



LICUADORA DE EXTRACCIÓN LENTA PREMIUM / ESTRATTORE DI SUCCO „SLOW-JUICER“ PREMIUM SSJBK 300 B3

(ES)

LICUADORA DE EXTRACCIÓN LENTA PREMIUM

Instrucciones de uso

(GB) (MT)

PREMIUM SLOW JUICER

Operating instructions

(IT) (MT)

ESTRATTORE DI SUCCO „SLOW-JUICER“ PREMIUM

Istruzioni per l'uso

(DE) (AT) (CH)

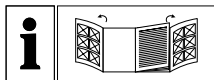
PREMIUM-SLOW-JUICER

Bedienungsanleitung

IAN 485213_2501

(ES)

(IT)



ES

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

IT MT

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

GB MT

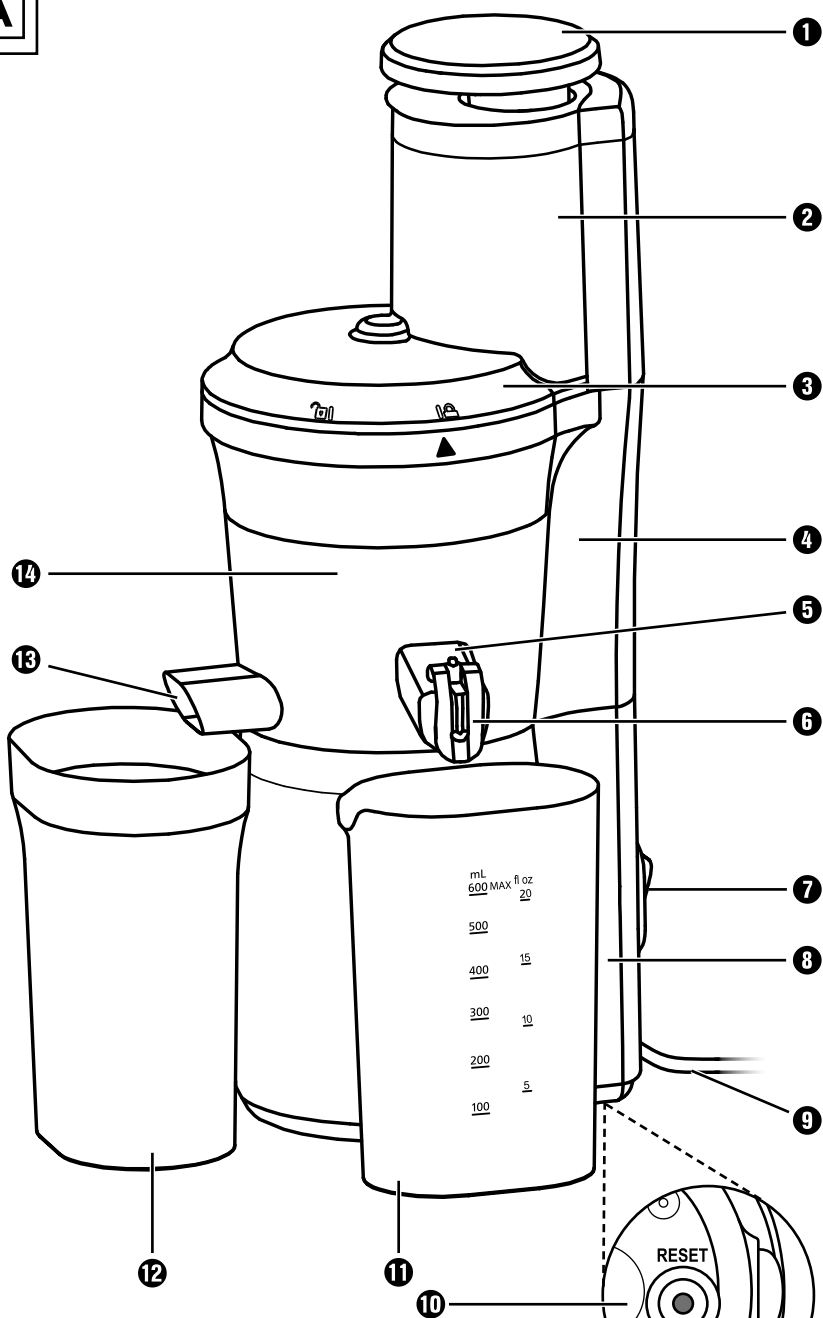
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

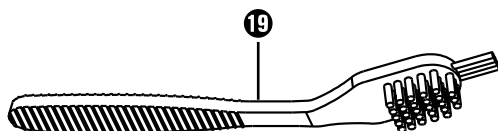
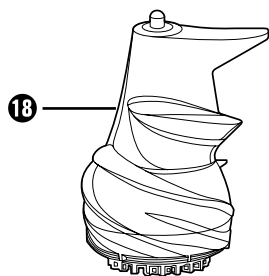
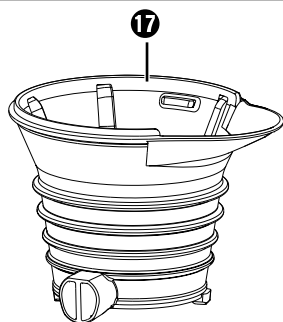
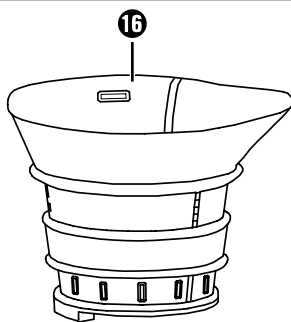
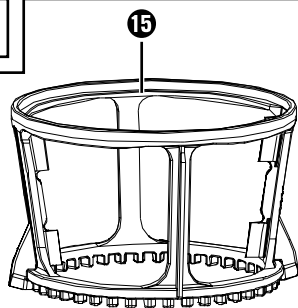
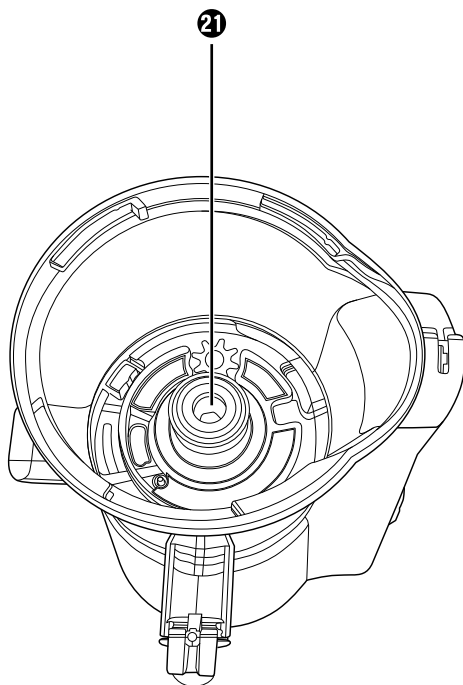
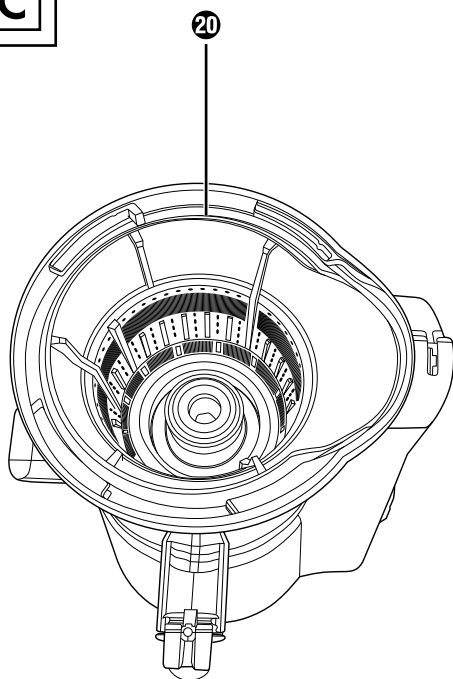
DE AT CH

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
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	19
GB / MT	Operating instructions	Page	37
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	55

A



B**C**

Índice

Introducción	2
Información sobre estas instrucciones de uso	2
Uso previsto	2
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	2
Seguridad	3
Indicaciones de seguridad básicas	3
Elementos de control	7
Volumen de suministro e inspección de transporte	7
Desembalaje	7
Manejo y funcionamiento	7
Función "reset"/desconexión de seguridad	8
Montaje y manejo del aparato	8
Preparación de los ingredientes	9
Licvado/preparación de sorbetes	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

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Uso previsto

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

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el empaque 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.
	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.

