



LICUADORA SFE 400 A1

ES

LICUADORA

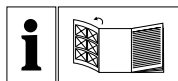
Guía breve

DE AT CH

ENTSAFTER

Kurzanleitung

IAN 460873_2401



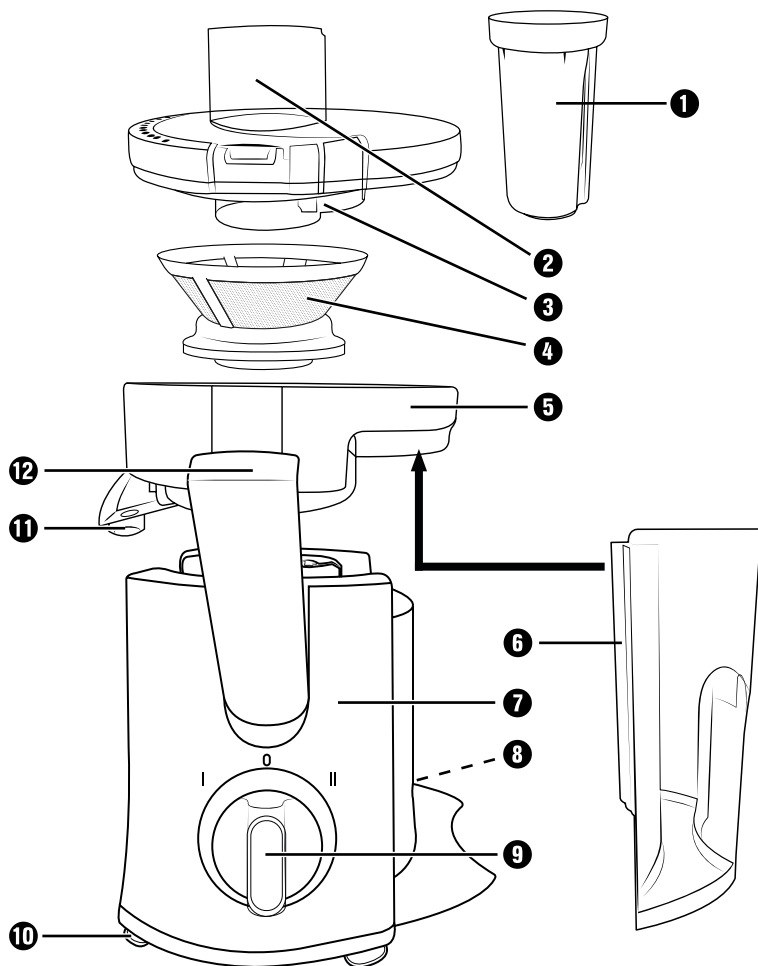
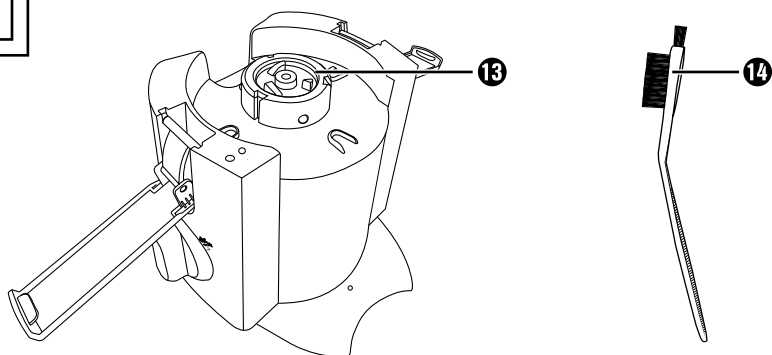
ES

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

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	Guía breve	Página	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	19

A**B**

Índice

Información sobre esta guía breve	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	3
Montaje y manejo del aparato	7
Preparación de la fruta/verdura	8
Licuada	8
Vaciado del depósito de pulpa y restos y del filtro	11
Desmontaje de la licuadora	11
Limpieza y mantenimiento	12
Desecho	13
Desecho del aparato	13
Desecho del embalaje	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	13
Asistencia técnica	14
Importador	14
Recetas	15
Chupitos de jengibre	15
Zumo mixto de zanahoria y frutas	15
Zumo naranja de limón y jengibre	15
Zumo "green power"	16
Zumo de apio y zanahoria con cúrcuma y naranja	16
Zumo de verano	16
Zumo de manzana, pera y fresa	16
Zumo de melón	17
Zumo dulce de frutas	17
Zumo de piña y mango	17

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual

completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 460873_2401.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está previsto para licuar frutas y verduras bien maduras y peladas. Solo deben procesarse alimentos con este aparato. Solo deben utilizarse los accesorios originales de la manera descrita. Su utilización para otros fines o su modificación se consideran contrarias al uso previsto y aumentan considerablemente el riesgo de accidentes. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado y no para su uso comercial o industrial.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Licuadora
- Cepillo de limpieza
- Guía breve

Extraiga del embalaje todas las piezas del aparato y deseche todo el material de embalaje.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar.
Existe peligro de asfixia.

