

SILVERCREST®



SLOW JUICER SSJ 300 C1

(DE) (AT) (CH)

SLOW JUICER

Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

ESTRATTORE DI SUCCO "SLOW JUICER"

Istruzioni per l'uso

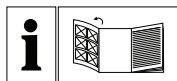
(FR) (CH)

EXTRACTEUR DE JUS

Mode d'emploi

IAN 451567_2310

(CH)



DE AT CH

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

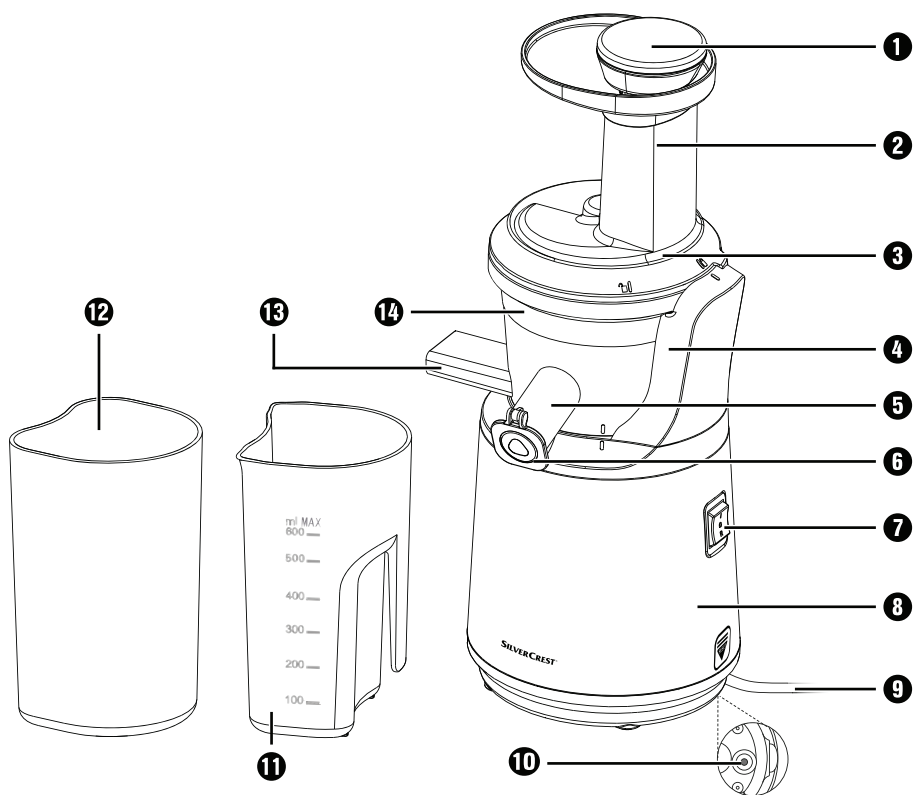
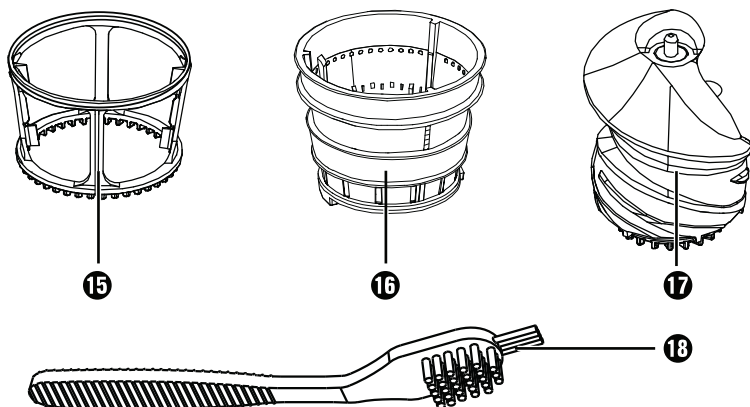
FR CH

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

IT CH

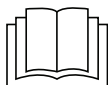
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	29
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	57

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Verwendete Warnhinweise	2
Sicherheit	3
Grundlegende Sicherheitshinweise	3
Sicherheitshinweise	5
Auspacken	8
Lieferumfang und Transportinspektion	8
Gerätebeschreibung	9
Bedienung	10
Sicherheitsabschaltung/Reset-Funktion	10
Gerät zusammenbauen und bedienen	11
Vorbereitung der Zutaten	14
Entsaften	15
Verarbeitungszeiten	17
Demontage	18
Reinigen und Pflegen	18
Aufbewahren	20
Entsorgung	20
Gerät entsorgen	20
Verpackung entsorgen	21
Anhang	21
Technische Daten	21
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	22
Service	23
Importeur	23
Rezepte	24



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

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist zum Entsaften von gut gereiften und geschälten Früchten und Gemüse geeignet. Es dürfen nur Lebensmittel mit dem Gerät verarbeitet werden. Es darf ausschließlich Originalzubehör wie beschrieben verwendet werden. Jede andere 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.

Verwendete Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet (falls zutreffend):



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.

Sicherheitshinweise



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.
- ▶ 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.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- ▶ 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.



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 Fruchtstücke 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.
- ▶ Tragen Sie das Gerät nur am Gerätesockel, niemals am Deckel oder am Siebfach.
- ▶ Verarbeiten Sie keine sehr harten Lebensmittel wie Nüsse, Mandeln oder Kokosnüsse. Dadurch kann die Beförderungsschnecke schnell verschleifen oder beschädigt werden.

Auspacken



WARNUNG

Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

► Halten Sie Kinder von der Verpackung und vom Gerät fern.

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Slow Juicer
- Stopfer
- Reinigungsbürste
- Saftauffangbehälter
- Tresterbehälter
- 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**).

Gerätebeschreibung

(Abbildung siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Bedienung



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Sicherheitsabschaltung/Reset-Funktion

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

Wenn sich Fruchtstücke festsetzen und sich das Gerät selbständig 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 I-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 wie im folgenden Kapitel beschrieben wieder zusammen, stecken Sie den Stecker des Netzkabels ⑨ in eine Steckdose und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

Gerät zusammenbauen und bedienen

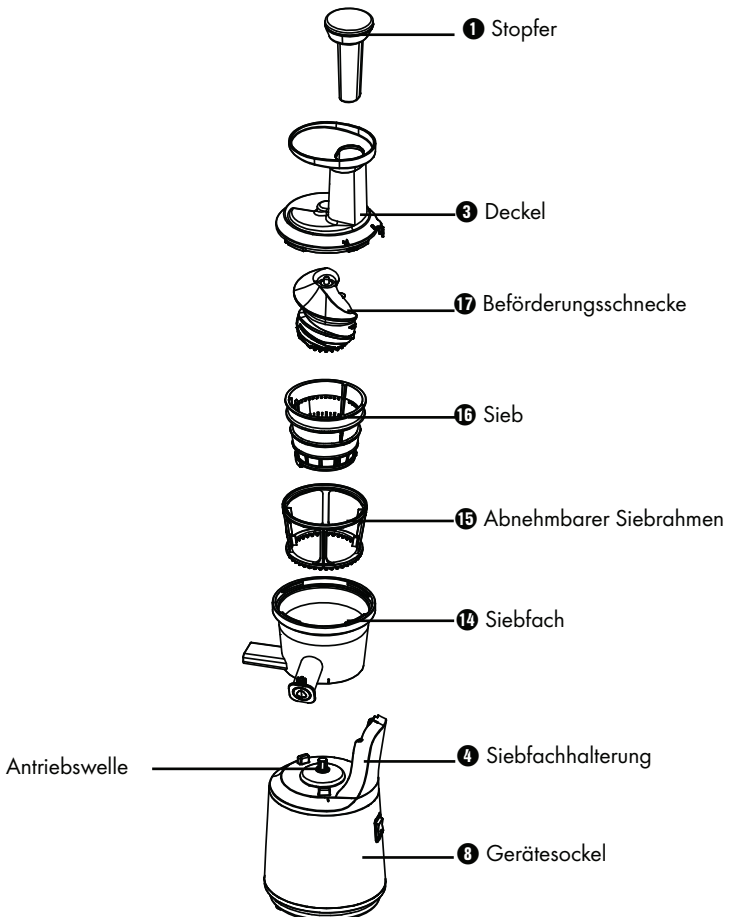
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung wie im Kapitel **Reinigen und Pflegen** beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.

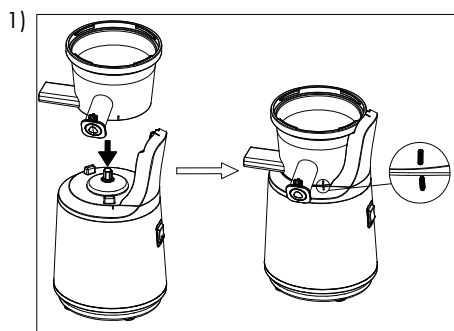


WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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:

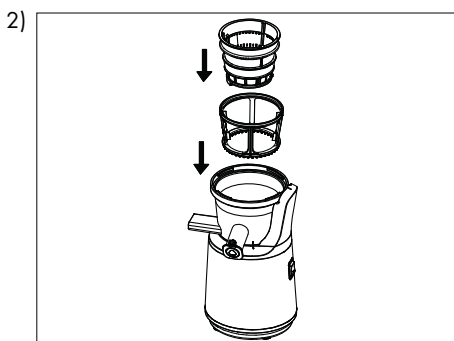




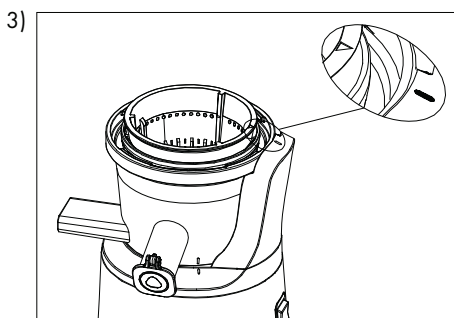
Setzen Sie das Siebfach **14** so auf den Gerätesockel **8**, dass die drei Arretierungen am Gerätesockel **8** in die drei Aussparungen an der Unterseite des Siebfaches **14** greifen. Die **|**-Markierung auf dem Siebfach **14** muss mit der **|**-Markierung auf dem Gerätesockel **8** übereinstimmen.

