



LICUADORA DE EXTRACCIÓN LENTA SSJ 300 C1

ES

LICUADORA DE EXTRACCIÓN LENTA

Instrucciones de uso

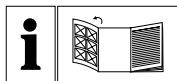
DE AT CH

SLOW JUICER

Bedienungsanleitung

IAN 478781_2410

ES



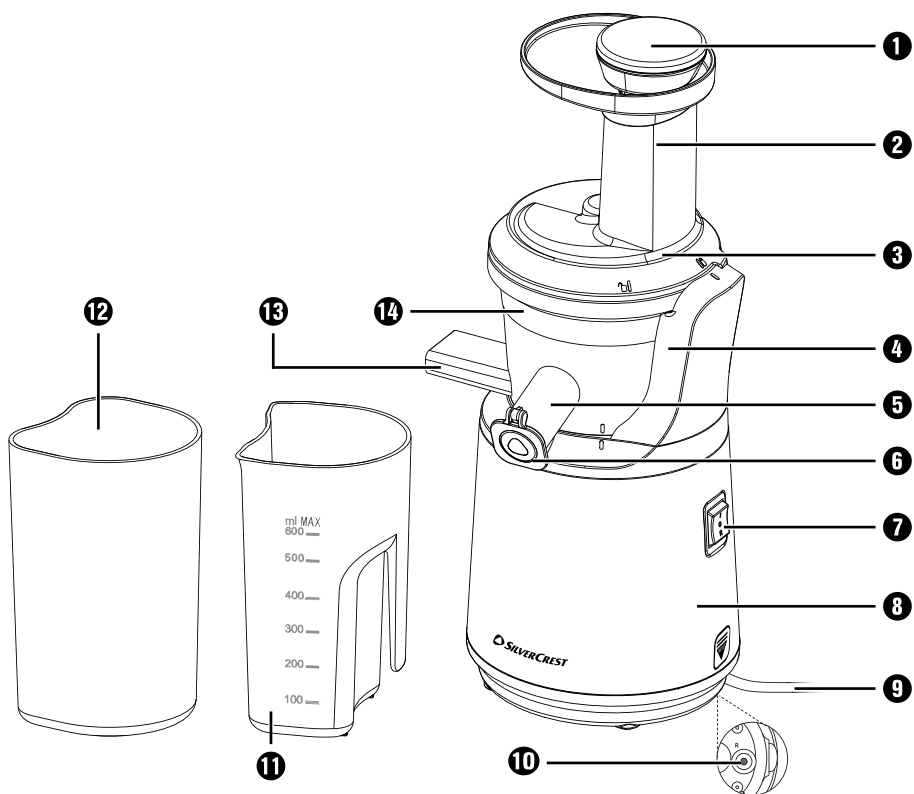
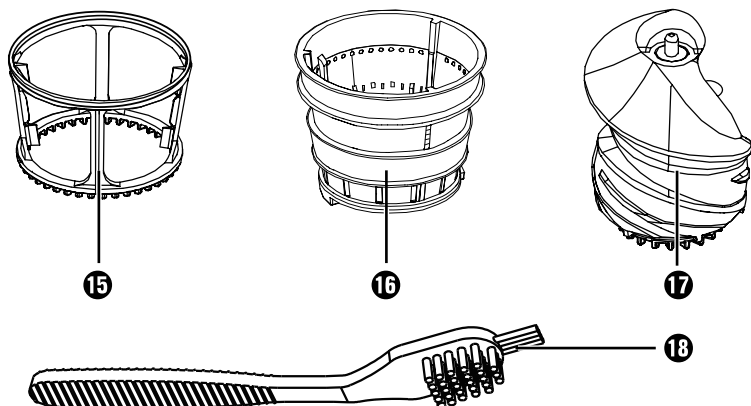
ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	2
Seguridad	3
Indicaciones de seguridad básicas	3
Indicaciones de seguridad	4
Volumen de suministro e inspección de transporte	7
Presentación del aparato	7
Manejo	7
Función "reset"/desconexión de seguridad	7
Montaje y manejo del aparato	8
Preparación de los ingredientes	10
Licuada	10
Tiempos de procesamiento	12
Desmontaje	13
Limpieza y mantenimiento	13
Almacenamiento	14
Desecho	14
Desecho del aparato	14
Desecho del embalaje	14
Anexo	15
Características técnicas	15
Garantía de Kompernass Handels GmbH	15
Asistencia técnica	16
Importador	16
Recetas	17

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad.



