



SLOW JUICER SSJ 300 C1

(GB) (IE) (NI) (CY)

SLOW JUICER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

SLOW JUICER

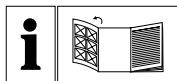
Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ SLOW JUICER

Οδηγίες χρήσης

IAN 478781_2410



GB IE NI CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

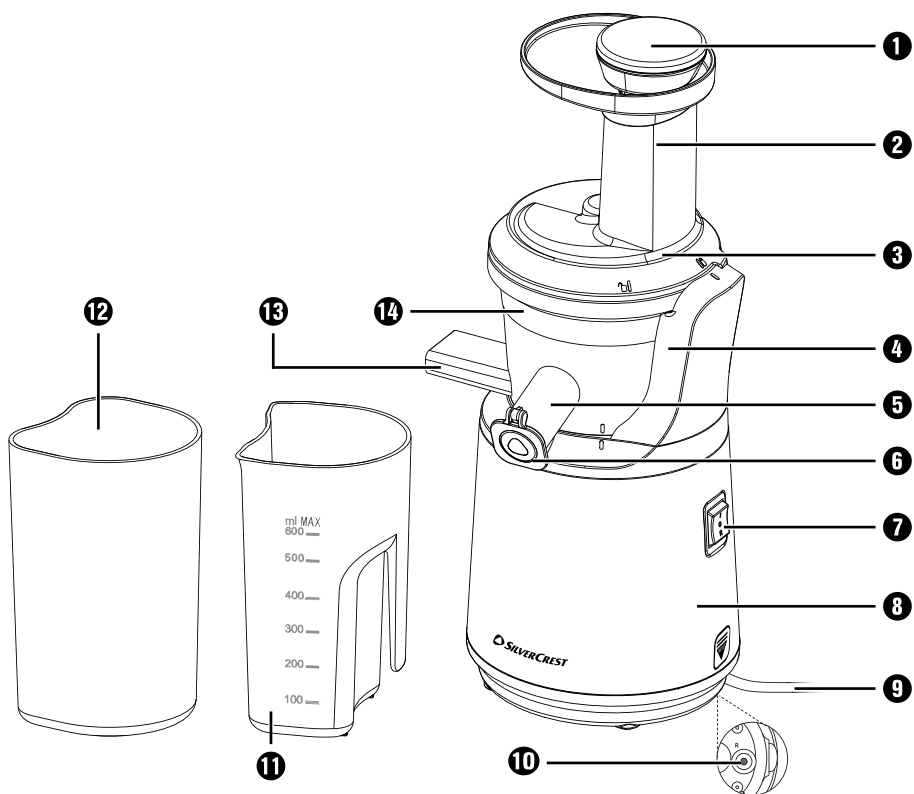
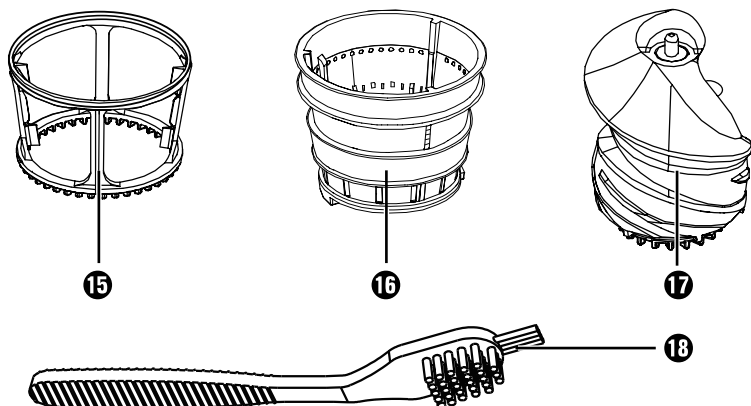
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Warnings and symbols used	2
Safety	3
Basic safety guidelines	3
Safety information	4
Package contents and transport inspection	7
Getting to know the appliance	7
Operation	7
Reset function/Safety cut-out	7
Assembling and operating the appliance	8
Preparing the ingredients	10
Juicing	10
Processing times	12
Dismantling	13
Cleaning and care	13
Storage	14
Disposal	14
Disposal of the appliance	14
Disposal of the packaging	14
Appendix	15
Technical data	15
Kompernass Handels GmbH warranty	15
Service	16
Importer	16
Recipes	17

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance. You have selected a high-quality product.



The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified areas of application. Please also pass on these operating instructions to any future owner.

Intended use

This appliance is designed for juicing well-ripened, peeled fruit and vegetables. Only food-stuffs may be processed with the appliance. Use only the original attachments and accessories as described in these instructions. Any other usage or use of the appliance beyond what is described in these instructions is considered improper and carries a significant risk of accidents. The appliance is not intended for use in commercial or industrial environments. This appliance is intended exclusively for use in private households.

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word “DANGER” indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
---	--

	WARNING! A warning with this symbol and the signal word “WARNING” indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word “CAUTION” indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word “ATTENTION” indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation between live and touchable parts.
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Read the instructions.

Safety

This section contains important safety instructions for using the appliance.

This appliance complies with statutory safety regulations. Improper use may result in personal injury and property damage.

Basic safety guidelines

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

- This appliance should not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Check the appliance for visible external damage before use. Do not operate a appliance that has been damaged or dropped.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise, no warranty claims will be held for any subsequent damages.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.

- Risk of injury if appliance is misused! Use only as instructed.
- NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- Install the appliance as close as possible to an electrical power socket. Ensure that the plug on the mains cable is easily accessible in case of emergency, and that there is no risk of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- To avoid potential risks, damaged mains cables should be replaced by the manufacturer, their customer service department or a similarly qualified person.
- Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist during use.
- Never immerse the base of the machine in water or other liquids! There is a risk of a potentially fatal electric shock if residual moisture comes into contact with live components during operation.
- Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.

- Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.
- Protect the appliance from drips or splashes of water. Do not place any vessels containing liquid (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- Unplug the appliance during every period of inactivity, assembly or disassembly, when unattended, after use and before every cleaning.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Ensure that the appliance is completely assembled before using it for the first time.
- Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- Always unplug the appliance before fitting or removing accessories.
- After using the appliance, always ensure that the on/off switch is in the "OFF" position ("O"). The motor must come to a complete stop before you begin to disassemble the appliance.
-  Never put your fingers or other objects into the filler opening. This could lead to grave personal injuries or serious damage to the appliance. If pieces of fruit or vegetable cannot be removed with the pusher, switch the appliance off, unplug it and open the appliance.
- Check that the lid is firmly closed before use.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- Never operate the appliance if it is standing on soft materials such as carpeting. Blockages to the air inlets/outlets on the bottom of the appliance can lead to overheating and the risk of fire!
- Do not operate this appliance using an external time switch or a separate remote control system.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not operate the appliance if it is empty.
- Ensure that the appliance, the power cable and the plug on the power cable do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- Do not use the appliance outdoors.
- Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- Do not use ice cubes or deep-frozen foods.
- Carry the appliance only by the appliance base, never by the lid or sieve tray.
- Do not process very hard foods such as nuts, almonds or coconuts. This can quickly cause the transport screw to become worn or damaged.

Package contents and transport inspection

WARNING!

**Do not allow children to play with packaging materials.
There is a risk of suffocation.**

- Keep children away from the packaging and the appliance.

The appliance is supplied with the following components:

- Slow Juicer
- Pusher
- Cleaning brush
- Juice container
- Container for fruit pulp and vegetable mash
- Operating instructions

Note

- Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, please contact the Service hotline (see section **Service**).

Getting to know the appliance

(For illustrations see fold-out pages)

Figure A:

- 1** Pusher
- 2** Feed tube
- 3** Housing lid
- 4** Sieve tray holder
- 5** Juice outlet
- 6** Stopper
- 7** On/Off switch
- 8** Appliance base
- 9** Power cable with mains plug

- 10** RESET button
- 11** Juice container
- 12** Container for fruit pulp and vegetable mash
- 13** Outlet for fruit pulp and vegetable mash
- 14** Sieve tray

Figure B:

- 15** Removable sieve frame
- 16** Sieve (stainless steel)
- 17** Transport screw
- 18** Cleaning brush

Operation

WARNING!

- Always pull out the plug of the power cable **9** before fitting or removing accessories.

Reset function/Safety cut-out

This appliance is equipped with a safety cut-out to protect the motor.

If fruit pieces get stuck and the appliance turns itself off, the safety cut-out has tripped. The appliance switches itself off before the motor can be damaged due to overheating.

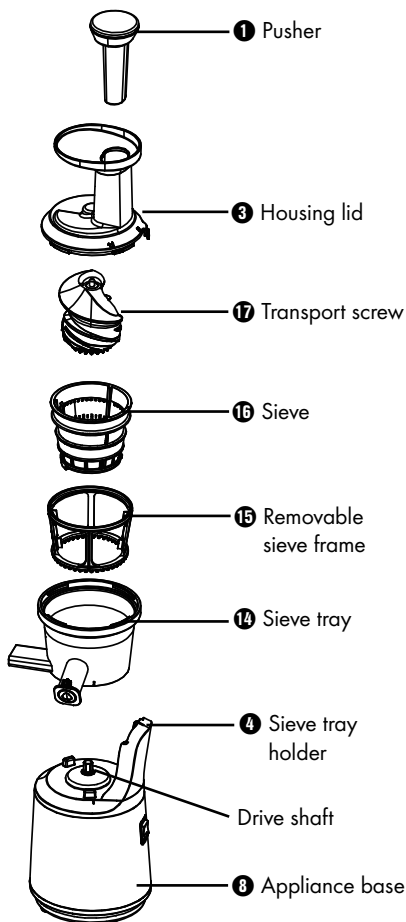
The appliance cannot be switched back on until you reset the safety cut-out.

