



LICUADORA CENTRIFUGA PER FRUTTA E VERDURA SFE 400 A1

(ES)
LICUADORA
Guía breve

(PT)
MÁQUINA DE FAZER SUMO
Guia rápido

(DE) (AT) (CH)
ENTSAFTER
Kurzanleitung

(IT) (MT)
**CENTRIFUGA PER FRUTTA
E VERDURA**
Istruzioni brevi

(GB) (MT)
JUICER
Short manual

IAN 485228_2501



ES

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

IT MT

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

PT

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

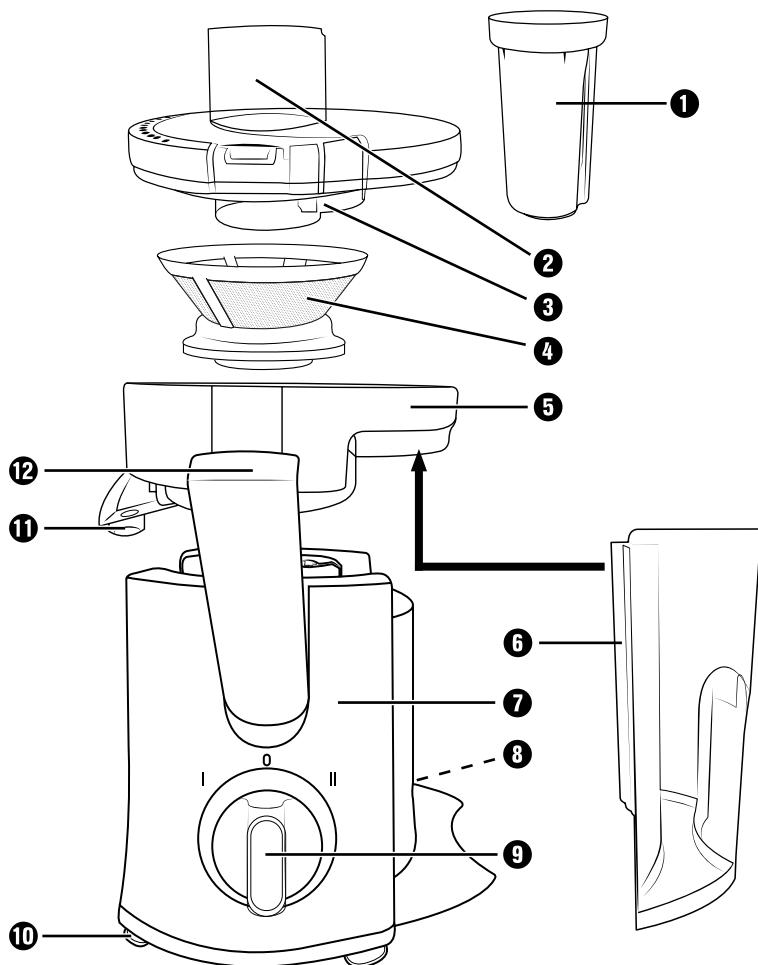
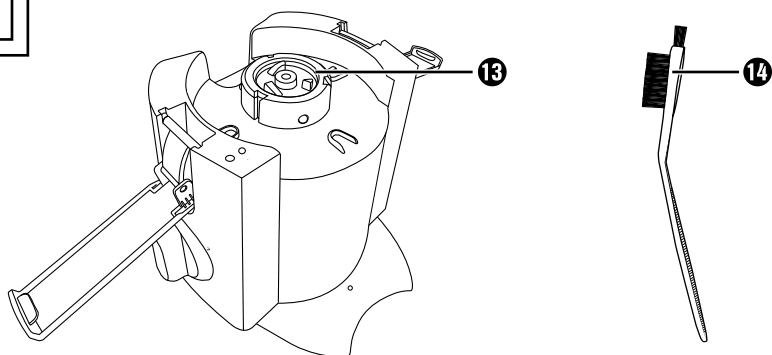
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Guía breve	Página	1
IT / MT	Istruzioni brevi	Pagina	17
PT	Guia rápido	Página	33
GB / MT	Short manual	Page	49
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	63

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	6
Preparación de la fruta/verdura	7
Licuada	7
Vaciado del depósito de pulpa y restos y del filtro	9
Desmontaje de la licuadora	9
Limpieza y mantenimiento	9
Desecho	10
Desecho del aparato	10
Desecho del embalaje	11
Garantía de Kompernass Handels GmbH	11
Asistencia técnica	12
Importador	12
Recetas	13
Chupitos de jengibre	13
Zumo mixto de zanahoria y frutas	13
Zumo naranja de limón y jengibre	13
Zumo "green power"	14
Zumo de apio y zanahoria con cúrcuma y naranja	14
Zumo de verano	14
Zumo de manzana, pera y fresa	14
Zumo de melón	15
Zumo dulce de frutas	15
Zumo de piña y mango	15

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) 485228_2501.

⚠ ¡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).

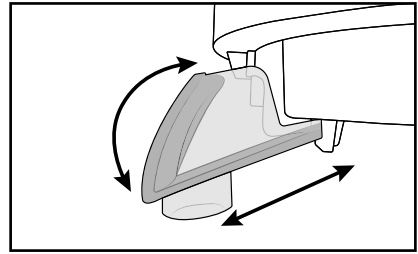


Fig. 1

- 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!

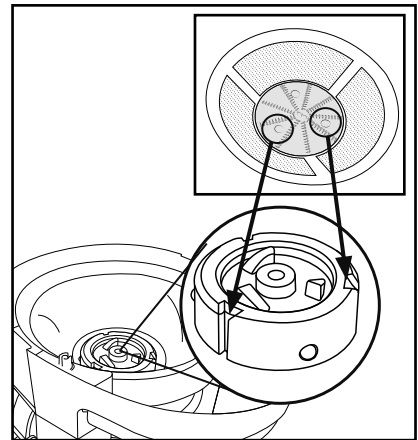


Fig. 2

- 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.

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.
- 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.

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!

⚠ ¡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 ❶ con una mano e introduzca la fruta y verdura con la otra en el tubo de llenado ❷. Utilice siempre el compactador ❶ para empujar la fruta y verdura cuidadosamente hacia el interior del tubo de llenado ❷. Vaya introduciendo más trozos mientras la fruta y verdura se procesan.
Para ello, no apague el aparato.

❶ **Indicación**

- Introduzca las zanahorias de forma consecutiva en el tubo de llenado ❷; 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 ❸ hasta alcanzar la **posición 0**. Tras esto, el filtro ❹ 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 ❻. ¡Observe siempre la duración de 6 minutos especificada para el funcionamiento corto!

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

- Desconecte siempre el enchufe ❸ antes de vaciar el filtro ❹.
- ¡Las cuchillas situadas en la parte central del fondo del filtro ❹ están muy afiladas! No toque las cuchillas y agarre el filtro ❹ 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 ❹:

- Desconecte el enchufe ❸.
- Abra las pinzas ❷.

- Retire la tapa de la carcasa ❸ con el compactador ❶.
- Agarre el filtro ❹ por el borde y extráigalo.

- Retire cuidadosamente la pulpa con un utensilio adecuado, p. ej., con el cepillo de limpieza ❶ 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 ❹ están muy afiladas! No toque las cuchillas y agarre el filtro ❹ exclusivamente por los lados.

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

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

Limpieza y mantenimiento

⚠ **¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe ❸.

-  No sumerja nunca el motor/la base del aparato ❷ 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 límpiolo 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.

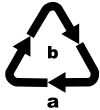


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

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.



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

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) 485228_2501 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 videos 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) 485228_2501.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 485228_2501

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.

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. $\frac{1}{3}$ 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

- $\frac{1}{2}$ 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

- $\frac{1}{2}$ piña
- $\frac{1}{2}$ 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.

Indicación

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

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	18
Uso conforme	18
Materiale in dotazione	18
Descrizione dell'apparecchio	18
Dati tecnici	19
Avvertenze di sicurezza	19
Assemblaggio e uso dell'apparecchio	22
Preparazione della frutta/degli ortaggi	23
Estrazione del succo	23
Svuotamento del contenitore dei residui di spremitura e del filtro	25
Smontaggio della centrifuga	25
Pulizia e piccola manutenzione	25
Smaltimento	26
Smaltimento dell'apparecchio	26
Smaltimento dell'imballaggio	27
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	27
Assistenza	28
Importatore	28
Ricette	29
Shot di zenzero	29
Frullato di carote e frutta	29
Bibita arancione allo zenzero e al limone	29
Bibita Green Power	30
Succo di sedano e carote con curcuma e arancia	30
Bibita estiva	30
Bibita alla mela-pera-fragola	30
Bibita al melone	31
Bibita alla frutta dolce	31
Bibita all'ananas-mango	31

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il codice articolo

(IAN) 485228_2501 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

⚠ AVVERTENZA!

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso conforme

L'apparecchio serve ad estrarre il succo di frutti e ortaggi ben maturi e sbucciati. Con l'apparecchio è consentito lavorare solo generi alimentari. Si possono utilizzare esclusivamente accessori originali come descritto. Qualunque altro impiego e qualunque modifica sono da considerarsi non conformi alla destinazione e comportano il rischio di infortuni. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale.

