



CENTRIFUGEUSE SFE 400 A1

FR BE

CENTRIFUGEUSE

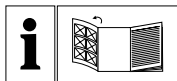
Guide abrégé

DE AT CH

ENTSAFTER

Kurzanleitung

IAN 485228_2501



FR BE

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

DE AT CH

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

FR/BE	Guide abrégé	Page	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	17

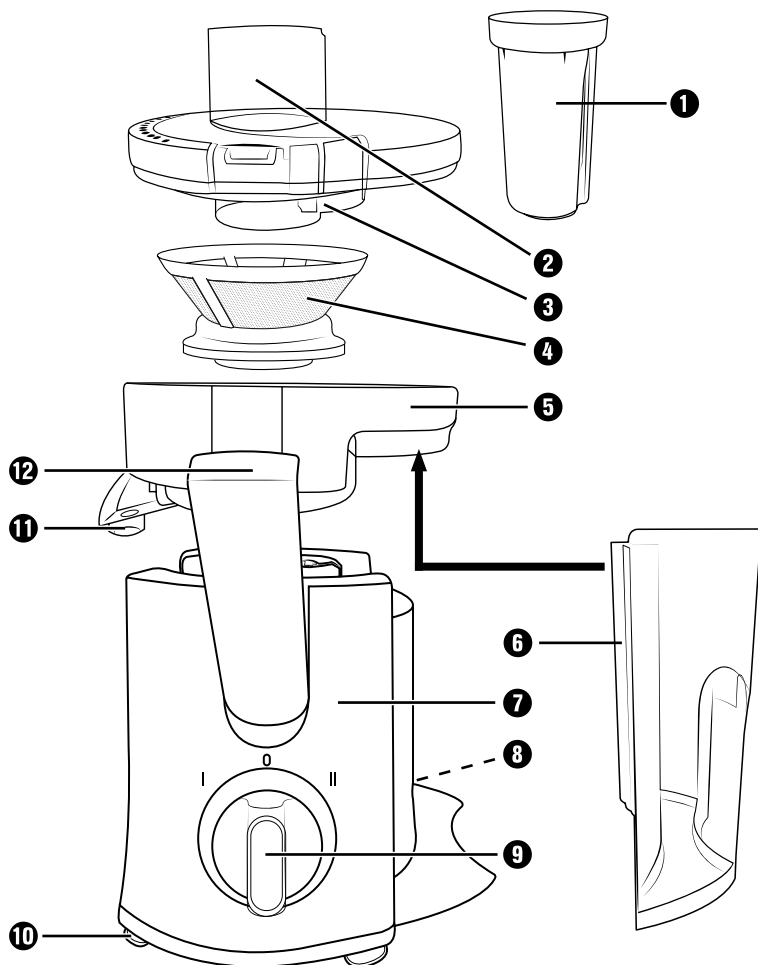
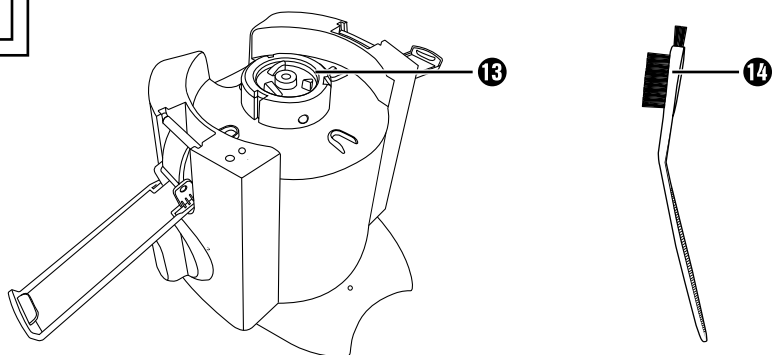
A**B**

