



www.lidl-service.com

PDF
online

CENTRIFUGEUSE SFE 450 C1

FR BE

CENTRIFUGEUSE

Mode d'emploi

GB

JUICER

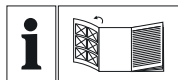
Operating instructions

DE AT CH

ENTSAFTER

Bedienungsanleitung

IAN 281312



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

DE AT CH

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

GB

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

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	23
GB	Operating instructions	Page	43

A**B**

Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Matériel livré	2
Description de l'appareil	3
Caractéristiques techniques	3
Consignes de sécurité	4
Montage et utilisation de l'appareil	7
Préparation des fruits / légumes	8
Extraction du jus	9
Vider le récipient de pulpe de fruits et le filtre	11
Démontage de la centrifugeuse	11
Nettoyage et entretien	12
Entreposage	13
Dépannage	13
Mise au rebut	14
Garantie de Kompernass Handels GmbH	15
Service après-vente	17
Importateur	18
Recettes	19
Boisson estivale	19
Boisson aux pommes, aux poires et aux fraises	19
Boisson énergétique	19
Boisson pour le petit-déjeuner	20
Boisson au melon jaune	20
Boisson fruitée sucrée	20
Boisson à l'ananas et à la mangue	21
Boisson à la betterave rouge	21
Boisson aux fruits et au poivron	22
Boisson aux pêches, aux poires et à l'ananas	22

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus.

Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

L'appareil est destiné à l'extraction du jus des fruits et des légumes mûrs et épluchés. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec des produits alimentaires. Seuls des accessoires d'origine comme ceux décrits dans ce mode d'emploi doivent être utilisés.

Toute utilisation autre ou modification de l'outil est considérée comme étant non conforme et s'accompagne de risques d'accident considérables. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme à l'usage prévu. Non approprié pour une mise en application commerciale.

Matériel livré

- Centrifugeuse
- Brosse en nylon (dans le poussoir)
- Mode d'emploi

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Poussoir
- ❷ Goulotte
- ❸ Couvercle
- ❹ Brides
- ❺ Réservoir de jus
- ❻ Bec verseur de jus
- ❼ Socle de l'appareil
- ❽ Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- ❾ Bouton marche/arrêt (2 niveaux de vitesse)
- ❿ Enroulement du câble
- ⓫ Récipient (pour la pulpe de fruit et le marc)

Figure B :

- ❿ Filtre
- ⓫ Arbre d'entraînement
- ⓬ Brosse en nylon (se situe dans le poussoir à la livraison)

Figure A :

- ⓭ Récipient de collecte du jus séparé avec séparateur de mousse (se trouve à la livraison dans le récipient de pulpe de fruit et de marc)

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	450 W
Temps d'opération par intermittence	30 minutes
Classe de protection	II/□
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré sans que le moteur ne surchauffe ou ne subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur soit refroidi.

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ La tension de la source de courant doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Les appareils qui ne fonctionnent pas correctement ou qui sont endommagés doivent être immédiatement contrôlés et réparés par le service après-vente.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.



N'immergez jamais le socle de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Si le filtre rotatif est endommagé, il ne faut pas continuer à utiliser l'appareil !
- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ Les lames sont extrêmement tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil si le filtre rotatif est endommagé.
- ▶ Afin d'éviter des blessures, veillez à ce toutes les pièces soient correctement insérées.



- Lorsque vous utilisez l'appareil, n'introduisez jamais les mains ou tout autre objet dans l'orifice de remplissage. Vous risquez des blessures graves ou d'endommager l'appareil. Si vous ne pouvez pas retirer les morceaux de fruits à l'aide du poussoir, arrêtez l'appareil, débranchez la fiche secteur et ouvrez l'appareil.
- ▶ Assurez-vous que la fiche secteur reste rapidement accessible en cas de danger et que personne ne puisse trébucher sur le cordon d'alimentation.
 - ▶ Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur. Démontez l'appareil uniquement lorsque le moteur s'est totalement immobilisé.
 - ▶ Ne touchez pas les pièces en rotation.

⚠ Avertissement ! Risque de blessures !

