

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

PDF
online

LICUADORA CENTRIFUGA PER FRUTTA E VERDURA SFE 450 C1

ES

LICUADORA

Instrucciones de uso

PT

CENTRIFUGADORA

Manual de instruções

DE AT CH

ENTSAFTER

Bedienungsanleitung

IT MT

CENTRIFUGA PER FRUTTA E VERDURA

Istruzioni per l'uso

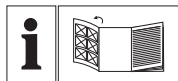
GB MT

JUICER

Operating instructions

IAN 273187

ES IT
PT



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.

PT

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

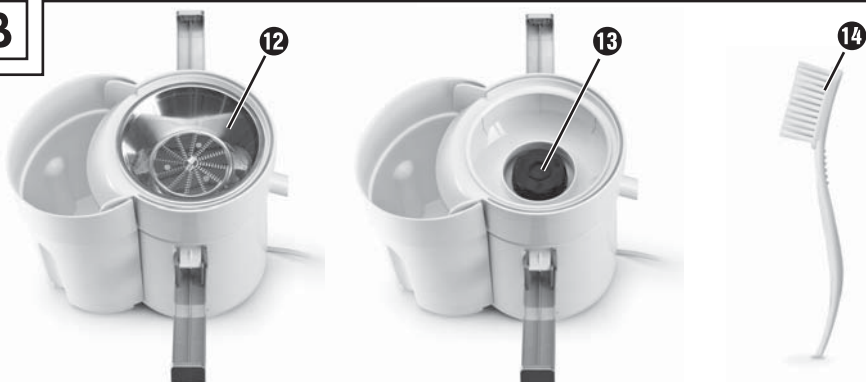
GB MT

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	19
PT	Manual de instruções	Página	37
GB / MT	Operating instructions	Page	55
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

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	6
Preparación de la fruta/verdura.....	7
Licuada.....	8
Vaciado del recipiente para la pulpa y del filtro	10
Desmontaje de la licuadora.....	10
Limpieza y mantenimiento.....	11
Almacenamiento.....	12
Eliminación de fallos.....	12
Desecho	13
Garantía y asistencia técnica.....	14
Importador	14
Recetas.....	15
Zumo de verano	15
Zumo de manzana, pera y fresa.....	15
Bebida energética	15
Zumo para el desayuno	16
Zumo de melón de oro	16
Zumo dulce de frutas.....	17
Zumo de piña y mango.....	17
Zumo de remolacha roja.....	17
Zumo de frutas y pimientos	18
Zumo de melocotón, pera y piña	18

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 no es apto para su uso 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
- ⓫ Eje de accionamiento
- ⓬ Cepillo de nailon (se suministra dentro del compactador)

Figura A:

- ⓭ Recipiente separado para el zumo con colador de espuma (se suministra en el recipiente para la pulpa y restos)

Características técnicas

Tensión nominal	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	450 W
Duración del funcionamiento corto	30 minutos
Clase de protección	II/□

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.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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.
 - ▶ 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 ❸ 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 ❹.
 - A la izquierda, el recipiente para la pulpa y restos ❶.
 - Y, a la derecha, la boquilla de salida del zumo ❷.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Asegúrese de que el aparato esté desconectado y de que la clavija de red esté desenchufada antes de montar el aparato.
- 1) Coloque el recipiente para el zumo ❺ sobre la base del aparato ❷ de forma que las tres piezas de bloqueo y la boquilla de salida del zumo ❻ encastren 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 colador de espuma 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.

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.

Licrado

¡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 30 minutos (funcionamiento corto) sin interrupción. Después de un funcionamiento continuo de 30 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	Nivel de velocidad
Tomate	1
Melón	1
Sandía	1
Melocotón (sin hueso)	1
Kiwi (pelado)	1
Pera (sin corazón)	1
Albaricoque (sin hueso)	1
Pepino (pelado)	1
Piña (pelada)	2
Naranja (pelada)	2
Zanahoria	2
Manzana	2
Brócoli	2
Hinojo	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 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 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 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 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.
- Sumerja el compactador **1**, el recipiente para el zumo **5**, el recipiente separado para el zumo **15**, la tapa de la carcasa **3** y el recipiente para la pulpa y restos **11** en agua jabonosa caliente y aclárelos cuidadosamente.

INDICACIÓN

- ▶ El compactador **1**, el recipiente para el zumo **5**, la tapa de la carcasa **3**, el recipiente separado para el zumo **15** y el recipiente para la pulpa y restos **11** pueden lavarse en el lavavajillas.