Table des matières

Informations relatives à ce guide abrégé.....	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Matériel fourni	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques.....	3
Avertissements de sécurité.....	3
Assembler l'appareil et l'utiliser	6
Préparation des fruits/légumes.....	7
Centrifuger.....	7
Vidage du collecteur de pulpe et du filtre.....	9
Démontage de la centrifugeuse.....	9
Nettoyage et entretien.....	9
Recyclage.....	11
Recyclage de l'appareil.....	11
Recyclage de l'emballage	11
Garantie de Kompernass Handels GmbH.....	11
Service après-vente	13
Importateur	13
Recettes	14
Shot de gingembre	14
Mélange de fruits et carottes.....	14
Boisson orange au citron et gingembre	14
Boisson Green Power.....	15
Jus céleri-carotte au curcuma et à l'orange	15
Boisson estivale	15
Boisson aux pommes, aux poires et aux fraises	15
Boisson au melon jaune.....	16
Boisson fruitée sucrée	16
Boisson à l'ananas et à la mangue	16

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article

(IAN) 485228_2501, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT !

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

L'appareil est destiné à extraire le jus de fruits et légumes bien mûrs et épluchés. Cet appareil n'est destiné qu'à la transformation de produits alimentaires. Seuls les accessoires d'origine doivent être utilisés conformément à la description. Toute autre utilisation ou modification est réputée non conforme et s'accompagne de risques d'accident considérables. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel.

Matériel fourni

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Centrifugeuse
- Brosse de nettoyage
- Guide abrégé

Sortez toutes les pièces de l'appareil de l'emballage et retirez tout le matériau d'emballage.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a un risque d'étouffement.

❗ Remarque

- Vérifiez que la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (voir chapitre «Service après-vente»).

Description de l'appareil

Fig. A :

- ➊ Poussoir
- ➋ Goulotte
- ➌ Couvercle
- ➍ Filtre avec couteaux dans le fond
- ➎ Collecteur de jus avec logement pour le collecteur de pulpe
- ➏ Collecteur de pulpe
- ➐ Socle de l'appareil
- ➑ Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- ➒ Interrupteur Marche/Arrêt (2 vitesses)
- ➓ Pieds à ventouse
- ➔ Bec verseur (amovible)
- ➕ Brides bilatérales pour le verrouillage

Figure B :

- ➓ Arbre d'entraînement
- ➔ Brosse de nettoyage

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 – 240 V ~ (courant alternatif), 50 – 60 Hz
Puissance nominale	400 W
Temps de fonctionnement par intermittence	6 minutes
Classe de protection	II /  (double isolation)
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Temps de fonctionnement par intermittence

Le temps de fonctionnement par intermittence indique pendant combien de temps d'affilée l'appareil peut fonctionner sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Après le temps de fonctionnement par intermittence indiqué, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.

Avertissements de sécurité

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- La tension de la source de courant doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
 - Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
 - Les appareils qui ne fonctionnent pas correctement ou qui sont endommagés doivent être immédiatement contrôlés et réparés par le service après-vente.
 - N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
-  Ne plongez jamais le socle de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice.
 - En l'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
 - Avant de changer des accessoires ou des pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
 - L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
 - Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
 - Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
 - Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
 - Si le filtre rotatif est endommagé, l'appareil ne doit plus être utilisé !
 - Le système de coupe est très tranchant. Manipulez-le avec précaution.
 - N'utilisez pas l'appareil si le tamis rotatif est endommagé.
 - Pour ne pas vous blesser, veillez à ce que toutes les pièces soient correctement insérées.
-  Lorsque vous travaillez avec l'appareil, ne placez jamais vos mains ni d'autres objets dans l'orifice de la goulotte. Cela peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil. S'il est impossible de retirer des morceaux de fruits à l'aide du poussoir, éteignez l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise de courant et ouvrez l'appareil.

- Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et que le cordon d'alimentation ne crée pas un risque de trébuchement.
- Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur. L'appareil ne doit être désassemblé qu'une fois le moteur entièrement immobilisé.
- Ne touchez pas les pièces en rotation.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en service.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- Ne continuez pas à utiliser l'appareil si le filtre, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur sont endommagés.
- Ne continuez pas à utiliser l'appareil en cas de dysfonctionnements, ou si l'appareil a autrement été endommagé ou s'il est tombé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, des électrocutions ou des blessures.

