



JUICER SFE 400 A1

(FI)
MEHULINKO
Pikaohje

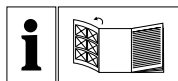
(EE)
MAHLAPRESS
Lühijuhend

(DE) (AT) (CH)
ENTSAFTER
Kurzanleitung

(SE)
RÅSAFTSCENTRIFUG
Snabbinstruktion

(LV)
SULU SPIEDE
Īsā instrukcija

IAN 485228_2501



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

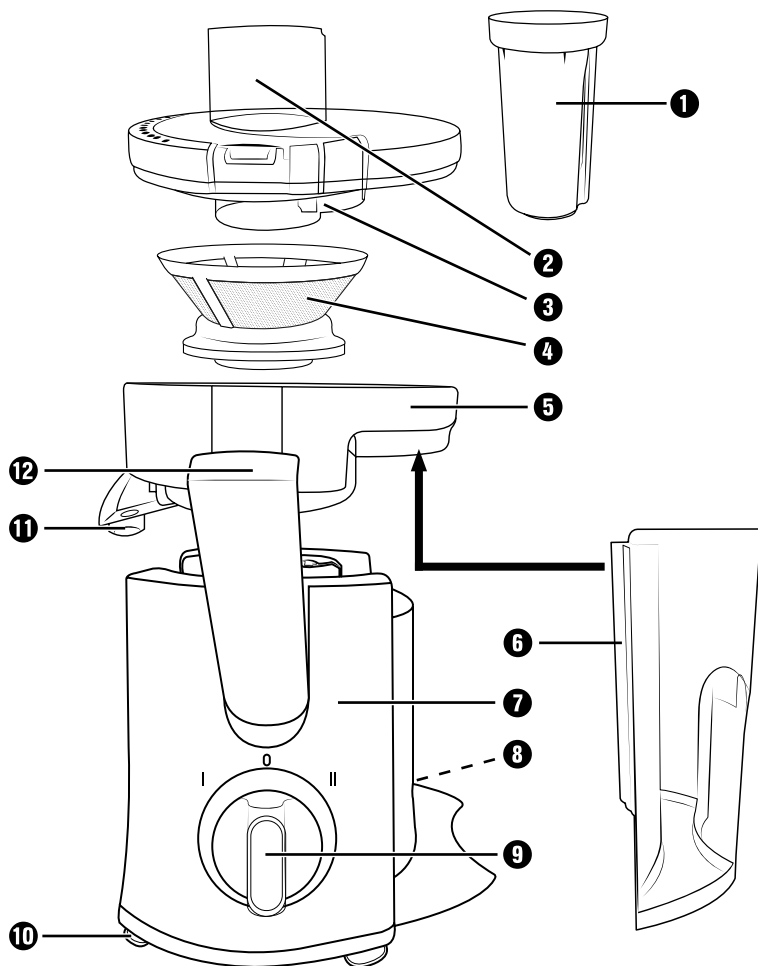
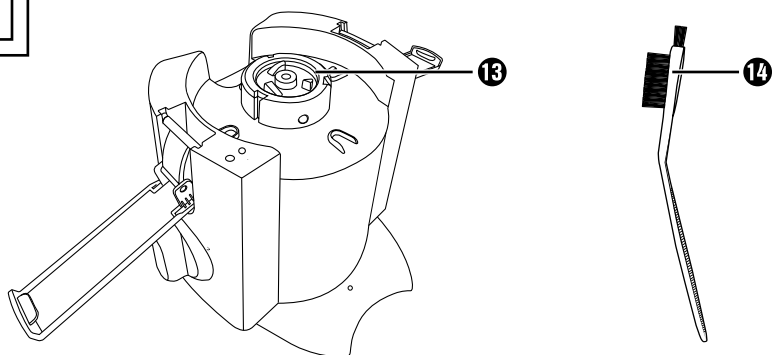
LV

Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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.

FI	Pikaohje	Sivu	1
SE	Snabbinstruktion	Sidan	15
EE	Lühijuhend	Lehekülg	29
LV	Īsā instrukcija	Lappuse	43
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	59

A**B**

Sisällysluettelo

Tätä pikaohjetta koskevia tietoja	2
Tarkoituksenmukainen käyttö.....	2
Toimituksen sisältö	2
Laitteen kuvaus.....	2
Tekniset tiedot.....	3
Turvallisuusohjeet.....	3
Laitteen kokoaminen ja käyttö	6
Hedelmien/vihannesten esivalmistelu	7
Mehustaminen	7
Puristusjätessäiliön ja suodattimen tyhjentäminen.....	9
Mehulingon purkaminen osiin.....	9
Puhdistus ja hoito	9
Hävittäminen.....	10
Laitteen hävittäminen	10
Pakkauksen hävittäminen	10
Kompernass Handels GmbH:n takuu	11
Huolto	12
Maahantuoja.....	12
Reseptejä.....	12
Inkiväärishotti	12
Porkkana-hedelmäsekoitus	12
Appelsiininen inkivääri-sitruunajuoma	13
Vihreä tehojuoma.....	13
Kurkumalla ja appelsiinilla maustettu selleri-porkkanamehu	13
Kesäjuoma.....	13
Omena-päärynä-mansikkajuoma.....	14
Hunajamelonijuoma.....	14
Makea hedelmäjuoma	14
Ananas-mangojuoma.....	14

Tätä pikaohjetta koskevia tietoja

Tämä asiakirja on täydellisen käyttöohjeen lyhennetty painoversio.



Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidl-huoltosivulle (www.lidl-service.com) ja voit tutustua täydelliseen käyttöohjeeseen ja ladata sen

syöttämällä tuotenumeron (IAN) 485228_2501.

VAROITUS!

Pikaohje on osa tätä tuotetta. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Säilytä pikaohje tallessa ja luovuta kaikki tuotetta koskevat asiakirjat, kun luovutat tuotteen eteenpäin.

Tarkoituksenmukainen käyttö

Laite on tarkoitettu mehun valmistamiseen hyvin kypsyeistä ja kuorituista hedelmistä ja vihanneksista. Laitteella saa työstää ainoastaan elintarvikkeita. Laitteessa saa käyttää ainoastaan alkupe räisiä tarvikkeita kuvatulla tavalla. Kaikenlainen muu käyttö tai muutosten tekeminen on käyttötarkoituksen vastaista ja voi altistaa vakaville tapaturmille. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityisissä kotitalouksissa. Laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

Toimituksen sisältö

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

- Mehulinko
- Puhdistusharja
- Pikaohje

Ota kaikki laitteen osat pakkauksesta ja poista kaikki pakkausmateriaalit.

VAROITUS! **LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Pakkausmateriaaleilla ei saa leikkiä. Tukehtumisvaara.

Huomautu

- Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia ja ettei tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vaurioita, ota yhteyttä huollon palvelunumeroon (katso luku "Huolto").

Laitteen kuvaus

Kuva A:

- 1 Syöttöpainin
- 2 Täyttökuilu
- 3 Runko-osan kansi
- 4 Suodatin, jossa leikkuuterät pohjassa
- 5 Mehusäiliö ja kiinnitys puristusjäteastialle
- 6 Puristusjäteastia
- 7 Laitteen runko-osa
- 8 Virtajohto ja pistoke
- 9 Virtakytkin (2 nopeustasoa)
- 10 Imukuppialat
- 11 Mehun ulostulo (irrotettava)
- 12 Kiinnittimet molemmilla puolilla lukitusta varten

Kuva B:

- 13 Käyttöakseli
- 14 Puhdistusharja

Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220–240 V ~ (vaihtovirta), 50–60 Hz
Nimellisteho	400 W
LK-aika	6 minuuttia
Suojausluokka	II /  (kaksoiseristys)
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

LK-aika

LK-aika (lyhytaikaiskäyttö) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää ilman, että moottori ylikuumenee ja vaurioituu. Ilmoitetun LK-ajan jälkeen laite on kytkettävä pois päältä, kunnes moottori on jäähtynyt.

Turvallisuusohjeet

VAARA! SÄHKÖISKU!

- Virtalähteen jännitteen on vastattava laitteen tyyppikilvessä annettuja tietoja.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakashuolto tai vastaavasti pätevä henkilö.
- Anna vaurioituneet laitteet ja laitteet, jotka eivät toimi moitteettomasti, viipymättä asiakashuollon tutkittavaksi ja korjattavaksi.
- Älä altista laitetta sateelle äläkä milloinkaan käytä sitä kosteissa tai märissä olosuhteissa. Varmista, ettei virtajohto pääse käytön aikana kastumaan eikä altistu kosteudelle.



Älä koskaan upota laitteen runkoa veteen tai muihin nesteisiin!

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
 - Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
 - Ennen kuin vaihdat käytön aikana liikkuvia varuste- tai lisäosia, kytke laite pois päältä ja irrota se sähköverkosta.
 - Lapset eivät saa käyttää laitetta.
 - Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
 - Henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvottuina tai siinä tapauksessa, että heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
 - Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
 - Jos laitteen pyörivä suodatin on vioittunut, laitteen käyttöä ei saa jatkaa!
 - Leikkuuosaa on erittäin terävä. Käsittele sitä varovasti.
 - Älä käytä laitetta, jos pyörivä siivilä on vaurioitunut.
 - Loukkaantumisten välttämiseksi on tärkeä varmistaa, että kaikki osat on asennettu oikein.
-  Älä koskaan työnnä käsiäsi tai muita esineitä täyttöaukkoon laitteella työskennellessäsi. Tämä voi aiheuttaa vakavia vammoja tai laitevaurioita. Jos hedelmäkappaleiden poistaminen ei ole mahdollista syöttöpainimen avulla, kytke laite pois päältä, irrota pistoke ja avaa laite.

- Varmista, että yllät vaaratilanteen sattuessa nopeasti pistokkeeseen ja ettei kukaan pääse kompastumaan virtajohtoon.
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen. Laitteen osat saa purkaa erilleen vasta, kun moottori on täysin pysähtynyt.
- Älä koske pyöriviin osiin.
- Älä koskaan jätä käynnissä olevaa laitetta valvomatta.
- Varmista, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.
- Älä käytä laitetta, jos suodatin, virtajohto tai pistoke on vaurioitunut.
- Älä jatka laitteen käyttöä, jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä tai jos laite on muuten vaurioitunut tai päässyt putoamaan.
- Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien tai myymien varaosien käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.

Näin toimit turvallisesti:

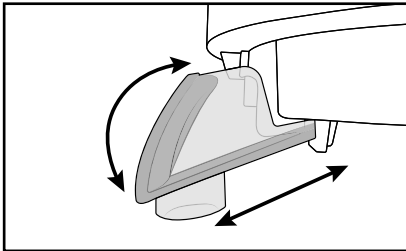
- Vedä vaaratilanteessa pistoke välittömästi irti pistorasiasta.
- Ole aina tarkkaavainen työskennellessäsi! Keskity aina siihen, mitä olet tekemässä, ja toimi järkevästi. Älä missään tapauksessa käytä laitetta, jos et pysty keskittymään tai jos olet huonovointinen.
- Varmista, että laite on koottu oikein ja että kaikki osat ovat paikoillaan, ennen kuin aloitat laitteen käytön. Laitetta voi käyttää vasta, kun kiinnittimet on suljettu. Jos kiinnittimet aukeavat käytön aikana, laite pysähtyy automaattisesti.
- Varmista jokaisen mehulingon käyttökerran jälkeen, että virtakytkin on kytketty pois päältä ("0"). Moottorin on oltava täysin pysähtynyt, ennen kuin laitteen osat saa purkaa erilleen.
- Älä käytä laitetta ulkona.

Laitteen kokoaminen ja käyttö

- Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökerraa kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
- Valitse laitteelle sopiva sijoituspaikka. Aseta laitteen runko-osa **7** vakaalle, kuivalle pinnalle. Paina sitä kevyesti, jotta imukuppijalat **10** imeytyvät kiinni pintaan. Jotta käyttö olisi vaivatonta, suosittelemme laitteen sijoittamista niin, että virtajohto **8** kulkee taaksepäin kohti pistorasiaa. Kaikki osat ovat näin helposti käytettävissä:
 - edessä virtakytkin **9**,
 - oikealla puolella puristusjäteastia **6** hedelmälihalle ja puristusjätteelle,
 - vasemmalla puolella mehun ulostulo **11**.

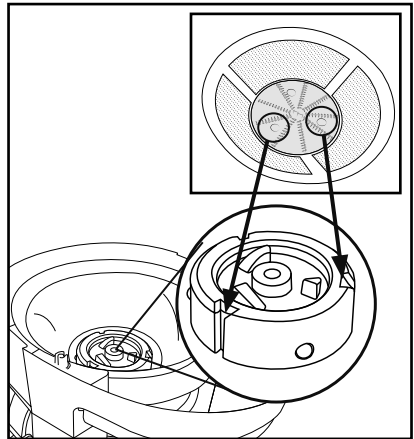
VAROITUS! **LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Varmista, että laite on kytketty pois päältä ja pistoke **8** irrotettu pistorasiasta, ennen kuin kokoat laitteen.
 - Leikkuuterät keskellä suodattimen **4** pohjassa ovat erittäin teräviä! Älä koske leikkuuteriin, ota suodatimesta **4** kiinni vain sivuista.
- 1) Työnnä puristusjäteastia **6** sopivaan kiinnitykseen mehusäiliössä **5**. Sitä vastapäätä on oltava kiinnitettynä mehun ulostulo **11**. Liitä se ensin koukulla mehusäiliön **5** pieneen aukkoon, käännä se sitten ylös ja paina se pidikkeeseen (katso kuva 1).



Kuva 1

- 2) Aseta mehusäiliö **5** laitteen runko-osalle **7** niin, että mehun ulostulo **11** ja puristusjäteastia **6** osuvat sopiviin aukkoihin.
- 3) Aseta suodatin **4** käyttöakselille **13**. Suodatin **4** on kohdistettava oikein, jotta se osuu sopiviin kiinnityksiin käyttöakselilla **13** (katso kuva 2). Huomioi kohdistuksessa 3 pyöreää merkintää leikkuuterien ja käyttöakselin **13** ohjainkiskojen/aukkojen välillä – näiden on osoitettava asetettaessa toisiinsa, muuten suodatinta ei voi asettaa paikoilleen. Suodatimen **4** on lukituttava kuuluvasti ja oltava tiiviisti paikoillaan, ennen kuin kokoamista saa jatkaa!



Kuva 2

- 4) Aseta runko-osan kansi **3** mehusäiliön **5** päälle niin, että täyttökuilu **2** on suodattimen **4** leikkuuterien päällä.
- 5) Varmista, että runko-osan kansi **3** istuu tiukasti mehusäiliön **5** syvennyksessä. Nosta kiinnittimiä **12** ja salpaa ne runko-osan kannen **3** sopivaan kiinnitykseen.
- 6) Paina kiinnittimien **12** alaosaa laitetta vasten, kunnes kiinnittimet lukittuvat ja istuvat tiukasti paikoillaan.
- 7) Aseta mehun keräämiseen soveltuva astia mehun ulostulon **11** alle.
- 8) Työnnä pistoke **8** pistorasiaan.

