

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



EXTRACTEUR DE JUS SSJ 150 A1

(FR) (BE)

EXTRACTEUR DE JUS

Mode d'emploi

(GB)

SLOW JUICER

Operating instructions

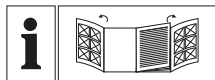
(DE) (AT) (CH)

SLOW-JUICER

Bedienungsanleitung

IAN 282311

(FR)



FR BE

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

DE AT CH

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

GB

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

FR / BE	Mode d'emploi	Page 1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite 31
GB	Operating instructions	Page 59

A



B



C

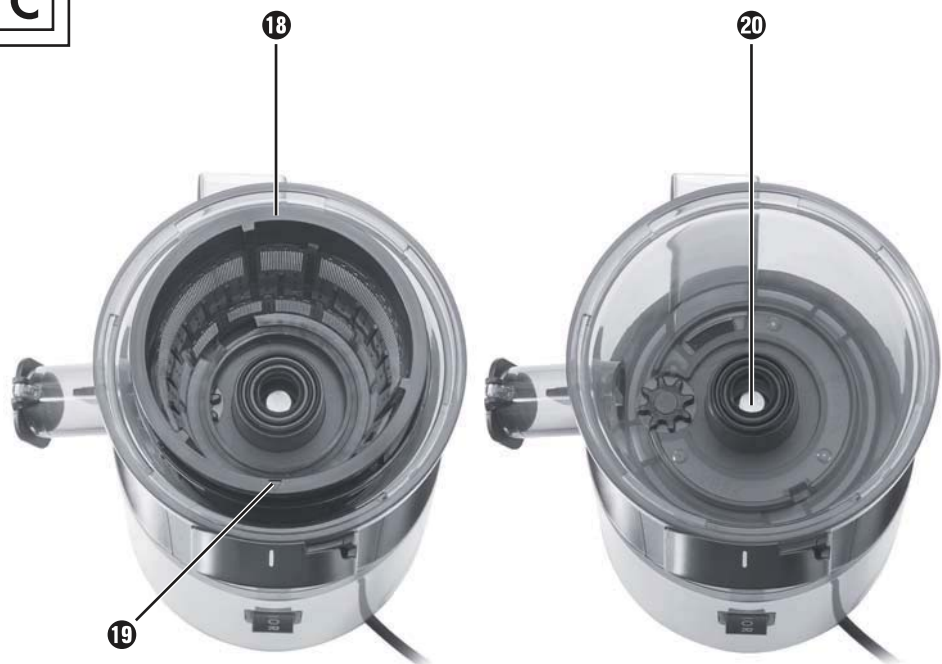


Table des matières

Introduction	2
Informations relatives à ce mode d'emploi	2
Droits d'auteur	2
Usage conforme	2
Avertissements	3
Sécurité	3
Consignes de sécurité fondamentales	4
Éléments de commande	8
Déballage et raccordement	9
Consignes de sécurité	9
Contenu de la livraison et inspection après transport	9
Déballage	10
Élimination de l'emballage	10
Utilisation et fonctionnement	10
Fonction Reset/Arrêt de sécurité	10
Montage et utilisation de l'appareil	11
Préparation des fruits / légumes	13
Extraction du jus	14
Démontage	16
Nettoyage et entretien	17
Consignes de sécurité	17
Rangement	19
Entreposage/Mise au rebut	19
Entreposage	19
Mise au rebut de l'appareil	19
Annexe	19
Caractéristiques techniques	19
Garantie de Kompernass Handels GmbH	20
Service après-vente	22
Importateur	22
Recettes	23



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

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Usage conforme

L'appareil est destiné à l'extraction du jus des fruits et des légumes mûrs et épluchés. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec des produits alimentaires. Seuls des accessoires d'origine comme ceux décrits dans ce mode d'emploi doivent être utilisés.

Toute utilisation autre ou allant au-delà est considérée comme non conforme et s'accompagne de risques d'accident non négligeables. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans des contextes commerciaux ou industriels. Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation dans un cadre domestique.

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

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans le présent mode d'emploi :



DANGER

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

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

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



ATTENTION

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

REMARQUE

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

Sécurité

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

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

Consignes de sécurité fondamentales

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

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- Toute réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être confiée exclusivement à un service clientèle agréé par le fabricant, sinon les dommages consécutifs ne seront pas couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées impérativement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.