¡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. Descongele los ingredientes congelados antes de procesarlos con el aparato de modo que puedan atravesarse hasta aproximadamente la mitad con un tenedor.
- ▶ Transporte el aparato exclusivamente por la base, nunca por la tapa ni por el compartimento del filtro.
- ▶ No procese alimentos muy duros como nueces, almendras o cocos. Esto puede desgastar o dañar rápidamente la espiral de transporte.

Elementos de control

(Consulte las ilustraciones de las páginas desplegables)

Figura A:

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

Figura B:

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

Figura C:

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

Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

❶ Indicación:

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

Desembalaje

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. **Existe peligro de asfixia.**
- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje.

Manejo y funcionamiento

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

Función “reset”/desconexión de seguridad

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

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

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

Montaje y manejo del aparato

- Limpie el aparato antes del primer uso como se describe en el capítulo **Limpieza y mantenimiento**.

- Coloque el aparato conforme a las indicaciones de seguridad.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- Antes de montar el aparato, asegúrese de haber extraído la clavija del cable de red **9**.
- Utilice esta ilustración como guía para el montaje y observe las marcas del aparato:



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

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 **13** y quede encajado. ¡Este tapón solo debe retirarse para la limpieza!

- Para licuar frutas/verduras, proceda de la manera siguiente:

- Introduzca el bastidor extraíble del filtro **15** en el compartimento del filtro **14**. Gire el bastidor del filtro **15** de un lado a otro para ver si la rueda dentada de la parte inferior interna del compartimento del filtro **14** también gira.
- Introduzca el filtro **16** en el bastidor extraíble del filtro **15**. Para ello, el saliente del borde superior del filtro **16** debe quedar dentro del saliente con la misma forma del compartimento del filtro **14**.

- Para preparar sorbetes, proceda de la manera siguiente:

- Introduzca el accesorio para sorbetes **17** en el compartimento del filtro **14**. Para ello, el saliente del borde superior del accesorio para sorbetes **17** debe quedar dentro del saliente con la misma forma del compartimento del filtro **14**. De esta manera, la salida del accesorio para sorbetes **17** queda colocada delante de la salida del compartimento del filtro **14**.

- 2) Coloque la espiral de transporte **18** sobre el eje de accionamiento **21**, gírela levemente y presiónela hacia abajo hasta que sienta que queda encastrada. Antes de continuar con el montaje, asegúrese de que todos los componentes hayan encajado firmemente.

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

- 4) Gire la tapa **3** en sentido horario hasta que la marca  apunte hacia la marca  del compartimento del filtro **14** y quede firmemente encastrada.

i Indicación:

- El aparato cuenta con un mecanismo de seguridad que garantiza que solo pueda ponerse en funcionamiento si la tapa **3** está montada correctamente.

- 5) Coloque el depósito para pulpa y restos **12** bajo la salida para pulpa y restos **13** (consulte la figura A).

i Indicación:

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

- 6) Coloque el contenedor de zumo **11** bajo la salida del zumo **5** (consulte la figura A).

- 7) Abra el tapón **6** para que el zumo pueda caer en el contenedor de zumo **11**.

Preparación de los ingredientes

- **Importante:** Utilice solo fruta madura, ya que, de lo contrario, el filtro **16** podría atascarse, lo que obligaría a una limpieza continua del filtro **16**.

- Lave o pele la fruta o verdura que desee preparar.

- Antes de introducir la fruta, deben retirarse siempre las pepitas o huesos grandes.

- La fruta con pepitas (como manzanas o peras) puede procesarse con piel y corazón. Retire todos los huesos (melocotones, ciruelas, etc.), las pepitas grandes (melones, etc.) y los tallos para evitar daños en el aparato.

- Pele siempre la fruta con piel gruesa (p. ej., cítricos, melones, kiwis, remolachas) antes de introducirla en el aparato.

- Corte el tallo principal de las uvas.
- En caso necesario, corte las frutas o verduras en trozos que sean lo suficientemente pequeños como para poder atravesar sin problemas el tubo de alimentación ②.
- Corte los alimentos fibrosos (p. ej., el apio) en trozos de aprox. 3-5 cm de longitud y 1,5-2 cm de anchura.
- Los alimentos secos, como las alubias o el arroz, deben ponerse a remojo o cocerse hasta que queden blandos. Deje que los alimentos se enfíen hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de procesarlos.
- Para la preparación de sorbetes, congele los ingredientes. Para ello, se recomienda colocarlos esparcidos sobre una superficie de base adecuada y de forma plana. Asegúrese de que los trozos no queden pegados entre sí.

❗ ¡ATENCIÓN!

- No procese cubitos de hielo ni alimentos congelados. Descongele los ingredientes congelados antes de procesarlos con el aparato hasta que puedan atravesarse con un tenedor hasta aproximadamente la mitad en su punto más grueso.
- No procese alimentos muy duros como nueces, almendras o cocos. Esto puede desgastar o dañar rápidamente la espiral de transporte.

i Indicación:

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

Licuado/preparación de sorbetes

⚠ ¡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!

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

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

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) Si desea procesar trozos grandes de alimentos, abra la tapa del tubo de alimentación ②. Si procede, retire antes el compactador ① si se encuentra en el tubo de alimentación ②.

- 3) Introduzca una parte de los ingredientes en el tubo de alimentación ② y vuelva a cerrar la tapa del tubo de alimentación ②.

i Indicación:

- Solo puede activarse el aparato si la tapa del tubo de alimentación ② está cerrada.

- 4) Ajuste el interruptor de encendido/apagado ⑦ del aparato en la posición "I". Tras esto, el aparato comenzará a funcionar.

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.

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

i Indicación:

- Si desea procesar ingredientes demasiado grandes para el tubo de alimentación ②, ajuste el interruptor de encendido/apagado ⑦ en la posición "O" para apagar el aparato. Abra la tapa del tubo de alimentación ② y añada los ingredientes. Vuelva a cerrar la tapa y prosiga con el procesamiento.
- Si algunos trozos de alimentos quedan atascados durante el funcionamiento, apague el aparato y, en caso necesario, ajuste el interruptor de encendido/apagado ⑦ brevemente varias veces consecutivas en la posición "R" para que funcione marcha atrás. Si con esto no se soluciona el problema, desmonte el aparato de la manera descrita en el capítulo **Desmontaje** y retire los trozos atascados.

- Si los trozos de alimentos quedan atascados en el tubo de alimentación ② y el atasco no puede solucionarse con el compactador ①, proceda de la siguiente manera:

- Apague el aparato y desconecte el enchufe del cable de red ⑨ de la toma eléctrica.
- Gire la tapa ③ en sentido antihorario hasta que la marca  apunte hacia la marca  del compartimento del filtro ⑭.
- 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.

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

- Si la pulpa queda atascada en la salida para pulpa y restos **13**, detenga el aparato y retire los restos con ayuda del mango de un cepillo de limpieza **19**.

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

⚠ ¡ATENCIÓN!

- 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. 1:20 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
Fresas (congeladas, para sorbetes)	Dejar descongelar durante unos 10 minutos	Procese un máx. de 300 g por vez	Aprox. 50 s
Mezcla de frutas tropicales (congeladas, para sorbetes)	Dejar descongelar durante unos 10 minutos	Procese un máx. de 300 g por vez	Aprox. 45 s

Desmontaje

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

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

Limpieza y mantenimiento

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA!