HINWEIS

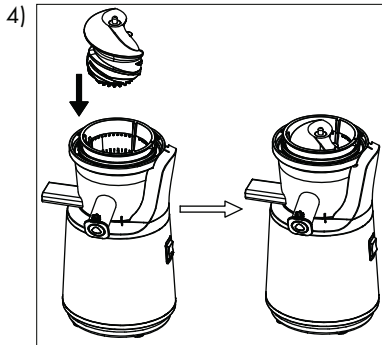
- Stellen Sie sicher, dass der schwarze Gummi-Stöpsel am Boden des Siebfaches **14** das hintere Ende des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **13** verschließt und eingesetzt ist. Dieser muss nur zur Reinigung entfernt werden!



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 dann das Sieb **16** in den abnehmbaren Siebrahmen **15**.

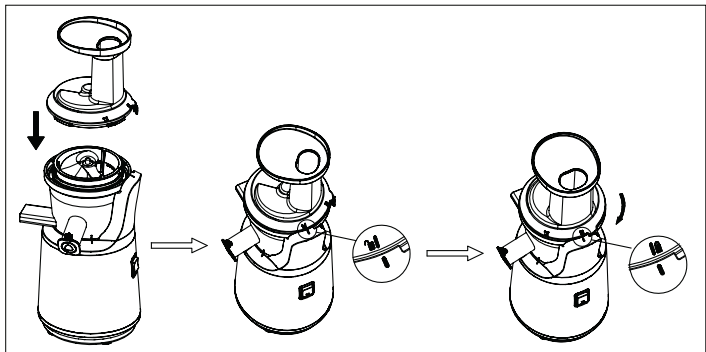


Setzen Sie das Sieb **16** so in den abnehmbaren Siebrahmen **15** ein, dass die **▲**-Markierung oben auf dem Sieb **16** auf die **|**-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.



Setzen Sie die Beförderungsschnecke **17** auf die Antriebswelle, drehen Sie sie etwas und drücken Sie sie dabei herunter, so dass sie spürbar einrastet. Achten Sie auf festen Sitz, bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren.

- 5) Setzen Sie den Deckel **3** auf das Siebfach **14**, so dass die **1**-Markierung am Deckel **3** auf die **1**-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
- 6) Drehen Sie den Deckel **3** im Uhrzeigersinn, bis die **1**-Markierung auf die **1**-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt und fest einrastet.



HINWEIS

- Das Gerät verfügt über eine Sicherheitseinrichtung. Der Betrieb des Gerätes ist nur mit korrekt aufgesetztem Deckel **3** möglich.

- 7) Schieben Sie den Tresterbehälter **12** unter den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13**.
- 8) Schieben Sie den Saftauffangbehälter **11** unter den Saftauslass **5**.
- 9) Öffnen Sie den Stopper **6**, damit der Saft in den Saftauffangbehälter **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, welche/s Sie verarbeiten möchten.
- Große Kerne oder Steine müssen 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. Lassen Sie heiße Zutaten vor der Verarbeitung auf Raumtemperatur abkühlen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine Eiswürfel oder tiefgefrorenen Lebensmittel.
- ▶ Verarbeiten Sie keine sehr harten Lebensmittel wie Nüsse, Mandeln oder Kokosnüsse. Dadurch kann die Beförderungsschnecke schnell verschleifen oder beschädigt werden.

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).

Entsaften



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!

- 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.
- 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 (ausgeschaltet) und warten Sie, bis der Motor stillsteht.

- 2) Geben Sie einen Teil der Zutaten in den Einfüllschacht **2**.
- 3) 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 verarbeitenden 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.

- 4) 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

- ▶ 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 Lebensmittelstücke.
- ▶ Wenn sich Lebensmittelstücke im Einfüllschacht **2** festgesetzt haben und nicht mit dem Stopfer **1** entfernt werden können, gehen Sie 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 **1**-Markierung auf die **1**-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
 - Nehmen Sie den Deckel **3** ab.
 - Entfernen Sie die festgesetzten Lebensmittelstücke.
 - 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 vor, wie im Kapitel **Sicherheitsabschaltung/Reset-Funktion** beschrieben, um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können.

HINWEIS

- ▶ Wenn der Saftauffangbehälter **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 Saftauffangbehälter **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 **18**.

- 5) 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 **18** regelmäßig und nach jedem Gebrauch, um ein Verstopfen und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Verarbeitungszeiten

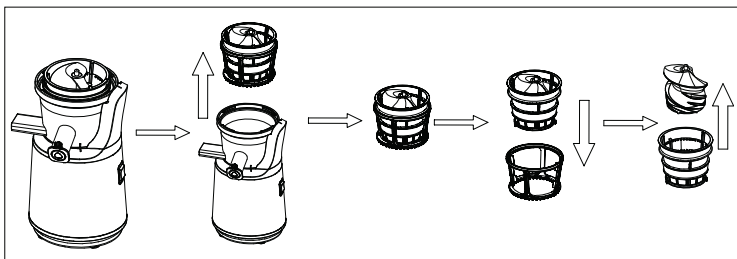
Die in der folgenden Tabelle angegebenen Verarbeitungszeiten sind reine Richtwerte. Die Werte beziehen Sie auf eine Menge von jeweils 500 g Obst oder Gemüse. Die Entsaftungszeit hängt von vielen Faktoren ab, wie z. B. Reifegrad und Frische der Früchte bzw. des Gemüses, Nachschubgeschwindigkeit oder Größe der Stücke.

Lebensmittel	Vorbereitung	Empfehlung	Entsaftungszeit
Äpfel	In passende Stücke schneiden.	Können mit Schale und Kerngehäuse verarbeitet werden. Maximale Saftausbeute bei Raumtemperatur.	ca. 1:40 Min.
Karotten	Schälen und in Stücke schneiden (ca. 1,5 x 1,5 cm).	Zur optimalen Ausbeute Karotten vor dem Entsaften 24 Stunden in Wasser legen.	ca. 1:45 Min.
Trauben	Hauptstiel entfernen.	Kernlose Trauben bevorzugen.	ca. 1 Min.
Ananas	Schälen und in passende Stücke schneiden.	Kann mit Strunk verarbeitet werden.	ca. 2 Min.
Tomaten	Grün entfernen, in Spalten schneiden.		ca. 2:20 Min.
Staudensellerie	Frisch verarbeiten. In ca. 3-5 cm lange Stücke schneiden.	Für eine schöne Farbe auch die grünen Blätter verarbeiten.	ca. 1:30 Min.
Spinat	Blätter grob zerkleinern.		ca. 7:40 Min.

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 ①-Markierung auf die I-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 abnehmbaren Siebrahmen ⑮ und dem Sieb ⑯ und der Beförderungsschnecke ⑰ vom Gerätesockel ⑧ ab.
- 6) Trennen Sie die Komponenten voneinander.



Reinigen und Pflegen



WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- 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 Fruchtresten und Fruchtresten 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 **16**, Siebrahmen **15**, Beförderungsschnecke **17**, Saftauffangbehälter **11**, Tresterbehälter **12**, Deckel **3** und Stopfer **1** mit der mitgelieferten Reinigungsbürste **18** 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 **18** 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 **18** sind spülmaschineneeignet. 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.

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

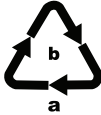


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Leistungsaufnahme	300 W
Schutzklasse	II / 
Umdrehungen pro Minute	60 ± 15 %
KB-Zeit	15 Minuten
Fassungsvermögen Saftauffangbehälter ⑪	ca. 970 ml, Nutzvolumen: ca. 600 ml an der Max.-Markierung
Fassungsvermögen Tresterbehälter ⑫	ca. 1320 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 Kassensbon 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 (Kassensbon) 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 Servicenerkennung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 451567_2310 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 451567_2310 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 451567_2310

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. ½ 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 gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 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 gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Geben Sie die Paprikastreifen nach und nach in das Gerät.
- 3) Wenn Sie einen etwas süßeren Geschmack 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 gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 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.

Table des matières

Introduction	30
Informations relatives à ce mode d'emploi	30
Usage conforme	30
Avertissements	30
Sécurité	31
Consignes de sécurité fondamentales	31
Consignes de sécurité	33
Déballage	36
Contenu de la livraison et inspection après transport	36
Présentation de l'appareil	37
Utilisation	38
Fonction Reset/Arrêt de sécurité	38
Montage et utilisation de l'appareil	39
Préparation des ingrédients	42
Centrifuger	43
Temps de transformation	45
Démontage	46
Nettoyage et entretien	46
Rangement	48
Recyclage	48
Recyclage de l'appareil	48
Recyclage de l'emballage	48
Annexe	49
Caractéristiques techniques	49
Garantie de Kompernass Handels GmbH	49
Service après-vente	51
Importateur	51
Recettes	52



Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver en vue d'une réutilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

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

Usage conforme

L'appareil est destiné à centrifuger des fruits et légumes bien mûrs et épluchés. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec des produits alimentaires. Seuls des accessoires d'origine comme ceux décrits dans ce mode d'emploi doivent être utilisés. Toute utilisation autre ou allant au-delà est considérée comme non conforme et s'accompagne de risques d'accident non négligeables. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans des contextes commerciaux ou industriels. Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation dans un cadre domestique.

Les prétentions de toute nature pour dommages résultant d'un usage non conforme, de réparations inappropriées, de modifications réalisées sans autorisation ou du recours à des pièces de rechange non autorisées sont exclues. L'utilisateur répond lui seul des risques encourus.

Avertissements

Les avertissements suivants (si pertinents) sont utilisés dans le présent mode d'emploi :



DANGER

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation dangereuse menaçante.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

- Il faut impérativement suivre les instructions de cet avertissement pour éviter tout risque de blessures graves, voire mortelles.

**ATTENTION**

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures.

- Les consignes de cet avertissement doivent être suivies pour éviter de blesser des personnes.

ATTENTION

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de dégâts matériels.

Si la situation ne peut pas être écartée, elle risque d'entraîner des dégâts matériels.

- Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tous dégâts matériels.

REMARQUE

- Une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes visant la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels.

