



LICUADORA DE EXTRACCIÓN LENTA SSSJBE 300 A1

ES

LICUADORA DE EXTRACCIÓN LENTA

Instrucciones de uso

DE AT CH

SLOW-JUICER

Bedienungsanleitung

PT

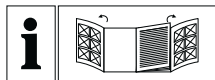
ESPRESSOR SLOW

Manual de instruções

IAN 334389_2001

ES

PT



ES

Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT

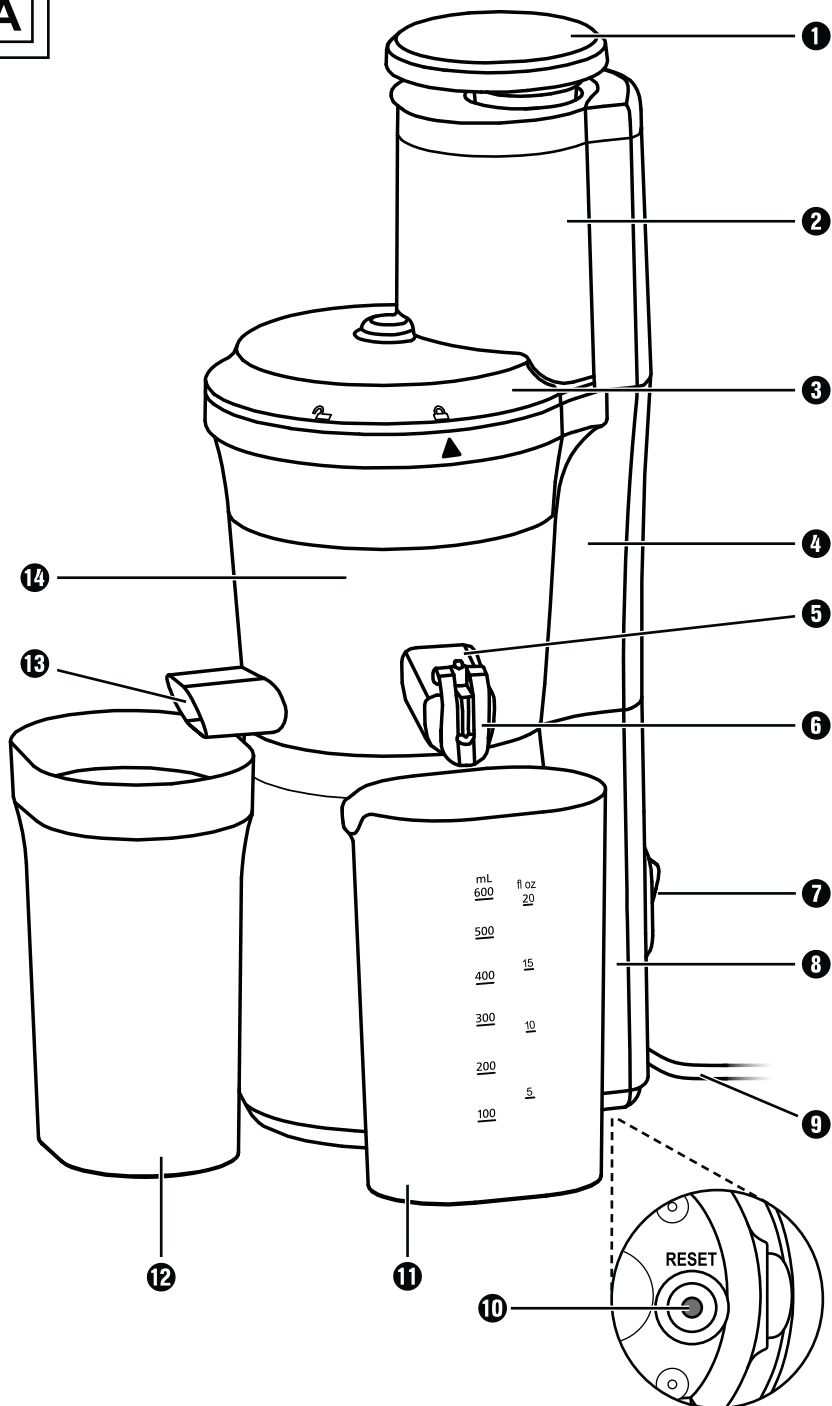
Antes de começar a ler abra as duas páginas com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

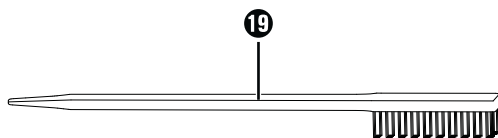
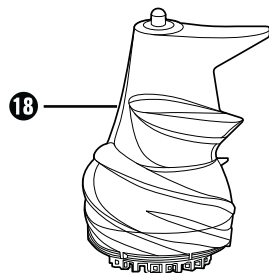
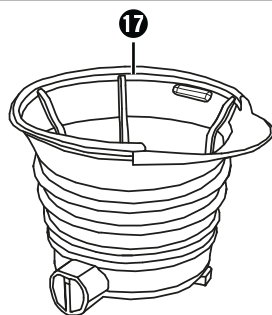
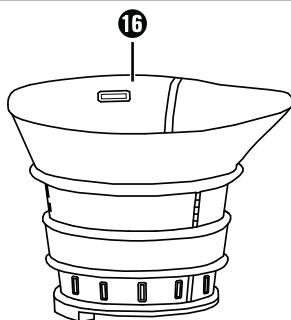
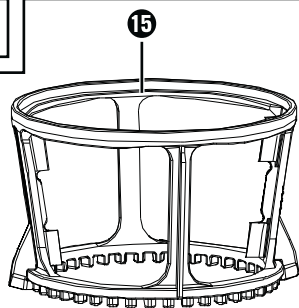
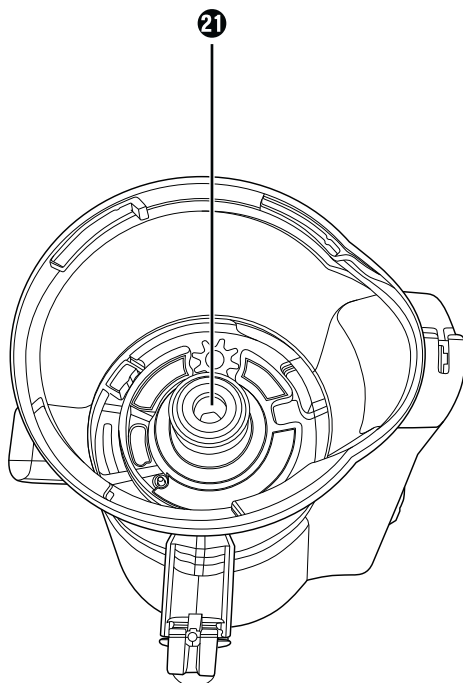
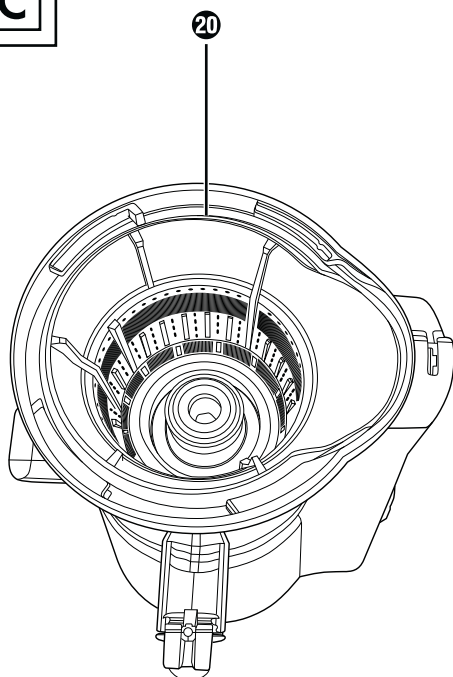
DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	31
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	61

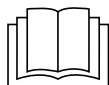
A



B**C**

Índice

Introducción.....	2
Información sobre estas instrucciones de uso	2
Derechos de propiedad industrial	2
Uso previsto	2
Advertencias	3
Seguridad	4
Indicaciones de seguridad básicas	4
Elementos de control	8
Desembalaje y conexión	9
Indicaciones de seguridad	9
Volumen de suministro e inspección de transporte	9
Desembalaje	10
Desecho del embalaje	10
Manejo y funcionamiento	10
Función "reset"/desconexión de seguridad	11
Montaje y manejo del aparato	11
Preparación de los ingredientes	14
Licuada/preparación de sorbetes	15
Desmontaje	18
Limpieza y mantenimiento.....	19
Indicaciones de seguridad	19
Almacenamiento.....	20
Almacenamiento/desecho	20
Almacenamiento	20
Desecho del aparato	20
Anexo.....	21
Características técnicas	21
Garantía de Kompernass Handels GmbH	22
Asistencia técnica	24
Importador	24
Recetas.....	25



Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelo junto al aparato en caso de traspasarlo a terceros.

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

Este aparato está previsto para licuar frutas y verduras maduras y peladas, así como para preparar sorbetes. Utilice el aparato exclusivamente para licuar alimentos. Solo deben utilizarse los accesorios originales de la manera descrita. La utilización del aparato para otros fines se considera contraria al uso previsto y aumenta considerablemente el riesgo de accidentes. El aparato no está previsto para su uso comercial o industrial. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Advertencias

En estas instrucciones de uso, se utilizan las siguientes advertencias:



PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación de peligro inminente.

Si no puede evitarse la situación peligrosa, puede causar la muerte o lesiones graves.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar un peligro de muerte o de lesiones graves.



ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

ATENCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

- La indicación advierte de información adicional que facilita el manejo del aparato.

Seguridad

En este capítulo, obtendrá indicaciones de seguridad importantes para manejar el aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas. Un uso inadecuado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Indicaciones de seguridad básicas

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

- Los niños no deben utilizar el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No utilice un aparato dañado o que se haya caído.
- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas exclusivamente por talleres autorizados o por el servicio de asistencia técnica. En caso de reparaciones indebidas, pueden producirse riesgos para los usuarios. Además, se anulará la garantía.
- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.

- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones! Utilice el aparato exclusivamente conforme a su uso previsto.
- No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una base de enchufe. Procure que la clavija del cable de red sea fácilmente accesible en caso de peligro y que nadie pueda tropezarse con el cable de red.
- Procure que el aparato esté colocado de forma estable.

**¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos.
- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con la humedad durante el funcionamiento.
- ▶ ¡No sumerja nunca la base del aparato en agua u otros líquidos! Podría producirse peligro de muerte por descarga eléctrica si penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.



¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ El cable de red debe asirse siempre por la clavija. No tire del propio cable ni toque nunca el cable de red con las manos mojadas, ya que, de lo contrario, podría provocar un cortocircuito o descarga eléctrica.
- ▶ No coloque el aparato, muebles ni similares sobre el cable de red y procure que no quede atrapado.
- ▶ Queda prohibido abrir la carcasa del aparato, intentar repararlo o realizar modificaciones. Si se abre la carcasa o se realizan modificaciones por cuenta propia, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y se anulará la garantía.
- ▶ Proteja el aparato contra el goteo y las salpicaduras de agua. En consecuencia, no coloque ningún recipiente que contenga líquido (p. ej., un jarrón) encima del aparato o en sus inmediaciones.
- ▶ Desconecte la clavija del cable de red de la base de enchufe en cada interrupción, montaje, desmontaje, en caso de ausencia, al finalizar el uso y antes de cada limpieza.



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Asegúrese de que el aparato se haya montado de forma correcta e íntegra antes de ponerlo en funcionamiento.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Desconecte siempre la clavija del cable de red antes de montar o desmontar los accesorios.
- ▶ Después de cada uso del aparato, asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado se encuentre en la posición "Apagado" ("O"). El motor debe haberse detenido completamente antes de desmontar el aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

Cuando utilice el aparato, no introduzca nunca las manos ni otros objetos en la abertura de alimentación para evitar lesiones graves o daños en el aparato. Si no puede retirar los trozos de fruta con el compactador, apague el aparato, retire la clavija del cable de red y abra el aparato.

- ▶ Antes de poner el aparato en funcionamiento, asegúrese de que la tapa esté bien cerrada.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento el aparato sobre materiales blandos, como, p. ej., suelos de moqueta. ¡El bloqueo de los orificios de ventilación y purga de aire del fondo del aparato causa un peligro de sobrecalentamiento e incendios!
- ▶ No utilice ningún reloj programador externo ni ningún sistema de control remoto para accionar este aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ No utilice el aparato si está vacío.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o la clavija del cable de red no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ No utilice el aparato a la intemperie.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.
- ▶ No procese cubitos de hielo ni alimentos congelados. Descongele los ingredientes congelados antes de procesarlos con el aparato de modo que puedan atravesarse hasta aproximadamente la mitad con un tenedor.
- ▶ Transporte el aparato exclusivamente por la base, nunca por la tapa ni por el compartimento del filtro.