- 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**, el accesorio para sorbetes **17**, la espiral de transporte **18**, el contenedor de zumo **11**, el depósito para pulpa y restos **12**, la tapa de la carcasa **3** y el compactador **1** con el cepillo de limpieza **19** suministrado en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. A continuación, enjuague todas las piezas con agua limpia para eliminar los posibles restos de jabón lavavajillas.

Indicación:

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



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

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

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

Almacenamiento

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

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.

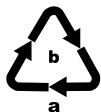
Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

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 ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Consumo de potencia	300 W
Clase de aislamiento	II / 
Revoluciones por minuto	60 ± 10%
Duración del funcionamiento corto	15 minutos para el licuado, 5 minutos para la preparación de sorbetes
Capacidad del contenedor de zumo 11	Aprox. 790 ml, volumen útil: aprox. 600 ml en la marca Max.
Capacidad del depósito para pulpa y restos 12	Aprox. 1050 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, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se 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) 485213_2501 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) 485213_2501.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 485213_2501

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

- 1/2 piña
- 1/2 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 ger-
men de trigo y mézclelo todo.

Zumo de brócoli

Ingredientes

- Brócoli
- Si lo desea, una pera

Preparación

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

i Indicación:

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

Sorbete de arándano y plátano

Ingredientes

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

Preparación

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

Sorbete Tropicana

Ingredientes

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

Preparación

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

Sorbete de fresa y piña

Ingredientes

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

Preparación

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

Sorbete de frambuesa y pera

Ingredientes

- Aprox. 100 g de frambuesas
- 2 peras

Preparación

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

Indice

Introduzione	20
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	20
Uso conforme	20
Avvertenze e simboli utilizzati	20
Sicurezza	21
Note fondamentali relative alla sicurezza	21
Elementi di comando	25
Dotazione e ispezione dei danni da trasporto	25
Disimballaggio	25
Utilizzo e funzionamento	25
Funzione reset/spengimento di sicurezza	26
Assemblaggio e uso dell'apparecchio	26
Preparazione degli ingredienti	27
Estrazione del succo/produzione di sorbetti	28
Tempi di lavorazione	30
Smontaggio	31
Pulizia e manutenzione	31
Conservazione	32
Smaltimento	32
Smaltimento dell'apparecchio	32
Smaltimento dell'imballaggio	32
Appendice	33
Dati tecnici	33
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	33
Assistenza	34
Importatore	34
Ricette	35

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

Uso conforme

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

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Leggere le istruzioni.

Sicurezza

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

L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può comportare danni a persone e a cose.

Note fondamentali relative alla sicurezza

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

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- Prima dell'uso, controllare l'apparecchio per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni inadeguate possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
- La riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni! Utilizzarlo solo per gli scopi per cui è previsto.

- Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un pericolo d'inciampo.
- Provvedere ad un posizionamento stabile dell'apparecchio.

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- Impedire che il cavo di alimentazione si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi! In questo caso può sussistere pericolo di morte a causa di folgorazione se quando si utilizza l'apparecchio giungono resti di liquido ai componenti sotto tensione.
- Per sfilare la spina dalla presa di corrente, afferrare sempre la spina. Non tirare il cavo stesso e non toccarlo mai con le mani bagnate, in quanto ciò può provocare un corto circuito o una scossa elettrica.
- Non deporre né l'apparecchio né dei mobili o altro sul cavo di alimentazione e badare che esso non rimanga incastrato.

- ▶ È vietato aprire l'alloggiamento dell'apparecchio e riparare o modificare quest'ultimo. L'apertura dell'alloggiamento o le modifiche arbitrarie comportano pericolo di morte per folgorazione e l'estinzione della garanzia.
- ▶ Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Pertanto non collocare oggetti contenenti liquidi (per es. vasi di fiori) sull'apparecchio o accanto all'apparecchio.
- ▶ Staccare la spina dalla presa ad ogni interruzione del funzionamento, assemblaggio, smontaggio o in caso si lasci l'apparecchio incustodito, nonché al termine dell'utilizzo e prima di effettuare la pulizia.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di mettere in funzione l'apparecchio, accertarsi che sia stato assemblato correttamente e completamente.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione prima di applicare o rimuovere accessori.
- ▶ Dopo l'uso dell'apparecchio assicurarsi che l'interruttore on/off si trovi in posizione "off" ("O"). Prima di poter smontare l'apparecchio, il motore deve essere completamente fermo.
- ▶  Quando si lavora con l'apparecchio, non infilare mai le dita o oggetti nell'apertura di riempimento. Ciò potrebbe causare lesioni gravi o danni all'apparecchio. Se non si riesce a rimuovere pezzi di frutta con il pressino, spegnere l'apparecchio, staccare la spina del cavo di alimentazione e aprire l'apparecchio.
- ▶ Prima dell'uso accertarsi che il coperchio sia chiuso saldamente.

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non usare mai l'apparecchio se è collocato su materiali morbidi, ad es. moquette. L'ostruzione delle aperture di aerazione e sfiato sul fondo dell'apparecchio porta al rischio di surriscaldamento e incendio!
- ▶ Non azionare questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio vuoto.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina del cavo di alimentazione non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piani di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.
- ▶ Non utilizzare cubetti di ghiaccio o alimenti congelati. Prima dell'uso far scongelare gli ingredienti congelati fino a quando non si riesce a infilarvi dentro una forchetta.
- ▶ Per trasportare l'apparecchio prenderlo solo dalla base, non dal coperchio o dallo scomparto del filtro.
- ▶ Non utilizzare frutta molto dura, come noci, mandorle o noci di cocco. In caso contrario, la coclea di convogliamento può usurarsi rapidamente o danneggiarsi.

Elementi di comando

(per le illustrazioni vedere le pagine piegevoli)

Figura A:

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

Figura B:

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

Figura C:

- ⓴ Filtro (con telaio amovibile inserito nello scomparto)
- ⓵ Albero motore

Dotazione e ispezione dei danni da trasporto

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

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

❶ Nota:

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

Disimballaggio

⚠ AVVERTENZA!

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo.

Pericolo di soffocamento.

- ◆ Rimuovere dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo sono riportate indicazioni importanti relative ai comandi e al funzionamento dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA!

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

Funzione reset/spengimento di sicurezza

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

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

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

- Portare l'interruttore on/off **7** nella posizione "O" e staccare la spina del cavo di alimentazione **9** dalla presa di corrente. Far raffreddare l'apparecchio per 10-15 minuti.
- Ruotare il coperchio **3** in senso antiorario fino a quando il segno **11** non è rivolto verso il segno **▲** che si trova sullo scomparto del filtro **14**.
- Togliere il coperchio **3**.
- Rimuovere i pezzi di frutta rimasti incastrati.
- Sfilare con cautela lo scomparto del filtro **14** e capovolgere la base dell'apparecchio **8**.
- Inserire la spina del cavo di alimentazione **9** in una presa di corrente.
- Premere il tasto RESET **10** che si trova sul lato inferiore della base dell'apparecchio **8**.
- Staccare nuovamente la spina del cavo di alimentazione **9** dalla presa di corrente e capovolgere la base dell'apparecchio **8**.
- Riasssemblare l'apparecchio come descritto nel prossimo capitolo e proseguire l'estrazione del succo.

Assemblaggio e uso dell'apparecchio

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

⚠ AVVERTENZA!

- Prima di assemblare l'apparecchio, assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione **9** sia staccata dalla presa.
- Nel riasssemblaggio attenersi a questo disegno e rispettare i segni riportati sull'apparecchio:



1) Collocare lo scomparto del filtro **14** sulla base dell'apparecchio **8** in modo che i tre fermi della base dell'apparecchio **8** si innestino nei tre incavi del lato inferiore dello scomparto del filtro **14**.

i Nota:

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

■ Se si desidera estrarre il succo di frutti/ortaggi:

- Inserire il telaio del filtro estraibile **15** nello scomparto del filtro **14**. Girare il telaio del filtro **15** avanti e indietro per vedere se in questo modo gira la ruota dentata sul fondo interno dello scomparto del filtro **14**.
- Inserire il filtro **16** nel telaio del filtro estraibile **15**. La convessità del bordo superiore del filtro **16** deve poggiare sulla convessità della stessa forma presente sullo scomparto del filtro **14**.

