

W



Ⓓ **Entsafter KH 450**

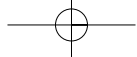
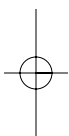
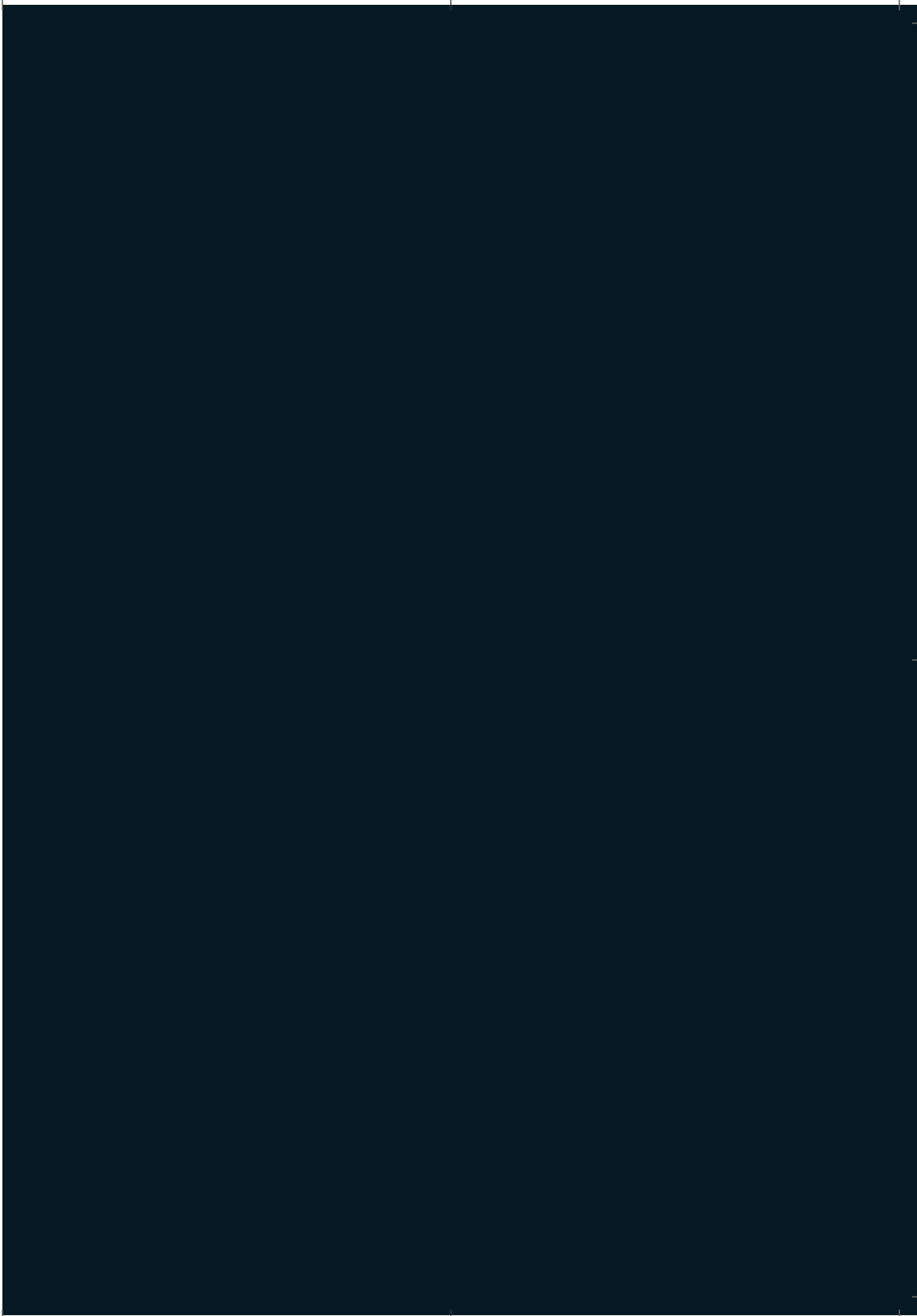
Bedienungsanleitung

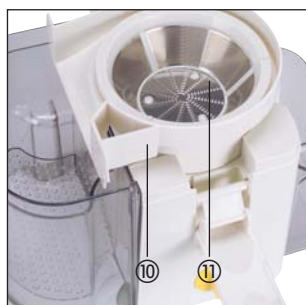
Ⓕ **Centrifugeuse KH 450**

Notice d'utilisation

Ⓖ **Sapper KH 450**

Bedieningshandleiding





Entsafter KH 450	Seite
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Technische Daten	4
Bedienelemente	4
Wichtige Sicherheitshinweise	4
Gerät zusammen bauen und bedienen	6
Vorbereitung der Früchte/Gemüse	7
Entsaften	7
Entleerung des Fruchtfleisch-behälters und des Filters	8
Reinigung und Pflege	9
Entsorgen	9
Garantie & Service	9

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KH 450

Entsafter KH 450

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Entsaften von gut gereiften und geschälten Früchten und Gemüse geeignet. Kerne, große Körner und Stiele müssen vor dem Einfüllen in das Gerät entfernt werden. Korinthen und Rhabarber eignen sich nicht für Fruchtsaftherstellung. 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. Nicht für gewerblichen Einsatz.

