

# SILVER CREST®



## ENTSAFTER SFE 450 C3

DE AT CH

### ENTSAFTER

Bedienungsanleitung

IT CH

### CENTRIFUGA PER FRUTTA E VERDURA

Istruzioni per l'uso

FR CH

### CENTRIFUGEUSE

Mode d'emploi

IAN 332479\_1910

DE CH



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 CH

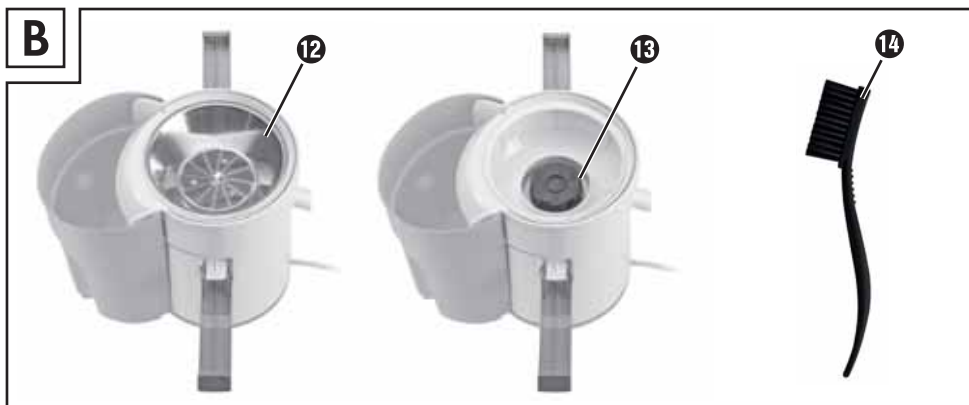
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	23
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	45

**A****B**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>2</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>3</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>3</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
<b>Gerät zusammenbauen und bedienen</b> .....	<b>7</b>
<b>Vorbereitung der Früchte/Gemüse</b> .....	<b>8</b>
<b>Entsaften</b> .....	<b>9</b>
<b>Entleerung des Fruchtfleischbehälters und des Filters</b> .....	<b>11</b>
<b>Demontage des Entsafters</b> .....	<b>12</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>12</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>13</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>14</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>15</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>16</b>
Service .....	17
Importeur .....	17
<b>Rezepte</b> .....	<b>18</b>
Ingwer-Shot .....	18
Karotten-Frucht-Mix .....	19
Orangener Ingwer-Zitronen-Drink .....	19
Green-Power-Drink .....	20
Sellerie-Karottensaft mit Kurkuma und Orange .....	20
Sommer-Drink .....	21
Apfel-Birne-Erdbeer-Drink .....	21
Honigmelonen-Drink .....	21
Süßer Frucht-Drink .....	22
Ananas-Mango-Drink .....	22

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Entsaften von gut gereiften und geschälten Früchten und Gemüse geeignet. Es dürfen nur Lebensmittel mit dem Gerät verarbeitet werden. Es darf ausschließlich Originalzubehör wie beschrieben verwendet werden. Jede andere Verwendung oder Veränderung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nicht für gewerblichen Einsatz.

## Lieferumfang

- Entsaffer
- Nylonbürste (im Stopfer)
- Bedienungsanleitung

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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



Abbildung B:

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

Abbildung A:

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

## Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	450 W
KB-Zeit	30 Minuten
Schutzklasse	II /  (Doppelisolation)
	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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.

 Tauchen Sie den Gerätesockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **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.
- ▶ 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.

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Falls der sich drehende Filter beschädigt ist, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden!
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Das Schneidwerk ist sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das rotierende Sieb beschädigt ist.
- ▶ Um Verletzungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass alle Teile korrekt eingesetzt worden sind.



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



## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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 Ihren Entsafter einen geeigneten Standort. Für eine optimale Handhabung empfehlen wir, das Gerät so aufzustellen, dass das Netzkabel **8** nach hinten zur Steckdose verläuft. Alle Elemente lassen sich nun direkt und einfach bedienen:
  - vorne der Ein-/Ausschalter **9**,
  - links der Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11**,
  - rechts der Fruchtsaftauslauf **6**.

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

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

## Vorbereitung der Früchte/Gemüse

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

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Betreiben Sie den Entsafter nie länger als 30 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung. Lassen Sie den Entsafter nach 30 Minuten Dauerbetrieb abkühlen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **9** ein.  
Verwenden Sie für Obst/Gemüse, das viel Flüssigkeit enthält, **Geschwindigkeitsstufe 1**.  
Für trockeneres Obst/Gemüse wählen Sie **Geschwindigkeitsstufe 2**.

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

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

- 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.

**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.

**HINWEIS**

- ▶ Um zu vermeiden, dass sich Obst/Gemüse im Einfüllschacht **2** festsetzt, füllen Sie es nur bei eingeschaltetem Gerät ein. Wenn sich Fruchtstücke im Einfüllschacht **2** festgesetzt haben und nicht umgehend mit dem Stopfer **1** entfernt werden können, gehen Sie bitte folgendermaßen vor, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden:
  - Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker **8** heraus.
  - Lösen Sie die Klammern **4** und nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** ab.
  - Entfernen Sie die festgesetzten Fruchtstücke.
  - Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

- 3) Schalten Sie das Gerät immer sofort wieder aus, sobald das gesamte Obst/Gemüse verarbeitet ist.

**ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Reinigen Sie den Fruchtsaftauslauf **6** und den Saftbehälter **5** regelmäßig und nach jedem Gebrauch, um ein Verstopfen des Fruchtsaftauslaufes **6** und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

## Entleerung des Fruchtfleischbehälters und des Filters

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

**⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

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

## Demontage des Entsafters

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

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

## Reinigung und Pflege

### **GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**


- ▶ Alle Geräte- und Zubehörteile müssen regelmäßig und nach jedem Gebrauch von Fruchttresten und Fruchttrester gereinigt werden, um ein Verstopfen des Fruchtsaftauslaufes **6** und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um den Entsafter zu säubern. Das Gerät und dessen Bestandteile dürfen nicht in kochendem Wasser gereinigt werden.