■ Se si desidera produrre sorbetti:

- Inserire l'accessorio per sorbetti **17** nello scomparto del filtro **14**. La convessità del bordo superiore dell'accessorio per sorbetti **17** deve poggiare sulla convessità della stessa forma presente sullo scomparto del filtro **14**. L'uscita dell'accessorio per sorbetti **17** è posizionata davanti all'uscita dello scomparto del filtro **14**.

2) Applicare la coclea di convogliamento **18** all'albero motore **21** e girarla un poco premendola verso il basso affinché s'innesti in modo percepibile. Controllare che sia salda prima di continuare il montaggio.

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

4) Ruotare il coperchio **3** in senso orario finché il segno  non sia rivolto verso il segno  che si trova sullo scomparto del filtro **14** e il coperchio non si innesti saldamente.

i Nota:

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

5) Spingere il contenitore dei residui di spremitura **12** sotto l'uscita per polpa e residui di spremitura **13** (vedere la figura A).

i Nota:

► Quando si usa l'accessorio per sorbetti **17** non è necessario il contenitore dei residui di spremitura **12**.

6) Spingere il contenitore di raccolta del succo **11** sotto l'uscita del succo **5** (vedere la figura A).

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

Preparazione degli ingredienti

■ **Importante:** usare solo frutta ben matura, altrimenti il filtro **16** può intasarsi. Ciò richiederebbe una pulizia ripetuta del filtro **16**.

■ Lavare o sbucciare la frutta o la verdura che si desidera lavorare.

■ È preferibile rimuovere sempre i semi grandi e i noccioli dai frutti prima di mettere i frutti nell'apparecchio.

■ La frutta a granello (come le mele e le pere) può essere lavorata con buccia e torsolo. Rimuovere i noccioli di altro tipo (pesche, prugne ecc.), tutti i semi grandi (meloni ecc.) e i piccoli per evitare danni all'apparecchio.

■ La frutta con buccia (ad es. agrumi, meloni, kiwi, rape) va sempre sbucciata prima.

- Tagliare via lo stelo principale dai grappoli d'uva.
- Se necessario, tagliare la frutta o la verdura in pezzi sufficientemente piccoli da passare attraverso il tubo di riempimento ②.
- Tagliare gli ingredienti fibrosi (per es. sedano) in pezzi lunghi circa 3–5 cm e larghi 1,5–2 cm.
- Alimenti secchi come fagioli o riso vanno prima messi a mollo o bolliti. Fare raffreddare gli ingredienti caldi fino alla temperatura ambiente prima di prepararli.
- Per produrre un sorbetto congelare gli ingredienti. Si consiglia a tale scopo di distenderli su un'adeguata base piana. Assicurarsi che i singoli pezzi non siano attaccati l'uno all'altro.

⚠ ATTENZIONE!

- ▶ Non utilizzare cubetti di ghiaccio o alimenti congelati. Prima dell'uso far scongelare gli ingredienti congelati fino a quando non si riesce a infilare una forchetta all'incirca fino al centro del pezzo più spesso.
- ▶ Non utilizzare frutta molto dura, come noci, mandorle o noci di cocco. In caso contrario, la coclea di convogliamento può usurarsi rapidamente o danneggiarsi.

ⓘ Nota:

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

Estrazione del succo/ produzione di sorbetti

⚠ AVVERTENZA!

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

⚠ ATTENZIONE!

- ▶ **Estrazione del succo:** per l'estrazione del succo non utilizzare l'apparecchio per oltre 15 minuti di seguito (ciclo di funzionamento breve). Dopo 15 minuti di funzionamento continuo fare raffreddare l'apparecchio. Altrimenti l'apparecchio può danneggiarsi.
- ▶ **Produzione di sorbetti:** per la produzione di sorbetti non utilizzare l'apparecchio per oltre 5 minuti di seguito (ciclo di funzionamento breve). Dopo 5 minuti di funzionamento continuo fare raffreddare l'apparecchio. Altrimenti l'apparecchio può danneggiarsi.
- ▶ Avviare l'apparecchio sempre solo dopo aver versato gli ingredienti nel tubo di riempimento ②. Non metterlo mai in funzione senza ingredienti.

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

ⓘ Nota:

- ▶ Se si desidera portare l'interruttore on/off ⑦ dalla posizione "I" alla posizione "R" o viceversa, per prima cosa portare sempre l'interruttore on/off ⑦ in posizione "O" (off) e attendere che il motore si fermi.
- 2) Se si desidera lavorare pezzi di alimenti grandi, aprire il coperchio del tubo di riempimento ②. Togliere prima il pressino ① se si trova nel tubo di riempimento ②.
- 3) Introdurre una parte degli ingredienti nel tubo di riempimento ② e richiudere il coperchio del tubo di riempimento ②.

ⓘ Nota:

- ▶ L'apparecchio può essere avviato solo se il coperchio del tubo di riempimento ② è chiuso.
- 4) Portare l'interruttore on/off ⑦ dell'apparecchio nella posizione "I". L'apparecchio inizia a lavorare.

i Nota:

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

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

i Nota:

- Se si desidera aggiungere ingredienti troppo grandi per il tubo di riempimento **2**, arrestare l'apparecchio portando l'interruttore on/off **7** in posizione "O". Aprire il coperchio del tubo di riempimento **2** e aggiungere gli ingredienti. Chiudere nuovamente il coperchio e continuare la lavorazione.
- Se durante il funzionamento restano incastrati pezzi di alimenti, spegnere l'apparecchio e se necessario portare l'interruttore on/off **7** più volte in rapida successione nella posizione "R" per far girare il motore in senso contrario. Se neppure così si riesce a risolvere il problema, smontare l'apparecchio come descritto nel capitolo **Smontaggio** e rimuovere i pezzi di alimenti incastrati.
- Se dei pezzi di alimenti sono rimasti incastrati nel tubo di riempimento **2** e non possono essere rimossi con il pressino **1**, procedere come segue:
 - Spegnere l'apparecchio e staccare la spina del cavo di alimentazione **9** dalla presa di corrente.
 - Ruotare il coperchio **3** in senso antiorario fino a quando il segno  non è rivolto verso il segno  che si trova sullo scomparto del filtro **14**.

- Togliere il coperchio **3**.
- Rimuovere i pezzi di alimenti rimasti incastrati.
- Riassemblare l'apparecchio e proseguire il lavoro.

SPEGNIMENTO DI SICUREZZA/ FUNZIONE DI RESET

- Se l'apparecchio si spegne da solo, vuol dire che è intervenuto lo spegnimento di sicurezza. L'apparecchio si spegne prima che il motore si possa danneggiare a causa del surriscaldamento, ad es. perché si sono incastrati dei pezzi di alimenti e il motore è bloccato. È possibile riaccendere l'apparecchio solo dopo che lo spegnimento di sicurezza è stato resettato.

Per poter riutilizzare l'apparecchio procedere come descritto nel capitolo **Funzione reset/spegnimento di sicurezza**.

i Nota:

- Se il contenitore di raccolta del succo **11** è pieno e si desidera svuotarlo mentre esce ancora succo dall'uscita del succo **5**, chiudere l'uscita con il tappo **6**. Riaprire il tappo **6** dopo aver collocato nuovamente il contenitore di raccolta del succo **11** svuotato sotto l'uscita del succo **5**.
- Se il contenitore dei residui di spremitura **12** è pieno e si desidera svuotarlo, interrompere l'aggiunta di ingredienti e attendere fino a quando dall'apparecchio non fuoriesce più polpa. Dopo aver svuotato il contenitore dei residui di spremitura **12** collocarlo nuovamente sotto l'uscita per polpa e residui di spremitura **13**.
- Se è rimasta polpa nell'uscita per polpa e residui di spremitura **13**, arrestare l'apparecchio e rimuovere i resti aiutandosi con il manico dello spazzolino **19**.

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

! ATTENZIONE!