Technische Daten

Netzspannung:	230 V ~ 50Hz
Nennleistung:	450 W
KB-Zeit:	30 Minuten

Bedienelemente

- ① Einfüllhilfe
- ② Einfüllstutzen
- ③ Verschlussdeckel
- ④ Gehäusedeckel
- ⑤ Klammer
- ⑥ EIN-/AUS-Schalter
(2 Geschwindigkeiten)
- ⑦ schwenkbarer Fruchtsaftbehälter
- ⑧ Behälter (für Fruchtfleisch und Trester)
- ⑨ separater Saftbehälter mit ml-Skala und Schaumtrenner
- ⑩ abnehmbare Fruchtfleischschale
- ⑪ Filter / Sieb
- ⑫ Antriebswelle

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Die folgenden Sicherheitshinweise müssen beim Einsatz von elektrischen Geräten in jedem Fall berücksichtigt werden:

Die Hinweise helfen Ihnen, schwere Verletzungen sowie Schäden zu vermeiden und bessere Arbeitsergebnisse zu erzielen.

Bitte lesen Sie die folgenden Informationen für Sicherheit und sachgemäßen Gebrauch aufmerksam durch. Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut. Bewahren Sie diese Hinweise sorgfältig auf und geben Sie sie ggf. an Dritte weiter.

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Mit 230 V gekennzeichnete Geräte können auch mit 220 V betrieben werden.
- Das Gerät nicht mit beschädigter Anschlussleitung oder Netzstecker betreiben. Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. 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 Gerätekabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.

Um Brandgefahr und Verletzungen zu vermeiden:

- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- **Vorsicht!** Halten Sie Kinder von Anschlussleitung und Gerät fern. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren von Elektrogeräten.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und das Kabel nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Um Verletzungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass Filter/Sieb sowie die Fruchtfleischschale korrekt eingesetzt worden sind.

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes, dass der Deckel ordnungsgemäß mit den Klammern geschlossen worden ist. Die Klammern dürfen nicht gelöst werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie mit dem Gerät arbeiten, stecken Sie niemals Ihre Hände oder andere Gegenstände in die Einfüllöffnung. Dies kann zu schweren Verletzungen oder Beschädigungen der Saftpresse führen. Benutzen Sie die mitgelieferte Einfüllhilfe, um eventuell festsitzende Fruchtstücke aus dem Gerät zu entfernen. Wenn Fruchtstücke nicht mittels der Einfüllhilfe entfernt werden können, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und öffnen Sie das Gerät.
- **Verletzungsgefahr!** Das Schneidwerk ist sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
- Berühren Sie keine rotierenden Teile.
- Nach Gebrauch stellen Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Das Gerät darf erst auseinander genommen werden, wenn der Motor vollständig stillsteht.
- Benutzen Sie das Gerät niemals:
- wenn Filter/Sieb, das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt ist,
- im Falle von Fehlfunktionen, oder wenn es in anderer Weise beschädigt wurde oder herunter gefallen ist. Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur an die Service-Stelle.

KH 450

- 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.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zweckentfremdet.
- 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 darf erst betrieben werden, nachdem Filter/Sieb, Fruchtsaft- oder Fruchtfleischbehälter ordnungsgemäß eingesetzt und Klammern, sowie Deckel geschlossen worden sind.
- Stellen Sie nach jedem Gebrauch der Saftpresse sicher, dass sich der Ein-/ Ausschalter in Aus-Stellung ("0") befindet. Der Motor muss vollständig stillstehen, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen dürfen.
- Ziehen Sie den Netzstecker sowie die Zuleitung vom Gerät, wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Sie Teile entfernen und vor dem Reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Gerät zusammenbauen und bedienen

- Wählen Sie für Ihren Entsafter einen geeigneten Standort. Für eine optimale Handhabung empfehlen wir, das Gerät so aufzustellen, dass das Kabel aus dem Kabelschacht nach hinten zur Steckdose verläuft.
Alle Elemente lassen sich nun direkt und einfach bedienen:
 - vorne der EIN-/AUS-Schalter ⑥,
 - links der schwenkbare Behälter ⑦ mit dem integrierten Behälter ⑧ z.B. für Fruchtfleisch
 - und an der rechten Seite der Fruchtsaft-auslauf für den mitgelieferten separaten Behälter ⑨ oder ein Glas.

⚠ Achtung: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.

1. Setzen Sie die Öffnung der Fruchtfleischschale ⑩ auf die Antriebswelle ⑫. Positionieren Sie die Schale so, dass sie fest in der Aussparung am Gerätesockel sitzt.
2. Filter/Sieb ⑪ auf die Antriebswelle ⑫ setzen. Achten Sie auf festen Sitz, bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren.
3. Setzen Sie den Gehäusedeckel ④ auf die Fruchtfleischschale ⑩, so dass der Boden des Einfüllschachtes im Innern des Filters/ Siebes ⑪ sitzt.
4. Achten Sie darauf, dass der Deckel fest in der Aussparung der Fruchtfleischschale sitzt. Heben Sie die Klammern ⑤ an und drücken Sie sie in die Einkerbungen des Deckels.

5. Drücken Sie den unteren Teil der Klammern gegen das Gerät, bis sie einrasten.
 6. Hängen Sie den schwenkbaren Fruchtsaftbehälter ⑦ ein – zuerst in das obere Scharnier, dann hat die untere Vorrichtung genug Spiel, um mit leichtem Druck einzurasten.
 7. Setzen Sie den Behälter ⑧ ein, damit dort z.B. das Fruchtfleisch aufgefangen werden kann. Verschieben Sie Fruchtsaftbehälter ⑦ und stellen Sie sicher, dass er einrastet.
 8. Stellen Sie den separaten Fruchtsaftbehälter ⑨ oder ein Glas unter den Fruchtsaftauslauf. Der Fruchtsaftbehälter ⑨ ist mit einem Schaumtrenner ausgerüstet, um klaren und schaumfreien Fruchtsaft zu erhalten.
 9. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 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 passen.
- ⓘ **Hinweis:** Korinthen und Rhabarber eignen sich nicht für Fruchtsaftherstellung.