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.

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.
	El nivel de velocidad es demasiado alto.	No presione con demasiada fuerza el compactador ① al empujar la fruta.
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.



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

Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y examinado en profundidad antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de asistencia técnica. Este es el único modo de garantizar un envío gratuito.

INDICACIÓN

- La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas de desgaste o los daños sufridos en las piezas frágiles (p. ej., el interruptor o las pilas).

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 pierde su validez.

Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía. La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio rige también para 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 o, como muy tarde, dos días después de la fecha de compra.

Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía está sujeta a costes.

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@idl.es

IAN 273187

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:

de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recetas

Zumo de verano

2 personas

Ingredientes

- 1 trozo grande de sandía
- 1 limón
- 4 manzanas agri dulces (p. ej., "Jonagold" o "Jonathan")

Preparación

- 1) Prepare la sandía, el limón y las manzanas según las indicaciones de las instrucciones de uso de la licuadora.
- 2) Licue la sandía, el limón y las manzanas.
- 3) Sirva el zumo de verano frío.

Zumo de manzana, pera y fresa

2 personas

Ingredientes

- 1 manzana verde (p. ej., "Granny Smith")
- 3 peras pequeñas y maduras
- 10 fresas medianas

Preparación

- 1) Prepare la manzana, las peras y las fresas según las indicaciones de las instrucciones de uso de la licuadora.
- 2) Licue todo con la licuadora.
- 3) Mezcle los zumos y sirva la bebida inmediatamente.

Bebida energética

2 personas

Ingredientes

- 2 manzanas dulces (p. ej., "Red Delicious")
- 2 albaricoques grandes
- 1 pera grande
- 250 ml de agua mineral (carbonatada)
- Un poco de hielo picado

Preparación

- 1) Prepare las manzanas, los albaricoques y la pera según las indicaciones de las instrucciones de uso de la licuadora.
- 2) Licue las manzanas, los albaricoques y la pera.
- 3) Mezcle los zumos y añada el agua mineral.
- 4) Sirva la bebida sobre el hielo picado.

Zumo para el desayuno

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de melón de oro

2 personas

Ingredientes

- Aprox. $\frac{1}{3}$ de melón de oro
- 1 mango
- 1 manzana agri dulce (p. ej., "Jonagold" o "Jonathan")
- 1 manzana verde (p. ej., "Granny Smith")

Preparación

- 1) Prepare el melón, el mango y las manzanas según las indicaciones de las instrucciones de uso de la licuadora.
- 2) Licue primero el melón y, después, el mango y las manzanas. Mézclelo todo.

Zumo dulce de frutas

2 personas

Ingredientes

- ½ melón de oro
- 4 melocotones
- 200 g de uvas sin pepitas
- 6 mangos

Preparación

- 1) Prepare el melón, los melocotones, las uvas y los mangos según las indicaciones de las instrucciones de uso de la licuadora.
- 2) Licue las frutas de forma consecutiva.
- 3) Mezcle los zumos y sirva la bebida ligeramente fría.

Zumo de piña y mango

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 las indicaciones de las instrucciones de uso 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

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de frutas y pimientos

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 las indicaciones de las instrucciones de uso de la licuadora.
- 2) Licue las frutas consecutivamente y sirva el zumo de inmediato.

Zumo de melocotón, pera y piña

2 personas

Ingredientes

- 2 melocotones
- 2 peras pequeñas
- ½ piña

Preparación

- 1) Prepare los melocotones, las peras y la piña según las indicaciones de las instrucciones de uso de la licuadora.
- 2) Licue las frutas consecutivamente y sirva el zumo de inmediato.

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	20
Uso conforme	20
Volume della fornitura	20
Descrizione dell'apparecchio	21
Dati tecnici	21
Indicazioni di sicurezza	22
Montaggio e uso dell'apparecchio	24
Preparazione della frutta / verdura	25
Centrifuga	26
Svuotamento del contenitore della polpa e del filtro	28
Smontaggio della centrifuga	28
Pulizia e manutenzione	29
Conservazione	30
Eliminazione di guasti	30
Smaltimento	31
Garanzia e assistenza	32
Importatore	32
Ricette	33
Bibita estiva	33
Bibita alla mela-pera-fragola	33
Bevanda energetica	33
Bibita per la colazione	34
Bibita al melone	34
Bibita alla frutta dolce	35
Bibita all'ananas-mango	35
Bibita alla barbabietola rossa	35
Bibita alla frutta e peperoni	36
Bibita alla pesca-pera-ananas	36