- ▶ Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en service.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- ▶ Ne continuez pas à utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé.
- ▶ Ne continuez pas à utiliser l'appareil en cas de dysfonctionnements ou lorsqu'il a subi un autre dommage ou qu'il est tombé.
- ▶ L'utilisation de pièces accessoires qui ne sont pas recommandées ou vendues par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, des chocs électriques ou des blessures.

⚠ Comment se comporter en respectant les consignes de sécurité :

- ▶ En cas de danger, débrancher immédiatement la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Soyez toujours attentif ! Veillez toujours à ce que vous faites et agissez avec raison. N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsque vous n'êtes pas concentré ou lorsque vous vous sentez mal.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil a été correctement et intégralement assemblé avant de le mettre en service. L'appareil ne peut être mis en marche qu'après la fermeture des brides. Si les brides se détachent en cours d'utilisation, l'appareil s'arrête automatiquement.
- ▶ Assurez-vous après utilisation que le bouton marche/arrêt est réglé sur la position «Arrêt» («0»). Attendez que le moteur soit complètement immobile avant de démonter l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

Montage et utilisation de l'appareil

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation, comme cela est décrit au chapitre «Nettoyage et entretien».
- Installez la centrifugeuse à un emplacement approprié. Pour assurer une manipulation optimale, nous préconisons de placer l'appareil de manière à faire passer le cordon d'alimentation ⑧ à l'arrière jusqu'à la prise secteur. Tous les éléments sont accessibles directement et aisément :
 - en face de vous, le bouton marche/arrêt ⑨,
 - à gauche le récipient pour la pulpe de fruit et le marc ⑪,
 - à droite le bec verseur de jus ⑥.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et que la fiche secteur ⑧ est débranchée avant de remonter l'appareil.

- 1) Placez le réservoir de jus ⑤ sur le socle de l'appareil ⑦, de sorte à introduire les trois tenons et le bec verseur de jus ⑥ dans les évidements.
- 2) Mettez en place le filtre ⑫ sur l'arbre d'entraînement ⑬ et abaissez-le jusqu'à ce que vous constatiez qu'il s'encliquète. Vérifiez s'il est parfaitement en place avant de continuer l'assemblage.
- 3) Poussez le récipient pour la pulpe de fruit et le marc ⑪ par le bas sous l'orifice d'éjection (voir le volet dépliant).
- 4) Placez le couvercle ③ sur le réservoir de jus ⑤, de manière à positionner la goulotte ② au-dessus des lames du filtre ⑫.
- 5) Assurez-vous que le couvercle ③ est solidement en place dans l'évidement du réservoir de jus ⑤. Soulevez les brides ④ et faites-les encliqueter dans les convexités du couvercle ③.
- 6) Appuyez la partie inférieure des brides ④ contre l'appareil jusqu'à ce qu'elles s'encliquètent.
- 7) Poussez le séparateur de mousse dans le récipient de collecte du jus ⑮ et mettez le couvercle. Placez le récipient de collecte du jus ⑮ séparé à côté de l'appareil de manière à ce que le bec verseur de jus ⑥ s'encliquète dans le récipient de collecte du jus ⑮ séparé.
- 8) Enfichez la fiche secteur ⑧ dans la prise secteur.

Préparation des fruits / légumes

- **Important :** N'utilisez que des fruits suffisamment mûrs afin d'éviter de boucher le filtre ⑫. Vous seriez alors obligé de nettoyer régulièrement le filtre ⑫.
- Lavez ou épluchez les fruits ou les légumes que vous prévoyez de passer à la centrifugeuse.
- Enlevez toujours les pépins et les noyaux avant de verser les fruits.
- Les fruits à pépins (comme les pommes ou les poires) peuvent être passés avec leur peau et les pépins. Les autres noyaux (pêches, prunes, etc.), tous les autres grands noyaux (melons, etc.) et tiges doivent être enlevés pour éviter d'endommager l'appareil.
- Les fruits avec une écorce épaisse (par ex. agrumes, melons, kiwis, carottes) doivent toujours être épluchés auparavant.
- Enlevez la tige principale des raisins.
- Coupez les fruits ou les légumes en morceaux adaptés aux dimensions de la goulotte ②.

REMARQUE

- Les raisins secs ne peuvent pas être centrifugés car ils ne contiennent pas suffisamment de jus. La rhubarbe ou les autres fruits/légumes filandreux ne sont pas indiqués pour la centrifugeuse car leurs fibres la bouchent.