Proceed as follows to be able to use the appliance again:

- Set the On/Off switch **7** to the “O” position and pull the plug of the power cable **9** out of the socket. Allow the appliance to cool down for 10–15 minutes.
- Turn the lid **3** anticlockwise until the  marking points to the **I** marking on the sieve tray holder **4**.
- Remove the housing lid **3**.
- Remove the fruit or vegetable pieces causing the blockage.

- Carefully remove the sieve tray **14** and turn the appliance base **8** over.
- Insert the plug of the power cable **9** into a mains socket.
-  Press the RESET button **10** that is on the underside of the appliance base **8**.
- Pull the plug of the power cable **9** out of the socket and turn the appliance base **8** over.
- Reassemble the appliance as described in the following section, insert the plug of the power cable **9** into a mains socket and continue with juice extraction.

When reassembling, follow this diagram and note the markings on the appliance:



Assembling and operating the appliance

- Before using the appliance for the first time, clean all component parts thoroughly as described in the section **Cleaning and care**.
- Install the appliance in accordance with the safety instructions.

WARNING!

- Ensure that the plug on the power cable **9** is not in the socket before assembling the appliance.

- 1) Place the sieve tray **14** onto the appliance base **8** so that the three catches on the appliance base **8** fit into the three slots on the underside of the sieve tray **14**. The **I** marking on the sieve tray **14** must match up with the **I** marking on the appliance base **8**.

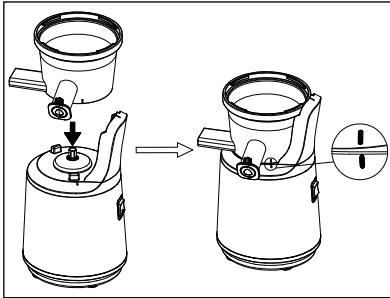


Fig. 1

i Note

- Make sure that the black rubber plug on the bottom of the sieve tray **14** closes the rear end of the outlet for fruit pulp and vegetable mash **13** and is inserted. It should only be removed for cleaning!

- 2) Place the removable sieve frame **15** into the sieve tray **14**. Turn the sieve frame **15** back and forth to see whether the gear on the inside at the bottom of the sieve tray **14** turns. Place the sieve **16** in the removable sieve frame **15**.

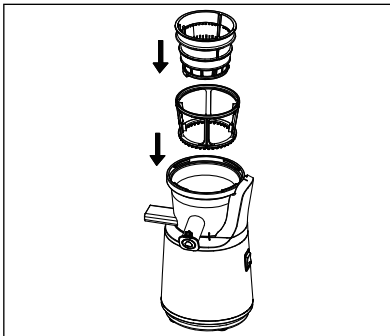


Fig. 2

- 3) Place the sieve **16** into the removable sieve frame **15**, so that the **▲** marking on the top of the sieve **16** points towards the **I** marking on the sieve tray holder **4**.

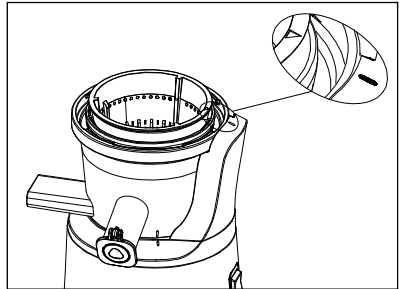


Fig. 3

- 4) Place the transport screw **17** onto the drive shaft, turn it a little and press it down at the same time so that it clicks into place. Ensure that it is firmly seated before continuing with the assembly.

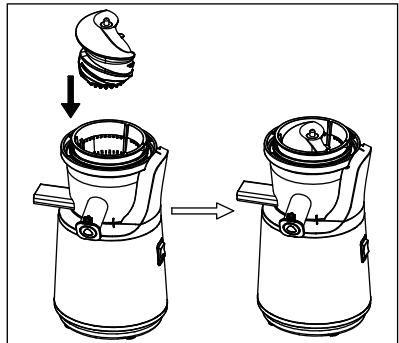


Fig. 4

- 5) Place the lid **3** onto the sieve tray **14** so that the **1** marking on the lid **3** points to the **I** marking on the sieve tray holder **4**.

- 6) Turn the lid ③ clockwise until the **1** marking points to the **I** marking on the sieve tray holder ④ and clicks firmly into place.

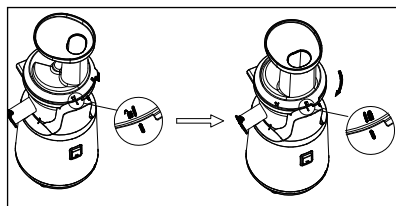


Fig. 5

Note

- This appliance has a safety device. The appliance can only be operated when the lid ③ is correctly fitted.
- 7) Push the container for fruit pulp and vegetable mash ⑫ under the outlet for fruit pulp and vegetable mash ⑬.
- 8) Push the juice container ⑪ under the juice outlet ⑤.
- 9) Open the stopper ⑥ so that the juice can flow into the juice container ⑪.

Preparing the ingredients

- **Important:** Use only well-ripened fruit, as otherwise the sieve ⑬ could become blocked. This would require repeated cleaning of the sieve ⑬.
- Wash or peel the fruits/vegetables that you wish to process.
- Large seeds or stones should always be removed before filling the appliance.
- Cored fruit (such as apples, pears) can be processed along with the skin and core. Remove all other stones (peaches, plums etc.), all large seeds (melons etc.) and stalks to avoid possible damage to the appliance.
- Fruit and vegetables with peels (e.g. citrus fruits, melons, kiwis, root vegetables) must always be peeled first.
- Remove the stalks from grapes.

- If necessary, cut the fruit or vegetables into pieces that are small enough to fit into the feed tube ②.
- Cut fibrous ingredients (e.g. celery) into pieces around 3–5 cm long and 1.5–2 cm wide.
- Dried foods, such as beans or rice, need to be soaked or pre-boiled beforehand. Allow hot ingredients to cool down to room temperature before processing them.

! ATTENTION!

- Do not use ice cubes or deep-frozen foods.
- Do not process very hard foods such as nuts, almonds or coconuts. This can quickly cause the transport screw to become worn or damaged.

Note

- Raisins are not suitable for juicing as they do not contain enough juice.
- Soak carrots in water for around 24 hours before juicing and then cut them into small pieces (approx. 1.5 x 1.5 cm).

Juicing

! WARNING!

- Never insert your fingers or any objects into the feed tube ② while the appliance is operating. This could lead to serious injuries and/or damage to the appliance.

! ATTENTION!

- Do not operate the appliance for longer than 15 minutes (CO time) without a break. Allow the appliance to cool down after 15 minutes of continuous operation. Otherwise, the appliance could be damaged.
- Do not start the appliance until you have added ingredients to the feed tube ②. Never operate it without ingredients.

- 1) Insert the plug of the power cable ⑨ into a mains socket.

i Note

- If you want to move the On/Off switch **7** from the "I" position to the "R" position or back again, always start by moving the On/Off switch **7** to the "O" position (off) and wait until the motor has stopped.
- 2) Add a part of the ingredients into the feed tube **2**.
- 3) Place the appliance's On/Off switch **7** into the "I" position. The appliance will begin working.

i Note

- Normally, the appliance draws in the prepared ingredients automatically once they have been placed in the feed tube **2**. Push gently with the pusher **1** if you notice that the ingredients are not being drawn into the appliance, otherwise the appliance may block.
- 4) Add more ingredients to the feed tube **2**. If required, use the pusher **1** to press the ingredients carefully into the feed tube **2**. While the ingredients are being processed, add further pieces into the feed tube. Do not switch off the appliance while processing.

i Note

- If pieces of food get stuck during operation, switch off the appliance and move the On/Off switch **7** into the "R" position several times in quick succession to reverse the motor. If this does not help, either, dismantle the appliance as described in the section **Dismantling** and remove the stuck pieces of food.
- If food is stuck in the feed tube **2** and cannot be freed with the pusher **1**, proceed as follows:
 - Switch off the appliance and pull the plug of the power cable **9** out of the socket.
 - Turn the lid **3** anticlockwise until the  marking points to the **I** marking on the sieve tray holder **4**.

- Remove the housing lid **3**.
- Remove the food pieces causing the blockage.
- Reassemble the appliance and resume operation.

i Note

- If the appliance turns itself off, the safety cut-out has tripped. The appliance switches itself off before the motor can be damaged due to overheating, e.g. because pieces of food have got stuck and the motor has blocked. The appliance cannot be switched back on until you reset the safety cut-out. Proceed as described in section **Reset function/ Safety cut-out** to be able to use the appliance again.

i Note

- If the juice container **11** is full and you want to empty it while juice is still dripping out of the juice outlet **5**, block it off using the stopper **6**. Open the stopper **6** again after you have replaced the empty juice container **11** under the juice outlet **5**.

i Note

- If the container for fruit pulp and vegetable mash **12** is full and you want to empty it, stop feeding in ingredients and wait until no more fruit pulp comes out of the appliance. After emptying, replace the container for fruit pulp and vegetable mash **12** under the outlet for fruit pulp and vegetable mash **13**.
- If any fruit pulp remains stuck in the outlet for fruit pulp and vegetable mash **13**, stop the appliance and remove the residue using the handle of the cleaning brush **13**.

- 5) Always switch off the appliance as soon as all of the ingredients have been processed.

! CAUTION!

- To avoid blockage and/or damage to the appliance, clean the juice outlet **5** and the container for fruit pulp and vegetable mash **13** regularly and after every use.

Processing times

The processing times given in the following table are purely intended as guidelines. The values refer to a quantity of 500 g of fruit or vegetables. The juicing time depends on many factors, such as how ripe or fresh the fruit or vegetables are, the speed they are fed in or the size of the pieces.