- N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four chauffé.
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur du cordon secteur soit rapidement accessible en cas de danger et que le cordon secteur ne représente pas un risque de trébuchement.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.

**RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

- ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Faites immédiatement réparer ou remplacer par le service après-vente les cordons secteur ou les appareils qui ne fonctionnent pas à la perfection ou qui ont été endommagés pour éviter tout danger.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- ▶ Veillez à ce que le cordon secteur ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ N'immergez jamais le socle de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension.



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Pour débrancher le cordon secteur, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le cordon secteur lui-même et ne le saisissez jamais avec les mains mouillées car ceci peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.
- ▶ Ne placez jamais l'appareil ou d'autres objets lourds, un meuble par exemple, sur le cordon secteur et veillez à ce qu'il ne reste pas coincé.
- ▶ L'appareil n'est aucunement prévu pour être ouvert, réparé ou modifié par l'utilisateur. Si vous ouvrez le boîtier ou effectuez des modifications de votre propre initiative, vous vous exposez à un danger de mort par électrocution et le bénéfice de la garantie est perdu.
- ▶ Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et éclaboussures. Pour cette raison, ne posez pas d'objets contenant du liquide (par exemple des vases) sur ou à côté de l'appareil.
- ▶ Débranchez la fiche secteur du cordon secteur de la prise secteur à chaque interruption, lors de l'assemblage, du désassemblage et en cas d'absence de surveillance, ou bien une fois l'utilisation terminée et avant chaque nettoyage.



ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Assurez-vous que l'appareil soit correctement et intégralement assemblé avant de le mettre en service.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur du cordon secteur, avant de mettre en place ou de retirer des accessoires.

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

- ▶ Assurez-vous après utilisation que l'interrupteur Marche/Arrêt est réglé sur la position «Arrêt» («0»). Attendez que le moteur soit complètement immobile avant de démonter l'appareil.

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil lorsqu'il est posé sur des matériaux souples comme par exemple de la moquette. Le blocage des orifices d'arrivée et d'évacuation de l'air au fond de l'appareil entraîne un risque de surchauffe et d'incendie !
- ▶ N'utilisez pas cet appareil avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon secteur ou la fiche secteur du cordon secteur n'entre pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

Éléments de commande

(Figures : voir les volets dépliant)

Figure A :

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

Figure B :

- ⓮ Support de filtre amovible
- ⓯ Filtre (acier inoxydable)
- ⓰ Vis
- ⓱ Brossette

Figure C :

- ⓴ Filtre (avec un support de filtre amovible positionné dans le logement du filtre)
- ⓵ ▲ - Repères / aide au positionnement
- ⓶ Arbre d'entraînement

Déballage et raccordement

Consignes de sécurité

ATTENTION

Toute mise en service de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels !

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets.

Il y a un risque d'étouffement.

- Tenez compte des remarques relatives au branchement de l'appareil afin d'éviter tous dégâts matériels.

Contenu de la livraison et inspection après transport

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

- Extracteur de jus
- Poussoir **1**
- Brossette **17**
- Réservoir de jus **10**
- Bac à pulpe **11**
- Mode d'emploi

REMARQUE

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

Déballage

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

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Utilisation et fonctionnement

Ce chapitre contient des remarques importantes sur l'utilisation et le fonctionnement de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

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

Fonction Reset/Arrêt de sécurité

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

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

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

- Placez l'interrupteur marche/arrêt ⑦ en position «O» et débranchez la fiche du cordon d'alimentation ⑨ de la prise de courant. Laissez refroidir l'appareil pendant 10 - 15 minutes.
- Tournez le couvercle ③ dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère ■ pointe sur le repère I sur le support de logement du tamis ④.
- Retirez le couvercle ③.
- Retirez les morceaux de fruits coincés.

- Retirez le logement du tamis 13 avec précaution et retournez le socle de l'appareil 8.
- Appuyez sur la touche «Reset» qui se trouve sous le socle de l'appareil 8 :



- Assemblez à nouveau l'appareil et continuez à centrifuger.