Extraction du jus

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- N'introduisez jamais les mains ou un objet dans la goulotte **2** pendant que l'appareil fonctionne. Vous risquez de vous blesser grièvement et/ou d'endommager la centrifugeuse.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne faites pas fonctionner la centrifugeuse pendant plus de 30 minutes (durée d'utilisation courte) en continu. Laissez refroidir la centrifugeuse après 30 minutes d'utilisation prolongée. Vous risquez autrement d'endommager l'appareil.

- 1) Mettez en marche l'appareil avec le bouton marche/arrêt **9**.
Pour les fruits et légumes contenant beaucoup de liquide, utilisez le **niveau de vitesse 1**.

Pour les fruits et légumes plus secs, choisissez le **niveau de vitesse 2**.

Vous pouvez vous orienter au tableau suivant, ayez cependant à l'esprit qu'en fonction du degré de maturité des fruits/légumes, le niveau de vitesse peut varier :

Fruits/légumes	Niveau de vitesse
Tomates	1
Melon jaune	1
Pastèque	1
Pêches (sans noyau)	1
Kiwi (épluché)	1
Poires (sans trognon)	1
Abricots (sans noyau)	1
Concombre (épluché)	1
Ananas (épluché)	2
Oranges (épluchées)	2
Carottes	2
Pommes	2
Brocolis	2
Fenouil	2

- 2) Tout en maintenant le poussoir ❶ d'une main, introduisez les morceaux de fruits/légumes de l'autre main dans la goulotte ❷. Utilisez toujours le poussoir ❶ pour introduire doucement les fruits/légumes dans la goulotte ❷. Ajoutez d'autres morceaux pendant que les fruits/légumes sont passés. Vous n'avez pas besoin d'éteindre l'appareil.

REMARQUE

- Introduisez les carottes une par une dans la goulotte ❷ : le bout vert de la carotte doit pointer vers le bas et la pointe vers le haut.

REMARQUE

- Pour éviter que les fruits/légumes se bloquent dans la goulotte ❷, introduisez-les uniquement lorsque l'appareil est en marche. Lorsque des morceaux de fruits sont bloqués dans la goulotte ❷ et que vous ne pouvez pas les enlever immédiatement à l'aide du poussoir ❶, procédez comme indiqué ci-après pour éviter d'endommager l'appareil :
- arrêtez immédiatement l'appareil et débranchez la fiche secteur ❸.
 - Détachez les brides ❹ et retirez le couvercle ❺.
 - Enlevez les morceaux de fruits bloqués.
 - Remontez l'appareil et reprenez les opérations.

- 3) Arrêtez toujours l'appareil immédiatement dès que tous les fruits/légumes sont passés.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Nettoyez régulièrement et après chaque utilisation le bec verseur de jus ❻ et le réservoir de jus ❽ pour éviter que le bec verseur de jus ❻ ne se bouche et/ou que l'appareil ne soit endommagé.

Vider le récipient de pulpe de fruits et le filtre

- Vous pouvez extraire le jus jusqu'à ce que le récipient pour la pulpe de fruit et le marc **11** soit rempli.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- Débranchez la fiche secteur **8** lorsque vous videz le filtre **12**. Vous évitez ainsi tout démarrage accidentel du moteur.

Si le jus de fruit s'épaissit brusquement ou si vous entendez que le moteur tourne moins vite, cela indique que le filtre **12** doit être vidé. Remontez l'appareil après avoir retiré la pulpe de fruit.

Démontage de la centrifugeuse

Procédez comme indiqué ci-après pour démonter la centrifugeuse, par exemple pour la nettoyer :

- 1) Débranchez la fiche secteur **8**.
- 2) Ouvrez les brides **4**.
- 3) Retirez le couvercle **3** avec le poussoir **1**.
- 4) Soulevez doucement le réservoir de jus **5**. Le filtre **12** se désolidarise alors de l'arbre d'entraînement **13**. Vous pouvez maintenant retirer le filtre **12** du réservoir de jus **5**.