Food	Preparation	Recommendation	Juicing time
Apples	Cut into suitably sized pieces.	Can be processed along with the skin and core. Maximum juice yield at room temperature.	approx. 1:40 min.
Carrots	Peel and cut into pieces (approx. 1.5 x 1.5 cm).	For optimal juice yield, soak carrots in water for 24 hours before juicing.	approx. 1:45 min.
Grapes	Remove the main stalk.	Seedless grapes are a better option.	approx. 1 min.
Pineapple	Peel and cut into suitably sized pieces.	Can be processed with stalk.	approx. 2 min.
Tomatoes	Remove greenery, cut into wedges.		approx. 2:20 min.
Celery	Process fresh. Cut into pieces approx. 3–5 cm long.	To ensure a pleasant colour, also use the green leaves.	approx. 1:30 min.
Spinach	Chop leaves coarsely.		approx. 7:40 min.

Dismantling

If you wish to dismantle the slow juicer, e.g. to clean it, proceed as follows:

- 1) Pull the plug on the mains cable **9** out of the socket.
- 2) Close the stopper **6** on the juice outlet **5** so that no remaining juice can drip out.
- 3) Turn the lid **3** anticlockwise until the **1** marking points to the **I** marking on the sieve tray holder **4**.
- 4) Remove the lid **3** with the pusher **1**.
- 5) Carefully lift the sieve tray **14** with the removable sieve frame **15** and the sieve **16** and the transport screw **17** from the appliance base **8**.
- 6) Separate all the components.

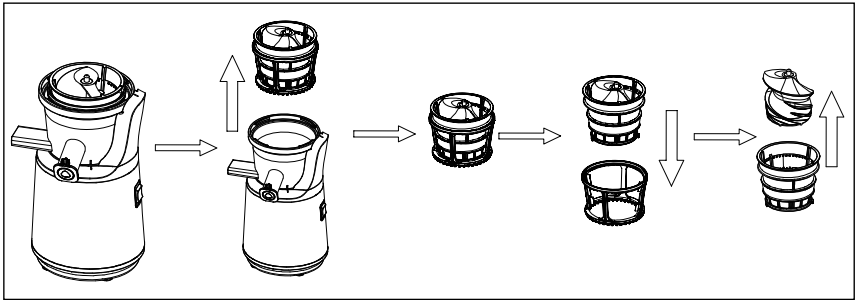


Fig. 6

Cleaning and care

⚠ WARNING!

- ▶ Always remove the plug on the power cable **9** before cleaning the appliance.
- ▶ Never clean the appliance base **8** under running water and never immerse it in water or any other liquid. The appliance could be irreparably damaged!

⚠ WARNING!

- ▶ Always pull out the plug on the power cable **9** before fitting or removing accessories.

⚠ CAUTION!

- ▶ To avoid blockage of the outlet for fruit pulp and vegetable mash **13** or the juice outlet **5** and/or damage to the appliance, all fruit and vegetable pulp must be regularly cleaned off the appliance and accessories. Also clean the appliance after every use.

- ▶ To avoid irreparable damage to the device, ensure that no moisture gets into the appliance base **8** during cleaning.
- ▶ When cleaning the surfaces, do not use aggressive scourers or chemical cleaners, or sharp or scratchy objects.
- Clean the appliance housing and the power cable **9** using a lightly moistened cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.
- Clean the sieve tray **14**, sieve **16**, sieve frame **15**, transport screw **17**, juice container **11**, container for fruit pulp and vegetable mash **12**, lid **3** and pusher **1** using the supplied cleaning brush **18** in hot water with a little washing-up liquid. Then rinse all parts with plenty of fresh water to remove all detergent residues.

Note

- To clean the outlet for fruit pulp and vegetable mash **13**, you can pull the rubber plug (on the underside of the sieve tray **14**) at the rear end of the outlet for fruit pulp and vegetable mash **13** out a little way so that the water can run through. You can shift difficult-to-remove fruit pulp using the handle of the cleaning brush **18** and then flush it out.

After cleaning, push the rubber plug back into the rear end of the outlet for fruit pulp and vegetable mash **13**.

Note

-  All of the removable parts except the cleaning brush **18** are dishwasher-safe. Place these components only in the top rack of the dishwasher, do not jam them in and use a washing programme with max. 60°C.

- A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces of the appliance. Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.

Storage

Store the cleaned and dried appliance in a clean, dust-free and dry location.

If you plan not to use the appliance for a long period, store it in a clean, dry place away from direct sunlight.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.

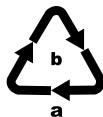


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Appendix

Technical data

Power supply	220–240 V ~, 50–60 Hz
Power consumption	300 W
Revolutions per minute	60 ± 15%
CO time	15 minutes
Juice container ⑪ capacity	approx. 970 ml, Usable volume: approx. 600 ml to the Max. marking
Capacity of the container for fruit pulp and vegetable mash ⑫	approx. 1320 ml



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Kompersnass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 478781_2410 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 478781_2410.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 478781_2410

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

For EU market



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

For GB market

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Recipes

Note

- Recipes without guarantee. All ingredient and preparation information is indicative. Supplement these recipe suggestions with your personal experience.

Summer drink

2 people

Ingredients

- 1 large slice of watermelon
- 1 lemon
- 4 apples, sweet and slightly tangy (e.g. "Jonagold" or "Jonathan")

Preparation

- 1) Prepare the watermelon, lemon and apples as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the watermelon, the lemon and the apples.
- 3) Serve the summer drink chilled.

Apple-pear-strawberry drink

2 people

Ingredients

- 1 apple, green (e.g. "Granny Smith")
- 3 small, ripe pears
- 10 medium-sized strawberries

Preparation

- 1) Prepare the apple, pears and strawberries as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice everything using the slow juicer.
- 3) Mix the juices together and serve the drink immediately.

Breakfast drink

2 people

Ingredients

- 4 to 5 carrots
- 2 apples
- 1 tsp. olive oil

Preparation

- 1) Prepare the carrots and apples as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the carrots first and then the apples.
- 3) Add the olive oil.
- 4) Stir everything well.

Honeydew melon drink

2 people

Ingredients

- Approx. 1/3 honeydew melon
- 1 mango
- 1 apple, sweet yet slightly sour (e.g. "Jonagold" or "Jonathan")
- 1 apple, green (e.g. "Granny Smith")

Preparation

- 1) Prepare the melon, lemon and apples as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the melon first, then the mango and finally the apples. Stir everything together.

Pineapple-mango drink

2 people

Ingredients

- 1/2 pineapple
- 1/2 mango
- 1 apple
- 1 orange
- 2 tsp. wheat germ oil

Preparation

- 1) Prepare the pineapple, the mango, the apple and the orange as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the pineapple first, then the mango.
- 3) Juice the apple and the orange.
- 4) Mix the juices together.
- 5) Then add the 2 tsp. wheat germ oil and stir everything well.

Beetroot drink

2 people

Ingredients

- 1 beetroot
- 3 oranges
- 2 tbsp. currants

Preparation

- 1) Prepare the beetroot, oranges and redcurrants as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the beetroot, the oranges and the redcurrants and then mix the juices well.

Peach-pear-pineapple drink

2 people

Ingredients

- 2 peaches
- 2 small pears
- ½ pineapple

Preparation

- 1) Prepare the peaches, pears and pineapple as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice all the ingredients one after the other and serve the juice immediately.

Tomato juice

Ingredients

- Tomatoes (approx. 6 medium tomatoes for 1 person)
- Possibly, a little honey or salt and pepper

Preparation

- 1) Prepare the tomatoes as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Add the tomatoes a little at a time to the appliance.
- 3) To add a little natural sweetness to the juice, add some honey.
If you prefer it savoury, season it with salt and pepper.
- 4) Serve the juice immediately.

Pepper juice

Ingredients

- Pepper (approx. 2–3 large peppers for 1 person)
- Possibly 1 apple

Preparation

- 1) Prepare the pepper as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Add the pepper strips a little at a time to the appliance.
- 3) If you want a slightly sweeter taste, juice an apple as well.
- 4) Serve the juice immediately.

Broccoli juice

Ingredients

- Broccoli
- Possibly a pear

Preparation

- 1) Prepare the broccoli as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Add the broccoli a little at a time to the appliance.

Note

- As broccoli has a low fluid content, it is possible that the appliance will make unusual squeaking noises. This is normal and not an appliance defect.
- 3) If desired, add a little pear (prepared according to the instructions) to the appliance. The pear will alleviate the bitterness of the broccoli and also compensate for the broccoli's low liquid content.

Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή	22
Προβλεπόμενη χρήση	22
Προειδοποιήσεις και σύμβολα	22
Ασφάλεια	23
Βασικές υποδείξεις ασφαλείας	23
Υποδείξεις ασφαλείας	24
Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς	27
Περιγραφή συσκευής	27
Χειρισμός	27
Απενεργοποίηση ασφαλείας / Λειτουργία επαναφοράς	27
Συναρμολόγηση και χειρισμός της συσκευής	28
Προετοιμασία των υλικών	30
Παρασκευή χυμού	31
Χρόνοι επεξεργασίας	32
Αποσυναρμολόγηση	33
Καθαρισμός και φροντίδα	34
Φύλαξη	35
Απόρριψη	35
Απόρριψη συσκευής	35
Απόρριψη συσκευασίας	35
Παράρτημα	35
Τεχνικά χαρακτηριστικά	35
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	36
Σέρβις	37
Εισαγωγέας	37
Συνταγές	38

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής. Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας.



Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς εφαρμογής. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή είναι κατάλληλη για το σύμφιμο φρούτων και λαχανικών που έχουν ωριμάσει και ξεφλουδιστεί. Με τη συσκευή επιτρέπεται η επεξεργασία μόνο τροφίμων. Επιτρέπεται η χρήση μόνο γνήσιων αξεσουάρ σύμφωνα με την περιγραφή. Οποιαδήποτε άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς και ενέχει σημαντικούς κινδύνους ατυχημάτων. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε βιομηχανικούς ή εργοστασιακούς χώρους. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε νοικοκυριά.

Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
---	--

	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Κατηγορία προστασίας II: προστασία μέσω διπλής ή ενισχυμένης μόνωσης μεταξύ εξαρτημάτων που φέρουν τάση και εξαρτημάτων με δυνατότητα επαφής.
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
	Διαβάστε τις οδηγίες.

Ασφάλεια

Σε αυτό το κεφάλαιο λαμβάνετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας για τον χειρισμό της συσκευής.

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τους προβλεπόμενους κανόνες ασφαλείας. Εσφαλμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε σωματικές βλάβες και υλικές ζημιές.

Βασικές υποδείξεις ασφαλείας

Τηρείτε τις κάτωθι υποδείξεις ασφαλείας για τον ασφαλή χειρισμό της συσκευής:

- Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
- Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Πριν από τη χρήση, ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, εάν έχει υποστεί βλάβη ή έχει πέσει κάτω.
- Αναθέτετε τις επισκευές της συσκευής αποκλειστικά σε εξουσιοδοτημένα εξειδικευμένα συνεργεία ή στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε περίπτωση ακατάλληλων επισκευών, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι για τον χρήστη. Επίσης, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- Επισκευή της συσκευής κατά τον χρόνο της εγγύησης επιτρέπεται να γίνεται μόνο από ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, αλλιώς η αξίωση εγγύησης δεν ισχύει σε επακόλουθες φθορές.

- Τα ελαττωματικά εξαρτήματα επιτρέπεται να αντικαθίστανται μόνο με γνήσια ανταλλακτικά. Μόνο με αυτά τα ανταλλακτικά εξασφαλίζεται η εκπλήρωση των απαιτήσεων ασφαλείας.
- Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού! Να τη χρησιμοποιείτε μόνο για τον προοριζόμενο σκοπό.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε ακάλυπτη φλόγα, θερμαντική πλάκα ή σε ζεστό φούρνο.
- Τοποθετείτε τη συσκευή όσο το δυνατόν πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίστε ώστε το βύσμα του καλωδίου δικτύου να είναι εύκολα προσβάσιμο σε περίπτωση κινδύνου και το καλώδιο δικτύου να μην αποτελεί αιτία πτώσης.
- Φροντίζετε για τη σταθερότητα της συσκευής.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα. Η τάση δικτύου πρέπει να συμφωνεί με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή και ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε σε υγρό ή βρεγμένο περιβάλλον.
- Προσέχετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην βρέχεται και να μην υγραίνεται ποτέ κατά τη λειτουργία.
- Ποτέ μη βυθίζετε την υποδοχή της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.

- Πιάνετε πάντα το καλώδιο δικτύου από το βύσμα. Μην τραβάτε το ίδιο το καλώδιο και ποτέ μην πιάνετε το καλώδιο δικτύου με βρεγμένα χέρια, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα ή ηλεκτροπληξία.
- Μην τοποθετείτε ούτε τη συσκευή ούτε και έπιπλα ή παρόμοια αντικείμενα επάνω στο καλώδιο δικτύου και προσέχετε ώστε αυτό να μη μαγκώνει πουθενά.
- Δεν επιτρέπεται να ανοίγεται το περίβλημα της συσκευής, ούτε να επισκευάζετε ή να τροποποιείτε τη συσκευή. Σε περίπτωση που το περίβλημα είναι ανοιχτό ή διεξάγετε αυθαίρετες μετασκευές, υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας και η εγγύηση παύει να ισχύει.
- Προστατεύετε τη συσκευή από νερό που στάζει και πιτσιλάει. Γι' αυτό, μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά (π.χ. βάζα) επάνω ή δίπλα στη συσκευή.
- Πάντα να αποσυνδέετε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα σε κάθε διακοπή, συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση και σε περίπτωση απουσίας επιτήρησης, καθώς και μετά τη χρήση και πριν τον καθαρισμό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά και πλήρως, προτού τη θέσετε σε λειτουργία.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε αξεσουάρ.
- Μετά από κάθε χρήση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης λειτουργίας βρίσκεται στη θέση «Off» («Ο»). Το μοτέρ πρέπει να σταματήσει εντελώς πριν αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή.



Όταν εργάζεστε με τη συσκευή, μην εισάγετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή αντικείμενα στο άνοιγμα πλήρωσης. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς ή ζημιές στη συσκευή. Εάν τα κομμάτια φρούτων δεν μπορούν να αφαιρεθούν χρησιμοποιώντας το εξάρτημα ώθησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας και ανοίξτε τη συσκευή.

- Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει κλείσει καλά.

(!) ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν βρίσκεται επάνω σε μαλακά υλικά όπως π.χ. μοκέτα. Το μπλοκάρισμα των ανοιγμάτων αερισμού και εξαερισμού στο κάτω μέρος της συσκευής οδηγεί σε κίνδυνο υπερθέρμανσης και πυρκαγιάς!
- Μη λειτουργείτε αυτή τη συσκευή με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό τηλεχειριστήριο.
- Επιτηρείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς υλικά.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα του καλωδίου δικτύου δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε παγάκια ή κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Μεταφέρετε τη συσκευή μόνο από τη βάση της, ποτέ από το καπάκι ή τη συρόμενη θήκη.
- Μην επεξεργάζεστε πολύ σκληρά τρόφιμα όπως ξηρούς καρπούς, αμύγδαλα ή ινδική καρύδα. Μπορεί έτσι να φθαρεί γρήγορα η βίδα μεταφοράς ή να προκληθεί ζημιά.

Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδια. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.

- Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευασία και τη συσκευή.

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Αποχυωτής Slow Juicer
- Εξάρτημα ώθησης
- Βούρτσα καθαρισμού
- Δοχείο συλλογής χυμού
- Δοχείο υπολειμμάτων
- Οδηγίες χρήσης

❗ Υποδειξη

- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητά του, καθώς και για εμφανείς ζημιές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Περιγραφή συσκευής

(Για εικόνα, βλ. αναδιπλούμενη σελίδα)

Εικόνα A:

- 1 Εξάρτημα ώθησης
- 2 Υποδοχή πλήρωσης
- 3 Καπάκι
- 4 Στήριγμα θήκης φίλτρου
- 5 Στόμιο εξόδου χυμού
- 6 Αναστολέας
- 7 Διακόπτης λειτουργίας

- 8 Υποδοχή συσκευής
- 9 Καλώδιο τροφοδοσίας με βύσμα
- 10 Πλήκτρο RESET
- 11 Δοχείο συλλογής χυμού
- 12 Δοχείο υπολειμμάτων
- 13 Στόμιο εξόδου για τη σάρκα των φρούτων και τα υπολείμματα
- 14 Θήκη φίλτρου

Εικόνα B:

- 15 Αποσπώμενο πλαίσιο φίλτρου
- 16 Φίλτρο (από ανοξείδωτο χάλυβα)
- 17 Βίδα μεταφοράς
- 18 Βούρτσα καθαρισμού

Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας **9** πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε αξεσουάρ.

Απενεργοποίηση ασφαλείας / Λειτουργία επαναφοράς

Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας για την προστασία του μοτέρ:

Εάν κομμάτια φρούτων κολλήσουν και η συσκευή απενεργοποιηθεί αυτόματα, έχει ενεργοποιηθεί η διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας. Η συσκευή απενεργοποιείται, προτού προκληθεί βλάβη στο μοτέρ λόγω υπερθέρμανσης.

Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά μόλις επαναφέρετε τη διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας. Ακολουθήστε την εξής διαδικασία, για να θέσετε εκ νέου τη συσκευή σε λειτουργία:

- Θέστε τον διακόπτη λειτουργίας **7** στη θέση «Ο» και αποσυνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας **9** από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περ. 10–15 λεπτά.

- Γυρίστε το καπάκι ❸ προς τα αριστερά, έως ότου η σήμανση ❶ να δείξει στη σήμανση I του στηρίγματος της θήκης φίλτρου ❹.
- Αφαιρέστε το καπάκι ❸.
- Αφαιρέστε τα κολλημένα κομμάτια φρούτων.
- Αφαιρέστε προσεκτικά τη θήκη φίλτρου ❶ και γυρίστε από την άλλη την υποδοχή συσκευής ❸.
- Συνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας ❹ σε μια πρίζα.
- Πιέστε το πλήκτρο RESET ❶, που βρίσκεται στην κάτω πλευρά της υποδοχής της συσκευής ❸.
- Αποσυνδέστε ξανά το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας ❹ από την πρίζα και γυρίστε από την άλλη την υποδοχή συσκευής ❸.
- Συναρμολογήστε ξανά τη συσκευή, όπως περιγράφεται στο ακόλουθο κεφάλαιο, συνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας ❹ σε μια πρίζα και συνεχίστε το στύψιμο.