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

Tempi di lavorazione

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

Alimento	Preparazione	Raccomandazione	Tempo di lavorazione
Mele	Tagliare a pezzi di dimensioni adeguate.	Possono essere lavorate con buccia e torsolo. Resa massima a temperatura ambiente.	circa 1:40 min.
Carote	Pelare e tagliare a pezzi (circa 1,5 x 1,5 cm).	Per una resa ottimale, prima di estrarre il succo mettere a mollo in acqua le carote per 24 ore.	circa 1:45 min.
Grappoli	Eliminare lo stelo principale.	Usare di preferenza acini senza semi.	circa 1 min.
Ananas	Sbucciare e tagliare a pezzi di dimensioni adeguate.	Può essere lavorato con il torsolo.	circa 2 min.
Pomodori	Togliere le parti verdi, tagliare a spicchi.		circa 1:20 min.
Sedano a costa	Lavorare fresco. Tagliare a pezzi lunghi circa 3-5 cm.	Per ottenere un bel colore lavorare anche le foglie verdi.	circa 1:30 min.
Spinaci	Tritare grossolanamente le foglie.		circa 7:40 min.
Fragole (congelate, per sorbetto)	Fare scongelare per circa 10 minuti	Preparare max. 300 g per volta	circa 50 sec.
Mix di frutti tropicali (congelati, per sorbetto)	Fare scongelare per circa 10 minuti	Preparare max. 300 g per volta	circa 45 sec.

Smontaggio

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

- 1) Staccare la spina del cavo di alimentazione **9** dalla presa di corrente.
- 2) Chiudere il tappo **6** dell'uscita del succo **5** in modo che non continui a sgocciolare resti di succo.
- 3) Ruotare il coperchio **3** in senso antiorario fino a quando il segno **11** non è rivolto verso il segno **▲** che si trova sullo scomparto del filtro **14**.
- 4) Togliere il coperchio **3** insieme al pressino **1**.
- 5) Togliere con cautela lo scomparto del filtro **14** con il telaio del filtro estraibile **15** e il filtro **16** o l'accessorio per sorbetti **17** e la coclea di convogliamento **18** dalla base dell'apparecchio **8**.
- 6) Separare i componenti gli uni dagli altri.

Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE PER FOLGORAZIONE!

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

AVVERTENZA!

- Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione **9** prima di applicare o rimuovere accessori.
- Ad intervalli regolari e dopo ogni uso, eliminare i resti di frutta e i residui di spremitura da tutte le parti dell'apparecchio e dagli accessori per evitare che l'uscita per polpa **13** e residui di spremitura o l'uscita del succo **5** si ostruiscano e/o che l'apparecchio subisca danni.

- Per evitare l'irreparabile danneggiamento dell'apparecchio, assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nella base dell'apparecchio **8**.
- Per pulire le superfici non utilizzare detergenti aggressivi, corrosivi o chimici né oggetti acuminati o abrasivi.
- Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio e il cavo di alimentazione **9** con un panno solo leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno.
- Pulire lo scomparto del filtro **14**, il filtro **16**, il telaio del filtro **15**, l'accessorio per sorbetti **17**, la coclea di convogliamento **18**, il contenitore di raccolta del succo **11**, il contenitore dei residui di spremitura **12**, il coperchio **3** e il pressino **1** in acqua calda con un poco di detersivo usando lo spazzolino **19** fornito. Infine risciacquare tutte le parti con acqua pulita, in modo da rimuovere i resti di detersivo.

Nota:

- Per pulire l'uscita per polpa e residui di spremitura **13**, sul lato inferiore dello scomparto del filtro **14** si può estrarre un tappo di gomma dall'estremità posteriore dell'uscita per polpa e residui di spremitura **13** in modo da farvi passare acqua. La polpa incastrata si può staccare con il manico dello spazzolino **19** per poi sciacquarla via. Dopo la pulizia premere nuovamente il tappo di gomma nell'estremità posteriore dell'uscita per polpa e residui di spremitura **13**.



Tutti i componenti estraibili, ad eccezione dello spazzolino **19**, si possono lavare in lavastoviglie. Disporre questi pezzi possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie, facendo attenzione a che non rimangano incastrati, e usare un programma di lavaggio a massimo 60 °C.

- Per la pulizia delle superfici esterne dell'apparecchio è sufficiente un panno umido. Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio, assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti.

Conservazione

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

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine

della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

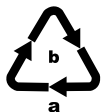
Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

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



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

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali. Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed

eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Per la Spagna:



L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.



L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

Appendice

Dati tecnici

Alimentazione di tensione	220–240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz
Potenza assorbita	300 W
Classe di protezione	II / 
Giri al minuto	60 ± 10%
Ciclo di funzionamento breve	15 minuti per l'estrazione di succo, 5 minuti per la preparazione di sorbetti
Capacità contenitore di raccolta del succo 11	circa 790 ml, volume utile: circa 600 ml presso il segno Max.
Capacità contenitore dei residui di spremitura 12	circa 1050 ml

Ciclo di funzionamento breve

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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto.

Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 485213_2501 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.

- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 485213_2501 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 485213_2501

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ricette

Nota:

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

Bibita estiva

2 persone

Ingredienti

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

Preparazione

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

Bibita alla mela-pera-fragola

2 persone

Ingredienti

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

Preparazione

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

Bibita per la colazione

2 persone

Ingredienti

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

Preparazione

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

Bibita al melone

2 persone

Ingredienti

- circa 1/3 di melone
- 1 mango
- 1 mela agrodolce (ad es. "Jonagold" o "Jonathan")
- 1 mela verde (ad es. "Granny Smith")

Preparazione

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

Bibita all'ananas-mango

2 persone

Ingredienti

- 1/2 ananas
- 1/2 mango
- 1 mela
- 1 arancia
- 2 cucchiaini di olio di germe di grano

Preparazione

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

Succo di broccoli

Ingredienti

- Broccoli
- Eventualmente una pera

Preparazione

- 1) Preparare i broccoli dividendoli in piccole cime.
- 2) Versare i broccoli poco a poco nell'apparecchio.

Nota:

- Poiché i broccoli hanno un basso tasso di liquido, nella preparazione l'apparecchio potrebbe fare dei rumori inconsueti. Questo fenomeno è normale e non rappresenta un difetto dell'apparecchio!
- 3) Se lo si desidera, aggiungere nell'apparecchio la pera preparata secondo le istruzioni. La pera mitiga il gusto aspro dei broccoli e compensa contemporaneamente il basso tasso di liquido contenuto nei broccoli.

Sorbetto al mirtillo e alla banana

Ingredienti

- circa 100 g di mirtilli
- 1,5 banane

Preparazione

- 1) Preparare i mirtilli e la banana seguendo le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso dello Slow Juicer.
- 2) Introdurre alternatamente i mirtilli e i pezzetti di banana nel tubo di riempimento ②.
- 3) Mescolare ancora una volta con un cucchiaino il sorbetto risultante.

Sorbetto tropicale

Ingredienti

- circa 160 g di ananas
- 1 arancia
- 1/2 mango (circa 100 - 150 g)

Preparazione

- 1) Preparare l'ananas, l'arancia e il mango seguendo le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso dello Slow Juicer.
- 2) Introdurre alternatamente i pezzetti di ananas, arancia e mango nel tubo di riempimento ②.
- 3) Mescolare ancora una volta con un cucchiaino il sorbetto risultante.

Sorbetto alla fragola e all'ananas

Ingredienti

- 7 fragole
- circa 160 g di ananas
- 1 cucchiaino di cocco in scaglie

Preparazione

- 1) Preparare le fragole e l'ananas seguendo le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso dello Slow Juicer.
- 2) Introdurre alternatamente la frutta nel tubo di riempimento ②.
- 3) Aggiungere le scaglie di cocco al sorbetto e mescolare il tutto con un cucchiaino.

Sorbetto al lampone e pera

Ingredienti

- circa 100 g di lamponi
- 2 pere

Preparazione

- 1) Preparare i lamponi e le pere seguendo le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso dello Slow Juicer.
- 2) Introdurre alternatamente i lamponi e le pere nel tubo di riempimento ②.
- 3) Mescolare ancora una volta con un cucchiaino il sorbetto risultante.