Materiale in dotazione

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Centrifuga
- Spazzolino
- Istruzioni brevi

Prelevare tutti i componenti dell'apparecchio dall'imballaggio e rimuovere tutto il materiale di imballaggio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Sussiste il pericolo di soffocamento.

i Nota

- Controllare che la fornitura sia completa e che non presenti danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (v. capitolo "Assistenza").

Descrizione dell'apparecchio

Fig A:

- 1 Pressino
- 2 Tubo di riempimento
- 3 Coperchio dell'alloggiamento
- 4 Filtro con lame di taglio sul fondo
- 5 Contenitore di raccolta del succo con sede per il contenitore dei residui di spremitura
- 6 Contenitore dei residui di spremitura
- 7 Base dell'apparecchio
- 8 Cavo di alimentazione
- 9 Interruttore on/off (2 livelli di velocità)
- 10 Piedini con ventosa
- 11 Uscita del succo (rimovibile)
- 12 Graffe di bloccaggio su entrambi i lati

Figura B:

- 13 Albero motore
- 14 Spazzolino

Dati tecnici

Tensione nominale	220 – 240 V ~ (corrente alternata), 50 – 60 Hz
Potenza nominale	400 W
Ciclo di funzionamento breve	6 minuti
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti per alimenti.

Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica per quanto tempo si può azionare l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Al termine del ciclo di funzionamento breve l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- La tensione della sorgente di alimentazione deve coincidere con i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio.
 - In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
 - Far ispezionare e riparare immediatamente gli apparecchi non perfettamente funzionanti o danneggiati dal servizio clienti.
 - Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati. Impedire che il cavo di alimentazione si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
-  Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
 - Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
 - Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
 - Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
 - Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
 - Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
 - I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
 - Se il filtro rotante è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio!
 - Il gruppo di taglio è molto affilato. Trattarlo con cautela.
 - Non utilizzare l'apparecchio se il filtro rotante è danneggiato.
 - Per evitare lesioni, assicurarsi che tutti i componenti si innestino correttamente.
-  Quando si lavora con l'apparecchio, non infilare mai le mani o oggetti nell'apertura di riempimento. Ciò potrebbe causare lesioni gravi o danni all'apparecchio. Se non si riesce a rimuovere pezzi di frutta con il pressino, spegnere l'apparecchio, staccare la spina e aprire l'apparecchio.
- Assicurarsi che la spina sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo di alimentazione non diventi un elemento di intralcio.

- Dopo l'uso spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Smontare l'apparecchio solamente quando il motore è completamente fermo.
- Non toccare le parti rotanti.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Provvedere ad un posizionamento stabile dell'apparecchio.
- Smettere di utilizzare l'apparecchio in presenza di danni al filtro, alla spina o al cavo di alimentazione.
- Smettere di utilizzare l'apparecchio in caso di malfunzionamenti o altri danni o se l'apparecchio è caduto.
- L'utilizzo di ricambi non consigliati né venduti dal produttore dell'apparecchio può causare incendio, scosse elettriche o lesioni.

⚠ Questo è il comportamento sicuro:

- In caso di pericolo, staccare immediatamente la spina dalla presa.
- Prestare sempre la massima attenzione! Riflettere sempre su ciò che si sta facendo e agire sempre in modo razionale. Non utilizzare mai l'apparecchio senza la massima concentrazione o in caso di malessere fisico.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, accertarsi che sia stato assemblato correttamente e completamente. L'apparecchio può essere messo in funzione solo una volta chiuse le graffe. Se le graffe vengono disimpegnate durante il funzionamento, l'apparecchio si arresta automaticamente.
- Dopo l'uso della centrifuga assicurarsi che l'interruttore on/off si trovi in posizione "off" ("0"). Prima di poter smontare l'apparecchio, il motore deve essere completamente fermo.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Assemblaggio e uso dell'apparecchio

■ Pulire l'apparecchio prima del primo impiego, così come descritto al capitolo "Pulizia e piccola manutenzione".

■ Scegliere un'ubicazione adeguata per l'apparecchio. Collocare la base dell'apparecchio **7** su una superficie stabile e asciutta. Premervi sopra leggermente in modo che i piedini con ventosa **10** aderiscano bene alla superficie. Per un impiego ottimale si consiglia di posizionare l'apparecchio in modo che il cavo di alimentazione **8** giunga alla presa dal retro. In questo modo sarà possibile utilizzare in modo facile e diretto tutti gli elementi:

- davanti l'interruttore on/off **9**
- a destra il contenitore dei residui di spremitura **6** per la polpa e i residui di spremitura
- a sinistra l'uscita del succo **11**.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Prima di assemblare l'apparecchio, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e che il cavo di alimentazione **8** sia scollegato.
- Le lame di taglio situate in posizione centrale sul fondo del filtro **4** sono molto affilate! Non introdurre le dita tra le lame di taglio e prendere il filtro **4** solo dai lati.

1) Applicare il contenitore dei residui di spremitura **6** all'apposita sede del contenitore di raccolta del succo **5**. Di fronte deve trovarsi l'uscita del succo **11**. Per prima cosa infilare il gancio nella piccola apertura del contenitore di raccolta del succo **5**, poi sollevarlo e premerlo nel supporto (vedere fig. 1).

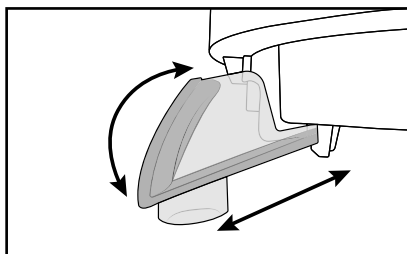


Fig. 1

- 2) Collocare il contenitore di raccolta del succo **5** sulla base dell'apparecchio **7** in modo che l'uscita del succo **11** e il contenitore dei residui di spremitura **6** si innestino negli appositi intagli.
- 3) Collocare il filtro **4** sull'albero motore **13**. Bisogna allineare il filtro **4** correttamente perché si innesti nelle apposite sedi dell'albero motore **13** (vedere fig. 2). Per l'allineamento prestare attenzione ai 3 segni circolari tra le lame di taglio e i binari di guida/gli intagli dell'albero motore **13**: durante l'inserimento devono coincidere, altrimenti non è possibile collocare il filtro. Prima di proseguire l'assemblaggio, il filtro **4** deve scattare in posizione in modo udibile e deve essere ben collocato.

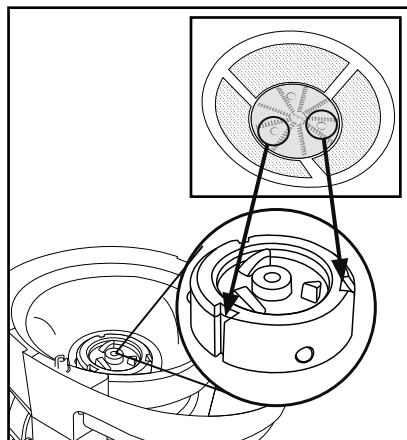


Fig. 2

- 4) Collocare il coperchio dell'alloggiamento ③ sul contenitore di raccolta del succo ⑤ in modo che il tubo di riempimento ② venga a trovarsi sopra le lame di taglio del filtro ④.
- 5) Controllare che il coperchio dell'alloggiamento ③ poggia saldamente nell'incasso del contenitore di raccolta del succo ⑤. Sollevare le graffe ⑫ e agganciarle all'apposita sede del coperchio dell'alloggiamento ③.
- 6) Premere la parte inferiore delle graffe ⑫ contro l'apparecchio finché non s'innestano in modo udibile e restino salde in posizione.
- 7) Collocare un recipiente adeguato sotto l'uscita del succo ⑪ per raccogliere il succo.
- 8) Inserire la spina ⑧ nella presa di corrente.

Preparazione della frutta/degli ortaggi

- **Importante:** usare solo frutta ben matura, altrimenti il filtro ④ può intasarsi. Ciò richiederebbe una pulizia ripetuta del filtro ④.
- Lavare o sbucciare la frutta o la verdura che si desidera lavorare.
- È preferibile rimuovere sempre i semi grandi e i noccioli dai frutti prima di mettere i frutti nell'apparecchio.
- La frutta a granella (come le mele e le pere) può essere lavorata con buccia e torsolo. Rimuovere piccioli e noccioli dalla frutta (pesche, prugne ecc.) per evitare danni all'apparecchio.
- La frutta con buccia spessa (ad es. agrumi, meloni, kiwi, rape) va sempre sbucciata prima.
- Tagliare via lo stelo principale dai grappoli d'uva.
- Tagliare la frutta o gli ortaggi in pezzi di grandezza tale da consentirne il passaggio attraverso il tubo di riempimento ②.
- La curcuma deve essere solo lavata, non sbucciata.
- Rimuovere eventuali legnosità dallo zenzero, lavarlo e tagliarlo in piccoli pezzi. Non occorre sbucciare lo zenzero per centrifugarlo.