Entsaften

Vorbereitung der Früchte/Gemüse

1. Halten Sie die Einfüllhilfe ① in einer Hand und geben Sie die Obst- oder Gemüsestücke mit der anderen Hand in die Einfüllöffnung. Benutzen Sie bitte immer die Einfüllhilfe ①, um das Obst/ Gemüse vorsichtig in die Öffnung hineinzudrücken (siehe auch Abb. Ⓐ und Ⓑ). Während das Obst oder Gemüse verarbeitet wird, füllen Sie weitere Stücke nach. Schalten Sie das Gerät dabei nicht aus.
- **Wichtig:** Verwenden Sie nur gut gereifte Früchte, da der Filter sich sonst zusetzen kann. Dieses würde wiederholtes Reinigen des Filters 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 Kerne (Pflaumen etc.), alle großen Körner (Melonen etc.) und Stiele entfernen, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ⓘ **Tipp:** Der Verschlussdeckel ③ ist so konzipiert, dass er gleichzeitig als praktische Ablageschale genutzt werden kann. Stecken Sie dafür den Verschlussdeckel entsprechend verkehrt herum auf den Einfüllstützen ② (siehe auch Abb. Ⓒ).
- ⚠ **Achtung:** Stecken Sie niemals Ihre Hände oder Gegenstände in die Einfüllöffnung, während das Gerät in Betrieb ist. Dieses könnte zu schweren Körperverletzungen und/oder Beschädigungen der Saftpresse führen.

KH 450

- i Hinweis:** Um zu vermeiden, dass sich Obst in der Einfüllöffnung festsetzt, füllen Sie es nur bei eingeschaltetem Gerät ein. Wenn Sie größere Mengen zu verarbeiten haben, füllen Sie den ausgepressten Saft in ein größeres Gefäß um, wenn der Saftbehälter zu voll ist. Wenn sich Fruchtstücke in der Einfüllöffnung festgesetzt haben und nicht umgehend mit der Einfüllhilfe 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 heraus.
 - Lösen Sie die Klammern ⑤ und nehmen Sie die Fruchtfleischschale ⑩ heraus.
 - Entfernen Sie die festgesetzten Fruchtstücke.
 - Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Auspressen des Saftes fort.
2. Schalten Sie das Gerät immer sofort wieder aus, sobald das gesamte Obst verarbeitet worden ist.
 3. Für einige Fruchtsorten, die viel Flüssigkeit enthalten, wie Tomaten, Trauben oder Melonen, stellen Sie den EIN-/AUS-Schalter ⑥ auf Geschwindigkeitsstufe 1, für trockenere Früchte (z.B. Karotten, Erbsen und Äpfel), ist Geschwindigkeitsstufe 2 zu verwenden.

Entleerung des Fruchtfleischbehälters und des Filters

Sie können kontinuierlich Saft auspressen, bis der Fruchtfleischbehälter ⑧ gefüllt ist.

1. Verarbeitung von Obst oder Gemüse, das einen hohen Flüssigkeitsgehalt besitzt (z.B. Tomaten, Trauben, Melonen): Verarbeiten Sie nicht mehr als 3 kg Obst oder Gemüse, bevor sie den Fruchtfleischbehälter entleeren.
2. Verarbeitung von Obst und Gemüse mit geringem Flüssigkeitsgehalt, (z.B. Karotten, Äpfel): Leeren Sie den Fruchtfleischbehälter ⑧, sobald er voll ist.

Wenn der Fruchtsaft plötzlich viel dicker wird, oder wenn Sie hören können, dass sich die Motordrehzahl verlangsamt, muss der Filter ⑪ geleert werden. Nachdem Sie das Fruchtfleisch herausgenommen haben, setzen Sie das Gerät wieder zusammen.

⚠ Achtung: Vergewissern Sie sich, den Netzstecker gezogen zu haben, wenn die Saftpresse nicht in Betrieb ist.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Zubehörteile aufgesetzt oder abgenommen werden, und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Verschmutzungen oder überlaufender Fruchtsaft sind umgehend zu beseitigen, da sich Obstflecken später nur schwierig entfernen lassen.
- Reinigen Sie den Gerätesockel und das Stromkabel mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch. Einfüllhilfe, Fruchtfleischbehälter, Reibe/ Filter und Fruchtsaftbehälter sind in warmem Seifenwasser zu reinigen und sorgfältig abzuspülen.
- Um Fruchtreste vom Filter zu entfernen, halten Sie den Filter (mit der Unterseite nach oben) unter laufendes Wasser und reinigen Sie ihn mit einer weichen Nylonbürste.

⚠ Achtung: Tauchen Sie den Motor niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit, um elektrische Stromschläge zu vermeiden.

ⓘ Hinweis: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um die Saftpresse zu säubern. Das Gerät und dessen Bestandteile dürfen nicht in der Spülmaschine oder in kochendem Wasser gereinigt werden.