① Indicación

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo "Asistencia técnica").

Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Compactador
- 2 Tubo de llenado
- 3 Tapa de la carcasa
- 4 Filtro con cuchillas al fondo
- 5 Recipiente para el zumo con alojamiento para el depósito de pulpa y restos
- 6 Depósito de pulpa y restos
- 7 Base del aparato
- 8 Cable de red con enchufe
- 9 Interruptor de encendido/apagado (2 niveles de velocidad)
- 10 Patas con ventosa
- 11 Salida del zumo (extraíble)
- 12 Pinzas de bloqueo a ambos lados

Figura B:

- 13 Eje de accionamiento
- 14 Cepillo de limpieza

Características técnicas

Tensión nominal	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	400 W
Duración del funcionamiento corto	6 minutos
Clase de aislamiento	II/□ (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Duración del funcionamiento corto

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

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- La tensión de la fuente de alimentación debe coincidir con las indicaciones que aparecen en la placa de características.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Si el aparato no funciona correctamente o está dañado, encargue su revisión y su reparación de forma inmediata al 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 a los aquí descritos.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- 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 necesarios, 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.
- Si el filtro giratorio está dañado, ¡no debe seguir utilizándose el aparato!
- El mecanismo de corte está muy afilado. Proceda con precaución.
- No utilice el aparato si el filtro giratorio está dañado.
- Para evitar lesiones, asegúrese de que todas las piezas estén correctamente montadas.



Cuando trabaje con el aparato, no introduzca nunca las manos u otros objetos en el orificio de llenado. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves o daños en el aparato. Si no pueden desatascarse los trozos de fruta con el compactador, apague el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y abra el aparato.

- Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida en caso de peligro y tienda el cable de red de forma que nadie pueda tropezarse con él.
- Después de su uso, apague el aparato y desconecte el enchufe. El aparato solo puede desmontarse una vez que el motor se haya detenido completamente.
- No toque ninguna de las piezas en giro.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma estable.
- No siga utilizando el aparato si el filtro, el cable de red o el enchufe están dañados.
- No siga utilizando el aparato si se producen errores de funcionamiento o si se ha dañado de cualquier otra forma o se ha caído.
- El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

Así actúa correctamente:

- En caso de peligro, desenchufe inmediatamente el aparato.
- ¡Esté siempre alerta! Esté siempre atento a lo que hace y actúe con sensatez. No utilice nunca el aparato si está desconcentrado o se siente indispuesto.
- Asegúrese de que el aparato esté montado por completo y correctamente antes de ponerlo en funcionamiento. El aparato solo puede ponerse en funcionamiento una vez que se hayan cerrado las pinzas de bloqueo. Si las pinzas se sueltan durante el funcionamiento, el aparato se apaga 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 aparato debe haberse detenido por completo para poder desmontarlo.
- 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".

- Busque un sitio adecuado para montar el aparato. Coloque la base del aparato **7** sobre una superficie estable y seca. Presiónela ligeramente de forma que las patas con ventosa **10** se adhieran a la superficie. Para manejar el aparato de forma óptima, recomendamos montarlo de manera que el cable de red **8** esté tendido por detrás hacia la toma eléctrica. Así pueden manejarse todos los elementos de forma directa y sencilla:

- El interruptor de encendido/apagado **9** por delante.
- El depósito de pulpa y restos **6** a la derecha para la pulpa y los restos.
- La salida del zumo **11** a la izquierda.

⚠ ¡ADVERTENCIA! **¡PELIGRO DE LESIONES!**

- Antes de montar el aparato, asegúrese de que esté apagado y de que el enchufe **8** esté desconectado.
 - ¡Las cuchillas situadas en la parte central del fondo del filtro **4** están muy afiladas! No toque las cuchillas y agarre el filtro **4** exclusivamente por los lados.
- 1) Coloque el depósito de pulpa y restos **6** en el alojamiento correspondiente del recipiente para el zumo **5**. La salida del zumo **11** debe montarse en el lado opuesto. Colóquela primero insertando el gancho en el pequeño orificio del recipiente para el zumo **5**, desplácela hacia arriba y presiónela de forma que encaje en el alojamiento (consulte la fig. 1).

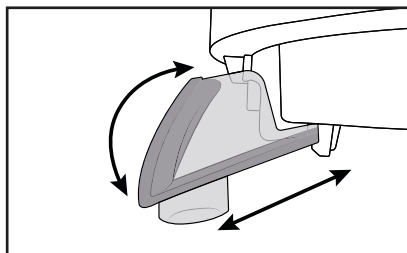


Fig. 1

- 2) Coloque el recipiente para el zumo **5** sobre la base del aparato **7** de forma que la salida del zumo **11** y el depósito para pulpa y restos **6** encajen en los alojamientos adecuados.
- 3) Monte el filtro **4** sobre el eje de accionamiento **13**. Debe orientar el filtro **4** correctamente para que encaje en los alojamientos correspondientes del eje de accionamiento **13** (consulte la fig. 2). Para orientarlo, observe las 3 marcas circulares entre las cuchillas y las guías/alojamientos del eje de accionamiento **13**, que deben coincidir al insertarlo, ya que, de lo contrario, no puede montarse el filtro. ¡El filtro **4** debe encastrar de forma audible y quedar firmemente asentado antes de continuar con el montaje!