Contents

Introduction	38
Information concerning these operating instructions	38
Intended use	38
Warnings and symbols used	38
Safety	39
Basic safety guidelines	39
Operating components	43
Package contents and transport inspection	43
Unpacking	43
Handling and operation	43
Reset function/Safety cut-out	44
Assembling and operating the appliance	44
Preparing the ingredients	45
Juicing/making sorbet	46
Processing times	48
Dismantling	48
Cleaning and care	49
Storage	49
Disposal	50
Disposal of the appliance	50
Disposal of the packaging	50
Appendix	50
Technical data	50
Kompernass Handels GmbH warranty	51
Service	52
Importer	52
Recipes	52

Introduction

Information concerning these operating instructions

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 and for producing sorbets. Only foodstuffs 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.
	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.

⚠ 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. Thaw frozen ingredients before use until you can insert the prongs of a fork into the middle.
- ▶ 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.

Operating components

(For illustrations see fold-out pages)

Figure A:

- ❶ Pusher
- ❷ Feed tube (with flip-up lid)
- ❸ Housing lid
- ❹ Sieve tray holder
- ❺ Juice outlet
- ❻ Stopper
- ❼ On/Off switch
- ❽ Appliance base
- ❾ Power cable with mains plug
- ❿ RESET button
- ⓫ Juice container
- ⓫ Container for fruit pulp and vegetable mash
- ⓫ Outlet for fruit pulp and vegetable mash
- ⓫ Sieve tray

Figure B:

- ⓫ Removable sieve frame
- ⓫ Sieve (stainless steel)
- ⓫ Sorbet attachment
- ⓫ Transport screw
- ⓫ Cleaning brush

Figure C:

- ⓫ Sieve (with removable sieve frame in the sieve tray)
- ⓫ Drive shaft

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components:

- Slow Juicer
- Pusher ❶
- Cleaning brush ❿
- Juice container ⓫
- Container for fruit pulp and vegetable mash ⓫
- 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**).

Unpacking

WARNING!

- Do not allow children to play with packaging materials.
There is a risk of suffocation.
- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

Handling and operation

This section provides you with important information on handling and using the appliance.

WARNING!

- Always pull out the plug of the power cable ❾ 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:

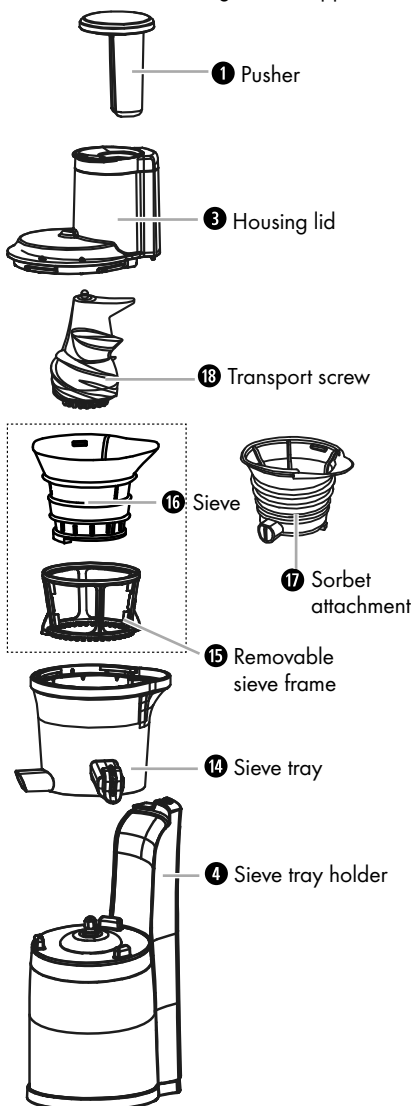
- Set the On/Off switch **7** to the "O" position and pull the plug of the power cable **9** out of the socket. Allow the appliance to cool down for 10–15 minutes.
- Turn the housing lid **3** anticlockwise until the  marking points towards the  marking on the sieve tray **14**.
- Remove the housing 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 and continue with juice extraction.

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.
- When reassembling, follow this diagram and note the markings on 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**.

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. This should only be removed for cleaning!

■ If you want to juice fruit/vegetables:

- 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** into the removable sieve frame **15**. The curvature at the upper edge of the sieve **16** must lie in the corresponding curvature on the sieve tray **14**.

■ If you want to make sorbets:

- Place the sorbet attachment **17** into the sieve tray **14**. The curvature at the upper edge of the sorbet attachment **17** must lie in the corresponding curvature on the sieve tray **14**. The outlet of the sorbet attachment **17** is positioned in front of the outlet of the sieve tray **14**.

- 2) Place the transport screw **18** onto the drive shaft **21**, 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.
- 3) Place the lid **3** onto the sieve tray **14** so that the  marking on the lid **3** points to the  marking on the sieve tray **14**.
- 4) Turn the lid **3** clockwise until the  marking points towards the  marking on the sieve tray **14** and clicks firmly into place.

i Note:

- This appliance has a safety device. The appliance can only be operated when the lid **3** is correctly fitted.

- 5) Push the container for fruit pulp and vegetable mash **12** under the outlet for fruit pulp and vegetable mash **13** (see fig. A).

i Note:

- When using the sorbet attachment **17**, the container for fruit pulp and vegetable mash **12** is not required.

- 6) Push the juice container **11** under the juice outlet **5** (see fig. A).
- 7) 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 **16** could become blocked. This would require repeated cleaning of the sieve **16**.

- 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.
- To make a sorbet, you need to freeze the ingredients. To do this, spread them out on a suitable surface. Make sure that the individual pieces do not stick to each other.

CAUTION!

- Do not use ice cubes or deep-frozen foods. Thaw frozen ingredients before use until you can push the prongs of a fork into the thickest piece as far as the middle.
- 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).
- Frozen foods should be used up within one month.

Juicing/making sorbet

WARNING!

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

CAUTION!

- **Juicing:** 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.

- **Making sorbet:** Do not operate the appliance for longer than 5 minutes (CO time) without a break when making sorbet. Allow the appliance to cool down after 5 minutes of continuous operation. Otherwise, the appliance could be damaged.

- Do not start the appliance until you have added ingredients to the feed tube . Never operate it without ingredients.

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

Note:

- If you want to move the On/Off switch  from the "I" position to the "R" position or back again, always start by moving the On/Off switch  to the "O" position (off) and wait until the motor has stopped.

- 2) If you want to process large pieces of food, flip open the lid of the feed tube . If necessary, remove the pusher  if this is currently in the feed tube .

- 3) Add a part of the ingredients into the feed tube  and then close the lid of the feed tube  again.

Note:

- The appliance will not start unless the lid of the feed tube  is closed.

- 4) Place the appliance's On/Off switch  into the "I" position. The appliance will begin working.

Note:

- Normally, the appliance draws in the prepared ingredients automatically once they have been placed in the feed tube . Push gently with the pusher  if you notice that the ingredients are not being drawn into the appliance, otherwise the appliance may block.

- 5) 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.

! Note:

- If you want to add ingredients that are too large for the feed tube ②, stop the appliance by moving the On/Off switch ⑦ to the "O" position. Flip open the lid of the feed tube ② and add the ingredients directly. Then close the lid again and continue processing.

! 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 housing lid ③ anticlockwise until the  marking points towards the  marking on the sieve tray ⑭.
 - Remove the housing lid ③.
 - Remove the food pieces causing the blockage.
 - Reassemble the appliance and resume operation.

SAFETY CUT-OUT/RESET FUNCTION

- 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 **Safety cut-off/reset function** to be able to use the appliance again.

! 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.
 - 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 ⑰.
- 6) 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. 1:20 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.
Strawberries (frozen, for sorbet)	Allow to defrost for approx. 10 minutes	Process max. 300 g at a time	approx. 50 sec.
Tropical fruit mix (frozen, for sorbet)	Allow to defrost for approx. 10 minutes	Process max. 300 g at a time	approx. 45 sec.