Hedelmien/vihannesten esivalmistelu

- **Tärkeää:** Käytä vain hyvin kypsyneitä hedelmiä, koska suodatin ④ saattaa muuten tukkeutua. Tällöin suodatinta ④ on puhdistettava jatkuvasti.
- Pese tai kuori työstettäväksi tarkoitettut hedelmät tai vihannekset.
- Suuret siemenet tai kivet on poistettava hedelmistä aina ennen täyttöö.
- Pienisiemeniset hedelmät (kuten omenat ja päärynät) voidaan työstää kuorineen ja siemenkotineen. Kannat ja kivet on poistettava kivihedelmistä ja -marjoista (kirsikoista, luumuista jne.), jotta ne eivät aiheuta laitteeseen vaurioita.
- Paksukuoriset hedelmät (esim. sitrushedelmät, melonit, kiivit, juurekset) on aina ensin kuorittava.
- Viinirypäleistä on poistettava varsi.
- Leikkaa hedelmät tai vihannekset sen kokoisiksi paloiksi, että ne mahtuvat täyttökuihuun ②.
- Kurkumajuuri on pestävä, mutta sitä ei tarvitse kuoria.
- Poista inkivääristä mahdolliset puiset kohdat, pese inkivääri ja leikkaa se paloiksi. Inkivääriä ei tarvitse kuoria mehustamista varten.
- Leikkaa varsisellerin kanta pois ja poista kuihtuneet lehdet. Työnnä varsiselleri aina leveämpi alapää edellä täyttökuihuun ②.
- Pese ruokasalaatti, esim. keräsalaatti tai lehtisalaatti, ja taittele yksittäiset lehdet kokoon, pieniksi "paketeiksi". Näin syntyy suurempi paine, jonka ansiosta salaattista saadaan enemmän nestettä.

① Huomautus

- Rusinat eivät sovellu mehustettaviksi, koska niissä on liian vähän mehua. Raparperi ja muut erittäin kuituiset vihannekset/hedelmät eivät sovellu mehustettaviksi, koska säikeet tukkivat mehulingon.

Mehustaminen

⚠ VAROITUS!

LOUKKAANTUMISVAARA!

- Älä koskaan työnnä käsiäsi tai esineitä täyttökuihuun ②! Tästä voi aiheutua vakavia vammoja, ja/tai mehulinko voi vaurioitua. Käytä aina vain mukana tulevaa syöttöpaininta ①!

⚠ HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan käytä mehulinkoa 6 minuuttia kauempaa (LK-aika) ilman taukoa. Anna mehulingon jäähtyä 6 minuutin jatkuvan käytön jälkeen. Muutoin laite voi vaurioitua.

1) Kytke laite päälle virtakytkimellä ⑨:

- Käytä paljon nestettä sisältäville hedelmille/vihanneksille nopeustaso I.
- Valitse kuiville hedelmille/vihanneksille nopeustaso II.

Voit noudattaa seuraavaa taulukkoa, mutta huomaa, että nopeustaso ja työstöaika voi vaihdella myös hedelmien/vihannesten kypsyyssasteen mukaan:

Elintarvike	Esivalmistelut	Nopeustaso	Kappaletta/ grammaa	Mehustus- aika (n.)
Rypäleet	Poista varsi	I	500 g	45 s
Tomaatit	Poista vihreät osat, leikkaa lohkoiksi	I	3–4 kpl / 350–375 g	60 s
Hunajameloni	Kuori, leikkaa paloiksi	I	1/2 kpl / 450 g	25 s
Appelsiini	Kuori	I	1–2 kpl / 450 g	30 s
Kiivi	Kuori	I	250 g	25 s
Vesimeloni	Kuori, leikkaa paloiksi	I	400 g	25 s
Omena	Pese, leikkaa sopiviksi paloiksi	II	3 kpl / n. 420 g	35 s
Porkkana	Kuori	II	450–500 g	30 s
Ananas	Kuori, leikkaa paloiksi	II	400 g	30 s
Varsiselleri	Pese, poista nuutuneet lehdet	II	350 g	45 s
Kurkumajuuri	Pese	II	100 g	35 s
Inkivääri	Pese, poista puutuneet kohdat	II	400 g	2:30 min
Parsakaali	Pese, jaa ruusukkeiksi	II	400 g	60 s
Sitruuna	Kuori	II	6 kpl / 340 g	25 s
Fenkoli	Pese, leikkaa paloiksi	II	1 kpl / 450 g	70 s

Ilmoitetut työstöajat ovat ainoastaan ohjearvoja. Mehustusaika riippuu useista tekijöistä, kuten esim. hedelmien tai vihannesten kypsyyssasteesta tai tuoreudesta, työntönopeudesta tai palasten suuruudesta.

- 2) Pidä syöttöpaininta ❶ yhdessä kädessä ja syötä hedelmä- tai vihannespalsaset toisella kädellä täyttökuiluun ❷. Käytä aina syöttöpaininta ❶ hedelmien/vihannesten painamiseksi varovasti täyttökuiluun ❷. Voit täyttää lisää palasia kuiluun mehulingon työstäessä hedelmiä/vihanneksia.
- Älä sammuta laitetta tänä aikana.

❶ Huomautus

- Työnnä porkkanat yksitellen täyttökuiluun ❷: porkkanan kantaosan on osoitettava alas-päin ja kärjen ylöspäin.
- 3) Sammuta laite aina heti, kun laite on käsitelty kaikki hedelmät/vihannekset. Kierrä virtakytkin ❹ asentoon 0. Suodatin ❹ lakkaa pyörimästä, laite sammuu.

Puristusjätessäiliön ja suodattimen tyhjentäminen

- Voit jatkaa mehun puristamista niin kauan, kunnes puristusjätessäiliö ❶ on täynnä. Huomioi 6 minuutin LK-aika!

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Irrota aina ensin pistoke ❸, ennen kuin tyhjentät suodattimen ❹.
- Leikkuuterät keskellä suodattimen ❹ pohjassa ovat erittäin teräviä! Älä koske leikkuuteriin, ota suodattimesta ❹ kiinni vain sivuista.

- Jos hedelmämehestä tulee äkkiä huomattavasti paksumpaa, tai jos kuulet moottorin hidastuvan, suodatin ❹ on tyhjennettävä:

- Irrota pistoke ❸ pistorasiasta.
- Avaa kiinnittimet ❷.
- Poista runko-osan kansi ❸ ja syöttöpainin ❶.
- Ota kiinni suodattimen ❹ reunasta ja vedä suodatin irti.

- Poista varovasti hedelmäliha käyttämällä apuna esim. puhdistusharjaa ❶ tai lusikkaa.

- Kokoa laite uudelleen.

Mehulingon purkaminen osiin

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Leikkuuterät keskellä suodattimen ❹ pohjassa ovat erittäin teräviä! Älä koske leikkuuteriin, ota suodattimesta ❹ kiinni vain sivuista.

Kun haluat purkaa mehulingon osiin, esim. puhdistamista varten, toimi seuraavasti:

- 1) Irrota pistoke ❸ pistorasiasta.
- 2) Avaa kiinnittimet ❷.
- 3) Poista runko-osan kansi ❸ ja syöttöpainin ❶.
- 4) Suodattimen ❹ poistamiseen on olemassa kaksi tapaa:
 - Ota kiinni suodattimen ❹ reunasta ja vedä suodatin irti.
 - Voit irrottaa paikoillaan olevan suodattimen ❹ myös viimeisessä vaiheessa yhdessä mehusäiliön ❺ kanssa laitteen runko-osasta ❷. Näin suodatin ❹ irtaoo käyttöakselilta ❸ samalla. Voit tämän jälkeen poistaa suodattimen ❹ irrotetusta mehusäiliöstä ❺.

Puhdistus ja hoito

⚠ VAARA – SÄHKÖISKU!

- Irrota pistoke ❸ aina, ennen kuin puhdistat laitetta.



Älä koskaan upota moottoria tai laitteen runko-osaa ❷ veteen tai muihin nesteisiin. Tällöin on sähköiskun vaara.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Irrota pistoke ❸ aina, ennen kuin asennat tarvikkeita paikalleen tai irrotat niitä.
- Leikkuuterät keskellä suodattimen ❹ pohjassa ovat erittäin teräviä! Älä koske leikkuuteriin, ota suodattimesta ❹ kiinni vain sivuista.

❗ HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Kaikki laitteen osat ja lisäosat on puhdistettava säännöllisesti ja jokaisen käytön jälkeen hedelmäjäämistä ja kuivasta hedelmälihasta mehun ulostulon 11 tukkeutumisen ja/tai laitteen vaurioiden välttämiseksi.
- Älä käytä mehulingon puhdistamisessa aggressiivisia puhdistusaineita. Laitetta tai sen osia ei saa puhdistaa kiehuvaan veteen.

❗ Huomautus

- Siivoa lika ja ylivuotanut mehu välittömästi, sillä hedelmätahroja on vaikea poistaa jälkeensä.
- Sammuta laite virtakytkimestä 9.
- Puhdista laitteen runko-osaa 7, imukupijalat 10 ja virtajohto 8 vain kevyesti kostutetulla liinalla. Jos tahrat ovat sitkeässä, lisää liinaan tippa astianpesuainetta ja pyyhi lopuksi kevyesti kostutetulla liinalla.
- Ennen kuin puhdistat tarvikkeita vedellä, harjaa ainesjäämät karkeasti irti puhdistusharjalla 14 ja tyhjennä puristusjäteastia 6.
- Vedä mehun ulostulo 11 puhdistusta varten irti mehusäiliöstä 5 (katso kuva 1).
- Puhdista syöttöpainin 1, mehusäiliö 5, mehun ulostulo 11, runko-osan kansi 3 ja puristusjäteastia 6 lämpimässä pesuainevetessä ja huuhtelee lopuksi huolellisesti puhtaalla vedellä.

❗ Huomautus

-  Syöttöpainin 1, mehusäiliö 5, mehun ulostulo 11, runko-osan kansi 3 ja puristusjäteastia 6 soveltuvat astianpesukoneessa pestäviksi.
-  Suodatin 4 soveltuu pestäväksi astianpesukoneessa. Poista kuitenkin ennen sitä mahdolliset hedelmälihakajäämät suodattimesta 4 puhdistusharjalla 14. Muutoin suodattimen 4 tiheä sihti ei välttämättä tule puhtaaksi.
- Käytä mahdollisuuksien mukaan astianpesukoneen yläkoria, äläkä aseta osia puristuksiin.

- Pidä suodatinta 4 juoksevan veden alla ja puhdista se perusteellisesti puhdistusharjalla 14. Älä koske sormilla leikkuuteriin, ne ovat teräviä!

Värjäytymät:

- Jotkut hedelmät tai vihannekset saattavat värjätä mehulingon osia pysyvästi. Tämä ei ole haitallista eikä rajoita mitenkään laitteen toimintaa.

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen



Oheinen yliiviivuton, pyörien päällä seisovan jätteen symboli osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU alainen. Direktiivin mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöiän päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sille osoitettuihin keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätahuoltoyrityksen hävitettäväksi.

Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele ympäristöä ja hävitä laite asianmukaisesti.

Mikäli käytetty laitteesi sisältää henkilökohtaisia tietoja, vastaat itse niiden poistamisesta, ennen kuin palautat laitteen.

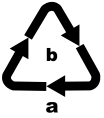


Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen hävittämisestä saat tietoja kuntasi tai kaupunkisi jätahuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Pakkauksen hävittäminen



Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätahuolto-tekniiset näkökulmat huomioiden, ja ne voidaan kierrättää. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkaustarvikkeissa olevat merkinnät ja lajittele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on

merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksia-si ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kulumina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 485228_2501 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 485228_2501.

Huolto

FI Huolto Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 485228_2501

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

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

Reseptejä

Inkiväärishotti

n. 8 shottia

Mikä inkiväärishotti on?

"Inkiväärishotti" ovat pieniä annoksia (n. 30 ml) kylmää inkiväärijuomaa, jota olisi hyvä juoda kerran päivässä, jos haluaa hyötyä inkiväärin eduista.

Inkivääri on yleisesti tunnettu positiivisista ominaisuuksistaan: Se sisältää paitsi huomattavan paljon C-vitamiinia, myös lukuisia tärkeitä kivennäisaineita. Näin ollen inkiväärishotin sanotaan antavan potkua päivään, vahvistavan puolustuskykyä, tehostavan aineenvaihduntaa ja parantavan yleistä hyvinvointia.

Ainekset

- 100 g inkivääriä
- 50 g tuoretta kurkumajuurta
- 2 sitruunaa
- 1 appelsiini
- hunajaa makeuttamiseen
- ripaus pippuria
- kanelia maun mukaan

Valmistus

- 1) Esivalmistele inkivääri, kurkumajuuri, sitruunat ja appelsiini mehulingon käyttöohjeessa olevien ohjeiden mukaisesti.
- 2) Mehusta kaikki ainekset mehulingolla.
- 3) Sekoita mehut keskenään ja lisää ripaus pippuria.
- 4) Makeuta shotti makusi mukaan hunajalla ja lisää halutessasi hieman kanelia.
- 5) Tarjoa inkiväärishotti pienistä lasseista, esim. snapsilasseista.

i Huomautus

- Inkiväärishotit säilyvät jääkaapissa ilmatiiviissä pullossa n. 4–6 päivää.

Porkkana-hedelmäsekoitus

2 henkilölle

Ainekset

- 2 omenaa
- 3 porkkanaa
- 2 appelsiinia
- pari tippaa ruokaöljyä (esim. pellavaöljyä)

Valmistus

- 1) Esivalmistele omena, porkkanat ja appelsiinit mehulingon käyttöohjeessa olevien ohjeiden mukaisesti.
- 2) Mehusta kaikki ainekset mehulingolla.
- 3) Sekoita mehut keskenään ja sekoita öljy mukaan.

Appelsiininen inkivääri-sitruunajuoma

2 henkilölle

Ainekset

- 3 omenaa
- 3 porkkanaa
- 1 sitruuna
- 1 pala inkivääriä (n. 3 cm)
- pari tippaa ruokaöljyä (esim. pellavaöljyä)

Valmistus

- 1) Esivalmistele omenat, porkkanat, sitruuna ja inkivääri mehulingon käyttöohjeessa olevien ohjeiden mukaisesti.
- 2) Mehusta kaikki ainekset mehulingolla.
- 3) Sekoita mehut keskenään ja sekoita öljy mukaan.

Vihreä tehojuoma

2 henkilölle

Ainekset

- 3 kiiviä
- 1 pieni lehtisalaattikerä
- 2 omenaa

Valmistus

- 1) Esivalmistele kiivit, lehtisalaatti ja omenat mehulingon käyttöohjeessa olevien ohjeiden mukaisesti.
- 2) Mehusta kaikki ainekset mehulingolla.
- 3) Sekoita mehut keskenään.