Elementos de control

(Consulte las ilustraciones de las páginas desplegables)

Figura A:

- ❶ Compactador
- ❷ Tubo de alimentación (con tapa abatible)
- ❸ Tapa de la carcasa
- ❹ Soporte del compartimento del filtro
- ❺ Salida del zumo
- ❻ Tapón
- ❼ Interruptor de encendido/apagado
- ❽ Base del aparato
- ❾ Cable de red con clavija de red
- ❿ Botón RESET
- ⓫ Contenedor de zumo
- ⓬ Depósito para pulpa y restos
- ⓭ Salida para pulpa y restos
- ⓮ Compartimento del filtro

Figura B:

- ⓯ Bastidor extraíble del filtro
- ⓰ Filtro (acero inoxidable)
- ⓱ Accesorio para sorbetes
- ⓲ Espiral de transporte
- ⓳ Cepillo de limpieza

Figura C:

- ⓴ Filtro (con un bastidor extraíble insertado en el compartimento del filtro)
- ⓵ Eje de accionamiento

Desembalaje y conexión

Indicaciones de seguridad



ADVERTENCIA

Durante la puesta en funcionamiento del aparato, pueden producirse lesiones personales y daños materiales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. **Existe peligro de asfixia.**
- Observe las indicaciones acerca de la conexión eléctrica del aparato para evitar daños materiales.

Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Licuadora de extracción lenta
- Compactador ❶
- Cepillo de limpieza ❶⁹
- Contenedor de zumo ❶¹
- Depósito para pulpa y restos ❶²
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Desembalaje

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje.

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos

20-22: papel y cartón

80-98: materiales compuestos

Manejo y funcionamiento

En este capítulo, se proporcionan indicaciones importantes sobre el manejo y funcionamiento del aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Desconecte siempre el enchufe del cable de red 9 antes de montar o desmontar los accesorios.

Función “reset”/desconexión de seguridad

Este aparato cuenta con un mecanismo de desconexión de seguridad para proteger el motor:

Si las piezas de fruta se atascan y el aparato se apaga por sí solo, significará que se ha activado la desconexión de seguridad. El aparato se apaga antes de que el motor pueda dañarse por un sobrecalentamiento.

El aparato podrá volver a encenderse cuando se restablezca la desconexión de seguridad.

Proceda de la siguiente manera para volver a poner el aparato en funcionamiento:

- Ajuste el interruptor de encendido/apagado ⑦ en la posición “O” y desconecte el enchufe del cable de red ⑨ de la red eléctrica. Deje que el aparato se enfríe durante 10-15 minutos.
- Gire la tapa ③ en sentido antihorario hasta que la marca  apunte hacia la marca  del soporte del compartimento del filtro ④.
- Retire la tapa ③.
- Retire los trozos de fruta atascados.
- Retire cuidadosamente el compartimento del filtro ⑭ y dé la vuelta a la base del aparato ⑧.
- Conecte el enchufe del cable de red ⑨ en una toma eléctrica.
- Pulse el botón RESET ⑩ situado en la parte inferior de la base del aparato ⑧.
- Vuelva a desconectar el enchufe del cable de red ⑨ de la toma eléctrica y dé la vuelta a la base del aparato ⑧.
- Vuelva a montar el aparato de la manera descrita en el siguiente capítulo y prosiga con el licuado.

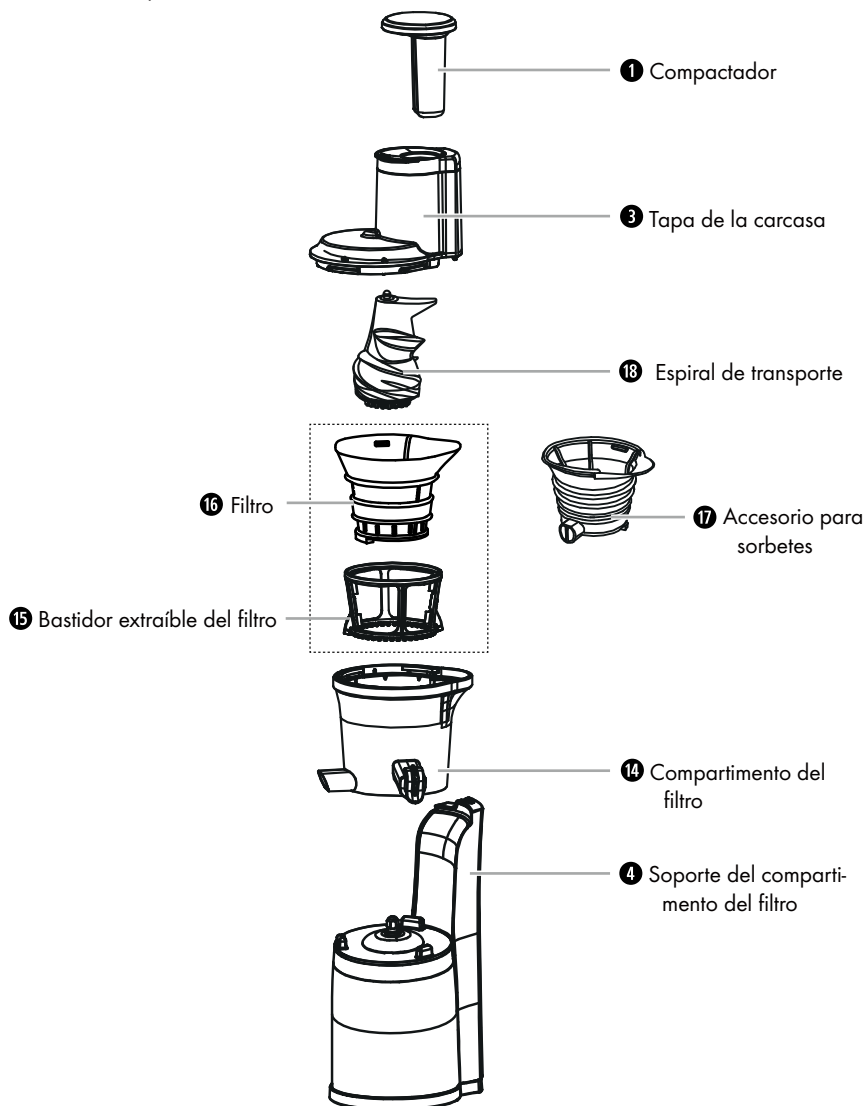
Montaje y manejo del aparato

- Limpie el aparato antes del primer uso como se describe en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.
- Coloque el aparato conforme a las indicaciones de seguridad.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Antes de montar el aparato, asegúrese de haber extraído la clavija del cable de red ⑨.

Utilice esta ilustración como guía para el montaje y observe las marcas del aparato:



- 1) Coloque el compartimento del filtro **14** sobre la base del aparato **8** de forma que los tres encastrados de la base del aparato **8** encajen en los tres alojamientos de la parte inferior del compartimento del filtro **14**.

INDICACIÓN

- Asegúrese de que el tapón de goma negro del fondo del compartimento del filtro **14** cierre el extremo posterior de la salida para pulpa y restos **13** y quede encajado. ¡Este tapón solo debe retirarse para la limpieza!
- Para licuar frutas/verduras, proceda de la manera siguiente:
 - Introduzca el bastidor extraíble del filtro **15** en el compartimento del filtro **14**. Gire el bastidor del filtro **15** de un lado a otro para ver si la rueda dentada de la parte inferior interna del compartimento del filtro **14** también gira.
 - Introduzca el filtro **16** en el bastidor extraíble del filtro **15**. Para ello, el saliente del borde superior del filtro **16** debe quedar dentro del saliente con la misma forma del compartimento del filtro **14**.
- Para preparar sorbetes, proceda de la manera siguiente:
 - Introduzca el accesorio para sorbetes **17** en el compartimento del filtro **14**. Para ello, el saliente del borde superior del accesorio para sorbetes **17** debe quedar dentro del saliente con la misma forma del compartimento del filtro **14**. De esta manera, la salida del accesorio para sorbetes **17** queda colocada delante de la salida del compartimento del filtro **14**.
- 2) Coloque la espiral de transporte **18** sobre el eje de accionamiento **21**, gírela levemente y presiónela hacia abajo hasta que sienta que queda encastrada. Antes de continuar con el montaje, asegúrese de que todos los componentes hayan encajado firmemente.
- 3) Coloque la tapa **3** sobre el compartimento del filtro **14** de forma que la marca  de la tapa **3** apunte hacia la marca  del compartimento del filtro **14**.
- 4) Gire la tapa **3** en sentido horario hasta que la marca  apunte hacia la marca  del compartimento del filtro **14** y quede firmemente encastrada.

INDICACIÓN

- El aparato cuenta con un mecanismo de seguridad que garantiza que solo pueda ponerse en funcionamiento si la tapa **3** está montada correctamente.
- 5) Coloque el depósito para pulpa y restos **12** bajo la salida para pulpa y restos **13** (consulte la figura A).

INDICACIÓN

- Si se utiliza el accesorio para sorbetes **17**, no es necesario emplear el depósito para pulpa y restos **12**.

- 6) Coloque el contenedor de zumo 11 bajo la salida del zumo 5 (consulte la figura A).
- 7) Abra el tapón 6 para que el zumo pueda caer en el contenedor de zumo 11.

Preparación de los ingredientes

- **Importante:** Utilice solo fruta madura, ya que, de lo contrario, el filtro 16 podría atascarse, lo que obligaría a una limpieza continua del filtro 16.
- Lave o pele la fruta o verdura que desee preparar.
- Antes de introducir la fruta, deben retirarse siempre las pepitas o huesos grandes.
- La fruta con pepitas (como manzanas o peras) puede procesarse con piel y corazón. Retire todos los huesos (melocotones, ciruelas, etc.), las pepitas grandes (melones, etc.) y los tallos para evitar daños en el aparato.
- Pele siempre la fruta con piel gruesa (p. ej., cítricos, melones, kiwis, remolachas) antes de introducirla en el aparato.
- Corte el tallo principal de las uvas.
- En caso necesario, corte las frutas o verduras en trozos que sean lo suficientemente pequeños como para poder atravesar sin problemas el tubo de alimentación 2.
- Corte los alimentos fibrosos (p. ej., el apio) en trozos de aprox. 3-5 cm de longitud y 1,5-2 cm de anchura.
- Los alimentos secos como las alubias o el arroz deben ponerse a remojo o cocerse hasta que queden blandos.
- Para la preparación de sorbetes, congele los ingredientes. Para ello, se recomienda colocarlos esparcidos sobre una superficie de base adecuada y de forma plana. Asegúrese de que los trozos no queden pegados entre sí.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No procese cubitos de hielo ni alimentos congelados. Descongele los ingredientes congelados antes de procesarlos con el aparato de modo que puedan atravesarse hasta aproximadamente la mitad con un tenedor.
- ▶ No procese frutos demasiado duros, p. ej., cocos.

INDICACIÓN

- ▶ Las uvas pasas no son adecuadas para el licuado, ya que contienen muy poco zumo.
- ▶ Ponga a remojo las zanahorias durante 24 horas antes de licuarlas y córtelas en trozos pequeños (aprox. 1,5 x 1,5 cm).
- ▶ Los alimentos congelados deben consumirse dentro de un periodo de un mes.

Licuada/preparación de sorbetes



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No introduzca nunca los dedos ni otros objetos en el tubo de alimentación **2** mientras el aparato esté en funcionamiento. De lo contrario, podría sufrir lesiones graves y/o dañar el aparato.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ **Licuada:** no ponga el aparato en funcionamiento durante más de 15 minutos (funcionamiento corto) sin interrupciones durante el licuado. Deje que el aparato se enfríe después de 15 minutos de funcionamiento continuo. De lo contrario, podría dañarse el aparato.
- ▶ **Preparación de sorbetes:** no ponga el aparato en funcionamiento durante más de 5 minutos (funcionamiento corto) sin interrupciones durante la preparación de sorbetes. Deje que el aparato se enfríe después de 5 minutos de funcionamiento continuo. De lo contrario, podría dañarse el aparato.
- ▶ Ponga exclusivamente en funcionamiento el aparato cuando haya ingredientes en el tubo de alimentación **2**. No lo utilice nunca sin ingredientes.