Nettoyage et entretien

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Retirez toujours la fiche secteur **8** avant de nettoyer l'appareil.
-  N'immergez jamais le moteur/socle de l'appareil **7** dans l'eau ou un autre liquide pour éviter un choc électrique.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur **8** avant de mettre en place ou d'enlever des accessoires.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Nettoyez régulièrement et après chaque utilisation les restes de fruits et de marc sur toutes les pièces de l'appareil et les accessoires pour éviter que le bec verseur de jus ne se bouche et/ou que l'appareil ne soit endommagé.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant agressif pour nettoyer la centrifugeuse. L'appareil et ses éléments ne doivent pas être nettoyés à l'eau brûlante.

REMARQUE

- ▶ Nettoyez immédiatement les salissures ou les débordements de jus de fruit car les taches de fruit sont plus difficiles à éliminer par la suite.
- Arrêtez l'appareil avec le bouton marche/arrêt **9**.
- Nettoyez le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation **8** à l'aide d'un chiffon légèrement humecté.
- Nettoyez le poussoir **1**, le réservoir de jus **5**, le récipient de collecte du jus **15** séparé, le couvercle **3** et le récipient pour la pulpe de fruit et le marc **11** à l'eau savonneuse chaude et rincez-les bien.

REMARQUE

- ▶ Le poussoir **1**, le réservoir de jus **5**, le couvercle **3**, le récipient de collecte du jus **15** séparé et le récipient pour la pulpe de fruit et le marc **11** peuvent passer au lave-vaisselle pour être lavés.

Pour nettoyer le filtre **12** Utilisez la brosse en nylon fournie **14** :

- Tournez le couvercle du poussoir **1** jusqu'à ce que la flèche sur le cadenas ouvert  pointe vers le poussoir. Vous pouvez à présent retirer le couvercle. À l'intérieur du poussoir **1** se trouve la brosse en nylon **14**. Pour refermer le couvercle, repositionnez-le de manière à aligner la flèche sur le cadenas ouvert . Tournez-le ensuite jusqu'à ce que la flèche soit alignée sur le cadenas fermé . Le couvercle est à présent bien en place.
- Passez le filtre **12** (avec le dessous orienté en haut) sous l'eau courante et nettoyez-le à l'aide de la brosse en nylon. **14**.

Changement de couleur :

- Certains fruits ou légumes peuvent colorer durablement les pièces de la centrifugeuse. Cela n'est pas nocif et ne perturbe pas le fonctionnement de l'appareil.

Entreposage

Si la centrifugeuse reste inutilisée pendant une période assez longue, enroulez le cordon sur l'enroulement du câble **10** en-dessous de la centrifugeuse.

Dépannage

Panne	Causes possibles	Solutions possibles
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur 8 n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil n'est pas allumé.	Mettre en marche l'appareil avec le bouton marche/arrêt 9 .
	Les brides 4 ne sont pas verrouillées.	Verrouillez les brides 4 .
Le moteur s'arrête de fonctionner pendant l'extraction du jus ou tourne de manière anormalement lente ou irrégulière.	Le filtre 12 est bouché.	Éteignez immédiatement la centrifugeuse et retirez la fiche secteur 8 . Éliminez le bouchon (voir chapitre «Extraction du jus»).
Le marc est trop humide et vous n'obtenez pas suffisamment de jus.	Vous travaillez trop vite.	Travaillez plus lentement.
	Le filtre 12 est bouché.	Nettoyez le filtre 12 (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).

Le jus fuit entre le bord du couvercle du couvercle ❸ et du réservoir de jus ❺.	Vous travaillez trop vite.	Travaillez plus lentement.
	Le filtre ❶ ou le réservoir de jus ❺ est bouché.	Nettoyez le filtre ❶ et la centrifugeuse ❺ (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).
	Le niveau de vitesse est réglé trop fort.	Réglez le niveau de vitesse 1 à l'aide du bouton marche/arrêt ❹.
Le jus est projeté hors du bec verseur de jus ❻.	Vous travaillez trop vite.	Travaillez plus lentement. Lorsque vous poussez à nouveau, ne pressez pas trop fort sur le poussoir ❶.
	Le niveau de vitesse est réglé trop fort.	Réglez le niveau de vitesse 1 à l'aide du bouton marche/arrêt ❹.
Le jus coule sur le socle de l'appareil ❷ en cours d'utilisation.	Le filtre ❶ ou le bec verseur de jus ❻ est bouché.	Nettoyez le filtre ❶ et le bec verseur de jus ❻ (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).
	Le niveau de vitesse est réglé trop fort.	Réglez le niveau de vitesse 1 à l'aide du bouton marche/arrêt ❹.