Consignes de sécurité fondamentales

Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous afin de garantir une utilisation en toute sécurité de l'appareil :

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être confiée exclusivement à un service clientèle agréé par le fabricant, sinon les dommages consécutifs ne seront pas couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées impérativement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- En cas d'usage abusif, il y a un risque de blessures ! Utilisez l'appareil uniquement conformément à sa destination.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four chauffé.
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur du cordon secteur soit rapidement accessible en cas de danger et que le cordon secteur ne représente pas un risque de trébuchement.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.

Consignes de sécurité



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- ▶ Veillez à ce que le cordon secteur ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ N'immergez jamais le socle de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension.
- ▶ Pour débrancher le cordon secteur, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le cordon secteur lui-même et ne le saisissez jamais avec les mains mouillées car ceci peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.
- ▶ Ne placez jamais l'appareil ou d'autres objets lourds, un meuble par exemple, sur le cordon secteur et veillez à ce qu'il ne reste pas coincé.
- ▶ L'appareil n'est aucunement prévu pour être ouvert, réparé ou modifié par l'utilisateur. Si vous ouvrez le boîtier ou effectuez des modifications de votre propre initiative, vous vous exposez à un danger de mort par électrocution et le bénéfice de la garantie est perdu.

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et éclaboussures. Pour cette raison, ne posez pas d'objets contenant du liquide (par exemple des vases) sur ou à côté de l'appareil.
- ▶ Débranchez la fiche secteur du cordon secteur de la prise secteur à chaque interruption, lors de l'assemblage, du désassemblage et en cas d'absence de surveillance, ou bien une fois l'utilisation terminée et avant chaque nettoyage.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Assurez-vous que l'appareil soit correctement et intégralement assemblé avant de le mettre en service.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur du cordon secteur, avant de mettre en place ou de retirer des accessoires.
- ▶ Assurez-vous après utilisation que l'interrupteur Marche/Arrêt est réglé sur la position «Arrêt» («O»). Attendez que le moteur soit complètement immobile avant de démonter l'appareil.



Lorsque vous utilisez l'appareil, n'introduisez jamais les doigts ou tout autre objet dans la goulotte. Vous risquez des blessures graves ou d'endommager l'appareil.

Si vous ne pouvez pas retirer les morceaux de fruits à l'aide du poussoir, arrêtez l'appareil, débranchez la fiche secteur et ouvrez l'appareil.

- ▶ Assurez-vous avant de mettre l'appareil en service que le couvercle est bien fermé.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil lorsqu'il est posé sur des matériaux souples comme par exemple de la moquette. Le blocage des orifices d'arrivée et d'évacuation de l'air au fond de l'appareil entraîne un risque de surchauffe et d'incendie !
- ▶ N'utilisez pas cet appareil avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil vide.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon secteur ou la fiche secteur du cordon secteur n'entre pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- ▶ N'utilisez pas de glaçons ni d'aliments congelés.
- ▶ Transportez l'appareil uniquement au niveau du socle de l'appareil, jamais au niveau du couvercle du boîtier ou du logement du filtre.
- ▶ Ne pressez pas d'aliments très durs comme des noix, des amandes ou de la noix de coco. Cela peut user rapidement la vis de convoyage ou l'endommager.

Déballage



AVERTISSEMENT

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

- ▶ Maintenez les enfants à distance de l'emballage et de l'appareil.
- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage.

Contenu de la livraison et inspection après transport

L'appareil est livré de série avec les composants suivants:

- Extracteur de jus
- Poussoir
- Brossette
- Réservoir de jus
- Bac à pulpe
- Mode d'emploi

REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Présentation de l'appareil

(Figures : voir les volets dépliant)

Figure A :

- ❶ Poussoir
- ❷ Goulotte
- ❸ Couvercle du boîtier
- ❹ Support du logement du filtre
- ❺ Bec verseur
- ❻ Arrêt
- ❼ Interrupteur Marche/Arrêt
- ❽ Socle de l'appareil
- ❾ Cordon secteur avec fiche secteur
- ❿ Touche RESET
- ⓫ Récipient collecteur de jus
- ⓬ Bac à pulpe
- ⓭ Ecoulement de la pulpe
- ⓮ Logement du filtre

Figure B :

- ⓯ Support de filtre amovible
- ⓰ Filtre (acier inoxydable)
- ⓱ Vis de convoyage
- ⓲ Brosse de nettoyage

Utilisation



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- Débranchez la fiche secteur du cordon secteur ⑨ avant de mettre en place des accessoires et de les retirer.

Fonction Reset/Arrêt de sécurité

Cet appareil est équipé d'un arrêt de sécurité afin de protéger le moteur :

Si des morceaux de fruits se coincent et que l'appareil s'éteint automatiquement, c'est que l'arrêt de sécurité s'est déclenché. L'appareil s'éteint avant que le moteur ne puisse subir de dommages dus à une surchauffe.

L'appareil peut être rallumé une fois l'arrêt de sécurité réinitialisé.

Procédez de la manière suivante pour remettre l'appareil en service :

- Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ en position «O» et débranchez la fiche du cordon secteur ⑨ de la prise électrique. Laissez refroidir l'appareil pendant 10 - 15 minutes.
- Tournez le couvercle ③ dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère I pointe sur le repère I sur le support du logement du filtre ④.
- Retirez le couvercle du boîtier ③.
- Retirez les morceaux de fruits coincés.
- Retirez le logement du filtre ⑭ avec précaution et retournez le socle de l'appareil ⑧.
- Branchez la fiche du cordon secteur ⑨ dans une prise électrique.
-  Appuyez sur la touche RESET ⑩ qui se trouve sous le socle de l'appareil ⑧.
- Débranchez à nouveau la fiche du cordon secteur ⑨ de la prise électrique et retournez le socle de l'appareil ⑧.
- Assemblez à nouveau l'appareil comme décrit au chapitre suivant, branchez la fiche du cordon secteur ⑨ dans une prise électrique et continuez à centrifuger.

Montage et utilisation de l'appareil

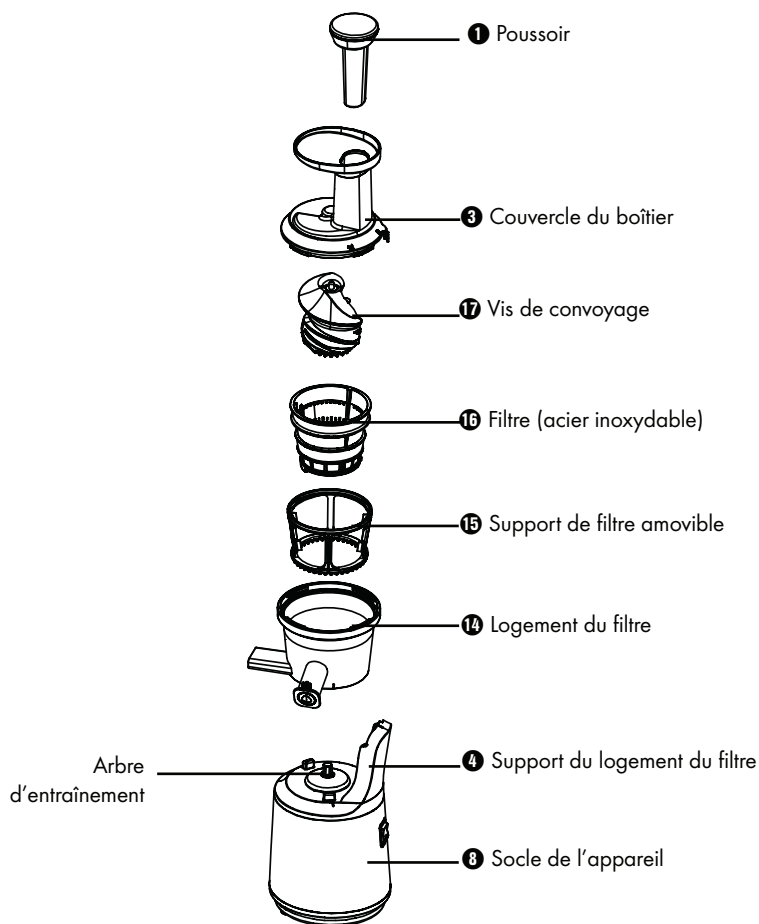
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation, comme cela est décrit au chapitre «Nettoyage et entretien».
- Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.

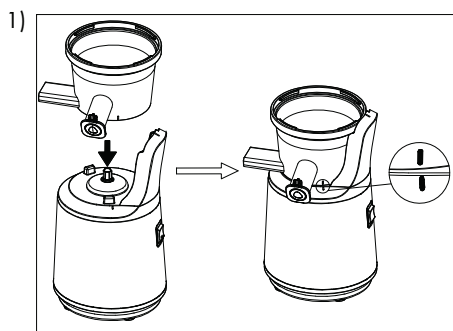


AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- Assurez-vous que la fiche secteur du cordon secteur ⑨ est retirée avant d'assembler l'appareil.

Lors de l'assemblage, suivez ce schéma et tenez compte des repères sur l'appareil :

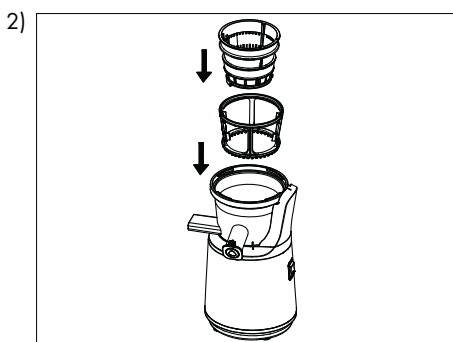




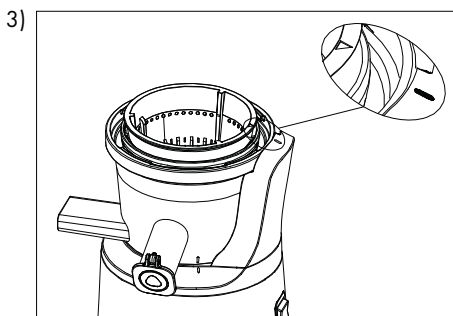
Placez le logement du filtre **14** sur le socle de l'appareil **8** de manière à ce que les trois ergots situés sur le socle de l'appareil **8** s'enclentent dans les trois évidements placés en dessous du logement du filtre **14**. Le marquage **I** sur le logement du filtre **14** doit coïncider avec le marquage **I** sur le socle de l'appareil **8**.