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

Uso previsto

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

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
--	--

	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado entre las piezas conductoras de electricidad y las piezas táctiles.
	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Lea las instrucciones de uso.

Seguridad

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

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

Indicaciones de seguridad básicas

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

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

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

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Asegúrese de que el aparato se haya montado de forma correcta e íntegra antes de ponerlo en funcionamiento.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte siempre la clavija del cable de red antes de montar o desmontar los accesorios.
- Después de cada uso del aparato, asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado se encuentre en la posición "Apagado" ("O"). El motor debe haberse detenido completamente antes de desmontar el aparato.
-  Cuando utilice el aparato, no introduzca nunca las manos ni otros objetos en la abertura de alimentación para evitar lesiones graves o daños en el aparato. Si no puede retirar los trozos de fruta con el compactador, apague el aparato, retire la clavija del cable de red y abra el aparato.
- Antes de poner el aparato en funcionamiento, asegúrese de que la tapa esté bien cerrada.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- No ponga nunca en funcionamiento el aparato sobre materiales blandos, como, p. ej., suelos de moqueta. ¡El bloqueo de los orificios de ventilación y purga de aire del fondo del aparato causa un peligro de sobrecalentamiento e incendios!
- No utilice ningún reloj programador externo ni ningún sistema de control remoto para accionar este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- No utilice el aparato si está vacío.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o la clavija del cable de red no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.
- No procese cubitos de hielo ni alimentos congelados.
- Transporte el aparato exclusivamente por la base, nunca por la tapa ni por el compartimento del filtro.
- No procese alimentos muy duros como nueces, almendras o cocos. Esto puede desgastar o dañar rápidamente la espiral de transporte.

Volumen de suministro e inspección de transporte

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

- Mantenga el aparato y el embalaje fuera del alcance de los niños.

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

i Indicación

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

Presentación del aparato

(Consulte las ilustraciones de las páginas desplegadas)

Figura A:

- 1 Compactador
- 2 Tubo de alimentación
- 3 Tapa de la carcasa
- 4 Soporte del compartimento del filtro
- 5 Salida del zumo
- 6 Tapón
- 7 Interruptor de encendido/apagado

- 8 Base del aparato
- 9 Cable de red con clavija de red
- 10 Botón RESET
- 11 Contenedor de zumo
- 12 Depósito para pulpa y restos
- 13 Salida para pulpa y restos
- 14 Compartimento del filtro

Figura B:

- 15 Bastidor extraíble del filtro
- 16 Filtro (acero inoxidable)
- 17 Espiral de transporte
- 18 Cepillo de limpieza

Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

Función “reset”/desconexión de seguridad

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

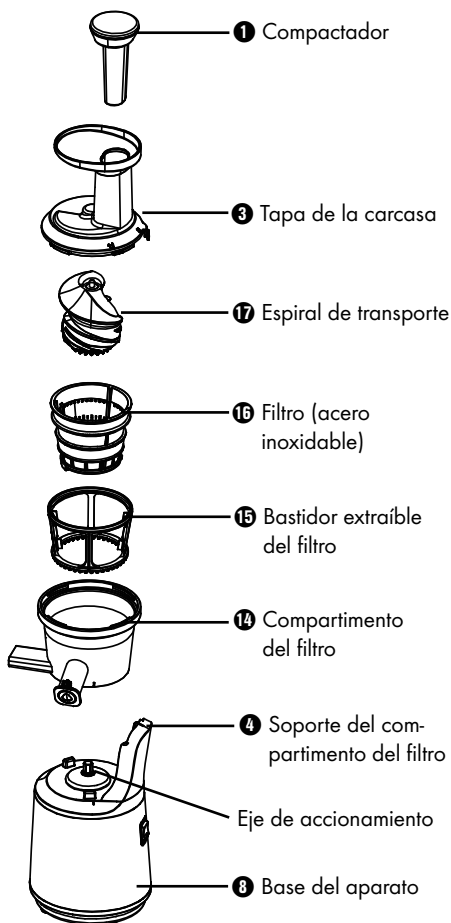
Si las piezas de fruta se atascan y el aparato se apaga por sí solo, significará que se ha activado la desconexión de seguridad. El aparato se apaga antes de que el motor pueda dañarse por un sobrecalentamiento.