### **HINWEIS**




- ▶ Verschmutzungen oder überlaufender Fruchtsaft sind umgehend zu beseitigen, da sich Obstflecken später nur schwierig entfernen lassen.
- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **9** aus.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse und das Netzkabel **8** mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch.

- Reinigen Sie Stopfer **1**, den Saftbehälter **5**, den separaten Saftauffangbehälter **15**, den Schaumtrenner **16**, Gehäusedeckel **3** und den Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11** in warmem Seifenwasser und spülen Sie diese sorgfältig ab.


## HINWEIS

- ▶  Der Stopfer **1**, der Saftbehälter **5**, der Gehäusedeckel **3**, der separate Saftauffangbehälter **15**, der Schaumtrenner **16** und der Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11** sind spülmaschineneeignet und können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- ▶ Benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie die Teile nicht ein.

Um den Filter **12** zu reinigen, benutzen Sie die mitgelieferte Nylonbürste **14**:

- Drehen Sie den Deckel des Stopfers **1** so weit, dass der Pfeil auf das geöffnete Schloss  am Stopferschaft zeigt. Sie können den Deckel nun abnehmen. Im Inneren des Stopfers **1** befindet sich die Nylonbürste **14**. Um den Deckel wieder zu schließen, setzen Sie ihn wieder so auf, dass der Pfeil auf das geöffnete Schloss  zeigt. Dann drehen Sie ihn soweit, dass der Pfeil auf das geschlossene Schloss zeigt . Der Deckel sitzt nun fest.
- Halten Sie den Filter **12** (mit der Unterseite nach oben) unter laufendes Wasser und reinigen Sie ihn mit der Nylonbürste **14**.

## HINWEIS

- ▶  Der Filter **12** ist spülmaschineneeignet und kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Entfernen Sie vorher trotzdem eventuelle Fruchtfleischreste mit der Nylonbürste **14** aus dem Filter **12**. Ansonsten kann es sein, dass das feinmaschige Sieb des Filters **12** nicht sauber wird.
- ▶ Benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine und klemmen Sie den Filter **12** nicht ein.

## Verfärbungen:

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

## Aufbewahrung

Wenn Sie den Entsafter längere Zeit nicht benutzen, wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung **10** an der Unterseite des Entsafters.



## Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker <b>3</b> ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät am Ein/Ausschalter <b>9</b> an.
	Die Klammern <b>4</b> sind nicht verriegelt.	Verriegeln Sie die Klammern <b>4</b> .
Der Motor bleibt beim Entsaften stehen oder dreht sich auffallend langsam oder ungleichmäßig.	Der Filter <b>12</b> ist verstopft.	Schalten Sie den Entsafter sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker <b>3</b> . Beseitigen Sie die Verstopfung (siehe Kapitel „Entsaften“).
Der Trester ist zu feucht und Sie erhalten zu wenig Saft.	Sie arbeiten zu schnell.	Arbeiten Sie langsamer.
	Der Filter <b>12</b> ist verstopft.	Reinigen Sie den Filter <b>12</b> (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
Der Saft quillt zwischen dem Rand des Gehäusedeckels <b>3</b> und des Saftbehälters <b>5</b> heraus.	Sie arbeiten zu schnell.	Arbeiten Sie langsamer.
	Der Filter <b>12</b> oder der Saftbehälter <b>5</b> ist verstopft.	Reinigen Sie Filter <b>12</b> und Saftbehälter <b>5</b> (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
	Die Geschwindigkeitsstufe ist zu hoch eingestellt.	Stellen Sie am Ein-/Ausschalter <b>9</b> Geschwindigkeitsstufe 1 ein.
Der Saft spritzt aus dem Fruchtsaftauslauf <b>6</b> .	Sie arbeiten zu schnell.	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben nicht zu fest auf den Stopfer <b>1</b> .
	Die Geschwindigkeitsstufe ist zu hoch eingestellt.	Stellen Sie am Ein-/Ausschalter <b>9</b> Geschwindigkeitsstufe 1 ein.
Während der Arbeit läuft Saft am Gerätesockel <b>7</b> herunter.	Der Filter <b>12</b> oder der Fruchtsaftauslauf <b>6</b> ist verstopft.	Reinigen Sie den Filter <b>12</b> und den Fruchtsaftauslauf <b>6</b> (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
	Die Geschwindigkeitsstufe ist zu hoch eingestellt.	Stellen Sie am Ein-/Ausschalter <b>9</b> Geschwindigkeitsstufe 1 ein.

## Entsorgung

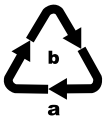


**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

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



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



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Materialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Materialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,  
20–22: Papier und Pappe,  
80–98: Verbundstoffe.



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

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) 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 (Kassenschein) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 332479\_1910

## 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](http://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 – 3 Personen

### **Zutaten**

- 3 Äpfel
- 5 Karotten
- 3 Orangen

### **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.

## **Orangener Ingwer-Zitronen-Drink**

2 – 3 Personen

### **Zutaten**

- 4 Äpfel
- 5 Karotten
- 1 Zitrone
- 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)

### **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.

## Green-Power-Drink

2 Personen

### Zutaten

- 6 Kiwis
- 2 kleine Kopfsalate
- 4 Äpfel

### Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Kiwis, die Kopfsalate 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 - 3 Personen

### Zutaten

- 7 Karotten
- 1 Apfel
- 9 Stangen Staudensellerie
- 3 Orangen
- 1 Zitrone
- 20 g frische Kurkuma
- Eine Prise Pfeffer

### 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 und fügen Sie vor dem Servieren eine Prise Pfeffer hinzu.

## Sommer-Drink

2 Personen

### Zutaten

- 1 großes Stück Wassermelone
- 1 Zitrone
- 4 Äpfel, süß-säuerlich (z. B. „Jonagold“ oder „Jonathan“)

### Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Wassermelone, die Zitrone und die Äpfel gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie die Wassermelone, die Zitrone und die Äpfel.
- 3) Servieren Sie den Sommer-Drink gekühlt.