Kurkumalla ja appelsiinilla maustettu selleri-porkkana-mehu

2 henkilölle

Ainekset

- 4 porkkanaa
- 1 omena
- 3 lehtisellerin vartta
- 2 appelsiinia
- 1 sitruuna
- 20 g tuoretta kurkumajuurta
- ripaus pippuria
- pari tippaa ruokaöljyä (esim. pellavaöljyä)

Valmistus

- 1) Esivalmistele porkkanat, omena, varsiselleri, appelsiinit, sitruuna ja kurkumajuuhi mehulingon käyttöohjeessa olevien ohjeiden mukaisesti.
- 2) Mehusta kaikki ainekset mehulingolla.
- 3) Sekoita mehut keskenään, sekoita öljy mukaan ja lisää ripaus pippuria ennen tarjoilua.

Kesäjuoma

2 henkilölle

Ainekset

- 1 suuri pala vesimelonia
- 1 sitruuna
- 3 hapokasta, makeahkoa omenaa (esim. "Jonagold" tai "Jonathan")

Valmistus

- 1) Esivalmistele meloni, sitruuna ja omenat mehulingon käyttöohjeessa olevien ohjeiden mukaisesti.
- 2) Mehusta vesimeloni, sitruuna ja omenat.
- 3) Tarjoile kesäjuoma viileänä.

Omena-päärynä-mansikkajuoma

2 henkilölle

Ainekset

- 1 vihreä omena (esim. "Granny Smith")
- 3 pientä, kypsää päärynää
- 7 keskikokoista mansikkaa

Valmistus

- 1) Esivalmistele omena, päärynät ja mansikat mehulingon käyttöohjeessa olevien ohjeiden mukaisesti.
- 2) Mehusta kaikki ainekset mehulingolla.
- 3) Yhdistä mehut samalla sekoittaen ja tarjoile juoma heti.

Hunajamelonijuoma

2 henkilölle

Ainekset

- n. 1/3 hunajamelonia
- 1 pieni mango
- 1 hapokas, makeahko omena (esim. "Jongold" tai "Jonathan")
- 1 vihreä omena (esim. "Granny Smith")

Valmistus

- 1) Esivalmistele meloni, mango ja omenat mehulingon käyttöohjeessa olevien ohjeiden mukaisesti.
- 2) Mehusta ensiksi meloni, sitten mango ja omenat.
Sekoita kaikki ainekset.

Makea hedelmäjuoma

2 henkilölle

Ainekset

- 1/2 hunajameloni
- 4 persikkaa
- 200 g kivettömiä viinirypäleitä
- 3 mangoa

Valmistus

- 1) Esivalmistele hunajameloni, persikat, viinirypäleet ja mangot mehulingon käyttöohjeessa olevien ohjeiden mukaisesti.
- 2) Mehusta kaikki hedelmät erikseen.
- 3) Yhdistä mehut sekoittamalla ja tarjoile juoma hieman viilennettynä.

Ananas-mangojuoma

2 henkilölle

Ainekset

- 1/2 ananas
- 1/2 mango
- 1 omena
- 1 appelsiini
- 2 tl vehnänalkioöljyä

Valmistus

- 1) Esivalmistele ananas, mango, omena ja appelsiini mehulingon käyttöohjeessa olevien ohjeiden mukaisesti.
- 2) Mehusta ensin ananas, sitten mango.
- 3) Mehusta omena ja appelsiini.
- 4) Sekoita mehut keskenään.
- 5) Lisää 2 tl vehnänalkioöljyä ja sekoita kaikki ainekset.

Huomautus

- Emme vastaa resepteistä. Kaikki ruoka-aineita ja valmistusta koskevat tiedot ovat ohjeellisia. Voit muokata näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisten kokemustesi mukaan.

Innehållsförteckning

Information om den här snabbinstruktionen	16
Föreskriven användning	16
Leveransens innehåll	16
Beskrivning av produkten	16
Tekniska data	17
Säkerhetsanvisningar	17
Montera ihop och använda produkten	20
Förbereda frukt och grönsaker	21
Pressa juice	21
Tömma behållaren för pressrester och filtret	23
Demontera juicepressen	23
Rengöring och skötsel	23
Kassering	24
Kassera/återvinna produkten	24
Kassera förpackningen	24
Garanti från Kompernass Handels GmbH	25
Service	26
Importör	26
Recept	26
Ingefärshot	26
Morots- och fruktjuice	27
Orangefärgad dryck med ingefära och citron	27
Grön energidryck	27
Selleri- och morotsjuice med gurkmeja och apelsin	27
Sommardrink	27
Äpple-päron- och jordgubbsdrink	28
Honungsmelondrink	28
Söt fruktdrink	28
Ananas- och mangodrink	28

Information om den här snabbinstruktionen

Det här dokumentet är en förkortad, tryckt version av den fullständiga bruksanvisningen.



Om du skannar den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida

(www.lidl-service.com) där du kan öppna och ladda ned den

fullständiga bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 485228_2501.

⚠ VARNING!

Snabbinstruktionen är en del av leveransen. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Ta väl vara på snabbinstruktionen och lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska användas för att pressa väl mogna, skalade frukter och grönsaker. Produkten får endast användas för att bearbeta livsmedel. Endast de originaltillbehör som anges i beskrivningen får användas. Alla övriga användningssätt och förändringar ligger utanför gränserna för den föreskrivna användningen och innebär avsevärda risker. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Produkten ska inte användas yrkesmässigt.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Juicepress
- Rengöringsborste
- Snabbinstruktion

Ta ut alla delar ur förpackningen och ta bort allt förpackningsmaterial.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Förpackningsmaterial är inga leksaker. Det finns risk för kvävning.

❗ Observera

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting saknas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel Service).

Beskrivning av produkten

Bild A:

- 1 Påmatare
- 2 Påfyllningsrör
- 3 Lock
- 4 Filter med knivar i botten
- 5 Juicebehållare med fäste för behållare för pressrester
- 6 Behållare för pressrester
- 7 Sockel
- 8 Strömsladd med kontakt
- 9 På/Av-knapp (2 hastigheter)
- 10 Sugfötter
- 11 Juiceutlopp (avtagbart)
- 12 Låsklamar till båda sidor

Bild B:

- 13 Drivaxel
- 14 Rengöringsborste

Tekniska data

Märkspänning	220 – 240 V ~ (växelström), 50 – 60 Hz
Märkeffekt	400 W
Kontinuerlig drifttid	6 minuter
Skyddsklass	II/□ (dubbel isolering)
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn har kallnat.

Säkerhetsanvisningar

FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- Strömkällans spänning måste överensstämja med uppgifterna på produktens typskylt.
- Om strömsladden skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Lämna genast in produkter som inte fungerar som de ska eller som skadats till vår kundtjänst för kontroll och reparation.
- Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning. Akta så att strömsladden inte blir våt eller fuktig när du använder produkten.

 Doppa aldrig ner produktens sockel i vatten eller andra vätskor!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Missbruka inte produkten genom att använda den för andra ändamål än de som anges i den här anvisningen.
- Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, tas isär, sätts ihop eller rengörs.
- Innan tillbehör eller delar som rör sig byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut.
- Produkten får inte användas av barn.
- Produkten och dess strömsladd ska hållas på avstånd från barn.
- Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller lärt sig hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Om det roterande filtret skadas får produkten inte användas längre!
- Skärenheten är mycket vass. Var extra försiktig när du handskas med den.
- Använd inte produkten om det roterande filtret är skadat.
- Kontrollera att alla delar sitter rätt, annars kan det lätt hända en olycka.
-  Stick aldrig in fingrar/händer eller några föremål i påfyllningsöppningen när produkten används. Det kan orsaka allvarliga personskador eller skador på produkten. Om det inte går att få ut fruktbitar med påmataren ska du stänga av, dra ut kontakten och öppna produkten.
- Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att man inte kan snava över sladden.
- Stäng av produkten och dra ut kontakten när du använt den färdigt. Produkten får inte tas isär förrän motorn står helt stilla.

- Rör inte några roterande delar.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- Se till att produkten står stadigt.
- Använd inte produkten mer om filter, nätkabel eller nätkontakten skadats.
- Använd inte produkten om den inte fungerar som den ska, om den skadats på något sätt eller fallit i golvet.
- Om man använder tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan det leda till eldsvåda, elchocker och andra personskador.

Så här gör du rätt:

- Dra omedelbart ut kontakten vid nödsituationer.
- Var alltid uppmärksam! Tänk på vad du gör och agera förnuftigt. Du får aldrig använda produkten om du är okoncentrerad eller mår dåligt.
- Kontrollera att produkten är korrekt och komplett monterad innan du använder den. Det går inte att starta produkten förrän låsklammarna stängts. Produkten stannar om klammarna lossnar när den används.
- Försäkra dig om att På/Av-knappen står på läge Av (0) efter varje användning. Motorn måste ha stannat helt innan du får ta isär produkten.
- Använd inte produkten utomhus.

Montera ihop och använda produkten

- Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel "Rengöring och skötsel" innan du börjar använda produkten.
- Leta upp en lämplig plats att ställa produkten på. Ställ sockeln **7** på ett stabilt och torrt underlag. Tryck ner den lite så att sugfötterna **10** fastnar på underlaget. För att det ska bli så lätt som möjligt att hantera produkten ska strömsladden **8** dras bakåt mot eluttaget. Då kan man lätt nå alla knappar och delar direkt:
 - PÅ/AV-knappen **9** på framsidan,
 - utloppet för pressrester **6** till höger,
 - juiceutloppet **11** till vänster.

⚠ VARNING! **RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Kontrollera att produkten är avstängd och kontakten **8** utdragen innan du monterar ihop produkten.
 - Knivarna som sitter i filtrets **4** botten är mycket vassa! Rör aldrig vid knivarna, fatta bara tag i sidorna av filtret **4**.
- 1) Sätt behållaren för pressrester **6** i rätt fäste på juicebehållaren **5**. Juiceutloppet **11** måste sitta mitt emot behållaren. Stick först in kroken i det lilla hålet på juicebehållaren **5**, fäll sedan upp och tryck in den i fästet (se bild 1).

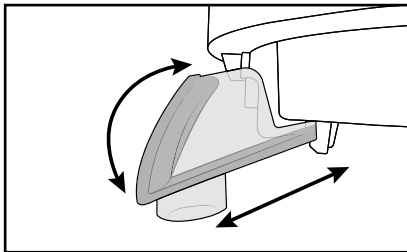


Bild 1

- 2) Sätt juicebehållaren **5** på sockeln **7** så att juiceutloppet **11** och behållaren för pressrester **6** fastnar i rätt uttag.
- 3) Sätt filtret **4** på drivaxeln **13**. Filtret **4** måste vändas åt rätt håll för att det ska fastna i rätt uttag på drivaxeln **13** (se bild 2). Titta på de 3 runda markeringarna mellan knivarna och styrskenorna/urtagen på drivaxeln **13** - de måste vändas mot varandra för att filtret ska kunna sättas in. Det ska höras att filtret **4** snäpper fast och det måste sitta fast ordentligt innan du fortsätter montera!

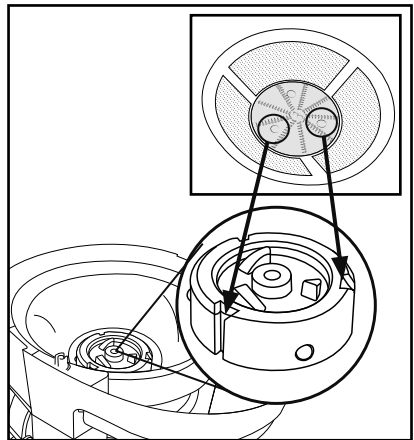


Bild 2

- 4) Sätt locket **3** på juicebehållaren **5** så att påfyllningsröret **2** hamnar ovanför filtrets **4** knivar.
- 5) Kontrollera att locket **3** sitter fast i urtaget på juicebehållaren **5**. Lyft upp klammarna **12** och knipsa in dem i rätt fäste på locket **3**.
- 6) Tryck den nedre delen av klammern **12** mot produkten tills du hör att den snäpper fast.
- 7) Ställ ett lämpligt kärl under juiceutloppet **11**.
- 8) Sätt kontakten **8** i eluttaget.

Förbereda frukt och grönsaker

- **Viktigt:** Använd bara väl mogen frukt, annars blir det lätt stopp i filtret ①. Då måste filtret ① rensas och rengöras oftare.
- Skölj eller skala de frukter och grönsaker som du ska pressa.
- Stora frön och kärnor måste alltid tas bort.
- Kärnfrukt (t ex äpplen och päron) kan pressas med skal och kärnhus. Stjälkar och stenar från stenfrukter (persikor, plommon osv.) måste avlägsnas för att undvika att produkten skadas.
- Frukter med tjocka skal måste alltid skalas (t ex citrusfrukt, melon, kiwi, rotfrukter).
- På druvklasar ska huvudstjälken skäras av.
- Skär upp frukt och grönsaker i bitar som passar i påfyllningsröret ②.
- Gurkmeja behöver bara sköljas, inte skalas.
- Ta bort ev. träiga delar av ingefäran, skölj den och skär den i bitar. Ingefära behöver inte skalas innan den pressas.
- Skär bort rotfästet från stjälkselleri och ta bort vissna blad. Stoppa alltid in stjälkselleri med den nedre, tjockare änden först i påfyllningsröret ②.
- Skölj salladsblad, t ex från huvud- eller plocksallad, och vik ihop dem till små paket innan de pressas. Det hårdare tryck som då uppstår gör att de avger mer saft.

① Observera

- Russin ska inte pressas, de innehåller för lite vätska. Rabarber och andra mycket fiberrika frukter och grönsaker ska inte pressas, eftersom det blir stopp i juicepressen av fibrerna.

Pressa juice

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Stick aldrig in fingrar/händer eller några föremål i påfyllningsröret ②! Det kan orsaka allvarliga personskador och/eller skador på juicepressen. Använd alltid medföljande påmatare ①!

⚠ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Låt inte juicepressen vara igång längre än 6 minuter i sträck (kontinuerlig drifttid). Låt juicepressen svalna när den arbetat 6 minuter utan avbrott. Annars kan den skadas.

1) Koppla på juicepressen med På/Av-knappen ③:

- Till frukt och grönsaker som innehåller mycket vätska ska du använda hastighetsläge I.
- Till torrare typer av frukt och grönsaker väljer du hastighetsläge II.