El aparato podrá volver a encenderse cuando se restablezca la desconexión de seguridad. Proceda de la siguiente manera para volver a poner el aparato en funcionamiento:

- Ajuste el interruptor de encendido/apagado 7 en la posición “O” y desconecte el enchufe del cable de red 9 de la red eléctrica. Deje que el aparato se enfríe durante 10-15 minutos.

- Gire la tapa ③ en sentido antihorario hasta que la marca  apunte hacia la marca **I** del soporte del compartimento del filtro ④.
- Retire la tapa ③.
- Retire los trozos de fruta atascados.
- Retire cuidadosamente el compartimento del filtro ⑭ y dé la vuelta a la base del aparato ⑧.
- Conecte el enchufe del cable de red ⑨ en una toma eléctrica.
-  Pulse el botón RESET ⑩ situado en la parte inferior de la base del aparato ⑧.
- Vuelva a desconectar el enchufe del cable de red ⑨ de la toma eléctrica y dé la vuelta a la base del aparato ⑧.
- Vuelva a montar el aparato de la manera descrita en el siguiente capítulo, conecte el enchufe del cable de red ⑨ en una toma eléctrica y prosiga con el licuado.

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



Montaje y manejo del aparato

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

¡ADVERTENCIA!

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

- 1) Coloque el compartimento del filtro **14** sobre la base del aparato **8** de forma que los tres encastrés de la base del aparato **8** encajen en los tres alojamientos de la parte inferior del compartimento del filtro **14**. La marca **I** del compartimento del filtro **14** debe coincidir con la marca **I** de la base del aparato **8**.

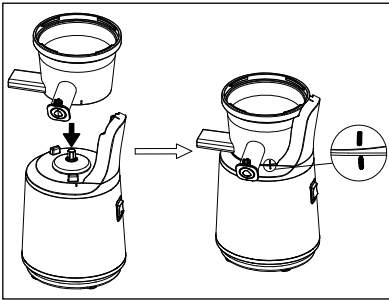


Fig. 1

i Indicación

- Asegúrese de que el tapón de goma negro del fondo del compartimento del filtro **14** cierre el extremo posterior de la salida para pulpa y restos **15** y quede encajado. ¡Este tapón solo debe retirarse para la limpieza!

- 2) Introduzca el bastidor extraíble del filtro **15** en el compartimento del filtro **14**. Gire el bastidor del filtro **15** de un lado a otro para ver si la rueda dentada de la parte inferior interna del compartimento del filtro **14** también gira. Introduzca el filtro **16** en el bastidor extraíble del filtro **15**.

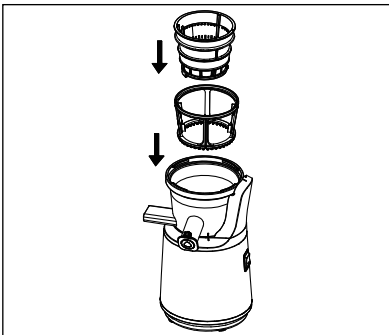


Fig. 2

- 3) Coloque el filtro **16** en el bastidor extraíble del filtro **15** de forma que la marca **▲** de la parte superior del filtro **16** apunte hacia la marca **I** del soporte del compartimento del filtro **4**.