REMARQUE

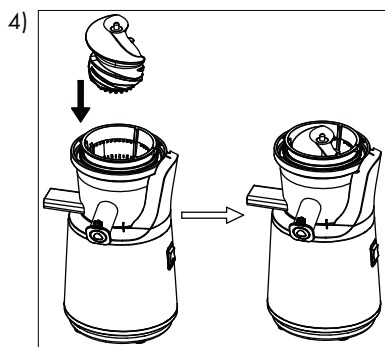
- Assurez-vous que le bouchon caoutchouc noir situé au fond du logement du filtre **14** obture l'extrémité arrière de l'écoulement de la pulpe **13** et soit correctement positionné. Il ne faut le retirer que pour le nettoyage !



Remettez le support de filtre amovible **15** dans le logement du filtre **14**. Tournez le support de filtre **15** à droite et à gauche pour voir si la roue dentée placée au fond du logement du filtre **14** tourne. Placez ensuite le filtre **16** dans le logement de filtre amovible **15**.

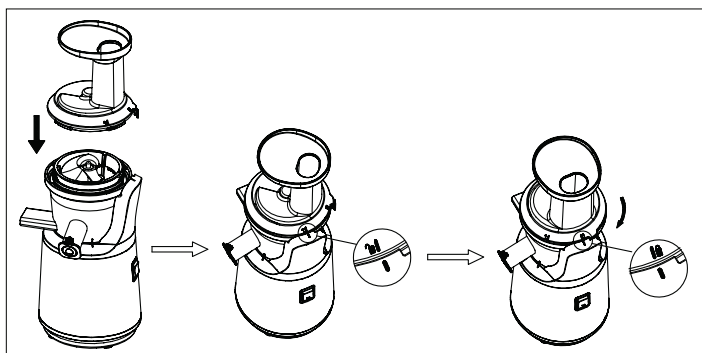


Placez le filtre **16** dans le support du filtre amovible **15** de manière à ce que le repère **▲** situé en haut sur le filtre **16** pointe vers le repère **I** situé sur le support du logement du filtre **4**.



Placez la vis de convoyage 17 sur l'arbre d'entraînement, tournez-la légèrement tout en la poussant vers le bas de manière à ce qu'elle s'enclenche audiblement. Vérifiez le positionnement correct avant de continuer l'assemblage.

- 5) Placez le couvercle 3 sur le logement du filtre 14 de manière à ce que le repère 1 sur le couvercle 3 pointe sur le repère I sur le support du logement du filtre 4.
- 6) Tournez le couvercle 3 dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère 1 pointe sur le repère I sur le support du logement du filtre 4 et s'enclenche correctement.



REMARQUE

- L'appareil est doté d'un dispositif de sécurité. L'appareil peut fonctionner uniquement avec un couvercle 3 correctement positionné.

- 7) Glissez le bac à pulpe 12 sous l'écoulement de la pulpe 13.
- 8) Glissez le récipient collecteur de jus 11 sous le bec verseur 5.
- 9) Ouvrez le poussoir 6 pour que le jus contenu dans le récipient collecteur de jus 11 puisse s'écouler.

Préparation des ingrédients

- **Important :** N'utilisez que des fruits suffisamment mûrs afin d'éviter de boucher le filtre 16. Vous seriez alors obligé de nettoyer régulièrement le filtre 16.
- Lavez ou épluchez les fruits ou les légumes que vous prévoyez de passer à la centrifugeuse.
- Enlevez toujours les pépins et les noyaux avant de verser les fruits.
- Les fruits à pépins (pommes, poires) peuvent être passés à la centrifugeuse avec la peau et les pépins. Les autres noyaux (pêches, prunes, etc.), tous les autres gros pépins (melons, etc.) et tiges doivent être enlevés pour éviter d'endommager l'appareil.
- Les fruits à peau épaisse (par ex. agrumes, melons, kiwis, carottes) doivent être épluchés auparavant.
- Enlevez la tige principale des raisins.
- Coupez les fruits et légumes en morceaux suffisamment petits, si nécessaire, pour entrer dans la goulotte 2.
- Coupez les ingrédients fibreux (par ex. céleri) en morceaux d'env. 3 à 5 cm de long et d'env. 1,5 - 2 cm de large.
- Les aliments secs comme les haricots ou le riz doivent d'abord être ramollis ou cuits. Laissez refroidir les aliments chauds à température ambiante avant de les transformer.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de glaçons ni d'aliments congelés.
- Ne pressez pas d'aliments très durs comme des noix, des amandes ou de la noix de coco. Cela peut user rapidement la vis de convoyage ou l'endommager.

REMARQUE

- Les raisins secs ne peuvent pas être centrifugés car ils ne contiennent pas suffisamment de jus.
- Placez les carottes 24 heures dans de l'eau avant de les centrifuger et coupez-les en petits morceaux (env. 1,5 x 1,5 cm).

Centrifuger



ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURE !

- N'introduisez jamais vos doigts ou des objets dans la goulotte ② pendant que l'appareil fonctionne. Cela pourrait entraîner de graves blessures corporelles et/ou des détériorations de l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais l'appareil plus de 15 minutes sans interruption (fonctionnement de courte durée) lorsque vous centrifugez. Laissez refroidir l'appareil après 15 minutes de fonctionnement continu. Vous risquez sinon d'endommager l'appareil.
- Ne démarrez toujours l'appareil qu'une fois les ingrédients placés dans la goulotte ②. Ne l'utilisez jamais sans y avoir placé des ingrédients.

1) Branchez la fiche du cordon secteur ⑨ dans une prise électrique.

REMARQUE

- Lorsque vous souhaitez faire passer l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ de la position "I" à la position "R", ou vice versa, commencez toujours par placer l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ en position "O" (arrêt) et patientez jusqu'à ce que le moteur s'arrête.

2) Introduisez une partie des ingrédients dans la goulotte ②.

3) Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ de l'appareil en position «I». L'appareil démarre.

REMARQUE

- Normalement, l'appareil aspire lui-même les aliments à transformer lorsqu'ils se trouvent dans la goulotte ②. Ne poussez que légèrement avec le poussoir ① lorsque vous voyez que les ingrédients ne sont pas aspirés dans l'appareil, sans quoi l'appareil risque de se bloquer.

4) Introduisez d'autres ingrédients dans la goulotte ②. Utilisez éventuellement le poussoir ① pour pousser les ingrédients avec précaution dans la goulotte ②. Pendant la transformation des ingrédients, ajoutez d'autres morceaux. N'éteignez pas l'appareil pendant cette opération.

REMARQUE

- ▶ Si des morceaux d'aliments se coincent durant le fonctionnement, arrêtez l'appareil et amenez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ si nécessaire plusieurs fois brièvement de suite en position "R" pour faire tourner le moteur en sens inverse. Si cela ne résout pas le problème, démontez l'appareil comme décrit au chapitre "Démontage" et retirez les aliments coincés.
- ▶ Si des morceaux d'aliments sont coincés dans la goulotte ② et ne peuvent pas être retirés avec le poussoir ①, procédez alors de la manière suivante :
 - éteignez l'appareil et débranchez la fiche du cordon secteur ⑨ de la prise électrique.
 - Tournez le couvercle ③ dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère ① pointe sur le repère ① sur le support du logement du filtre ④.
 - Retirez le couvercle du boîtier ③.
 - Retirez les morceaux d'aliments coincés.
 - Assemblez à nouveau l'appareil et reprenez le fonctionnement.

ARRÊT DE SÉCURITÉ / FONCTION RESET

- ▶ Si l'appareil s'éteint automatiquement, cela signifie que l'arrêt de sécurité s'est déclenché. L'appareil s'éteint avant que le moteur ne puisse subir de dommages dus à une surchauffe, par ex. lorsque des morceaux d'aliments sont restés coincés et que le moteur est bloqué. L'appareil peut être rallumé une fois l'arrêt de sécurité réinitialisé. Procédez de la manière décrite au chapitre **Fonction Reset/Arrêt de sécurité** pour remettre l'appareil en service.

REMARQUE

- ▶ Lorsque le réservoir de jus ⑪ est rempli et que vous souhaitez le vider alors que du jus s'écoule encore du bec verseur ⑤, fermez-le avec le poussoir ⑥. Réouvrez le poussoir ⑥ après avoir replacé le réservoir de jus ⑪ vidé en dessous du bec verseur ⑤.

REMARQUE

- ▶ Lorsque le bac à pulpe ⑫ est rempli et que vous souhaitez le vider, arrêtez d'ajouter des aliments et attendez que la pulpe cesse de s'écouler de l'appareil. Une fois le bac à pulpe ⑫ vidé, remplacez-le en dessous de l'écoulement de la pulpe ⑬.
- ▶ Si de la pulpe reste coincée dans l'écoulement de la pulpe ⑬, arrêtez l'appareil et éliminez les restes à l'aide du manche de la brosse de nettoyage ⑭.

- 5) Éteignez toujours l'appareil immédiatement après que tous les ingrédients ont été transformés.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Nettoyez régulièrement et après chaque utilisation le bec verseur **5** et l'écoulement de la pulpe **13** pour éviter un colmatage et/ou que l'appareil ne soit endommagé.

Temps de transformation

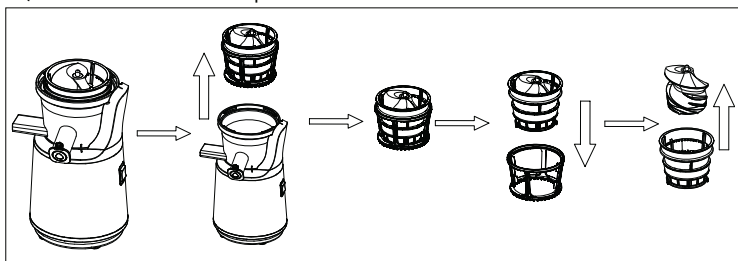
Les temps de transformation indiqués dans le tableau suivant sont purement indicatifs. Les valeurs correspondent à une quantité de 500 g de fruits ou légumes respectivement. Le temps d'extraction du jus dépend de multiples facteurs, comme par ex. la maturité et la fraîcheur des fruits ou des légumes, la vitesse d'alimentation ou la taille des morceaux.