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. Non idoneo per l'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 di raccolta del del succo separato con separatore di schiuma (all'atto della fornitura si trova nel contenitore per la polpa di frutta e i resti di verdura)

Dati tecnici

Tensione nominale	220 - 240 V ~, 50 Hz
Tensione nominale	450 W
Ciclo di funzionamento breve	30 minuti
Classe di protezione	II/□

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.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Qualora il filtro rotante fosse danneggiato, è vietato continuare a 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 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 **③** 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 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** poggi 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 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 gaspi dai grappoli d'uva.
- Tagliare la frutta o la verdura a pezzi di dimensioni tali da passare nella bocchetta d'inserimento **2**.

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 30 minuti (tempo di funzionamento breve). Dopo 30 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.

Frutta/verdura	Livello di velocità
Pomodori	1
Melone	1
Anguria	1
Pesche (senza nocciolo)	1
Kiwi (sbucciati)	1
Pere (senza torsolo)	1
Albicocche (senza nocciolo)	1
Cetriolo (sbucciato)	1
Ananas (sbucciato)	2
Arance (sbucciate)	2
Carote	2
Mele	2
Broccoli	2
Finocchio	2

- 2) Tenere il pressino ❶ in una mano e con l'altra introdurre i pezzi di frutta o verdura nella bocchetta d'inserimento ❷. Utilizzare sempre il pressino ❶ per spingere con cautela la frutta/verdura nella bocchetta d'inserimento ❷. 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 ❷: 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 ❷, riempire la bocchetta solo ad apparecchio acceso. Se i pezzi di frutta si sono incastrati nella bocchetta d'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 ❺.
 - rimuovere i pezzi di frutta incastrati.
 - ricomporre l'apparecchio e continuare il procedimento di centrifugazione.

- 3) Spegnerne 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 ❻ e il contenitore del succo ❽ 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 ⑪.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Estrarre sempre la spina 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

IT
MT

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Staccare sempre la spina dalla presa 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 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 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.
- Spegner 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 del succo **5**, il contenitore di raccolta del succo separato **15**, il coperchio dell'alloggiamento **3** e il contenitore della polpa di frutta e dei resti di verdura **11** in una liscivia di sapone e acqua e sciacquare tutto con cautela.

AVVERTENZA

- Il pressino **1**, il contenitore del succo **5**, il coperchio dell'alloggiamento **3**, il contenitore di raccolta del succo separato **15** e il contenitore della polpa di frutta e dei resti di verdura **11** sono ideali al lavaggio in lavastoviglie.

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 non 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**.

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.



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

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova di acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in contatto telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVERTENZA

- La garanzia copre solo i difetti del materiale o di fabbricazione, non vale invece per danni dovuti al trasporto, pezzi soggetti a usura o danni a parti fragili, come ad es. interruttori o batterie.

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 da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballo, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 273187

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 273187

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

Ricette

Bibita estiva

2 persone

Ingredienti

- 1 grosso pezzo di anguria
- 1 limone
- 4 mele dolciastre (ad 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) Centrifugare l'anguria, il limone e le mele.
- 3) Servire la bibita estiva fredda.

Bibita alla mela-pera-fragola

2 persone

Ingredienti

- 1 mela verde (ad 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) Centrifugare le mele, le albicocche e le 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 cucchiaino di olio d'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.

Bibita al melone

2 persone

Ingredienti

- ca. 1/3 di melone giallo
- 1 mango
- 1 mela dolciastra (ad 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) Centrifugare prima il melone, poi il mango e le mele. Mescolare il tutto.

Bibita alla frutta dolce

2 persone

Ingredienti

- ½ melone giallo
- 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) Centrifugare la frutta, in successione.
- 3) Mescolare i succhi e servire subito la bibita leggermente refrigerata.

Bibita all'ananas-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 seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
- 2) Centrifugare prima l'ananas e poi il mango.
- 3) Centrifugare le carote, la mela e l'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) Centrifugare la barbabietola rossa, le arance e il ribes e mescolare i succhi.

Bibita alla 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.

Bibita alla pesca-pera-ananas

2 persone

Ingredienti

- 2 pesche
- 2 piccole pere
- ½ ananas

Preparazione

- 1) Preparare le pesche, le pere e l'ananas seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
- 2) Centrifugare gli ingredienti 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.