- Tagliare il fondo del sedano a costa e rimuovere le foglie appassite. Introdurre il sedano a costa nel tubo di riempimento ② badando sempre a infilare per prima l'estremità inferiore larga.

- Lavare le insalate da orto, come per es. lattuga o lattuga romana/lattuga da taglio e piegare le singole foglie in modo tale che si creino piccoli "pacchetti". Per effetto della maggiore pressione che in tal modo si genera, si riesce a ottenere più sugo.

① Nota

- L'uva passa non è adatta all'estrazione del succo, poiché contiene troppo poco succo. Il rabarbaro e altra frutta o altri ortaggi fibrosi non sono adatti all'estrazione del succo, poiché le fibre ostruiscono la centrifuga.

Estrazione del succo

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!!

- Non introdurre mai le mani o oggetti nel tubo di riempimento ②. Ciò potrebbe causare lesioni gravi e/o danni alla centrifuga. Utilizzare sempre e soltanto il pinnino ① fornito!

① ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!!

- Non utilizzare la centrifuga per oltre 6 minuti di seguito (ciclo di funzionamento breve). Dopo 6 minuti di funzionamento continuo fare raffreddare la centrifuga. Altrimenti l'apparecchio può danneggiarsi.

- 1) Accendere l'apparecchio dall'interruttore on/off ⑨:

- Per la frutta/gli ortaggi che contengono molto liquido utilizzare il livello di velocità I.
- Per la frutta/gli ortaggi più asciutti selezionare il livello di velocità II.

Ci si può orientare con la tabella che segue, tuttavia bisogna tenere presente che il livello di velocità e il tempo di lavorazione possono variare in funzione del grado di maturazione della frutta o degli ortaggi.

Alimento	Preparazione	Livello di velocità	Unità/grammi	Tempo di lavorazione (approssimativo)
Grappoli	Eliminare lo stelo principale	I	500 g	45 sec.
Pomodori	Togliere le parti verdi, tagliare a spicchi	I	3 - 4 unità / 350 - 375 g	60 sec.
Melone	Sbucciare, tagliare a pezzi	I	1/2 unità / 450 g	25 sec.
Arancia	Sbucciare	I	1 - 2 unità / 450 g	30 sec
Kiwi	Sbucciare	I	250 g	25 sec.
Anguria	Sbucciare, tagliare a pezzi	I	400 g	25 sec.
Mele	Lavare, tagliare a pezzi di dimensioni adeguate	II	3 unità / circa 420 g	35 sec.
Carote	Sbucciare	II	450 - 500 g	30 sec
Ananas	Sbucciare, tagliare a pezzi	II	400 g	30 sec
Sedano a costa	Lavare, rimuovere le foglie appassite	II	350 g	45 sec.
Curcuma	Lavare	II	100 g	35 sec.
Zenzero	Lavare, rimuovere le legnosità	II	400 g	2:30 min.
Broccoli	Lavare, tagliare a cimette	II	400 g	60 sec.
Limone	Sbucciare	II	6 unità / 340 g	25 sec.
Finocchio	Lavare, tagliare a pezzi	II	1 unità / 450 g	70 sec.

I tempi di lavorazione indicati sono solo valori orientativi. Il tempo necessario per l'estrazione del succo dipende da molti fattori, ad esempio dal grado di maturazione e dalla freschezza della frutta o della verdura, dalla velocità di aggiunta o dalle dimensioni dei pezzi.

- 2) Sostenere il pressino ❶ in una mano e, con l'altra mano, inserire i pezzi di frutta o di ortaggi nel tubo di riempimento ❷. Utilizzare sempre il pressino ❶ per spingere con cautela la frutta o gli ortaggi nel tubo di riempimento ❷. Mentre la frutta o gli ortaggi vengono lavorati, introdurre ulteriori pezzi. Durante questa operazione non spegnere l'apparecchio.

❶ Nota

- Introdurre le carote nel tubo di riempimento ❷ una dopo l'altra: il lato verde delle carote deve essere rivolto verso il basso e la punta della radice verso l'alto.
- 3) L'apparecchio va subito spento non appena sono stati lavorati tutti gli ortaggi o tutta la frutta. Ruotare l'interruttore on/off ❹ sulla **posizione 0**. Il filtro ❸ smette di girare, l'apparecchio si spegne.

Svuotamento del contenitore dei residui di spremitura e del filtro

- Si può continuare ad estrarre succo fino al riempimento del contenitore dei residui di spremitura ❸. Rispettare sempre il ciclo di funzionamento breve di 6 minuti!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Prima di svuotare il filtro ❸ staccare sempre la spina ❸.
- Le lame di taglio situate in posizione centrale sul fondo del filtro ❸ sono molto affilate! Non introdurre le dita tra le lame di taglio e prendere il filtro ❸ solo dai lati.

- Se il succo si inspessisce improvvisamente o si sente che il motore rallenta, è necessario svuotare il filtro ❸:

- Staccare la spina ❸.
- Aprire le graffe ❶.
- Togliere il coperchio dell'alloggiamento ❷ con il pressino ❶.
- Prendere il filtro ❸ dal bordo ed estrarlo.

- Rimuovere la polpa con cautela con l'ausilio di un oggetto, ad es. lo spazzolino ❶ o un cucchiaino.

- Riassemblare l'apparecchio.

Smontaggio della centrifuga

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Le lame di taglio situate in posizione centrale sul fondo del filtro ❸ sono molto affilate! Non introdurre le dita tra le lame di taglio e prendere il filtro ❸ solo dai lati.

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

- 1) Staccare la spina ❸.
- 2) Aprire le graffe ❶.
- 3) Togliere il coperchio dell'alloggiamento ❷ con il pressino ❶.
- 4) Esistono due possibilità per togliere il filtro ❸:
 - Prendere il filtro ❸ dal bordo ed estrarlo.
 - Si può togliere il filtro ❸ dalla base dell'apparecchio ❶ anche nell'ultimo passo, insieme al contenitore di raccolta del succo 5. Il questo modo il filtro ❸ si stacca dall'albero motore ❶ contemporaneamente. Poi è possibile estrarre il filtro ❸ dal contenitore di raccolta del succo ❶ rimosso.

Pulizia e piccola manutenzione

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima di pulire l'apparecchio staccare sempre la spina ❸.



Non immergere mai il motore/la base dell'apparecchio ❶ in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Staccare sempre la spina **8** prima di applicare o rimuovere accessori.
- ▶ Le lame di taglio situate in posizione centrale sul fondo del filtro **4** sono molto affilate! Non introdurre le dita tra le lame di taglio e prendere il filtro **4** solo dai lati.

ⓘ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Ad intervalli regolari e dopo ogni uso, eliminare i resti di frutta e i residui di spremitura da tutte le parti dell'apparecchio e degli accessori per evitare che l'uscita del succo **11** si ostruisca e/o che l'apparecchio subisca danni.
- ▶ Non usare detergenti aggressivi per pulire la centrifuga. Non pulire l'apparecchio e i suoi componenti in acqua in ebollizione.

ⓘ Nota

- ▶ Eliminare senza indugio lo sporco e il succo di frutta traboccato, poiché in seguito sarebbe difficile rimuovere le macchie di frutta.
- Spegnerne l'apparecchio dall'interruttore on/off **9**:
- Pulire la base dell'apparecchio **7**, e piedini con ventosa **10** e il cavo di alimentazione **8** con un panno solo leggermente inumidito. Per lo sporco ostinato applicare al panno una goccia di detersivo e ripassare poi con un panno leggermente inumidito.
- Prima di lavare gli accessori con acqua, eliminare il grosso dei resti di ingredienti con lo spazzolino **14** e svuotare il contenitore dei residui di spremitura **6**.
- Per pulire l'uscita del succo **11**, staccarla dal contenitore di raccolta del succo **5** (vedere fig. 1).
- Pulire il pressino **1**, il contenitore di raccolta del succo **5**, l'uscita del succo **11**, il coperchio dell'alloggiamento **3** e il contenitore dei residui di spremitura **6** in acqua saponata calda e sciacquarli accuratamente con acqua pulita.

ⓘ Nota

- ▶  Il pressino **1**, il contenitore di raccolta del succo **5**, l'uscita del succo **11**, il coperchio dell'alloggiamento **3** e il contenitore dei residui di spremitura **6** si possono lavare in lavastoviglie.
- ▶  Il filtro **4** può essere lavato in lavastoviglie. Ciononostante si prega di rimuovere prima dal filtro **4** eventuali resti di polpa con lo spazzolino **14**. Altrimenti potrebbe darsi che il setaccio a maglia fine del filtro **4** non si pulisca.
- ▶ Utilizzare se possibile il cestello superiore della lavastoviglie badando che questi componenti non si incastrino.
- Sostenere il filtro **4** sotto l'acqua corrente e pulirlo accuratamente con lo spazzolino **14**. Non mettere le dita tra le lame di taglio, sono affilate!

Alterazioni del colore:

- Alcuni tipi di frutta e alcuni ortaggi possono alterare il colore di parti della centrifuga. Ciò non è nocivo e non limita le funzioni dell'apparecchio.