Voici le comportement recommandé assurant la sécurité :

- En cas de danger, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant.
- Soyez toujours attentif ! Faites toujours attention à ce que vous faites et agissez toujours raisonnablement. N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsque vous n'êtes pas concentré ou lorsque vous vous sentez mal.
- Assurez-vous que l'appareil a été assemblé correctement et entièrement avant de le mettre en service. L'appareil ne peut être utilisé que lorsque les brides ont été fermées. Si les brides se détachent pendant l'utilisation, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Après chaque utilisation de la centrifugeuse, assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt se trouve en position «Arrêt» («0»). Le moteur doit être entièrement immobilisé avant de pouvoir désassembler l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

Assembler l'appareil et l'utiliser

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation, comme cela est décrit au chapitre «Nettoyage et entretien».
- Choisissez un endroit adapté à l'appareil. Posez le socle de l'appareil **7** sur une surface stable et sèche. Appuyez légèrement dessus pour que les pieds à ventouse **10** se bloquent sur le support. Pour une manipulation optimale, nous recommandons de placer l'appareil de sorte que le cordon d'alimentation **8** passe vers l'arrière en direction de la prise de courant. Tous les éléments peuvent alors être utilisés directement et facilement :
 - à l'avant l'interrupteur Marche/Arrêt **9**,
 - à droite le collecteur de pulpe **6** pour la chair des fruits et la pulpe,
 - à gauche le bec verseur **11**.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- Vérifiez bien que l'appareil est éteint et que la fiche secteur **8** est débranchée de la prise avant d'assembler l'appareil.
 - Les couteaux centrés au fond du filtre **4** sont très tranchants ! Ne touchez pas les couteaux, saisissez le filtre **4** uniquement sur les côtés.
- 1) Emboîtez le collecteur de pulpe **6** dans le logement correspondant sur le collecteur de jus **5**. Le bec verseur **11** doit être placé sur le côté opposé. Commencez par l'emboîter avec le crochet dans la petite ouverture située sur le collecteur de jus **5**, puis relevez-le et enfoncez-le dans le support (voir fig. 1).

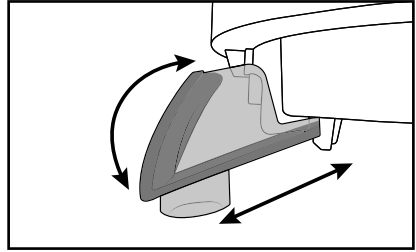


Fig. 1

- 2) Posez le collecteur de jus **5** sur le socle de l'appareil **7**, de sorte à introduire le bec verseur **11** et le collecteur de pulpe **6** dans les encoches correspondantes.
- 3) Placez le filtre **4** sur l'arbre d'entraînement **13**. Vous devez orienter correctement le filtre **4** afin de l'insérer dans les logements correspondants situés sur l'arbre d'entraînement **13** (voir fig. 2). Pour l'alignement, aidez-vous des 3 repères ronds situés entre les couteaux et les rails de guidages/encoches sur l'arbre d'entraînement **13**. Au moment de l'insertion, ils doivent être face à face, sinon vous ne pourrez pas placer le filtre. Le filtre **4** doit s'enclencher de manière audible avant de poursuivre l'assemblage !

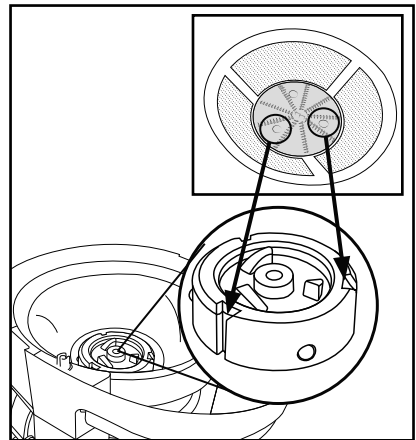


Fig. 2

- 4) Placez le couvercle ③ sur le collecteur de jus ⑤, de sorte que la goulotte ② soit en assise au-dessus des couteaux du filtre ④.
- 5) Veillez à ce que le couvercle ③ soit fermement en assise dans l'encoche du collecteur de jus ⑤. Soulevez les brides ⑫ et faites-les s'encliqueter dans le logement correspondant sur le couvercle ③.
- 6) Poussez la partie inférieure des brides ⑫ contre l'appareil jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent de manière audible et soient bloquées.
- 7) Placez un récipient approprié sous le bec verseur ⑪ pour récupérer le jus.
- 8) Branchez la fiche secteur ⑧ dans la prise de courant.