Índice

Introdução	38
Utilização correta	38
Conteúdo da embalagem	38
Descrição do aparelho	39
Dados técnicos	39
Instruções de segurança	40
Montar e operar o aparelho	42
Preparação dos frutos / legumes	43
Espremer	44
Esvaziamento do depósito de polpa e do filtro	46
Desmontagem do espremedor	46
Limpeza e conservação	47
Armazenamento	48
Eliminação de erros	48
Eliminação	49
Garantia e assistência técnica	50
Importador	50
Receitas	51
Cocktail de verão	51
Cocktail de maçã, pera e morango	51
Cocktail energético	51
Cocktail de pequeno-almoço	52
Cocktail de melão	52
Cocktail doce de fruta	53
Cocktail de ananás e manga	53
Cocktail de beterraba	53
Cocktail de frutos e pimento	54
Cocktail de pêsego, pera e ananás	54

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

PT

Utilização correta

O aparelho foi concebido para espremer fruta e legumes bem maduros e descascados. Só podem ser transformados géneros alimentícios com o aparelho. Os acessórios originais podem ser utilizados apenas como descrito. Qualquer outra utilização ou alteração é considerada incorreta e acarreta riscos de acidentes graves. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados pela utilização incorreta. Não se destina à utilização industrial.

Conteúdo da embalagem

- Centrífugadora
- Escova de nylon (no calcador)
- Manual de instruções

Descrição do aparelho

Figura A:

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

Figura B:

- ❿ Filtro
- ⓫ Eixo de acionamento
- ⓬ Escova de nylon (encontra-se dentro do calçador)

Figura A:

- ⓭ Recipiente de recolha de sumo extra com separador de espuma (encontra-se dentro do recipiente de polpa e resíduos de fruta)

Dados técnicos

Tensão nominal	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potência nominal	450 W
Período de funcionamento temporário	30 minutos
Classe de proteção	II/□

Período de funcionamento temporário

O período de funcionamento temporário indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Após o período de funcionamento temporário indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Instruções 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 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 inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das 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.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Se o filtro rotativo estiver danificado, o aparelho não pode continuar a ser utilizado!
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ O dispositivo de corte é muito afiado. Proceda com cuidado.
- ▶ Não utilize o aparelho se o filtro rotativo estiver danificado.
- ▶ Para evitar ferimentos, verifique se todas as peças foram colocadas corretamente.



- Quando trabalha com o aparelho, nunca introduza as suas mãos ou outros objetos no compartimento de enchimento. Isto pode resultar em ferimentos graves ou a danos no aparelho. Se não for possível remover restos de fruta através do calcador, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e abra o aparelho.
- ▶ Certifique-se de que, numa situação de perigo, a ficha elétrica está num local de acesso rápido e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
 - ▶ 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 nas peças rotativas.
 - ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
 - ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.
 - ▶ Não continue a utilizar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha elétrica estiver danificado(a).
 - ▶ Não continue a utilizar o aparelho em caso de falhas de funcionamento ou se tiver sido danificado de outra forma ou tiver sofrido uma queda.
 - ▶ A utilização de acessórios que não tenham sido recomendados pelo fabricante do aparelho, ou vendidos pelo mesmo, podem causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.

⚠ Procedimento correto:

- ▶ Em caso de perigo, retire imediatamente a ficha da tomada.
- ▶ Esteja sempre atento! Preste sempre atenção àquilo 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 se encontra completa e corretamente montado antes de o colocar em funcionamento. O aparelho pode ser operado apenas se os grampos estiverem fechados. Se os grampos forem soltos durante o funcionamento, o aparelho para automaticamente.
- ▶ Após cada utilização do espremedor, certifique-se de que o interruptor de 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 otimizado, recomendamos que coloque o aparelho de forma que o cabo de alimentação ❸ fique voltado para trás, na direção da tomada. Todos os elementos podem ser agora direta e facilmente operados:
 - à frente o interruptor de Ligar/Desligar ❹,
 - à esquerda o recipiente de polpa e resíduos de fruta ❶,
 - à direita o bocal de saída de sumo ❺.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha retirada da tomada antes de montar o aparelho.

- 1) Coloque o recipiente de sumo ❺ na base do aparelho ❷, de forma que os três dispositivos de fixação e o bocal de saída de sumo ❻ encaixem nos entalhes.