Verfärbungen:

- Einige Früchte oder Gemüse können die weißen Teile des Entsafters verfärben. Um diese Flecken zu entfernen, lassen Sie die verschmutzten Teile in einer Lösung mit 1 Tasse Haushaltsbleichmittel und 1 Tasse Wasser einweichen. Reinigen Sie die Teile anschließend mit Spülmittel und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.

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.

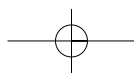
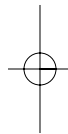
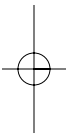
Garantie & Service

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte dem Beiblatt Garantie.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum

www.kompernass.com

KH 450



Centrifugeuse KH 450

Utilisation conforme	12
Caractéristiques	12
Elements de commande	12
Consignes de sécurité importantes	12
Assemblage et utilisation de l'appareil	14
Preparation des fruits / legumes	15
Preparation du jus	15
Vidage du reservoir de pulpe et du filtre	16
Nettoyage	16
Elimination	17
Garantie et réparations	17

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

KH 450

Centrifugeuse KH 450

Utilisation conforme

L'appareil est conçu pour presser le jus de fruits et de légumes mûrs et épluchés. Il convient d'enlever les pépins, noyaux et tiges avant d'introduire les aliments dans l'appareil. Les raisins secs et la rhubarbe ne sont pas adaptés pour presser du jus.

Exclusivement utiliser les accessoires d'origine et conformément aux instructions. Toute autre utilisation ou modification est considérée comme non conforme et peut être source de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non-conforme. Ne convient pas pour l'exploitation commerciale.

Caractéristiques

Tension secteur:	230 V ~ 50Hz
Puissance nominale:	450 W
KB-temps:	30 min

Elements de commande

- ① Poussoir
- ② Entonnoir
- ③ Couverture
- ④ Boîtier
- ⑤ Pince (pour le verrouillage et déverrouillage)
- ⑥ Commutateur Marche/Arrêt (2 vitesses)
- ⑦ Réservoir à jus pivotant
- ⑧ Réservoir (par exemple pour la pulpe)
- ⑨ Réservoir à jus séparé avec graduation en ml
- ⑩ Bol amovible
- ⑪ Filtre/tamis
- ⑫ Arbre d'entraînement

⚠ Consignes de sécurité importantes

Les consignes de sécurité suivantes doivent être strictement respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques : Ces instructions ont pour objectif de prévenir de graves blessures ou des dégâts matériels et vous permettent d'améliorer votre rendement.

Veillez lire attentivement les informations ci-dessous relatives à la sécurité et à l'utilisation conforme. Ouvrez la page des illustrations avant de commencer la lecture et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil. Conserver soigneusement ces instructions et ne pas oublier de les remettre aux autres utilisateurs.

Prévention de danger de mort par électrocution :

- La tension de la source de courant doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Les appareils indiqués pour 230 V fonctionnent également avec 220 V.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble secteur ou la fiche secteur ne sont pas en parfait état de fonctionnement. Si un appareil ne fonctionne pas correctement ou est endommagé, il doit être immédiatement inspecté et réparé par notre S.A.V.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie et ne jamais l'utiliser dans un milieu humide. Veiller à ce que le câble secteur ne prenne pas l'eau ou l'humidité durant l'utilisation.

Prévention de risques d'incendies et de blessures:

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- **Attention !** Tenir les enfants à l'écart du câble de raccordement et de l'appareil.
Les enfants sous-estiment souvent les dangers émanant des appareils électriques.
- Assurer la stabilité de l'appareil.
- Veiller à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas d'urgence et que le câble soit posé de manière à éviter de trébucher dessus.
- Pour prévenir toutes blessures, veiller à monter correctement le filtre/tamis ainsi que le bol pour la pulpe de fruit.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que le couvercle est correctement fixé au moyen des agrafes. Les agrafes ne doivent pas se détacher lorsque l'appareil est en marche.

- Lorsque vous utilisez l'appareil, ne jamais introduire les mains ou d'autres objets dans la trémie d'alimentation, ceci peut causer des blessures graves ou endommager le presse jus. Utiliser l'accessoire fourni pour enlever les éventuels morceaux de fruits restants dans l'appareil. Si l'accessoire fourni ne permet pas de retirer les restes de fruits, éteignez l'appareil, débranchez la fiche secteur et ouvrez l'appareil.
- **Risque de blessures!** L'outil de coupe est très acéré. Manipuler avec prudence.
- Ne pas toucher les pièces en mouvement.
- Après l'utilisation, éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur. N'effectuer le démontage que lorsque le moteur est entièrement arrêté.

- Ne jamais utiliser l'appareil :
- si le filtre/tamis, le câble secteur ou la fiche secteur sont endommagés,
- en cas de défaillances ou s'il est autrement endommagé ou est tombé par terre.
- Envoyer l'appareil pour inspection et éventuelle réparation au S.A.V.
L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le constructeur de l'appareil peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.

KH 450

Pour utiliser l'appareil en toute sécurité :

- Immédiatement débrancher la fiche secteur de la prise de courant en cas de danger.
- Prescrire toute utilisation non conforme de l'appareil.
- **Soyez vigilant !** Vous devez être concentré et procéder avec prudence. Ne jamais utiliser l'appareil si vous n'êtes pas concentré ou en cas de malaise.
- Avant de mettre l'appareil en marche, veuillez vérifier s'il est correctement et entièrement assemblé. L'appareil ne doit être mis en marche qu'après le montage correct du filtre/tamis, des récipients pour le jus de fruits et la pulpe et la fermeture du couvercle avec les agrafes.
- Après chaque utilisation du presse jus, vérifier que l'interrupteur marche/arrêt soit sur la position arrêt ("0"). Le moteur doit être entièrement arrêté avant d'effectuer le démontage de l'appareil.
- Débrancher la fiche secteur et l'alimentation de l'appareil lorsque celui-ci est inutilisé, lorsque vous démontez des éléments ou avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.