Smaltimento**Smaltimento dell'apparecchio**

Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale

direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



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

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Per la Spagna:



L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.



L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 485228_2501 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.

■ Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.

■ Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 485228_2501 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

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

IAN 485228_2501

Importatore

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

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

Ricette

Shot di zenzero

circa 8 shot

Che cos'è uno shot di zenzero?

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

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

Ingredienti

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

Preparazione

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

Nota

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

Frullato di carote e frutta

2 persone

Ingredienti

- 2 mele
- 3 carote
- 2 arance
- qualche goccia di olio alimentare (ad es. di lino)

Preparazione

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

Bibita arancione allo zenzero e al limone

2 persone

Ingredienti

- 3 mele
- 3 carote
- 1 limone
- 1 pezzo di zenzero (circa 3 cm)
- qualche goccia di olio alimentare (ad es. di lino)

Preparazione

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

Bibita Green Power

2 persone

Ingredienti

- 3 kiwi
- 1 lattuga piccola
- 2 mele

Preparazione

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

Succo di sedano e carote con curcuma e arancia

2 persone

Ingredienti

- 4 carote
- 1 mela
- 3 coste di sedano
- 2 arance
- 1 limone
- 20 g di curcuma fresca
- Un pizzico di pepe
- qualche goccia di olio alimentare (ad es. di lino)

Preparazione

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

Bibita estiva

2 persone

Ingredienti

- 1 grosso pezzo di anguria
- 1 limone
- 3 mele agrodolci (ad es. "Jonagold" o "Jonathan")

Preparazione

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

Bibita alla mela-pera-fragola

2 persone

Ingredienti

- 1 mela verde (ad es. "Granny Smith")
- 3 piccole pere mature
- 7 fragole di grandezza media

Preparazione

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

Bibita al melone

2 persone

Ingredienti

- circa $\frac{1}{3}$ di melone
- 1 mango piccolo
- 1 mela agrodolce (ad es. "Jonagold" o "Jonathan")
- 1 mela verde (ad es. "Granny Smith")

Preparazione

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

Bibita alla frutta dolce

2 persone

Ingredienti

- $\frac{1}{2}$ melone
- 4 pesche
- 200 g di uva senza semi
- 3 manghi

Preparazione

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

Bibita all'ananas-mango

2 persone

Ingredienti

- $\frac{1}{2}$ ananas
- $\frac{1}{2}$ mango
- 1 mela
- 1 arancia
- 2 cucchiaini di olio di germe di grano

Preparazione

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

❗ Nota

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

Índice

Informações sobre este guia rápido	34
Utilização correta	34
Conteúdo da embalagem	34
Descrição do aparelho	34
Dados técnicos	35
Instruções de segurança	35
Montar e operar o aparelho	38
Preparação da fruta/legumes	39
Fazer sumo	39
Esvaziamento do recipiente de recolha de polpa e do filtro	41
Desmontagem do espremedor	41
Limpeza e conservação	41
Eliminação	42
Eliminação do aparelho	42
Eliminar a embalagem	43
Garantia da Kompernass Handels GmbH	43
Assistência Técnica	44
Importador	44
Receitas	45
Shot de gengibre	45
Mix de cenoura e fruta	45
Bebida alaranjada de gengibre e limão	45
Bebida energética verde	46
Sumo de aipo e cenoura com curcuma e laranja	46
Cocktail de verão	46
Bebida de maçã/pera/morango	46
Bebida de melão	47
Bebida doce de fruta	47
Bebida de ananás e manga	47

Informações sobre este guia rápido

Este documento é uma versão impressa resumida do manual de instruções completo.



Através da leitura deste código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir e descarregar o

manual de instruções completo, introduzindo o número de artigo (IAN) 485228_2501.

⚠ AVISO!

O guia rápido é parte integrante deste produto. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Guarde convenientemente o guia rápido e, ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

O aparelho foi concebido para fazer sumos de fruta e legumes devidamente descascados e maduros. No aparelho só podem ser processados alimentos. Utilizar apenas acessórios originais, tal como descrito. Qualquer outra utilização ou alteração é considerada incorreta e acarreta perigo de acidentes graves. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não é adequado para a utilização comercial.

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Espremedor
- Escova de limpeza
- Guia rápido

Retire da embalagem todas as peças do aparelho e remova todo o material de embalagem.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Os materiais de embalagem não podem ser utilizados para brincar.
Perigo de asfixia!

i Nota

- Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- No caso de fornecimento incompleto ou danos resultantes de embalagem inadequada ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo “Assistência Técnica”).

Descrição do aparelho

Figura A:

- 1 Calçador
- 2 Compartimento de enchimento
- 3 Tampa
- 4 Filtro com lâminas na base
- 5 Recipiente para sumo com encaixe para recipiente de recolha de polpa
- 6 Recipiente de recolha de polpa
- 7 Base do aparelho
- 8 Cabo de alimentação com ficha elétrica
- 9 Botão Ligar/desligar (2 níveis de velocidade)
- 10 Pés de ventosa
- 11 Saída de sumo (amovível)
- 12 Patilhas de fixação de ambos os lados

Figura B:

- 13 Eixo de acionamento
- 14 Escova de limpeza

Dados técnicos

Tensão nominal	220 – 240 V ~ (corrente alternada), 50 – 60 Hz
Potência nominal	400 W
Período de funcionamento contínuo	6 minutos
Classe de proteção	II /  (isolamento duplo)
	Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Período de funcionamento contínuo

O período de funcionamento contínuo indica durante quanto tempo o aparelho pode funcionar sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Após o período de funcionamento contínuo indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- A tensão da fonte de alimentação tem de estar de acordo com as indicações constantes na placa de características do aparelho.
 - Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
 - Aparelhos que não estejam a funcionar corretamente ou que apresentem danos devem ser imediatamente inspecionados e reparados pelo Serviço de Apoio ao Cliente.
 - Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados. Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido durante o funcionamento.
-  Nunca mergulhe a base do aparelho em água ou noutros líquidos!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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



Ao utilizar o aparelho, nunca coloque as mãos ou outros objetos na abertura de enchimento. Isto pode resultar na ocorrência de lesões graves ou danos no aparelho. Se pedaços de fruta não puderem ser removidos com o calcador, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e abra o aparelho.

- Certifique-se de que a ficha se encontra num local de fácil acesso, em caso de perigo, e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- Após a utilização do aparelho, desligue-o e retire a ficha da tomada elétrica. O aparelho só pode ser desmontado, quando o motor estiver completamente parado.
- Não toque nas peças em rotação.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.
- Não volte a utilizar o aparelho, se o filtro, o cabo de alimentação ou a ficha elétrica estiverem danificados.
- Não continue a utilizar o aparelho em caso de avaria, se estiver danificado de alguma forma ou se tiver caído.
- A utilização de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante pode provocar incêndio, choques elétricos ou lesões.

Como utilizar o aparelho em segurança:

- Em caso de perigo, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Esteja sempre atento! Preste sempre atenção ao que está a fazer e proceda de forma sensata. Nunca utilize o aparelho se não estiver concentrado ou não se sentir bem.
- Certifique-se de que o aparelho se encontra montado de forma correta e completa antes de o colocar em funcionamento. O aparelho só funciona quando as patilhas de fixação tiverem sido fechadas. Se as patilhas se soltarem durante o funcionamento, o aparelho para automaticamente.
- Após cada utilização do espremedor, certifique-se de que o botão Ligar/desligar se encontra na posição "Off" ("0"). O motor deve estar completamente parado antes de o aparelho ser desmontado.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.

Montar e operar o aparelho

■ Antes da primeira utilização, limpe o aparelho como descrito no capítulo “Limpeza e conservação”.

■ Escolha um local adequado para o aparelho. Coloque a base do aparelho **7** sobre uma superfície estável e seca. Pressione-a ligeiramente para que os pés de ventosa **10** se fixem à superfície. Para um manuseamento ideal, recomendamos colocar o aparelho de forma que o cabo de alimentação **8** fique posicionado para trás, em direção à tomada. Todos os elementos podem agora ser facilmente manuseados:

- à frente o botão Ligar/desligar **9**,
- à direita o recipiente de recolha de polpa **6** para polpa e restos,
- à esquerda a saída de sumo **11**.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha elétrica **8** está removida da tomada antes de montar o aparelho.
- As lâminas de corte no centro da base do filtro **4** são muito afiadas! Não toque nas lâminas de corte, segure o filtro **4** apenas lateralmente.

- 1) Encaixe o recipiente de recolha de polpa **6** no respetivo alojamento no recipiente para sumo **5**. Do lado oposto, deve ficar a saída de sumo **11**. Primeiro, encaixe a saída de sumo com o gancho na pequena abertura do recipiente para sumo **5**, depois levante-a e pressione-a no suporte (ver figura 1).