## Apfel-Birne-Erdbeer-Drink

2 Personen

### Zutaten

- 1 Apfel, grün (z. B. „Granny Smith“)
- 3 kleine, reife Birnen
- 10 mittelgroße Erdbeeren

### Zubereitung

- 1) Bereiten Sie den Apfel, die Birnen und die Erdbeeren gemäß der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie alles mit dem Entsafter.
- 3) Vermischen Sie die Säfte und servieren Sie den Drink sofort.

## Honigmelonen-Drink

2 Personen

### Zutaten

- ca. 1/3 Honigmelone
- 1 Mango
- 1 Apfel, süß-säuerlich (z. B. „Jonagold“ oder „Jonathan“)
- 1 Apfel, grün (z. B. „Granny Smith“)

### Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Melone, die Mango und die Äpfel gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie zuerst die Melone, dann die Mango und die Äpfel. Verrühren Sie alles.



## Süßer Frucht-Drink

2 Personen

### Zutaten

- ½ Honigmelone
- 4 Pfirsiche
- 200 g kernlose Trauben
- 6 Mangos

### Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Honigmelone, die Pfirsiche, die Trauben und die Mangos gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
- 2) Entsaften Sie die Früchte nacheinander.
- 3) Mischen Sie die Säfte und servieren Sie den Drink leicht gekühlt.

## Ananas-Mango-Drink

2 Personen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

### HINWEIS

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

## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>24</b>
<b>Utilisation conforme à l'usage prévu</b> .....	<b>24</b>
<b>Matériel livré</b> .....	<b>24</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>25</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>25</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>26</b>
<b>Montage et utilisation de l'appareil</b> .....	<b>29</b>
<b>Préparation des fruits/légumes</b> .....	<b>30</b>
<b>Extraction du jus</b> .....	<b>31</b>
<b>Vider le récipient de pulpe de fruits et le filtre</b> .....	<b>33</b>
<b>Démontage de la centrifugeuse</b> .....	<b>33</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>34</b>
<b>Entreposage</b> .....	<b>35</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>36</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>37</b>
<b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>38</b>
Service après-vente .....	39
Importateur .....	39
<b>Recettes</b> .....	<b>40</b>
Shot de gingembre .....	40
Mélange carottes-fruités .....	41
Boisson orange-gingembre-citron .....	41
Boisson green power .....	42
Jus céleri-carotte au curcuma et à l'orange .....	42
Boisson estivale .....	43
Boisson aux pommes, aux poires et aux fraises .....	43
Boisson au melon jaune .....	43
Boisson fruitée sucrée .....	44
Boisson à l'ananas et à la mangue .....	44

## Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil. Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Utilisation conforme à l'usage prévu

L'appareil est destiné à l'extraction du jus des fruits et des légumes mûrs et épluchés. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec des produits alimentaires. Seuls des accessoires d'origine comme ceux décrits dans ce mode d'emploi doivent être utilisés. Toute utilisation autre ou modification de l'outil est considérée comme étant non conforme et s'accompagne de risques d'accident considérables. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme à l'usage prévu. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel.

## Matériel livré

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

## Description de l'appareil

Figure A :

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



Figure B :

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

Figure A :

- ⓭ Récipient récupérateur de jus à part (à la livraison, il se trouve dans le récipient recevant la pulpe des fruits et le marc)
- ⓮ Séparateur de mousse

## Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~ (courant alternatif) 50/60 Hz
Puissance nominale	450 W
Temps d'opération par intermittence	30 minutes
Classe de protection	II /  (double isolation)
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

### Temps d'opération par intermittence

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

## Consignes de sécurité

### **⚠ DANGER – RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

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



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

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

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

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

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



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

## **⚠ Avertissement ! Risque de blessures !**

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

## **⚠ Comment se comporter en respectant les consignes de sécurité :**

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

## Montage et utilisation de l'appareil

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

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

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

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



## Préparation des fruits/légumes


- **Important :** N'utilisez que des fruits suffisamment mûrs afin d'éviter de boucher le filtre ⑫. Vous seriez alors obligé de nettoyer régulièrement le filtre ⑫.
- Lavez ou épluchez les fruits ou les légumes que vous prévoyez de passer à la centrifugeuse.
- Enlevez toujours les pépins et les noyaux avant de verser les fruits.
- Les fruits à pépins (comme les pommes ou les poires) peuvent être passés avec leur peau et les pépins. Les autres noyaux (pêches, prunes, etc.), tous les autres grands noyaux (melons, etc.) et tiges doivent être enlevés pour éviter d'endommager l'appareil.
- Les fruits avec une écorce épaisse (par ex. agrumes, melons, kiwis, carottes) doivent toujours être épluchés auparavant.
- Enlevez la tige principale des raisins.
- Coupez les fruits ou les légumes en morceaux adaptés aux dimensions de la goulotte ②.
- Il suffit de laver le curcuma, sans l'éplucher.
- Éliminez d'éventuelles lignifications, lavez le gingembre et coupez-le en morceaux. Inutile d'éplucher le gingembre pour le centrifuger.
- Coupez la base du céleri en branches et éliminez les feuilles flétries. Insérez toujours le céleri en branches avec l'extrémité inférieure la plus large en premier dans la goulotte ②.
- Lavez les salades du jardin comme par 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.