Assemblage et utilisation de l'appareil

- Choisissez un emplacement adapté pour votre centrifugeuse. Pour une manipulation optimale, nous recommandons de placer l'appareil de telle sorte que le cordon passe du conduit à l'arrière vers la prise.

Tous les éléments peuvent alors être utilisés directement et simplement;

- à l'avant le commutateur MARCHE/ARRET ④,
- à gauche le réservoir pivotant ⑦ avec réservoir intégré ⑧ par exemple pour la pulpe,
- et à droite le bec de déversement du jus pour le réservoir séparé fourni ⑨ ou un verre.

⚠ Attention: Assurez-vous avant de monter l'appareil que l'appareil est bien à l'arrêt et que la prise n'est pas branchée.

1. Placez l'ouverture de la coupe à pulpe de fruit ⑩ sur l'arbre d'entraînement ⑫. Positionnez le bol de telle sorte qu'il soit bien bloqué dans l'évidement sur le socle de l'appareil.
2. Placez le filtre/tamis ⑪ sur l'arbre d'entraînement ⑫. Veillez à ce qu'il soit bien bloqué avant de poursuivre le montage.
3. Placez le couvercle ④ sur le bol ⑩ de telle sorte que le fond de l'entonnoir soit à l'intérieur du filtre/ tamis ⑪.
4. Veillez à ce que le couvercle soit bien bloqué dans l'évidement du bol. Soulevez les pinces ⑤ et pressez-les dans les marques du couvercle.
5. Pressez la partie inférieure des pinces contre l'appareil jusqu'à ce qu'elles s'encliquettent.
6. Accrochez le réservoir à jus pivotant ⑦ – d'abord dans la charnière supérieure, le dispositif inférieur a alors suffisamment de jeu pour s'encliqueter avec une légère pression.

7. Placez le récipient ⑧ de manière à recueillir la pulpe de fruit. Refermez le récipient à pulpe de fruit ⑦ et assurez-vous qu'il s'encliquète correctement.
8. Placez le réservoir à jus séparé ⑨ ou un verre sous le bec de déversement du jus. Le réservoir à jus ⑨ est muni d'un filtre à mousse permettant d'obtenir un jus clair et sans mousse.
9. Branchez la prise dans la prise murale.

Préparation des fruits / légumes

- **Important:** Utilisez uniquement des fruits bien mûrs, le filtre pouvant se boucher dans le cas contraire.
- Ceci occasionnerait un nettoyage répété du filtre. Lavez ou épluchez les fruits ou légumes que vous désirez utiliser.
- Retirer toujours les noyaux ou pépins avant de placer les fruits dans l'appareil.
- Les fruits à petits pépins (par exemple pommes, poires) peuvent être utilisés avec la peau et les pépins.
- Retirer tous les autres noyaux (pêches, prunes etc...) et pépins de taille importante (melon, etc...) et les queues afin d'éviter un endommagement de l'appareil.
- Les fruits à peau épaisse (par exemple agrumes, melons, kiwis, navets) doivent toujours être pelés au préalable.
- Pour les raisins, couper les grosses queues. Coupez les fruits ou légumes en morceaux de taille adaptée à l'entonnoir.

- ❗ **Avis:** Les raisins secs et la rhubarbe ne peuvent être utilisés pour la préparation de jus de fruits.

Préparation du jus

1. Tenez le poussoir ① d'une main et placez de l'autre les morceaux de fruits ou de légumes dans l'entonnoir. Utilisez toujours le poussoir ① pour presser doucement les fruits/légumes dans l'orifice (voir illustration A et B). Pendant que les fruits ou légumes sont pressés, remplissez avec de nouveaux morceaux. Ce faisant, n'éteignez pas l'appareil.

- ❗ **Conseil pratique:** Le couvercle ③ est conçu de telle sorte qu'il puisse être utilisé en même temps comme coupe permettant de déposer les morceaux de fruits. Pour cela, montez le couvercle à l'envers sur entonnoir ② (voir également ill. C).

- ⚠ **Attention:** Ne passez jamais la main ni d'autres objets dans l'orifice de remplissage tant que l'appareil est en service. Ceci pourrait entraîner des blessures graves et/ou un endommagement du presse-fruits.

- ❗ **Avis:** Pour éviter que des morceaux de fruits ne se coincent dans l'entonnoir, ne le remplissez que lorsque l'appareil est en marche. Si vous voulez préparer des quantités relativement importantes, versez le jus pressé dans un récipient plus grand si le réservoir à jus est trop plein.

KH 450

Si des morceaux de fruits se sont coincés dans l'entonnoir et qu'ils ne peuvent être retirés immédiatement à l'aide du poussoir, procédez comme suit pour éviter d'endommager l'appareil:

- Eteignez immédiatement l'appareil et débranchez la prise.
 - Desserrez les pinces ⑤ et retirez le bol ⑩.
 - Retirez les morceaux de fruits coincés.
 - Remontez l'appareil et reprenez le travail.
2. Eteignez immédiatement l'appareil dès que la totalité des fruits a été utilisée.
 3. Pour certains types de fruits très juteux, par exemple les tomates, raisins ou melons, mettez le commutateur MARCHE/ARRET ⑥ sur la vitesse 1, pour les fruits ou légumes plus secs (par exemple carottes, petits pois et pommes) sur la vitesse 2.

