 ml of mineral water (carbonated)
- a little crushed ice

Preparation

1. Prepare the apples, apricots and pear as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice the apples, apricots and the pear.
3. Mix the juices together and then add the mineral water.
4. Serve the drink on the crushed ice.

Breakfast drink

2 people

Ingredients

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

Preparation

1. Prepare the carrots and apples as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice the carrots first and then the apples.
3. Add the olive oil.
4. Stir everything well.

Honeydew melon drink

2 people

Ingredients

approx. 1/3 honeydew melon
1 mango
1 apple, sweet-sour
(e.g. "Jonagold" or "Jonathan")
1 apple, green (e.g. "Granny Smith")

Preparation

1. Prepare the melon, mango and apples as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice the melon first, then the mango and finally the apples. Stir everything together.

Sweet fruit drink

2 people

Ingredients

1/2 honeydew melon
4 peaches
200 g seedless grapes
6 mangoes

Preparation

1. Prepare the honeydew melon, the peaches, the grapes and the mangoes as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice the fruits one after the other.
3. Mix the juices together and serve the drink slightly cooled.

Pineapple-mango drink

2 people

Ingredients

1/2 pineapple
1/2 mango
1 apple
1 orange
2 tsp. wheat germ oil

Preparation

1. Prepare the pineapple, the mango, the apple and the orange as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
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. wheat germ oil and stir everything well.

Beetroot drink

2 people

Ingredients

1 beetroot
3 oranges
2 tbsp. currants

Preparation

1. Prepare the beetroot, oranges and currants as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice the beetroot, the oranges and the currants and then mix the juices well.

Fruit-bell pepper drink

2 people

Ingredients

- 2 yellow bell peppers
- 3 oranges
- 2 apples
- 2 pears
- 1/2 grapefruit

Preparation

1. Prepare the bell peppers, oranges, apples, pears and grapefruit as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice all the ingredients one after the other and serve the juice immediately.

Peach-pear-pineapple drink

2 people

Ingredients

- 2 peaches
- 2 small pears
- 1/2 pineapple

Preparation

1. Prepare the peaches, pears and pineapple as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice all the ingredients one after the other and serve the juice immediately.

Note

These recipes are provided subject to change. All ingredients and preparation information are guidelines. Enhance these recipe suggestions in accordance with your own experience.

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

Einleitung	38
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	38
Lieferumfang	38
Bedienelemente	38
Technische Daten	38
Sicherheitshinweise	39
Gerät zusammenbauen und bedienen	41
Vorbereitung der Früchte / Gemüse	41
Entsaften	42
Entleerung des Fruchtfleischbehälters und des Filters	42
Demontage des Entsafters	43
Reinigung und Pflege	43
Aufbewahrung	44
Entsorgen	44
Garantie und Service	44
Importeur	44
Fehlerbehebung	45
Rezepte	46
Sommer-Drink	46
Apfel-Birne-Erdbeer-Drink	46
Energie-Drink	46
Frühstücks-Drink	46
Honigmelonen-Drink	47
Süßer Frucht-Drink	47
Ananas-Mango-Drink	47
Rote Bete-Drink	47
Früchte-Paprika-Drink	48
Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink	48

Entsafter

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. Nicht für gewerblichen Einsatz.

Lieferumfang

Entsafter
Nylonbürste (im Stopfer)
Bedienungsanleitung

Bedienelemente

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 Nylonbürste (befindet sich bei Auslieferung im Stopfer)

Abbildung A:

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

Technische Daten

Netzspannung: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung: 450 W
KB-Zeit: 30 Minuten
Schutzklasse: II / 

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.
- 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 niemals:

- wenn Filter, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind,
- im Falle von Fehlfunktionen, oder wenn es in anderer Weise beschädigt wurde oder herunter gefallen ist. Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur an den Kundendienst.
- 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 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.

Achtung:

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist, bevor Sie das Gerät zusammensetzen. Ansonsten besteht die Gefahr, dass Sie sich verletzen.

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 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.

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

Achtung:

Betreiben Sie den Entsafter nie länger als 30 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung. Lassen Sie den Entsafter nach 30 Minuten Dauerbetrieb abkühlen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.