- 1) Conecte el enchufe del cable de red **9** en una toma eléctrica.

INDICACIÓN

- ▶ Si desea ajustar el interruptor de encendido/apagado **7** de la posición "I" a la posición "R" o viceversa, ajuste siempre primero el interruptor de encendido/apagado **7** en la posición "O" (apagado) y espere hasta que el motor se pare.
- 2) Si desea procesar trozos grandes de alimentos, abra la tapa del tubo de alimentación **2**. Si procede, retire antes el compactador **1** si se encuentra en el tubo de alimentación **2**.
 - 3) Introduzca una parte de los ingredientes en el tubo de alimentación **2** y vuelva a cerrar la tapa del tubo de alimentación **2**.

INDICACIÓN

- ▶ Solo puede activarse el aparato si la tapa del tubo de alimentación **2** está cerrada.
- 4) Ajuste el interruptor de encendido/apagado **7** del aparato en la posición "I". Tras esto, el aparato comenzará a funcionar.

INDICACIÓN

- Normalmente, el aparato toma automáticamente los ingredientes que deben procesarse si se han introducido en el tubo de alimentación ②. Solo deben empujarse levemente con el compactador ① si se nota que el aparato no los toma, ya que, de lo contrario, podría bloquearse.

5) Introduzca más ingredientes en el tubo de alimentación ②. En caso necesario, utilice el compactador ① para introducir cuidadosamente los ingredientes en el tubo de alimentación ②. Vaya introduciendo más trozos mientras los ingredientes se procesan. Para ello, no apague el aparato.

INDICACIÓN

- Si desea procesar ingredientes demasiado grandes para el tubo de alimentación ②, ajuste el interruptor de encendido/apagado ⑦ en la posición "O" para apagar el aparato. Abra la tapa del tubo de alimentación ② y añada los ingredientes. Vuelva a cerrar la tapa y prosiga con el procesamiento.

INDICACIÓN

- Si algunos trozos de alimentos quedan atascados durante el funcionamiento, apague el aparato y, en caso necesario, ajuste el interruptor de encendido/apagado ⑦ brevemente varias veces consecutivas en la posición "R" para que funcione marcha atrás. Si con esto no se soluciona el problema, desmonte el aparato de la manera descrita en el capítulo "Desmontaje" y retire los trozos atascados.
- Si los trozos de alimentos quedan atascados en el tubo de alimentación ② y el atasco no puede solucionarse con el compactador ①, proceda de la siguiente manera:
 - Apague el aparato y desconecte el enchufe del cable de red ⑨ de la toma eléctrica.
 - Gire la tapa ③ en sentido antihorario hasta que la marca  apunte hacia la marca  en el soporte del compartimento del filtro ④.
 - Retire la tapa ③.
 - Retire los trozos de alimentos atascados.
 - Vuelva a montar el aparato y prosiga con el funcionamiento.

DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD/FUNCIÓN RESET

- Si el aparato se apaga por sí solo, significa que se ha activado la desconexión de seguridad. El aparato se apaga antes de que el motor pueda dañarse por un sobrecalentamiento, p. ej., si se han atascado trozos de alimentos y se ha bloqueado el motor. El aparato podrá volver a encenderse cuando se restablezca la desconexión de seguridad.

Proceda de la siguiente manera para volver a poner el aparato en funcionamiento:

- Ajuste el interruptor de encendido/apagado ⑦ en la posición "O" y desconecte el enchufe del cable de red ⑨ de la red eléctrica. Deje que el aparato se enfríe durante 10-15 minutos.
- Gire la tapa ③ en sentido antihorario hasta que la marca  apunte hacia la marca  del soporte del compartimento del filtro ④.
- Retire la tapa ③.
- Retire los trozos de fruta atascados.
- Retire cuidadosamente el compartimento del filtro ⑭ y dé la vuelta a la base del aparato ⑧.
- Conecte el enchufe del cable de red ⑨ en una toma eléctrica.
- Pulse el botón RESET ⑩ situado en la parte inferior de la base del aparato ⑧.
- Vuelva a desconectar el enchufe del cable de red ⑨ de la toma eléctrica y dé la vuelta a la base del aparato ⑧.
- Vuelva a montar el aparato, conecte el enchufe del cable de red ⑨ en una toma eléctrica y prosiga con el licuado.

INDICACIÓN

- Si el contenedor de zumo ⑪ está lleno y desea vaciarlo mientras todavía sale zumo por la salida del zumo ⑤, ciérrela con el tapón ⑥. Vuelva a abrir el tapón ⑥ cuando haya vuelto a colocar el contenedor de zumo ⑪ vacío bajo la salida del zumo ⑤.

INDICACIÓN

- ▶ Si el depósito para pulpa y restos **12** se llena y desea vaciarlo, deje de añadir ingredientes y espere a que deje de salir pulpa del aparato. Tras vaciarlo, vuelva a colocar el depósito para pulpa y restos **12** bajo la salida para pulpa y restos **13**.
- ▶ Si la pulpa queda atascada en la salida para pulpa y restos **13**, detenga el aparato y retire los restos con ayuda del mango de un cepillo de limpieza **19**.

6) Apague siempre inmediatamente el aparato en cuanto se hayan procesado todos los ingredientes.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Limpie la salida del zumo **5** y la salida para pulpa y restos **13** regularmente y después de cada uso para evitar que se atasquen y/o que se dañe el aparato.

Desmontaje

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

- 1) Desconecte la clavija del cable de red **9** de la base de enchufe.
- 2) Cierre el tapón **6** de la salida del zumo **5** para que no pueda seguir saliendo el zumo restante.
- 3) Gire la tapa **3** en sentido antihorario hasta que la marca  apunte hacia la marca  del soporte del compartimento del filtro **4**.
- 4) Retire la tapa de la carcasa **3** con el compactador **1**.
- 5) Retire cuidadosamente el compartimento del filtro **14** con el bastidor extraíble del filtro **15** y el filtro **16** o el accesorio para sorbetes **17** y la espiral de transporte **18** de la base del aparato **8**.
- 6) Desmonte los componentes.

Limpieza y mantenimiento

Indicaciones de seguridad

 **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA!**

Durante la limpieza del aparato, pueden producirse lesiones personales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- Antes de proceder a la limpieza, extraiga la clavija del cable de red **9**.
- No limpie nunca la base del aparato **8** bajo el agua corriente ni la sumerja en agua ni en otros líquidos, ya que podría dañarse de forma irreparable.

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

- Desconecte siempre la clavija del cable de red **9** antes de montar o desmontar los accesorios.

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- Deben limpiarse los restos y residuos de fruta de todas las piezas del aparato y de los accesorios regularmente y después de cada uso para evitar que la salida para pulpa y restos **13** o la salida del zumo **5** se atasquen o que el aparato se dañe.
 - Asegúrese de que, durante la limpieza, no penetre humedad en la base del aparato **8** para evitar daños irreparables en el aparato.
 - Para la limpieza de las superficies, no utilice productos de limpieza agresivos, abrasivos ni químicos ni objetos afilados o que puedan provocar arañazos.
- Limpie la carcasa del aparato y el cable de red **9** con un paño solo ligeramente humedecido. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un producto de limpieza suave.
 - Limpie el compartimento del filtro **14**, el filtro **16**, el bastidor del filtro **15**, el accesorio para sorbetes **17**, la espiral de transporte **18**, el contenedor de zumo **11**, el depósito para pulpa y restos **12**, la tapa de la carcasa **3** y el compactador **1** con el cepillo de limpieza **19** suministrado en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. A continuación, enjuague todas las piezas con agua limpia para eliminar los posibles restos de jabón lavavajillas.

INDICACIÓN

- Para limpiar la salida para pulpa y restos **13**, puede tirar del taponcito de goma situado en la parte inferior del compartimento del filtro **14** para extraerlo del extremo trasero de la salida para pulpa y restos **13** de forma que pueda salir el agua. Pueden soltarse los restos de fruta adheridos con el mango del cepillo de limpieza **19** para eliminarlos con el aclarado. Tras la limpieza, vuelva a colocar el taponcito de goma en el extremo trasero de la salida para pulpa y restos **13**.

INDICACIÓN



Todas las piezas extraíbles, excepto el cepillo de limpieza **19**, son aptas para su limpieza en el lavavajillas.

No obstante, para ello, deben colocarse estas piezas en la parte superior del lavavajillas sin aprisionarlas y debe utilizarse un programa de limpieza con una temperatura máxima de 60 °C.

Para la limpieza de las superficies exteriores del aparato, es suficiente con un paño húmedo. Observe que todas las piezas se hayan secado por completo antes de volver a utilizar el aparato.

Almacenamiento

Guarde el aparato limpio y seco en un lugar limpio, seco y libre de polvo.

Almacenamiento/desecho

Almacenamiento

Si no pretende utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, almacénelo en un lugar limpio, seco y protegido de la radiación solar directa.

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU-RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



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

Anexo

Características técnicas

Alimentación de tensión	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Consumo de potencia	300 W
Clase de aislamiento	II/□
Revoluciones por minuto	60 ± 25 %
Duración del funcionamiento corto	15 minutos para el licuado, 5 minutos para la preparación de sorbetes
Capacidad del contenedor de zumo 11	Aprox. 750 ml, volumen útil: aprox. 600 ml en la marca Max.
Capacidad del depósito para pulpa y restos 12	Aprox. 1000 ml
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierte en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 123456_7890) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 334389_2001.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 334389_2001

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

INDICACIÓN

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

Zumo de verano

2 personas

Ingredientes

- 1 trozo grande de sandía
- 1 limón
- 4 manzanas agri dulces (p. ej., "Jonagold" o "Jonathan")

Preparación

- 1) Prepare la sandía, el limón y las manzanas según las indicaciones de las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue la sandía, el limón y las manzanas.
- 3) Sirva el zumo de verano frío.

Zumo de manzana, pera y fresa

2 personas

Ingredientes

- 1 manzana verde (p. ej., "Granny Smith")
- 3 peras pequeñas y maduras
- 10 fresas medianas

Preparación

- 1) Prepare la manzana, las peras y las fresas según las indicaciones de las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue todo con la licuadora.
- 3) Mezcle los zumos y sirva el zumo resultante inmediatamente.

Zumo de desayuno

2 personas

Ingredientes

- 4 - 5 zanahorias
- 2 manzanas
- 1 cucharadita de aceite de oliva

Preparación

- 1) Prepare las zanahorias y las manzanas según las indicaciones de las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue primero el zumo de las zanahorias y, después, el de las manzanas.
- 3) Añada el aceite de oliva.
- 4) Mézclelo todo bien.

Zumo de melón amarillo canario

2 personas

Ingredientes

- Aprox. $\frac{1}{3}$ de melón
- 1 mango
- 1 manzana agri dulce (p. ej., "Jonagold" o "Jonathan")
- 1 manzana verde (p. ej., "Granny Smith")

Preparación

- 1) Prepare el melón, el mango y las manzanas según las indicaciones de las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue primero el melón y después el mango y las manzanas. Mézclelo todo.

Zumo de piña y mango

2 personas

Ingredientes

- ½ piña
- ½ mango
- 1 manzana
- 1 naranja
- 2 cucharaditas de aceite de germen de trigo

Preparación

- 1) Prepare la piña, el mango, la manzana y la naranja según las indicaciones de las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue primero la piña y después el mango.
- 3) A continuación, licue la manzana y la naranja.
- 4) Mezcle los zumos.
- 5) Añada 2 cucharaditas de aceite de germen de trigo y mézclelo todo.

Zumo de remolacha roja

2 personas

Ingredientes

- 1 remolacha roja
- 3 naranjas
- 2 cucharadas de grosellas

Preparación

- 1) Prepare la remolacha roja, las naranjas y las grosellas según las indicaciones de las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue la remolacha roja, las naranjas y las grosellas y mezcle los zumos.

Zumo de melocotón, pera y piña

2 personas

Ingredientes

- 2 melocotones
- 2 peras pequeñas
- ½ piña

Preparación

- 1) Prepare los melocotones, las peras y la piña según las indicaciones de las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue todo consecutivamente y sirva el zumo inmediatamente.