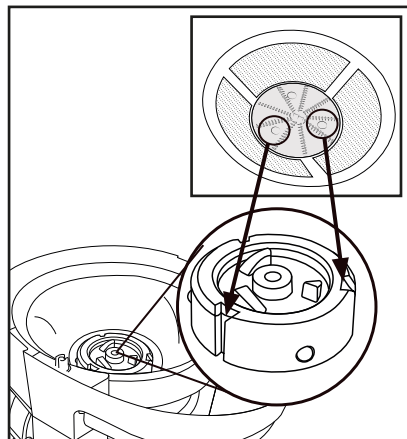


Fig. 2

- 4) Coloque la tapa de la carcasa ③ sobre el recipiente para el zumo ⑤ de forma que el tubo de llenado ② quede sobre las cuchillas del filtro ④.
 - 5) Asegúrese de que la tapa de la carcasa ③ quede firmemente montada en el alojamiento del recipiente para el zumo ⑤. Levante las pinzas ⑫ y colóquelas en el alojamiento correspondiente de la tapa de la carcasa ③.
 - 6) Presione la parte inferior de las pinzas ⑫ contra el aparato de forma que encastran de forma audible y queden firmemente montadas.
 - 7) Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida del zumo ⑪ para recoger el zumo.
 - 8) Conecte el enchufe ⑧ en una toma eléctrica.
- Corte las frutas y verduras en trozos que puedan caber en el tubo de llenado ②.
 - La cúrcuma solo hay que lavarla, no hace falta pelarla.
 - Retire cualquier parte leñosa del jengibre, lávelo y córtelo en trocitos. No hace falta pelar el jengibre para licuarlo.
 - Corte la raíz del apio y retire las hojas lacias. Introduzca siempre el apio en el tubo de llenado ② empezando por el extremo inferior más ancho.
 - Lave las hojas verdes de ensalada, p. ej., de lechuga o escarola, y dóblelas juntas formando pequeños "paquetitos". De esta forma, la presión generada es mayor y puede extraerse más zumo de ellas.

Preparación de la fruta/verdura

- **Importante:** utilice exclusivamente fruta bien madura, ya que, de lo contrario, el filtro ④ podría atascarse, lo que requeriría una limpieza repetida del filtro ④.
- Limpie o pele la fruta o la verdura que desee procesar.
- Los huesos o pepitas grandes deben retirarse siempre antes de introducir la fruta en el aparato.
- Las frutas con pepitas (como manzanas o peras) pueden procesarse con piel y corazón. Se tienen que quitar los tallos y huesos (de melocotones, ciruelas, etc.) para evitar daños en el aparato.
- Las frutas con pieles gruesas (p. ej., cítricos, melones, kiwis, remolachas o nabos) deben pelarse siempre antes.
- Debe eliminarse el raspón de las uvas.

① Indicación

- Las pasas no son aptas para el licuado, ya que contienen muy poco zumo. El ruibarbo u otras frutas/verduras fibrosas no son aptos para el licuado, ya que las fibras atascan la licuadora.

Licuado

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡No introduzca nunca las manos ni otros objetos en el tubo de llenado ②! De lo contrario, podría sufrir lesiones graves o provocar daños en la licuadora. ¡Utilice siempre el compactador ① suministrado!

① ¡Atención! ¡Daños materiales!

- No ponga la licuadora en funcionamiento durante más de 6 minutos (funcionamiento corto) sin interrupciones. Deje que la licuadora se enfríe después de 6 minutos de funcionamiento continuo. De lo contrario, podría dañarse el aparato.

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

- Para frutas o verduras que contengan mucha agua, seleccione el nivel de velocidad **I**.
- Para frutas o verduras más secas, seleccione el nivel de velocidad **II**.

Puede utilizar la siguiente tabla como guía; no obstante, tenga en cuenta que el nivel de velocidad y el tiempo de procesamiento pueden variar según el grado de madurez de las frutas o verduras.