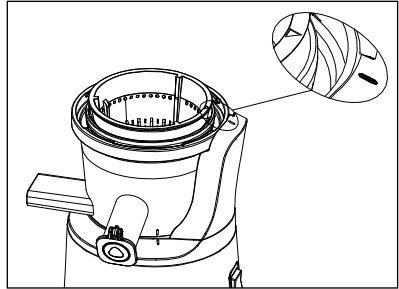


Fig. 3

- 4) Coloque la espiral de transporte **17** sobre el eje de accionamiento, gírela levemente y presiónela hacia abajo hasta que sienta que queda encastrada. Antes de continuar con el montaje, asegúrese de que todos los componentes hayan encajado firmemente.

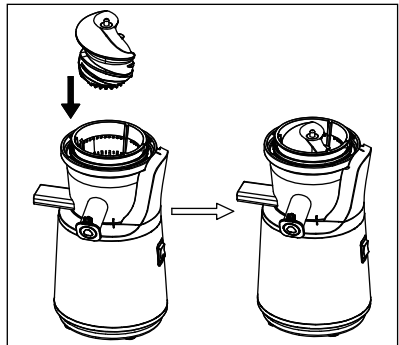


Fig. 4

- 5) Coloque la tapa **3** sobre el compartimento del filtro **14** de forma que la marca **1** de la tapa **3** apunte hacia la marca **I** del soporte del compartimento del filtro **4**.

- 6) Gire la tapa ③ en sentido horario hasta que la marca ⑦ apunte hacia la marca ① del soporte del compartimento del filtro ④ y quede firmemente encastrada.

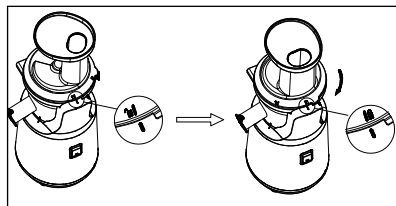


Fig. 5

① Indicación

- El aparato cuenta con un mecanismo de seguridad que garantiza que solo pueda ponerse en funcionamiento si la tapa ③ está montada correctamente.
- 7) Coloque el depósito para pulpa y restos ⑫ bajo la salida para pulpa y restos ⑬.
- 8) Coloque el contenedor de zumo ⑪ bajo la salida del zumo ⑤.
- 9) Abra el tapón ⑥ para que el zumo pueda caer en el contenedor de zumo ⑪.

Preparación de los ingredientes

- **Importante:** Utilice solo fruta madura, ya que, de lo contrario, el filtro ⑩ podría atascarse, lo que obligaría a una limpieza continua del filtro ⑩.
- Lave o pele la fruta o verdura que desee preparar.
- Antes de introducir la fruta, deben retirarse siempre las pepitas o huesos grandes.
- La fruta con pepitas (como manzanas o peras) puede procesarse con piel y corazón. Retire todos los huesos (melocotones, ciruelas, etc.), las pepitas grandes (melones, etc.) y los tallos para evitar daños en el aparato.

- Pele siempre la fruta con piel gruesa (p. ej., cítricos, melones, kiwis, remolachas) antes de introducirla en el aparato.
- Corte el tallo principal de las uvas.
- En caso necesario, corte las frutas o verduras en trozos que sean lo suficientemente pequeños como para poder atravesar sin problemas el tubo de alimentación ②.
- Corte los alimentos fibrosos (p. ej., el apio) en trozos de aprox. 3-5 cm de longitud y 1,5-2 cm de anchura.
- Los alimentos secos, como las alubias o el arroz, deben ponerse a remojo o cocerse hasta que queden blandos. Deje que los alimentos se enfríen hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de procesarlos.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- No procese cubitos de hielo ni alimentos congelados.
- No procese alimentos muy duros como nueces, almendras o cocos. Esto puede desgastar o dañar rápidamente la espiral de transporte.

① Indicación

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

Licuado

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

⚠ ¡ATENCIÓN!