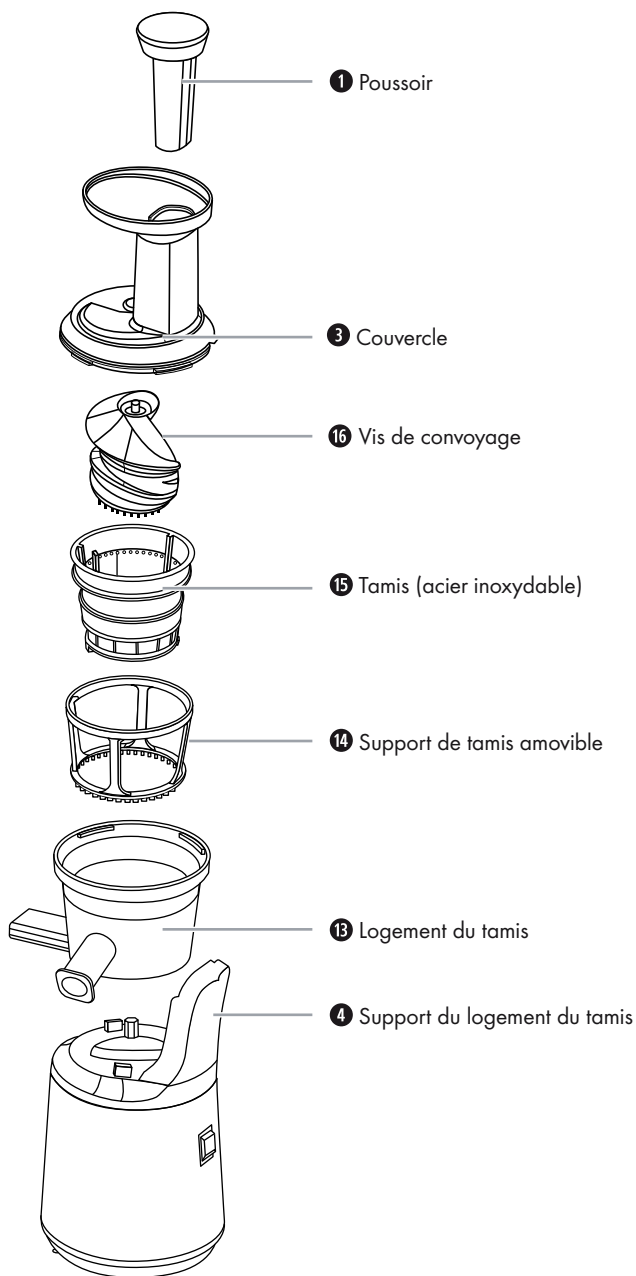
Montage et utilisation de l'appareil

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

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

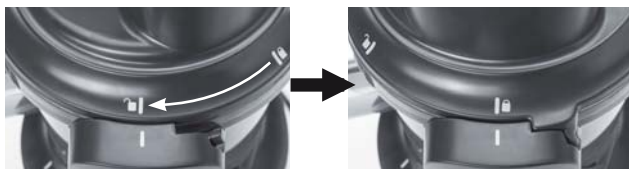
Lors de l'assemblage, suivez ce schéma et tenez compte des repères sur l'appareil :



- 1) Placez le logement du filtre **13** sur le socle de l'appareil **8**, de manière à ce que les trois arrêts sur le socle de l'appareil **8** s'enclenchent dans le dessous du logement du filtre **13**.



- 2) Placez le support de filtre amovible **14** dans le logement du filtre **13**. Tournez le support du filtre **14** pour voir si la roue dentée située au fond du logement du filtre **13** tourne.
- 3) Placez le filtre **15** dans le support du filtre **14** de manière à ce que le ▲ repère **19** en haut du filtre pointe **15** sur le I repère sur le support du logement du filtre **4**.
- 4) Placez la vis **16** sur l'arbre d'entraînement **20**, tournez un peu et appuyez vers le bas pour qu'elle s'enclenche audiblement. Vérifiez qu'elle soit parfaitement en place avant de continuer l'assemblage.
- 5) Placez le couvercle du boîtier **3** sur le logement du filtre **13**, de manière à ce que le ◀ repère sur le couvercle du boîtier **3** pointe vers le repère I sur le support du logement du filtre **4**.
- 6) Tournez le couvercle du boîtier **3** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère I pointe vers le repère I sur le support du logement du filtre **4** et s'enclenche fermement.



- 7) Glissez le bac à pulpe **11** sous l'écoulement de la pulpe **12** (voir illustration A).
- 8) Poussez le réservoir de jus **10** sous le bec verseur **5** (voir illustration A).