Préparation des fruits/légumes

- **Important :** Utilisez uniquement des fruits bien mûrs, car le filtre ④ risque sinon de se colmater. Cela impliquerait un nettoyage répété du filtre ④.
- Lavez ou épluchez les fruits ou les légumes que vous souhaitez transformer.
- Avant le remplissage, les gros pépins ou les noyaux doivent toujours être retirés des fruits.
- Les fruits à pépins (comme les pommes, les poires) peuvent être transformés avec la peau et le trognon. Retirer les queues et les noyaux des fruits à noyau (pêches, prunes, etc.) afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- Les fruits à peau épaisse (p. ex. les agrumes, melons, kiwis, betteraves) doivent toujours être épluchés au préalable.
- Il convient de retirer la tige principale des raisins.
- Coupez les fruits ou légumes en morceaux d'une dimension leur permettant de passer dans la goulotte ②.
- Il suffit de laver le curcuma, sans l'éplucher.

- Pour le gingembre, éliminez d'éventuelles lignifications, lavez-le et coupez-le en morceaux. Inutile d'éplucher le gingembre pour le centrifuger.
- Coupez la base du céleri en branches et retirez les feuilles flétries. Insérez toujours le céleri en branches avec l'extrémité inférieure large en premier dans la goulotte ②.
- Lavez les salades du jardin, p. ex. la laitue ou la salade verte/laitue à couper, et pliez les feuilles ensemble de manière à former de petits «paquets». La pression plus élevée ainsi créée permet d'obtenir plus de jus.

① Remarque

- Les raisins secs ne se prêtent pas à la centrifugation, car ils contiennent trop peu de jus. La rhubarbe ou d'autres légumes/fruits fibreux ne conviennent pas à la centrifugation car les fibres obstruent la centrifugeuse.

Centrifuger

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- N'introduisez jamais vos mains ou des objets dans la goulotte ② ! Cela pourrait entraîner de graves blessures corporelles et/ou des dommages à la centrifugeuse. Utilisez toujours exclusivement le poussoir ① fourni !

① ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais la centrifugeuse plus de 6 minutes sans interruption (temps de fonctionnement par intermittence). Laissez refroidir la centrifugeuse après 6 minutes de fonctionnement continu. Vous risquez sinon d'endommager l'appareil.

- 1) Allumez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt ⑨ :

- Pour les fruits/légumes contenant beaucoup de liquide, utilisez la vitesse I.
- Pour les fruits/légumes plus secs, choisissez la vitesse II.

Vous pouvez vous aider du tableau suivant. Notez toutefois que la vitesse et la durée de traitement peuvent varier en fonction de la maturité des fruits/légumes :

Aliments	Préparation	Vitesse	Morceau(x)/ grammes	Durée d'ex- traction du jus (env.)
Raisins	Éliminer la tige prin- cipale	I	500 g	45 s
Tomates	Retirer la partie verte, couper en quartiers	I	3 - 4 morceaux / 350 - 375 g	60 s
Melon jaune	Éplucher, couper en morceaux	I	1/2 morceau / 450 g	25 s
Orange	Éplucher	I	1 - 2 morceaux / 450 g	30 s
Kiwi	Éplucher	I	250 g	25 s
Pastèque	Éplucher, couper en morceaux	I	400 g	25 s
Pommes	Laver, couper en mor- ceaux adaptés	II	3 morceaux / env. 420 g	35 s
Carottes	Éplucher	II	450 - 500 g	30 s
Ananas	Éplucher, couper en morceaux	II	400 g	30 s
Céleri en branches	Laver, retirer les feuilles flétries	II	350 g	45 s
Curcuma	Laver	II	100 g	35 s
Gingembre	Laver, retirer les lignifi- cations	II	400 g	2:30 min
Brocolis	Laver, diviser en bouquets	II	400 g	60 s
Citron	Éplucher	II	6 morceaux / 340 g	25 s
Fenouil	Laver, couper en morceaux	II	1 morceau / 450 g	70 s

Les temps de transformation mentionnés ne sont que des valeurs indicatives. Le temps d'extraction du jus dépend de multiples facteurs, p. ex. la maturité et la fraîcheur des fruits ou des légumes, la vitesse de leur rajout ou la taille des morceaux.