Du kan orientera dig efter följande tabell, men kom ihåg att hastighet och pressningstid kan variera beroende på mognadsgrad:

Livsmedel	Förberedelser	Hastighet	Antal/ Gram	Pressnings- tid (ca)
Druvor	ta bort huvudstjälken	I	500 g	45 sek.
Tomater	ta bort blombästet och skär upp i klyftor	I	3 - 4 st. / 350 - 375 g	60 sek.
Honungsmelon	skala och skär upp i bitar	I	1/2 st. 450 g	25 sek.
Apelsin	skala	I	1 - 2 st. / 450 g	30 sek.
Kiwi	skala	I	250 g	25 sek.
Vattenmelon	skala och skär upp i bitar	I	400 g	25 sek.
Äpplen	skölj och skär upp i lagom stora bitar	II	3 st. / ca 420 g	35 sek.
Morötter	skala	II	450 - 500 g	30 sek.
Ananas	skala och skär upp i bitar	II	400 g	30 sek.
Stjälkselleri	skölj och ta bort vissna blad	II	350 g	45 sek.
Gurkmeja	skölj	II	100 g	35 sek.
Ingefära	skölj och ta bort träiga delar	II	400 g	2:30 min.
Broccoli	skölj och dela i buketter	II	400 g	60 sek.
Citron	skala	II	6 st. / 340 g	25 sek.
Fänkål	skölj och skär upp i bitar	II	1 st. / 450 g	70 sek.

De angivna pressningstiderna är bara riktvärden. Pressningstiden beror på många faktorer, bland annat mognadsgrad, färskhet, inmatningstakt och bitarnas storlek.

- 2) Håll påmataren **1** i ena handen och stoppa ner frukt- och grönsaksbitarna i påfyllningsröret **2** med den andra. Använd alltid påmataren **1** för att försiktigt trycka ner frukt-/grönsaksbitarna i påfyllningsröret **2**. Fortsätt fylla på frukt-/grönsaksbitar medan produkten arbetar.
Stäng inte av produkten under tiden.

ⓘ Observera

- Stoppa in en morot i taget i påfyllningsröret **2**: den ände där blasten suttit ska vändas nedåt och morotens spets uppåt.
- 3) Stäng alltid av produkten igen så snart alla frukter/grönsaker pressats. Sätt På-/Av-knappen **9** på **läge 0**. Filtret **4** slutar snurra och produkten stängs av.

Tömma behållaren för pressrester och filtret

- Du kan fortsätta att pressa juice tills behållaren för pressrester **6** blivit full. Men kom ihåg att den kontinuerliga drifttiden är 6 minuter!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Dra alltid ut kontakten **8** innan du tömmer filtret **4**.
- Knivarna som sitter i filtrets **4** botten är mycket vassa! Rör aldrig vid knivarna, fatta bara tag i sidorna av filtret **4**.

- Om juicen plötsligt blir mycket tjockare eller du kan höra att motorn börjar gå långsammare måste filtret **4** tömmas:

- Dra ut kontakten **8**.
- Öppna låsklammarna **12**.
- Ta av locket **3** och påmataren **1**.
- Fatta tag i kanten av filtret **4** och dra ut det.

- Ta försiktigt bort fruktkött med t ex rengöringsborsten **14** eller en sked.

- Sätt ihop produkten igen.

Demontera juicepressen

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Knivarna som sitter i filtrets **4** botten är mycket vassa! Rör aldrig vid knivarna, fatta bara tag i sidorna av filtret **4**.

Om juicepressen ska tas isär för att t ex rengöras gör du så här:

- 1) Dra ut kontakten **8**.
- 2) Öppna låsklammarna **12**.
- 3) Ta av locket **3** och påmataren **1**.
- 4) Filtret **4** kan tas av på två sätt:
 - Fatta tag i kanten av filtret **4** och dra ut det.
 - Du kan även låta filtret **4** sitta kvar så länge och ta av det tillsammans med juicebehållaren **5** från sockeln **7**. Filtret **4** lossnar då samtidigt från drivaxeln **13**. Sen tar du bara ut filtret **4** ur den demonterade juicebehållaren **5**.

Rengöring och skötsel

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten **8** ur eluttaget innan du rengör produkten.

-  Doppa aldrig ner motorn eller sockeln **7** i vatten eller andra vätskor, det kan orsaka en elchock.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Dra alltid ut kontakten **8** ur uttaget innan du sätter på eller tar av ett tillbehör.
- Knivarna som sitter i filtrets **4** botten är mycket vassa! Rör aldrig vid knivarna, fatta bara tag i sidorna av filtret **4**.

ⓘ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Alla delar av produkten och alla tillbehör ska rengöras regelbundet och frukt- och pressrester tas bort efter varje användning för att det inte ska bli stopp i juiceutloppet **11** och/eller för att produkten inte ska skadas.

- Använd inga starka medel för att rengöra juicepressen. Juicepressen och dess delar får inte rengöras med kokande vatten.

i Observera

- Spill och frukt- eller grönsaksrester som runnit över måste genast ta bort, eftersom det är svårt att få bort fruktfläckar senare.
- Stäng av juicepressen med På/Av-knappen **9**.
- Rengör bara sockeln **7**, sugfötterna **10** och sladden **8** med en lite fuktig trasa. Envis smuts kan tas bort med en droppe diskmedel och sedan torkas bort med en lite fuktig trasa.
- Innan tillbehören diskas ska de grovrengöras med rengöringsborsten **14** och behållaren för pressrester **6** ska tömmas.
- Ta av juiceutloppet **11** från juicebehållaren **5** innan det rengörs (se bild 1).
- Diska påmataren **1**, juicebehållaren **5**, juiceutloppet **11**, locket **3** och behållaren för pressrester **6** i varmt vatten och diskmedel och skölj dem sedan noga med rent vatten.

i Observera

-  Påmataren **1**, juicebehållaren **5**, juiceutloppet **11**, locket **3** och behållaren för pressrester **6** kan också diskas i maskin.
-  Filtret **4** kan också maskindiskas. Men ta bort eventuella rester av fruktkött med rengöringsborsten **14** ur filtret **4** innan du stoppar in det i diskmaskinen. Annars kanske de fina maskorna i filtret **4** inte blir riktigt rena.
- Var försiktig så att delarna inte kläms fast i diskmaskinen och placera dem i den övre korgen om det är möjligt.
- Håll filtret **4** under rinnande vatten och rengör det noga med rengöringsborsten **14**. Ta inte i knivarna, de är mycket vassa!

Missfärgningar:

- Vissa frukter och grönsaker kan färga av sig på delar av produkten. Missfärgningarna är inte skadliga och påverkar inte produktens funktion.

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella samlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



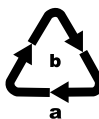
Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshandling och kan därför återvinnas.

Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 485228_2501 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 485228_2501.

Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 485228_2501

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Recept

Ingefärsshot

ca 8 shots

Vad är en ingefärsshot?

En ingefärsshot är en liten mängd (ca 30 ml) kall ingefärsdryck som man helst ska dricka en gång om dagen för att tillgodogöra sig ingefärens hälsobringande effekt.

Ingefära är allmänt känd för sina positiva egenskaper: Förutom en hög halt av C-vitamin innehåller ingefära också många viktiga mineralämnen. Därför är en ingefärsshot en bra start på dagen som kan stärka immunförsvaret, främja ämnesomsättningen och bidra till ett allmänt välbefinnande.

Ingredienser

- 100 g ingefära
- 50 g färsk gurkmeja
- 2 citroner
- 1 apelsin
- Honung som sötningsmedel
- en nypa peppar
- Lite kanel om man så vill

Gör så här

- 1) Förbered ingefäran, gurkmejan, citronerna och apelsinen enligt beskrivningen i juicepressens bruksanvisning.
- 2) Pressa allt i juicepressen.
- 3) Rör ihop de olika safterna och tillsätt en nypa peppar.
- 4) Söta drycken med honung efter smak och tillsätt lite kanel om du vill.
- 5) Servera ingefärsshots i små glas, t ex snapsglas.

i Observera

- Ingefärsshots kan förvaras i lufttäta flaskor i kylskåpet i ca 4 - 6 dagar.

Morots- och fruktjuice

2 personer

Ingredienser

- 2 äpplen
- 3 morötter
- 2 apelsiner
- några droppar matolja (t.ex. linfröolja)

Gör så här

- 1) Förbered äpplen, morötter och apelsiner enligt beskrivningen i juicepressens bruksanvisning.
- 2) Pressa allt i juicepressen.
- 3) Blanda safterna och tillsätt oljan.

Orangefärgad dryck med ingefära och citron

2 personer

Ingredienser

- 3 äpplen
- 3 morötter
- 1 citron
- 1 bit ingefära (ca 3 cm)
- några droppar matolja (t.ex. linfröolja)

Gör så här

- 1) Förbered äpplen, morötter, citron och ingefära enligt beskrivningen i juicepressens bruksanvisning.
- 2) Pressa allt i juicepressen.
- 3) Blanda safterna och tillsätt oljan.

Grön energidryck

2 personer

Ingredienser

- 3 kiwifrukt
- 1 litet salladshuvud
- 2 äpplen

Gör så här

- 1) Förbered kiwi, sallad och äpplen enligt beskrivningen i juicepressens bruksanvisning.
- 2) Pressa allt i juicepressen.
- 3) Blanda ihop de olika safterna.

Selleri- och morotsjuice med gurkmeja och apelsin

2 personer

Ingredienser

- 4 morötter
- 1 äpple
- 3 selleristjälkar
- 2 apelsiner
- 1 citron
- 20 g färsk gurkmeja
- En nypa peppar
- några droppar matolja (t.ex. linfröolja)

Gör så här

- 1) Förbered morötter, äpple, stjälkselleri, apelsiner, citron och gurkmeja enligt beskrivningen i juicepressens bruksanvisning.
- 2) Pressa allt i juicepressen.
- 3) Blanda safterna, rör ner oljan och tillsätt en nypa peppar före servering.

Sommarkdrink

2 personer

Ingredienser

- 1 stor bit vattenmelon
- 1 citron
- 3 sötsyrliga äpplen (t.ex. jonagold eller jonathan)

Gör så här

- 1) Förbered vattenmelon, citron och äpplen enligt beskrivningen i juicepressens bruksanvisning.
- 2) Pressa vattenmelon, citronen och äpplena.
- 3) Servera sommarkranken väl kyld.

Äpple-päron- och jordgubbsdrink

2 personer

Ingredienser

- 1 grönt äpple (t ex granny smith)
- 3 små, mogna päron
- 7 medelstora jordgubbar

Gör så här

- 1) Förbered äpple, päron och jordgubbar enligt beskrivningen i juicepressens bruksanvisning.
- 2) Pressa allt i juicepressen.
- 3) Blanda ihop de olika safterna och servera drinken genast.

Honungsmelondrink

2 personer

Ingredienser

- ca $\frac{1}{3}$ honungsmelon
- 1 liten mango
- 1 sötsyrligt äpple (t ex jonagold eller jonathan)
- 1 grönt äpple (t ex granny smith)

Gör så här

- 1) Förbered melon, mango och äpplen enligt beskrivningen i juicepressens bruksanvisning.
- 2) Pressa först melonen och sedan mangon och äpplena.
Blanda ihop allt.

Söt fruktdrink

2 personer

Ingredienser

- $\frac{1}{2}$ honungsmelon
- 4 persikor
- 200 g kärnfria druvor
- 3 mangofruktar

Gör så här

- 1) Förbered honungsmelon, persikor, druvor och mango enligt beskrivningen i juicepressens bruksanvisning.
- 2) Pressa frukterna i tur och ordning.
- 3) Blanda ihop de olika safterna och servera drycken lätt kylt.

Ananas- och mangodrink

2 personer

Ingredienser

- $\frac{1}{2}$ ananas
- $\frac{1}{2}$ mango
- 1 äpple
- 1 apelsin
- 2 tsk vetegroddsolja

Gör så här

- 1) Förbered ananas, mango, äpple och apelsin enligt beskrivningen i juicepressens bruksanvisning.
- 2) Pressa först ananasen och sedan mangon.
- 3) Pressa till sist äpplet och apelsinen.
- 4) Blanda ihop de olika safterna.
- 5) Tillsätt 2 tsk vetegroddsolja och rör om.

Observera

- Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina personliga erfarenheter.

Sisukord

Selle lühijuhendi selgitus	30
Sihipärane kasutamine	30
Tarnekomplekt	30
Seadme kirjeldus	30
Tehnilised andmed	31
Ohutusjuhised	31
Seadme kokkupanemine ja käsitsemine	34
Puuviljade/köögiviljade ettevalmistamine	35
Mahla pressimine	35
Pressimisjäätmete nõu ja filtri tühjendamine	37
Mahlapressi demontaaž	37
Puhastamine ja hooldamine	37
Jäätmekäitlus	38
Seadme jäätmekäitlus	38
Pakendi jäätmekäitlus	38
Kompernaß Handels GmbH garantii	39
Teenindus	40
Importija	40
Retseptid	40
Ingveri shot	40
Suviporgandi-puuvilja segu	40
Oranž ingveri-sidruni jook	41
Roheline jõujook	41
Kurkumi ja apelsiniga selleri-porgandimahla	41
Suvejook	41
Õuna-pirni-maasikajook	41
Mesimelonijook	42
Magus puuviljajook	42
Ananassi-mangojook	42

Selle lühijuhendi selgitus

Selle dokumendi puhul on tegemist täieliku kasutusjuhendi lühendatud trükitväljaandega.



QR-koodi skannimisega liigute otseselt Lidl'i teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ja saate toote numbri

(IAN) 485228_2501 sisestamisega vaadata ja alla laadida täieliku kasutusjuhendi.

⚠ HOIATUS!

Lühijuhend on selle toote osa. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitus- ja ohutusjuhistega. Hoidke lühijuhend hästi alles ja andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

Seade on sobiv mahla pressimiseks hästi küpsenud ja kooritud puuviljadest ja köögiviljadest. Seadmega tohib töödelda ainult toiduaineid. Tohib kasutada ainult originaaltarvikuid kirjeldatud viisil. Igasugune muu kasutamine või muutmine on mittesihipärane ja käitkeb endas olulisi õnnetusohutusi. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Mitte töõnduslikuks kasutamiseks.

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Mahlapress
- Puhastushari
- Lühijuhend

Võtke kõik seadme osad pakendist välja ning eemaldage kogu pakkematerjal.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Pakkematerjale ei tohi kasutada mängimiseks. Esineb lämbumisoht!

① Juhis

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste puudumist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikkust pakendamisest või transportist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki „Teenindus“).

Seadme kirjeldus

Joonis A:

- 1 Täitepulk
- 2 Täitekanal
- 3 Korpusse kaas
- 4 Põhjal olevate lõiketeradega filter
- 5 Pressimisjäätmete nõu kinnitusega mahlanõu
- 6 Pressimisjäätmete nõu
- 7 Seadme alus
- 8 Võrgupistikuga võrgukaabel
- 9 Sisse-/väljalüliti (2 kiirusastet)
- 10 Iminappadega jalad
- 11 Mahlatila (äravõetav)
- 12 Lukustuse mõlemapoolsed klambrid

Joonis B:

- 13 Ajamivõll
- 14 Puhastushari

Tehnilised andmed

Nimipinge	220 – 240 V ~ (vahelduvvool), 50 – 60 Hz
Nimivõimsus	400 W
PK aeg	6 minutit
Kaitseklass	II /  (kahekordne isolatsioon)
	Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.