Aliments	Préparation	Recommandation	Durée de l'extraction de jus
Pommes	Couper en morceaux adaptés.	Peuvent être transformées avec la peau et le trognon. Rendement en jus maximal à température ambiante.	env. 1:40 min.
Carottes	Éplucher et couper en morceaux (env. 1,5 x 1,5 cm).	Pour un rendement optimal, placer les carottes 24 heures dans de l'eau avant de les centrifuger.	env. 1:45 min.
Raisins	Éliminer la tige principale.	Privilégier les raisins sans pépins.	env. 1 min.
Ananas	Éplucher et couper en morceaux adaptés.	Peut être transformé avec le trognon.	env. 2 min.
Tomates	Retirer la partie verte, couper en quartiers.		env. 2:20 min.
Branches de céleri	À transformer frais. Couper en morceaux d'env. 3 à 5 cm de long.	Transformer également les feuilles vertes pour une jolie couleur.	env. 1:30 min.
Épinards	Hacher grossièrement les feuilles.		env. 7:40 min.

Démontage

Procédez comme suit pour démonter le Slow Juicer, par exemple pour le nettoyer :

- 1) débranchez la fiche secteur du cordon secteur ⑨ de la prise de courant.
- 2) Fermez le poussoir ⑥ sur le bec verseur ⑤, pour que le reste de jus puisse s'écouler.
- 3) Tournez le couvercle ③ dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère ① pointe sur le repère I sur le support du logement du filtre ④.
- 4) Retirez le couvercle ③ avec le poussoir ①.
- 5) Soulevez avec précaution le logement du filtre ⑭ avec le support de filtre amovible ⑮ et le filtre ⑯ et la vis de convoyage ⑰ du socle de l'appareil ⑧.
- 6) Désassemblez les composants.



Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT PAR CHOC ÉLECTRIQUE !

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur du cordon secteur ⑨.
- Ne nettoyez jamais le socle de l'appareil ⑧ sous l'eau du robinet et ne le plongez jamais dans l'eau ou dans un autre liquide. L'appareil risque alors d'être endommagé de manière irréparable !



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- Débranchez toujours la fiche secteur du cordon secteur ⑨, avant de mettre en place ou de retirer des accessoires.

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

- ▶ Nettoyez régulièrement et après chaque utilisation les restes de fruits sur toutes les pièces de l'appareil et les accessoires pour éviter que l'écoulement de la pulpe **13** ou le bec verseur **5** ne se bouche et/ou que l'appareil ne soit endommagé.
- ▶ Assurez-vous, lors du nettoyage, qu'aucune humidité ne pénètre dans le socle de l'appareil **8** pour éviter tous dommages irréparables sur l'appareil.
- ▶ Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez aucun produit nettoyant agressif, abrasif ou chimique, et aucun objet pointu ou qui risque de rayer.
- Nettoyez le boîtier de l'appareil et le cordon secteur **9** uniquement à l'aide d'un torchon légèrement humidifié. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le torchon.
- Nettoyez le logement du filtre **14**, le filtre **16**, le support de filtre **15**, la vis de convoyage **17**, le récipient collecteur de jus **11**, le bac à pulpe **12**, le couvercle **3** et le poussoir **1** avec la brosse de nettoyage **18** fournie dans de l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire pour éliminer tout reste de liquide vaisselle éventuel.

REMARQUE

- ▶ Pour nettoyer l'écoulement de la pulpe **13** vous pouvez tirer **14** un bouchon en plastique au bout arrière de l'écoulement de la pulpe **13** de manière à ce que l'eau puisse s'écouler. Vous pouvez détacher et évacuer la pulpe coincée avec le manche de la brosse de nettoyage **18**.
Après le nettoyage, remplacez le bouchon en caoutchouc au bout arrière de l'écoulement de la pulpe **13**.

REMARQUE



- Toutes les pièces amovibles à l'exception de la brosse de nettoyage **18** peuvent être lavées au lave-vaisselle.
Ne placez cependant ces pièces que dans le panier supérieur du lave-vaisselle, ne les coincez pas, et utilisez un programme de lavage de max. 60 °C.
- Un essuie-tout humide suffit pour nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil. Avant de réutiliser l'appareil, vérifiez bien que toutes les pièces sont entièrement sèches.

Rangement

Rangez l'appareil nettoyé et sec dans un endroit propre, sans poussière et sec.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, rangez-le dans un endroit propre, à l'abri de l'humidité, non exposé à l'ensoleillement.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

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

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



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

Recyclage de l'emballage



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



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220–240 V ~ (courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance absorbée	300 W
Classe de protection	II / 
Tours par minute	60 ± 15 %
Fonctionnement de courte durée	15 minutes
Capacité du réservoir de jus ⑪	env. 970 ml, volume utile : env. 600 ml sur le repère max.
Capacité bac à pulpe ⑫	env. 1320 ml
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Temps d'opération par intermittence

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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 451567_2310 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 451567_2310.

Service après-vente



Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr



Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 451567_2310

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

Recettes

REMARQUE

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

Boisson estivale

2 personnes

Ingrédients

- 1 gros morceau de pastèque
- 1 citron
- 4 pommes, aigre-douces (par ex. «Jonagold» ou «Jonathan»)

Préparation

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

Boisson aux pommes, aux poires et aux fraises

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Préparez la pomme, les poires et les fraises conformément au mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Centrifugez le tout avec le Slow Juicer.
- 3) Mélangez les jus et servez la boisson immédiatement.

Boisson énergétique

2 personnes

Ingrédients

- 2 pommes sucrées (par exemple «Red Delicious»)
- 2 gros abricots
- 1 grosse poire
- 250 ml d'eau minérale (gazeuse)
- un peu de glace pilée

Préparation

- 1) Préparez la pomme, les abricots et la poire conformément aux consignes du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Centrifugez les pommes, les abricots et la poire.
- 3) Mélangez les jus et ajoutez l'eau minérale.
- 4) Versez la boisson sur la glace pilée.

Boisson au melon jaune

2 personnes

Ingrédients

- env. 1/3 melon jaune
- 1 mangue
- 1 pomme, aigre-douce (par ex. «Jonagold» ou «Jonathan»)
- 1 pomme verte (par exemple «Granny Smith»)

Préparation

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

Boisson à l'ananas et à la mangue

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson à la betterave rouge

2 personnes

Ingrédients

- 1 betterave rouge
- 3 oranges
- 2 CS de groseilles

Préparation

- 1) Préparez la betterave rouge, les oranges et les groseilles conformément aux consignes du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Centrifugez la betterave rouge, les oranges et les groseilles puis mélangez leurs jus.

Boisson aux pêches, aux poires et à l'ananas

2 personnes

Ingrédients

- 2 pêches
- 2 petites poires
- ½ ananas

Préparation

- 1) Préparez les pêches, les poires et l'ananas conformément aux consignes du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Centrifugez le tout à la suite puis servez immédiatement le jus.

Jus de tomates

Ingrédients

- Tomates (env. 6 tomates de taille moyenne pour 1 personne)
- éventuellement un peu de miel ou de sel et de poivre

Préparation

- 1) Préparez les tomates conformément aux consignes du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Ajoutez les tomates au fur et à mesure dans l'appareil.
- 3) Pour sucrer naturellement le jus, ajoutez un peu de miel.
Si vous le préférez plus consistant, salez et poivrez-le.
- 4) Servez immédiatement le jus.

Jus de poivron

Ingrédients

- Poivrons (env. 2 - 3 gros poivrons pour 1 personne)
- éventuellement 1 pomme

Préparation

- 1) Préparez le poivron conformément aux consignes du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Ajoutez les lamelles au fur et à mesure dans l'appareil.
- 3) Si vous voulez un goût un peu plus sucré, centrifugez également la pomme.
- 4) Servez immédiatement le jus.

Jus de brocoli

Ingrédients

- Brocoli
- éventuellement une poire

Préparation

- 1) Préparez le brocoli conformément aux consignes du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Ajoutez les bouquets de brocoli au fur et à mesure dans l'appareil.

REMARQUE

- Étant donné que le brocoli a une teneur réduite en eau, l'appareil risque de faire des bruits de grincement inhabituels lors de la transformation. Ceci est normal et ne constitue pas une défaillance de l'appareil !
- 3) Si vous le souhaitez, ajoutez la poire préparée selon la recette dans l'appareil. La poire estompera le goût âpre du brocoli tout en compensant la teneur en liquide réduite du brocoli.

Indice

Introduzione	58
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	58
Uso conforme	58
Avvertenze	58
Sicurezza	59
Note fondamentali relative alla sicurezza	59
Avvertenze di sicurezza	60
Disimballaggio	63
Dotazione e ispezione dei danni da trasporto	63
Conoscere l'apparecchio	64
Uso	65
Funzione reset/spengimento di sicurezza	65
Assemblaggio e uso dell'apparecchio	66
Preparazione degli ingredienti	69
Estrazione del succo	70
Tempi di lavorazione	72
Smontaggio	73
Pulizia e manutenzione	73
Conservazione	75
Smaltimento	75
Smaltimento dell'apparecchio	75
Smaltimento dell'imballaggio	75
Appendice	76
Dati tecnici	76
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	77
Assistenza	79
Importatore	79
Ricette	79



Leggere con attenzione il manuale di istruzioni prima del primo utilizzo e conservarlo per l'uso successivo. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

Uso conforme

L'apparecchio serve ad estrarre il succo di frutti e ortaggi ben maturi e sbucciati. Con l'apparecchio è consentito lavorare solo generi alimentari. Si possono utilizzare esclusivamente accessori originali come descritto. Ogni uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme e comporta notevoli rischi di incidenti. L'apparecchio non è destinato all'uso in ambienti commerciali o industriali. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici privati.

Si esclude qualsiasi rivendicazione per i danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o impiego di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Avvertenze

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze (se pertinenti):



PERICOLO

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione pericolosa.

Qualora non fosse possibile evitarla, tale situazione di pericolo può causare decesso o lesioni gravi.

- Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni personali.



AVVERTENZA

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.

Se non si evita tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a lesioni.

- Seguire le indicazioni riportate in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

ATTENZIONE

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica la possibilità di danni materiali.

Se non si evita tale situazione, essa può dare luogo a danni materiali.

- Seguire le indicazioni riportate in questa avvertenza per evitare danni materiali.