### REMARQUE

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


## Extraction du jus

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

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

### **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

- 1) Mettez en marche l'appareil avec le bouton marche/arrêt .  
Pour les fruits et légumes contenant beaucoup de liquide, utilisez le **niveau de vitesse 1**.  
Pour les fruits et légumes plus secs, choisissez le **niveau de vitesse 2**.  
Vous pouvez vous orienter au tableau suivant, ayez cependant à l'esprit qu'en fonction du degré de maturité des fruits/légumes, le niveau de vitesse peut varier :

Fruits/légumes	Niveau de vitesse
Tomate	1
Melon jaune	1
Pastèque	1
Pêche (dénoyautée)	1
Kiwi (épluché)	1
Poire (sans trognon)	1
Abricot (dénoyauté)	1
Concombre (épluché)	1
Salade du jardin	1
Ananas (épluché)	2
Orange (épluchée)	2
Carotte	2
Pomme	2
Brocolis	2
Fenouil	2
Branches de céleri	2
Gingembre	2
Curcuma	2
Citron	2
Mangue	2

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

## REMARQUE

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

## REMARQUE

- ▶ Pour éviter que les fruits/légumes se bloquent dans la goulotte **2**, introduisez-les uniquement lorsque l'appareil est en marche. Lorsque des morceaux de fruits sont bloqués dans la goulotte **2** et que vous ne pouvez pas les enlever immédiatement à l'aide du poussoir **1**, procédez comme indiqué ci-après pour éviter d'endommager l'appareil :
  - arrêtez immédiatement l'appareil et débranchez la fiche secteur **8**.
  - Détachez les brides **4** et retirez le couvercle **3**.
  - Enlevez les morceaux de fruits bloqués.
  - Remontez l'appareil et reprenez les opérations.

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

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Nettoyez régulièrement et après chaque utilisation le bec verseur de jus **6** et le réservoir de jus **5** pour éviter que le bec verseur de jus **6** ne se bouche et/ou que l'appareil ne soit endommagé.

## Vider le récipient de pulpe de fruits et le filtre

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

## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

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

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


## Démontage de la centrifugeuse

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

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

## Nettoyage et entretien

### **DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

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

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

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


### **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ Nettoyez régulièrement et après chaque utilisation les restes de fruits et de marc sur toutes les pièces de l'appareil et les accessoires pour éviter que le bec verseur de jus **6** ne se bouche et/ou que l'appareil ne soit endommagé.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant agressif pour nettoyer la centrifugeuse. L'appareil et ses éléments ne doivent pas être nettoyés à l'eau brûlante.




### **REMARQUE**

- ▶ Nettoyez immédiatement les salissures ou les débordements de jus de fruit car les taches de fruit sont plus difficiles à éliminer par la suite.
- Arrêtez l'appareil avec le bouton marche/arrêt **9**.
- Nettoyez le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation **8** à l'aide d'un chiffon légèrement humecté.
- Nettoyez le poussoir **1**, le récipient à jus **5**, le récipient récupérateur de jus à part **15**, le séparateur de mousse **16**, le couvercle du boîtier **3** et le récipient recevant la pulpe des fruits et le marc **11** avec de l'eau savonneuse chaude et rincez-les ensuite soigneusement.


### **REMARQUE**

- ▶  Le poussoir **1**, le récipient à jus **5**, le couvercle du boîtier **3**, le récipient récupérateur de jus à part **15**, le séparateur de mousse **16** et le récipient recevant la pulpe des fruits et le marc **11** vont au lave-vaisselle et peuvent être lavés en lave-vaisselle.
- ▶ Utilisez si possible le panier du haut du lave-vaisselle en veillant ce faisant à ne pas coincer les pièces.

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

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

## REMARQUE

- ▶  Le filtre 12 est adapté au lave-vaisselle et peut y être lavé. À l'aide de la brosse en nylon 14, éliminez cependant au préalable d'éventuels restes de pulpe de fruit du filtre 12. Sinon il est possible que le tamis à mailles fines du filtre 12 ne soit pas propre.
- ▶ Utilisez si possible le panier du haut du lave-vaisselle en veillant ce faisant à ne pas coincer le filtre 12.

## Changement de couleur :

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

## Entreposage

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

## Dépannage

Panne	Causes possibles	Solutions possibles
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur <b>8</b> n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil n'est pas allumé.	Mettre en marche l'appareil avec le bouton marche/arrêt <b>9</b> .
	Les brides <b>4</b> ne sont pas verrouillées.	Verrouillez les brides <b>4</b> .
Le moteur s'arrête de fonctionner pendant l'extraction du jus ou tourne de manière anormalement lente ou irrégulière.	Le filtre <b>12</b> est bouché.	Éteignez immédiatement la centrifugeuse et retirez la fiche secteur <b>8</b> . Éliminez le bouchon (voir chapitre « Extraction du jus »).
Le marc est trop humide et vous n'obtenez pas suffisamment de jus.	Vous travaillez trop vite.	Travaillez plus lentement.
	Le filtre <b>12</b> est bouché.	Nettoyez le filtre <b>12</b> (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
Le jus fuit entre le bord du couvercle du couvercle <b>3</b> et du réservoir de jus <b>5</b> .	Vous travaillez trop vite.	Travaillez plus lentement.
	Le filtre <b>12</b> ou le réservoir de jus <b>5</b> est bouché.	Nettoyez le filtre <b>12</b> et la centrifugeuse <b>5</b> (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
	Le niveau de vitesse est réglé trop fort.	Réglez le niveau de vitesse 1 à l'aide du bouton marche/arrêt <b>9</b> .
Le jus est projeté hors du bec verseur de jus <b>6</b> .	Vous travaillez trop vite.	Travaillez plus lentement. Lorsque vous poussez à nouveau, ne pressez pas trop fort sur le poussoir <b>1</b> .
	Le niveau de vitesse est réglé trop fort.	Réglez le niveau de vitesse 1 à l'aide du bouton marche/arrêt <b>9</b> .
Le jus coule sur le socle de l'appareil <b>7</b> en cours d'utilisation.	Le filtre <b>12</b> ou le bec verseur de jus <b>6</b> est bouché.	Nettoyez le filtre <b>12</b> et le bec verseur de jus <b>6</b> (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
	Le niveau de vitesse est réglé trop fort.	Réglez le niveau de vitesse 1 à l'aide du bouton marche/arrêt <b>9</b> .

## Mise au rebut

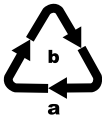


**Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).**

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



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-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.