Vidage du réservoir de pulpe et du filtre

Vous pouvez presser du jus continuellement jusqu'à ce que le réservoir de pulpe ⑧ soit plein.

1. Pour les fruits et légumes très juteux (par exemple tomates, raisins, melons): ne pressez pas plus de 3 kg de fruits ou légumes avant de vider le réservoir à pulpe.
2. Pour les fruits et légumes moins juteux (par exemple carottes, pommes): videz le réservoir à pulpe ⑧ dès qu'il a l'air plein.

Si le jus s'épaissit brusquement ou si vous entendez que le moteur tourne plus lentement, vider le filtre ⑪. Remontez l'appareil après avoir retiré la pulpe.

⚠ Attention: Assurez-vous d'avoir bien débrancher la prise si le presse-fruits n'est pas en service.

Nettoyage

- Débranchez toujours la prise avant de mettre des accessoires en place ou de les retirer et avant de nettoyer l'appareil.
- Eliminer immédiatement les salissures ou les débordements de jus, les taches de fruits étant difficiles à éliminer par la suite.
- Nettoyez le socle de l'appareil et le cordon à l'aide d'un chiffon légèrement humide seulement. Le poussoir, le réservoir à pulpe, le disque de râpe à fruits /le filtre et le réservoir à jus doivent être nettoyés à l'eau savonneuse chaude et rincés avec soin.
- Pour éliminer les restes de fruits du filtre, tenez-le sous l'eau courante (le côté inférieur vers le haut) et nettoyez-le à l'aide d'une brosse Nylon douce.

⚠ Attention: Ne plongez jamais le moteur dans l'eau ni dans d'autres liquides afin d'éviter tout danger d'électrocution.

- i** **Avis:** N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs pour nettoyer le presse-fruits. Ne pas nettoyer l'appareil ni ses pièces au lave-vaisselle ni à l'eau bouillante.

Colorations:


- Certains fruits peuvent laisser une coloration sur les parties blanches de la centrifugeuse.
Pour éliminer ces taches, faites tremper les pièces colorées dans une solution d'une tasse d'agent blanchissant domestique et une tasse d'eau.
Nettoyez ensuite les pièces avec un produit vaisselle et rincez-les à l'eau claire.

Garantie et réparations

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente de votre pays figurent sur la carte de garantie.

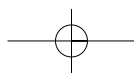
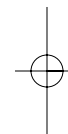
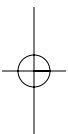
Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

Elimination

-  **L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre service de traitement des déchets.

KH 450



Sapper KH 450

Doelmatig gebruik	20
Technische gegevens	20
Bedieningselementen	20
Belangrijke veiligheidsinstructies	20
Apparaat monteren en bedienen	22
De vruchten / groenten voorbereiden	23
Uitpersen	23
Vruchtvleesreservoir en filter legen	24
Reiniging	24
Afvoer	25
Garantie en service	25

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

KH 450

Sapper KH 450

Doelmatig gebruik

Het apparaat is geschikt voor het persen van goed gerijpte en geschilde vruchten en groenten. Pitten, grote korrels en stelen moeten vóór het vullen van het apparaat worden verwijderd. Krenten en rabarber zijn niet geschikt voor het maken van vruchtensap. Gebruik uitsluitend het toegestane originele toebehoren zoals beschreven. Iedere wijziging of ieder verderstrekkend gebruik is niet doelmatig en houdt een aanzienlijk ongevalrisico in.

Voor schade die resulteert uit ondoelmatig gebruik accepteert de producent geen aansprakelijkheid. Niet bestemd voor commercieel gebruik.

Technische gegevens

Netspanning:	230 V ~ 50Hz
Nominaal vermogen:	450 W
KB-tijd:	30 minuten

Bedieningselementen

- ① Vulstuk
- ② Vulopening
- ③ Deksel
- ④ Apparaatdeksel
- ⑤ Klemmen (voor ver- en ontgrendeling)
- ⑥ AAN-/UIT-schakelaar (2 snelheden)
- ⑦ Draaibaar sapreservoir
- ⑧ Reservoir (bijv. voor vruchtvlees)
- ⑨ Separaat sapreservoir met ml-schaalverdeling
- ⑩ Afneembare vruchtvleesschaal
- ⑪ Filter / zeef
- ⑫ Aandrijfjas

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies

De volgende veiligheidsinstructies moeten bij het gebruik van elektrische apparatuur in ieder geval in acht worden genomen:

De aanwijzingen helpen u, ernstige verwondingen en schade te vermijden en een beter werkresultaat te bereiken.

Lees de volgende informatie voor een veilig en doelmatig gebruik zorgvuldig door. Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat. Bewaar deze aanwijzingen zorgvuldig en geef ze eventueel door aan derden.

Om levensgevaar door elektrische schok te vermijden:

- De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat. Apparaten die met 230V zijn aangeduid, functioneren ook met 220 V.
- Het apparaat mag niet worden bediend met een beschadigde aansluitleiding of netstekker. Laat niet optimaal functionerende of aansluitleidingen of apparaten per omgaande door de klantenservice controleren en repareren.
- Stel het apparaat nooit bloot aan regen en gebruik het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving. Let op dat de apparaatkabel tijdens het bedrijf nooit nat of vochtig wordt.