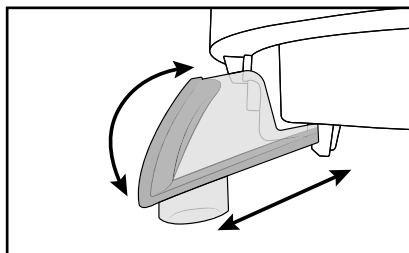


Fig. 1

- 2) Coloque o recipiente para sumo **5** na base do aparelho **7**, de forma que a saída de sumo **11** e o recipiente de recolha de polpa **6** encaixem nos entalhes previstos.
- 3) Coloque o filtro **4** no eixo de acionamento **13**. Terá de posicionar corretamente o filtro **4**, de modo a prender nos respetivos encaixes no eixo de acionamento **13** (ver fig. 2). Para o alinhamento, observe as 3 marcas redondas entre as lâminas de corte e as calhas/guias no eixo de acionamento **13** - estas devem estar voltadas umas para as outras ao encaixar as peças, caso contrário, não será possível montar o filtro. O filtro **4** deve encaixar de forma audível e ficar bem fixo antes de continuar a montagem!

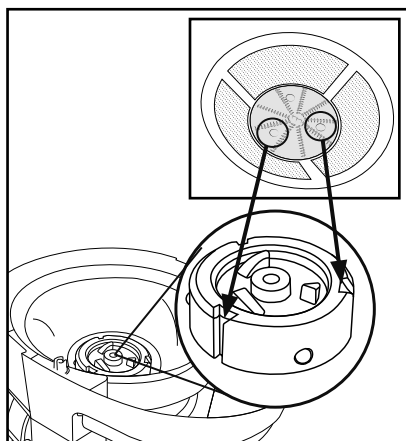


Fig. 2

- 4) Coloque a tampa **3** sobre o recipiente para sumo **5**, de forma que a abertura para enchimento **2** assente sobre as lâminas de corte do filtro **4**.
- 5) Certifique-se de que a tampa **3** encaixa bem no entalhe do recipiente para sumo **5**. Levante as patilhas de fixação **12** e prenda as mesmas nas reentrâncias da tampa **3**.
- 6) Pressione a parte inferior das patilhas de fixação **12** contra o aparelho, até encaixarem de forma audível e ficarem fixas.

- 7) Coloque um recipiente adequado por baixo da saída de sumo ❶, a fim de recolher o sumo.
- 8) Insira a ficha elétrica ❸ na tomada.

Preparação da fruta/legumes

- **Importante:** Utilize apenas fruta madura, pois caso contrário o filtro ❹ pode ficar obstruído. Isso exigiria uma limpeza frequente do filtro ❹.
- Lave ou descasque a fruta ou legumes que pretende processar.
- Remova sempre os caroços grandes antes de colocar a fruta no aparelho.
- Frutos com pequenos caroços (como maçãs e peras) podem ser processados com a casca e o caroço. No entanto, deve remover os pedúnculos e os caroços de frutos com caroço duro (como pêssegos e ameixas) para evitar danos no aparelho.
- Frutos com casca grossa (como citrinos, melões, kiwis e beterrabas) devem ser sempre descascados antes de serem processados.
- Nas uvas, o caule principal deve ser removido.
- Corte as frutas ou legumes em pedaços do tamanho adequado para caberem na abertura de enchimento ❷.
- A curcuma só necessita de ser lavada, não necessita de ser descascada.
- Remova eventuais partes lenhificadas do gengibre, lave-o e corte-o em pedaços. Não necessita de descascar o gengibre para obter o seu sumo.
- No aipo corte a base dos talos e remova as folhas murchas. Insira o aipo no compartimento de enchimento ❷ sempre com a extremidade mais larga em primeiro lugar.

- Lave as alfaces, como p. ex., a alface bola de manteiga ou alface frisada/alface crespa e dobre as folhas de forma a obter pequenos “pacotinhos”. Desta forma é gerada uma maior pressão e poderá ser obtido mais sumo.

❶ Nota

- As passas não são adequadas para a extração de sumo, pois contêm muito pouco líquido. O ruibarbo e outras frutas ou legumes fibrosos também não são recomendados, pois as fibras podem obstruir o espremedor.

Fazer sumo

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Nunca coloque as suas mãos ou objetos no compartimento de enchimento ❷! Isso poderá causar ferimentos graves e/ou danos no espremedor. Utilize sempre apenas o calçador fornecido ❶!

❶ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca utilize o espremedor por mais de 6 minutos consecutivos (tempo máximo de funcionamento contínuo). Deixe o espremedor arrefecer após 6 minutos de funcionamento contínuo. Caso contrário, o aparelho pode ser danificado.

1) Ligue o aparelho no botão Ligar/desligar ❶:

- Para frutas e legumes com alto teor de líquido, utilize a velocidade I.
- Para frutas e legumes mais secos selecione o nível de velocidade II.

Pode usar a seguinte tabela como referência, mas tenha em conta que, consoante o grau de maturação dos alimentos, a velocidade e o tempo de processamento podem variar:

Alimento	Preparação	Nível de velocidade	Unidades/gramas	Tempo de extração de sumo (aprox.)
Uvas	Remover o engaço	I	500 g	45 seg.
Tomates	Remover a parte verde e cortar em gomos	I	3 - 4 unidades / 350 - 375 g	60 seg.
Melão	descascar, cortar em pedaços	I	1/2 unidade / 450 g	25 seg.
Laranja	descascar	I	1 - 2 unidades / 450 g	30 seg.
Kiwi	descascar	I	250 g	25 seg.
Melancia	descascar, cortar em pedaços	I	400 g	25 seg.
Maçãs	lavar, cortar em pedaços de tamanho adequado	II	3 unidades / aprox. 420 g	35 seg.
Cenouras	descascar	II	450 - 500 g	30 seg.
Ananás	descascar, cortar em pedaços	II	400 g	30 seg.
Aipo	lavar, remover as folhas murchas	II	350 g	45 seg.
Curcuma	lavar	II	100 g	35 seg.
Gengibre	lavar, remover as partes lenhosas	II	400 g	2:30 min.
Brócolos	lavar, cortar em pedaços	II	400 g	60 seg.
Limões	descascar	II	6 unidades / 340 g	25 seg.
Funcho	lavar, cortar em pedaços	II	1 unidade / 450 g	70 seg.

Os tempos de preparação indicados são valores meramente de referência. O tempo de extração de sumo depende de vários fatores, como o grau de maturação e frescura das frutas ou legumes, a velocidade de alimentação ou o tamanho dos pedaços.

- 2) Segure o calcador ❶ com uma mão e, com a outra, coloque a fruta ou os legumes no compartimento de enchimento ❷. Utilize sempre o calcador ❶ para pressionar a fruta/legumes no compartimento de enchimento ❷. Durante o processamento da fruta/legumes, vá adicionando mais pedaços. Não desligue o aparelho durante este processo.

❶ Nota

- Introduza as cenouras uma de cada vez no compartimento de enchimento ❷ : com o lado onde estava a rama voltado para baixo e o lado da raiz voltado para cima.
- 3) Desligue imediatamente o aparelho, assim que toda a fruta/legumes tiverem sido processados. Rode o botão Ligar/desligar ❸ para a **posição 0**. O filtro ❹ deixa de rodar e o aparelho desliga-se.

Esvaziamento do recipiente de recolha de polpa e do filtro

- Poderá espremer sumo continuamente, até o recipiente de recolha de polpa ❺ ficar cheio. Tenha em atenção o tempo máximo de funcionamento contínuo de 6 minutos!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Desligue sempre primeiro a ficha elétrica ❸, antes de esvaziar o filtro ❹.
- As lâminas de corte no centro da base do filtro ❹ são muito afiadas! Não toque nas lâminas de corte, segure o filtro ❹ apenas lateralmente.

- Se o sumo de fruta se tornar subitamente mais espesso ou se ouvir a rotação do motor a abrandar, será necessário esvaziar o filtro ❹:

- Desligue a ficha elétrica ❸.
- Abra as patilhas de fixação ❷.
- Retire a tampa ❸ com o calcador ❶.
- Agarre o filtro ❹ pela borda e retire-o.

- Remova cuidadosamente a polpa da fruta, com a ajuda de um objeto como, p. ex., uma escova de limpeza ❻ ou uma colher.
- Volte a montar o aparelho.

Desmontagem do espremedor

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- As lâminas de corte no centro da base do filtro ❹ são muito afiadas! Não toque nas lâminas de corte, segure o filtro ❹ apenas lateralmente.

Se desejar desmontar o espremedor para, p. ex., limpar o mesmo, proceda do seguinte modo:

- 1) Desligue a ficha elétrica ❸.
- 2) Abra as patilhas de fixação ❷.
- 3) Retire a tampa ❸ com o calcador ❶.
- 4) Existem duas formas de retirar o filtro ❹:
 - Agarre o filtro ❹ pela borda e retire-o.
 - Também poderá retirar o filtro ❹ montado, removendo-o no último passo juntamente com o recipiente para sumo ❺ da base do aparelho ❷. O filtro ❹ solta-se assim ao mesmo tempo do eixo de acionamento ❸. Poderá então retirar o filtro ❹ do recipiente para sumo ❺ removido.

Limpeza e conservação

⚠ PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes de limpar o aparelho, desligue sempre a ficha elétrica ❸ da tomada.