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



## 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, batteries 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.

## Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

## Service après-vente

FR

**Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

CH

**Service Suisse**

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

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 332479\_1910

## 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.kompennass.com](http://www.kompennass.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 bénéfiques 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, par ex. des verres à liqueur.

#### REMARQUE

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

## Mélange carottes-fruits

2 - 3 personnes

### Ingrédients

- 3 pommes
- 5 carottes
- 3 oranges

### 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.

## Boisson orange-gingembre-citron

2 - 3 personnes

### Ingrédients

- 4 pommes
- 5 carottes
- 1 citron
- 1 morceau de gingembre (env. 3 cm)

### 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.

## Boisson green power

2 personnes

### Ingrédients

- 6 kiwis
- 2 petites laitues
- 4 pommes

### Préparation

- 1) Préparez les kiwis, les laitues 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 - 3 personnes

### Ingrédients

- 7 carottes
- 1 pomme
- 9 branches de céleri
- 3 oranges
- 1 citron
- 20 g de curcuma frais
- Une pincée de poivre

### 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 et ajoutez une pincée de poivre avant de servir.

## Boisson estivale

2 personnes

### Ingrédients

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

### Préparation

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

## Boisson aux pommes, aux poires et aux fraises

2 personnes

### Ingrédients

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

### Préparation

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

## Boisson au melon jaune

2 personnes

### Ingrédients

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

### Préparation

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

## Boisson fruitée sucrée

2 personnes

### Ingrédients

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

### Préparation

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

## Boisson à l'ananas et à la mangue

2 personnes

### Ingrédients

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

### Préparation

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

### REMARQUE

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

## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>46</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>46</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>46</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>47</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>47</b>
<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	<b>48</b>
<b>Montaggio e uso dell'apparecchio</b> .....	<b>51</b>
<b>Preparazione della frutta/verdura</b> .....	<b>52</b>
<b>Centrifuga</b> .....	<b>53</b>
<b>Svuotamento del contenitore della polpa e del filtro</b> .....	<b>55</b>
<b>Smontaggio della centrifuga</b> .....	<b>56</b>
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>56</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>57</b>
<b>Eliminazione di guasti</b> .....	<b>58</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>59</b>
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>60</b>
Assistenza .....	61
Importatore .....	61
<b>Ricette</b> .....	<b>62</b>
Shot di zenzero .....	62
Frullato di carote e frutta .....	63
Bevanda arancione allo zenzero e al limone .....	63
Bevanda green-power .....	64
Succo di sedano e carote con curcuma e arancia .....	64
Bibita estiva .....	65
Bibita alla mela-pera-fragola .....	65
Bibita al melone .....	65
Bibita alla frutta dolce .....	66
Bibita all'ananas-mango .....	66



## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## Uso conforme

L'apparecchio è indicato per centrifugare frutta e verdura ben matura e sbucciata. L'apparecchio può solo elaborare alimenti. Devono essere utilizzati esclusivamente accessori originali, così come descritto. Qualunque altro impiego e qualunque modifica è da considerarsi non conforme alla destinazione e comporta il rischio di infortuni. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da uso non conforme. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale.

## Volume della fornitura

- Centrifuga per frutta e verdura
- Spazzola di nylon (nel pressino)
- Manuale di istruzioni

## Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Pressino
- ❷ Bocchetta d'inserimento
- ❸ Coperchio dell'alloggiamento
- ❹ Graffe
- ❺ Contenitore di raccolta del succo
- ❻ Sbocco per la fuoriuscita del succo
- ❼ Base dell'apparecchio
- ❽ Cavo di rete con spina
- ❾ Interruttore ON/OFF (2 livelli di velocità)
- ❿ Avvolgicavo
- ⓫ Contenitore (per la polpa di frutta e i resti di verdura)


Figura B:

- ❿ Filtro
- ⓬ Albero motore
- ⓭ Spazzola di nylon (all'atto della fornitura si trova nel pressino)

Figura A:

- ⓮ Contenitore separato per la raccolta del succo (alla consegna si trova nel contenitore per la polpa di frutta e i resti di verdura)
- ⓯ Separatore di schiuma

## Dati tecnici


Tensione nominale	220 - 240 V ~ (corrente alternata) 50/60 Hz
Tensione nominale	450 W
Ciclo di funzionamento breve	30 minuti
Classe di protezione	II / □ (isolamento doppio)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti per alimenti.

### Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

## Indicazioni di sicurezza

### **PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ La tensione della sorgente di alimentazione deve coincidere con i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio.
  - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
  - ▶ Gli apparecchi non perfettamente funzionanti o danneggiati devono essere immediatamente esaminati e riparati dal centro di assistenza.
  - ▶ Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati. Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
-  Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi!

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve venire utilizzato da bambini.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Qualora il filtro rotante fosse danneggiato, è vietato continuare a utilizzare l'apparecchio!

**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Il coltello è molto affilato. Maneggiarlo con cautela.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni al filtro rotante.
- ▶ Per evitare ferimenti, assicurarsi che tutti gli elementi siano stati correttamente posizionati.



- Lavorando con l'apparecchio non infilare mai le mani o altri oggetti nell'apertura di introduzione. Ciò può causare gravi lesioni o danni all'apparecchio. Se risultasse impossibile rimuovere i pezzi di frutta tramite il pressino, staccare la presa di corrente e aprire l'apparecchio.
- ▶ Rendere la presa di corrente facilmente accessibile in caso di pericolo e collocare il cavo di rete in modo che non costituisca un elemento di intralcio.
  - ▶ Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. L'apparecchio dev'essere smontato solo dopo il completo arresto del motore.
  - ▶ Non toccare gli elementi in movimento.
  - ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
  - ▶ Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.
  - ▶ Non continuare a utilizzare l'apparecchio in presenza di danni al filtro, al cavo o alla spina di rete.
  - ▶ In caso di malfunzionamenti o in presenza di altri danni oppure a seguito di caduta dell'apparecchio stesso.
  - ▶ L'impiego di accessori non consigliati né venduti dal produttore dell'apparecchio può dare luogo a incendio, cortocircuito o lesioni.