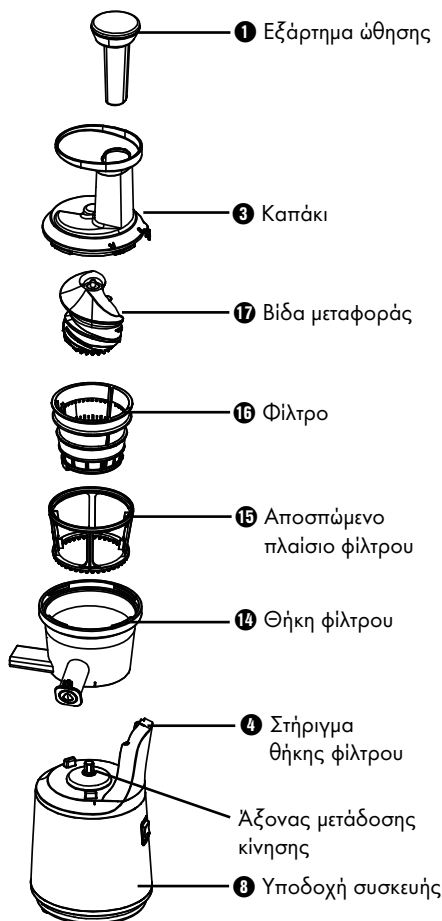
Συναρμολόγηση και χειρισμός της συσκευής

- Καθαρίζετε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Καθαρισμός και φροντίδα**.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σύμφωνα με τις υποδείξεις ασφαλείας.

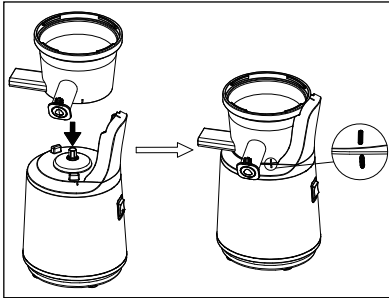
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας ❹, προτού συναρμολογήσετε τη συσκευή.

Κατά τη συναρμολόγηση, ακολουθείτε αυτό το σχέδιο και προσέχετε τις σημάνσεις στη συσκευή:



- 1) Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου **14** στην υποδοχή συσκευής **8** κατά τρόπο ώστε οι τρεις ασφάλειες στην υποδοχή συσκευής **8** να πιάνουν στις τρεις εγκοπές στην κάτω πλευρά της θήκης φίλτρου **14**. Η σήμανση **I** στη θήκη φίλτρου **14** πρέπει να συμφωνεί με την σήμανση **I** στην υποδοχή συσκευής **8**.

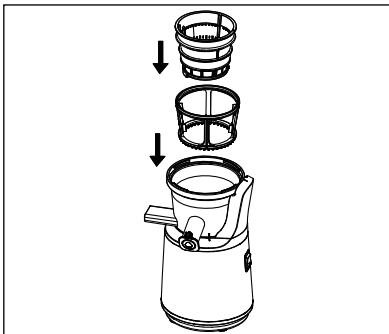


Εικ. 1

i Υποδειξη

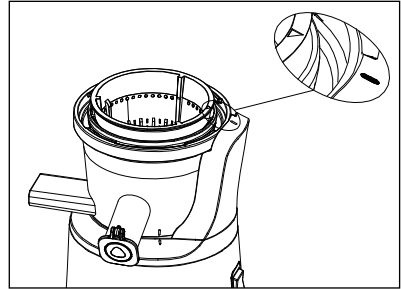
- Βεβαιωθείτε ότι το μαύρο λαστιχένιο πώμα στη βάση της θήκης φίλτρου **14** έχει τοποθετηθεί και κλείνει γύρω από το πίσω άκρο του στομίου εξόδου για τη σάρκα των φρούτων και τα υπολείμματα **19**. Αυτό πρέπει να αφαιρείται μόνο για καθαρισμό!

- 2) Τοποθετήστε το αποσπώμενο πλαίσιο φίλτρου **15** στη θήκη φίλτρου **14**. Περιστρέψτε το πλαίσιο φίλτρου **15** πέρα δώθε, για να δείτε εάν περιστρέφεται ο οδοντωτός τροχός στην εσωτερική βάση της θήκης φίλτρου **14**. Τοποθετήστε κατόπιν το φίλτρο **16** στο αποσπώμενο πλαίσιο φίλτρου **15**.



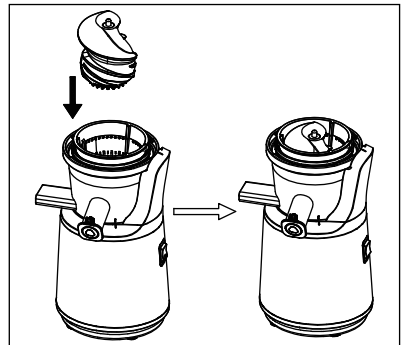
Εικ. 2

- 3) Τοποθετήστε το φίλτρο **16** στο αποσπώμενο πλαίσιο φίλτρου **15** κατά τρόπο, ώστε η σήμανση **▲** επάνω στο φίλτρο **16** να δείχνει στην σήμανση **I** στο στήριγμα θήκης φίλτρου **4**.



Εικ. 3

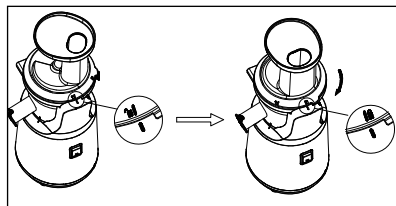
- 4) Τοποθετήστε τη βίδα μεταφοράς **17** επάνω στον άξονα μετάδοσης κίνησης, γυρίστε τη ελαφρώς και πιέστε τη κάτω, έτσι ώστε να κουμπώνει αισθητά. Ελέγξτε τη σταθερότητα πριν συνεχίσετε τη συναρμολόγηση.



Εικ. 4

- 5) Βάλτε το καπάκι **3** στη θήκη φίλτρου **14**, έτσι ώστε η σήμανση **I** στο καπάκι **3** να δείχνει στη σήμανση **I** στο στήριγμα θήκης φίλτρου **4**.

- 6) Γυρίστε το καπάκι ❸ δεξιόστροφα μέχρι η σήμανση ❶ να δείχνει στη σήμανση ❶ στο στήριγμα θήκης φίλτρου ❹ και να ασφαλίζει σφιχτά.



Εικ. 5

❶ Υποδειξη

- Η συσκευή διαθέτει μια διάταξη ασφαλείας. Η λειτουργία της συσκευής είναι δυνατή μόνο εφόσον το καπάκι ❸ έχει τοποθετηθεί σωστά.
- 7) Ωθήστε το δοχείο υπολειμμάτων ❷ κάτω από το στόμιο εξόδου για τη σάρκα των φρούτων και τα υπολείμματα ❸.
- 8) Σπρώξτε το δοχείο συλλογής χυμού ❶ κάτω από το στόμιο εξόδου χυμού ❷.
- 9) Ανοίξτε τον αναστολέα ❸, ώστε ο χυμός να τρέξει στο δοχείο συλλογής χυμού ❶.

Προετοιμασία των υλικών

- **Σημαντικό:** Χρησιμοποιείτε μόνο ώριμα φρούτα, γιατί αλλιώς το φίλτρο ❶ μπορεί να καταπονηθεί. Κάτι τέτοιο θα απαιτούσε επανειλημμένο καθαρισμό του φίλτρου ❶.
- Πλύνετε ή ξεφλουδίστε τα φρούτα ή τα λαχανικά που θέλετε να επεξεργαστείτε.
- Τα μεγάλα κουκούτσια πρέπει πάντα να αφαιρούνται από τα φρούτα πριν την πλήρωση.

- Τα φρούτα με κουκούτσι (όπως τα μήλα, τα αχλάδια) μπορούν να υποστούν επεξεργασία με τη φλούδα και τον πυρήνα τους. Αφαιρείτε άλλα κουκούτσια (από ροδάκινα, δαμάσκηνα κ.λπ.), όλους τους μεγάλους πυρήνες (πεπόνια κ.λπ.) και τα στελέχη για να αποφύγετε πρόκληση ζημιάς στη συσκευή.

- Τα φρούτα με φλούδα (π.χ. εσπεριδοειδή, πεπόνια, ακτινίδια, τεύτλα) πρέπει πάντα να ξεφλουδίζονται πρώτα.

- Από τα σταφύλια αφαιρείτε το κύριο κοτσάνι.

- Εάν είναι απαραίτητο, κόβετε τα φρούτα ή τα λαχανικά σε κομμάτια αρκετά μικρά ώστε να χωράνε μέσα από την υποδοχή πλήρωσης ❷.

- Κόβετε τα ινώδη υλικά (όπως το σέλινο) σε κομμάτια μήκους περίπου 3–5 cm και πλάτους 1,5–2 cm.

- Τα ξηρά τρόφιμα όπως τα φασόλια ή το ρύζι πρέπει να έχουν προηγουμένως μουλιάσει ή βράσει για να μαλακώσουν. Αφήνετε τα καυτά συστατικά να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν από την επεξεργασία τους.

❶ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μην χρησιμοποιείτε παγάκια ή κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Μην επεξεργάζεστε πολύ σκληρά τρόφιμα όπως ξηρούς καρπούς, αμύγδαλα ή ινδική καρύδα. Μπορεί έτσι να φθαρεί γρήγορα η βίδα μεταφοράς ή να προκληθεί ζημιά.

❶ Υποδειξη

- Οι σταφίδες δεν είναι κατάλληλες για στύψιμο, επειδή δεν περιέχουν αρκετό χυμό.
- Πριν από το στύψιμο, βυθίστε τα καρότα σε νερό για 24 ώρες και κόψτε τα σε μικρά κομμάτια (περίπου 1,5 x 1,5 cm).