- 2) Coloque o filtro **12** no eixo de acionamento **13** e pressione-o para baixo até engatar de forma audível. Verifique se está bem fixo antes de prosseguir com a montagem.
- 3) Desloque o recipiente de polpa e resíduos de fruta **11** para baixo da saída, a partir de baixo (ver página desdobrável).
- 4) Coloque a tampa do corpo **3** no recipiente de sumo **5**, de forma que o compartimento de enchimento **2** assente nas lâminas de corte do filtro **12**.
- 5) Certifique-se de que a tampa do corpo **3** está bem fixa no entalhe do recipiente de sumo **5**. Levante os grampos **4** e engate-os nas saliências da tampa do corpo **3**.
- 6) Pressione a parte inferior dos grampos **4** contra o aparelho, até que encaixem.
- 7) Desloque o separador de espuma para dentro do recipiente de recolha de sumo extra **15** e coloque a tampa. Coloque o recipiente de recolha de sumo extra **15** ao lado do aparelho, de modo que o bocal de saída de sumo **6** sobressaia do recipiente de recolha de sumo extra **15**.
- 8) Ligue a ficha elétrica **8** à tomada.

Preparação dos frutos / legumes

- **Importante:** Utilize apenas frutos bem maduros; caso contrário, o filtro **12** pode entupir. Isto implicaria uma nova limpeza do filtro **12**.
- Lave ou descasque os frutos ou legumes que pretende espremer.
- Os caroços grandes devem ser sempre extraídos antes de introduzir os frutos.
- A fruta de caroço (como maçãs, peras) pode ser processada com casca e caroço. Remover outros caroços (pêssego, ameixas etc.), pevides maiores (melão etc.) e caules, de modo a evitar danos no aparelho.
- Os frutos de casca grossa (p. ex. citrinos, melão, quivis, cenoura, beterraba) têm de ser sempre descascados.
- No caso das uvas é necessário cortar o caule principal.
- Corte os frutos ou legumes em pedaços que caibam no compartimento de enchimento **2**.

NOTA

- As passas não devem ser espremidas, uma vez que contêm pouco sumo. O ruibarbo ou outros legumes/fruta fibrosos não devem ser espremidos, porque as fibras podem entupir o espremedor.

Espremer

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca coloque as suas mãos ou objetos no compartimento de enchimento **2** com o aparelho em funcionamento. Tal pode resultar em lesões corporais graves e/ou danos no espremedor.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

- 1) Ligue o aparelho com o interruptor de Ligar/Desligar **9**.

Para fruta/legumes com muito sumo, utilize o **nível de velocidade 1**.

Para fruta e legumes mais secos, selecione o **nível de velocidade 2**.

Pode orientar-se pela seguinte tabela, mas tenha em consideração que o nível de velocidade pode variar consoante o grau de maturação da fruta/dos legumes:

Fruta/Legumes	Nível de velocidade
Tomate	1
Melão	1
Melancia	1
Pêssegos (sem caroço)	1
Quivis (descascados)	1
Peras (sem caroço)	1
Alperces (sem caroço)	1
Pepino (descascado)	1
Ananás (descascado)	2
Laranjas (descascadas)	2
Cenouras	2
Maças	2
Brócolos	2
Funcho	2

- 2) Mantenha o calcador ❶ numa mão e introduza os pedaços de fruta ou de legumes no compartimento de enchimento ❷ com a ajuda da outra mão. Utilize sempre o calcador ❶ para pressionar cuidadosamente a fruta/os legumes no compartimento de enchimento ❷. Enquanto a fruta/os legumes estiver/estiverem a ser processada(os), vá introduzindo mais pedaços. Não desligue o aparelho durante esta operação.

NOTA

- Introduza as cenouras, uma depois da outra, no compartimento de enchimento ❷: a base das folhas da cenoura tem de estar virada para baixo e a ponta da raiz para cima.

NOTA

- Para evitar que a fruta/os legumes se acumule/acumulem no compartimento de enchimento ❷, introduza-a(os) apenas com o aparelho ligado. Se pedaços de fruta se tiverem acumulado no compartimento de enchimento ❷ e não puderem ser removidos imediatamente com o calcador ❶, proceda da seguinte forma, para evitar danificar o aparelho:
 - Desligue imediatamente o aparelho e retire a ficha elétrica ❸ da tomada.
 - Solte os grampos ❹ e retire a tampa do corpo ❸.
 - Remova os pedaços de fruta acumulados.
 - Monte novamente o aparelho e prossiga.

- 3) Desligue o aparelho imediatamente após ter processado toda a fruta/todos os legumes.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Limpe regularmente o bocal de saída de sumo ❻ e o recipiente de sumo ❺, bem como após cada utilização, de modo a evitar o entupimento do bocal de saída de sumo ❻ e/ ou a danificação do aparelho.