## **⚠ Per un utilizzo sicuro:**

- ▶ In caso di pericolo staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Prestare sempre la massima attenzione! Riflettere sempre su ciò che si sta facendo e agire in modo razionale. Non utilizzare mai l'apparecchio senza la massima concentrazione o in caso di malessere fisico.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia stato montato correttamente e completamente prima di metterlo in funzione. L'apparecchio può essere messo in funzione solo dopo il fissaggio delle apposite graffe. Se le graffe si staccano durante il funzionamento l'apparecchio si ferma automaticamente.
- ▶ Dopo ogni impiego della centrifuga, assicurarsi che l'interruttore On/Off sia in posizione "Off" ("0"). Prima di smontare l'apparecchio, assicurarsi che il motore sia completamente fermo.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

## Montaggio e uso dell'apparecchio

- Pulire l'apparecchio prima del primo impiego, così come descritto al capitolo "Pulizia e cura".
- Scegliere un luogo adatto per la collocazione della centrifuga. Per un impiego ottimale, consigliamo di collocare l'apparecchio in modo tale che il cavo di rete **8** sia rivolto sul retro in direzione della spina. Tutti gli elementi possono essere azionati direttamente e semplicemente:
  - sul davanti si trova l'interruttore ON/OFF **9**,
  - a sinistra il contenitore per la polpa di frutta e i resti di verdura **11**,
  - a destra lo sbocco per la fuoriuscita del succo **6**.

### **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- Prima di montare l'apparecchio, assicurarsi che esso sia spento e che la spina **8** sia staccata.

- 1) Collocare il contenitore di raccolta del succo **5** sulla base dell'apparecchio **7**, in modo che i tre perni e lo sbocco per la fuoriuscita del succo **6** si inseriscano negli appositi intagli.
- 2) Collocare il filtro **12** sull'albero motore **13** e premerlo verso il basso, fino a percepirne l'inserimento. Controllare che esso sia stato saldamente inserito prima di continuare il montaggio.
- 3) Spingere il contenitore per la polpa di frutta e i resti di verdura **11** dal basso sotto il punto di espulsione (vedere pagina ripiegabile).
- 4) Collocare il coperchio dell'alloggiamento **3** sul contenitore di raccolta del succo **5** in modo che la bocchetta d'inserimento **2** si trovi al di sopra dei coltelli del filtro **12**.
- 5) Controllare che il coperchio dell'alloggiamento **3** poggi saldamente nell'intaglio del contenitore di raccolta del succo **5**. Sollevare le graffe **4** e agganciarle nei rilievi del coperchio dell'alloggiamento **3**.
- 6) Premere la parte inferiore delle graffe **4** contro l'apparecchio fino all'inserimento.
- 7) Infilare il separatore di schiuma **16** nel contenitore di raccolta del succo separato **15** e mettere il coperchio. Collocare il contenitore di raccolta del succo separato **15** accanto all'apparecchio in modo tale che lo sbocco per la fuoriuscita del succo **6** sporga nel contenitore di raccolta del succo separato **15**.
- 8) Inserire la spina elettrica **8** nella presa di corrente.

## Preparazione della frutta/verdura

- **Importante:** Utilizzare solo frutta ben matura, altrimenti il filtro 12 potrebbe bloccarsi. Ciò richiederebbe una ripetuta pulizia del filtro 12.
- Lavare o sbucciare la frutta o la verdura che si desidera utilizzare.
- È necessario rimuovere sempre i grossi noccioli o semi dei frutti prima di introdurli nell'apparecchio.
- La frutta come mele, pere, ecc., può essere lavorata senza eliminare i semi o il loro ricettacolo. Eliminare gli altri noccioli (pesche, prugne, ecc.), i semi voluminosi (meloni, ecc.) e i gambi, per evitare danneggiamenti all'apparecchio.
- Sbucciare sempre prima la frutta/verdura con buccia spessa (ad es. agrumi, meloni, kiwi, rape).
- Eliminare i grappi dai grappoli d'uva.
- Tagliare la frutta o la verdura a pezzi di dimensioni tali da passare nella bocchetta d'inserimento 2.
- La curcuma deve essere solo lavata, non sbucciata.
- Rimuovere eventuali legnosità dallo zenzero, lavarlo e tagliarlo in piccoli pezzi. Non occorre sbucciare lo zenzero per centrifugarlo.
- Tagliare il fondo del sedano a costa e rimuovere le foglie appassite. Introdurre il sedano a costa nella bocchetta di riempimento 2 badando sempre a infilare per prima l'estremità inferiore larga.
- Lavare le insalate da orto, come per es. lattuga o lattuga romana/lattuga da taglio e piegare le singole foglie in modo tale che si creino piccoli "pacchetti". Per effetto della maggiore pressione che in tal modo si genera, si riesce a ottenere più sugo.

### AVVERTENZA

- L'uvetta non è adatta alla centrifuga perché non contiene succo a sufficienza. Il rabarbaro o altra verdura/frutta fibrosa non sono andati alla centrifuga poiché le fibre otturerebbero la centrifuga.

## Centrifuga

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Non infilare mai le mani od oggetti nella bocchetta di inserimento **2** mentre l'apparecchio è in funzione. Ciò potrebbe provocare gravi lesioni e/o danni alla centrifuga.

### **ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non utilizzare la centrifuga ininterrottamente per più di 30 minuti (tempo di funzionamento breve). Dopo 30 minuti di funzionamento continuato, fare raffreddare la centrifuga. In caso contrario, possono verificarsi danni all'apparecchio.

- 1) Accendere l'apparecchio dall'interruttore ON/OFF **9**.  
Per la frutta/verdura che contiene molto liquido utilizzare il **livello di velocità 1**.  
Per la frutta/verdura più asciutta selezionare il **livello di velocità 2**.  
Ci si può orientare in base alla seguente tabella, si prega però di tenere presente che, a seconda del grado di maturità della frutta/verdura, il livello di velocità può variare.