PK aeg

PK aeg (pideva käitamise aeg) näitab, kui kaua tohib seadet käitada, ilma et mootor üle kuumeneks ja saaks kahjustada. Pärast toodud PK aja möödumist tuleb seade seniks välja lülitada, kuni mootor on jahtunud.

Ohutusjuhised

OHT! ELEKTRILÖÖK!

- Vooluallika pinge peab ühtima seadme tüübisildil toodud andmetega.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal või tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Laske seadmed, mis ei talitle laitmatult või on kahjustatud, koheselt klienditeenindusel üle vaadata ja remontida.
- Ärge jätke seadet vihma kätte ja ärge kasutage seda ka mitte kunagi niiskes või märjas keskkonnas. Jälgige, et võrguühenduskaabel ei saa kasutamise ajal mitte kunagi märjaks ega niiskeks.
-  Ärge mitte kunagi asetage seadme alust vette ega teistesse vedelikesse!

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ärge kasutage seadet muul eesmärgil, kui käesolevas juhendis kirjeldatud.
 - Seade tuleb järelevalve puudumisel ja enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist alati võrgust lahutada.
 - Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist tuleb seade välja lülitada ja võrgust lahutada.
 - Lapsed ei tohi seadet kasutada.
 - Hoidke seadet ja selle ühenduskaablit lastele kättesaamatus kohas.
 - Seda seadet tohivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
 - Lapsed ei tohi seadmega mängida.
 - Kui pöörlev filter on kahjustatud, ei tohi seadet edasi käitada!
 - Lõikemehhanism on väga terav. Käige sellega ettevaatlikult ümber.
 - Ärge kasutage seadet, kui pöörlev sõel on kahjustatud.
 - Vigastuste vältimiseks jälgige, et kõik osad on korrektselt paigaldatud.
-  Seadmega töötamisel ärge mitte kunagi pange oma käsi ega muid esemeid täiteavasse. See võib tekitada raskeid vigastusi või seadmele kahjustusi. Kui puuviljatükke ei saa täitepulga abil eemaldada, lülitage seade välja, tõmmake võrgupistik välja ja avage seade.
- Tagage, et võrgupistik oleks ohu korral kiiresti ligipääsetav ja võrgukaabel ei kujuta endast komistuskohta.

- Lülitage seade pärast kasutamist välja ja tõmmake võrgupistik välja. Seadet tohib koost lahti võtta alles siis, kui mootor täielikult seisab.
- Ärge puudutage pöörlevaid osi.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal mitte kunagi järelevalveta.
- Tagage seadme ohutu asend.
- Ärge kasutage seadet edasi, kui filter, võrgukaabel või võrgupistik on kahjustatud.
- Ärge kasutage seadet väärtalitluse korral edasi või kui see on mõnel muul viisil kahjustatud või maha kukkunud.
- Tarvikute, mida seadme tootja ei ole soovitanud või mida tema ei müü, kasutamine võib tekitada tulekahju, elektrilööke või vigastusi.

Nii käitute ohutult:

- Tõmmake ohu korral võrgupistik koheselt pistikupesast välja.
- Olge alati tähelepanelik! Jälgige alati, mida teete ja käituge arukalt. Ärge mitte mingil juhul kasutage seadet, kui te ei ole kontsentreerunud või tunnete end halvasti.
- Veenduge, et seade on enne kasutuselevõtmist korrektselt ja täielikult kokku pandud. Seadet tohib käitada alles siis, kui klambrid on suletud. Kui klambrid tulevad käitamise ajal lahti, peatub seade automaatselt.
- Veenduge pärast mahlapressi iga kasutamist, et sisse-/väljalüliti asub asendis „Väljas“ („0“). Enne kui tohite seadet lahti võtta, peab mootor täielikult seisma.
- Ärge kasutage seadet välistingimustes.

Seadme kokkupanemine ja käsitsemine

■ Puhastage seade enne esimest kasutamist nagu peatükis „Puhastamine ja hooldamine“ kirjeldatud.

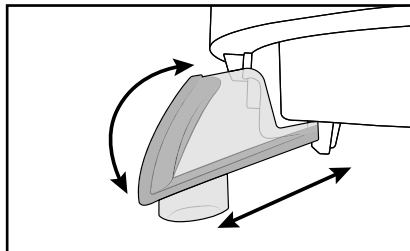
■ Valige seadmele sobiv asukoht. Asetage seadme alus **7** stabiilsele kuivale pinnale. Suruge seda kergelt, et iminappadega jalad **10** imeksid end pinna külge. Optimaalseks käsitsemiseks soovitame paigutada seade selliselt, et võrgukaabel **8** on suunatud pistikupessa tahapoole. Kõiki elemente saab nüüd otse ja lihtsalt käsitseda:

- ees sisse-/väljalüliti **9**,
- paremal pressimisjäätmete nõu **6** viljalihale ja pressimisjäätmetele,
- vasakul mahlatila **11**.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

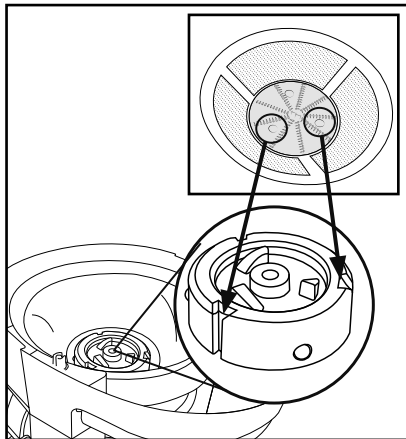
- Veenduge, et seade on välja lülitatud ja võrgupistik **8** on enne seadme kokkupanekut välja tõmmatud.
- Lõiketerad filtri **4** põhjal keskel on väga teravad! Ärge haarake lõiketerast, haarake filtrist **4** ainult külgedelt.

- 1) Asetage pressimisjäätmete nõu **6** mahlanõul **5** sobivasse kinnitusse. Vastaspoolsele küljele peab olema paigaldatud mahlatila **11**. Asetage mahlatila esmalt konksuga mahlanõul **5** väikesesse avasse, pöörake siis üles ja suruge hoidikusse (vt joonis 1).



Joonis 1

- 2) Asetage mahlanõu **5** seadme alusele **7**, nii et mahlatila **11** ja pressimisjäätmete nõu **6** haakuvad sobivatesse väljalõigetesse.
- 3) Asetage filter **4** ajamivõllile **13**. Te peate filtri **4** korrektselt välja rihtima, et see haakuks ajamivõllil **13** sobivatesse kinnitustesse (vt joonis 2). Jälgige lõiketerade ja juhtsiinide/väljalõigete vahel asuva 3 ümara märgistuse joondust ajamivõllil **13** - need peavad olema paigaldamisel suunatud teineteise poole, vastasel juhul ei saa te filtrit paigaldada. Enne kokkupanekuga jätkamist peab filter **4** kuuldavalt fikseeruma ja olema tugevasti kinni!



Joonis 2

- 4) Asetage korpuse kaas **3** mahlanõule **5**, nii et täitekanal **2** asub filtri **4** lõiketerade kohal.
- 5) Jälgige, et korpuse kaas **3** asub kindlalt mahlanõu **5** väljalõikes. Tõstke klambrid **12** üles ja klõpsake need korpuse kaanel **3** sobivasse kinnitusse.
- 6) Suruge klambrite **12** alumine osa vastu seadet, kuni need fikseeruvad kuuldavalt ja on tugevasti kinni.
- 7) Asetage mahla kogumiseks sobiv nõu mahlatila **11** alla.
- 8) Ühendage võrgupistik **8** pistikupessa.

Puuviljade/köögiviljade ettevalmistamine

- **Tähtis:** Kasutage ainult hästi küpsenud puuvilju, sest filter ④ võib vastasel juhul ummistuda. Seetõttu oleks vaja filtrit ④ korduvalt puhastada.
- Peske või koorige töödeldavad puuviljad või köögiviljad.
- Suured seemned või kivid tuleksid alati enne lisamist puuviljadest eemaldada.
- Seemnetega puuvilju (nagu õunad, pirnid) saab töödelda koos koore ja südamikuga. Seadme kahjustuste vältimiseks tuleb varred ja kivid luuviljadest (virsikud, ploomid jne) eemaldada.
- Paksude koortega puuviljad (nt tsitrusviljad, kiivid, peedid) tuleb alati esmalt koorida.
- Viinamarjadel tuleb eemaldada jäme vars.
- Lõigake puuviljad või köögiviljad nii suurteks tükkideks, et need sobivad täitekanalisse ②.
- Kurkum tuleb ainult pesta, aga siiski mitte koorida.
- Eemaldage ingverilt võimalikud puitunud kohad, peske ingver ja lõigake tükkideks. Ingverist mahla pressimiseks ei pea te seda koorima.
- Lõigake varssellerilt ots ja eemaldage närbunud lehed. Juhtige varsseller täitekanalisse ② alati alumise laia otsaga ees.
- Peske aiasalat, nagu nt peasalat või lehtsalat/lõikesalat ja voltige üksikud lehed kokku, nii et tekivad väikesed „pakikesed“. Nii tekkiva suurema survega saab kätte rohkem vedelikku.

① Juhis

- Rosinad ei sobi mahla pressimiseks, sest need sisaldavad liiga vähe mahla. Rabarber või teised kiulised puuviljad/köögiviljad ei sobi mahla pressimiseks, sest kiud ummistavad mahlapressi.

Mahla pressimine

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Ärge mitte kunagi pange oma käsi või esemeid täitekanalisse ②! See võiks tekitada raskeid kehavigastusi ja/või mahlapressile kahjustusi. Kasutage alati ainult tarnekomplekti kuuluvat täitepulka ①!

① TÄHELEPANU! VARAKAHJU!

- Ärge mitte kunagi käituge mahlapressi ilma katkestuseta kauem kui 6 minutit (PK aeg). Laske mahlapressil 6 minutit pärast pidevkäitust jahtuda. Vastasel juhul võib seade saada kahjustada.

1) Lülitage seade sisse/väljalülitiga ⑨ sisse:

- Valige puuviljadele/köögiviljadele, mis sisaldavad palju vedelikku, kiirusaste I.
- Valige kuivale puuviljadele/köögiviljadele kiirusaste II.

Te võite lähtuda järgnevast tabelist, arvestage siiski, et olenevalt puuviljade/köögiviljade küpsusastmest võib kiirusaste ja töötlemisaeg varieeruda:

Toiduaine	Ettevalmistamine	Kiirusaste	Tükki/ grammi	Mahla pressimisaeg (umbes)
Viinamarjad	eemaldage peavars	i	500 g	45 sekundit
Tomatid	eemaldage roheli- sed osad, lõigake lõikudeks	i	3 - 4 tükki / 350 - 375 g	60 sekundit
Mesimelon	koorige, lõigake tükkeks	i	1/2 tükki / 450 g	25 sekundit
Apelsin	koorige	i	1 - 2 tükki / 450 g	30 sekundit
Kiivi	koorige	i	250 g	25 sekundit
Arbuus	koorige, lõigake tükkeks	i	400 g	25 sekundit
Õunad	peske, lõigake sobiva- teks tükkideks	II	3 tükki / umbes 420 g	35 sekundit
Suviporgandid	koorige	II	450 - 500 g	30 sekundit
Ananass	koorige, lõigake tükkeks	II	400 g	30 sekundit
Varsseller	peske, eemaldage närbunud lehed	II	350 g	45 sekundit
Kurkum	peske	II	100 g	35 sekundit
Ingver	peske, eemaldage puitunud kohad	II	400 g	2:30 minutit
Brokoli	peske, lõigake roosikesteks	II	400 g	60 sekundit
Sidrun	koorige	II	6 tükki / 340 g	25 sekundit
Harilik apteegitill	peske, lõigake tükkeks	II	1 tükk / 450 g	70 sekundit

Toodud töötlemisajad on puhtalt orienteeruvad väärtused. Mahla pressimisaeg on umbes paljudest teguritest, nagu nt puuviljade või köögiviljade küpsusastmest ja värskusest, tükkide etteandekiirusest või suurusest.

- 2) Hoidke täitepulka ❶ ühes käes ja lisage puuvilja- või köögiviljatükid teise käega täitekanalisse ❷. Kasutage alati täitepulka ❶, et suruda puuviljad/köögiviljad ettevaatlikult täitekanali ❷ sisse. Puuviljade/köögiviljade töötlemise ajal lisage järgmisi tükke juurde. Ärge lülitage seadet sealjuures välja.

❶ Juhis

- Juhtige suviporgandid üksteise järel täitekanalisse ❷: suviporgandi varrepool peab olema sealjuures suunatud allapoole ja juuretipp ülespoole.
- 3) Kui kõik puuviljad/köögiviljad on töödeldud, siis lülitage seade alati jälle koheselt välja. Keerake sisse-/väljalüliti ❶ **asendisse 0**. Filter ❹ lõpetab pöörlemise, seade lülitub välja.

Pressimisjäätmete nõu ja filtri tühjendamine

- Mahla võite pidevalt pressida, kuni pressimisjäätmete nõu ❸ on täidetud. Jälgige PK aega 6 minutit!

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Enne filtri ❹ tühjendamist tõmmake alati esmalt võrgupistik ❸ välja.
- Lõiketerad filtri ❹ põhjal keskel on väga teravad! Ärge haarake lõiketerast, haarake filtrist ❹ ainult külgedelt.

- Kui puuviljamahl muutub järsku palju paksemaks või kui te kuulete, et mootori pöörlemissagedus aeglustub, siis tuleb filter ❹ tühjendada:

- Tõmmake võrgupistik ❸ välja.
- Avage klambrid ❷.
- Võtke korpuse kaas ❸ koos täitepulgaga ❶ ära.
- Haarake filtrist ❹ servast ja tõmmake filter ära.

- Eemaldage ettevaatlikult eseme, nt puhastusharja ❹ või lusika abil viljaliha.
- Pange seade uuesti kokku.

Mahlapressi demontaaž

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Lõiketerad filtri ❹ põhjal keskel on väga teravad! Ärge haarake lõiketerast, haarake filtrist ❹ ainult külgedelt.

Kui te soovite mahlapressi demonteerida, nt puhastamiseks, toimige järgmiselt:

- 1) Tõmmake võrgupistik ❸ välja.
- 2) Avage klambrid ❷.
- 3) Võtke korpuse kaas ❸ koos täitepulgaga ❶ ära.
- 4) Filtri ❹ äravõtmiseks on kaks võimalust:
 - Haarake filtrist ❹ servast ja tõmmake filter ära.
 - Te võite paigaldatud filtri ❹ ka koos viimases sammus koos mahlanõuga ❺ seadme aluselt ❷ ära. Filter ❹ vabaneb sellega samaaegselt koos ajamivõlliga ❸. Filtri ❹ saate siis eemaldatud mahlanõust ❺ välja võtta.