Alimento	Preparación	Nivel de velocidad	Pieza/gramos	Tiempo de licuado (aprox.)
Uvas	Retire el raspón	I	500 g	45 s
Tomates	Retire el pedúnculo verde y córtelos en cuñas	I	3-4 piezas/ 350-375 g	60 s
Melón	Pélelo y córtelo en trozos	I	1/2 pieza/ 450 g	25 s
Naranjas	Pélelas	I	1-2 piezas/ 450 g	30 s
Kiwi	Pélelo	I	250 g	25 s
Sandía	Pélela y córtela en trozos	I	400 g	25 s
Manzanas	Córtelas en trozos de un tamaño adecuado	II	3 piezas/ aprox. 420 g	35 s
Zanahorias	Pélelas	II	450-500 g	30 s
Piña	Pélela y córtela en trozos	II	400 g	30 s
Apio	Lávelo y retire las hojas lacias	II	350 g	45 s
Cúrcuma	Lávela	II	100 g	35 s
Jengibre	Lávelo y retire las partes leñosas	II	400 g	2:30 min
Brócoli	Lávelo y corte las flores	II	400 g	60 s
Limonos	Pélelos	II	6 piezas/ 340 g	25 s
Hinojo	Lávelo y córtelo en trozos	II	1 pieza/ 450 g	70 s

Los tiempos de preparación especificados son solo valores orientativos. La duración del licuado depende de muchos factores, como la madurez y la frescura de las frutas y verduras, la velocidad a la que se introduzcan los trozos o el tamaño de los trozos.

- 2) Sostenga el compactador **1** con una mano e introduzca la fruta y verdura con la otra en el tubo de llenado **2**. Utilice siempre el compactador **1** para empujar la fruta y verdura cuidadosamente hacia el interior del tubo de llenado **2**. Vaya introduciendo más trozos mientras la fruta y verdura se procesan.
Para ello, no apague el aparato.

i Indicación

- Introduzca las zanahorias de forma consecutiva en el tubo de llenado **2**; para ello, la parte del tallo de la zanahoria tiene que estar hacia abajo y la punta radicular hacia arriba.
- 3) Apague siempre inmediatamente el aparato en cuanto se hayan procesado todas las frutas/verduras. Gire el interruptor de encendido/apagado **9** hasta alcanzar la **posición 0**. Tras esto, el filtro **4** deja de girar y el aparato se apaga.

Vaciado del depósito de pulpa y restos del filtro

- Puede seguir licuando de forma continua hasta que se llene el depósito de pulpa y restos **6**. ¡Observe siempre la duración de ó minutos especificada para el funcionamiento corto!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Desconecte siempre el enchufe **8** antes de vaciar el filtro **4**.
- ¡Las cuchillas situadas en la parte central del fondo del filtro **4** están muy afiladas! No toque las cuchillas y agarre el filtro **4** exclusivamente por los lados.
- Si el zumo sale mucho más espeso de repente o si oye que la velocidad del motor disminuye, debe vaciar el filtro **4**:

- Desconecte el enchufe **8**.
- Abra las pinzas **12**.
- Retire la tapa de la carcasa **3** con el compactador **1**.
- Agarre el filtro **4** por el borde y extráigalo.

- Retire cuidadosamente la pulpa con un utensilio adecuado, p. ej., con el cepillo de limpieza **14** o una cuchara.

- Vuelva a montar el aparato.

Desmontaje de la licuadora

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡Las cuchillas situadas en la parte central del fondo del filtro **4** están muy afiladas! No toque las cuchillas y agarre el filtro **4** exclusivamente por los lados.

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

- 1) Desconecte el enchufe **8**.
- 2) Abra las pinzas **12**.
- 3) Retire la tapa de la carcasa **3** con el compactador **1**.
- 4) Hay dos posibilidades de desmontar el filtro **4**:
 - Agarre el filtro **4** por el borde y extráigalo.
 - También puede desmontar el filtro **4** insertado en el último paso, junto con el recipiente para el zumo **5**, de la base del aparato **7**. Así el filtro **4** se suelta del eje de accionamiento **13** al mismo tiempo. Tras esto, puede desmontar el filtro **4** del recipiente para el zumo **5** extraído.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe **8**.

 No sumerja nunca el motor/la base del aparato **7** en agua ni en otros líquidos para evitar descargas eléctricas.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Desconecte siempre el enchufe **8** antes de montar o desmontar los accesorios.
- ¡Las cuchillas situadas en la parte central del fondo del filtro **4** están muy afiladas! No toque las cuchillas y agarre el filtro **4** exclusivamente por los lados.

¡Atención! ¡Daños materiales!

- Todas las piezas y accesorios del aparato deben limpiarse regularmente y después de cada uso para eliminar la pulpa y los restos y así evitar el atasco de la salida del zumo **11** o daños en el aparato.
- No utilice productos de limpieza agresivos para limpiar la licuadora. El aparato y sus piezas no deben limpiarse en agua hirviendo.

Indicación

- La suciedad o el zumo que rebose deben limpiarse inmediatamente, ya que, de lo contrario, las manchas de fruta son difíciles de eliminar.
- Apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado **9**.
- Limpie la base del aparato **7**, las patas con ventosa **10** y el cable de red **8** con un paño ligeramente húmedo. Para los restos de suciedad persistente, añada unas gotas de jabón lavavajillas y frote con un paño ligeramente húmedo.
- Antes de limpiar los accesorios con agua, retire los restos de ingredientes con el cepillo de limpieza **14** y vacíe el depósito de pulpa y restos **6**.