Παρασκευή χυμού

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Ποτέ μην εισάγετε μέσα στην υποδοχή πλήρωσης **2** τα δάχτυλά σας ή αντικείμενα, όσο η συσκευή είναι σε λειτουργία. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς και/ή ζημιές στη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη λειτουργείτε τη συσκευή περισσότερο από 15 λεπτά (χρόνος ΣΛ) κατά το σύψυμο χωρίς διακοπή. Μετά από 15 λεπτά συνεχούς λειτουργίας, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Αλλιώς, η συσκευή μπορεί να υποστεί βλάβη.
 - Εκκινείτε τη συσκευή μόνο αφού έχετε προσθέσει υλικά στην υποδοχή πλήρωσης **2**. Μην τη λειτουργείτε ποτέ χωρίς υλικά.
- 1) Συνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας **9** σε μια πρίζα.

Υποδειξη

- Εάν θέλετε να φέρετε τον διακόπτη λειτουργίας **7** από τη θέση «I» στη θέση «R» ή αντίστροφα, θέτετε πάντα τον διακόπτη λειτουργίας **7** πρώτα στη θέση «O» (OFF) και περιμένετε έως ότου ακινητοποιηθεί το μοτέρ.
- 2) Προσθέστε ένα μέρος των υλικών στην υποδοχή πλήρωσης **2**.
 - 3) Φέρτε τον διακόπτη λειτουργίας **7** της συσκευής στη θέση «I». Η συσκευή ξεκινάει να λειτουργεί.

Υποδειξη

- Κανονικά, η συσκευή αντλεί αυτόματα τα υλικά που πρόκειται να υποβληθούν σε επεξεργασία μόλις τα βάλετε στην υποδοχή πλήρωσης **2**. Σπρώξτε απαλά με το εξάρτημα ώθησης **1** αν παρατηρήσετε ότι τα υλικά δεν τραβιούνται πλέον από τη συσκευή, διαφορετικά η συσκευή ενδέχεται να μπλοκάρει.

- 4) Βάλτε και άλλα υλικά στην υποδοχή πλήρωσης **2**. Χρησιμοποιήστε ενδεχομένως το εξάρτημα ώθησης **1**, για να πιέσετε τα υλικά προσεκτικά μέσα στην υποδοχή πλήρωσης **2**. Κατά την επεξεργασία των υλικών, προσθέστε περισσότερα κομμάτια. Μην απενεργοποιείτε τη συσκευή.

Υποδειξη

- Εάν κομμάτια τροφίμων κολλήσουν κατά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και, εάν είναι απαραίτητο, μετακινήστε τον διακόπτη λειτουργίας **7** στη θέση «R» πολλές φορές διαδοχικά για να θέσετε το μοτέρ στην αντίθετη κατεύθυνση λειτουργίας. Εάν αυτό δεν βοηθήσει, αποσυναρμολογήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Αποσυναρμολόγηση** και αφαιρέστε τα κολλημένα κομμάτια τροφίμων.
- Εάν κομμάτια τροφίμων κολλήσουν στην υποδοχή πλήρωσης **2** και δεν μπορούν να απομακρυνθούν με το εξάρτημα ώθησης **1**, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:
 - Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας **9** από την πρίζα.
 - Γυρίστε το καπάκι **3** προς τα αριστερά, έως ότου η σήμανση **1** να δείξει στη σήμανση **1** του στηρίγματος της θήκης φίλτρου **4**.
 - Αφαιρέστε το καπάκι **3**.
 - Αφαιρέστε τα κολλημένα κομμάτια τροφίμων.
 - Συναρμολογήστε ξανά τη συσκευή και συνεχίστε τη λειτουργία.

❗ Υποδειξη

- Εάν η συσκευή απενεργοποιηθεί αυτόματα, έχει ενεργοποιηθεί η διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας. Η συσκευή απενεργοποιείται, προτού προκληθεί βλάβη στο μοτέρ λόγω υπερθέρμανσης, π.χ. επειδή κομμάτια τροφίμων έχουν κολλήσει και το μοτέρ έχει μπλοκάρει. Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά μόλις επαναφέρετε τη διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στο κεφάλαιο **Απενεργοποίηση ασφαλείας/Λειτουργία επαναφοράς** για να θέσετε πάλι σε λειτουργία τη συσκευή.

❗ Υποδειξη

- Όταν το δοχείο συλλογής χυμού ❶ είναι γεμάτο και θέλετε να το αδειάσετε, ενώ ακόμη τρέχει χυμός από το στόμιο εξόδου χυμού ❺, κλείστε το με τον αναστολέα ❸. Ανοίξτε ξανά τον αναστολέα ❸, αφού έχετε τοποθετήσει ξανά το άδειο δοχείο συλλογής χυμού ❶ κάτω από το στόμιο εξόδου χυμού ❺.

❗ Υποδειξη

- Εάν το δοχείο υπολειμμάτων ❷ είναι γεμάτο και θέλετε να το αδειάσετε, διακόψτε τη συμπλήρωση των υλικών και περιμένετε, έως ότου δεν εξέρχεται πλέον σάρκα φρούτου από τη συσκευή. Μετά την εκκένωση, τοποθετήστε το δοχείο υπολειμμάτων ❷ ξανά κάτω από το στόμιο εξόδου για τη σάρκα των φρούτων και τα υπολείμματα ❸.
- Εάν σάρκα φρούτου κολλήσει στο στόμιο εξόδου για τη σάρκα των φρούτων και τα υπολείμματα ❸, σταματήστε τη συσκευή και απομακρύνετε τα υπολείμματα με τη βοήθεια της βούρτσας καθαρισμού ❸.

5) Απενεργοποιείτε πάντα ξανά τη συσκευή μόλις χρησιμοποιηθούν όλα τα υλικά.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Καθαρίζετε τακτικά και μετά από κάθε χρήση το στόμιο εξόδου χυμού ❺ και το στόμιο εξόδου για τη σάρκα των φρούτων και τα υπολείμματα ❸, για να αποτρέψετε έμφραξη και/ή βλάβη της συσκευής.

Χρόνοι επεξεργασίας

Οι αναφερόμενοι στον ακόλουθο πίνακα χρόνοι επεξεργασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Οι τιμές αναφέρονται σε μια ποσότητα κάθε φορά 500 g φρούτων ή λαχανικών. Ο χρόνος παρασκευής χυμού εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, όπως π.χ. από τον βαθμό ωρίμανσης και το πόσο φρέσκα είναι τα φρούτα ή τα λαχανικά, την ταχύτητα τροφοδοσίας ή το μέγεθος των κομματιών.

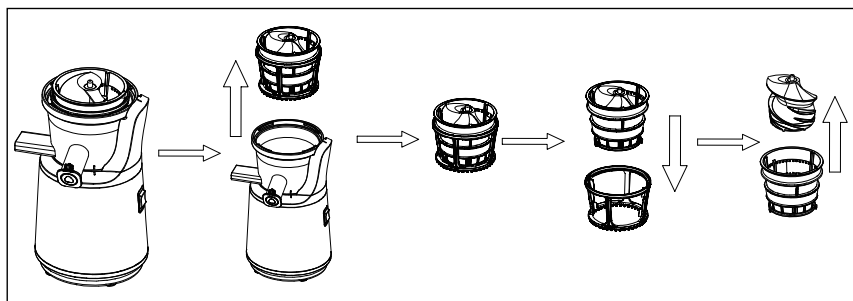
Τρόφιμο	Προετοιμασία	Σύσταση	Χρόνος παρασκευής χυμού
Μήλα	Κόψτε σε κατάλληλα κομμάτια.	Μπορούν να υποστούν επεξεργασία με τη φλούδα και τον πυρήνα τους. Μέγιστη απόδοση χυμού σε θερμοκρασία δωματίου.	περ. 1:40 λεπτά
Καρότα	Καθαρίστε και κόψτε σε κομμάτια (περ. 1,5 x 1,5 cm).	Για την βέλτιστη απόδοση, βυθίστε τα καρότα σε νερό για 24 ώρες πριν κάνετε χυμό.	περ. 1:45 λεπτά

Τρόφιμο	Προετοιμασία	Σύσταση	Χρόνος παρασκευής χυμού
Σταφύλια	Αφαιρέστε το κύριο κοτσάνι.	Να προτιμάτε τα σταφύλια χωρίς κουκούτσι.	περ. 1 λεπτό
Ανανάς	Καθαρίστε και κόψτε σε κατάλληλα κομμάτια.	Είναι δυνατή επεξεργασία με το στέλεχος.	περ. 2 λεπτά
Τομάτες	Αφαιρέστε το πράσινο μέρος, κόψτε σε κομμάτια.		περ. 2:20 λεπτά
Σέλερι	Επεξεργαστείτε το φρέσκο. Κόψτε σε κομμάτια μήκους περ. 3-5 cm.	Για ένα όμορφο χρώμα, μπορείτε να επεξεργαστείτε και τα πράσινα φύλλα.	περ. 1:30 λεπτά
Σπανάκι	Κόψτε τα φύλλα σε μεγάλα κομμάτια.		περ. 7:40 λεπτά

Αποσυναρμολόγηση

Εάν επιθυμείτε να αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή, π.χ. για να την καθαρίσετε, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- 1) Αποσυνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας **9** από την πρίζα.
- 2) Κλείστε τον αναστολέα **6** στο στόμιο εξόδου χυμού **5**, ώστε να μην τρέχουν τα υπολείμματα χυμού.
- 3) Γυρίστε το καπάκι **3** προς τα αριστερά, έως ότου η σήμανση **1** να δείξει στη σήμανση **1** του σπινίγματος της θήκης φίλτρου **4**.
- 4) Αφαιρέστε το καπάκι **3** με το εξάρτημα ώθησης **1**.
- 5) Σηκώστε προσεκτικά τη θήκη φίλτρου **14** με το αποσπώμενο πλαίσιο φίλτρου **15** και το φίλτρο **16** και την βίδα μεταφοράς **17** από την υποδοχή συσκευής **8**.
- 6) Διαχωρίστε τα εξαρτήματα το ένα από το άλλο.