Frutti/ortaggi	Livello di velocità
Pomodori	1
Melone	1
Anguria	1
Pesche (senza nocciolo)	1
Kiwi (sbucciati)	1
Pere (senza torsolo)	1
Albicocche (senza nocciolo)	1
Cetrioli (sbucciati)	1
Insalata da orto	1
Ananas (sbucciato)	2
Arance (sbucciate)	2
Carote	2
Mele	2
Broccoli	2
Finocchio	2
Sedano a costa	2
Zenzero	2
Curcuma	2
Limone	2
Mango	2

- 2) Tenere il pressino **1** in una mano e con l'altra introdurre i pezzi di frutta o verdura nella bocchetta d'inserimento **2**. Utilizzare sempre il pressino **1** per spingere con cautela la frutta/verdura nella bocchetta d'inserimento **2**. Durante la lavorazione della frutta/verdura, continuare a inserire altri pezzi. Non è necessario spegnere l'apparecchio.

#### AVVERTENZA

- Introdurre le carote una alla volta nella bocchetta d'inserimento **2**: il lato verde delle carote deve essere rivolto verso il basso e la punta della radice verso l'alto.

**AVVERTENZA**

- ▶ Per evitare che la frutta/verdura si incastri nella bocchetta d'inserimento **2**, riempire la bocchetta solo ad apparecchio acceso. Se i pezzi di frutta si sono incastrati nella bocchetta d'inserimento **2** e non si riesce a rimuoverli col pressino **1**, procedere come segue per evitare danni all'apparecchio:
    - spegnere immediatamente l'apparecchio e staccare la spina **8**.
    - rimuovere le graffe **4** e prelevare il coperchio dell'alloggiamento **3**.
    - rimuovere i pezzi di frutta incastrati.
    - ricomporre l'apparecchio e continuare il procedimento di centrifugazione.
- 3) Spegnere sempre l'apparecchio non appena è stata completata la lavorazione di tutta la frutta/verdura.

**ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

- ▶ Pulire regolarmente e dopo ogni utilizzo lo sbocco per la fuoriuscita del succo **6** e il contenitore del succo **5** per evitare l'intasamento dello sbocco **6** e/o il danneggiamento dell'apparecchio.

## Svuotamento del contenitore della polpa e del filtro

- È possibile eseguire la centrifugazione continuata fino al riempimento del contenitore della polpa di frutta e dei resti di verdura **1**.

**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Estrarre sempre la spina **8** dalla presa all'atto dello svuotamento del filtro **12**. In tal modo si evita l'azionamento involontario del motore.

Se il succo diviene improvvisamente molto denso o se si percepisce il rallentamento del numero di giri del motore, significa che è necessario svuotare il filtro **12**. Dopo aver rimosso la polpa, rimontare l'apparecchio.

## Smontaggio della centrifuga

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

- 1) Staccare la spina **8**.
- 2) Aprire le graffe **4**.
- 3) Rimuovere il coperchio dell'alloggiamento **3** con il pressino **1**.
- 4) Rimuovere con cautela il coperchio **5**. In tal modo il filtro **12** si sgancia dall'albero motore **13**. Ora è possibile rimuovere il filtro **12** dal contenitore del succo **5**.

## Pulizia e manutenzione

### PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Staccare sempre la spina dalla presa **8** prima di pulire l'apparecchio.



Non immergere mai il motore/la base dell'apparecchio **7** in acqua o altri liquidi, per evitare il rischio di scossa elettrica.

### AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Staccare sempre la spina **8** prima di applicare o rimuovere accessori.


### ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Tutti gli elementi e gli accessori dell'apparecchio devono essere puliti regolarmente e dopo ogni uso per rimuovere i resti di frutta e verdura, al fine di evitare l'ostruzione dello sbocco di fuoriuscita del succo **6** e/o il danneggiamento dell'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi per la pulizia della centrifuga. L'apparecchio e i relativi componenti non devono essere puliti in acqua bollente.




### AVVERTENZA

- ▶ Rimuovere immediatamente lo sporco o il succo in fuoriuscita, poiché con il passare del tempo risulta più difficile eliminare le macchie di frutta.
- Spegnerne l'apparecchio dall'interruttore ON/OFF **9**.
- Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio e il cavo di rete **8** solo con un panno leggermente inumidito.
- Pulire il pressino **1**, il contenitore di raccolta del succo **5**, il contenitore separato per la raccolta del succo **15**, il separatore di schiuma **16**, il coperchio dell'alloggiamento **3** e il contenitore per la polpa di frutta e i resti di verdura **11** in acqua saponata calda e sciacquarli accuratamente.


## AVVERTENZA

- ▶  Il pressino **1**, il contenitore di raccolta del succo **5**, il coperchio dell'alloggiamento **3**, il contenitore separato per la raccolta del succo **15**, il separatore di schiuma **16** e il contenitore per la polpa di frutta e i resti di verdura **11** si possono lavare in lavastoviglie.
- ▶ Utilizzare se possibile il cestello superiore della lavastoviglie badando che questi componenti non si incastrino.

Per la pulizia del filtro **12** utilizzare l'acclusa spazzola di nylon **14**:

- Ruotare il coperchio del pressino **1** fino a quando la freccia non punta verso il lucchetto aperto  che si trova sul manico del pressino. Ora è possibile rimuovere il coperchio. All'interno del pressino **1** si trova la spazzola di nylon **14**. Per richiudere il coperchio, ricollocarlo in modo tale che la freccia indichi il lucchetto aperto . Quindi ruotare fino a quando la freccia punterà verso il lucchetto chiuso . Il coperchio è stato quindi saldamente avvitato.
- Collocare il filtro **12** (con il lato inferiore rivolto verso l'alto) sotto l'acqua corrente e pulirlo con la spazzola di nylon **14**.