Nunca mergulhe o motor/a base do aparelho ❷ em água ou noutros líquidos, a fim de evitar choques elétricos.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Desligue sempre a ficha elétrica ❸, antes de colocar ou retirar acessórios.
- As lâminas de corte no centro da base do filtro ❹ são muito afiadas! Não toque nas lâminas de corte, segure o filtro ❹ apenas lateralmente.

⚠ **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- ▶ Todas as peças do aparelho e os acessórios devem ser limpos regularmente e após cada utilização para remover resíduos de fruta e polpa, evitando o entupimento da saída de sumo **11** e/ou danos no aparelho.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos para limpar o espremedor. O aparelho e os seus componentes não devem ser lavados com água a ferver.

Nota

- ▶ A sujidade ou o sumo de fruta derramado devem ser limpos de imediato, pois as manchas de fruta podem tornar-se difíceis de remover mais tarde.
- Desligue o aparelho no botão Ligar/ desligar **9**.
- Limpe a base do aparelho **7**, os pés de ventosa **10** e o cabo de alimentação **8** com um pano ligeiramente humedecido. Para sujidade mais persistente, utilize uma gota de detergente e passe novamente com um pano ligeiramente humedecido.
- Antes de lavar os acessórios com água, remova grosseiramente os resíduos de ingredientes com a escova de limpeza **14** e esvazie o recipiente de recolha de polpa **6**.
- Para efeitos de limpeza, retire a saída de sumo **11** do recipiente para sumo **5** (ver fig. 1).
- Lave o calcador **1**, o recipiente para sumo **5** a saída de sumo **11**, a tampa **3** e o recipiente de recolha de polpa **6** com água morna com detergente e enxague depois bem com água bem com água limpa.

Nota

- ▶  O calcador **1**, o recipiente para sumo **5**, a saída de sumo **11**, a tampa **3** e o recipiente de recolha de polpa **6** podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

- ▶  O filtro **4** pode ser lavado na máquina de lavar loiça. No entanto, remova primeiro eventuais restos de polpa de fruta com a escova de limpeza **14** do filtro **4**. Caso contrário, o coador de malha fina do filtro **4** poderá não ficar limpo.
- ▶ Sempre que possível, utilize o cesto superior da máquina de lavar loiça e não prenda as peças.
- Segure o filtro **4** sob água corrente e lave-o minuciosamente com a escova de limpeza **14**. Não agarre as lâminas com os dedos, pois são afiadas!

Procedimento:

- Alguns frutos ou legumes podem tingir de forma permanente as peças do espremedor. Isto não é prejudicial e não afeta o funcionamento do aparelho.

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo ao lado de um contentor de lixo com rodas riscado indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Esta Diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico normal, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente concebidos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.

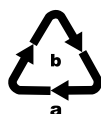


Relativamente a outras possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Eliminar a embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1–7: plásticos, 20–22: papel e cartão, 80–98: compostos.

Válido para o mercado espanhol:



A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.



A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 485228_2501 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 485228_2501.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 485228_2501

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompennass.com

Receitas

Shot de gengibre

aprox. 8 shots

O que é um shot de gengibre?

Os "shots de gengibre" são pequenas doses (aprox. 30 ml) de uma bebida de gengibre fria, que deverá ser consumida, de preferência, 1 vez por dia, a fim de aproveitar de forma concentrada os benefícios do gengibre.

O gengibre é amplamente conhecido pelos seus efeitos positivos: Para além do notoriamente elevado teor de vitamina C, o gengibre possui também uma grande variedade de minerais essenciais. Um shot de gengibre proporcionará pois energia para todo o dia, reforçando o sistema imunitário, estimulando o metabolismo e contribuindo para o bem-estar geral.

Ingredientes

- 100 g de gengibre
- 50 g de curcuma fresca
- 2 limões
- 1 laranja
- Mel para adoçar
- Uma pitada de pimenta
- Um pouco de canela, a gosto

Preparação

- 1) Prepare o gengibre, a curcuma, os limões e a laranja de acordo com as instruções fornecidas no manual do espremedor.
- 2) Esprema tudo com o espremedor.
- 3) Misture os sumos e adicione uma pitada de pimenta.
- 4) Adoce o shot a gosto, com mel, e adicione eventualmente um pouco de canela.
- 5) Sirva o shot de gengibre em copos pequenos, p. ex. copos para aguardente.

Nota

- Os shots de gengibre podem ser conservados numa garrafa hermética durante aprox. 4 – 6 dias, no frigorífico.

Mix de cenoura e fruta

2 pessoas

Ingredientes

- 2 maçãs
- 3 cenouras
- 2 laranjas
- algumas gotas de óleo alimentar (p. ex. óleo de linhaça)

Preparação

- 1) Prepare as maçãs, as cenouras e as laranjas de acordo com as instruções no manual do espremedor.
- 2) Esprema tudo com o espremedor.
- 3) Misture os sumos e adicione o óleo, mexendo bem.

Bebida alaranjada de gengibre e limão

2 pessoas

Ingredientes

- 3 maçãs
- 3 cenouras
- 1 limão
- 1 pedaço de gengibre (aprox. 3 cm)
- algumas gotas de óleo alimentar (p. ex. óleo de linhaça)

Preparação

- 1) Prepare as maçãs, as cenouras, o limão e o gengibre de acordo com as instruções no manual do espremedor.
- 2) Esprema tudo com o espremedor.
- 3) Misture os sumos e adicione o óleo, mexendo bem.

Bebida energética verde

2 pessoas

Ingredientes

- 3 Kiwis
- 1 alface pequena
- 2 maçãs

Preparação

- 1) Prepare os kiwis, a alface e as maçãs de acordo com as instruções no manual do espremedor.
- 2) Esprema tudo com o espremedor.
- 3) Misture os sumos.

Sumo de aipo e cenoura com curcuma e laranja

2 pessoas

Ingredientes

- 4 cenouras
- 1 maçã
- 3 talos de aipo
- 2 laranjas
- 1 limão
- 20 g de curcuma fresca
- Uma pitada de pimenta
- algumas gotas de óleo alimentar (p. ex. óleo de linhaça)

Preparação

- 1) Prepare as cenouras, a maçã, o aipo, as laranjas, o limão e a curcuma de acordo com as instruções no manual do espremedor.
- 2) Esprema tudo com o espremedor.
- 3) Misture os sumos, adicione o óleo e mexa e acrescente uma pitada de pimenta antes de servir.

Cocktail de verão

2 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

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

Bebida de maçã/pera/morango

2 pessoas

Ingredientes

- 1 maçã, verde (por ex. "Granny Smith")
- 3 peras pequenas, maduras
- 7 morangos médios

Preparação

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

Bebida de melão

2 pessoas

Ingredientes

- cerca de $\frac{1}{3}$ de melão
- 1 manga pequena
- 1 maçã, semi-ácida (p. ex. "Jonagold" ou "Jonathan")
- 1 maçã, verde (por ex. "Granny Smith")

Preparação

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

Bebida doce de fruta

2 pessoas

Ingredientes

- $\frac{1}{2}$ melão
- 4 pêssegos
- 200 g de uvas sem grinha
- 3 mangas

Preparação

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

Bebida de ananás e manga

2 pessoas

Ingredientes

- $\frac{1}{2}$ ananás
- $\frac{1}{2}$ manga
- 1 maçã
- 1 laranja
- 2 colheres de chá de óleo de germen de trigo

Preparação

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

Nota

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

Contents

Information about this short manual	50
Intended use	50
Package contents	50
Appliance description	50
Technical data	51
Safety information	51
Assembling and operating the appliance	54
Preparing fruit/vegetables	55
Juicing	55
Emptying the pulp container and filter	57
Dismantling the juicer	57
Cleaning and care	57
Disposal	58
Disposal of the appliance	58
Disposal of the packaging	58
Kompernass Handels GmbH warranty	59
Service	60
Importer	60
Recipes	60
Ginger shot	60
Carrot fruit mix	61
Orange ginger and lemon drink	61
Green power drink	61
Celery and carrot juice with turmeric and orange	61
Summer drink	61
Apple-pear-strawberry drink	62
Honeydew melon drink	62
Sweet fruit drink	62
Pineapple-mango drink	62

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the

operating instructions by entering the article number (IAN) 485228_2501.

⚠ WARNING!

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

This appliance is designed for juicing well-ripened, peeled fruit and vegetables. It may only be used to process foods. Use only the original attachments and accessories as described in these instructions. Any other use or modification is deemed to be improper and carries the risk of serious personal injury. This appliance is intended solely for use in private households. Not for commercial use.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Juicer
- Cleaning brush
- Short manual

Remove all parts of the appliance from the packaging and remove all packaging materials.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Do not allow children to play with packaging materials.
There is a risk of suffocation.

i Note

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If any items are missing or damaged as a result of defective packaging or transportation, contact the service hotline (see section "Service").