Mise au rebut



Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



L'emballage se compose de matériaux respectueux de l'environnement qu'il est possible d'éliminer via les centres de recyclage locaux.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L211-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L211-16 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

- 1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L211-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR**Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE**Service Belgique**

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 281312

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recettes

Boisson estivale

2 personnes

Ingrédients

- 1 gros morceau de pastèque
- 1 citron
- 4 pommes sucrées-acidulées (par ex. «Jonagold» ou «Jonathan»)

Préparation

- 1) Préparez la pastèque, le citron et les pommes conformément aux consignes du mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez la pastèque, le citron et les pommes.
- 3) Servez cette boisson estivale fraîche.

Boisson aux pommes, aux poires et aux fraises

2 personnes

Ingrédients

- 1 pomme verte (par exemple «Granny Smith»)
- 3 petites poires mûres
- 10 fraises de taille moyenne

Préparation

- 1) Préparez la pomme, les poires et les fraises conformément au mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez tous ces fruits avec l'appareil.
- 3) Mélangez les jus et servez la boisson immédiatement.

Boisson énergétique

2 personnes

Ingrédients

- 2 pommes sucrées (par exemple "Red Delicious")
- 2 gros abricots
- 1 grosse poire
- 250 ml d'eau minérale (gazeuse)
- un peu de glace pilée

Préparation

- 1) Préparez les pommes, les abricots et la poire conformément aux consignes du mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez les pommes, les abricots et la poire.
- 3) Mélangez les jus et ajoutez l'eau minérale.
- 4) Versez la boisson sur la glace pilée.

Boisson pour le petit-déjeuner

2 personnes

Ingrédients

- 4 - 5 carottes
- 2 pommes
- 1 CC d'huile d'olive

Préparation

- 1) Préparez les carottes et les pommes conformément aux consignes du mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez tout d'abord les carottes, puis les pommes.
- 3) Ajoutez l'huile d'olive.
- 4) Mélangez soigneusement le tout.

Boisson au melon jaune

2 personnes

Ingrédients

- env. 1/3 melon jaune
- 1 mangue
- 1 pomme sucrée-acidulée (par ex. «Jonagold» ou «Jonathan»)
- 1 pomme verte (par exemple «Granny Smith»)

Préparation

- 1) Préparez le melon, la mangue et les pommes conformément aux consignes du mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez d'abord le melon, ensuite la mangue et les pommes. Mélangez le tout.

Boisson fruitée sucrée

2 personnes

Ingrédients

- ½ melon jaune
- 4 pêches
- 200 g de raisins sans pépins
- 6 mangues

Préparation

- 1) Préparez le melon jaune, les pêches, les raisins et les mangues conformément aux consignes du mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez les fruits les uns après les autres.
- 3) Mélangez les jus et servez la boisson après l'avoir mise brièvement au frais.

Boisson à l'ananas et à la mangue

2 personnes

Ingrédients

- ½ ananas
- ½ mangue
- 1 pomme
- 1 orange
- 2 CC d'huile de germe de blé

Préparation

- 1) Préparez les ananas, la mangue, la pomme et l'orange conformément aux consignes du mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez d'abord l'ananas puis la mangue.
- 3) Centrifugez la pomme et l'orange.
- 4) Mélangez les jus.
- 5) Ajoutez 2 CC d'huile de germe de blé et mélangez le tout.

Boisson à la betterave rouge

2 personnes

Ingrédients

- 1 betterave rouge
- 3 oranges
- 2 CS de groseilles

Préparation

- 1) Préparez la betterave rouge, les oranges et les groseilles conformément aux consignes du mode d'emploi de la centrifugeuse.

- 2) Centrifugez la betterave rouge, les oranges et les groseilles puis mélangez leurs jus.