- No ponga el aparato en funcionamiento durante más de 15 minutos (funcionamiento corto) sin interrupciones durante el licuado. Deje que el aparato se enfríe después de 15 minutos de funcionamiento continuo. De lo contrario, podría dañarse el aparato.
 - Ponga exclusivamente en funcionamiento el aparato cuando haya ingredientes en el tubo de alimentación ②. No lo utilice nunca sin ingredientes.
- 1) Conecte el enchufe del cable de red ⑨ en una toma eléctrica.

ℹ Indicación

- Si desea ajustar el interruptor de encendido/apagado ⑦ de la posición "I" a la posición "R" o viceversa, ajuste siempre primero el interruptor de encendido/apagado ⑦ en la posición "O" (apagado) y espere hasta que el motor se pare.
- 2) Introduzca una parte de los ingredientes en el tubo de alimentación ②.
- 3) Ajuste el interruptor de encendido/apagado ⑦ del aparato en la posición "I". Tras esto, el aparato comenzará a funcionar.

ℹ Indicación

- Normalmente, el aparato toma automáticamente los ingredientes que deben procesarse si se han introducido en el tubo de alimentación ②. Solo deben empujarse levemente con el compactador ① si se nota que el aparato no los toma, ya que, de lo contrario, podría bloquearse.
- 4) Introduzca más ingredientes en el tubo de alimentación ②. En caso necesario, utilice el compactador ① para introducir cuidadosamente los ingredientes en el tubo de alimentación ②. Vaya introduciendo más trozos mientras los ingredientes se procesan. Para ello, no apague el aparato.

ℹ Indicación

- Si algunos trozos de alimentos quedan atascados durante el funcionamiento, apague el aparato y, en caso necesario, ajuste el interruptor de encendido/apagado ⑦ brevemente varias veces consecutivas en la posición "R" para que funcione marcha atrás. Si con esto no se soluciona el problema, desmonte el aparato de la manera descrita en el capítulo **Desmontaje** y retire los trozos atascados.
- Si los trozos de alimentos quedan atascados en el tubo de alimentación ② y el atasco no puede solucionarse con el compactador ①, proceda de la siguiente manera:
 - Apague el aparato y desconecte el enchufe del cable de red ⑨ de la toma eléctrica.
 - Gire la tapa ③ en sentido antihorario hasta que la marca ④ apunte hacia la marca I del soporte del compartimento del filtro ④.
 - Retire la tapa ③.
 - Retire los trozos de alimentos atascados.
 - Vuelva a montar el aparato y prosiga con el funcionamiento. **Desconexión de seguridad/función Reset**
- Si el aparato se apaga por sí solo, significa que se ha activado la desconexión de seguridad. El aparato se apaga antes de que el motor pueda dañarse por un sobrecalentamiento, p. ej., si se han atascado trozos de alimentos y se ha bloqueado el motor. El aparato podrá volver a encenderse cuando se restablezca la desconexión de seguridad. Proceda de la manera descrita en el capítulo **Función "reset"/desconexión de seguridad** para volver a poner el aparato en funcionamiento.

❗ Indicación

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

❗ Indicación

- Si el depósito para pulpa y restos 12 se llena y desea vaciarlo, deje de añadir ingredientes y espere a que deje de salir pulpa del aparato. Tras vaciarlo, vuelva a colocar el depósito para pulpa y restos 12 bajo la salida para pulpa y restos 13.

- Si la pulpa queda atascada en la salida para pulpa y restos 13, detenga el aparato y retire los restos con ayuda del mango del cepillo de limpieza 13.

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

❗ ¡ATENCIÓN!

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

Tiempos de procesamiento

Los tiempos de procesamiento especificados en la siguiente tabla son solo valores orientativos. Los valores se refieren a una cantidad de 500 g de fruta o verdura. La duración del licuado depende de muchos factores, como la madurez y la frescura de las frutas y verduras, la velocidad a la que se introduzcan los trozos o el tamaño de los trozos.