Zumo de tomate

Ingredientes

- Tomates (aprox. 6 tomates medianos para 1 persona)
- Si lo desea, un poco de miel o sal y pimienta

Preparación

- 1) Retire la parte verde de los tomates y córtelos en trozos pequeños.
- 2) Vaya introduciendo poco a poco los trozos de tomate en el aparato.
- 3) Para endulzar el zumo de forma natural, añada un poco de miel.
Si prefiere un sabor más fuerte, condimente el zumo con sal y pimienta.
- 4) Sirva el zumo inmediatamente.

Zumo de pimiento

Ingredientes

- Pimientos (aprox. 2-3 pimientos grandes para 1 persona)
- Si lo desea, 1 manzana

Preparación

- 1) Retire el tallo y las pepitas de los pimientos y córtelos en tiras.
- 2) Vaya introduciendo poco a poco las tiras de pimiento en el aparato.
- 3) Si desea obtener un sabor algo más dulce, licue también la manzana.
- 4) Sirva el zumo inmediatamente.

Zumo de brócoli

Ingredientes

- Brócoli
- Si lo desea, una pera

Preparación

- 1) Corte los brotes del brócoli en trozos pequeños.
- 2) Vaya introduciendo poco a poco los trozos de brócoli en el aparato.

INDICACIÓN

- Como el brócoli tiene poco líquido, es posible que el aparato emita ruidos anómalos durante el licuado. Estos ruidos son normales y no suponen ningún defecto del aparato.
- 3) Si lo desea, añada la pera ya preparada de la manera descrita. La pera suaviza el sabor amargo del brócoli y compensa su escaso contenido de líquido.

Sorbete de arándano y plátano

Ingredientes

- Aprox. 100 g de arándanos
- 1,5 plátanos

Preparación

- 1) Prepare los arándanos y el plátano según lo indicado en las instrucciones de uso de la licuadora de extracción lenta.
- 2) Introduzca de forma alterna los arándanos y los trozos de plátano en el tubo de alimentación ②.
- 3) Revuelva el sorbete con una cuchara para mezclarlo bien.

Sorbete Tropicana

Ingredientes

- Aprox. 160 g de piña
- 1 naranja
- 1/2 mango (aprox. 100-150 g)

Preparación

- 1) Prepare la piña, la naranja y el mango según lo indicado en las instrucciones de uso de la licuadora de extracción lenta.
- 2) Introduzca de forma alterna los trozos de piña, naranja y mango en el tubo de alimentación ②.
- 3) Revuelva el sorbete con una cuchara para mezclarlo bien.

Sorbete de fresa y piña

Ingredientes

- 7 fresas
- Aprox. 160 g de piña
- 1 cucharadita de coco rallado

Preparación

- 1) Prepare las fresas y la piña según lo indicado en las instrucciones de uso de la licuadora de extracción lenta.
- 2) Introduzca la fruta preparada de manera alterna en el tubo de alimentación ②.
- 3) Añada el coco rallado al sorbete y mézclelo todo bien con una cuchara.

Sorbete de frambuesa y pera

Ingredientes

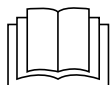
- Aprox. 100 g de frambuesas
- 2 peras

Preparación

- 1) Prepare las frambuesas y las peras según lo indicado en las instrucciones de uso de la licuadora de extracción lenta.
- 2) Introduzca las frambuesas y las peras de manera alterna en el tubo de alimentación ②.
- 3) Revuelva el sorbete con una cuchara para mezclarlo bien.

Índice

Introdução	32
Informações acerca deste manual de instruções	32
Direitos de autor	32
Utilização correta	32
Indicações de aviso	33
Segurança	34
Instruções básicas de segurança	34
Elementos de comando	38
Retirar da embalagem e ligar	39
Instruções de segurança	39
Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte	39
Desembalagem	40
Eliminação da embalagem	40
Operação e funcionamento	40
Função Reset/desativação de segurança	41
Montar e operar o aparelho	41
Preparação dos ingredientes	44
Fazer sumo/sorvete	45
Desmontagem	48
Limpeza e conservação	49
Instruções de segurança	49
Guardar	50
Armazenamento/eliminação	50
Armazenamento	50
Eliminação do aparelho	50
Anexo	51
Dados técnicos	51
Garantia da Kompnass Handels GmbH	52
Assistência Técnica	53
Importador	53
Receitas	54



Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultas posteriores. Ao transferir o aparelho para terceiros entregue também o manual.

Introdução

Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo que alteradas, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

O aparelho foi concebido para fazer sumos de frutas e legumes devidamente descascados e maduros. No aparelho apenas se podem processar géneros alimentícios. Devem ser utilizados unicamente acessórios originais como descrito. Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta e acarreta perigos de acidente graves. O aparelho não se destina à utilização em áreas comerciais ou industriais. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização doméstica privada.

Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas. O risco é unicamente da responsabilidade do proprietário.

Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:



Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma situação de perigo iminente.

Se a situação de perigo não for evitada, existe perigo de morte ou de ferimentos graves.

- Siga as instruções desta indicação de aviso para evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves a pessoas.



Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação perigosa.

Se a situação perigosa não for evitada, existe o perigo de ferimentos.

- Siga as instruções desta indicação de aviso para evitar ferimentos a pessoas.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica possíveis danos materiais.

Se a situação não for evitada, existe o perigo de danos materiais.

- Siga as instruções desta indicação de aviso para evitar danos materiais.

NOTA

- Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

Segurança

Este capítulo contém instruções de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

Este aparelho encontra-se em conformidade com as normas de segurança em vigor. Uma utilização incorreta pode causar danos pessoais e materiais.

Instruções básicas de segurança

Para um manuseamento seguro do aparelho, respeite as seguintes instruções de segurança:

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações indevidas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.

- Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças sobresselentes originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos! Utilize-o apenas de forma correta.
- Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas desprotegidas, uma placa de aquecimento ou um forno quente.
- Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação pode ser facilmente acedida numa situação de perigo e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.

**PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de alimentação tem de estar de acordo com as indicações na placa de características do aparelho.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca se molha nem fica húmido durante o funcionamento.
- ▶ Nunca mergulhe a base do aparelho em água ou noutros líquidos! Neste caso pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.



PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Segure sempre o cabo de alimentação pela respetiva ficha. Não puxe pelo próprio cabo nem toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas, uma vez que tal pode provocar um curto-circuito ou choque elétrico.
- ▶ Não coloque o aparelho, móveis ou similares sobre o cabo de alimentação e certifique-se de que este não fica entalado.
- ▶ O corpo do aparelho não pode ser aberto, reparado ou modificado. Ao abrir o corpo do aparelho, ou em caso de alterações efetuadas por si, existe perigo de morte por choque elétrico e a garantia perde a validade.
- ▶ Proteja o aparelho contra salpicos e pingos de água. Por esta razão, não coloque recipientes com líquidos (p. ex. jarras de flores) sobre ou junto do aparelho.
- ▶ Retire sempre o cabo de alimentação da tomada em caso de interrupções, montagem, desmontagem e quando não estiver a ser vigiado, bem como após a utilização e antes de cada limpeza.



AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Certifique-se de que o aparelho se encontra completa e corretamente montado, antes de o colocar em funcionamento.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Retire sempre a ficha da tomada antes de colocar ou retirar os acessórios.
- ▶ Após cada utilização do aparelho, certifique-se de que o interruptor Ligar/Desligar se encontra na posição "Desligar" ("O"). O motor tem de estar totalmente imobilizado antes de desmontar o aparelho.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

Ao trabalhar com o aparelho, nunca introduza os seus dedos ou objetos no orifício de enchimento. Tal poderá causar ferimentos graves ou danos no aparelho.

Se não for possível remover restos de fruta por meio do calcador, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e abra o aparelho.

- ▶ Antes do funcionamento, certifique-se de que a tampa está devidamente fechada.

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca utilize o aparelho sobre materiais macios, como p. ex., alcatifa. O bloqueio dos orifícios de ventilação na base do aparelho acarreta o perigo de sobreaquecimento e incêndio!
- ▶ Não utilize este aparelho com um temporizador externo ou um sistema de telecomando independente.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Não opere o aparelho sem conteúdo.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a respetiva ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- ▶ Não utilize o aparelho ao ar livre.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.
- ▶ Não utilize cubos de gelo nem alimentos congelados. Antes da utilização, descongele os ingredientes congelados até conseguir espetar um garfo aproximadamente até ao respetivo centro.
- ▶ Transporte o aparelho apenas pela base, nunca pela tampa do corpo ou pelo passador.

Elementos de comando

(Figuras, ver páginas desdobráveis)

Figura A:

- ❶ Calçador
- ❷ Compartimento de enchimento (com tampa do corpo rebatível)
- ❸ Tampa do corpo
- ❹ Suporte do compartimento do passador
- ❺ Bocal de saída de sumo
- ❻ Tampa
- ❼ Interruptor Ligar/desligar
- ❽ Base do aparelho
- ❾ Cabo de alimentação com ficha
- ❿ Botão RESET
- ⓫ Recipiente de sumo
- ⓫ Recipiente de recolha para polpa e resíduos de fruta
- ⓫ Bocal para polpa e resíduos de fruta
- ⓫ Compartimento do passador

Figura B:

- ❿ Corpo removível do passador
- ⓫ Passador (aço inoxidável)
- ⓫ Acessório para fazer sorvete
- ⓫ Rosca de encaminhamento
- ⓫ Escova de limpeza

Figura C:

- ⓫ Passador (com corpo removível colocado no respetivo compartimento)
- ⓫ Eixo de acionamento

Retirar da embalagem e ligar

Instruções de segurança



AVISO

Durante a colocação em funcionamento do aparelho podem ocorrer danos pessoais e materiais!

Tenha atenção às seguintes instruções de segurança, para evitar perigos:

- Os materiais da embalagem não devem ser utilizados para brincar.
Perigo de asfixia.
- Observe as indicações sobre a ligação elétrica do aparelho para evitar danos materiais.

Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte

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

- Espremedor Slow
- Calcador ❶
- Escova de limpeza ❶⁹
- Recipiente de sumo ❶❶
- Recipiente de recolha para polpa e resíduos de fruta ❶❷
- Manual de instruções

NOTA

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Desembalagem

- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ◆ Remova todo o material de embalagem.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativos à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviações (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1-7: plásticos

20-22: papel e cartão

80-98: compostos

Operação e funcionamento

Este capítulo contém informações importantes sobre a operação e o funcionamento do aparelho.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Desligue sempre a ficha do cabo de alimentação 9 antes de colocar ou retirar acessórios.

Função Reset/desativação de segurança

Para proteção do motor, este aparelho está equipado com uma desativação de segurança:

Quando pedaços de fruta se acumulam no aparelho e este se desliga automaticamente, a desativação de segurança foi ativada. O aparelho desliga-se antes que o motor possa sofrer danos devido a sobreaquecimento.

O aparelho só pode voltar a ser ligado depois de ter sido reposta a desativação de segurança.

Proceda da seguinte forma, para poder colocar de novo o aparelho em funcionamento:

- Coloque o interruptor Ligar/Desligar ⑦ na posição “O” e retire a ficha do cabo de alimentação ⑨ da tomada. Deixe o aparelho arrefecer durante 10–15 minutos.
- Rode a tampa do corpo ③ no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até a marcação  ficar orientada para a marcação  no suporte do compartimento do passador ④.
- Retire a tampa do corpo ③.
- Remova os pedaços de fruta acumulados.
- Retire cuidadosamente o compartimento do passador ⑭ e volte a base do aparelho ⑧ ao contrário.
- Ligue a ficha do cabo de alimentação ⑨ a uma tomada.
- Prima o botão RESET ⑩, que se encontra na parte inferior da base do ⑧ aparelho.
- Volte a retirar a ficha do cabo de alimentação ⑨ da tomada e vire a base do aparelho ⑧ ao contrário.
- Volte a montar o aparelho conforme descrito no capítulo que se segue e continue a espremer o sumo.