- Desmonte la salida del zumo **11** del recipiente para el zumo **5** para su limpieza (consulte la fig. 1).

- Limpie el compactador **1**, el recipiente para el zumo **5**, la salida del zumo **11**, la tapa de la carcasa **3** y el depósito para pulpa y restos **6** en agua jabonosa caliente y enjuáguelos cuidadosamente con agua limpia después.

Indicación

-  El compactador **1**, el recipiente para el zumo **5**, la salida del zumo **11**, la tapa de la carcasa **3** y el depósito para pulpa y restos **6** son aptos para su limpieza en el lavavajillas, por lo que pueden lavarse en el lavavajillas.
-  El filtro **4** es apto para su limpieza en el lavavajillas, por lo que puede lavarse en el lavavajillas. No obstante, primero debe utilizarse el cepillo de limpieza **14** para limpiar todos los restos de pulpa que pueda haber en el filtro **4**. De lo contrario, es posible que la malla fina del filtro **4** no quede limpia.
- Si es posible, utilice la bandeja superior del lavavajillas y asegúrese de que las piezas no queden aprisionadas.
- Sostenga el filtro **4** bajo el agua corriente y límpielo concienzudamente con el cepillo de limpieza **14**. No toque las cuchillas, ¡están muy afiladas!

Manchas de color:

- Es posible que algunas frutas o verduras dejen manchas de color persistentes en las piezas de la licuadora. Estas manchas son inocuas y no afectan al funcionamiento del aparato.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.

Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



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

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y,

si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación.

Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 460873_2401 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.

- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 460873_2401.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 460873_2401

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Chupitos de jengibre

Aprox. 8 chupitos

¿Qué es un chupito de jengibre?

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

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

Ingredientes

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

Preparación

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

i Indicación

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

Zumo mixto de zanahoria y frutas

Para 2 personas

Ingredientes

- 2 manzanas
- 3 zanahorias
- 2 naranjas
- Unas cuantas gotas de aceite de cocina (por ejemplo, de linaza)

Preparación

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

Zumo naranja de limón y jengibre

Para 2 personas

Ingredientes

- 3 manzanas
- 3 zanahorias
- 1 limón
- 1 trozo de jengibre (aprox. 3 cm)
- Unas cuantas gotas de aceite de cocina (por ejemplo, de linaza)

Preparación

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

Zumo "green power"

Para 2 personas

Ingredientes

- 3 kiwis
- 1 lechuga pequeña
- 2 manzanas

Preparación

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

Zumo de apio y zanahoria con cúrcuma y naranja

Para 2 personas

Ingredientes

- 4 zanahorias
- 1 manzana
- 3 ramas de apio
- 2 naranjas
- 1 limón
- 20 g de cúrcuma fresca
- Una pizca de pimienta
- Unas cuantas gotas de aceite de cocina (por ejemplo, de linaza)

Preparación

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

Zumo de verano

Para 2 personas

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Prepare la sandía, el limón y las manzanas según lo dispuesto en las instrucciones 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

Para 2 personas

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Prepare la manzana, las peras y las fresas según lo dispuesto en las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue todos los ingredientes en la licuadora.
- 3) Mezcle los zumos y sirva inmediatamente.

Zumo de melón

Para 2 personas

Ingredientes

- Aprox. ⅓ de melón
- 1 mango pequeño
- 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 lo dispuesto en las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue primero el melón y, después, el mango y las manzanas. Mézclelo todo.

Zumo dulce de frutas

Para 2 personas

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Prepare el melón, los melocotones, las uvas y los mangos según lo dispuesto en las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue las frutas una tras otra.
- 3) Mezcle los zumos y sirva la bebida ligeramente fría.

Zumo de piña y mango

Para 2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

① Indicación

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	20
Lieferumfang	20
Gerätebeschreibung	20
Technische Daten	21
Sicherheitshinweise	21
Gerät zusammenbauen und bedienen	25
Vorbereitung der Früchte/Gemüse	26
Entsaften	26
Entleerung des Tresterbehälters und des Filters	28
Demontage des Entsafters	28
Reinigung und Pflege	29
Entsorgung	30
Gerät entsorgen	30
Verpackung entsorgen	30
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	30
Service	32
Importeur	32
Rezepte	32
Ingwer-Shot	32
Karotten-Frucht-Mix	32
Orangener Ingwer-Zitronen-Drink	33
Green-Power-Drink	33
Sellerie-Karottensaft mit Kurkuma und Orange	33
Sommer-Drink	33
Apfel-Birne-Erdbeer-Drink	34
Honigmelonen-Drink	34
Süßer Frucht-Drink	34
Ananas-Mango-Drink	34

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite

(www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der

Artikelnummer (IAN) 460873_2401 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠️ WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nicht für gewerblichen Einsatz.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Entsafter
- Reinigungsbürste
- Kurzanleitung

Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden.
Es besteht Erstickungsgefahr

i Hinweis

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“).