Alimento	Preparación	Recomendación	Tiempo de licuado
Manzanas	Córtelas en trozos de un tamaño adecuado.	Pueden procesarse con piel y corazón. Se obtiene la cantidad máxima de zumo a temperatura ambiente.	Aprox. 1:40 min
Zanahorias	Pélelas y córtelas en trozos (aprox. 1,5 x 1,5 cm).	Para obtener la cantidad máxima de zumo, póngalas a remojo en agua durante 24 horas antes de licuarlas.	Aprox. 1:45 min
Uvas	Retire el raspón.	Es preferible procesar las uvas sin pepitas.	Aprox. 1 min
Piña	Pélela y córtela en trozos de un tamaño adecuado.	Puede procesarse con la parte dura del interior.	Aprox. 2 min
Tomates	Retire el pedúnculo verde y córtelos en cuñas.		Aprox. 2:20 min
Apio	Debe procesarse fresco. Córtelo en trozos de aprox. 3-5 cm de largo.	Para lograr un color bonito, procese también las hojas verdes.	Aprox. 1:30 min
Espinacas	Pique las hojas en trozos grandes.		Aprox. 7:40 min

Desmontaje

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

- 1) Desconecte la clavija del cable de red ⑨ de la base de enchufe.
- 2) Cierre el tapón ⑥ de la salida del zumo ⑤ para que no pueda seguir saliendo el zumo restante.

- 3) Gire la tapa ③ en sentido antihorario hasta que la marca ⑦ apunte hacia la marca ① del soporte del compartimento del filtro ④.
- 4) Retire la tapa ③ con el compactador ①.
- 5) Retire cuidadosamente el compartimento del filtro ⑭ con el bastidor extraíble del filtro ⑮ y el filtro ⑯, así como la espiral de transporte ⑰, de la base del aparato ⑧.
- 6) Desmonte los componentes.

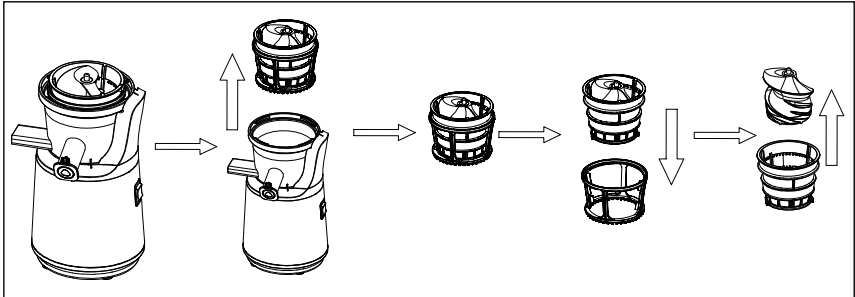


Fig. 6

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

⚠ ¡ATENCIÓN!

- Deben limpiarse los restos y residuos de fruta de todas las piezas del aparato y de los accesorios regularmente y después de cada uso para evitar que la salida para pulpa y restos ⑬ o la salida del zumo ⑤ se atasquen o que el aparato se dañe.

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

i Indicación

- Para limpiar la salida para pulpa y restos **13**, puede tirar del taponcito de goma situado en la parte inferior del compartimento del filtro **14** para extraerlo del extremo trasero de la salida para pulpa y restos **13** de forma que pueda salir el agua. Puede soltar y eliminar los restos incrustados de pulpa con el mango del cepillo de limpieza **18**. Tras la limpieza, vuelva a colocar el taponcito de goma en el extremo trasero de la salida para pulpa y restos **13**.

i Indicación

-  Todas las piezas extraíbles, excepto el cepillo de limpieza **18**, son aptas para su limpieza en el lavavajillas. No obstante, para ello, deben colocarse estas piezas en la parte superior del lavavajillas sin aprisionarlas y debe utilizarse un programa de limpieza con una temperatura máxima de 60 °C.

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

Almacenamiento

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

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

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito.

Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

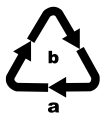


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Anexo

Características técnicas

Alimentación de tensión	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de potencia	300 W
Revoluciones por minuto	60 ± 15 %
Duración del funcionamiento corto	15 minutos
Capacidad del contenedor de zumo ⑪	Aprox. 970 ml, volumen útil: aprox. 600 ml en la marca Max.
Capacidad del depósito para pulpa y restos ⑫	Aprox. 1320 ml

Duración del funcionamiento corto

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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 478781_2410 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.

- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 478781_2410.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 478781_2410

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Indicación

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

Zumo de verano

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de manzana, pera y fresa

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de desayuno

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de melón amarillo canario

2 personas

Ingredientes

- Aprox. 1/3 de melón
- 1 mango
- 1 manzana agri dulce (p. ej., "Jonagold" o "Jonathan")
- 1 manzana verde (p. ej., "Granny Smith")

Preparación

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

Zumo de piña y mango

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de remolacha roja

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de melocotón, pera y piña

2 personas

Ingredientes

- 2 melocotones
- 2 peras pequeñas
- ½ piña

Preparación

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

Zumo de tomate

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Prepare los tomates según las indicaciones de las instrucciones de la licuadora.
- 2) Vaya introduciendo poco a poco los trozos de tomate en el aparato.
- 3) Para endulzar el zumo de forma natural, añada un poco de miel.
Si prefiere un sabor más fuerte, condimente el zumo con sal y pimienta.
- 4) Sirva el zumo inmediatamente.

Zumo de pimiento

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Prepare los pimientos según las indicaciones de las instrucciones de la licuadora.
- 2) Vaya introduciendo poco a poco las tiras de pimiento en el aparato.
- 3) Si desea obtener un sabor algo más dulce, licue también la manzana.
- 4) Sirva el zumo inmediatamente.

Zumo de brócoli

Ingredientes

- Brócoli
- Si lo desea, una pera

Preparación

- 1) Prepare el brócoli según las indicaciones de las instrucciones de la licuadora.
- 2) Vaya introduciendo poco a poco los trozos de brócoli en el aparato.

Indicación

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Verwendete Warnhinweise und Symbole	22
Sicherheit	23
Grundlegende Sicherheitshinweise	23
Sicherheitshinweise	24
Lieferumfang und Transportinspektion	27
Gerätebeschreibung	27
Bedienung	27
Sicherheitsabschaltung/Reset-Funktion	27
Gerät zusammenbauen und bedienen	28
Vorbereitung der Zutaten	30
Entsaften	31
Verarbeitungszeiten	32
Demontage	33
Reinigen und Pflegen	34
Aufbewahren	34
Entsorgung	35
Gerät entsorgen	35
Verpackung entsorgen	35
Anhang	35
Technische Daten	35
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	36
Service	37
Importeur	37
Rezepte	37

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 Erstickungsgefahr.

- 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

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 Zubehöerteile aufgesetzt oder abgenommen werden.

Sicherheitsabschaltung/Reset-Funktion

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

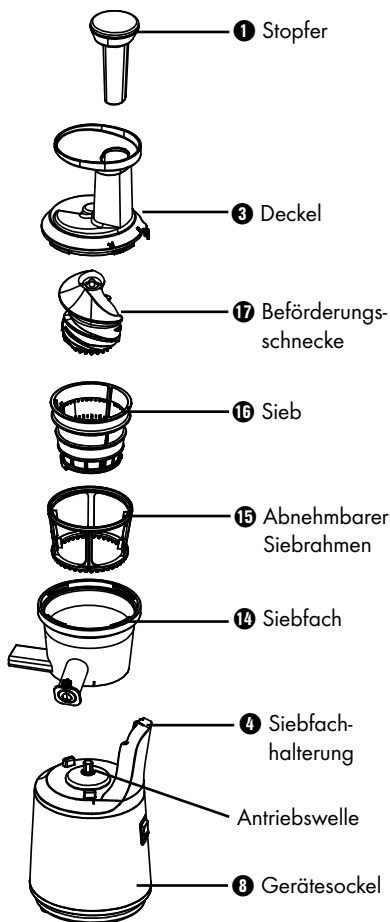
Wenn sich Fruchstücke festsetzen und sich das Gerät selbstständig ausschaltet, hat die Sicherheitsabschaltung ausgelöst. Das Gerät schaltet sich aus, bevor der Motor durch Überhitzung Schaden nehmen kann.