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 housing lid **3** anticlockwise until the  marking points towards the  marking on the sieve tray **14**.

- 4) Remove the housing lid **3** together with the pusher **1**.
- 5) Carefully lift the sieve tray **14** with the removable sieve frame **15** and the sieve **16** or the sorbet attachment **17** and the transport screw **18** from the appliance base **8**.
- 6) Separate all the components.

Cleaning and care

⚠ WARNING! DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!

- ▶ 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**, sorbet attachment **17**, transport screw **18**, juice container **11**, the container for fruit pulp and vegetable mash **12**, housing lid **3** and pusher **1** with the supplied cleaning brush **19** in warm water and little washing-up liquid. Then rinse all parts with plenty of clean water to remove all detergent residues.

i 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 residue using the handle of the cleaning brush **19** 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**.



All of the removable parts except the cleaning brush **19** 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.

Applies only to Spain:



The packaging contains paper and/or cardboard components.



The packaging contains plastic and/or metal components.

Appendix

Technical data

Power supply	220–240 V ~ (AC), 50–60 Hz
Power consumption	300 W
Protection class	II/□
Revolutions per minute	60 ± 10%
CO time	15 minutes for juicing, 5 minutes for preparing sorbets
Juice container 11 capacity	approx. 790 ml, usable volume: approx. 600 ml to the max. marking
Capacity of the container for fruit pulp and vegetable mash 12	approx. 1050 ml

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.

Kompernass 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) 485213_2501 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) 485213_2501.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 485213_2501

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

i Note:

- As cabbage has a low fluid content, it is possible that the appliance will make unusual squeaking noises. This is normal and not an appliance defect.

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. "Jongold" 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.

Broccoli juice

Ingredients

- Broccoli
- Possibly a pear

Preparation

- 1) Prepare the broccoli by separating it into small rosettes.
- 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.

Blueberry and banana sorbet

Ingredients

- approx. 100 g blueberries
- 1.5 bananas

Preparation

- 1) Prepare the blueberries and bananas as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Fill the feed tube ② alternately with blueberries and pieces of banana.
- 3) Stir the sorbet produced once again with a spoon.

Tropicana sorbet

Ingredients

- approx. 160 g pineapple
- 1 orange
- 1/2 mango (approx. 100–150 g)

Preparation

- 1) Prepare the pineapple, orange and the mango as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Fill the feed tube ② alternately with pieces of pineapple, orange and mango.
- 3) Stir the sorbet produced once again with a spoon.

Strawberry and pineapple sorbet

Ingredients

- 7 strawberries
- approx. 160 g pineapple
- 1 tsp. of shaved coconut

Preparation

- 1) Prepare the strawberries and the pineapple as per the instructions in the manual for the slow juicer.
- 2) Add the prepared fruits alternately into the feed tube ②.
- 3) Add the coconut shavings to the sorbet and stir everything with a spoon.

Raspberry & pear sorbet

Ingredients

- approx. 100 g raspberries
- 2 pears

Preparation

- 1) Prepare the raspberries and the pears as per the instructions in the manual for the slow juicer.
- 2) Add the raspberries and the pear pieces alternately into the feed tube ②.
- 3) Stir the sorbet produced once again with a spoon.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	56
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	56
Bestimmungsgemäße Verwendung	56
Verwendete Warnhinweise und Symbole	56
Sicherheit	57
Grundlegende Sicherheitshinweise	57
Bedienelemente	61
Lieferumfang und Transportinspektion	61
Auspacken	61
Bedienung und Betrieb	61
Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung	62
Gerät zusammenbauen und bedienen	62
Vorbereitung der Zutaten	63
Entsaften/Sorbet herstellen	64
Verarbeitungszeiten	66
Demontage	67
Reinigen und Pflegen	67
Aufbewahren	68
Entsorgung	68
Gerät entsorgen	68
Verpackung entsorgen	68
Anhang	69
Technische Daten	69
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	69
Service	70
Importeur	70
Rezepte	71

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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.
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Anleitung lesen.

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

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

⚠ GEFahr DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Tauchen Sie den Gerätesockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- 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. Tauen Sie gefrorene Zutaten vor der Verwendung so lange an, bis Sie mit einer Gabel etwa bis zur Mitte eindringen können.
- ▶ Tragen Sie das Gerät nur am Gerätesockel, niemals am Deckel oder am Siebfach.
- ▶ Verarbeiten Sie keine sehr harten Lebensmittel wie Nüsse, Mandeln oder Kokosnüsse. Dadurch kann die Beförderungsschnecke schnell verschleifen oder beschädigt werden.

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseiten)

Abbildung A:

- ➊ Stopfer
- ➋ Einfüllschacht (mit aufklappbarem Deckel)
- ➌ Deckel
- ➍ Siebfachhalterung
- ➎ Saftauslass
- ➏ Stopper
- ➐ Ein-/Ausschalter
- ➑ Gerätesockel
- ➒ Netzkabel mit Netzstecker
- ➓ RESET-Taste
- ➑ Saftauffangbehälter
- ➒ Tresterbehälter
- ➓ Auslass für Fruchtfleisch und Trester
- ➑ Siebfach

Abbildung B:

- ➑ Abnehmbarer Siebrahmen
- ➒ Sieb (Edelstahl)
- ➓ Sorbeteinsatz
- ➑ Beförderungsschnecke
- ➒ Reinigungsbürste

Abbildung C:

- ➑ Sieb (mit abnehmbarem Siebrahmen im Siebfach eingesetzt)
- ➑ Antriebswelle

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Slow-Juicer
- Stopfer ➊
- Reinigungsbürste ➒
- Saftauffangbehälter ➑
- Tresterbehälter ➒
- Bedienungsanleitung

➔ Hinweis:

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

Auspacken

⚠ WARNUNG!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden.
Es besteht Erstickungsgefahr!
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Bedienung und Betrieb

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

⚠ WARNUNG!

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

Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung

Zum Schutz des Motors ist dieses Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet: Wenn sich Fruchstücke festsetzen und sich das Gerät selbstständig ausschaltet, hat die Sicherheitsabschaltung ausgelöst. Das Gerät schaltet sich aus, bevor der Motor durch Überhitzung Schaden nehmen kann.

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

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

Gerät zusammenbauen und bedienen

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

⚠ WARNUNG!

- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker des Netzkabels **9** gezogen ist, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.
- Halten Sie sich beim Zusammenbau an diese Zeichnung und beachten Sie die Markierungen am Gerät:



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

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!

■ Wenn Sie Früchte/Gemüse entsaften möchten:

– Setzen Sie den abnehmbaren Siebrahmen **15** in das Siebfach **14**. Drehen Sie den Siebrahmen **15** hin und her, um zu sehen, ob sich dadurch das Zahnrad am Innenboden des Siebfaches **14** dreht.

– Setzen Sie das Sieb **16** in den abnehmbaren Siebrahmen **15** ein. Dabei muss die Wölbung am oberen Rand des Siebes **16** in der gleichförmigen Wölbung am Siebfach **14** liegen.

■ Wenn Sie Sorbets herstellen möchten:

– Setzen Sie den Sorbeteinsatz **17** in das Siebfach **14** ein. Dabei muss die Wölbung am oberen Rand des Sorbeteinsatzes **17** in der gleichförmigen Wölbung am Siebfach **14** liegen. Der Auslass des Sorbeteinsatzes **17** ist vor dem Auslass des Siebfaches **14** positioniert.

2) Setzen Sie die Beförderungsschnecke **18** auf die Antriebswelle **21**, drehen sie etwas und drücken sie dabei herunter, so dass sie spürbar einrastet. Achten Sie auf festen Sitz, bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren.

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

4) Drehen Sie den Deckel **3** im Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung am Siebfach **14** zeigt und fest einrastet.

i Hinweis:

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

5) Schieben Sie den Tresterbehälter **12** unter den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13** (siehe Abbildung A).

i Hinweis:

► Bei der Verwendung des Sorbeteinsatzes **17** wird der Tresterbehälter **12** nicht benötigt.