Om brandgevaar en letsel te vermijden

- Houd altijd toezicht op het apparaat wanneer dit in bedrijf is.
- **Voorzichtig!** Houd kinderen verwijderd van aansluitleidingen en apparaat. Kinderen onderschatten vaak de gevaren van elektrische apparaten.
- Zorg voor een veilige stand van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de netstekker in geval van gevaar snel bereikbaar is en de kabel niet tot een struikelval kan worden.
- Om letsel te voorkomen, dient u erop te letten dat filter/zeef en de schaal voor het vruchtvlees correct zijn gemonteerd.
- Waarborg voor het inschakelen van het apparaat dat het deksel correct is gesloten met de klemmen. De klemmen mogen niet worden losgemaakt wanneer het apparaat in bedrijf is.

- Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulopening wanneer u met het apparaat werkt omdat dit tot ernstig letsel of beschadiging van de sappers kan leiden. Gebruik de bijgeleverde stopper om eventueel vastzittende stukken fruit of groente uit het apparaat te verwijderen. Wanneer de stukken niet met de stopper kunnen worden verwijderd, schakelt u het apparaat uit, trekt de netstekker uit de contactdoos en opent daarna pas het apparaat.

- **Gevaar voor letsel!** Het snijwerk is uiterst scherp. Ga voorzichtig te werk.
- Vermijd het contact met roterende delen.
- Schakel het apparaat na gebruik uit en trek de netstekker uit de contactdoos. Het apparaat mag pas uit elkaar worden genomen wanneer de motor volledig stilstaat.

- Gebruik het apparaat nooit:
- wanneer filter / zeef, de stroomkabel of de netstekker beschadigd zijn,
- in geval van storingen of wanneer het apparaat op andere wijze beschadigd werd of op de grond gevallen is. Breng het apparaat ter controle of voor reparatiewerkzaamheden naar het servicepunt.
- Het gebruik van toebehoren die niet door de producent van het apparaat worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

KH 450

Voor een veilig bedrijf

- Trek in geval van gevaar altijd meteen de netstekker uit de contactdoos.
- Gebruik het apparaat nooit ondoelmatig.
- Wees altijd voorzichtig! Let op wat u doet en ga met overleg te werk. Gebruik het apparaat in géén geval wanneer u ongeconcentreerd bent of zich niet goed voelt.
- Waarborg dat het apparaat correct en volledig gemonteerd is voordat u het in gebruik neemt. Het apparaat mag pas worden gebruikt nadat de filter / zeef, vruchtensap- of vruchtenvleeskom correct is geplaatst en de klemmen evenals het deksel gesloten zijn.
- Waarborg na ieder gebruik van de sappers dat de Aan-/Uitschakelaar op de stand Uit ("0") staat. De motor moet volledig tot stilstand zijn gekomen voordat u het apparaat mag demonten.
- Trek de netstekker en de toevoerleiding uit het apparaat wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, wanneer u onderdelen verwijderd en voordat u het apparaat reinigt.
- Gebruik het apparaat nooit buiten.

Apparaat monteren en bedienen

- Kies een geschikte plaats voor uw sappers. Voor een optimale bediening adviseren wij, het apparaat zodanig te plaatsen dat de kabel vanuit de kabeldoorvoer naar achter in de richting van de contactdoos verloopt.

U kunt alle elementen nu direct en eenvoudig bedienen:

- voor de AAN-/UIT-schakelaar ⑥,
- links het draaibare reservoir ⑦ met de geïntegreerde schaal ⑧ bijv. voor vruchtvlees
- en aan de rechterkant van de sapuitlaat voor het bijgeleverde saperservoir ⑨ of een glas.

⚠ Opgelet: overtuig u ervan dat het apparaat uitgeschakeld en de stroomtoevoer onderbroken is voordat u het apparaat uit elkaar haalt.

1. Plaats de opening van de vruchtvleesschaal ⑩ op de aandrijftras ⑫. Plaats de schaal zodanig dat hij vast in de uitsparing van het apparaat past.
2. Plaats de filter/zeef ⑪ op de aandrijftras ⑫. Let op dat het goed vastzit voordat u het apparaat verder in elkaar zet.
3. Plaats het apparaatdeksel ④ op de vruchtvleesschaal ⑩, zodat de bodem van de vulschacht binnenin de filter / de zeef ⑪ zit.
4. Let op dat het deksel goed vast in de uitsparing van de vruchtvleesschaal zit. Til de klemmen ⑤ op en druk deze in de inkervingen van het deksel.
5. Druk het ondergedeelte van de klemmen tegen het apparaat totdat zij goed inklikken.

6. Hang het draaibare vruchtensapreservoir ⑦ in het apparaat - eerst in het bovenscharnier, zodat de onderste houder voldoende speling heeft om met lichte druk in te klikken.
7. Bevestig het reservoir ⑧, waarin bijvoorbeeld het vruchtvlees kan worden opgevangen. Sluit het sapreservoir ⑦ en vergewis u ervan dat het goed vastklikt.
8. Zet het separate vruchtensapreservoir ⑨ of een glas onder de sapuitlaat. Het sapreservoir ⑨ is uitgerust met een schuimfilter, zodat u schuimvrij vruchtensap krijgt.
9. Steek de stekker in de contactdoos.