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

- Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **7** in die „O“-Position und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät 10–15 Minuten abkühlen.

- Drehen Sie den Deckel ③ gegen den Uhrzeigersinn, bis die 7-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 **I**-Markierung auf dem Siebfach **14** muss mit der **I**-Markierung auf dem Gerätesockel **8** übereinstimmen.

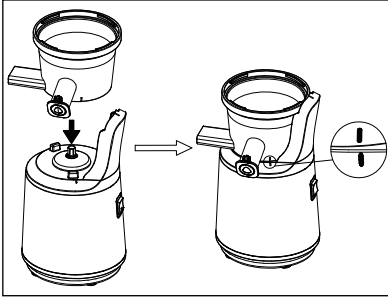


Abb. 1

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**.

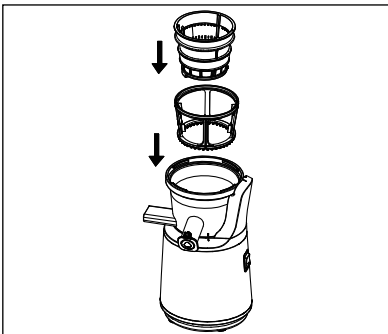


Abb. 2

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

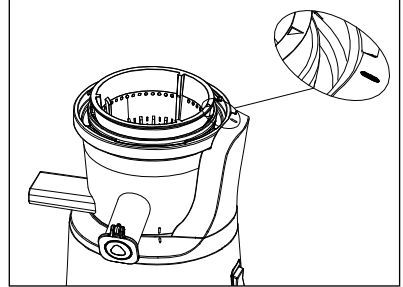


Abb. 3

- 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.

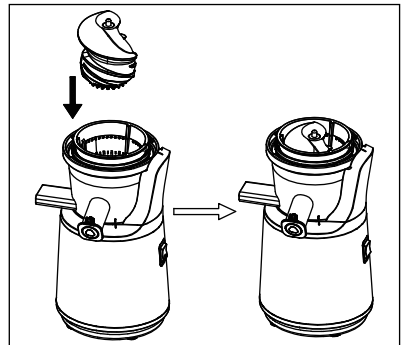


Abb. 4

- 5) Setzen Sie den Deckel **3** auf das Siebfach **14**, so dass die **■**-Markierung am Deckel **3** auf die **I**-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.

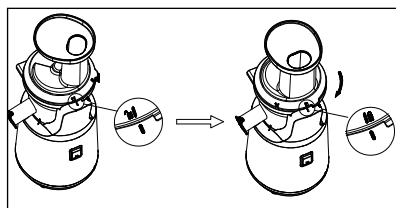


Abb. 5

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 Eiskwürfel 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 -Markierung auf die -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 zer- kleinern.		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.

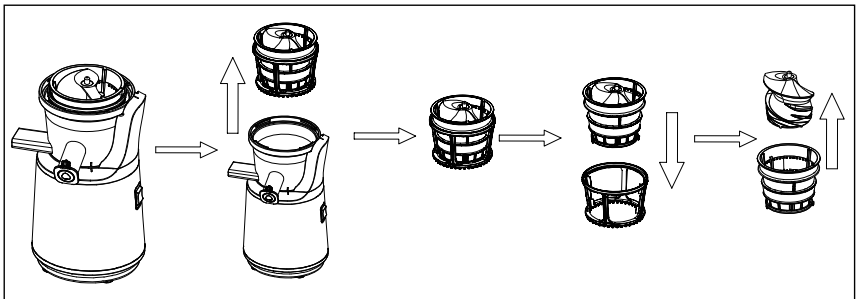


Abb. 6

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.

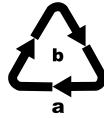


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

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.

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/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 478781_2410

Importeur

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

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

Rezepte

HINWEIS

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

Sommer-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Apfel-Birne-Erdbeer-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Frühstücks-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Honigmelonen-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Ananas-Mango-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1/2 Ananas
- 1/2 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

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:

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

IAN 478781_2410