Εικ. 6

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας ⑨.
- ▶ Μην καθαρίζετε ποτέ την υποδοχή της συσκευής ⑧ σε τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε ποτέ σε νερό ή άλλα υγρά. Η συσκευή μπορεί να υποστεί ανεπανόρθωτη βλάβη!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας ⑨ πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε αζεσουά.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τα αζεσουάρ πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και μετά από κάθε χρήση από υπολείμματα φρούτων και καρπών, προκειμένου να αποφευχθεί η απόφραξη του στομίου εξόδου για τη σάρκα φρούτων και τα υπολείμματα ⑬ ή του στομίου εξόδου χυμού ⑤ ή/και ζημιά στη συσκευή.
 - ▶ Βεβαιωθείτε ότι, κατά τον καθαρισμό, δεν εισέρχεται υγρασία μέσα στην υποδοχή της συσκευής ⑧, ώστε να αποφύγετε ανεπανόρθωτη ζημιά της.
 - ▶ Για τον καθαρισμό των επιφανειών, μη χρησιμοποιείτε ισχυρά τριβικά ή χημικά απορρυπαντικά, ούτε και μυτερά αντικείμενα ή αντικείμενα που γρατζουνάνε.
- Καθαρίζετε το περίβλημα της συσκευής και το καλώδιο τροφοδοσίας ⑨ με ένα ελαφρώς νωπό πανί. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέτετε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί.

- Καθαρίζετε τη θήκη φίλτρου ⑭, το φίλτρο ⑮, το πλαίσιο φίλτρου ⑮, τη βίδα μεταφοράς ⑰, το δοχείο συλλογής χυμού ⑪, το δοχείο υπολειμμάτων ⑫, το καπάκι ③ και το εξάρτημα ώθησης ① με την απεσταλμένη βούρτσα καθαρισμού ⑱ σε ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια, ξεπλένετε όλα τα μέρη με καθαρό νερό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού.

❗ Υποδειξη

- ▶ Για να καθαρίσετε το στόμιο εξόδου σάρκας φρούτων και υπολειμμάτων ⑬, μπορείτε να τραβήξετε στην κάτω πλευρά της θήκης φίλτρου ⑭ ένα λαστιχένιο πώμα από το πίσω άκρο του στομίου εξόδου σάρκας φρούτων και υπολειμμάτων ⑬, ώστε να μπορεί να τρέξει το νερό. Μπορείτε να απομακρύνετε την κολλημένη σάρκα με τη λαβή της βούρτσας καθαρισμού ⑱ και να την ξεπλύνετε. Μετά τον καθαρισμό, σπρώξτε το λαστιχένιο πώμα ξανά στο πίσω άκρο του στομίου εξόδου σάρκας φρούτων και υπολειμμάτων ⑬.

❗ Υποδειξη

- ▶  Όλα τα αποσπώμενα μέρη εκτός από τη βούρτσα καθαρισμού ⑱ είναι ασφαλή για το πλυντήριο πιάτων. Τοποθετείτε αυτά τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων, φροντίζετε ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσουν και χρησιμοποιείτε ένα πρόγραμμα με το μέγ. 60°C.
- Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής, αρκεί ένα νωπό πανί. Φροντίζετε ώστε, πριν την εκ νέου χρήση, όλα τα εξαρτήματα να έχουν στεγνώσει εντελώς.

Φύλαξη

Φυλάτε την καθαρισμένη και στεγνή συσκευή σε έναν καθαρό, στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποθηκεύστε την σε ένα καθαρό, στεγνό σημείο χωρίς απευθείας ηλιακή ακτινοβολία.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται

στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίζετε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.

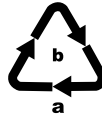


Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον

απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:
1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

Παράρτημα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τροφοδοσία τάσης	220–240 V ~, 50–60 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	300 W
Περιστροφές ανά λεπτό	60 ± 15 %
Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ)	15 λεπτά
Χωρητικότητα δοχείου συλλογής χυμού 11	περ. 970 ml, ωφέλιμος όγκος: περ. 600 ml στη σήμανση Max
Χωρητικότητα δοχείου υπολειμμάτων 12	περ. 1320 ml

Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ)

Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ) δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί να λειτουργεί μια συσκευή, χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να υποστεί βλάβες. Μετά τον αναγραφόμενο χρόνο σύντομης λειτουργίας, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί, έως ότου να κρυώσει το μοτέρ.



Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφάλειας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διατίθεται 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 478781_2410 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 478781_2410 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 478781_2410

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

Για την αγορά της EE



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Για την αγορά της MB

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

Συνταγές

❶ Υποδειξη

- Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.

Καλοκαιρινό ποτό

2 άτομα

Υλικά

- 1 μεγάλο κομμάτι καρπούζι
- 1 λεμόνι
- 4 μήλα γλυκόξινα (π.χ. "Jonagold" ή "Jonathan")

Παρασκευή

- 1) Ετοιμάζετε το καρπούζι, το λεμόνι και τα μήλα σύμφωνα με τις υποδείξεις στις οδηγίες για τον αποχυμωτή.
- 2) Στύβετε το καρπούζι, το λεμόνι και τα μήλα.
- 3) Σερβίρετε το καλοκαιρινό ποτό κρύο.

Ποτό μήλου-αχλαδιού-φράουλας

2 άτομα

Υλικά

- 1 μήλο, πράσινο (π.χ. "Granny Smith")
- 3 μικρά, ώριμα αχλάδια
- 10 μεσαίες φράουλες

Παρασκευή

- 1) Ετοιμάζετε το μήλο, τα αχλάδια και τις φράουλες σύμφωνα με τις υποδείξεις στις οδηγίες για τον αποχυμωτή.
- 2) Τα βάζετε όλα στον αποχυμωτή και τα στύβετε.
- 3) Ανακατεύετε τους χυμούς και σερβίρετε αμέσως.

Ποτό για το πρωινό

2 άτομα

Υλικά

- 4 - 5 καρότα
- 2 μήλα
- 1 ΚΓ ελαιόλαδο

Παρασκευή

- 1) Ετοιμάζετε τα καρότα και τα μήλα σύμφωνα με τις υποδείξεις στις οδηγίες για τον αποχυμωτή.
- 2) Στύβετε πρώτα τα καρότα και στη συνέχεια τα μήλα.
- 3) Προσθέτετε το ελαιόλαδο.
- 4) Τα ανακατεύετε όλα καλά.

Ποτό πεπονιού

2 άτομα

Υλικά

- Περ. 1/3 πεπονιού
- 1 μάνγκο
- 1 μήλο, γλυκόξινο (π.χ. "Jonagold" ή "Jonathan")
- 1 μήλο, πράσινο (π.χ. "Granny Smith")

Παρασκευή

- 1) Ετοιμάζετε το πεπόνι, το μάνγκο και τα μήλα σύμφωνα με τις υποδείξεις στις οδηγίες για τον αποχυμωτή.
- 2) Στύβετε πρώτα το πεπόνι, μετά το μάνγκο και τα μήλα. Τα ανακατεύετε όλα.

Ποτό ανανά - μάνγκο

2 άτομα

Υλικά

- ½ ανανάς
- ½ μάνγκο
- 1 μήλο
- 1 πορτοκάλι
- 2 ΚΓ σιτέλαιο

Παρασκευή

- 1) Ετοιμάζετε τον ανανά, το μάνγκο, το μήλο και το πορτοκάλι σύμφωνα με τις υποδείξεις στις οδηγίες για τον αποχυμωτή.
- 2) Στύβετε πρώτα τον ανανά και στη συνέχεια το μάνγκο.
- 3) Στύβετε το μήλο και το πορτοκάλι.
- 4) Ανακατεύετε τους χυμούς.
- 5) Προσθέτετε 2 ΚΓ σιτέλαιο και ανακατεύετε.

Ποτό από παντζάρι

2 άτομα

Υλικά

- 1 παντζάρι
- 3 πορτοκάλια
- 2 ΚΣ φραγκοστάφυλα

Παρασκευή

- 1) Ετοιμάζετε το παντζάρι, τα πορτοκάλια και τα φραγκοστάφυλα σύμφωνα με τις υποδείξεις στις οδηγίες για τον αποχυμωτή.
- 2) Στύβετε το παντζάρι, τα πορτοκάλια και τα φραγκοστάφυλα και ανακατεύετε τους χυμούς.

Ποτό ροδάκινου-αχλαδιού-ανανά

2 άτομα

Υλικά

- 2 ροδάκινα
- 2 μικρά αχλάδια
- ½ ανανάς

Παρασκευή

- 1) Ετοιμάζετε τα ροδάκινα, τα αχλάδια και τον ανανά σύμφωνα με τις υποδείξεις στις οδηγίες για τον αποχυμωτή.
- 2) Στύβετε διαδοχικά και σερβίρετε τον χυμό αμέσως.

Τοματοχυμός

Υλικά

- Τομάτες (περ. 6 μέτριες τομάτες για 1 άτομο)
- Ενδεχομένως λίγο μέλι ή αλάτι και πιπέρι

Παρασκευή

- 1) Ετοιμάζετε τις τομάτες σύμφωνα με τις υποδείξεις στις οδηγίες για τον αποχυμωτή.
- 2) Προσθέτετε τις τομάτες διαδοχικά στη συσκευή.
- 3) Για να γλυκάνετε φυσικά τον χυμό, προσθέτετε λίγο μέλι. Αν το προτιμάτε, αρωματίζετε με αλάτι και πιπέρι.
- 4) Σερβίρετε τον χυμό αμέσως.