De vruchten / groenten voorbereiden

- **Belangrijk:** gebruik alleen goed gereijpte vruchten omdat anders de filter verstopt kan raken. U zou dan herhaalde malen de filter moeten reinigen.
 - Was of schil de vruchten / de groenten die u wilt verwerken.
 - Verwijder altijd grote pitten voordat u de vruchten in het apparaat vult. Pitvruchten (zoals appels en peren) kunnen met schil en klokkenhuis worden verwerkt.
 - Andere pitten (perziken, pruimen, meloenen enz.) en alle steeltjes moeten worden verwijderd om schade aan het apparaat te vermijden.
 - Vruchten met een dikke schil (zoals citrusvruchten, meloenen, kiwi's, bieten) moeten altijd eerst geschild worden.
 - Snijd de hoofdsteel van wijdruiven weg.
- Snijd de vruchten of groenten in zodanige stukken dat zij in de vulopening passen.

i **Opmerking:** krenten en rabarber zijn niet geschikt voor het maken van vruchtensap.

Uitpersen

1. Houd het vulstuk ① in één hand en vul met de andere hand vruchten- of groentestukjes in de vulopening. Gebruik altijd eerst het vulstuk ① om het fruit / de groente voorzichtig in de opening te drukken (zie ook afb. **A** en **B**). Terwijl het fruit / de groente wordt verwerkt, kunt u de volgende stukjes in de opening vullen. Schakel het apparaat daarbij niet uit.

i **Tip:** het deksel ③ is zodanig geconstrueerd dat het tevens kan fungeren als handig "tafeltje". Steek daarvoor het deksel omgekeerd op de vulopening ② (zie ook afb. **C**).

⚠ **Opgelet:** steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulopening zolang het apparaat ingeschakeld is. Hierdoor kan ernstig letsel en / schade aan de sappers ontstaan.

KH 450

i Opmerking: vul alleen fruit/groente bij als het apparaat ingeschakeld is. Zo voorkomt u dat er iets in de vulopening vast gaat zitten. Bij de verwerking van grote hoeveelheden moet u eraan denken, het sap in een grotere kan over te gieten zodra het sapreservoir te vol wordt. U moet het (vrucht vlees-) reservoir ⑧ legen wanneer het tot de helft gevuld is. Wanneer vruchtenstukjes in de vulopening vastzitten en u deze niet zonder meer met het vulstuk kunt verwijderen, adviseren wij u, als volgt te werk te gaan om het apparaat niet te beschadigen:

- Schakel het apparaat uit en trek de netsteker uit de contactdoos.
- Ontgrendel de klemmen ⑤ en neem de vrucht vleesschaal ⑩ uit het apparaat.
- Verwijder de vastzittende vruchten-stukjes.
- Zet het apparaat weer in elkaar en ga verder met het sap persen.

2. Schakel het apparaat altijd meteen uit nadat u al het fruit hebt uitgeperst.
3. Zet de AAN-/UIT-schakelaar ⑥ op stand 1 voor vruchtensoorten die veel sap bevatten zoals tomaten, druiven of meloenen en op 2 voor de drogere vruchten zoals wortelen, erwten en appels.

Vrucht vleesreservoir en filter legen

U kunt continu vruchten persen totdat de vrucht vleesschaal ⑧ vol is.

1. Verwerking van fruit of groente dat/die veel vocht bevat (bijv. tomaten, druiven, meloenen enz.): verwerk niet meer dan 3 kg fruit of groente voordat u het vrucht vleesreservoir leegt.
2. Verwerking van fruit en groente met een lager vochtgehalte (bijv. wortelen, appels): leeg het vrucht vleesreservoir ⑧ zodra dit er vol uitziet.

Wanneer het vruchtensap plotseling veel dikker wordt of u kunt horen dat het motortoerental vermindert, moet de filter ⑪ geleegd worden. Zet het apparaat weer in elkaar nadat u het vrucht vlees verwijderd hebt.

⚠ Opgelet: controleer altijd eerst of u de stroomtoevoer ook werkelijk hebt onderbroken na het uitschakelen van de sappers.

Reiniging

- Onderbreek altijd de stroomtoevoer voordat u hulpstukken aanbrengt of verwijdert en voordat u het apparaat reinigt.
- Verontreinigingen of overstromend vruchtensap moeten onmiddellijk worden verwijderd omdat fruitvlekken naderhand vaak slecht verwijderd kunnen worden.

- Reinig het apparaat en de voedingskabel alleen met een iets vochtige doek. Vulstuk, vruchtvliesreservoir, rasp/filter en vruchtensapreservoir moeten in een warm sopje afgewassen en zorgvuldig afgespoeld worden.
- Om vruchtenresten uit de filter te verwijderen houdt u de filter (met de onderzijde naar boven) onder stromend water en reinigt hem dan met een zachte nylonborstel.

⚠ Opgelet: voorkom elektrische schokken en dompel de motor nooit in water of andere vloeistoffen!

ⓘ Opmerking: gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen om de sappers schoon te maken. Het apparaat en de onderdelen ervan mogen niet in de vaatwasmachine of in kokend water gereinigd worden.

Verkleuringen:

- sommige vruchten of groenten kunnen de witte onderdelen van de sappers verkleuren. U kunt deze vlekken verwijderen door de verkleurde delen in een oplossing van 1 kopje bleekmiddel en 1 kopje water te laten inweken. Was de delen daarna af in een sopje en spoel ze af met schoon water.

Afvoer



Deponeer dit apparaat in geen geval bij het normale huisvuil.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Garantie en service

De garantiebepalingen en het service adres voor uw land vindt u op de garantietaart.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com