- 2) Tenez le poussoir ❶ dans une main et, avec l'autre main, introduisez les morceaux de fruits ou de légumes dans la goulotte ❷. Utilisez toujours le poussoir ❶ pour enfoncer prudemment les fruits/légumes dans la goulotte ❷. Pendant la transformation des fruits/légumes, ajoutez d'autres morceaux. N'éteignez pas l'appareil pendant cette opération.

❶ Remarque

- Introduisez les carottes l'une après l'autre dans la goulotte ❷ : ce faisant, la pointe de la carotte doit être dirigée vers le bas et la base vers le haut.
- 3) Éteignez toujours l'appareil immédiatement après que tous les fruits/légumes ont été transformés. Tournez l'interrupteur Marche/Arrêt ❸ sur la position 0. Le filtre ❹ s'arrête de tourner, l'appareil s'éteint.

Vidage du collecteur de pulpe et du filtre

- Vous pouvez presser du jus en continu jusqu'à ce que le collecteur de pulpe ❻ soit rempli. Respectez le temps de fonctionnement par intermittence de 6 minutes !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- Avant de vider le filtre ❹, débranchez toujours la fiche secteur ❸.
 - Les couteaux centrés au fond du filtre ❹ sont très tranchants ! Ne touchez pas les couteaux, saisissez le filtre ❹ uniquement sur les côtés.
- Si le jus de fruits devient subitement beaucoup plus épais, si vous entendez que le régime du moteur ralentit, le filtre ❹ doit être vidé :
- Débranchez la fiche secteur ❸.
 - Ouvrez les brides ❷.
 - Retirez le couvercle ❸ avec le poussoir ❶.
 - Saisissez le filtre ❹ par le bord et retirez-le.

- Retirez prudemment la pulpe de fruits à l'aide d'un objet, p. ex. avec la brosse de nettoyage ❺ ou une cuillère.
- Assemblez à nouveau l'appareil.

Démontage de la centrifugeuse

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- Les couteaux centrés au fond du filtre ❹ sont très tranchants ! Ne touchez pas les couteaux, saisissez le filtre ❹ uniquement sur les côtés.

Si vous voulez démonter la centrifugeuse, notamment pour la nettoyer, procédez comme suit :

- 1) Débranchez la fiche secteur ❸.
- 2) Ouvrez les brides ❷.
- 3) Retirez le couvercle ❸ avec le poussoir ❶.
- 4) Il existe deux possibilités pour retirer le filtre ❹ :
 - Saisissez le filtre ❹ par le bord et retirez-le.
 - Vous pouvez également retirer le filtre ❹ inséré du socle de l'appareil ❷ à la dernière étape avec le collecteur de jus ❺. Le filtre ❹ se détache ainsi en même temps de l'arbre d'entraînement ❸. Vous pouvez ensuite sortir le filtre ❹ du collecteur de jus ❺ retiré.

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur ❸.
-  Ne plongez jamais le moteur/socle de l'appareil ❷ dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter de vous électrocuter.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur **8** avant de mettre en place des accessoires ou de les retirer.
- ▶ Les couteaux centrés au fond du filtre **4** sont très tranchants ! Ne touchez pas les couteaux, saisissez le filtre **4** uniquement sur les côtés.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Les restes et la pulpe de fruit doivent être retirés régulièrement et après chaque utilisation de tous les éléments de l'appareil et des accessoires afin d'éviter une obstruction du bec verseur **11** et/ou un endommagement de l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs pour nettoyer la centrifugeuse. L'appareil et ses composants ne doivent pas être nettoyés dans de l'eau bouillante.