Boisson aux fruits et au poivron

2 personnes

Ingrédients

- 2 poivrons jaunes
- 3 oranges
- 2 pommes
- 2 poires
- ½ pamplemousse

Préparation

- 1) Préparez les poivrons, les oranges, les pommes, les poires et le pamplemousse conformément aux consignes du mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez les fruits les uns après les autres puis servez immédiatement le jus.

Boisson aux pêches, aux poires et à l'ananas

2 personnes

Ingrédients

- 2 pêches
- 2 petites poires
- ½ ananas

Préparation

- 1) Préparez les pêches, les poires et les ananas conformément aux consignes du mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez les fruits les uns après les autres puis servez immédiatement le jus.

REMARQUE

- Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	24
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	24
Lieferumfang	24
Gerätebeschreibung	25
Technische Daten	25
Sicherheitshinweise	26
Gerät zusammenbauen und bedienen	29
Vorbereitung der Früchte / Gemüse	30
Entsaften	30
Entleerung des Fruchtfleischbehälters und des Filters	33
Demontage des Entsafters	33
Reinigung und Pflege	34
Aufbewahrung	35
Fehlerbehebung	35
Entsorgung	36
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	37
Service	38
Importeur	38
Rezepte	39
Sommer-Drink	39
Apfel-Birne-Erdbeer-Drink	39
Energie-Drink	39
Frühstücks-Drink	40
Honigmelonen-Drink	40
Süßer Frucht-Drink	41
Ananas-Mango-Drink	41
Rote Bete-Drink	41
Früchte-Paprika-Drink	42
Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink	42

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:

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

Abbildung B:

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

Abbildung A:

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

Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	450 W
KB-Zeit	30 Minuten
Schutzklasse	II/□
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



Tauchen Sie den Gerätesockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNING! 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Falls der sich drehende Filter beschädigt ist, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden!
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Das Schneidwerk ist sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das rotierende Sieb beschädigt ist.
- ▶ Um Verletzungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass alle Teile korrekt eingesetzt worden sind.



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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 herunter gefallen ist.
- ▶ Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von dem Gerätehersteller empfohlen oder verkauft werden, kann Feuer, elektrische Stromschläge oder Verletzungen hervorrufen.

⚠️ So verhalten Sie sich sicher:

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

Gerät zusammenbauen und bedienen

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Vorbereitung der Früchte / Gemüse

- **Wichtig:** Verwenden Sie nur gut gereifte Früchte, da der Filter 12 sich sonst zusetzen kann. Dieses würde wiederholtes Reinigen des Filters 12 erfordern.
- Waschen oder schälen Sie die Früchte oder das Gemüse, die / das Sie verarbeiten möchten.
- Große Kerne oder Steine sollten immer vor dem Einfüllen aus den Früchten entfernt werden.
- Kernobst (wie Äpfel, Birnen) kann mit Schale und Kerngehäuse verarbeitet werden. Sonstige Steine (Pfirsiche, Pflaumen etc.), alle großen Kerne (Melonen etc.) und Stiele entfernen, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Früchte mit dicken Schalen (z.B. Zitrusfrüchte, Melonen, Kiwis, Rüben) müssen immer zuerst geschält werden.
- Von Weintrauben ist der Hauptstiel abzuschneiden.
- Schneiden Sie Früchte oder Gemüse in derart große Stücke, dass sie in den Einfüllschacht 2 passen.

HINWEIS

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

Entsaften

⚠ 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 Geschwindigkeitsstufe variieren kann:

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

- 2) Halten Sie den Stopfer ❶ in einer Hand und geben Sie die Obst- oder Gemüsestücke mit der anderen Hand in den Einfüllschacht ❷. Benutzen Sie immer den Stopfer ❶, um das Obst/Gemüse vorsichtig in den Einfüllschacht ❷ 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 ❷ 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 ❷ festsetzt, füllen Sie es nur bei eingeschaltetem Gerät ein. Wenn sich Fruchtstücke im Einfüllschacht ❷ festgesetzt haben und nicht umgehend mit dem Stopfer ❶ 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 ❸ heraus.
 - Lösen Sie die Klammern ❹ und nehmen Sie den Gehäusedeckel ❺ 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 ❻ und den Saftbehälter ❽ regelmäßig und nach jedem Gebrauch, um ein Verstopfen des Fruchtsaftauslaufes ❻ und/ oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Entleerung des Fruchtfleischbehälters und des Filters