Puhastamine ja hooldamine

⚠ OHT – ELEKTRILÖÖK!

- Enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik ❸ välja.
-  Elektrilööke vältimiseks ärge mitte kunagi asetage mootorit / seadme alust ❷ vette ega mõnda teise vedelikku.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- Enne tarvikute paigaldamist või eemaldamist tõmmake alati võrgupistik ❸ välja.
- Lõiketerad filtri ❹ põhjal keskel on väga teravad! Ärge haarake lõiketerast, haarake filtrist ❹ ainult külgedelt.

❗ TÄHELEPANU! VARAKAHJU!

- Mahlatila **11** ummistumise ja/või seadme kahjustamise vältimiseks tuleb kõik seadme osad ja tarvikud regulaarselt ja pärast iga kasutamist puuviljajääkidest ja pressimisjäätmest puhastada.
- Ärge kasutage mahlapressi puhastamiseks agressiivseid puhastusvahendeid. Seadet ja selle osi ei tohi puhastada keeva veega.

i Juhis

- Mustus või ülevoolav puuviljamahl tuleb viivitamatult kõrvaldada, sest puuviljaplekk saab hiljem ainult raskelt eemaldada.

■ Lülitage seade sisse-/väljalülitiga **9** välja.

■ Puhastage seadme alust **7**, iminappadega jalgu **10** ja võrgukaablit **8** ainult kergelt niisutatud lapiga. Tugevama mustuse eemaldamiseks lisage tilk nõudepesuvahendit ja pühkige kergelt niisutatud lapiga üle.

■ Enne tarvikute veega puhastamist harjake lisandite jäägid jämedalt puhastusharjaga **14** ära ja tühjendage pressimisjätmete nõu **6**.

■ Võtke mahlatila **11** puhastamiseks mahla-nõult **5** ära (vt joonis 1).

■ Puhastage täitepulka **1**, mahlanõud **5**, mahlatila **11**, korpuse kaant **3** ja pressimisjätmete nõud **6** sooja pesuvees ja loputage seejärel hoolikalt puhta veega.

i Juhis

-  Täitepulk **1**, mahlanõu **5**, mahlatila **11**, korpuse kaas **3** ja pressimisjätmete nõu **6** on sobivad nõudepesumasinas puhastamiseks ja neid võib puhastada nõudepesumasinas.
-  Filter **4** on sobiv nõudepesumasinas puhastamiseks ja seda võib puhastada nõudepesumasinas. Eemaldage eelnevalt siiski võimalikud viljalihajäägid puhastusharjaga **14** filtrist **4**. Vastasel juhul võib juhtuda, et filtri **4** peen sõel ei saa puhtaks.
- Kasutage võimalusel nõudepesumasina ülemist korvi ja ärge kiiluge osi kinni.

■ Hoidke filtrit **4** voolava vee all ja puhastage seda põhjalikult puhastusharjaga **14**. Ärge haarake sõmedega lõiketeradest, need on teravad!

Värvimuutused:

Mõned puuviljad või mõned köögiviljad võivad püsivalt muuta mahlapressi värvust. See ei ole kahjulik ja ei halvenda seadme talitlust.

Jäätmekäitlus**Seadme jäätmekäitlus**

Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõtetesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta. Sästke keskkonda ja käideldge nõuete kohaselt

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, olete ise vastutav nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.



Kasutatud toodete täiendavate jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Pakendi jäätmekäitlus

Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnanahoidlikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käideldge enam mittevajalik pakkematerjal vastavalt kohalikele kehtivatele eeskirjadele.



Käideldge pakend keskkonnanahoidlikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käideldge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiinõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmumise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote.

Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoitatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 485228_2501, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbrileiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnes.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbri (IAN) 485228_2501 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 485228_2501

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress. Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Retseptid

Ingveri shot

umbes 8 shotti

Mis on ingveri shot?

„Ingveri shottideks“ nimetatakse külma ingveri-joogi väikesi portsjoneid (umbes 30 ml), mida tuleb ingveri eeliste ärakasutamiseks juua eelistanult 1x päevas.

Ingver on üldiselt tuntud oma positiivsete omadustega: Esiletõstatava kõrge C-vitamiini sisalduse kõrval sisaldab ingver palju tähtsaid mineraale. Ingveri shot peab tegema kogu päevaks värseks, tugevdama vastupanuvõimust, soodustama ainevahetust ja soodustama üldist head enesetunnet.

Lisandid

- 100 g ingverit
- 50 g värsket kurkumit
- 2 sidrunit
- 1 apelsin
- Magustamiseks mett
- Näputäis pipart
- vastavalt soovile veidi kaneeli

Valmistamine

- 1) Valmistage ingver, kurkum, sidrunid ja apelsin vastavalt mahlapressi juhendile ette.
- 2) Pressige kõigist mahlapressiga mahl.
- 3) Segage mahlad ja lisage juurde näputäis pipart.
- 4) Magustage shot vastavalt soovile meega ja lisage vajadusel juurde veidi kaneeli.
- 5) Serveerige ingveri shot väikestes klaasides, nt napsiklaasides.

i Juhis

- Ingveri shotid säilivad külmikus õhutihedas pudelis umbes 4 – 6 päeva.

Suviporgandi-puuvilja segu

2 inimest

Lisandid

- 2 õuna
- 3 suviporgandit
- 2 apelsini
- paar tilka toiduõli (nt linaõli)

Valmistamine

- 1) Valmistage õunad, suviporgandid ja apelsinid vastavalt mahlapressi juhendile ette.
- 2) Pressige kõigist mahlapressiga mahl.
- 3) Segage mahlad ja segage juurde õli.

Oranž ingveri-sidruni jook

2 inimest

Lisandid

- 3 õuna
- 3 suviporgandit
- 1 sidrun
- 1 tükki ingverit (umbes 3 cm)
- paar tilka toiduõli (nt linaõli)

Valmistamine

- 1) Valmistage õunad, suviporgandid, sidrun ja ingver vastavalt mahlapressi juhendile ette.
- 2) Pressige kõigist mahlapressiga mahl.
- 3) Segage mahlad ja segage juurde õli.

Roheline jõujook

2 inimest

Lisandid

- 3 kiivit
- 1 väike peasalat
- 2 õuna

Valmistamine

- 1) Valmistage kiivid, peasalat ja õunad vastavalt mahlapressi juhendile ette.
- 2) Pressige kõigist mahlapressiga mahl.
- 3) Segage mahlad.

Kurkumi ja apelsiniga selleri-porgandimahl

2 inimest

Lisandid

- 4 suviporgandit
- 1 õun
- 3 varsselleri vart
- 2 apelsini
- 1 sidrun
- 20 g värsket kurkumit
- Näputäis pipart
- paar tilka toiduõli (nt linaõli)

Valmistamine

- 1) Valmistage suviporgandid, õunad, varsseller, apelsinid, sidrun ja kurkum vastavalt mahlapressi juhendile ette.
- 2) Pressige kõigist mahlapressiga mahl.
- 3) Segage mahlad, segage juurde õli ja lisage enne serveerimist juurde näputäis pipart.

Suvejook

2 inimest

Lisandid

- 1 suur arbuusitükk
- 1 sidrun
- 3 õuna, magushapu (nt „Jonagold“ või „Jonathan“)

Valmistamine

- 1) Valmistage arbuus, sidrun ja õunad vastavalt mahlapressi juhendis toodud juhistele ette.
- 2) Pressige arbuusist, sidrunist ja õuntest mahl.
- 3) Serveerige suvejook jahutatult.

Õuna-pirni-maasikajook

2 inimest

Lisandid

- 1 õun, roheline (nt „Granny Smith“)
- 3 väikest küpset pirni
- 7 keskmise suurusega maasikat

Valmistamine

- 1) Valmistage õun, pirnid ja maasikad vastavalt aeglase mahlapressi juhendile ette.
- 2) Pressige kõigist mahlapressiga mahl.
- 3) Segage mahlad ja serveerige jook kohe.

Mesimelonijook

2 inimest

Lisandid

- umbes 1/3 mesimelonit
- 1 väike mango
- 1 õun, magushapu (nt „Jonagold“ või „Jonathan“)
- 1 õun, roheline (nt „Granny Smith“)

Valmistamine

- 1) Valmistage melon, mango ja õunad vastavalt mahlapressi juhendis toodud juhistelette.
- 2) Pressige esmalt melonist, siis mangost ja õuntest mahl. Segage kõik kokku.

Magus puuviljajook

2 inimest

Lisandid

- 1/2 mesimelonit
- 4 virsikut
- 200 g seemneteta viinamarju
- 3 mangot

Valmistamine

- 1) Valmistage mesimelon, virsikud, viinamarjad ja mangod vastavalt mahlapressi juhendis toodud juhistelette.
- 2) Pressige puuviljadest üksteise järel mahl.
- 3) Segage mahlad ja serveerige jook kergelt jahutatult.

Ananassi-mangojook

2 inimest

Lisandid

- 1/2 ananassi
- 1/2 mangot
- 1 õun
- 1 apelsin
- 2 tl nisuiduõli

Valmistamine

- 1) Valmistage ananass, mango, õun ja apelsin vastavalt mahlapressi juhendis toodud juhistelette.
- 2) Pressige esmalt ananassist, siis mangost mahl.
- 3) Pressige õunast ja apelsinist mahl.
- 4) Segage mahlad.
- 5) Lisage 2 tl juurde nisuiduõli ja segage kõik kokku.

Juhis

- Retseptidele garantii ei kehti. Kõik lisandi- ja valmistusandmed on orienteeruvad väärtused. Täiendage neid retsepte oma isiklike kogemuste põhjal.

Satura rādītājs

Informācija par šo īso instrukciju	44
Noteikumiem atbilstoša lietošana	44
Piegādes komplekts	44
Ierīces apraksts	44
Tehniskie dati	45
Drošības norādījumi	45
Ierīces salikšana un lietošana	48
Augļu/dārzeņu sagatavošana	49
Sulas spiešana	49
Izspaidu trauka un filtra iztukšošana	51
Sulu spiedes nomontēšana	51
Tīrīšana un kopšana	51
Likvidēšana	52
Ierīces likvidēšana	52
Iepakojuma likvidēšana	52
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	53
Serviss	54
Importētājs	54
Receptes	54
Ingvera šoti	54
Burkānu un augļu kokteilis	55
Oranžais ingvera un citronu dzēriens	55
Zaļais spēka dzēriens	55
Selerijas un burkānu sula ar kurkumu un apelsīnu	56
Vasaras dzēriens	56
Ābolu, bumbieru un zemeņu dzēriens	56
Medus melones dzēriens	56
Saldais augļu dzēriens	57
Ananasa un mango dzēriens	57

Informācija par šo īso instrukciju

Šis dokuments ir pilnās lietošanas instrukcijas saīsinātā versija drukātā formātā.



Noskenējot kvadrāt kodu, jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 485228_2501, skatīt un

lejupielādēt lietošanas instrukcijas pilno versiju.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Īsā instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Glabājiet īso instrukciju drošā vietā un, nododot izstrādājumu lietošanā citiem, iedodiet līdzī arī visu izstrādājuma dokumentāciju.

Noteikumiem atbilstoša lietošana

Ierīce ir piemērota labi nogatavojušos un nomizotu augļu un dārzeņu sulas spiešanai. Ierīcē drīkst apstrādāt tikai pārtikas produktus. Atļauts izmantot vienīgi oriģinālos papildpiederumus atbilstoši sniegtajam aprakstam. Jebkāds cits pielietojums vai pārveidojums ir uzskatāms par noteikumiem neatbilstošu un var izraisīt nopietnus nelaimes gadījumus. Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai privātās mājāsaimniecībās. Ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai.

Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta ar šādiem komponentiem:

- sulu spiede
- tīrīšanas birstīte
- īso instrukciju

Izņemiet visas ierīces daļas no iepakojuma un noņemiet visu iepakojuma materiālu.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Ar iepakojuma materiāliem nedrīkst rotaļāties.
Pastāv nosmakšanas risks!

① Norāde

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja nav piegādāti visi ierīces komponenti vai tajos ir radušies bojājumi neizturīga iepakojuma dēļ vai bojājumi, kas radušies ierīces transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (skatiet nodaļu „Serviss”).

Ierīces apraksts

A attēls:

- 1 Bīdītājs
- 2 Iepildes tekne
- 3 Korpusa vāks
- 4 Filtrs ar griezējasmašīnām pamatnē
- 5 Sulas krūze ar izspaidu trauka ietveri
- 6 Izspaidu trauks
- 7 Ierīces pamatne
- 8 Tīkla kabelis ar kontaktspraudni
- 9 Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis (2 ātruma pakāpes)
- 10 Piesūcekņi
- 11 Sulas izplūdes atvere (noņemama)
- 12 Skavas abās fiksatora pusēs

B attēls:

- 13 Piedziņas vārpsta
- 14 Tīrīšanas birstīte

Tehniskie dati

Nominālais spriegums	220–240 V ~ (maiņstrāva), 50–60 Hz
Nominālā jauda	400 W
Īsl. darbības laiks	6 minūtes
Aizsardzības klase	II /  (dubultā izolācija)
	Visas ierīces sastāvdaļas, kuras nonāk saskarē ar pārtiku, ir pārtikas produktiem nekaitīgas.

Īsl. darbības laiks

Īsl. darbības laiks (īslaicīgās darbības laiks) norāda, cik ilgi iespējams darbināt ierīci, tai nepārkarstot un netiekot bojātam motoram. Pēc norādītā īsl. darbības laika sasniegšanas ierīcei jāpaliek izslēgtai līdz brīdim, kamēr atdziest motors.

Drošības norādījumi

BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Strāvas avota spriegumam jāatbilst ierīces tehnisko datu plāksnītē norādītajiem parametriem.
- Ja ierīces strāvas kabelis ir bojāts, ražotājam, tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Ierīces, kas darbojas ar traucējumiem vai ir bojātas, nekavējoties nododiet pārbaudei un labošanai klientu apkalpošanas centrā.
- Nepakļaujiet ierīci lietus iedarbībai un nekad nelietojiet to slapjā vai mitrā vidē. Raugieties, lai tīkla pieslēguma vads ierīces darbības laikā nekādā gadījumā neklūtu slapjš vai mitrs.
-  Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīces pamatni ūdenī vai citos šķidrumos!