Χυμός πιπεριάς

Υλικά

- Πιπεριά (περ. 2 - 3 μεγάλες πιπεριές για 1 άτομο)
- Ενδεχομένως 1 μήλο

Παρασκευή

- 1) Ετοιμάζετε τις πιπεριές σύμφωνα με τις υποδείξεις στις οδηγίες για τον αποχυμωτή.
- 2) Προσθέτετε τις λωρίδες πιπεριάς διαδοχικά στη συσκευή.
- 3) Αν θέλετε μια ελαφρώς πιο γλυκιά γεύση, μπορείτε επίσης να στύψετε το μήλο.
- 4) Σερβίρετε τον χυμό αμέσως.

Χυμός μπρόκολου

Υλικά

- Μπρόκολο
- Ενδεχομένως ένα αχλάδι

Παρασκευή

- 1) Ετοιμάζετε το μπρόκολο σύμφωνα με τις υποδείξεις στις οδηγίες για τον αποχυμωτή.
- 2) Προσθέτετε το μπρόκολο διαδοχικά στη συσκευή.

Υποδειξη

- Δεδομένου ότι το μπρόκολο έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε υγρά, η συσκευή μπορεί να κάνει ασυνήθιστους θορύβους κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ελάττωμα της συσκευής!
- 3) Εάν θέλετε, προσθέτετε το αχλάδι που έχετε προετοιμάσει σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευή. Το αχλάδι αποδυναμώνει την ξινή γεύση του μπρόκολου και ταυτόχρονα αντισταθμίζει τη χαμηλή περιεκτικότητα σε υγρά του μπρόκολου.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	42
Bestimmungsgemäße Verwendung	42
Verwendete Warnhinweise und Symbole	42
Sicherheit	43
Grundlegende Sicherheitshinweise	43
Sicherheitshinweise	44
Lieferumfang und Transportinspektion	47
Gerätebeschreibung	47
Bedienung	47
Sicherheitsabschaltung/Reset-Funktion	47
Gerät zusammenbauen und bedienen	48
Vorbereitung der Zutaten	50
Entsaften	51
Verarbeitungszeiten	52
Demontage	53
Reinigen und Pflegen	54
Aufbewahren	54
Entsorgung	55
Gerät entsorgen	55
Verpackung entsorgen	55
Anhang	55
Technische Daten	55
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	56
Service	57
Importeur	57
Rezepte	58

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.



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

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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
--	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Bedienungsanleitung beachten

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! ELEKTRISCHER 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.
- 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 Fernwirksystem.
- 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.

Lieferumfang und Transportinspektion

⚠ **WARNUNG!**

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

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Slow Juicer
- Stopfer
- Reinigungsbürste
- Saftauffangbehälter
- Tresterbehälter
- Bedienungsanleitung

i 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:

- 1 Stopfer
- 2 Einfüllschacht
- 3 Deckel
- 4 Siebfachhalterung
- 5 Saftauslass
- 6 Stopper
- 7 Ein-/Ausschalter

- 8 Gerätesockel
- 9 Netzkabel mit Netzstecker
- 10 RESET-Taste
- 11 Saftauffangbehälter
- 12 Tresterbehälter
- 13 Auslass für Fruchtfleisch und Trester
- 14 Siebfach

Abbildung B:

- 15 Abnehmbarer Siebrahmen
- 16 Sieb (Edelstahl)
- 17 Beförderungsschnecke
- 18 Reinigungsbürste

Bedienung

⚠ **WARNUNG!**

- 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:

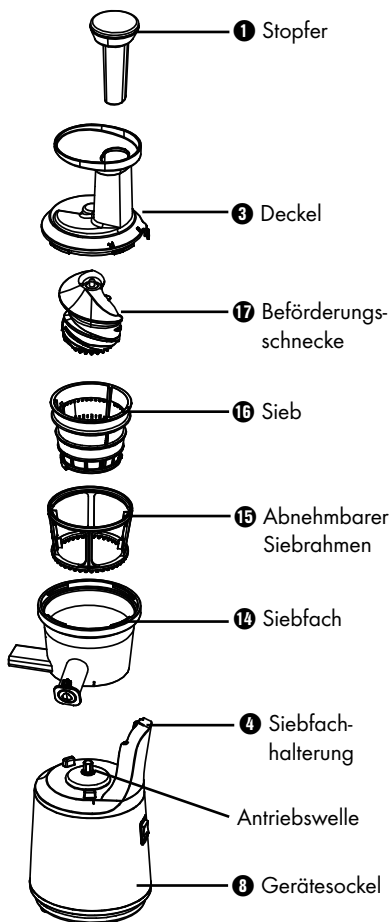
Wenn sich Fruchtstücke festsetzen und sich das Gerät selbständig ausschaltet, hat die Sicherheitsabschaltung ausgelöst. Das Gerät schaltet sich aus, bevor der Motor durch Überhitzung Schaden nehmen kann.

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.

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



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!

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

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

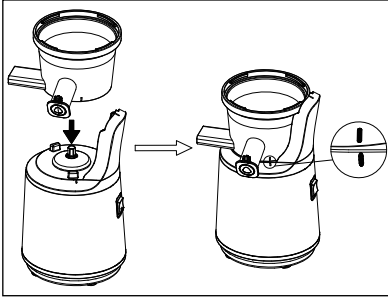


Abb. 1

i 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!

- 2) 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**.

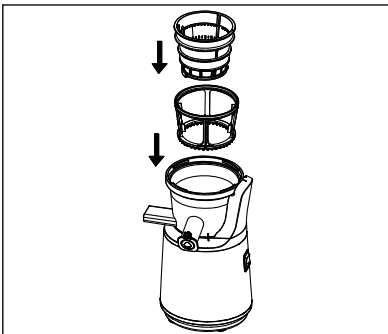


Abb. 2

- 3) 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.

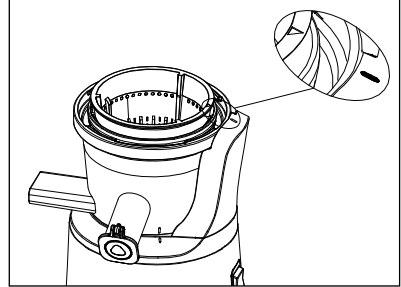


Abb. 3

- 4) 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.

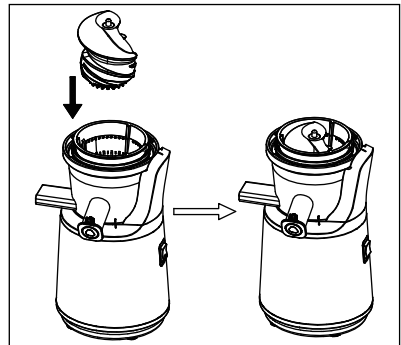


Abb. 4

- 5) Setzen Sie den Deckel **3** auf das Siebfach **14**, so dass die **■**-Markierung am Deckel **3** auf die **|**-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.

- 6) Drehen Sie den Deckel **3** im Uhrzeigersinn, bis die **7**-Markierung auf die **1**-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt und fest einrastet.

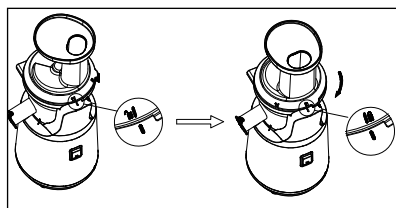


Abb. 5

i 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!

- 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.

i 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!

- 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!

- 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 Lebensmittelstücke 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.

Hinweis

- 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 Lebensmittelstücke 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.

i 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.

i 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!

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

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.

Lebensmittel	Vorbereitung	Empfehlung	Entsaftungszeit
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 **7**-Markierung auf die **1**-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
- 4) Nehmen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** ab.
- 5) Heben Sie vorsichtig das Siebfach **14** mit dem abnehmbarem Siebrahmen **15** und dem Sieb **16** und der Beförderungsschnecke **17** vom Gerätesockel **8** ab.
- 6) Trennen Sie die Komponenten voneinander.

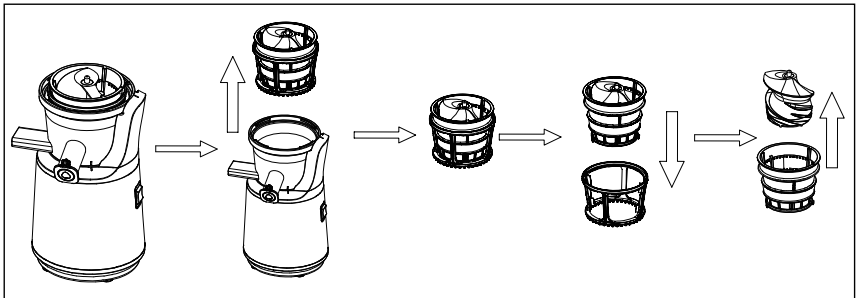


Abb. 6

Reinigen und Pflegen

⚠️ WARNUNG!

- 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!

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

⚠️ ACHTUNG!

- 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.

i 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 Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **13**.

i Hinweis

-  Alle entnehmbaren Teile außer der Reinigungsbürste **18** sind spülmaschinengeeignet. Legen Sie diese Teile in den oberen Korb der Spülmaschine, klemmen Sie sie nicht ein und benutzen Sie ein Spülprogramm mit max. 60 °C.
- Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.

Aufbewahren

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

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 regelmäßige Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

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

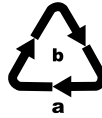


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~ , 50–60 Hz
Leistungsaufnahme	300 W
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

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.



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 478781_2410 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) 478781_2410 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/Mobildfunknetz)
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 478781_2410

Importeur

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

Für den EU-Markt



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

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

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. ⅓ 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 11 / 2024 · Ident.-No.: SSJ300C1-112024-1

IAN 478781_2410