Esvaziamento do depósito de polpa e do filtro

- Pode continuar a espremer sumo até que o recipiente de polpa e resíduos de fruta ⑪ esteja cheio.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Retire a ficha da tomada enquanto esvazia o filtro ⑫. Isto impede a ativação involuntária do motor.

Se o sumo começar repentinamente a engrossar, ou caso se aperceba que a rotação do motor está mais lenta, o filtro ⑫ tem de ser esvaziado. Depois de ter removida a polpa, monte novamente o aparelho.

PT

Desmontagem do espremedor

Se quiser desmontar o espremedor, p. ex. para o limpar, proceda da seguinte forma:

- 1) Retire a ficha elétrica ⑧ da tomada.
- 2) Abra os grampos ④.
- 3) Retire a tampa do corpo ③ com o calcador ①.
- 4) Levante cuidadosamente o recipiente de sumo ⑤ para o remover. O filtro ⑫ solta-se assim do eixo de acionamento ⑬. Pode remover agora o filtro ⑫ do recipiente de sumo ⑤.

Limpeza e conservação

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Retire sempre a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.
-  Nunca mergulhe o motor/a base do aparelho **7** em água ou em qualquer outro líquido, para evitar choques elétricos.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Retire sempre a ficha da tomada, antes colocar ou retirar acessórios.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Limpar regularmente, e após cada utilização, todas as peças do aparelho e acessórios, removendo restos de fruta e resíduos, de modo a evitar o entupimento do bocal de saída do sumo e/ou danos no aparelho.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos para limpar o espremedor. O aparelho e os respetivos componentes não podem ser limpos em água a ferver.

NOTA

- ▶ Impurezas ou restos de sumo têm de ser eliminados imediatamente, uma vez que, com o tempo, se torna difícil remover as manchas da fruta.
- Desligue o aparelho no interruptor de Ligar/Desligar **9**.
- Limpe o corpo do aparelho e o cabo de alimentação **8** com um pano ligeiramente humedecido.
- Lave o calcador **1**, o recipiente de sumo **5**, o recipiente de recolha de sumo extra **15**, a tampa do corpo **3** e o recipiente de polpa e resíduos de fruta **11** em água quente com detergente e passe-os cuidadosamente por água limpa.

NOTA

- ▶ O calcador **1**, o recipiente de sumo **5**, a tampa do corpo **3**, o recipiente de recolha de sumo extra **15** e o recipiente de polpa e resíduos de fruta **11** podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Para limpar o filtro 12, utilize a escova de nylon fornecida 14:

- Rode a tampa do calcador 1 de forma que a seta fique orientada para o fecho aberto  do compartimento do calcador. Pode agora remover a tampa. No interior do calcador 1 encontra-se uma escova de nylon 14. Para fechar novamente a tampa, coloque-a de forma que a seta fique orientada para o fecho aberto . Depois rode-a de forma que a seta fique orientada para o fecho fechado . A tampa está agora fechada.
- Mantenha o filtro 12 (com a parte inferior virada para cima) sob água corrente e lave-o com a escova de nylon 14.

Descolorações:

- Alguns frutos ou legumes podem descolorar permanentemente as peças do espremedor. Isto 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 de erros

Falha	Possíveis causas	Possíveis soluções
O aparelho não funciona.	A ficha elétrica 8 não está ligada.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho não está ligado.	Ligue o aparelho com o interruptor de Ligar/Desligar 9.
	Os grampos 4 não estão bloqueados.	Bloqueie os grampos 4.
O motor mantém-se imobilizado ao espremer, ou trabalha lenta ou irregularmente.	O filtro 12 está entupido.	Desligue imediatamente o espremedor e retire a ficha elétrica 8. Elimine o entupimento (ver capítulo "Espremer").
A polpa está demasiado húmida, libertando pouco sumo.	A sua velocidade de trabalho é demasiado elevada.	Trabalhe lentamente.
	O filtro 12 está entupido.	Limpe o filtro 12 (ver capítulo "Limpeza e conservação").