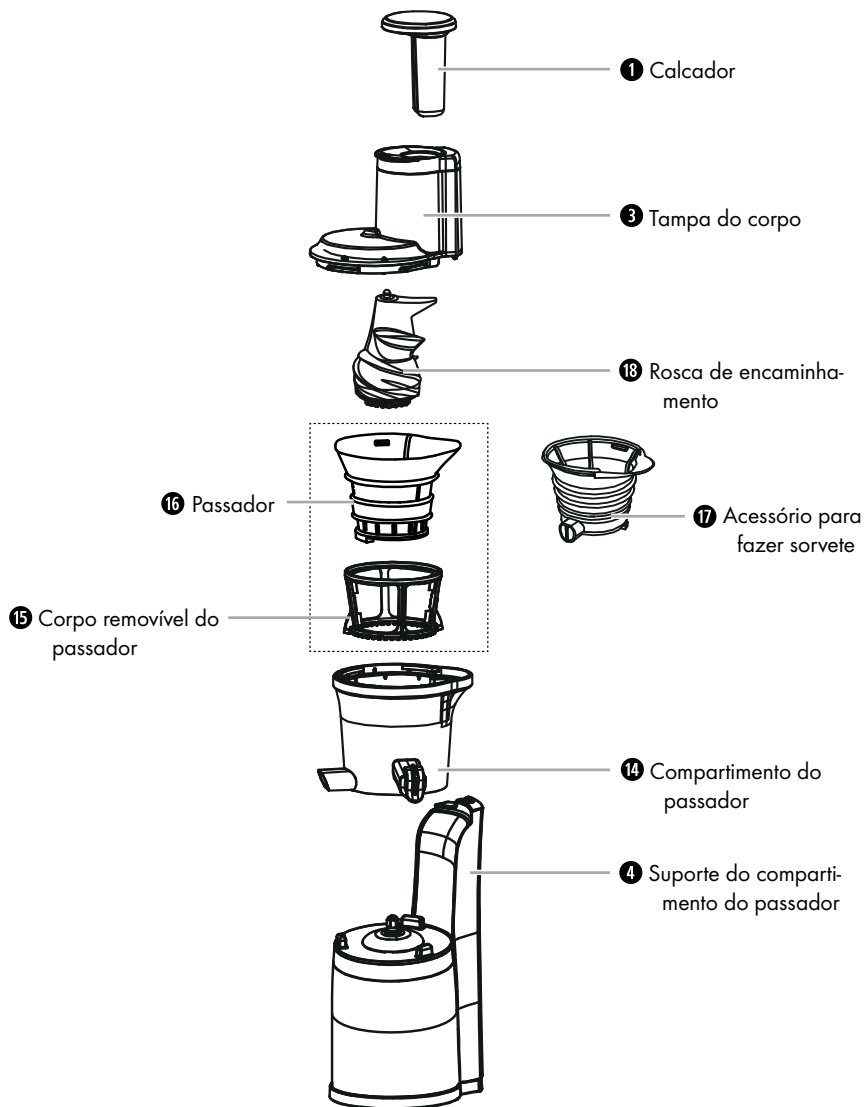
Montar e operar o aparelho

- Antes da primeira utilização, limpe o aparelho como descrito no capítulo “Limpeza e conservação”.
- Instale o aparelho de acordo com as instruções de segurança.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação ⑨ não está encaixada na tomada, antes de montar o aparelho.

Na montagem, oriente-se pelo desenho e observe as marcações no aparelho:



- 1) Coloque o compartimento do passador 14 na base do aparelho 8 de modo que os três dispositivos de fixação na base do aparelho 8 encaixem nos três entalhes da parte inferior do compartimento do passador 14.

NOTA

- Certifique-se de que o tampão de borracha preto na parte de baixo do compartimento do passador 14 está colocado e veda a extremidade traseira do bocal para polpa e resíduos de fruta 13. Este só deve ser retirado para limpeza!
- Se pretender fazer sumos de fruta/legumes:
 - Coloque o corpo removível do passador 15 no compartimento do passador 14. Rode o corpo do passador 15 para um lado e para outro, para verificar se a roda dentada gira livremente no fundo interior do compartimento do passador 14.
 - Encaixe o passador 16 no corpo removível do passador 15. A saliência no rebordo superior do passador 16 deve coincidir com a saliência com o mesmo formato no compartimento do passador 14.
 - Se pretender fazer sorvetes:
 - Insira o acessório para fazer sorvete 17 no compartimento do passador 14. A saliência no rebordo superior do acessório para fazer sorvete 17 deve coincidir com a saliência com o mesmo formato no compartimento do passador 14. A saída do acessório para fazer sorvete 17 está posicionada antes da saída do compartimento do passador 14.
- 2) Coloque a rosca de encaminhamento 18 sobre o eixo de acionamento 21, rode-a um pouco e pressione-a para baixo, de modo que encaixe de forma audível. Verifique se está bem fixa antes de prosseguir com a montagem.
 - 3) Coloque a tampa do corpo 3 no compartimento do passador 14, de modo que a marcação ◐ na tampa do corpo 3 fique orientada para a marcação ▲ no compartimento do passador 14.
 - 4) Rode a tampa do corpo 3 no sentido dos ponteiros do relógio até a marcação ◐ apontar para a marcação ▲ no compartimento do passador 14 e engatar bem.

NOTA

- O aparelho dispõe de um dispositivo de segurança. O aparelho funciona apenas se a tampa do corpo 3 estiver corretamente colocada.

- 5) Desloque o recipiente de recolha para polpa e resíduos de fruta 12 para baixo do bocal para polpa e resíduos de fruta 13 (ver Figura A).

NOTA

- Ao utilizar o acessório para fazer sorvete 17, o recipiente de recolha para polpa e resíduos de fruta 12 não é necessário.

- 6) Desloque o recipiente de sumo 11 para baixo do bocal de saída de sumo 5 (ver Figura A).
- 7) Abra a tampa 6 para que o sumo possa escorrer para o recipiente de sumo 11.

Preparação dos ingredientes

- **Importante:** Utilize apenas frutos bem maduros, caso contrário o passador 16 pode entupir. Isto implicaria uma nova limpeza do passador 16.
- Lave ou descasque os frutos ou legumes que pretende espremer.
- Carços ou pevides grandes devem ser sempre extraídos antes de introduzir os frutos.
- A fruta de caroço (como maçãs e peras) pode ser processada com casca e caroço. Remova os outros carços (pêssego, ameixas etc.), todas as pevides grandes (melão etc.) e hastes, de modo a evitar danos no aparelho.
- Os frutos com casca (p. ex. citrinos, melões, quivis, legumes de raiz) têm de ser sempre descascados.
- No caso das uvas é necessário cortar a haste principal.s
- Se necessário, corte as frutas ou os legumes em pedaços suficientemente pequenos para passarem pelo compartimento de enchimento 2.
- Corte os ingredientes fibrosos (p. ex. aipo) em pedaços com aprox 3 - 5 cm de comprimento e 1,5 - 2 cm de largura.
- Alimentos secos como, por exemplo, feijões ou arroz têm de ser demolhados ou bem cozidos primeiro.
- Para o fabrico de um sorvete, congele os ingredientes. Para este fim, o melhor será espalhá-los sobre uma superfície adequada e com pouca altura. Verifique se os pedaços individuais não se colam uns aos outros.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize cubos de gelo nem alimentos congelados. Antes da utilização, descongele os ingredientes congelados até conseguir espetar um garfo aproximadamente até ao respetivo centro.
- ▶ Não utilize frutas muito duras como, p. ex., cocos.

NOTA

- ▶ As passas de uva não são adequadas para espremer, uma vez que contêm pouco sumo.
- ▶ Antes de espremer, coloque as cenouras em água durante 24 horas e corte-as em pedaços pequenos (aprox. 1,5 x 1,5 cm).
- ▶ Alimentos congelados devem ser utilizados no prazo de um mês.

Fazer sumo/sorvete



AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca coloque os seus dedos ou objetos no compartimento de enchimento ❷ enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Tal poderia levar a graves ferimentos físicos e/ou danos no aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ **Fazer sumo:** Para fazer sumo, nunca opere o aparelho durante mais do que 15 minutos (período de funcionamento temporário) sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer após 15 minutos de funcionamento contínuo. Caso contrário, o aparelho pode ser danificado.
- ▶ **Fazer sorvete:** Para fazer sorvete, nunca opere o aparelho durante mais do que 5 minutos (período de funcionamento temporário) sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer após 5 minutos de funcionamento contínuo. Caso contrário, o aparelho pode ser danificado.
- ▶ Inicie o aparelho só depois de ter inserido os ingredientes no compartimento de enchimento ❷. Nunca opere o aparelho sem ingredientes no compartimento de enchimento.

- 1) Ligue a ficha do cabo de alimentação ❹ a uma tomada.

NOTA

- ▶ Se pretende mudar o interruptor Ligar/Desligar ❶ da posição "I" para a posição "R" ou vice-versa, coloque sempre primeiro o interruptor Ligar/Desligar ❶ na posição "O" (desligado) e espere até o motor parar.
- 2) Se desejar processar pedaços de alimentos grandes, abra a tampa do compartimento de enchimento ❷. Se necessário, retire previamente o calcador ❶ caso este se encontre no compartimento de enchimento ❷.
 - 3) Insira uma parte dos ingredientes no compartimento de enchimento ❷ e volte a fechar a tampa do compartimento de enchimento ❷.

NOTA

- ▶ O aparelho apenas pode ser ligado quando a tampa do compartimento de enchimento ❷ estiver fechada.
- 4) Coloque o interruptor Ligar/Desligar ❶ do aparelho na posição "I". O aparelho começa a funcionar.

NOTA

- ▶ Normalmente, o aparelho puxa automaticamente os ingredientes a processar, depois de os ter inserido no compartimento de enchimento ②. Empurre apenas levemente com o calçador ① se notar que os ingredientes não estão a ser devidamente inseridos no aparelho, caso contrário o aparelho pode bloquear.

- 5) Insira mais ingredientes no compartimento de enchimento ②. Utilize eventualmente o calçador ① para empurrar cuidadosamente os ingredientes no compartimento de enchimento ②. Enquanto os ingredientes são processados, vá inserindo mais pedaços. Não desligue o aparelho durante este processo.

NOTA

- ▶ Se pretender inserir ingredientes demasiado grandes no compartimento de enchimento ②, interrompa o funcionamento do aparelho, colocando o interruptor Ligar/desligar ⑦ na posição "O". Abra a tampa do compartimento de enchimento ② e coloque os ingredientes. Volte a fechar a tampa e continue a processar os alimentos.

NOTA

- ▶ Se pedaços de alimentos ficarem presos durante o funcionamento, desligue o aparelho e coloque, se necessário, o interruptor Ligar/Desligar ⑦ várias vezes consecutivamente na posição "R" para deixar o motor trabalhar no sentido contrário. Se tal também não resolver o problema, desmonte o aparelho conforme descrito no capítulo "Desmontagem" e retire os pedaços de alimentos presos.
- ▶ Quando pedaços de alimentos ficarem presos no compartimento de enchimento ② e não puderem ser removidos com o calçador ①, proceda da seguinte forma:
 - Desligue o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação ⑨ da tomada.
 - Rode a tampa do corpo ③ no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até a marcação  ficar orientada para a marcação  no suporte do compartimento do passador ④.
 - Retire a tampa do corpo ③.
 - Remova os pedaços de alimentos acumulados.
 - Volte a montar o aparelho e continue o funcionamento.

DESATIVAÇÃO DE SEGURANÇA/FUNÇÃO DE REPOSIÇÃO

- ▶ Quando o aparelho se desliga automaticamente, significa que a desativação de segurança foi ativada. O aparelho desliga-se antes que o motor possa sofrer danos devido a sobreaquecimento, p. ex. quando pedaços de alimentos se acumulam no aparelho e o motor bloqueia. O aparelho só pode ser novamente ligado após a reposição da desativação de segurança.

Proceda da seguinte forma para poder voltar a ligar o aparelho:

- Coloque o interruptor Ligar/Desligar **7** na posição "O" e retire a ficha do cabo de alimentação **9** da tomada. Deixe o aparelho arrefecer durante 10-15 minutos.
- Rode a tampa do corpo **3** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até a marcação  ficar orientada para a marcação  no suporte do compartimento do passador **4**.
- Retire a tampa do corpo **3**.
- Remova os pedaços de fruta acumulados.
- Retire cuidadosamente o compartimento do passador **14** para fora e vire a base do aparelho **8** ao contrário.
- Ligue a ficha do cabo de alimentação **9** a uma tomada.
- Prima o botão RESET **10**, que se encontra na parte inferior da base do **8** aparelho.
- Volte a retirar a ficha do cabo de alimentação **9** da tomada e vire a base do aparelho **8** ao contrário.
- Volte a montar o aparelho, ligue a ficha do cabo de alimentação **9** a uma tomada e continue a espremer o sumo.

NOTA

- ▶ Se o recipiente de sumo **11** estiver cheio e pretender esvaziá-lo enquanto ainda estiver a sair sumo do bocal de saída de sumo **5**, feche-o com a tampa **6**. Volte a abrir a tampa **6** após voltar a colocar o recipiente de sumo **11** vazio por baixo do bocal de saída de sumo **5**.