Achtung:

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.

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**.
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 Möhren eine nach der anderen in den Einfüllschacht **2** ein: der Krautansatz der Möhre 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:

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.

Achtung:

Ziehen Sie den Netzstecker, 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

Achtung:

Ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Zubehörteile aufgesetzt oder abgenommen werden, und bevor Sie das Gerät reinigen. Alle Geräte- und Zubehörteile müssen regelmäßig und nach jedem Gebrauch von Fruchttresten und Fruchtresten gereinigt werden, um ein Verstopfen des Fruchtsaftauslaufes und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Hinweis:

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um den Entsafter zu säubern. Das Gerät und dessen Bestandteile dürfen nicht in kochendem Wasser gereinigt werden.

Achtung:

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

- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **9** aus.
- Verschmutzungen oder überlaufender Fruchtsaft sind umgehend zu beseitigen, da sich Obstflecken später nur schwierig entfernen lassen.

- Reinigen Sie das Gerätegehäuse und das Netzkabel mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch.
- Reinigen Sie Stopfer **1**, den Saftbehälter **5**, den separaten Saftauffangbehälter **15**, Gehäusedeckel **3** und den Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11** in warmem Seifenwasser und spülen Sie diese sorgfältig ab.

Der Stopfer **1**, der Saftbehälter **5**, der Gehäusedeckel **3**, der separate Saftauffangbehälter **15** und der Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11** sind spülmaschinene geeignet und können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um den Filter **12** zu reinigen, benutzen Sie die mitgelieferte Nylonbürste **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 Nylonbürste **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 Nylonbürste **14**.

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.

Entsorgen



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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

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

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

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

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

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 104378

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 104378

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 104378

Erreichbarkeit Hotline:

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

Importeur

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

Fehlerbehebung

Problem	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.

Rezepte

Sommer-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1 großes Stück Wassermelone
- 1 Zitrone
- 4 Äpfel, süß-säuerlich
(z.B. "Jonagold" oder "Jonathan")

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Wassermelone, die Zitrone und die Äpfel gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie die Wassermelone, die Zitrone und die Äpfel.
3. Servieren Sie den Sommer-Drink gekühlt.

Apfel-Birne-Erdbeer-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1 Apfel, grün (z.B. "Granny Smith")
- 3 kleine, reife Birnen
- 10 mittelgroße Erdbeeren

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Apfel, die Birnen und die Erdbeeren gemäß der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie alles mit dem Entsafter.
3. Vermischen Sie die Säfte und servieren Sie den Drink sofort.

Energie-Drink

2 Personen

Zutaten

- 2 Äpfel, süß (z.B. "Red Delicious")
- 2 große Aprikosen
- 1 große Birne
- 250 ml Mineralwasser (kohensäurehaltig)
- etwas zerstoßenes Eis

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Äpfel, die Aprikosen und die Birne gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie die Äpfel, die Aprikosen und die Birne.
3. Vermischen Sie die Säfte und geben Sie das Mineralwasser hinzu.
4. Servieren Sie den Drink auf zerstoßenem Eis.

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.

Honigmelonen-Drink

2 Personen

Zutaten

- ca. 1/3 Honigmelone
- 1 Mango
- 1 Apfel, süß-säuerlich
(z.B. "Jonagold" oder "Jonathan")
- 1 Apfel, grün (z.B. "Granny Smith")

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Melone, die Mango und die Äpfel gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie zuerst die Melone, dann die Mango und die Äpfel. Verrühren Sie alles.

Süßer Frucht-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1/2 Honigmelone
- 4 Pfirsiche
- 200 g kernlose Trauben
- 6 Mangos

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Honigmelone, die Pfirsiche, die Trauben und die Mangos gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie die Früchte nacheinander.
3. Mischen Sie die Säfte und servieren Sie den Drink leicht gekühlt.

Ananas-Mango-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1/2 Ananas
- 1/2 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
- 1/2 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.

Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink

2 Personen

Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 2 kleine Birnen
- 1/2 Ananas

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Pfirsiche, die Birnen und die Ananas gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie alles nacheinander und servieren Sie den Saft sofort.

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

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

10 / 2014 · Ident.-No.: SFE450C1102014-1

IAN 104378