O sumo verte entre o rebordo da tampa do corpo ③ e o recipiente de sumo ⑤.	A sua velocidade de trabalho é demasiado elevada.	Trabalhe lentamente.
	O filtro ⑫ ou o recipiente de sumo ⑤ está entupido.	Limpe o filtro ⑫ e o recipiente de sumo ⑤ (ver capítulo "Limpeza e conservação").
	O nível de velocidade ajustado é demasiado elevado.	Ajuste o nível de velocidade 1 no interruptor de Ligar/Desligar ⑨.
O sumo salta pelo bocal de saída do sumo ⑥.	A sua velocidade de trabalho é demasiado elevada.	Trabalhe lentamente. Ao empurrar, não exerça demasiada pressão sobre o calcador ①.
	O nível de velocidade ajustado é demasiado elevado.	Ajuste o nível de velocidade 1 no interruptor de Ligar/Desligar ⑨.
Durante a operação, o sumo escorre pela base do aparelho ⑦.	O filtro ⑫ do bocal de saída de sumo ⑥ está entupido.	Limpe o filtro ⑫ e o bocal de saída do sumo ⑥ (ver capítulo "Limpeza e conservação").
	O nível de velocidade ajustado é demasiado elevado.	Ajuste o nível de velocidade 1 no interruptor de Ligar/Desligar ⑨.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



A embalagem é composta por materiais recicláveis que pode depositar nos ecopontos locais.

Garantia e assistência técnica

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

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Caso deseje acionar a garantia, telefone para o seu serviço de Assistência Técnica. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

NOTA

- ▶ A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico e não inclui danos durante o transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores ou acumuladores.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia. O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas.

Danos e defeitos que possam eventualmente existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem, o mais tardar dois dias após a data de compra.

Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

PT Assistência Portugal

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

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 273187

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

Receitas

Cocktail de verão

2 Pessoas

Ingredientes

- 1 Pedaco grande de melancia
- 1 Limão
- 4 Maças agri-doce (p. 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, pera e morango

2 Pessoas

Ingredientes

- 1 Maçã, verde (p. ex. "Granny Smith")
- 3 Peras pequenas e maduras
- 10 Morangos médios

Preparação

- 1) Prepare a maçã, as peras 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 Maças, doces (p. ex. "Red Delicious")
- 2 Alperces grandes
- 1 Pera grande
- 250 ml de água mineral (com gás)
- Um pouco de gelo picado

Preparação

- 1) Prepare as maçãs, os alperces e a pera de acordo com as instruções no manual do espremedor.
- 2) Esprema as maçãs, os alperces e a pera.
- 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

- Aprox. $\frac{1}{3}$ de melão
- 1 Manga
- 1 Maçã, agri-doce (p. ex. "Jonagold" ou "Jonathan")
- 1 Maçã, verde (p. 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

- ½ 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

- ½ Ananás
- ½ 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
- 3 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 pimento

2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Pimentos amarelos
- 3 Laranjas
- 2 Maças
- 2 Peras
- ½ Toranja

Preparação

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

Cocktail de pêssago, pera e ananás

2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Pêssagos
- 2 Peras pequenas
- ½ Ananás

Preparação

- 1) Prepare os pêssagos, as peras 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.

Contents

Introduction	56
Intended use	56
Package contents	56
Description of the appliance	57
Technical data	57
Safety instructions	58
Assembling and operating the appliance	60
Preparing the fruits/vegetables	61
Juicing	62
Emptying the pulp container and the filter	64
Dismantling the juicer	64
Cleaning and care	65
Storage	66
Troubleshooting	66
Disposal	67
Warranty and service	68
Importer	68
Recipes	69
Summer drink	69
Apple-pear-strawberry drink	69
Energy drink	69
Breakfast drink	70
Honeydew melon drink	70
Sweet fruit drink	71
Pineapple-mango drink	71
Beetroot drink	71
Fruit-bell pepper drink	72
Peach-pear-pineapple drink	72

GB
MT

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

GB
MT

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 of 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. Not for commercial use.

Package contents

- Juicer
- Nylon 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
- ⓫ Drive shaft
- ⓬ Nylon brush (in the pusher on delivery)

Figure A:

- ⓭ Separate juice collector with froth skimmer (in the container for fruit and vegetable pulp on delivery)

Technical data

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

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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance may not be used if the rotating filter is damaged!
- ▶ 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.

GB
MT

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 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 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 froth skimmer 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**.

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 30 minutes (CO time) without a break. After 30 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
Pineapple (peeled)	2
Oranges (peeled)	2
Carrots	2
Apples	2
Broccoli	2
Fennel	2

GB
MT

- 2) Hold the pusher ❶ in one hand and feed the fruit or vegetable pieces with the other hand into the feed tube ❷. Always use the pusher ❶ to carefully press the fruit/vegetable pieces into the feed tube ❷. 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 ❷: 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 ❷, only fill it when the appliance is switched on. If fruit or vegetable pieces get stuck in the feed tube ❷ and cannot be promptly freed with the pusher ❶, proceed as follows to avoid damage to the appliance:
 - Switch the off appliance immediately and pull the power plug ❸ from the wall socket.
 - Undo the clamps ❹ and remove the lid ❸.
 - 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 ❻ and/or damage to the appliance, clean the juice outlet ❻ and the juice tank ❺ regularly and after every use.