NOTA

- ▶ Quando o recipiente de recolha para polpa e resíduos de fruta **12** estiver cheio e pretender despejá-lo, interrompa a introdução de ingredientes e aguarde até não sair mais polpa do aparelho. Depois do esvaziamento, coloque novamente o recipiente para polpa e resíduos de fruta **12** debaixo do bocal para polpa e resíduos de fruta **13**.
- ▶ Se a polpa ficar presa no bocal para polpa e resíduos de fruta **13**, pare o aparelho e retire os resíduos com a ajuda do cabo da escova de limpeza **19**.

6) Volte a desligar imediatamente o aparelho, assim que todos os ingredientes tiverem sido processados.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Limpe, regularmente e depois de cada utilização, o bocal de saída de sumo **5** e o bocal de saída de polpa e resíduos de fruta **13**, para evitar um entupimento e/ou danos no aparelho.

Desmontagem

Se pretender desmontar o Slow Juicer, p. ex. para o limpar, proceda da seguinte forma:

- 1) Retire a ficha do cabo de alimentação **9** da tomada.
- 2) Feche a tampa **6** do bocal de saída de sumo **5**, para evitar que pinguem restos de sumo.
- 3) Rode a tampa do corpo **3** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até a marcação  ficar orientada para a marcação  no suporte do compartimento do passador **4**.
- 4) Retire a tampa do corpo **3** com o calcador **1**.
- 5) Levante cuidadosamente o compartimento do passador **14** com o corpo removível do passador **15** e o passador **16** ou o acessório para fazer sorvete **17** e a rosca de encaminhamento **18** para os remover da base do aparelho **8**.
- 6) Separe os componentes uns dos outros.

Limpeza e conservação

Instruções de segurança



AVISO! PERIGO DE MORTE DEVIDO A CHOQUE ELÉTRICO!

Na limpeza do aparelho podem ocorrer danos pessoais!

Tenha atenção às seguintes instruções de segurança, para evitar perigos:

- ▶ Antes da limpeza, retire a ficha do cabo de alimentação 9.
- ▶ Nunca lave a base do aparelho 8 sob água corrente e nunca a mergulhe em água ou noutro líquido. O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!



AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Retire sempre a ficha da tomada 9 antes de colocar ou retirar os acessórios.

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- ▶ Limpar regularmente, e após cada utilização, resíduos de fruta das peças do aparelho e acessórios, para evitar o entupimento do bocal para polpa e resíduos de fruta 13 ou do bocal de saída do sumo 5 e/ou danos no aparelho.
 - ▶ Certifique-se de que não se infiltra humidade na base do aparelho 8 durante a limpeza, para evitar danos irreparáveis no mesmo.
 - ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou químicos agressivos, bem como objetos afiados ou que possam riscar, para limpar as superfícies.
- Limpe o corpo do aparelho e o cabo de alimentação 9 com um pano ligeiramente humedecido. Em caso de sujidade difícil, aplique um detergente da loiça suave no pano.
- Lave o compartimento do passador 14, o passador 16, o corpo removível do passador 15, o acessório para sorvete 17, a rosca de encaminhamento 18, o recipiente para sumo 11, o recipiente de recolha para polpa e resíduos de fruta 12, a tampa do corpo 3 e o calçador 1 com a escova de limpeza 19 fornecida em água quente com um pouco de detergente da loiça. De seguida, passe todas as peças por água corrente para retirar eventuais resíduos de detergente.

NOTA

- Para limpar o bocal para polpa e resíduos de fruta **13**, pode retirar um tampão de borracha, na parte debaixo do compartimento do passador **14**, para fora da extremidade traseira do bocal para polpa e resíduos de fruta **13**, a fim de permitir a passagem de água pelo mesmo. Pode soltar e lavar a polpa de fruta encravada com o cabo da escova de limpeza **19**. Depois da limpeza, coloque novamente o tampão de borracha na extremidade traseira do bocal para polpa e resíduos de fruta **13**.

NOTA



Todas as peças removíveis podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, com exceção da escova de limpeza **19**.

No entanto, coloque estas peças apenas no cesto superior da máquina, não as encrave e utilize um programa de lavagem com uma temperatura máx. de 60 °C.

Para a limpeza das superfícies exteriores do aparelho basta um pano húmido. Antes da nova utilização do aparelho, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.

Guardar

Guarde o aparelho limpo e seco num local limpo, seco e sem pó.

Armazenamento/eliminação

Armazenamento

Caso não utilize o aparelho durante um longo período de tempo, guarde-o num local limpo e seco, sem incidência solar direta.

Eliminação do aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos).

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



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

Anexo

Dados técnicos

Alimentação de tensão	220–240 V ~ (corrente alternada), 50 - 60 Hz
Consumo de energia	300 W
Classe de proteção	II / 
Rotações por minuto	60 ± 25%
Período de funcionamento temporário	15 minutos para fazer sumos, 5 minutos para a preparação de sorvetes
Capacidade do recipiente de sumo ⑪	aprox. 750 ml, volume utilizável: aprox. 600 ml na marcação máx.
Capacidade do recipiente para polpa e resíduos de fruta ⑫	aprox. 1000 ml
	Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

Período de funcionamento temporário

O período de funcionamento temporário indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e seja danificado. Após o período de funcionamento temporário indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

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

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 123456_7890) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 334389_2001.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 334389_2001

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Receitas

NOTA

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

Cocktail de verão

2 Pessoas

Ingredientes

- 1 Pedaco grande de melancia
- 1 Limão
- 4 Maças, agri-doces (p. ex. "Jonagold" ou "Jonathan")

Preparação

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

Cocktail de maçã, pera e morango

2 Pessoas

Ingredientes

- 1 Maçã, verde (p. ex. "Granny Smith")
- 3 Peras pequenas e maduras
- 10 Morangos médios

Preparação

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

Cocktail de pequeno-almoço

2 Pessoas

Ingredientes

- 4 - 5 Cenouras
- 2 Maçãs
- 1 Colher de chá de azeite

Preparação

- 1) Prepare as cenouras e maçãs de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Esprema primeiro as cenouras e depois as maçãs.
- 3) Adicione o azeite.
- 4) Misture tudo bem.

Cocktail de melão

2 Pessoas

Ingredientes

- Aprox. $\frac{1}{3}$ melão
- 1 Manga
- 1 Maçã, agri-doce (p. ex. "Jonagold" ou "Jonathan")
- 1 Maçã, verde (p. ex. "Granny Smith")

Preparação

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

Cocktail de ananás e manga

2 Pessoas

Ingredientes

- ½ Ananás
- ½ Manga
- 1 Maçã
- 1 Laranja
- 2 Colheres de chá de óleo de gérmen de trigo

Preparação

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

Cocktail de beterraba

2 Pessoas

Ingredientes

- 1 Beterraba
- 3 Laranjas
- 2 Colheres de sopa de groselhas

Preparação

- 1) Prepare a beterraba, as laranjas e as groselhas de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Esprema a beterraba, as laranjas e as groselhas e misture os sumos.

Cocktail de pêssago, pera e ananás

2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Pêssagos
- 2 Peras pequenas
- ½ Ananás

Preparação

- 1) Prepare os pêssagos, as peras e o ananás de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Esprema tudo e sirva o sumo de imediato.

Sumo de tomate

Ingredientes

- Tomates (aprox. 6 tomates médios para 1 pessoa)
- Eventualmente um pouco de mel ou sal e pimenta

Preparação

- 1) Prepare os tomates, retirando a rama e cortando-os em pedaços pequenos.
- 2) Introduza gradualmente os tomates no aparelho.
- 3) Para adoçar naturalmente o sumo, adicione um pouco de mel.
Se o preferir condimentado, tempere com sal e pimenta.
- 4) Sirva o sumo de imediato.

Sumo de pimentos

Ingredientes

- Pimentos (aprox. 2 - 3 pimentos grandes para 1 pessoa)
- Eventualmente 1 maçã

Preparação

- 1) Prepare os pimentos, retirando o pé e as sementes, e corte-os às tiras.
- 2) Introduza gradualmente as tiras de pimento no aparelho.
- 3) Se pretender obter um sabor um pouco mais doce, adicione ainda o sumo da maçã.
- 4) Sirva o sumo de imediato.

Sumo de brócolos

Ingredientes

- Brócolos
- Eventualmente uma pera

Preparação

- 1) Prepare os brócolos, partindo-os em pequenos ramos.
- 2) Introduza gradualmente os brócolos no aparelho.

NOTA

- Visto que os brócolos possuem um baixo teor de líquidos, é possível que o aparelho chie de forma invulgar durante a preparação. Isto é normal e não constitui nenhum defeito do aparelho!

- 3) Se desejar, introduza a pera preparada, de acordo com as instruções, no aparelho. A pera reduz o sabor amargo dos brócolos e compensa o baixo teor de líquidos dos mesmos.

Sorvete de banana e mirtilos

Ingredientes

- Aprox. 100 g de mirtilos
- 1,5 bananas

Preparação

- 1) Prepare os mirtilos e as bananas de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Introduza alternadamente mirtilos e pedaços de banana no compartimento de enchimento ②.
- 3) Misture o sorvete formado, mais uma vez, com uma colher.

Sorvete Tropicana

Ingredientes

- Aprox. 160 g de ananás
- 1 laranja
- 1/2 manga (aprox. 100 - 150 g)

Preparação

- 1) Prepare o ananás, as laranjas e a manga de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Introduza alternadamente pedaços de ananás, laranja e manga no compartimento de enchimento ❷.
- 3) Misture o sorvete formado, mais uma vez, com uma colher.

Sorvete de morango e ananás

Ingredientes

- 7 morangos
- Aprox. 160 g de ananás
- 1 colher de chá de raspas de coco

Preparação

- 1) Prepare os morangos e o ananás de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Introduza alternadamente os frutos no compartimento de enchimento ❷.
- 3) Adicione as raspas de coco à massa de sorvete e misture tudo com uma colher.

Sorvete de pera e framboesas

Ingredientes

- Aprox. 100 g de framboesas
- 2 peras

Preparação

- 1) Prepare as framboesas e as peras de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Introduza as framboesas e as peras alternadamente no compartimento de enchimento ❷.
- 3) Misture o sorvete formado, mais uma vez, com uma colher.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	62
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	62
Urheberrecht	62
Bestimmungsgemäße Verwendung	62
Warnhinweise	63
Sicherheit	64
Grundlegende Sicherheitshinweise	64
Bedienelemente	68
Auspacken und Anschließen	69
Sicherheitshinweise	69
Lieferumfang und Transportinspektion	69
Auspacken	70
Entsorgung der Verpackung	70
Bedienung und Betrieb	70
Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung	71
Gerät zusammenbauen und bedienen	71
Vorbereitung der Zutaten	74
Entsaften/Sorbet herstellen	75
Demontage	78
Reinigen und Pflegen	79
Sicherheitshinweise	79
Aufbewahren	80
Lagerung/Entsorgung	80
Lagerung	80
Gerät entsorgen	80
Anhang	81
Technische Daten	81
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	82
Service	83
Importeur	83
Rezepte	84

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

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.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist zum Entsaften von gut gereiften und geschälten Früchten und Gemüse sowie zur Herstellung von Sorbets geeignet. Es dürfen nur Lebensmittel mit dem Gerät verarbeitet werden. Es darf ausschließlich Originalzubehör wie beschrieben verwendet werden. Jede andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen. Dieses Gerät ist nur für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.

Ansprüche jeglicher Art aufgrund von Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.



WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Dieses 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.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr! Nutzen Sie es nur bestimmungsgemäß.
- Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Stecker des Netzkabels bei Gefahr schnell erreichbar ist und das Netzkabel nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ 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! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- ▶ Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- ▶ Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- ▶ Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung, dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen und bei nicht vorhandener Aufsicht sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt und vollständig zusammengesetzt worden ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Ziehen Sie immer den Stecker des Netzkabels, bevor Zubehörteile aufgesetzt oder abgenommen werden.
- ▶ Stellen Sie nach jedem Gebrauch des Gerätes sicher, dass sich der Ein-/Ausschalter in der Position „Aus“ („O“) befindet. Der Motor muss vollständig stillstehen, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen dürfen.

! WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

Wenn Sie mit dem Gerät arbeiten, stecken Sie niemals Ihre Finger oder Gegenstände in die Einfüllöffnung. Dies kann zu schweren Verletzungen oder Beschädigungen des Gerätes führen. Wenn Fruchstücke nicht mittels des Stopfers entfernt werden können, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels und öffnen Sie das Gerät.