NOTA

- Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti note relative alla sicurezza nell'uso dell'apparecchio.

L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza prescritte.

L'uso non conforme può comportare danni a persone e a cose.

Note fondamentali relative alla sicurezza

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- Prima dell'uso, controllare l'apparecchio per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.

- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni inadeguate possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
- La riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!
Utilizzarlo solo per gli scopi per cui è previsto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un pericolo d'inciampo.
- Provvedere ad un posizionamento stabile dell'apparecchio.

Avvertenze di sicurezza



PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.

**PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- ▶ Impedire che il cavo di alimentazione si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- ▶ Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi! In questo caso può sussistere pericolo di morte a causa di folgorazione se quando si utilizza l'apparecchio giungono resti di liquido ai componenti sotto tensione.
- ▶ Per sfilare la spina dalla presa di corrente, afferrare sempre la spina. Non tirare il cavo stesso e non toccarlo mai con le mani bagnate, in quanto ciò può provocare un corto circuito o una scossa elettrica.
- ▶ Non deporre né l'apparecchio né dei mobili o altro sul cavo di alimentazione e badare che esso non rimanga incastrato.
- ▶ È vietato aprire l'alloggiamento dell'apparecchio e riparare o modificare quest'ultimo. L'apertura dell'alloggiamento o le modifiche arbitrarie comportano pericolo di morte per folgorazione e l'estinzione della garanzia.
- ▶ Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Pertanto non collocare oggetti contenenti liquidi (per es. vasi di fiori) sull'apparecchio o accanto all'apparecchio.
- ▶ Staccare la spina dalla presa ad ogni interruzione del funzionamento, assemblaggio, smontaggio o in caso si lasci l'apparecchio incustodito, nonché al termine dell'utilizzo e prima di effettuare la pulizia.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di mettere in funzione l'apparecchio, accertarsi che sia stato assemblato correttamente e completamente.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione prima di applicare o rimuovere accessori.
- ▶ Dopo l'uso dell'apparecchio assicurarsi che l'interruttore on/off si trovi in posizione "off" ("O"). Prima di poter smontare l'apparecchio, il motore deve essere completamente fermo.



Quando si lavora con l'apparecchio, non infilare mai le dita o oggetti nell'apertura di riempimento. Ciò potrebbe causare lesioni gravi o danni all'apparecchio. Se non si riesce a rimuovere pezzi di frutta con il pressino, spegnere l'apparecchio, staccare la spina del cavo di alimentazione e aprire l'apparecchio.

- ▶ Prima dell'uso accertarsi che il coperchio sia chiuso saldamente.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non usare mai l'apparecchio se è collocato su materiali morbidi, ad es. moquette. L'ostruzione delle aperture di aerazione e sfiato sul fondo dell'apparecchio porta al rischio di surriscaldamento e incendio!
- ▶ Non azionare questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio vuoto.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina del cavo di alimentazione non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piani di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare cubetti di ghiaccio o alimenti congelati.
- ▶ Per trasportare l'apparecchio prenderlo solo dalla base, non dal coperchio o dallo scomparto del filtro.
- ▶ Non utilizzare frutta molto dura, come noci, mandorle o noci di cocco. In caso contrario, la coclea di convogliamento può usurarsi rapidamente o danneggiarsi.

Disimballaggio



AVVERTENZA

Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.

- ▶ Tenere lontani i bambini dall'imballaggio e dall'apparecchio.
- ◆ Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

Dotazione e ispezione dei danni da trasporto

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Estrattore di succo "slow-juicer"
- Pressino
- Spazzolino
- Contenitore di raccolta del succo
- Contenitore dei residui di spremitura
- Manuale di istruzioni

NOTA

- ▶ Verificare che il materiale in dotazione sia completo e non presenti danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Conoscere l'apparecchio

(per le illustrazioni vedere le pagine pieghevoli)

Figura A:

- ❶ Pressino
- ❷ Tubo di riempimento
- ❸ Coperchio
- ❹ Supporto dello scomparto del filtro
- ❺ Uscita del succo
- ❻ Tappo
- ❼ Interruttore on/off
- ❽ Base dell'apparecchio
- ❾ Cavo di alimentazione con spina
- ❿ Tasto RESET
- ⓫ Contenitore di raccolta del succo
- ⓬ Contenitore dei residui di spremitura
- ⓭ Uscita per polpa e residui di spremitura
- ⓮ Scomparto del filtro

Figura B:

- ⓯ Telaio del filtro estraibile
- ⓰ Filtro (acciaio inox)
- ⓱ Coclea di convogliamento
- ⓲ Spazzolino

Uso



AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione **9** prima di applicare o rimuovere accessori.

Funzione reset/spengimento di sicurezza

Al fine della protezione del motore questo apparecchio è dotato di una funzione di spegnimento di sicurezza:

Se dei pezzi di frutta si incastrano e l'apparecchio si spegne autonomamente, vuol dire che è intervenuto lo spegnimento di sicurezza. L'apparecchio si spegne prima che il motore si possa danneggiare a causa del surriscaldamento.

È possibile riaccendere l'apparecchio solo dopo che lo spegnimento di sicurezza è stato resettato. Per poter riutilizzare l'apparecchio procedere come segue:

- Portare l'interruttore on/off **7** nella posizione "O" e staccare la spina del cavo di alimentazione **9** dalla presa di corrente. Far raffreddare l'apparecchio per 10–15 minuti.
- Ruotare il coperchio **3** in senso antiorario fino a quando il segno  non è rivolto verso il segno **I** che si trova sul supporto dello scomparto del filtro **4**.
- Togliere il coperchio **3**.
- Rimuovere i pezzi di frutta rimasti incastrati.
- Sfilare con cautela lo scomparto del filtro **14** e capovolgere la base dell'apparecchio **8**.
- Inserire la spina del cavo di alimentazione **9** in una presa di corrente.
-  Premere il tasto RESET **10** che si trova sul lato inferiore della base dell'apparecchio **8**.
- Staccare nuovamente la spina del cavo di alimentazione **9** dalla presa di corrente e capovolgere la base dell'apparecchio **8**.
- Riassemblare l'apparecchio come descritto nel prossimo capitolo, inserire la spina del cavo di alimentazione **9** in una presa di corrente e proseguire l'estrazione del succo.

Assemblaggio e uso dell'apparecchio

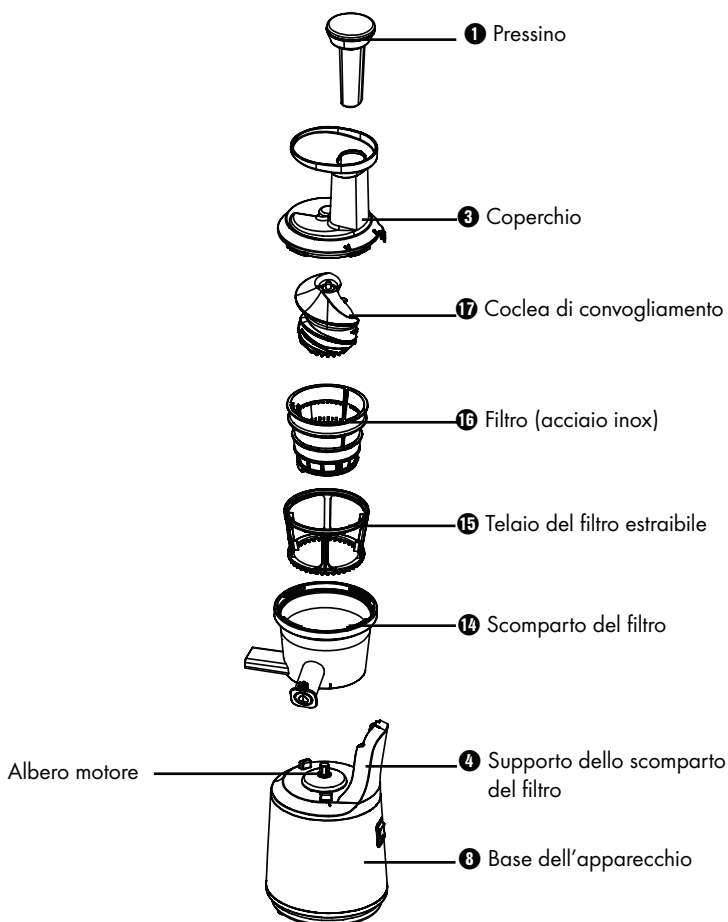
- Pulire l'apparecchio prima del primo impiego, così come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Collocare l'apparecchio attenendosi alle avvertenze di sicurezza.

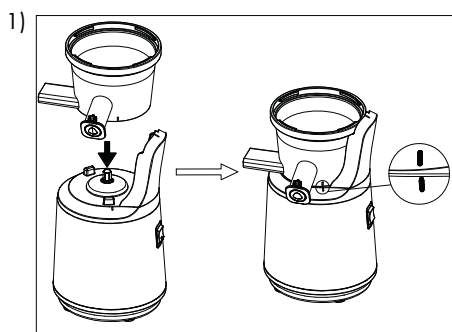


AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Prima di assemblare l'apparecchio, assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione 9 sia staccata dalla presa.

Nel riassemblaggio attenersi a questo disegno e rispettare i segni riportati sull'apparecchio:

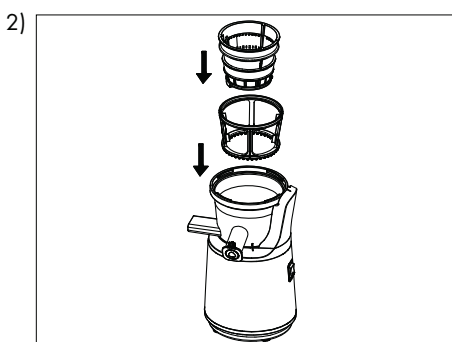




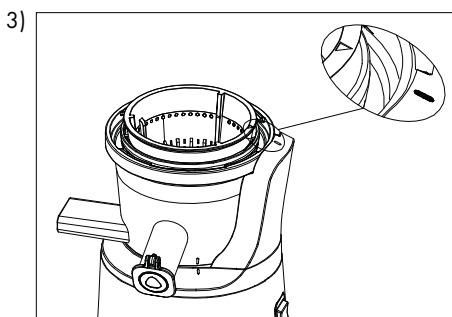
Collocare lo scomparto del filtro **14** sulla base dell'apparecchio **8** in modo che i tre fermi della base dell'apparecchio **8** si innestino nei tre incavi dello scomparto del filtro **14**. Il segno **14** dello scomparto del filtro **14** deve coincidere con il segno **1** della base dell'apparecchio **8**.