Appliance description

Figure A:

- ❶ Pusher
- ❷ Feed tube
- ❸ Housing lid
- ❹ Filter with cutting blades at the bottom
- ❺ Juice container with holder for pulp container
- ❻ Pulp container
- ❼ Appliance base
- ❽ Power cord with power plug
- ❾ On/Off switch (2 speed settings)
- ❿ Suction feet
- ⓫ Juice outlet (detachable)
- ⓬ Clasps on both sides for locking

Figure B:

- ❿ Drive shaft
- ⓭ Cleaning brush

Technical data

Rated voltage	220–240 V ~ (AC), 50–60 Hz
Rated power	400 W
CO time	6 minutes
Protection class	II /  (double insulation)
	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 the specified CO time, it must be switched off until the motor has cooled down.

Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- The voltage of the power source must correspond with the details given on the type plate of the appliance.
 - To avoid potential risks, damaged power cords should be replaced by the manufacturer, their customer service department or a similarly qualified person.
 - Appliances which do not work properly or have been damaged must be checked immediately and repaired by customer service.
 - Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment. Take steps to ensure the power cord never becomes wet or moist during use.
-  Never immerse the appliance base in water or other liquids!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- The appliance must always be disconnected from the mains power when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains power.
- This appliance may not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to play with the appliance.
- The appliance must no longer be operated if the rotating filter is damaged!
- The blade is extremely sharp. Handle it with great care.
- Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
- To avoid injury, make sure that all parts have been inserted correctly.
-  When working with the appliance, never put your hands or other objects into the filler opening. This can lead to serious injury or damage to the appliance. If pieces of fruit cannot be removed using the pusher, switch off the appliance, disconnect the power plug and open the appliance.
- Ensure that the power plug is easily accessible in case of emergency and that there is no risk of tripping over the cable.

- After use, switch off the appliance and disconnect the power plug. Do not dismantle the appliance until the motor has come to a complete standstill.
- Do not touch any rotating parts.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Provide a stable location for the appliance.
- Do not continue to use the appliance if filters, the power cord or the power plug are damaged.
- Do not continue to use the appliance in the event of malfunctions or if it has been damaged in any other way or dropped.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

How to stay safe:

- In the event of danger, remove the power plug from the outlet immediately.
- Remain alert at all times! Always pay attention to what you are doing and always use common sense. Do not use the appliance if you are distracted or feeling unwell.
- Ensure that the appliance is completely assembled before using it for the first time. The appliance can only be operated once the clasps have been closed. If the clasps are released during operation, the appliance stops automatically.
- After each use of the juicer, ensure that the On/Off switch is in the "Off" ("0") position. The motor must be completely stopped before you can dismantle the appliance.
- Do not use the appliance outdoors.

Assembling and operating the appliance

- Thoroughly clean all component parts as described in the section "Cleaning and care" before using the appliance for the first time.
- Select a suitable location for the appliance. Place the appliance base **7** on a stable, dry surface. Press it lightly so that the suction feet **10** adhere to the surface. For optimum use, we recommend positioning the appliance so that the power cord **8** to the outlet remains behind the appliance. All elements can now be operated directly and easily:
 - at the front the On/Off switch **9**,
 - on the right the pulp container **6** for pulp and pomace,
 - on the left the juice outlet **11**.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Make sure that the appliance is switched off and the power plug **8** is disconnected before assembling the appliance.
- The cutting blades in the centre of the base of the filter **4** are very sharp! Do not reach into the cutting blades, only grasp the sides of the filter **4**.

- 1) Insert the pulp container **6** into the appropriate holder on the juice container **5**. The juice outlet **11** must be fitted opposite. First insert it with the hook into the small opening on the juice container **5**, then fold it up and press it into the holder (see Fig. 1).

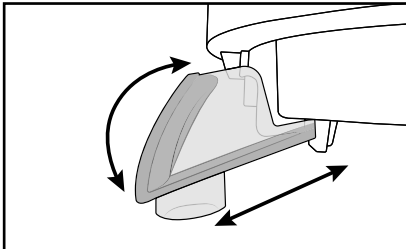


Fig. 1

- 2) Place the juice container **5** on the appliance base **7** so that the juice outlet **11** and pulp container **6** fit into the appropriate recesses.
- 3) Place the filter **4** on the drive shaft **13**. You need to align the filter **4** correctly so that it engages in the matching mounts on the drive shaft **13** (see Fig. 2). For alignment, note the 3 round markings between the cutting blades and the guide rails/recesses on the drive shaft **13** – these must point towards each other when inserting, otherwise you will not be able to fit the filter. The filter **4** must audibly click into place and be firmly seated before you continue with the assembly!

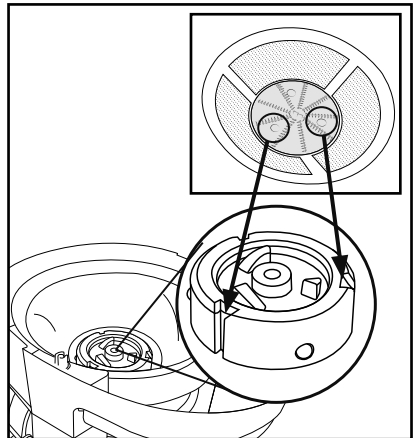


Fig. 2

- 4) Place the housing lid **3** on the juice container **5** so that the feed tube **2** sits above the cutting blades of the filter **4**.
- 5) Make sure that the housing lid **3** is firmly seated in the recess of the juice container **5**. Lift the clasps **12** and clip them into the appropriate receptacle on the housing lid **3**.
- 6) Press the lower part of the clasps **12** against the appliance until you hear them click into place and they are firmly seated.
- 7) Place a suitable container under the juice outlet **11** to collect the juice.
- 8) Insert the power plug **8** into the outlet.

Preparing fruit/vegetables

- **Important:** Only use well-ripened fruit, otherwise the filter ④ may become clogged. This would require repeated cleaning of the filter ④.
- Wash or peel the fruit or vegetables that you want to process.
- Large seeds or stones should always be removed from the fruit before filling.
- Pomaceous fruit (such as apples and pears) can be processed with the skin and core. Stems and pits of stone fruits (peaches, plums, etc.), must be removed to avoid damaging the appliance.
- Fruits with thick skins (e.g. citrus fruits, melons, kiwis, beetroot) must always be peeled first.
- Cut off the main stem of grapes.
- Cut fruit or vegetables into pieces large enough to fit into the feed tube ②.
- Turmeric only needs to be washed, not peeled.
- Remove the woody parts from the ginger, wash the ginger and cut it into pieces. You do not need to peel ginger to extract the juice.
- For celery, cut off the base and remove wilted leaves. Always feed celery with the lower, wide end first into the feed tube ②.
- Wash any lettuce varieties, e.g. iceberg or loose-leaf lettuce, and fold the individual leaves together to form small "packages". The resulting higher pressure allows more liquid to be obtained.

① Note

- Sultanas are not suitable for juicing as they contain too little juice. Rhubarb or other fibrous vegetables/fruit are not suitable for juicing as the fibres clog the juicer.

Juicing

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Never put your hands or objects into the feed tube ②! This could result in serious personal injury and/or damage to the juicer. Only ever use the supplied pusher ①!

① ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Never operate the juicer for longer than 6 minutes (CO time) without interruption. Allow the juicer to cool down after 6 minutes of continuous operation. Otherwise, the appliance could be damaged.
- 1) Switch the appliance on with the On/Off switch ⑨:
 - Select speed I for fruit/vegetables that contain a lot of liquid.
 - Select speed II for drier fruit/vegetables.

You can use the following table as a guide, but bear in mind that the speed setting and processing time may vary depending on the ripeness of the fruit/vegetables:

Food	Preparation	Speed setting	Piece/gram	Juicing time (approx.)
Grapes	Remove the main stalk	I	500 g	45 sec.
Tomatoes	Remove greenery, cut into wedges	I	3 - 4 pieces / 350 - 375 g	60 sec.
Honeydew melon	Peel, cut into pieces	I	1/2 piece / 450 g	25 sec.
Orange	Peel	I	1 - 2 pieces / 450 g	30 sec.
Kiwi	Peel	I	250 g	25 sec.
Watermelon	Peel, cut into pieces	I	400 g	25 sec.
Apples	Wash, cut into suitably sized pieces	II	3 pieces / approx. 420 g	35 sec.
Carrots	Peel	II	450 - 500 g	30 sec.
Pineapple	Peel, cut into pieces	II	400 g	30 sec.
Celery	Wash, remove wilted leaves	II	350 g	45 sec.
Turmeric	Wash	II	100 g	35 sec.
Ginger	Wash, remove woody parts	II	400 g	2:30 min.
Broccoli	Wash, break into florets	II	400 g	60 sec.
Lemon	Peel	II	6 pieces / 340 g	25 sec.
Fennel	Wash, cut into pieces	II	1 piece / 450 g	70 sec.

The processing times given are merely approximate. The juicing time depends on many factors, such as how ripe or fresh the fruit or vegetables are, the speed they are fed in or the size of the pieces.