- ▶ Stellen Sie vor dem Betrieb sicher, dass der Deckel fest verschlossen ist.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn es auf weichen Materialien wie z. B. Teppichboden steht. Das Blockieren der Be- und Entlüftungsöffnungen im Boden des Gerätes führt zu Überhitzungs- und Brandgefahr!
- ▶ Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Inhalt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker des Netzkabels nicht mit heißen Quellen wie Kochplatten oder offenen Flammen in Berührung kommen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- ▶ Verwenden Sie keine Eiswürfel oder tiefgefrorenen Lebensmittel. Tauen Sie gefrorene Zutaten vor der Verwendung so lange an, bis Sie mit einer Gabel etwa bis zur Mitte eindringen können.
- ▶ Tragen Sie das Gerät nur am Gerätesockel, niemals am Deckel oder am Siebfach.

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseiten)

Abbildung A:

- ❶ Stopfer
- ❷ Einfüllschacht (mit aufklappbarem Deckel)
- ❸ Deckel
- ❹ Siebfachhalterung
- ❺ Saftauslass
- ❻ Stopper
- ❼ Ein-/Ausschalter
- ❽ Gerätesockel
- ❾ Netzkabel mit Netzstecker
- ❿ RESET-Taste
- ⓫ Saftbehälter
- ⓬ Tresterbehälter
- ⓭ Auslass für Fruchtfleisch und Trester
- ⓮ Siebfach

Abbildung B:

- ❿ Abnehmbarer Siebrahmen
- ⓯ Sieb (Edelstahl)
- ⓰ Sorbeteinsatz
- ⓱ Beförderungsschnecke
- ⓲ Reinigungsbürste

Abbildung C:

- ⓴ Sieb (mit abnehmbarem Siebrahmen im Siebfach eingesetzt)
- ⓵ Antriebswelle

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise



WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden.
Es besteht Erstickungsgefahr.
- ▶ Beachten Sie die Hinweise zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Sachschäden zu vermeiden.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Slow Juicer
- Stopfer **1**
- Reinigungsbürste **19**
- Saftbehälter **11**
- Tresterbehälter **12**
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Entsorgung der Verpackung

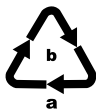
Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung und Betrieb des Gerätes.



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Ziehen Sie immer den Stecker des Netzkabels **9**, bevor Zubehörteile aufgesetzt oder abgenommen werden.

Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung

Zum Schutz des Motors ist dieses Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet:

Wenn sich Fruchstücke festsetzen und sich das Gerät selbstständig ausschaltet, hat die Sicherheitsabschaltung ausgelöst. Das Gerät schaltet sich aus, bevor der Motor durch Überhitzung Schaden nehmen kann.

Das Gerät lässt sich erst wieder einschalten, wenn Sie die Sicherheitsabschaltung zurückgesetzt haben. Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können:

- Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **7** in die „O“-Position und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät 10–15 Minuten abkühlen.
- Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
- Nehmen Sie den Deckel **3** ab.
- Entfernen Sie die festgesetzten Fruchstücke.
- Nehmen Sie vorsichtig das Siebfach **14** ab und drehen Sie den Gerätesockel **8** um.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels **9** in eine Steckdose.
- Drücken Sie die RESET-Taste **10**, die sich auf der Unterseite des Gerätesockels **8** befindet.
- Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** wieder aus der Steckdose und drehen Sie den Gerätesockel **8** um.
- Setzen Sie das Gerät wie im folgenden Kapitel beschrieben wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

Gerät zusammenbauen und bedienen

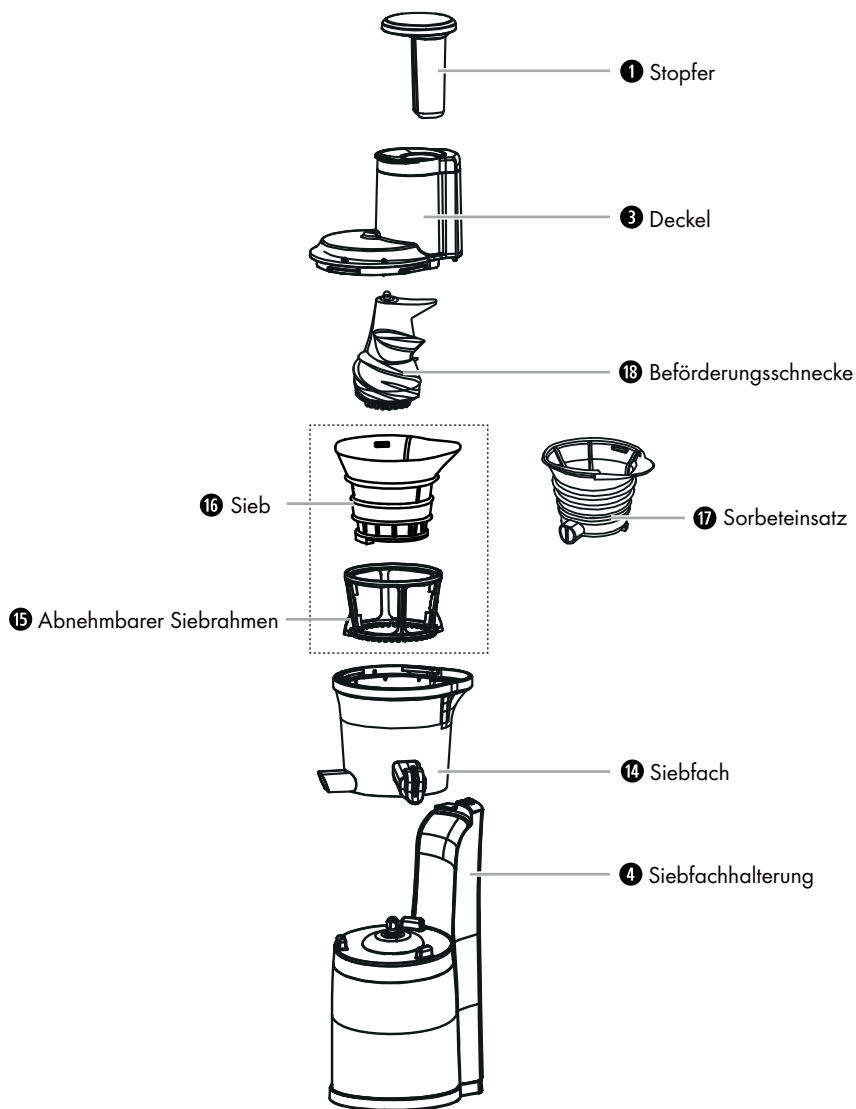
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker des Netzkabels **9** gezogen ist, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.

Halten Sie sich beim Zusammenbau an diese Zeichnung und beachten Sie die Markierungen am Gerät:



- 1) Setzen Sie das Siebfach **14** so auf den Gerätesockel **8**, dass die drei Arretierungen am Gerätesockel **8** in die drei Aussparungen an der Unterseite des Siebfaches **14** greifen.

HINWEIS

- Stellen Sie sicher, dass der schwarze Gummi-Stöpsel am Boden des Siebfaches **14** das hintere Ende des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **13** verschließt und eingesetzt ist. Dieser muss nur zur Reinigung entfernt werden!
 - Wenn Sie Früchte/Gemüse entsaften möchten:
 - Setzen Sie den abnehmbaren Siebrahmen **15** in das Siebfach **14**. Drehen Sie den Siebrahmen **15** hin und her, um zu sehen, ob sich dadurch das Zahnrad am Innenboden des Siebfaches **14** dreht.
 - Setzen Sie das Sieb **16** in den abnehmbaren Siebrahmen **15** ein. Dabei muss die Wölbung am oberen Rand des Siebes **16** in der gleichförmigen Wölbung am Siebfach **14** liegen.
 - Wenn Sie Sorbets herstellen möchten:
 - Setzen Sie den Sorbeteinsatz **17** in das Siebfach **14** ein. Dabei muss die Wölbung am oberen Rand des Sorbeteinsatzes **17** in der gleichförmigen Wölbung am Siebfach **14** liegen. Der Auslass des Sorbeteinsatzes **17** ist vor dem Auslass des Siebfaches **14** positioniert.
- 2) Setzen Sie die Beförderungsschnecke **18** auf die Antriebswelle **21**, drehen sie etwas und drücken sie dabei herunter, so dass sie spürbar einrastet. Achten Sie auf festen Sitz, bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren.
 - 3) Setzen Sie den Deckel **3** auf das Siebfach **14**, so dass die -Markierung am Deckel **3** auf die -Markierung am Siebfach **14** zeigt.
 - 4) Drehen Sie den Deckel **3** im Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung am Siebfach **14** zeigt und fest einrastet.

HINWEIS

- Das Gerät verfügt über eine Sicherheitseinrichtung. Der Betrieb des Gerätes ist nur mit korrekt aufgesetztem Deckel **3** möglich.
- 5) Schieben Sie den Tresterbehälter **12** unter den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13** (siehe Abbildung A).

HINWEIS

- Bei der Verwendung des Sorbeteinsatzes **17** wird der Tresterbehälter **12** nicht benötigt.
- 6) Schieben Sie den Saftbehälter **11** unter den Saftauslass **5** (siehe Abbildung A).
 - 7) Öffnen Sie den Stopper **6**, damit der Saft in den Saftbehälter **11** fließen kann.

Vorbereitung der Zutaten

- **Wichtig:** Verwenden Sie nur gut gereifte Früchte, da das Sieb 16 sich sonst zusetzen kann. Dieses würde wiederholtes Reinigen des Siebes 16 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 (Pfirsiche, Pflaumen etc.), alle großen Kerne (Melonen etc.) und Stiele entfernen, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Früchte mit Schalen (z. B. Zitrusfrüchte, Melonen, Kiwis, Rüben) müssen immer zuerst geschält werden.
- Von Weintrauben ist der Hauptstiel abzuschneiden.
- Schneiden Sie, bei Bedarf, Früchte oder Gemüse in Stücke, die klein genug sind, dass sie gut durch den Einfüllschacht 2 passen.
- Schneiden Sie faserige Zutaten (z. B. Sellerie) in ca. 3–5 cm lange und 1,5–2 cm breite Stücke.
- Trockene Lebensmittel wie Bohnen oder Reis müssen zuvor eingeweicht bzw. weichgekocht werden.
- Für die Herstellung eines Sorbets frieren Sie die Zutaten ein. Breiten Sie sie dazu am besten auf einer geeigneten Unterlage flach aus. Achten Sie darauf, dass die einzelnen Stücke nicht aneinander kleben.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine Eiswürfel oder tiefgefrorenen Lebensmittel. Tauen Sie gefrorene Zutaten vor der Verwendung so lange an, bis Sie mit einer Gabel etwa bis zur Mitte eindringen können.
- ▶ Verwenden Sie keine sehr harten Früchte, wie z. B. Kokosnüsse.

HINWEIS

- ▶ Rosinen eignen sich nicht zum Entsaften, da sie zu wenig Saft enthalten.
- ▶ Legen Sie Karotten vor dem Entsaften 24 Stunden in Wasser und schneiden Sie sie in kleine Stücke (ca. 1,5 x 1,5 cm).
- ▶ Gefrorene Lebensmittel sollten innerhalb eines Monats verwendet werden.

Entsaften/Sorbet herstellen



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder Gegenstände in den Einfüllschacht ②, während das Gerät in Betrieb ist. Dieses könnte zu schweren Körperverletzungen und/oder Beschädigungen des Gerätes führen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- **Entsaften:** Betreiben Sie das Gerät nie länger als 15 Minuten (KB-Zeit) beim Entsaften ohne Unterbrechung. Lassen Sie das Gerät nach 15 Minuten Dauerbetrieb abkühlen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.
- **Sorbet herstellen:** Betreiben Sie das Gerät nie länger als 5 Minuten (KB-Zeit) bei der Herstellung von Sorbet ohne Unterbrechung. Lassen Sie das Gerät nach 5 Minuten Dauerbetrieb abkühlen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.
- Starten Sie das Gerät immer erst, wenn Sie Zutaten in den Einfüllschacht ② gegeben haben. Betreiben Sie es niemals ohne eingefüllte Zutaten.

- 1) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels ⑨ in eine Steckdose.