Remarque

- ▶ Les souillures ou le jus de fruits qui a débordé doivent être retirés immédiatement, car il est difficile de retirer ultérieurement les tâches de fruit.
- Éteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt **9**.
- Nettoyez le socle de l'appareil **7**, les pieds à ventouse **10** et le cordon d'alimentation **8** avec un chiffon seulement peu humidifié. Pour les souillures plus tenaces, ajoutez une goutte de produit vaisselle et essuyez avec un chiffon légèrement humidifié.
- Avant de nettoyer des accessoires avec de l'eau, retirez grossièrement les restes d'ingrédients avec la brosse de nettoyage **14** et videz le collecteur de pulpe **6**.

- Pour le nettoyage, retirez le bec verseur **11** du collecteur de jus **5** (voir fig. 1).

- Nettoyez le poussoir **1**, le collecteur de jus **5**, le bec verseur **11**, le couvercle **3** et le collecteur de pulpe **6** dans de l'eau savonneuse tiède et rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.

Remarque

- ▶  Le poussoir **1**, le collecteur de jus **5**, le bec verseur **11**, le couvercle **3** et le collecteur de pulpe **6** sont adaptés au lave-vaisselle et peuvent y être lavés.
- ▶  Le filtre **4** est adapté au lave-vaisselle et peut y être lavé. À l'aide de la brosse de nettoyage **14**, éliminez cependant au préalable d'éventuels restes de pulpe de fruit du filtre **4**. Il est sinon possible que le tamis à mailles fines du filtre **4** ne retrouve pas sa propreté.
- ▶ Utilisez si possible le panier du haut du lave-vaisselle en veillant ce faisant à ne pas coincer les pièces.

- Maintenez le filtre **4** sous l'eau courante et nettoyez-le soigneusement avec la brosse de nettoyage **14**. Ne saisissez pas les couteaux avec les doigts, ils sont très tranchants !

Colorations :

- Certains fruits ou légumes peuvent colorer durablement les éléments de la centrifugeuse. Cela ne les endommage pas et ne restreint pas le fonctionnement de l'appareil.

Recyclage



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive

stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

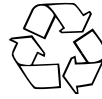
Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

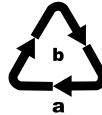


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 485228_2501 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 485228_2501.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 485228_2501

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

Shot de gingembre

env. 8 shots

Qu'est-ce qu'un shot de gingembre ?

Les "shots de gingembre" sont de petites portions (env. 30 ml) d'une boisson froide au gingembre, à boire idéalement 1x par jour, pour profiter des bénéfices concentrés du gingembre.

Le gingembre est connu pour ses propriétés bénéfiques : outre une teneur élevée en vitamine C, le gingembre renferme une multitude de minéraux importants. Un shot de gingembre met en forme pour la journée, renforce le système immunitaire, stimule le métabolisme et contribue au bien-être général.

Ingrédients

- 100 g de gingembre
- 50 g de curcuma frais
- 2 citrons
- 1 orange
- Miel pour sucrer
- Une pincée de poivre
- Un peu de cannelle en fonction des goûts

Préparation

- 1) Préparez le gingembre, le curcuma, les citrons et l'orange conformément au mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez tous ces ingrédients à la centrifugeuse.
- 3) Mélangez les jus et ajoutez une pincée de poivre
- 4) Sucrez le shot en fonction de vos goûts avec du miel et ajoutez éventuellement un peu de cannelle.
- 5) Servez le shot de gingembre dans de petits verres, p. ex. des verres à liqueur.

Remarque

- Les shots de gingembre se conservent 4 à 6 jours au réfrigérateur dans une bouteille hermétique.

Mélange de fruits et carottes

2 personnes

Ingrédients

- 2 pommes
- 3 carottes
- 2 oranges
- quelques gouttes d'huile alimentaire (p. ex., huile de lin)

Préparation

- 1) Préparez les pommes, les carottes et les oranges conformément au mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez tous ces ingrédients à la centrifugeuse.
- 3) Mélangez les jus et incorporez l'huile.

Boisson orange au citron et gingembre

2 personnes

Ingrédients

- 3 pommes
- 3 carottes
- 1 citron
- 1 morceau de gingembre (env. 3 cm)
- quelques gouttes d'huile alimentaire (p. ex., huile de lin)

Préparation

- 1) Préparez les pommes, les carottes, le citron et le gingembre conformément au mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez tous ces ingrédients à la centrifugeuse.
- 3) Mélangez les jus et incorporez l'huile.