## AVVERTENZA

- ▶  Il filtro **12** è idoneo al lavaggio in lavastoviglie e può pertanto essere lavato in lavastoviglie. Ciononostante si prega di rimuovere prima dal filtro **12** eventuali resti di polpa con la spazzola di nylon **14**. Altrimenti potrebbe darsi che il setaccio a maglia fine del filtro **12** non si pulisca.
- ▶ Se possibile, utilizzare il cestello superiore della lavatrice e assicurarsi che il filtro **12** non resti incastrato.

### Scolorimenti:

- alcuni tipi di frutta e verdura possono scolorire o colorare permanentemente parti della centrifuga. Si tratta di un evento innocuo che non limita le funzionalità dell'apparecchio.

## Conservazione

Se non si desidera utilizzare la centrifuga per un periodo di tempo prolungato, avvolgere il cavo all'apposito avvolgicavo **10** che si trova sul lato inferiore della centrifuga.

## Eliminazione di guasti

Guasto	Possibili cause	Possibili soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete <b>8</b> non è collegata.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
	L'apparecchio non è acceso.	Accendere l'apparecchio dall'interruttore ON/OFF <b>9</b> .
	Le graffe <b>4</b> non sono state bloccate.	Bloccare le graffe <b>4</b> .
Il motore si ferma durante la centrifugazione o gira con estrema lentezza o irregolarità.	Il filtro <b>12</b> è otturato.	Spegnere subito la centrifuga e sfilare la spina <b>8</b> . Eliminare l'otturazione (vedi capitolo "Centrifuga").
I resti di frutta e verdura sono troppo umidi e si ottiene troppo poco succo.	Si sta lavorando troppo velocemente.	Lavorare più lentamente.
	Il filtro <b>12</b> è otturato.	Pulire il filtro <b>12</b> (v. capitolo "Pulizia e cura").
Il succo fuoriesce fra il margine del coperchio dell'alloggiamento <b>3</b> e del contenitore del succo <b>5</b> .	Si sta lavorando troppo velocemente.	Lavorare più lentamente.
	Il filtro <b>12</b> o il contenitore del succo <b>5</b> è otturato.	Pulire il filtro <b>12</b> e il contenitore del succo <b>5</b> (v. capitolo "Pulizia e cura").
	Il livello di velocità impostato è troppo alto.	Con l'interruttore ON/OFF <b>9</b> impostare il livello di velocità 1.
Il succo schizza fuori dallo sbocco per la fuoriuscita del succo <b>6</b> .	Si sta lavorando troppo velocemente.	Lavorare più lentamente. Nell'aggiungere alimenti non premere troppo fortemente sul pressino <b>1</b> .
	Il livello di velocità impostato è troppo alto.	Con l'interruttore ON/OFF <b>9</b> impostare il livello di velocità 1.
Durante il funzionamento fuoriesce succo dalla base dell'apparecchio <b>7</b> .	Il filtro <b>12</b> o lo sbocco per la fuoriuscita del succo <b>6</b> è otturato.	Pulire il filtro <b>12</b> e lo sbocco per la fuoriuscita del succo <b>6</b> (v. capitolo "Pulizia e cura").
	Il livello di velocità impostato è troppo alto.	Con l'interruttore ON/OFF <b>9</b> impostare il livello di velocità 1.

## Smaltimento

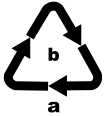


**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU.**

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



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



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

1-7: materie plastiche,

20-22: carta e cartone,

80-98: materiali compositi.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono venire smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

### Condizioni di garanzia

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

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

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

### Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 123456 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

### IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

### CH Assistenza Svizzera

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

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 332479\_1910

## Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



## Ricette

### Shot di zenzero

circa 8 shot

#### CHE COS'È UNO SHOT DI ZENZERO?

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

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

#### Ingredienti

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

#### Preparazione

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

#### AVVERTENZA

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

## **Frullato di carote e frutta**

2 - 3 persone

### **Ingredienti**

- 3 mele
- 5 carote
- 3 arance

### **Preparazione**

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

## **Bevanda arancione allo zenzero e al limone**

2 - 3 persone

### **Ingredienti**

- 4 mele
- 5 carote
- 1 limone
- 1 pezzo di zenzero (circa 3 cm)

### **Preparazione**

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

## Bevanda green-power

2 persone

### Ingredienti

- 6 kiwi
- 2 piccole lattughe
- 4 mele

### Preparazione

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

## Succo di sedano e carote con curcuma e arancia

2 - 3 persone

### Ingredienti

- 7 carote
- 1 mela
- 9 coste di sedano
- 3 arance
- 1 limone
- 20 g di curcuma fresca
- Un pizzico di pepe

### Preparazione

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

## **Bibita estiva**

2 persone

### **Ingredienti**

- 1 grosso pezzo di anguria
- 1 limone
- 4 mele dolciastre (ad es. qualità "Jonagold" o "Jonathan")

### **Preparazione**

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

## **Bibita alla mela-pera-fragola**

2 persone

### **Ingredienti**

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

### **Preparazione**

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

## **Bibita al melone**

2 persone

### **Ingredienti**

- ca. 1/3 di melone giallo
- 1 mango
- 1 mela dolciastra (ad es. qualità "Jonagold" o "Jonathan")
- 1 mela verde (ad es. qualità "Granny Smith")

### **Preparazione**

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

## Bibita alla frutta dolce

2 persone

### Ingredienti

- ½ melone giallo
- 4 pesche
- 200 g di uva senza semi
- 6 mango

### Preparazione

- 1) Preparare il melone, le pesche, l'uva e i mango seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
- 2) Centrifugare la frutta, in successione.
- 3) Mescolare i succhi e servire subito la bibita leggermente refrigerata.

## Bibita all'ananas-mango

2 persone

### Ingredienti

- ½ ananas
- ½ mango
- 1 mela
- 1 arancia
- 2 cucchiaini di olio di germe di grano

### Preparazione

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

### AVVERTENZA

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

01 / 2020 · Ident.-No.: SFE450C3-012020-1

---

IAN 332479\_1910