NOTA

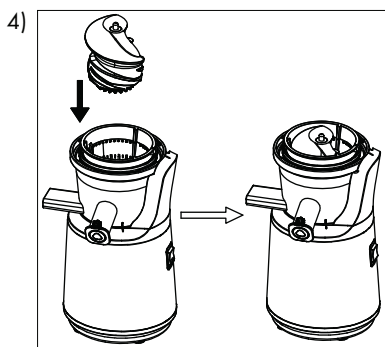
- Assicurarsi che il tappo di gomma nero presente sul fondo dello scomparto del filtro **14** chiuda l'estremità posteriore dell'uscita per la polpa e i residui di spremitura **13** e sia ben inserito. Per la pulizia bisogna rimuoverlo!



Inserire il telaio del filtro estraibile **15** nello scomparto del filtro **14**. Girare il telaio del filtro **15** avanti e indietro per vedere se in questo modo gira la ruota dentata sul fondo interno dello scomparto del filtro **14**. Poi inserire il filtro **16** nel telaio del filtro estraibile **15**.



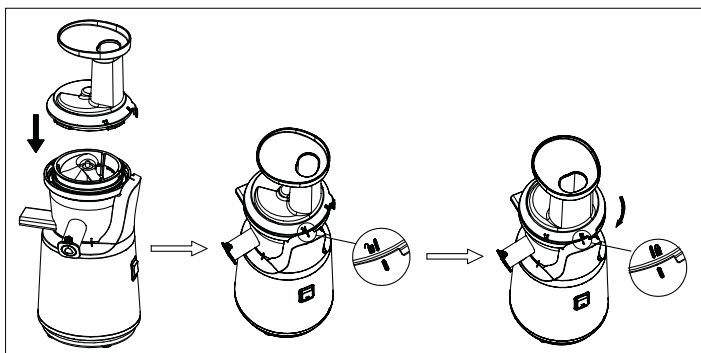
Inserire il filtro **16** nel telaio del filtro estraibile **15** in modo tale che il segno ▲ che si trova sul bordo superiore del filtro **16** sia rivolto verso il segno **1** presente sul supporto dello scomparto del filtro **4**.



Applicare la coclea di convogliamento **17** all'albero motore e girarla un poco premendola verso il basso affinché s'innesti in modo percepibile. Controllare che sia salda prima di continuare il montaggio.

5) Collocare il coperchio **3** sullo scomparto del filtro **14** in modo che il segno **1** del coperchio **3** sia rivolto verso il segno **1** del supporto dello scomparto del filtro **4**.

6) Ruotare il coperchio **3** in senso orario finché il segno **1** non sia rivolto verso il segno **1** che si trova sul supporto dello scomparto del filtro **4** e il coperchio non si innesti saldamente.



NOTA

► L'apparecchio dispone di un dispositivo di sicurezza. L'apparecchio può essere usato solo se il coperchio **3** è collocato correttamente.

7) Spingere il contenitore dei residui di spremitura **12** sotto l'uscita per polpa e residui di spremitura **13**.

8) Spingere il contenitore di raccolta del succo **11** sotto l'uscita del succo **5**.

9) Aprire il tappo **6** in modo che il succo possa riversarsi nel contenitore di raccolta del succo **11**.

Preparazione degli ingredienti

- **Importante:** usare solo frutta ben matura, altrimenti il filtro 16 può intasarsi. Ciò richiederebbe una pulizia ripetuta del filtro 16.
- Lavare o sbucciare la frutta o la verdura che si desidera lavorare.
- È preferibile rimuovere sempre i semi grandi e i noccioli dai frutti prima di mettere i frutti nell'apparecchio.
- La frutta a granella (come le mele e le pere) può essere lavorata con buccia e torsolo. Rimuovere i noccioli di altro tipo (pesche, prugne ecc.), tutti i semi grandi (meloni ecc.) e i piccioli per evitare danni all'apparecchio.
- La frutta con buccia (ad es. agrumi, meloni, kiwi, rape) va sempre sbucciata prima.
- Tagliare via lo stelo principale dai grappoli d'uva.
- Se necessario, tagliare la frutta o la verdura in pezzi sufficientemente piccoli da passare attraverso il tubo di riempimento 2.
- Tagliare gli ingredienti fibrosi (per es. sedano) in pezzi lunghi circa 3-5 cm e larghi 1,5-2 cm.
- Alimenti secchi come fagioli o riso vanno prima messi a mollo o bolliti. Fare raffreddare gli ingredienti caldi fino alla temperatura ambiente prima di prepararli.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare cubetti di ghiaccio o alimenti congelati.
- Non utilizzare frutta molto dura, come noci, mandorle o noci di cocco. In caso contrario, la coclea di convogliamento può usurarsi rapidamente o danneggiarsi.

NOTA

- L'uva passa non è adatta all'estrazione del succo, poiché contiene troppo poco succo.
- Prima di estrarre il succo mettere a mollo in acqua le carote per 24 ore e tagliarle in piccoli pezzi (circa 1,5 x 1,5 cm).

Estrazione del succo



AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non introdurre mai le dita o oggetti nel tubo di riempimento **2** mentre l'apparecchio è in funzione. Ciò potrebbe causare lesioni gravi e/o danni all'apparecchio.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Per l'estrazione del succo non utilizzare l'apparecchio per oltre 15 minuti di seguito (ciclo di funzionamento breve). Dopo 15 minuti di funzionamento continuo fare raffreddare l'apparecchio. Altrimenti l'apparecchio può danneggiarsi.
- Avviare l'apparecchio sempre solo dopo aver versato gli ingredienti nel tubo di riempimento **2**. Non metterlo mai in funzione senza ingredienti.

- 1) Inserire la spina del cavo di alimentazione **9** in una presa di corrente.

NOTA

- Se si desidera portare l'interruttore on/off **7** dalla posizione "I" alla posizione "R" o viceversa, per prima cosa portare sempre l'interruttore on/off **7** in posizione "O" (off) e attendere che il motore si fermi.

- 2) Introdurre una parte degli ingredienti nel tubo di riempimento **2**.
- 3) Portare l'interruttore on/off **7** dell'apparecchio nella posizione "I". L'apparecchio inizia a lavorare.

NOTA

- Normalmente l'apparecchio trascina gli ingredienti da lavorare autonomamente quando sono stati introdotti nel tubo di riempimento **2**. Spingerli solo leggermente con il pressino **1** se si nota che gli ingredienti non vengono trascinati all'interno dell'apparecchio, altrimenti l'apparecchio può bloccarsi.

- 4) Introdurre ulteriori ingredienti nel tubo di riempimento **2**. Utilizzare eventualmente il pressino **1** per spingere gli ingredienti con cautela nel tubo di riempimento **2**. Mentre gli ingredienti vengono lavorati, introdurre ulteriori pezzi. Durante questa operazione non spegnere l'apparecchio.

NOTA

- Se durante il funzionamento restano incastrati pezzi di alimenti, spegnere l'apparecchio e se necessario portare l'interruttore on/off ⑦ più volte in rapida successione nella posizione "R" per far girare il motore in senso contrario. Se neppure così si riesce a risolvere il problema, smontare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Smontaggio" e rimuovere i pezzi di alimenti incastrati.
- Se dei pezzi di alimenti sono rimasti incastrati nel tubo di riempimento ② e non possono essere rimossi con il pressino ①, procedere come segue:
 - Spegnere l'apparecchio e staccare la spina del cavo di alimentazione ⑨ dalla presa di corrente.
 - Ruotare il coperchio ③ in senso antiorario fino a quando il segno ① non è rivolto verso il segno ① che si trova sul supporto dello scomparto del filtro ④.
 - Togliere il coperchio ③.
 - Rimuovere i pezzi di alimenti rimasti incastrati.
 - Riassemblare l'apparecchio e proseguire il lavoro.

SPEGNIMENTO DI SICUREZZA/FUNZIONE DI RESET

- Se l'apparecchio si spegne da solo, vuol dire che è intervenuto lo spegnimento di sicurezza. L'apparecchio si spegne prima che il motore si possa danneggiare a causa del surriscaldamento, ad es. perché si sono incastrati dei pezzi di alimenti e il motore è bloccato. È possibile riaccendere l'apparecchio solo dopo che lo spegnimento di sicurezza è stato resettato. Per poter riutilizzare l'apparecchio procedere come descritto nel capitolo **Funzione reset/spegnimento di sicurezza.**

NOTA

- Se il contenitore di raccolta del succo ⑪ è pieno e si desidera svuotarlo mentre esce ancora succo dall'uscita del succo ⑤, chiudere l'uscita con il tappo ⑥. Riaprire il tappo ⑥ dopo aver collocato nuovamente il contenitore di raccolta del succo ⑪ svuotato sotto l'uscita del succo ⑤.

NOTA

- Se il contenitore dei residui di spremitura ⑫ è pieno e si desidera svuotarlo, interrompere l'aggiunta di ingredienti e attendere fino a quando dall'apparecchio non fuoriesce più polpa. Dopo aver svuotato il contenitore dei residui di spremitura ⑫ collocarlo nuovamente sotto l'uscita per polpa e residui di spremitura ⑬.
- Se è rimasta polpa nell'uscita per polpa e residui di spremitura ⑬, arrestare l'apparecchio e rimuovere i resti aiutandosi con il manico dello spazzolino ⑬.

- 5) L'apparecchio va subito spento non appena sono stati lavorati tutti gli ingredienti.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Pulire l'uscita del succo **5** e l'uscita per polpa e residui di spremitura **13** regolarmente e dopo ogni uso per evitare che si ostruiscano e/o che l'apparecchio subisca danni.