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti šajā instrukcijā.
 - Ja ierīce netiek uzraudzīta, kā arī pirms tās salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla.
 - Pirms nomaināt piederumus vai papildu detaļas, kas ierīces darbības laikā kustas, ierīce jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.
 - Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
 - Ierīce un pieslēguma vads ir jāsargā no bērniem.
 - Šo ierīci drīkst lietot personas ar pazeminātām fiziskajām, sensorajām vai mentālajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un/vai zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu, un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
 - Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
 - Ja rotējošais filtrs ir bojāts, ierīci vairs nedrīkst lietot!
 - Griezējmehānisms ir ļoti ass. Ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar to.
 - Nelietojiet ierīci, ja rotējošais siets ir bojāts.
 - Lai izvairītos no traumām, pārliecinieties, ka visas detaļas ir pareizi ievietotas.
-  Strādājot ar ierīci, nekādā gadījumā nelieciēt rokas vai citus priekšmetus iepildes atverē. Šādi pastāv risks gūt smagas traumas vai sabojāt ierīci. Ja augļu gabaliņus nav iespējams izņemt, izmantojot bīdītāju, izslēdziet ierīci, atvienojiet tīkla kontaktspraudni un atveriet ierīci.
- Nodrošiniet, lai apdraudējuma gadījumā būtu iespējams ātri piekļūt tīkla kontaktspraudnim un aiz tīkla kabeļa nevarētu aizķerties un paklupt.

- Pēc lietošanas izslēdziet ierīci un atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas. Ierīci drīkst izjaukt pa daļām tikai tad, kad motors ir pilnībā apstājies.
- Neaizskariet rotējošas ierīces daļas.
- Darbības laikā nekādā gadījumā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Nodrošiniet, lai ierīce būtu novietota uz stabilas pamatnes.
- Pārtrauciet ierīces lietošanu, ja ir bojāts tīkla kontaktspraudnis vai tīkla kabelis.
- Pārtrauciet ierīces lietošanu, ja tā nedarbojas pareizi vai ir jebkādā veidā bojāta, vai nokritusi zemē.
- Ja tiek izmantoti piederumi, kurus nav ieteicis vai pārdevis ierīces ražotājs, tas var izraisīt ugunsgrēku, strāvas triecienus vai traumas.

Šāda rīcība ir droša:

- Briesmu gadījumā uzreiz atvienojiet tīkla spraudni no kontaktligzdas.
- Vienmēr saglabājiet modrību! Vienmēr pievērsiet uzmanību tam, ko darāt, un rīkojieties saprātīgi. Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci, ja nespējat koncentrēties vai jūtaties nevesels.
- Pirms ierīces ieslēgšanas pārliedzinieties, ka ierīces daļas ir pareizi un pilnībā saliktas kopā. Ierīci var darbināt tikai tad, kad skavas ir aizvērtas. Ja darbības laikā skavas tiek atbrīvotas, ierīce automātiski apstājas.
- Pēc katras sulu spiedes lietošanas reizes pārliedzinieties, ka ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis atrodas pozīcijā „Izsl.” („0”). Lai drīkstētu izjaukt ierīci pa daļām, motoram jāatrodas pilnīgā miera stāvoklī.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.

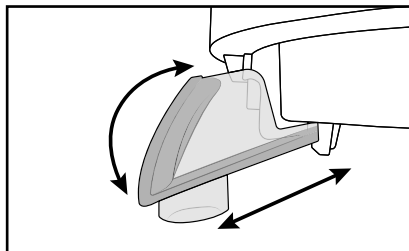
Ierīces salikšana un lietošana

- Pirms pirmreizējās lietošanas notīriet ierīci, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana”.
- Izvēlieties piemērotu vietu ierīcei. Novietojiet ierīces pamatni **7** uz stabilas, sausas virsmas. Viegli piespiediet to, lai piesūcekņi **10** piesūktos pie virsmas. Lai optimāli atviegлотu rīkošanos ar ierīci, iesakām novietot to tā, lai tīkla kabelis **8** virzītos uz aizmuguri kontaktligzdas virzienā. Visus elementus tagad iespējams lietot tieši un ērti:
 - priekšpusē ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **9**;
 - labajā pusē izspaidu trauku **6** augļu mikstumam un izspaidām;
 - kreisajā pusē sulas izplūdes atveri **11**.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

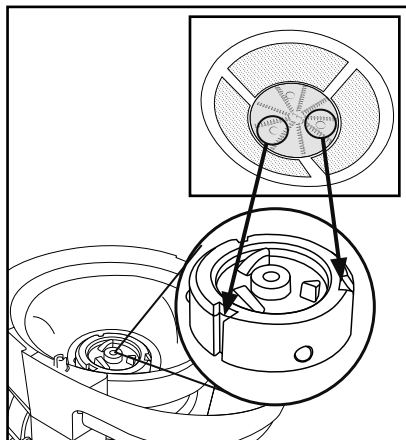
- Pirms saliekat kopā ierīci, pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta un tīkla kontaktspraudnis **8** ir atvienots no elektrotīkla.
- Griezējasmaņi filtra **4** pamatnes vidusdaļā ir ļoti asi! Nelieciot rokas griezējasmaņos, bet satveriet filtru **4** tikai tā sānos.

- 1) Ievietojiet izspaidu trauku **6** atbilstošajā ietverē pie sulas krūzes **5**. Pretējā pusē jābūt nostiprinātai sulas izplūdes atverei **11**. Vispirms ievietojiet to ar āķi sulas krūzes **5** mazajā atverē, bet pēc tam paceliet uz augšu un iespiediet turētājā (skatiet 1. att.).



1. att.

- 2) Uzlieciet sulas krūzi **5** uz ierīces pamatnes **7** tā, lai sulas izplūdes atvere **11** un izspaidu trauks **6** ieslidētu atbilstošajos padziļinājumos.
- 3) Uzstādiet filtru **4** uz piedziņas vārpstas **13**. Filtrs **4** ir pareizi jāiecentrē, lai tas ieslidētu atbilstošajās ietverēs piedziņas vārpstā **13** (skatiet 2. att.). Attiecībā uz iecentrēšanu ņemiet vērā visas 3 apaļās atzīmes starp griezējasmaņiem un vadsliedēm/padziļinājumiem piedziņas vārpstā **13** – ievietošanas laikā tām jābūt vērām vienai pret otru, pretējā gadījumā nevarēsiet uzlikt filtru. Filtram **4** ir dzirdami jānofiksējas, pirms turpināt salikt ierīci!



2. att.

- 4) Uzlieciet korpusa vāku **3** uz sulas krūzes **5** tā, lai iepildes tekne **2** atrastos virs filtra **4** griezējasmaņiem.
- 5) Raugieties, lai korpusa vāks **3** stingri iegultu sulas krūzes **5** padziļinājumā. Paceliet uz augšu skavas **12** un ievietojiet tās atbilstošajā ietverē korpusa vākā **3**.
- 6) Spiediet skavu **12** apakšdaļu pret ierīci, līdz tās dzirdami nofiksējas un ir nostiprinātas.

- 7) Novietojiet zem sulas izplūdes atveres ① piemērotu trauku, lai tajā iepildītu sulu.
- 8) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni ⑧ tīkla kontaktligzdā.

Augļu/dārzeņu sagatavošana

- **Svarīgi!** Lietojiet tikai labi nogatavojušos augļus, citādi filtrs ④ var nosprostoties. Tādā gadījumā būtu nepieciešama atkārtota filtra ④ tīrīšana.
- Nomazgājiet vai nomizojiet augļus vai dārzeņus, kurus vēlaties apstrādāt.
- Pirms iepildes ierīcē no augļiem vienmēr jāizņem lielāka izmēra sēklas vai kauliņi.
- Augļus ar sēkliņām (piemēram, ābolus, bumbierus) var apstrādāt nemizotus un ar visu serdi. Lai nesabojātu ierīci, no augļiem (persikiem, plūmēm u. c.) jāizņem kauliņi un jāatdala kātiņi.
- Augļi, kuriem ir bieža miza (piemēram, citrusaugļi, melones, kivi, bietes), vienmēr vispirms ir jānomizo.
- Vīnogām ir jāatdala lielais kātiņš.
- Sagrieziet augļus vai dārzeņus tik lielos gabalos, lai tos varētu ievietot iepildes tehnē ②.
- Kurkumu pietiek tikai nomazgāt, to nav nepieciešams mizot.
- Noņemiet no ingvera koksainās daļas, nomazgājiet to un sagrieziet gabaliņos. Lai no ingvera izspiestu sulu, to nav nepieciešams nomizot.
- Seleriju kātiem nogrieziet pamatnīti un atdali savītūšās lapiņas. Seleriju kātu vienmēr ievietojiet iepildes tehnē ② ar apakšējo, platu galu pa priekšu.

- Nomazgājiet dārza salātus, piemēram, galviņsalātus vai lapu salātus, un salokiet atsevišķās salātu lapas kopā, izveidojot nelielas „paciņas”. Pateicoties šādi radušāmies lielākam spiedienam, iespējams iegūt vairāk šķidruma.

① Norāde

- Rozīnes nav piemērotas sulas spiešanai, jo satur pārāk maz sulas. Rabarberi vai citi šķiedrainie dārzeņi/augļi nav piemēroti sulas spiešanai, jo to šķiedras nosprosto sulu spiedi.

Sulas spiešana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Nekādā gadījumā nelieciet iepildes tehnē ② pirkstus vai priekšmetus! Šādi pastāv risks gūt nopietnus miesas bojājumus un/vai sabojāt sulu spiedi. Vienmēr izmantojiet tikai klāt pievienoto bīdītāju ①!

① UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Nekad nedarbiniet sulu spiedi bez pārtraukuma ilgāk par 6 minūtēm (isl. darbības laiks). Ļaujiet sulu spidei pēc 6 minūšu ilgas nepārtrauktas darbības atdzist. Pretējā gadījumā ierīcē var rasties bojājumi.

- 1) Ieslēdziet ierīci ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi ⑨:

- Augļiem/dārzeņiem, kuri satur daudz šķidruma, izvēlieties ātruma pakāpi I.
- Sausiem augļiem/dārzeņiem izvēlieties ātruma pakāpi II.

Varat izmantot tālāk sniegto tabulu kā orientieri, taču paturiet prātā, ka ātruma pakāpe un apstrādes laiks var atšķirties atkarībā no augļu/dārzeņu gatavības pakāpes.

Pārtikas produkts	Sagatavošana	Ātruma pakāpe	Gabali/grami	Sulas spiešanas laiks (apm.)
Vinogas	Atdalīt lielo kātiņu	I	500 g	45 sek.
Tomāti	Noņemt zaļo daļu, sagriezt šķēlēs	I	3-4 gab. / 350-375 g	60 sek.
Medus melone	Nomizot, sagriezt gabalos	I	1/2 gab. / 450 g	25 sek.
Apelsīns	Nomizot	I	1-2 gab. / 450 g	30 sek.
Kivi	Nomizot	I	250 g	25 sek.
Arbūzs	Nomizot, sagriezt gabalos	I	400 g	25 sek.
Āboli	Nomazgāt, sagriezt atbilstošos gabalos	II	3 gab. / apm. 420 g	35 sek.
Burkāni	Nomizot	II	450-500 g	30 sek.
Ananass	Nomizot, sagriezt gabalos	II	400 g	30 sek.
Seleriju kāti	Nomazgāt, atdalīt savītus lapiņas	II	350 g	45 sek.
Kurkuma	Nomazgāt	II	100 g	35 sek.
Ingvers	Nomazgāt, atdalīt koksainās daļas	II	400 g	2:30 min.
Brokoļi	Nomazgāt, sadalīt pa ziedkopām	II	400 g	60 sek.
Citrons	Nomizot	II	6 gab. / 340 g	25 sek.
Fenhelis	Nomazgāt, sagriezt gabalos	II	1 gab. / 450 g	70 sek.

Norādītie pārstrādes laiki ir tikai aptuveni. Sulas spiešanas laiks ir atkarīgs no daudziem faktoriem, piemēram, no augļu vai dārzeņu gatavības un svaiguma pakāpes, padeves ātruma vai gabalu lieluma.

- 2) Turiet bīdītāju **1** vienā rokā, bet ar otro roku ievietojiet augļu vai dārzeņu gabalus iepildes teknē **2**. Vienmēr izmantojiet bīdītāju **1**, lai augļus/dārzeņus uzmanīgi iespiestu iepildes teknē **2**. Kamēr notiek augļu/dārzeņu pārstrāde, pakāpeniski lieciet ierīcē nākamos gabalus. Šai laikā neizslēdziet ierīci.

1 Norāde

- Burkānus ievietojiet iepildes teknē **2** vienu pēc otra: burkāna sakņu galam jābūt vērstam uz augšu, bet lapu galam – uz leju.
- 3) Tiklīdz visi augļu/dārzeņu gabali ir pārstrādāti, vienmēr uzreiz izslēdziet ierīci. Pagrieziet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **9** pozīcijā **0**. Filtrs **4** pārstāj griezties, ierīce izslēdzas.

Izspaidu trauka un filtra iztukšošana

- Varat bez pārtraukuma spiest sulu līdz brīdim, kad izspaidu trauks **6** ir pilns. Nemiet vērā 6 minūšu īsl. darbības laiku!

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms filtra **4** iztukšošanas vienmēr vispirms atvienojiet tīkla kontaktspraudni **8**.
- Griezējasmaņi filtra **4** pamatnes vidusdaļā ir ļoti asi! Nelieciet rokas griezējasmaņos, bet satveriet filtru **4** tikai tā sānos.

- Ja augļu sula pēkšņi kļūst daudz biezāka vai ja dzirdat, ka motora apgriezienu skaits samazinās, ir jāiztukšo filtrs **4**:

- Atvienojiet tīkla kontaktspraudni **8** no kontaktligzdas.
- Atveriet skavas **12**.
- Noņemiet ierīces vāku **3** ar bīdītāju **1**.
- Satveriet filtru **4** aiz tā malas un nobīdiet.

- Ar kāda priekšmeta palīdzību, piemēram, ar tīrīšanas birstīti **14** vai karoti uzmanīgi atdaliet augļu mīkstum.

- Atkārtoti samontējiet ierīci.

Sulu spiedes nomontēšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Griezējasmaņi filtra **4** pamatnes vidusdaļā ir ļoti asi! Nelieciet rokas griezējasmaņos, bet satveriet filtru **4** tikai tā sānos.

Ja vēlaties sulu spiedi nomontēt, piemēram, lai to iztīrītu, rīkojieties šādi:

- 1) Atvienojiet tīkla kontaktspraudni **8** no kontaktligzdas.
- 2) Atveriet skavas **12**.
- 3) Noņemiet ierīces vāku **3** ar bīdītāju **1**.
- 4) Filtru **4** iespējams noņemt divos veidos:
 - Satveriet filtru **4** aiz tā malas un nobīdiet.
 - Uzlikto filtru **4** kopā ar sulas krūzi **5** no ierīces pamatnes **7** varat noņemt arī pēdējās darbības laikā. Tādējādi filtrs **4** vienlaicīgi atvienojas no piedziņas vārpstas **13**. Pēc tam varat filtru **4** izņemt no noņemtās sulas krūzes **5**.

Tīrīšana un kopšana

⚠ BĪSTAMI – ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni **8** no kontaktligzdas.