Boisson Green Power

2 personnes

Ingrédients

- 3 kiwis
- 1 petite laitue
- 2 pommes

Préparation

- 1) Préparez les kiwis, la laitue et les pommes conformément au mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez tous ces ingrédients à la centrifugeuse.
- 3) Mélangez les jus.

Jus céleri-carotte au curcuma et à l'orange

2 personnes

Ingrédients

- 4 carottes
- 1 pomme
- 3 branches de céleri
- 2 oranges
- 1 citron
- 20 g de curcuma frais
- Une pincée de poivre
- quelques gouttes d'huile alimentaire (p. ex., huile de lin)

Préparation

- 1) Préparez les carottes, la pomme, les branches de céleri, les oranges, le citron et le curcuma conformément au mode d'emploi de la centrifugeuse.
- 2) Centrifugez tous ces ingrédients à la centrifugeuse.
- 3) Mélangez les jus, incorporez l'huile et ajoutez une pincée de poivre avant de servir.

Boisson estivale

2 personnes

Ingrédients

- 1 gros morceau de pastèque
- 1 citron
- 3 pommes sucrées-acidulées (p. ex. "Jonagold" ou "Jonathan")

Préparation

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

Boisson aux pommes, aux poires et aux fraises

2 personnes

Ingrédients

- 1 pomme verte (p. ex. "Granny Smith")
- 3 petites poires mûres
- 7 fraises de taille moyenne

Préparation

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

Boisson au melon jaune

2 personnes

Ingrédients

- 1/3 env. d'un melon jaune
- 1 petite mangue
- 1 pomme sucrée-acidulée (p. ex. "Jonagold" ou "Jonathan")
- 1 pomme verte (p. ex. "Granny Smith")

Préparation

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

Boisson fruitée sucrée

2 personnes

Ingrédients

- 1/2 melon jaune
- 4 pêches
- 200 g de raisins sans pépins
- 3 mangues

Préparation

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

Boisson à l'ananas et à la mangue

2 personnes

Ingrédients

- 1/2 ananas
- 1/2 mangue
- 1 pomme
- 1 orange
- 2 c. à c. d'huile de germe de blé

Préparation

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

Remarque

- Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces suggestions de recettes selon vos expériences personnelles.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
Lieferumfang	18
Gerätebeschreibung	18
Technische Daten	19
Sicherheitshinweise	19
Gerät zusammenbauen und bedienen	23
Vorbereitung der Früchte/Gemüse	24
Entsaften	24
Entleerung des Tresterbehälters und des Filters	26
Demontage des Entsafters	26
Reinigung und Pflege	26
Entsorgung	27
Gerät entsorgen	28
Verpackung entsorgen	28
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	28
Service	29
Importeur	30
Rezepte	30
Ingwer-Shot	30
Karotten-Frucht-Mix	30
Orangener Ingwer-Zitronen-Drink	30
Green-Power-Drink	31
Sellerie-Karottensaft mit Kurkuma und Orange	31
Sommer-Drink	31
Apfel-Birne-Erdbeer-Drink	31
Honigmelonen-Drink	32
Süßer Frucht-Drink	32
Ananas-Mango-Drink	32

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).

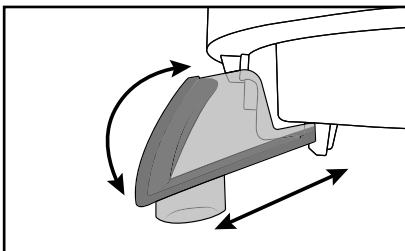


Abb. 1

- 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!

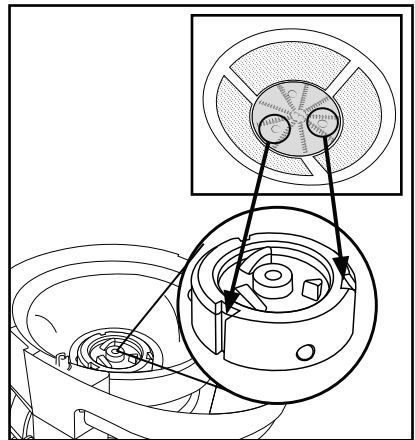


Abb. 2

- 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.