6) Schieben Sie den Saftauffangbehälter **11** unter den Saftauslass **5** (siehe Abbildung A).

7) 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.
- Für die Herstellung eines Sorbets frieren Sie die Zutaten ein. Breiten Sie die Früchte dazu am besten auf einer geeigneten Unterlage flach aus. Achten Sie darauf, dass die einzelnen Stücke nicht aneinander kleben.

! ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie keine Eiswürfel oder tiefgefrorenen Lebensmittel. Tauen Sie gefrorene Zutaten vor der Verwendung so lange an, bis Sie mit der Gabel bei dem dicksten Stück etwa bis zur Mitte eindringen können.
- ▶ 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).
- ▶ Gefrorene Lebensmittel sollten innerhalb eines Monats verwendet werden.

Entsaften/Sorbet herstellen

⚠ 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!

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

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

i 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) Wenn Sie große Lebensmittelstücke verarbeiten wollen, klappen Sie den Deckel des Einfüllschachts ② auf. Entfernen Sie gegebenenfalls vorher den Stopfer ①, falls dieser sich im Einfüllschacht ② befindet.
 - 3) Geben Sie einen Teil der Zutaten in den Einfüllschacht ② und schließen Sie den Deckel des Einfüllschachts ② wieder.
- ### i Hinweis:
- ▶ Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Deckel des Einfüllschachts ② zugeklappt ist.
- 4) Schalten Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ des Gerätes in die „I“-Position. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

i 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.

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

i Hinweis:

- Wenn Sie für den Einfüllschacht **2** zu große Zutaten hinzugeben wollen, stoppen Sie das Gerät, indem Sie den Ein-/Ausschalter **7** in die „O“-Position stellen. Klappen Sie den Deckel des Einfüllschachtes **2** auf und geben Sie die Zutaten hinein. Schließen Sie den Deckel wieder und fahren Sie mit der Bearbeitung fort.
- 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, demonstrieren 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 bitte folgendermaßen vor:
 - Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose.
 - Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung am Siebfach **14** zeigt.

- Nehmen Sie den Deckel **3** ab.
- Entfernen Sie die festgesetzten Lebensmittel-Stücke.
- Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Betrieb fort.

SICHERHEITSABSCHALTUNG / RESET-FUNKTION

- Wenn sich das Gerät selbstständig ausschaltet, hat die Sicherheitsabschaltung ausgelöst. Das Gerät schaltet sich aus, bevor der Motor durch Überhitzung Schaden nehmen kann, z. B. weil sich Lebensmittel-Stücke festgesetzt haben und der Motor blockiert. Das Gerät lässt sich erst wieder einschalten, wenn Sie die Sicherheitsabschaltung zurückgesetzt haben. Gehen Sie vor, wie im Kapitel **Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung** 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.
- Wenn der Tresterbehälter **12** voll ist und Sie ihn leeren wollen, unterbrechen Sie das Nachfüllen von Zutaten und warten, bis kein Fruchtfleisch mehr aus dem Gerät kommt. Nach dem Entleeren stellen Sie den Tresterbehälter **12** wieder unter den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13**.
- Sollte Fruchtfleisch im Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13** hängen bleiben, stoppen Sie das Gerät und entfernen Sie die Reste mit Hilfe des Stiels der Reinigungsbürste **19**.

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

⚠ ACHTUNG!

- Reinigen Sie den Saftauslass **5** und den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **8** 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. 1:20 Min.
Staudensellerie	Frisch verarbeiten. In ca. 3-5 cm lange Stücke schneiden.	Für eine schöne Farbe auch die grünen Blätter verarbeiten.	ca. 1:30 Min.
Spinat	Blätter grob zerkleinern.		ca. 7:40 Min.
Erdbeeren (tiefgefroren, für Sorbet)	ca. 10 Minuten auftauen lassen	max. 300 g auf einmal verarbeiten	ca. 50 Sek.
Tropic-Früchte-Mix (tiefgefroren, für Sorbet)	ca. 10 Minuten auftauen lassen	max. 300 g auf einmal verarbeiten	ca. 45 Sek.

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 herauströpfen können.
- 3) Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung am Siebfach **14** zeigt.
- 4) Nehmen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** ab.
- 5) Heben Sie vorsichtig das Siebfach **14** mit dem abnehmbarem Siebrahmen **15** und dem Sieb **16** bzw. dem Sorbeteinsatz **17** und der Beförderungsschnecke **18** vom Gerätesockel **8** ab.
- 6) Trennen Sie die Komponenten voneinander.

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

WARNUNG!

- ▶ 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 Fruchttresten und Fruchttrester gereinigt werden, um ein Verstopfen des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **13** oder des Saftauslasses **5** und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in den Gerätesockel **8** eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder aggressive Scheuer- oder chemische Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse und das Netzkabel **9** mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie Siebfach **14**, Sieb **16**, Siebrahmen **15**, Sorbeteinsatz **17**, Beförderungsschnecke **18**, Saftauffangbehälter **11**, Tresterbehälter **12**, Deckel **3** und Stopfer **1** mit der mitgelieferten Reinigungsbürste **19** in warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab, um eventuelle Spülmittelreste zu beseitigen.

Hinweis:

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



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

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

Aufbewahren

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

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt,

dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

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



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

Verpackung entsorgen



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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 ~ (Wechselstrom), 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme	300 W
Schutzklasse	II / 
Umdrehungen pro Minute	60 ± 10 %
KB-Zeit	15 Minuten für das Entsaften, 5 Minuten für die Zubereitung von Sorbet
Fassungsvermögen Saftauffangbehälter 11	ca. 790 ml, nutzbares Volumen: ca. 600 ml an der Max.-Markierung
Fassungsvermögen Tresterbehälter 12	ca. 1050 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 so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet.

Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenerlassung 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) 485213_2501 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) 485213_2501 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 485213_2501

Importeur

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

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

Rezepte

Hinweis:

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

Sommer-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Apfel-Birne-Erdbeer-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Frühstücks-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Honigmelonen-Drink

2 Personen

Zutaten

- ca. ½ Honigmelone
- 1 Mango
- 1 Apfel, süß-säuerlich (z. B. „Jonagold“ oder „Jonathan“)
- 1 Apfel, grün (z. B. „Granny Smith“)

Zubereitung

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

Ananas-Mango-Drink

2 Personen

Zutaten

- ½ Ananas
- ½ Mango
- 1 Apfel
- 1 Orange
- 2 TL Weizenkeimöl

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Ananas, die Mango, den Apfel und die Orange gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow-Juicer vor.
- 2) Entsaften Sie zuerst die Ananas, dann die Mango.
- 3) Entsaften Sie den Apfel und die Orange.
- 4) Vermischen Sie die Säfte.
- 5) Geben Sie 2 TL Weizenkeimöl hinzu und verrühren Sie alles.

Brokkoli-Saft

Zutaten

- Brokkoli
- eventuell eine Birne

Zubereitung

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

i Hinweis:

- Da Brokkoli einen niedrigen Flüssigkeitsgehalt hat, kann das Gerät bei der Verarbeitung ungewöhnliche Quietschgeräusche machen. Dies ist normal und kein Defekt des Gerätes!
- 3) Geben Sie, falls gewünscht, die gemäß der Anleitung vorbereitete Birne in das Gerät. Durch die Birne wird der herbe Geschmack des Brokkolis abgeschwächt und gleichzeitig der niedrige Flüssigkeitsgehalt des Brokkolis ausgeglichen.

Blaubeer-Bananen-Sorbet

Zutaten

- ca. 100 g Blaubeeren
- 1,5 Bananen

Zubereitung

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

Tropicana-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

Erdbeer-Ananas-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

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

Himbeer-Birnen-Sorbet

Zutaten

- ca. 100 g Himbeeren
- 2 Birnen

Zubereitung

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni
Last Information Update · Stand der Informationen:
01/2025 · Ident.-No.: SSJBK300B3-012025-1

IAN 485213_2501