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Stopfer
- 2 Einfüllschacht
- 3 Gehäusedeckel
- 4 Filter mit Schneidmessern am Boden
- 5 Saftbehälter mit Aufnahme für den Tresterbehälter
- 6 Tresterbehälter
- 7 Gerätesockel
- 8 Netzkabel mit Netzstecker
- 9 Ein-/Ausschalter (2 Geschwindigkeitsstufen)
- 10 Saugnapffüße
- 11 Saftauslauf (abnehmbar)
- 12 Klammern beidseitig für Verriegelung

Abbildung B:

- 13 Antriebswelle
- 14 Reinigungsbürste

Technische Daten

Nennspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 – 60 Hz
Nennleistung	400 W
KB-Zeit	6 Minuten
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange 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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls der sich drehende Filter beschädigt ist, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden!
- 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 Fruchstücke 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 das Gerät einen geeigneten Standort. Stellen Sie den Gerätesockel **7** auf eine stabile, trockene Fläche. Drücken Sie ihn leicht an, damit die Saugnapffüße **10** sich an der Fläche festsaugen. 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**,
 - rechts der Tresterbehälter **6** für Fruchtfleisch und Trester,
 - links der Saftauslauf **11**.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker **8** gezogen ist, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.
- Die Schneidmesser mittig am Boden des Filters **4** sind sehr scharf! Greifen Sie nicht in die Schneidmesser, fassen Sie den Filter **4** nur an den Seiten an.

- 1) Stecken Sie den Tresterbehälter **6** in die passende Aufnahme am Saftbehälter **5**. Gegenüberliegend muss der Saftauslauf **11** angebracht sein. Stecken Sie ihn zuerst mit dem Haken in die kleine Öffnung am Saftbehälter **5**, klappen ihn dann hoch und drücken ihn in die Halterung (siehe Abb. 1).

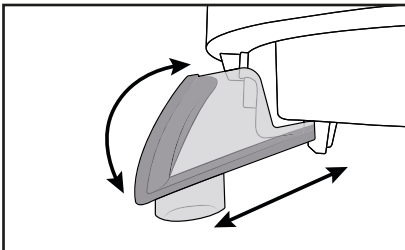


Abb. 1

- 2) Setzen Sie den Saftbehälter **5** auf den Gerätesockel **7**, so dass der Saftauslauf **11** und der Tresterbehälter **6** in die passenden Aussparungen greifen.
- 3) Setzen Sie den Filter **4** auf die Antriebswelle **13**. Sie müssen den Filter **4** korrekt ausrichten, damit er in die passenden Aufnahmen an der Antriebswelle **13** (siehe Abb. 2) greift. Beachten Sie für die Ausrichtung die 3 runden Markierungen zwischen den Schneidmessern und die Führungsschienen/Aussparungen an der Antriebswelle **13** - diese müssen beim Einsetzen zueinander zeigen, sonst können Sie den Filter nicht aufsetzen. Der Filter **4** muss hörbar einrasten und fest sitzen, bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren!

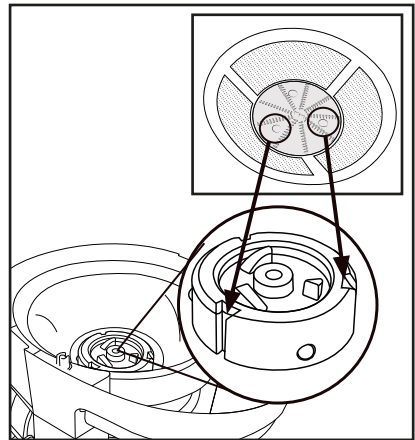


Abb. 2

- 4) Setzen Sie den Gehäusedeckel **3** auf den Saftbehälter **5**, so dass der Einfüllschacht **2** über den Schneidmessern des Filters **4** sitzt.
- 5) Achten Sie darauf, dass der Gehäusedeckel **3** fest in der Aussparung des Saftbehälters **5** sitzt. Heben Sie die Klammern **12** an und klinken Sie diese in die passende Aufnahme am Gehäusedeckel **3** ein.
- 6) Drücken Sie den unteren Teil der Klammern **12** gegen das Gerät, bis diese hörbar einrasten und fest sitzen.

- 7) Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter den Saftauslauf ①, um den Saft aufzufangen.
- 8) Stecken Sie den Netzstecker ⑧ in die Steckdose.

Vorbereitung der Früchte/Gemüse

- **Wichtig:** Verwenden Sie nur gut gereifte Früchte, da der Filter ④ sich sonst zusetzen kann. Dieses würde wiederholtes Reinigen des Filters ④ 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. Stiele und Steine aus Steinobst (Pfirsiche, Pflaumen etc.) müssen entfernt werden, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Früchte mit dicken Schalen (z. B. Zitrusfrüchte, Melonen, Kiwis, Rüben) müssen immer zuerst geschält werden.
- Von Weintrauben ist der Hauptstiel abzuschneiden.
- Schneiden Sie Früchte oder Gemüse in derart große Stücke, dass sie in den Einfüllschacht ② passen.
- Kurkuma muss nur gewaschen werden, jedoch nicht geschält.
- Entfernen Sie von Ingwer eventuelle Verholzungen, waschen Sie den Ingwer und schneiden Sie ihn in Stücke. Sie müssen Ingwer nicht schälen, um ihn zu entsaften.
- Schneiden Sie bei Staudensellerie den Ansatz ab und entfernen Sie welke Blätter. Geben Sie Staudensellerie immer mit dem unteren, breiten Ende voran in den Einfüllschacht ②.