① Hinweis

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

Entsaften

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Stecken Sie niemals Ihre Hände oder Gegenstände in den Einfüllschacht ②! Dieses könnte zu schweren Körperverletzungen und/oder Beschädigungen des Entsafters führen. Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer ①!

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Betreiben Sie den Entsafter nie länger als 6 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung. Lassen Sie den Entsafter nach 6 Minuten Dauerbetrieb abkühlen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ⑨ ein:

- Wählen Sie für Obst/Gemüse, das viel Flüssigkeit enthält, Geschwindigkeitsstufe I.
- Wählen Sie für trockeneres Obst/Gemüse Geschwindigkeitsstufe II.

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

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

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

- 2) Halten Sie den Stopfer **1** in einer Hand und geben Sie die Obst- oder Gemüsestücke mit der anderen Hand in den Einfüllschacht **2**. Benutzen Sie immer den Stopfer **1**, um das Obst/Gemüse vorsichtig in den Einfüllschacht **2** hineinzudrücken. Während das Obst/Gemüse verarbeitet wird, füllen Sie weitere Stücke nach. Schalten Sie das Gerät dabei nicht aus.

i Hinweis

- Führen Sie Karotten eine nach der anderen in den Einfüllschacht **2** ein: der Krautansatz der Karotte muss dabei nach unten weisen und die Wurzelspitze nach oben.
- 3) Schalten Sie das Gerät immer sofort wieder aus, sobald das gesamte Obst/Gemüse verarbeitet ist. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter **9** auf die **Position 0**. Der Filter **4** hört auf sich zu drehen, Gerät schaltet sich aus.

Entleerung des Tresterbehälters und des Filters

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Ziehen Sie immer erst den Netzstecker **8**, bevor Sie den Filter **4** leeren.
- Die Schneidmesser mittig am Boden des Filters **4** sind sehr scharf! Greifen Sie nicht in die Schneidmesser, fassen Sie den Filter **4** nur an den Seiten an.

- Wenn der Fruchtsaft plötzlich viel dicker wird oder wenn Sie hören können, dass sich die Motordrehzahl verlangsamt, muss der Filter **4** geleert werden:

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

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

Demontage des Entsafters

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker **8**.
- 2) Öffnen Sie die Klammern **12**.
- 3) Nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** mit dem Stopfer **1** ab.
- 4) Es gibt zwei Möglichkeiten den Filter **4** abzunehmen:
 - Greifen Sie den Filter **4** am Rand und ziehen ihn ab.
 - Sie können den aufgesetzten Filter **4** auch im letzten Schritt zusammen mit dem Saftbehälter **5** vom Gerätesockel **7** abnehmen. Der Filter **4** löst sich dadurch gleichzeitig mit von der Antriebswelle **13**. Sie können den Filter **4** dann aus dem abgenommenen Saftbehälter **5** herausnehmen.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker **8**, bevor Sie das Gerät reinigen.



Tauchen Sie den Motor/Gerätesockel **7** niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit, um elektrische Stromschläge zu vermeiden.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

ⓘ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Alle Geräte- und Zubehörteile müssen regelmäßig und nach jedem Gebrauch von Fruchtresten und Fruchtresten gereinigt werden, um ein Verstopfen des Saftauslaufes **11** und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um den Entsafter zu säubern. Das Gerät und dessen Bestandteile dürfen nicht in kochendem Wasser gereinigt werden.

ⓘ **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

Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

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 regelmäßige 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.

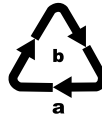


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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. ⅓ 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

- ½ 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

- ½ Ananas
- ½ Mango
- 1 Apfel
- 1 Orange
- 2 TL Weizenkeimöl

Zubereitung

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

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

Version des informations - Stand der Informationen:

04 / 2025 - Ident.-No.: SFE400A1-022025-1

IAN 485228_2501

2 ○