Tempi di lavorazione

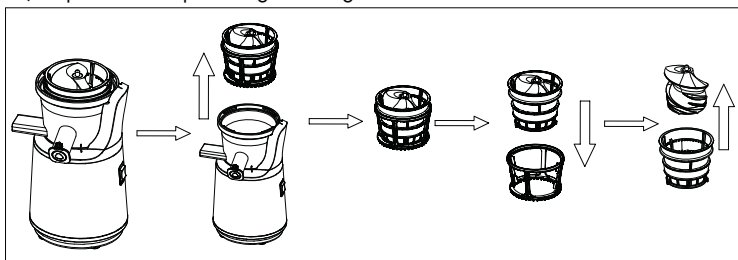
I tempi di lavorazione indicati in tabella sono orientativi. I valori si riferiscono ad una quantità di 500 g di frutta o verdura. Il tempo necessario per l'estrazione del succo dipende da molti fattori, ad esempio dal grado di maturazione e dalla freschezza della frutta o della verdura, dalla velocità di aggiunta o dalle dimensioni dei pezzi.

Alimento	Preparazione	Raccomandazione	Tempo di lavorazione
Mele	Tagliare a pezzi di dimensioni adeguate.	Possono essere lavorate con buccia e torsolo. Resa massima a temperatura ambiente.	circa 1:40 min.
Carote	Pelare e tagliare a pezzi (circa 1,5 x 1,5 cm).	Per una resa ottimale, prima di estrarre il succo mettere a mollo in acqua le carote per 24 ore.	circa 1:45 min.
Grappoli	Eliminare lo stelo principale.	Usare di preferenza acini senza semi.	circa 1 min.
Ananas	Sbucciare e tagliare a pezzi di dimensioni adeguate.	Può essere lavorato con il torsolo.	circa 2 min.
Pomodori	Togliere le parti verdi, tagliare a spicchi.		circa 2:20 min.
Sedano a costa	Lavorare fresco. Tagliare a pezzi lunghi circa 3-5 cm.	Per ottenere un bel colore lavorare anche le foglie verdi.	circa 1:30 min.
Spinaci	Tritare grossolanamente le foglie.		circa 7:40 min.

Smontaggio

Se si desidera smontare l'apparecchio, ad es. per pulirlo, procedere come segue:

- 1) Staccare la spina del cavo di alimentazione **9** dalla presa di corrente.
- 2) Chiudere il tappo **6** dell'uscita del succo **5** in modo che non continuino a sgocciolare resti di succo.
- 3) Ruotare il coperchio **3** in senso antiorario fino a quando il segno **1** non è rivolto verso il segno **1** che si trova sul supporto dello scomparto del filtro **4**.
- 4) Togliere il coperchio **3** con il pressino **1**.
- 5) Togliere con cautela lo scomparto del filtro **14** con il telaio del filtro estraibile **15** e il filtro **16** e la coclea di convogliamento **17** dalla base dell'apparecchio **8**.
- 6) Separare i componenti gli uni dagli altri.



Pulizia e manutenzione



AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE PER FOLGORAZIONE!

- Prima di pulire, staccare sempre la spina del cavo di alimentazione **9**.
- Non pulire mai la base dell'apparecchio **8** sotto l'acqua corrente e non immergerla mai in acqua o altri liquidi. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!



AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione **9** prima di applicare o rimuovere accessori.

ATTENZIONE

Danneggiamento dell'apparecchio!

- ▶ Ad intervalli regolari e dopo ogni uso, eliminare i resti di frutta e i residui di spremitura da tutte le parti dell'apparecchio e dagli accessori per evitare che l'uscita per polpa **13** e residui di spremitura o l'uscita del succo **5** si ostruiscano e/o che l'apparecchio subisca danni.
 - ▶ Per evitare l'irreparabile danneggiamento dell'apparecchio, assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nella base dell'apparecchio **8**.
 - ▶ Per pulire le superfici non utilizzare detersivi aggressivi, corrosivi o chimici né oggetti acuminati o abrasivi.
- Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio e il cavo di alimentazione **9** con un panno solo leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno.
 - Pulire lo scomparto del filtro **14**, il filtro **16**, il telaio del filtro **15**, la coclea di convogliamento **17**, il contenitore di raccolta del succo **11**, il contenitore dei residui di spremitura **12**, il coperchio **3** e il pressino **1** in acqua calda con un poco di detersivo con lo spazzolino **18** fornito. Infine risciacquare tutte le parti con abbondante acqua calda, in modo da rimuovere i resti di detergente.

NOTA

- ▶ Per pulire l'uscita per polpa e residui di spremitura **13**, sul lato inferiore dello scomparto del filtro **14** si può estrarre un tappo di gomma dall'estremità posteriore dell'uscita per polpa e residui di spremitura **13** in modo da farvi passare acqua. La polpa incastrata si può staccare con il manico dello spazzolino **18** per poi sciacquarla via.
Dopo la pulizia premere nuovamente il tappo di gomma nell'estremità posteriore dell'uscita per polpa e residui di spremitura **13**.

NOTA



- Tutti i componenti estraibili, ad eccezione dello spazzolino **18**, si possono lavare in lavastoviglie. Disporre questi pezzi possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie, facendo attenzione a che non rimangano incastrati, e usare un programma di lavaggio a massimo 60 °C.
- Per la pulizia delle superfici esterne dell'apparecchio è sufficiente un panno umido. Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio, assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti.

Conservazione

Conservare l'apparecchio pulito e asciutto in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, conservarlo in un luogo pulito e asciutto non esposto all'irradiazione solare diretta.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



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

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Appendice

Dati tecnici

Alimentazione di tensione	220–240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz
Potenza assorbita	300 W
Classe di protezione	II / 
Giri al minuto	60 ± 15%
Ciclo di funzionamento breve	15 minuti
Capacità contenitore di raccolta del succo ⑪	circa 970 ml, volume utile: circa 600 ml presso il segno Max.
Capacità contenitore dei residui di spremitura ⑫	circa 1320 ml
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica per quanto tempo si può azionare l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Al termine del ciclo di funzionamento breve l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 451567_2310 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 451567_2310 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 451567_2310

Importatore

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

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

Ricette

NOTA

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

Bibita estiva

2 persone

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Preparare l'anguria, il limone e le mele seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni dello Slow Juicer.
- 2) Estrarre il succo dell'anguria, del limone e delle mele.
- 3) Servire la bibita estiva fredda.

Bibita alla mela-pera-fragola

2 persone

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Preparare la mela, le pere e le fragole seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni dello Slow Juicer.
- 2) Estrarre tutti i succhi con lo Slow Juicer.
- 3) Mescolare i succhi e servire subito la bibita.

Bibita per la colazione

2 persone

Ingredienti

- 4 - 5 carote
- 2 mele
- 1 cucchiaino di olio di oliva

Preparazione

- 1) Preparare le carote e le mele seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni dello Slow Juicer.
- 2) Estrarre il succo prima dalle carote e poi dalle mele.
- 3) Aggiungere l'olio d'oliva.
- 4) Mescolare bene il tutto.

Bibita al melone

2 persone

Ingredienti

- circa $\frac{1}{3}$ di melone
- 1 mango
- 1 mela agrodolce (ad es. "Jonagold" o "Jonathan")
- 1 mela verde (ad es. "Granny Smith")

Preparazione

- 1) Preparare il melone, il mango e le mele seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni dello Slow Juicer.
- 2) Estrarre il succo prima dal melone, poi dal mango e dalle mele. Mescolare il tutto.

Bibita all'ananas-mango

2 persone

Ingredienti

- $\frac{1}{2}$ ananas
- $\frac{1}{2}$ mango
- 1 mela
- 1 arancia
- 2 cucchiaini di olio di germe di grano

Preparazione

- 1) Preparare l'ananas, il mango, la mela e l'arancia seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni dello Slow Juicer.
- 2) Estrarre il succo prima dall'ananas e poi dal mango.
- 3) Estrarre il succo dalla mela e dall'arancia.
- 4) Mescolare i succhi.
- 5) Aggiungere 2 cucchiaini di olio di germe di grano e mescolare tutto.

Bibita alla barbabietola rossa

2 persone

Ingredienti

- 1 barbabietola rossa
- 3 arance
- 2 cucchiaini di ribes

Preparazione

- 1) Preparare la barbabietola rossa, le arance e il ribes seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni dello Slow Juicer.
- 2) Estrarre il succo dalla barbabietola rossa, dalle arance e dal ribes e mescolare i succhi.

Bibita alla pesca-pera-ananas

2 persone

Ingredienti

- 2 pesche
- 2 piccole pere
- ½ ananas

Preparazione

- 1) Preparare le pesche, le pere e l'ananas seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni dello Slow Juicer.
- 2) Estrarre il succo dagli ingredienti uno dopo l'altro e servire subito la bibita.

Succo di pomodoro

Ingredienti

- Pomodori (circa 6 pomodori di media grandezza per 1 persona)
- Eventualmente un poco di miele o sale e pepe

Preparazione

- 1) Preparare i pomodori seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni dello Slow Juicer.
- 2) Versare i pomodori poco a poco nell'apparecchio.
- 3) Per zuccherare il succo in modo naturale, aggiungergli un poco di miele. Se si preferisce il succo salato, aggiungere sale e pepe.
- 4) Servire subito il succo.

Succo di peperoni

Ingredienti

- Peperoni (circa 2 - 3 peperoni grandi per 1 persona)
- eventualmente 1 mela

Preparazione

- 1) Preparare i peperoni seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni dello Slow Juicer.
- 2) Versare le strisce di peperoni poco a poco nell'apparecchio.
- 3) Se si desidera ottenere un gusto più dolce, spremere assieme anche la mela.
- 4) Servire subito il succo.

Succo di broccoli

Ingredienti

- Broccoli
- Eventualmente una pera

Preparazione

- 1) Preparare i broccoli seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni dello Slow Juicer.
- 2) Versare i broccoli poco a poco nell'apparecchio.

NOTA

- Poiché i broccoli hanno un basso tasso di liquido, nella preparazione l'apparecchio potrebbe fare dei rumori inconsueti. Questo fenomeno è normale e non rappresenta un difetto dell'apparecchio!

- 3) Se lo si desidera, aggiungere nell'apparecchio la pera preparata secondo le istruzioni. La pera mitiga il gusto aspro dei broccoli e compensa contemporaneamente il basso tasso di liquido contenuto nei broccoli.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni: 12 / 2023 · Ident.-No.: SSJ300C1-112023-1

IAN 451567_2310