- Waschen Sie Gartensalate, wie z. B. Kopfsalat oder Blattsalat/Schnittsalat und falten Sie die einzelnen Blätter zusammen, so dass kleine „Päckchen“ entstehen. Durch den so entstehenden höheren Druck kann mehr Flüssigkeit gewonnen werden.

① 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! Dieses könnte zu schweren Körperverletzungen und/oder Beschädigungen des Entsafters führen. Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer ①!

① Achtung! Sachschaden!

- Betreiben Sie den Entsafter nie länger als 6 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung. Lassen Sie den Entsafter nach 6 Minuten Dauerbetrieb abkühlen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.
- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ⑨ ein:
 - Wählen Sie für Obst/Gemüse, das viel Flüssigkeit enthält, Geschwindigkeitsstufe I.
 - Wählen Sie für trockeneres Obst/Gemüse Geschwindigkeitsstufe II.

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

Lebensmittel	Vorbereitung	Geschwindigkeitsstufe	Stück/ Gramm	Entsaftungszeit (ca.)
Trauben	Hauptstiel entfernen	I	500 g	45 Sek.
Tomaten	Grün entfernen, in Spalten schneiden	I	3 - 4 Stück / 350 - 375 g	60 Sek.
Honigmelone	schälen, in Stücke schneiden	I	1/2 Stück / 450 g	25 Sek.
Orange	schälen	I	1 - 2 Stück / 450 g	30 Sek.
Kiwi	schälen	I	250 g	25 Sek.
Wassermelone	schälen, in Stücke schneiden	I	400 g	25 Sek.
Äpfel	waschen, in passende Stücke schneiden	II	3 Stück / ca. 420 g	35 Sek.
Karotten	schälen	II	450 - 500 g	30 Sek.
Ananas	schälen, in Stücke schneiden	II	400 g	30 Sek.
Staudensellerie	waschen, welke Blätter entfernen	II	350 g	45 Sek.
Kurkuma	waschen	II	100 g	35 Sek.
Ingwer	waschen, Verholzungen entfernen	II	400 g	2:30 Min.
Brokkoli	waschen, in Röschen teilen	II	400 g	60 Sek.
Zitrone	schälen	II	6 Stück / 340 g	25 Sek.
Fenchel	waschen, in Stücke schneiden	II	1 Stück / 450 g	70 Sek.

Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind reine Richtwerte. Die Entsaftungszeit hängt von vielen Faktoren ab, wie z. B. Reifegrad und Frische der Früchte bzw. des Gemüses, Nachschubgeschwindigkeit oder Größe der Stücke.

- 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.

i 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.
- 3) Schalten Sie das Gerät immer sofort wieder aus, sobald das gesamte Obst/Gemüse verarbeitet ist. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter **9** auf die **Position 0**. Der Filter **4** hört auf sich zu drehen, Gerät schaltet sich aus.

Entleerung des Tresterbehälters und des Filters

- Sie können kontinuierlich Saft auspressen, bis der Tresterbehälter **6** gefüllt ist. Beachten Sie die KB-Zeit von 6 Minuten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Ziehen Sie immer erst den Netzstecker **8**, bevor Sie den Filter **4** leeren.
 - Die Schneidmesser mittig am Boden des Filters **4** sind sehr scharf! Greifen Sie nicht in die Schneidmesser, fassen Sie den Filter **4** nur an den Seiten an.
- Wenn der Fruchtsaft plötzlich viel dicker wird oder wenn Sie hören können, dass sich die Motordrehzahl verlangsamt, muss der Filter **4** geleert werden:

- Ziehen Sie den Netzstecker **8**.
- Öffnen Sie die Klammern **12**.
- Nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** mit dem Stopfer **1** ab.
- Greifen Sie den Filter **4** am Rand und ziehen ihn ab.

- Entfernen Sie vorsichtig das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Gegenstandes, z. B. mit der Reinigungsbürste **14** oder einem Löffel.

- Setzen Sie das Gerät wieder zusammen.

Demontage des Entsafters

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Schneidmesser mittig am Boden des Filters **4** sind sehr scharf! Greifen Sie nicht in die Schneidmesser, fassen Sie den Filter **4** nur an den Seiten an.