Lai novērstu strāvas triecienu, nekādā gadījumā neiegremdējiet motoru/ierīces pamatni **7** ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Pirms papildpiederumu uzlikšanas vai noņemšanas vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni **8**.
- Griezējasmaņi filtra **4** pamatnes vidusdaļā ir ļoti asi! Nelieciet rokas griezējasmaņos, bet satveriet filtru **4** tikai tā sānos.

❗ UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- Regulāri un pēc katras lietošanas reizes ierīces daļas un papildpiederumi jāattīra no augļu mikstuma paliekām un izspaidām, lai novērstu sulas izplūdes atveres 11 nosprostošanos un/vai bojājumu rašanos ierīcē.
- Sulu spiedes tīrīšanai neizmantojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus. Ierīci un tās sastāvdaļas nedrīkst tīrīt ar vārošu ūdeni.

❗ Norāde

- Netīrumi vai pāri malām pārtēcējuši augļu sula jāsavāc nekavējoties, jo vēlāk augļu sulas radītos traipus ir ļoti grūti iztīrīt.
- Izslēdziet ierīci ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi 9.
- Notīriet ierīces pamatni 7, piesūcekņus 10 un tīklu kabeli 8 ar viegli samitrinātu drāniņu. Ja netīrumi ir piekaltuši, pievienojiet pilien trauku mazgājamā līdzekļa un pēc tam noslaukiet ar viegli samitrinātu drāniņu.
- Pirms papildpiederumu tīrīšanas ar ūdeni notīriet lielākās sastāvdaļu paliekas ar tīrīšanas birstīti 14 un iztukšojiet izspaidu trauku 6.
- Tīrīšanas nolūkā noņemiet sulas izplūdes atveri 11 no sulas krūzes 5 (skatiet 1. att.).
- Nomazgājiet bīdītāju 1, sulas krūzi 5, sulas izplūdes atveri 11, ierīces pamatni 3 un izspaidu trauku 6 siltā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis, un pēc tam papildus rūpīgi noskalojiet ar tīru ūdeni.

❗ Norāde

-  Bīdītāju 1, sulas krūzi 5, sulas izplūdes atveri 11, ierīces pamatni 3 un izspaidu trauku 6 var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
-  Filtru 4 var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Tomēr pirms tam ar tīrīšanas birstīti 14 atdaliet no filtra 4 iespējamās augļu mikstuma paliekas. Pretējā gadījumā var gadīties, ka filtra 4 smalkais siets neizmazgāsies.

- Ja iespējams, izmantojiet trauku mazgājamās mašīnas augšējo grozu un neiespilējiet ierīces daļas.

- Turiet filtru 4 zem tekoša ūdens un rūpīgi iztīriet to ar tīrīšanas birstīti 14. Nepieskarieties ar pirkstiem grieztasmeņiem, jo tie ir ļoti asi!

Iekrāsojumi:

Daži augļi vai dārzeņi ilgākā laika periodā var sakrāsot sulas spiedes daļas. Tas nenodara nekādu kaitējumu veselībai un neierobežo ierīces darbību.

Likvidēšana

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītiņiem nozīmē to, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU. Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

vā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja nolieta ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.



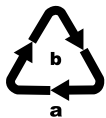
Lai uzzinātu, kā likvidēt izlietoto izstrādājumu, sazinieties ar pagasta pārvaldi vai pašvaldību.

Iepakojuma likvidēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un likvidēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt

atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Likvidējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā dažādo iepakojuma materiālu marķējumus un šķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepako-

juma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasas, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces

pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomainas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 485228_2501 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 485228_2501, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss

LV Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 485228_2501

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VÄCIJA

www.kompernass.com

Receptes

Ingvera šoti

apm. 8 šoti

Kas ir ingvera šots?

Par „ingvera šotiem” sauc mazas ingvera aukstā dzēriena porcijas (apm. 30 ml), kuras vēlamas dzert reizi dienā, lai koncentrētā veidā izmantotu ingvera labvēlīgo ietekmi.

Ingvers ir plaši pazīstams ar savām labajām īpašībām. Papildus augstajam C vitamīna saturam, kas būtu noteikti jāizceļ, ingverā ir arī daudz svarīgu minerālvielu. Tiek uzskatīts, ka ingvera šots palīdz efektīvi sagatavoties dienai, stiprina organisma aizsargspējas, uzlabo vielmaiņu un veicina vispārējo labsajūtu.

Sastāvdaļas

- 100 g ingvera
- 50 g svaigas kurkumas
- 2 citroni
- 1 apelsīns
- medus saldināšanai
- viena šķipsniņa piparu
- pēc izvēles nedaudz kanēļa

Pagatavošana

- 1) Atbilstoši sulu spiedes lietošanas instrukcijai sagatavojiet pārstrādei ingveru, kurkumu, citronus un apelsīnu.
- 2) Izmantojot sulu spiedi, izspiediet no šīm sastāvdaļām sulu.
- 3) Sajauciet kopā izspiestās sulas un pievienojiet šķipsniņu piparu.
- 4) Pēc izvēles saldiniet šotu ar medu un pievienojiet nedaudz kanēļa.
- 5) Pasniedziet ingvera šotu mazās glāzītēs, piemēram, degvīna glāzītēs.

Norāde

- Ingvera šotus var uzglabāt ledusskapī gaisnecaurlaidīgā pudelē aptuveni 4–6 dienas.

Burkānu un augļu kokteilis

2 personām

Sastāvdaļas

- 2 āboli
- 3 burkāni
- 2 apelsīni
- dažī pilieni pārtikā lietojamas eļļas (piemēram, linsēklu)

Pagatavošana

- 1) Atbilstoši sulu spiedes lietošanas instrukcijai sagatavojiet pārstrādei ābolus, burkānus un apelsīnus.
- 2) Izmantojot sulu spiedi, izspiediet no šīm sastāvdaļām sulu.
- 3) Sajauciet kopā izspiestās sulas un iemaisiet eļļu.

Oranžais ingvera un citronu dzēriens

2 personām

Sastāvdaļas

- 3 āboli
- 3 burkāni
- 1 citrons
- 1 gab. ingvera (apm. 3 cm)
- dažī pilieni pārtikā lietojamas eļļas (piemēram, linsēklu)

Pagatavošana

- 1) Atbilstoši sulu spiedes lietošanas instrukcijai sagatavojiet pārstrādei ābolus, burkānus, citronu un ingveru.
- 2) Izmantojot sulu spiedi, izspiediet no šīm sastāvdaļām sulu.
- 3) Sajauciet kopā izspiestās sulas un iemaisiet eļļu.

Zaļais spēka dzēriens

2 personām

Sastāvdaļas

- 3 kivi
- 1 neliela salātu galviņa
- 2 āboli

Pagatavošana

- 1) Atbilstoši sulu spiedes lietošanas instrukcijai sagatavojiet pārstrādei kivi, salātu galviņu un ābolus.
- 2) Izmantojot sulu spiedi, izspiediet no šīm sastāvdaļām sulu.
- 3) Sajauciet kopā izspiestās sulas.

Selerijas un burkānu sula ar kurkumu un apelsīnu

2 personām

Sastāvdaļas

- 4 burkāni
- 1 ābols
- 3 seleriju kāti
- 2 apelsīni
- 1 citrons
- 20 g svaigas kurkumas
- šķipsniņa piparu
- daži pilieni pārtikā lietojamas eļļas (piemēram, linsēklu)

Pagatavošana

- 1) Atbilstoši sulu spiedes lietošanas instrukcijai sagatavojiet pārstrādei burkānus, ābolu, seleriju kātus, apelsīnus, citronu un kurkumu.
- 2) Izmantojot sulu spiedi, izspiediet no šīm sastāvdaļām sulu.
- 3) Sajauciet kopā izspiestās sulas, iemaisiet eļļu un pirms pasniegšanas pievienojiet šķipsniņu piparu.

Vasaras dzēriens

2 personām

Sastāvdaļas

- 1 liels arbūza gabals
- 1 citrons
- 3 saldskābi āboli (piem., „Jonagold” vai „Jonathan” šķirnes)

Pagatavošana

- 1) Atbilstoši sulu spiedes lietošanas pamācībā sniegtajām norādēm sagatavojiet pārstrādei arbūzu, citronu un ābolus.
- 2) Izspiediet sulu no arbūza, citrona un āboliem.
- 3) Pasniedziet vasaras dzērienu atdzesētu.

Ābolu, bumbieru un zemeņu dzēriens

2 personām

Sastāvdaļas

- 1 zaļas krāsas ābols (piem., „Granny Smith” šķirnes)
- 3 mazi, nogatavojušies bumbieri
- 7 vidēja lieluma zemenes

Pagatavošana

- 1) Atbilstoši sulu spiedes lietošanas pamācībai sagatavojiet apstrādei ābolu, bumbierus un zemenes.
- 2) Izmantojot sulu spiedi, izspiediet no šīm sastāvdaļām sulu.
- 3) Sajauciet kopā izspiestās sulas un uzreiz pasniedziet dzērienu.

Medus melones dzēriens

2 personām

Sastāvdaļas

- apm. 1/3 medus melones
- 1 mazs mango
- 1 saldskābs ābols (piem., „Jonagold” vai „Jonathan” šķirnes)
- 1 zaļas krāsas ābols (piem., „Granny Smith” šķirnes)

Pagatavošana

- 1) Atbilstoši sulu spiedes lietošanas pamācībā sniegtajām norādēm sagatavojiet apstrādei meloni, mango un ābolus.
- 2) Vispirms izspiediet sulu no melones, tad no mango un āboliem. Visu samaisiet.

Saldais augļu dzēriens

2 personām

Sastāvdaļas

- ½ medus melone
- 4 persiki
- 200 g vīnogu bez kauliņiem
- 3 mango

Pagatavošana

- 1) Atbilstoši sulu spiedes lietošanas pamācībā sniegtajām norādēm sagatavojiet apstrādei medus meloni, persikus, vīnogas un mango.
- 2) Secīgi izspiediet no katra augļu veida sulu.
- 3) Sajauciet kopā izspiestās sulas un pasniedziet dzērienu nedaudz atdzesētu.

Ananasa un mango dzēriens

2 personām

Sastāvdaļas

- ½ ananasa
- ½ mango
- 1 ābols
- 1 apelsīns
- 2 tējkarotes kviešu dīgstu eļļas

Pagatavošana

- 1) Atbilstoši sulu spiedes lietošanas pamācībā sniegtajām norādēm sagatavojiet apstrādei ananasu, mango, ābolu un apelsīnu.
- 2) Vispirms izspiediet sulu no ananasa, pēc tam no mango.
- 3) Izspiediet sulu no ābola un apelsīna.
- 4) Sajauciet kopā izspiestās sulas.
- 5) Pievienojiet 2 tējkarotes kviešu dīgstu eļļas un visu samaisiet.

Norāde

- Attiecībā uz receptēm nekādas garantijas netiek sniegtas. Visi sastāvdaļu daudzumi un pagatavošanas norādījumi ir aptuveni. Papildiniet šīs receptes, balstoties uz personīgo gatavošanas pieredzi.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	60
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	60
Lieferumfang	60
Gerätebeschreibung	60
Technische Daten	61
Sicherheitshinweise	61
Gerät zusammenbauen und bedienen	65
Vorbereitung der Früchte/Gemüse	66
Entsaften	66
Entleerung des Tresterbehälters und des Filters	68
Demontage des Entsafters	68
Reinigung und Pflege	68
Entsorgung	69
Gerät entsorgen	69
Verpackung entsorgen	70
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	70
Service	71
Importeur	71
Rezepte	72
Ingwer-Shot	72
Karotten-Frucht-Mix	72
Orangener Ingwer-Zitronen-Drink	72
Green-Power-Drink	73
Sellerie-Karottensaft mit Kurkuma und Orange	73
Sommer-Drink	73
Apfel-Birne-Erdbeer-Drink	73
Honigmelonen-Drink	74
Süßer Frucht-Drink	74
Ananas-Mango-Drink	74

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!

ℹ️ 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).

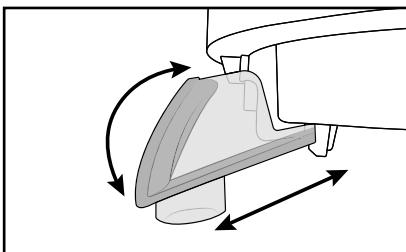


Abb. 1

- 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!

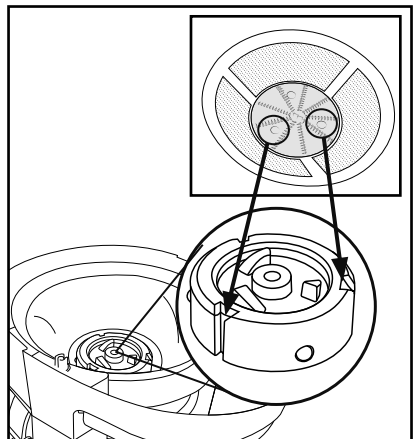


Abb. 2

- 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 klinken Sie diese in die passende Aufnahme am Gehäusedeckel **3** ein.
- 6) Drücken Sie den unteren Teil der Klammern **12** gegen das Gerät, bis diese hörbar einrasten und fest sitzen.

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

Vorbereitung der Früchte/Gemüse

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

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

! 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**!

! 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 Fruchttresten und Fruchttrester gereinigt werden, um ein Verstopfen des Saftauslaufes **11** und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um den Entsafter zu säubern. Das Gerät und dessen Bestandteile dürfen nicht in kochendem Wasser gereinigt werden.

ⓘ **Hinweis**

- Verschmutzungen oder überlaufender Fruchtsaft sind umgehend zu beseitigen, da sich Obstflecken später nur schwierig entfernen lassen.
- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **9** aus.
- Reinigen Sie den Gerätesockel **7**, die Saugnapffüße **10** und das Netzkabel **8** mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch. Für hartnäckigere Verschmutzungen nehmen Sie einen Tropfen Spülmittel dazu und wischen mit einem leicht angefeuchteten Tuch nach.
- Bevor Sie Zubehörteile mit Wasser reinigen, bürsten Sie Zutatenreste grob mit der Reinigungsbürste **14** ab und entleeren den Tresterbehälter **6**.
- Nehmen Sie den Saftauslauf **11** für die Reinigung vom Saftbehälter **5** ab (siehe Abb. 1).
- Reinigen Sie den Stopfer **1**, den Saftbehälter **5** den Saftauslauf **11**, den Gehäusedeckel **3** und den Tresterbehälter **6** in warmem Spülwasser und spülen sorgfältig mit klarem Wasser hinterher.

ⓘ **Hinweis**

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

Verfärbungen:

- Einige Früchte oder einiges Gemüse können die Teile des Entsafters dauerhaft verfärben. Dies ist nicht schädlich und schränkt das Gerät nicht in seiner Funktion ein.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

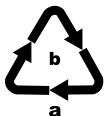
Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 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

Tietojen tila · Informationsstatus · Teabe seis · Informācijas
pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:
04/2025 · Ident.-No.: SFE400A1-022025-1

IAN 485228_2501