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Demontage des Entsafters

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

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

Reinigung und Pflege

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker **8**, bevor Sie das Gerät reinigen.
-  Tauchen Sie den Motor/Gerätesockel **7** niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit, um elektrische Stromschläge zu vermeiden.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Alle Geräte- und Zubehörteile müssen regelmäßig und nach jedem Gebrauch von Fruchttresten und Fruchttrester gereinigt werden, um ein Verstopfen des Fruchtsaftauslaufes 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. Drücken Sie beim Nachschieben nicht zu fest auf den Stopfer 1 .
	Die Geschwindigkeitsstufe ist zu hoch eingestellt.	Stellen Sie am Ein-/Ausschalter 9 Geschwindigkeitsstufe 1 ein.
Während der Arbeit läuft Saft am Gerätesockel 7 herunter.	Der Filter 12 oder der Fruchtsaftauslauf 6 ist verstopft.	Reinigen Sie den Filter 12 und den Fruchtsaftauslauf 6 (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
	Die Geschwindigkeitsstufe ist zu hoch eingestellt.	Stellen Sie am Ein-/Ausschalter 9 Geschwindigkeitsstufe 1 ein.

Entsorgung



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

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

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 281312

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Adresse keine Serviceadresse ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

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.

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 (kohlensäurehaltig)
- 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. ½ 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.

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.

Contents

Introduction	44
Intended use	44
Package contents	44
Description of the appliance	45
Technical data	45
Safety instructions	46
Assembling and operating the appliance	49
Preparing the fruits/vegetables	50
Juicing	51
Emptying the pulp container and the filter	53
Dismantling the juicer	53
Cleaning and care	54
Storage	55
Troubleshooting	55
Disposal	56
Kompernass Handels GmbH warranty	57
Service	58
Importer	58
Recipes	59
Summer drink	59
Apple-pear-strawberry drink	59
Energy drink	59
Breakfast drink	60
Honeydew melon drink	60
Sweet fruit drink	61
Pineapple-mango drink	61
Beetroot drink	61
Fruit-bell pepper drink	62
Peach-pear-pineapple drink	62

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified areas of application. Please also pass on these operating instructions to any future owner.

Intended use

This appliance has been designed for the juicing of well ripened and peeled fruits and vegetables. The appliance may only be used to process foods. Use only the original attachments and accessories as described. Any other uses 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/□
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Safety instructions

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

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



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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ The appliance may not be used if the rotating filter is damaged!
- ▶ 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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Provide a stable location for the appliance.
- ▶ Do not operate the device if the filter, the power cable or the plug is damaged.
- ▶ Do not operate the appliance in the event of any malfunctions or if it has been damaged in any other way or has been dropped.
- ▶ The use of accessories that have not been recommended or sold by the manufacturer can cause a fire, electric shock or injury.

⚠ Tips for safety:

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

Assembling and operating the appliance

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- Ensure that the appliance is switched off and the plug **8** removed from the wall socket before assembling the appliance.

- 1) Place the juice tank **5** on the appliance base **7**, so that the three catches and the juice outlet **6** grip into 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

- 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.

Emptying the pulp container and the filter

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

Dismantling the juicer

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

- 1) Remove the mains plug **8** from the socket.
- 2) Open the clamps **4**.
- 3) Remove the lid **3** with the pusher **1**.
- 4) Lift up the juice tank **5** carefully. This disengages the filter **12** from the drive shaft **13**. You can now remove the filter **12** from the juice tank **5**.

Cleaning and care

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

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



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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To avoid blockage of the juice outlet 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 to 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.
	The speed setting is too high.	Do not press too hard with the pusher 1 when inserting more fruit/vegetables.
During the processing, juice runs down the appliance base 7.	The filter 12 or the juice outlet 6 is blocked.	Use the on/off switch 9 to select speed level 1.
	The speed setting is too high.	Clean the filter 12 and the juice outlet 6 (see section "Cleaning and Care").
		Use the on/off switch 9 to select speed level 1.

Disposal



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

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



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 281312

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

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. 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.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen

Last Information Update:

10 / 2016 · Ident.-No.: SFE450C1-102016-1

IAN 281312