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 **12**.
- 3) Nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** mit dem Stopfer **1** ab.
- 4) Es gibt zwei Möglichkeiten den Filter **4** abzunehmen:
 - Greifen Sie den Filter **4** am Rand und ziehen ihn ab.
 - Sie können den aufgesetzten Filter **4** auch im letzten Schritt zusammen mit dem Saftbehälter **5** vom Gerätesockel **7** abnehmen. Der Filter **4** löst sich dadurch gleichzeitig mit von der Antriebswelle **13**. Sie können den Filter **4** dann aus dem abgenommenen 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.
- Die Schneidmesser mittig am Boden des Filters **4** sind sehr scharf! Greifen Sie nicht in die Schneidmesser, fassen Sie den Filter **4** nur an den Seiten an.

Achtung! Sachschaden!

- Alle Geräte- und Zubehörteile müssen regelmäßig und nach jedem Gebrauch von Fruchtresten und Fruchtresten gereinigt werden, um ein Verstopfen des Saftauslaufes **11** 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 den Gerätesockel **7**, die Saugnapffüße **10** und das Netzkabel **8** mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch. Für hartnäckigere Verschmutzungen nehmen Sie einen Tropfen Spülmittel dazu und wischen mit einem leicht angefeuchteten Tuch nach.

- Bevor Sie Zubehörteile mit Wasser reinigen, bürsten Sie Zutatenreste grob mit der Reinigungsbürste **14** ab und entleeren den Tresterbehälter **6**.

- Nehmen Sie den Saftauslauf **11** für die Reinigung vom Saftbehälter **5** ab (siehe Abb. 1).

- Reinigen Sie den Stopfer **1**, den Saftbehälter **5** den Saftauslauf **11**, den Gehäusedeckel **3** und den Tresterbehälter **6** in warmem Spülwasser und spülen sorgfältig mit klarem Wasser hinterher.

Hinweis

-  Der Stopfer **1**, der Saftbehälter **5**, der Saftauslauf **11**, der Gehäusedeckel **3** und der Tresterbehälter **6** sind spülmaschinengeeignet und können in der Spülmaschine gereinigt werden.
-  Der Filter **4** ist spülmaschinengeeignet und kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Entfernen Sie vorher trotzdem eventuelle Fruchtfleischreste mit der Reinigungsbürste **14** aus dem Filter **4**. Ansonsten kann es sein, dass das feinmaschige Sieb des Filters **4** nicht sauber wird.
- Benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie die Teile nicht ein.

- Halten Sie den Filter **4** unter laufendes Wasser und reinigen Sie ihn gründlich mit der Reinigungsbürste **14**. Fassen Sie nicht mit den Fingern in die Schneidmesser, diese sind scharf!

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.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 460873_2401 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 460873_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 460873_2401

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Ingwer-Shot

ca. 8 Shots

Was ist ein Ingwer-Shot?

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

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

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie den Ingwer, die Kurkuma, die Zitronen und die Orange gemäß der Anleitung für den Entsafter vor.
 - 2) Entsaften Sie alles mit dem Entsafter.
 - 3) Vermischen Sie die Säfte und fügen Sie eine Prise Pfeffer hinzu.
 - 4) Süßen Sie den Shot nach Belieben mit Honig und fügen Sie ggf. etwas Zimt hinzu.
 - 5) Servieren Sie den Ingwer-Shot in kleinen Gläsern, z. B. Schnapsgläsern.
- i Hinweis**
- Ingwer-Shots halten sich in einer luftdichten Flasche ca. 4 – 6 Tage im Kühlschrank.

Karotten-Frucht-Mix

2 Personen

Zutaten

- 2 Äpfel
- 3 Karotten
- 2 Orangen
- ein paar Tropfen Speiseöl (z. B. Leinöl)

Zubereitung

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

Orangener Ingwer-Zitronen-Drink

2 Personen

Zutaten

- 3 Äpfel
- 3 Karotten
- 1 Zitrone
- 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)
- ein paar Tropfen Speiseöl (z. B. Leinöl)

Zubereitung

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

Green-Power-Drink

2 Personen

Zutaten

- 3 Kiwis
- 1 kleiner Kopfsalat
- 2 Äpfel

Zubereitung

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

Sellerie-Karottensaft mit Kurkuma und Orange

2 Personen

Zutaten

- 4 Karotten
- 1 Apfel
- 3 Stangen Staudensellerie
- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- 20 g frische Kurkuma
- Eine Prise Pfeffer
- ein paar Tropfen Speiseöl (z. B. Leinöl)

Zubereitung

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

Sommer-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1 großes Stück Wassermelone
- 1 Zitrone
- 3 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
- 7 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.

Honigmelonen-Drink

2 Personen

Zutaten

- ca. $\frac{1}{3}$ Honigmelone
- 1 kleine 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

- $\frac{1}{2}$ Honigmelone
- 4 Pfirsiche
- 200 g kernlose Trauben
- 3 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

- $\frac{1}{2}$ Ananas
- $\frac{1}{2}$ Mango
- 1 Apfel
- 1 Orange
- 2 TL Weizenkeimöl

Zubereitung

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

Hinweis

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:

04/2024 · Ident.-No.: SFE400A1-022024-2

IAN 460873_2401