HINWEIS

- Wenn Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ von der „I“-Position in die „R“-Position oder umgekehrt bringen wollen, stellen Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ immer erst in die „O“-Position (aus) und warten Sie, bis der Motor stillsteht.
- 2) Wenn Sie große Lebensmittelstücke verarbeiten wollen, klappen Sie den Deckel des Einfüllschachtes ② auf. Entfernen Sie gegebenenfalls vorher den Stopfer ①, falls dieser sich im Einfüllschacht ② befindet.
 - 3) Geben Sie einen Teil der Zutaten in den Einfüllschacht ② und schließen Sie den Deckel des Einfüllschachtes ② wieder.

HINWEIS

- Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Deckel des Einfüllschachtes ② zugeklappt ist.
- 4) Schalten Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ des Gerätes in die „I“-Position. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

HINWEIS

- Im Normalfall zieht das Gerät die zu verarbeiteten Zutaten selbstständig ein, wenn Sie diese in den Einfüllschacht **2** hineingegeben haben. Schieben Sie nur leicht mit dem Stopfer **1** nach, wenn Sie merken, dass die Zutaten nicht weiter in das Gerät hineingezogen werden, ansonsten kann das Gerät blockieren.

5) Geben Sie weitere Zutaten in den Einfüllschacht **2**. Benutzen Sie eventuell den Stopfer **1**, um die Zutaten vorsichtig in den Einfüllschacht **2** hineinzudrücken. Während die Zutaten verarbeitet werden, füllen Sie weitere Stücke nach. Schalten Sie das Gerät dabei nicht aus.

HINWEIS

- Wenn Sie für den Einfüllschacht **2** zu große Zutaten hinzugeben wollen, stoppen Sie das Gerät, indem Sie den Ein-/Ausschalter **7** in die „O“-Position stellen. Klappen Sie den Deckel des Einfüllschachtes **2** auf und geben Sie die Zutaten hinein. Schließen Sie den Deckel wieder und fahren Sie mit der Bearbeitung fort.

HINWEIS

- Sollten sich während des Betriebs Lebensmittel-Stücke festsetzen, schalten Sie das Gerät aus und bringen Sie den Ein-/Ausschalter **7** ggf. mehrfach kurz hintereinander in die „R“-Position, um den Motor entgegengesetzt laufen zu lassen. Bringt auch dies keine Abhilfe, demontieren Sie das Gerät wie im Kapitel „Demontage“ beschrieben und entfernen Sie die festgesetzten Lebensmittel-Stücke.
- Wenn sich Lebensmittel-Stücke im Einfüllschacht **2** festgesetzt haben und nicht mit dem Stopfer **1** entfernt werden können, gehen Sie bitte folgendermaßen vor:
 - Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose.
 - Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
 - Nehmen Sie den Deckel **3** ab.
 - Entfernen Sie die festgesetzten Lebensmittel-Stücke.
 - Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Betrieb fort.

SICHERHEITSABSCHALTUNG / RESET-FUNKTION

- ▶ Wenn sich das Gerät selbstständig ausschaltet, hat die Sicherheitsabschaltung ausgelöst. Das Gerät schaltet sich aus, bevor der Motor durch Überhitzung Schaden nehmen kann, z. B. weil sich Lebensmittel-Stücke festgesetzt haben und der Motor blockiert. Das Gerät lässt sich erst wieder einschalten, wenn Sie die Sicherheitsabschaltung zurückgesetzt haben. Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können:
 - Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **7** in die „O“-Position und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät 10–15 Minuten abkühlen.
 - Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
 - Nehmen Sie den Deckel **3** ab.
 - Entfernen Sie die festgesetzten Fruchtstücke.
 - Nehmen Sie vorsichtig das Siebfach **14** ab und drehen Sie den Gerätesockel **8** um.
 - Stecken Sie den Stecker des Netzkabels **9** in eine Steckdose.
 - Drücken Sie die RESET-Taste **10**, die sich auf der Unterseite des Gerätesockels **8** befindet.
 - Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** wieder aus der Steckdose und drehen Sie den Gerätesockel **8** um.
 - Setzen Sie das Gerät wieder zusammen, stecken Sie den Stecker des Netzkabels **9** in eine Steckdose und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

HINWEIS

- ▶ Wenn der Saftbehälter **11** voll ist und Sie ihn leeren wollen, während noch Saft aus dem Saftauslass **5** nachläuft, verschließen Sie diesen mit dem Stopper **6**. Öffnen Sie den Stopper **6** wieder, nachdem Sie den entleerten Saftbehälter **11** wieder unter den Saftauslass **5** gestellt haben.

HINWEIS

- ▶ Wenn der Tresterbehälter **12** voll ist und Sie ihn leeren wollen, unterbrechen Sie das Nachfüllen von Zutaten und warten, bis kein Fruchtfleisch mehr aus dem Gerät kommt. Nach dem Entleeren stellen Sie den Tresterbehälter **12** wieder unter den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13**.
- ▶ Sollte Fruchtfleisch im Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13** hängen bleiben, stoppen Sie das Gerät und entfernen Sie die Reste mit Hilfe des Stiels der Reinigungsbürste **19**.

6) Schalten Sie das Gerät immer sofort wieder aus, sobald alle Zutaten verarbeitet sind.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Reinigen Sie den Saftauslass **5** und den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13** regelmäßig und nach jedem Gebrauch, um ein Verstopfen und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Demontage

Wenn Sie das Gerät demontieren wollen, z. B. um es zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose.
- 2) Schließen Sie den Stopper **6** am Saftauslass **5**, damit nicht noch Saftreste heraustropfen können.
- 3) Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
- 4) Nehmen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** ab.
- 5) Heben Sie vorsichtig das Siebfach **14** mit dem abnehmbarem Siebrahmen **15** und dem Sieb **16** bzw. dem Sorbeteinsatz **17** und der Beförderungsschnecke **18** vom Gerätesockel **8** ab.
- 6) Trennen Sie die Komponenten voneinander.

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise



WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker des Netzkabels ⑨.
- ▶ Reinigen Sie den Gerätesockel ⑧ nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie ihn nie in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit ein. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie immer den Stecker des Netzkabels ⑨, bevor Zubehörteile aufgesetzt oder abgenommen werden.

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Alle Geräte- und Zubehörteile müssen regelmäßig und nach jedem Gebrauch von Fruchttresten und Fruchttrester gereinigt werden, um ein Verstopfen des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester ⑬ oder des Saftauslasses ⑤ und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in den Gerätesockel ⑧ eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
 - ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder aggressive Scheuer- oder chemische Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse und das Netzkabel ⑨ mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie Siebfach ⑭, Sieb ⑮, Siebrahmen ⑮, Sorbeteinsatz ⑰, Beförderungsschnecke ⑱, Saftbehälter ⑪, Tresterbehälter ⑫, Deckel ③ und Stopfer ① mit der mitgelieferten Reinigungsbürste ⑲ in warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab, um eventuelle Spülmittelreste zu beseitigen.

HINWEIS

- Um den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13** zu reinigen, können Sie auf der Unterseite des Siebfaches **14** einen Gummi-Stöpsel aus dem hinteren Ende des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **13** herausziehen, so dass Sie Wasser hindurchlaufen lassen können. Festsitzendes Fruchtfleisch können Sie mit dem Stiel der Reinigungsbürste **19** lösen und ausspülen. Schieben Sie nach der Reinigung den Gummi-Stöpsel wieder in das hintere Ende des Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13**.

HINWEIS



Alle entnehmbaren Teile außer der Reinigungsbürste **19** sind spülmaschinengeeignet. Legen Sie diese Teile in den oberen Korb der Spülmaschine, klemmen Sie sie nicht ein und benutzen Sie ein Spülprogramm mit max. 60 °C.

Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte und trockene Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Lagerung/Entsorgung

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, lagern Sie es an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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.

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme	300 W
Schutzklasse	II / 
Umdrehungen pro Minute	60 ± 25 %
KB-Zeit	15 Minuten für das Entsaften, 5 Minuten für die Zubereitung von Sorbet
Fassungsvermögen Saftbehälter 11	ca. 750 ml, nutzbares Volumen: ca. 600 ml an der Max.-Markierung
Fassungsvermögen Tresterbehälter 12	ca. 1000 ml
	Alle Teile dieses Gerätes, die 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 solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 334389_2001 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 334389_2001

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

HINWEIS

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

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 Slow Juicer 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 Slow Juicer vor.
- 2) Entsaften Sie alles mit dem Slow Juicer.
- 3) Vermischen Sie die Säfte und servieren Sie den Drink sofort.

Frühstücks-Drink

2 Personen

Zutaten

- 4 - 5 Karotten
- 2 Äpfel
- 1 TL Olivenöl

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Karotten und die Äpfel gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Entsaften Sie zuerst die Karotten und dann die Äpfel.
- 3) Geben Sie das Olivenöl hinzu.
- 4) Rühren Sie alles gut um.

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 Slow Juicer vor.
- 2) Entsaften Sie zuerst die Melone, dann die Mango und die Äpfel. Verrühren Sie alles.

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 Slow Juicer 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.

Rote Bete-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1 Rote Bete
- 3 Orangen
- 2 EL Johannisbeeren

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Rote Bete, die Orangen und die Johannisbeeren gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Entsaften Sie die Rote Bete, die Orangen und die Johannisbeeren und vermischen Sie die Säfte.

Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink

2 Personen

Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 2 kleine Birnen
- ½ Ananas

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Pfirsiche, die Birnen und die Ananas gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Entsaften Sie alles nacheinander und servieren Sie den Saft sofort.

Tomaten-Saft

Zutaten

- Tomaten (ca. 6 mittelgroße Tomaten für 1 Person)
- eventuell etwas Honig oder Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Tomaten vor, indem Sie das Grün entfernen und sie in kleine Spalten schneiden..
- 2) Geben Sie die Tomaten nach und nach in das Gerät.
- 3) Um den Saft natürlich zu süßen, geben Sie etwas Honig hinzu.
Wenn Sie ihn lieber herzhaft mögen, würzen Sie ihn mit Salz und Pfeffer.
- 4) Servieren Sie den Saft sofort.

Paprika-Saft

Zutaten

- Paprika (ca. 2 - 3 große Paprika für 1 Person)
- eventuell 1 Apfel

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Paprika vor, indem Sie den Strunk und die Kerne entfernen und die Paprika in Streifen schneiden.
- 2) Geben Sie die Paprikastreifen nach und nach in das Gerät.
- 3) Wenn Sie einen etwas süßeren Gemack erreichen wollen, entsaften Sie auch noch den Apfel.
- 4) Servieren Sie den Saft sofort.

Brokkoli-Saft

Zutaten

- Brokkoli
- eventuell eine Birne

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie den Brokkoli vor, indem Sie ihn in kleine Röschen teilen.
- 2) Geben Sie den Brokkoli nach und nach in das Gerät.

HINWEIS

- Da Brokkoli einen niedrigen Flüssigkeitsgehalt hat, kann das Gerät bei der Verarbeitung ungewöhnliche Quietschgeräusche machen. Dies ist normal und kein Defekt des Gerätes!

- 3) Geben Sie, falls gewünscht, die gemäß der Anleitung vorbereitete Birne in das Gerät. Durch die Birne wird der herbe Geschmack des Brokkolis abgeschwächt und gleichzeitig der niedrige Flüssigkeitsgehalt des Brokkolis ausgeglichen.

Blaubeer-Bananen-Sorbet

Zutaten

- ca. 100 g Blaubeeren
- 1,5 Bananen

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Blaubeeren und die Banane gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Geben Sie abwechselnd Stücke von Blaubeeren und Bananen in den Einfüllschacht **2**.
- 3) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

Tropicana-Sorbet

Zutaten

- ca. 160 g Ananas
- 1 Orange
- 1/2 Mango (ca. 100 - 150 g)

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Ananas, die Orange und die Mango gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Geben Sie abwechselnd Stücke von Ananas, Orangen und Mango in den Einfüllschacht ②.
- 3) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

Erdbeer-Ananas-Sorbet

Zutaten

- 7 Erdbeeren
- ca. 160 g Ananas
- 1 TL Kokosraspeln

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Erdbeeren und die Ananas gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Geben Sie abwechselnd die Früchte in den Einfüllschacht ②.
- 3) Geben Sie die Kokosraspeln zu der Sorbetmasse und vermischen Sie alles mit einem Löffel.

Himbeer-Birnen-Sorbet

Zutaten

- ca. 100 g Himbeeren
- 2 Birnen

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Himbeeren und die Birnen gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Geben Sie abwechselnd die Himbeeren und die Birnen in den Einfüllschacht ②.
- 3) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Estado das informações

Stand der Informationen:

07 / 2020 · Ident.-No.: SSJBE300A1-032020-3

IAN 334389_2001