GB
MT

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 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 **13**. You can now remove the filter **12** from the juice tank **5**.

Cleaning and care

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the mains plug 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 before fitting or removing accessories.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- To avoid blockage of the juice outlet 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 tank **5**, the separate juice collector **15**, 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 tank **5**, the lid **3**, the separate juice collector **15** and the container for fruit and vegetable pulp **11** are dishwasher safe and can be cleaned in the dishwasher.

To clean the filters **12**, use the supplied nylon 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 nylon 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 nylon brush **14**.

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.

GB
MT

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.



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

Warranty and service

This appliance is provided with a 3-year warranty valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

NOTE

- The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, worn parts or damage to fragile components such as buttons or rechargeable batteries.

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.

Your statutory rights are not restricted by this warranty. The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components.

Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 273187

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 273187

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

Importer

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

Recipes

Summer drink

2 people

Ingredients

- 1 large slice of watermelon
- 1 lemon
- 4 apples, sweet yet slightly 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 chilled.

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. $\frac{1}{3}$ honeydew melon
- 1 mango
- 1 apple, sweet yet slightly 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

- ½ 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

- ½ pineapple
- ½ 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. red currants

Preparation

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

Fruit-bell 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 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
- ½ 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 without guarantee. All information on ingredients and preparation is indicative only. Modify the suggested recipes to taste.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	74
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	74
Lieferumfang	74
Gerätebeschreibung	75
Technische Daten	75
Sicherheitshinweise	76
Gerät zusammenbauen und bedienen	78
Vorbereitung der Früchte / Gemüse	79
Entsaften	80
Entleerung des Fruchtfleischbehälters und des Filters	82
Demontage des Entsafters	82
Reinigung und Pflege	83
Aufbewahrung	84
Fehlerbehebung	84
Entsorgung	85
Garantie und Service	86
Importeur	86
Rezepte	87
Sommer-Drink	87
Apfel-Birne-Erdbeer-Drink	87
Energie-Drink	87
Frühstücks-Drink	88
Honigmelonen-Drink	88
Süßer Frucht-Drink	89
Ananas-Mango-Drink	89
Rote Bete-Drink	89
Früchte-Paprika-Drink	90
Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink	90

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Stopfer
- ➋ Einfüllschacht
- ➌ Gehäusedeckel
- ➍ Klammern
- ➎ Saftbehälter
- ➏ Fruchtsaftauslauf
- ➐ Gerätesockel
- ➑ Netzkabel mit Netzstecker
- ➒ Ein-/Ausschalter (2 Geschwindigkeitsstufen)
- ➓ Kabelaufwicklung
- ➔ Behälter (für Fruchtfleisch und Trester)

DE
AT
CH

Abbildung B:

- ➒ Filter
- ➓ Antriebswelle
- ➔ Nylonbürste (befindet sich bei Auslieferung im Stopfer)

Abbildung A:

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

Technische Daten

Nennspannung	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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ 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 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 in den separaten Saftauffangbehälter **15** ein und setzen Sie den Deckel auf. Stellen Sie den separaten Saftauffangbehälter **15** so neben das Gerät, dass der Fruchstaftauslauf **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

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 30 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung. Lassen Sie den Entsafter nach 30 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 Geschwindigkeitstufe 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
Ananas (geschält)	2
Orangen (geschält)	2
Karotten	2
Äpfel	2
Brokkoli	2
Fenchel	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, 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, 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, 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 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**, 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** und der Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11** sind spülmaschinengeeignet 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.

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.
	Die Geschwindigkeitsstufe ist zu hoch eingestellt.	Drücken Sie beim Nachschieben nicht zu fest auf den Stopfer 1 .
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.

DE
AT
CH

Entsorgung



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

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



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

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Auslieferung 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.

HINWEIS

- 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 nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

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 273187

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 273187

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 273187

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

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.

DE
AT
CH

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 (kohlenensäurehaltig)
- 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

- ½ 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.

DE
AT
CH

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.

Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink

2 Personen

Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 2 kleine Birnen
- ½ 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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
10/2015 · Ident.-No.: SFE450C1072015-1

IAN 273187