- 2) Hold the pusher **1** in one hand and place the pieces of fruit or vegetables in the feed tube **2** with the other hand. Always use the pusher **1** to carefully push the fruit/vegetables into the feed tube **2**. Add more pieces while the fruit/vegetables are being processed.
Do not switch off the appliance while processing.

i Note

- Add the carrots one by one into the feed tube **2**: the root end of the carrot must point downwards and the root tip upwards.
- 3) Always switch the appliance off again as soon as all the fruit/vegetables have been processed. Turn the On/Off switch **9** to the **position 0**. The filter **4** stops rotating, appliance switches off.

Emptying the pulp container and filter

- You can squeeze juice continuously until the pulp container **6** is full. Observe the CO time of 6 minutes!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Always disconnect the power plug **8** before emptying the filter **4**.
- The cutting blades in the centre of the base of the filter **4** are very sharp! Do not reach into the cutting blades, only grasp the sides of the filter **4**.

- If the fruit juice suddenly becomes much thicker or if you can hear that the motor speed is slowing down, the filter **4** must be emptied:

- Disconnect the power plug **8**.
- Open the clasps **12**.
- Remove the housing lid **3** with the pusher **1**.
- Hold the filter **4** at the edge and pull it off.

- Carefully remove the pulp using an object, e.g. the cleaning brush **14** or a spoon.
- Then reassemble the appliance.

Dismantling the juicer

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- The cutting blades in the centre of the base of the filter **4** are very sharp! Do not reach into the cutting blades, only grasp the sides of the filter **4**.

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

- 1) Disconnect the power plug **8**.
- 2) Open the clasps **12**.
- 3) Remove the housing lid **3** with the pusher **1**.
- 4) There are two ways to remove the filter **4**:
 - Hold the filter **4** at the edge and pull it off.
 - You can also remove the attached filter **4** together with the juice container **5** from the appliance base **7** in the last step. This causes the filter **4** to detach from the drive shaft **13** at the same time. You can then remove the filter **4** from the removed juice container **5**.

Cleaning and care

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- Always disconnect the power plug **8** before cleaning the appliance.

-  To avoid electric shocks, never immerse the motor/appliance base **7** in water or any other liquid.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Always disconnect the power plug **8** before fitting or removing accessories.
- The cutting blades in the centre of the base of the filter **4** are very sharp! Do not reach into the cutting blades, only grasp the sides of the filter **4**.

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- All appliance parts and accessories must be cleaned regularly and after each use to remove fruit residues and pomace in order to prevent the juice outlet **11** from becoming blocked and/or the appliance from being damaged.
- Do not use aggressive cleaning agents to clean the juicer. Do not clean the appliance and its components in boiling water.

i Note

- Dirt or spilled fruit juice must be removed immediately, as fruit stains are difficult to remove later.
- Switch the appliance off with the On/Off switch **9**.
- Clean the appliance base **7**, the suction feet **10** and power cord **8** with a slightly damp cloth. For more stubborn stains, add a drop of washing-up liquid and wipe with a slightly damp cloth.
- Before cleaning accessories with water, roughly brush off ingredient residues with the cleaning brush **14** and empty the pulp container **6**.
- Remove the juice outlet **11** from the juice container **5** for cleaning (see Fig. 1).
- Clean the pusher **1**, juice container **5**, juice outlet **11**, housing lid **3** and pulp container **6** in warm dishwater and rinse thoroughly with clean water afterwards.

i Note

-  The pusher **1**, juice container **5**, juice outlet **11**, housing lid **3** and pulp container **6** are dishwasher-safe and can be cleaned in the dishwasher.
-  The filter **4** is dishwasher-safe and can be cleaned in the dishwasher. Nevertheless, remove any fruit pulp residue from the filter **4** beforehand using the cleaning brush **14**. Otherwise, the fine-meshed sieve of the filter **4** may not become clean.
- If possible, use the top rack of the dishwasher and do not jam in the parts.

- Hold the filter **4** under running water and clean it thoroughly with the cleaning brush **14**. Do not touch the cutting blades with your fingers, they are sharp!

Discolouration:

- Some fruit or vegetables can permanently discolour the parts of the juicer. This is not harmful and does not restrict the function of the appliance.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



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

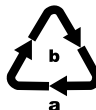
Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.



Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Applies only to Spain:



The packaging contains paper and/or cardboard components.



The packaging contains plastic and/or metal components.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches 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 (IAN) 485228_2501 available as proof of purchase.

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



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 485228_2501.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 485228_2501

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Ginger shot

approx. 8 shots

What is a ginger shot?

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

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

Ingredients

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

Preparation

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

i Note

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

Carrot fruit mix

Serves 2

Ingredients

- 2 apples
- 3 carrots
- 2 oranges
- A few drops of cooking oil (e.g. linseed oil)

Preparation

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

Orange ginger and lemon drink

Serves 2

Ingredients

- 3 apples
- 3 carrots
- 1 lemon
- 1 piece of ginger (approx. 3 cm)
- A few drops of cooking oil (e.g. linseed oil)

Preparation

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

Green power drink

Serves 2

Ingredients

- 3 kiwis
- 1 small lettuce
- 2 apples

Preparation

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

Celery and carrot juice with turmeric and orange

Serves 2

Ingredients

- 4 carrots
- 1 apple
- 3 celery sticks
- 2 oranges
- 1 lemon
- 20 g fresh turmeric
- A pinch of pepper
- A few drops of cooking oil (e.g. linseed oil)

Preparation

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

Summer drink

Serves 2

Ingredients

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

Preparation

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

Apple-pear-strawberry drink

Serves 2

Ingredients

- 1 apple, green (e.g. "Granny Smith")
- 3 small, ripe pears
- 7 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.

Honeydew melon drink

Serves 2

Ingredients

- approx. ½ honeydew melon
- 1 small mango
- 1 apple, sweet-sour (e.g. "Jonagold" or "Jonathan")
- 1 apple, green (e.g. "Granny Smith")

Preparation

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

Sweet fruit drink

Serves 2

Ingredients

- ½ honeydew melon
- 4 peaches
- 200 g seedless grapes
- 3 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

Serves 2

Ingredients

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

Preparation

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

Note

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	64
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	64
Lieferumfang	64
Gerätebeschreibung	64
Technische Daten	65
Sicherheitshinweise	65
Gerät zusammenbauen und bedienen	69
Vorbereitung der Früchte/Gemüse	70
Entsaften	70
Entleerung des Tresterbehälters und des Filters	72
Demontage des Entsafters	72
Reinigung und Pflege	72
Entsorgung	73
Gerät entsorgen	73
Verpackung entsorgen	74
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	74
Service	75
Importeur	75
Rezepte	76
Ingwer-Shot	76
Karotten-Frucht-Mix	76
Orangener Ingwer-Zitronen-Drink	76
Green-Power-Drink	77
Sellerie-Karottensaft mit Kurkuma und Orange	77
Sommer-Drink	77
Apfel-Birne-Erdbeer-Drink	77
Honigmelonen-Drink	78
Süßer Frucht-Drink	78
Ananas-Mango-Drink	78

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) 485228_2501 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 die Netzanschlussleitung 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 Fruchtstücke nicht mittels des Stopfers entfernt werden können, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und öffnen Sie das Gerät.

- Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und das Netzkabel nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Nach Gebrauch stellen Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Das Gerät darf erst auseinander genommen werden, wenn der Motor vollständig stillsteht.
- Berühren Sie keine rotierenden Teile.
- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Benutzen Sie das Gerät nicht weiter, wenn Filter, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht weiter im Falle von Fehlfunktionen oder wenn es in anderer Weise beschädigt wurde oder heruntergefallen ist.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von dem Gerätehersteller empfohlen oder verkauft werden, kann Feuer, elektrische Stromschläge oder Verletzungen hervorrufen.

⚠ So verhalten Sie sich sicher:

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

Gerät zusammenbauen und bedienen

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Wählen Sie für 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).

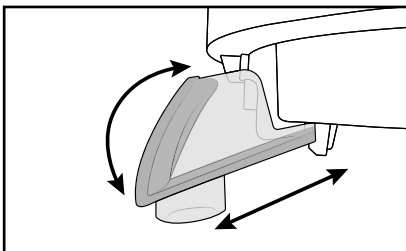


Abb. 1

- 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!

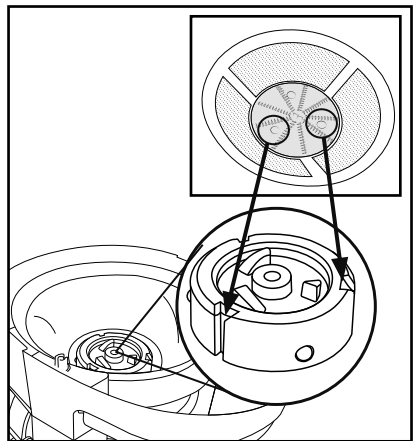


Abb. 2

- 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 klicken 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 Geschwindigkeitsstufe 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.

ℹ **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 Zutatreste 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.

ℹ **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.

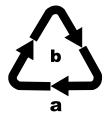


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

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) 485228_2501 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) 485228_2501 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 485228_2501

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.

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 · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
04 / 2025 · Ident.-No.: SFE400A1-022025-1

IAN 485228_2501