Préparation des fruits / légumes

- **Important :** N'utilisez que des fruits suffisamment mûrs afin d'éviter de boucher le filtre **15**. Vous seriez alors obligé de nettoyer régulièrement le filtre **15**.
- Lavez ou épluchez les fruits ou les légumes que vous prévoyez de passer à la centrifugeuse.
- Enlevez toujours les pépins et les noyaux avant de verser les fruits.
- Les fruits à pépins (pommes, poires) peuvent être passés à la centrifugeuse avec la peau et les pépins. Les autres noyaux (pêches, prunes, etc.), tous les autres gros pépins (melons, etc.) et tiges doivent être enlevés pour éviter d'endommager l'appareil.
- Les fruits à peau épaisse (par ex. agrumes, melons, kiwis, carottes) doivent être épluchés auparavant.

- Enlevez la tige principale des raisins.
- Coupez les fruits ou les légumes en morceaux compatibles avec les dimensions de la goulotte ②.

REMARQUE

- Les raisins secs ne peuvent pas être centrifugés car ils ne contiennent pas suffisamment de jus. La rhubarbe ou les autres fruits/légumes filandreux ne sont pas indiqués car leurs fibres bouchent le Slow Juicer.

Extraction du jus

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- N'introduisez jamais vos doigts ou un objet dans la goulotte ②, pendant que l'appareil fonctionne. Vous risquez de vous blesser grièvement et/ou d'endommager le Slow Juicer.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne faites pas fonctionner le Slow Juicer pendant plus de 15 minutes (durée d'utilisation courte) en continu. Laissez refroidir le Slow Juicer après 15 minutes d'utilisation continue. Vous risquez autrement d'endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais le Slow Juicer sans fruits/légumes dans la goulotte ②. N'allumez le Slow Juicer que lorsque vous avez placé des fruits/légumes dans la goulotte ②.

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

REMARQUE

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

- 2) Introduisez les morceaux de fruits ou de légumes dans la goulotte ②.
- 3) Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ de l'appareil en position «I». L'appareil débute l'extraction de jus.

REMARQUE

- Normalement, l'appareil saisit automatiquement les fruits à centrifuger, lorsque vous les avez placés dans la goulotte ②. Utilisez de ce fait uniquement légèrement le poussoir ① si vous remarquez que les fruits ne sont pas attirés dans l'appareil.

- 4) Continuez à introduire les fruits dans la goulotte ②. Utilisez éventuellement le poussoir ①, pour pousser doucement les légumes/fruits dans la goulotte ②. Ajoutez d'autres morceaux pendant que les fruits ou les légumes passent. Vous n'avez pas besoin d'éteindre l'appareil.

CONSEIL

- ▶ Avant d'extraire le jus des carottes, mettez-les 24 heures à tremper dans l'eau.
- ▶ Coupez les carottes en petits morceaux (env. 2 x 2 cm).
- ▶ Durant l'extraction de jus, appuyez légèrement avec le poussoir ❶, sans quoi l'appareil risque de se bloquer.

REMARQUE

- ▶ Lorsque des fruits sont bloqués dans la goulotte ❷, et que vous ne pouvez pas les enlever à l'aide du poussoir ❶, procédez comme suit :
 - éteignez immédiatement l'appareil et retirez la fiche secteur du cordon secteur ❾ de la prise de secteur.
 - Tournez le couvercle du boîtier ❸ dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère ◡ pointe vers le repère I sur le support du logement du filtre ❹.
 - Retirez le couvercle du boîtier ❸.
 - Enlevez les morceaux de fruits bloqués.
 - Remontez l'appareil et continuez à extraire le jus.

ARRÊT DE SÉCURITÉ / FONCTION RÉINITIALISATION

- ▶ Si des morceaux de fruits se coincent et si l'appareil s'arrête automatiquement, l'arrêt de sécurité s'est alors déclenché. L'appareil s'arrête avant que le moteur ne puisse être endommagé suite à une surchauffe. L'appareil peut être uniquement réactivé une fois que vous avez réinitialisé l'arrêt de sécurité.

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

- placez l'interrupteur Marche/Arrêt ❷ en position «O» et débranchez la fiche secteur du cordon secteur ❾ de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir pendant 10 - 15 minutes.
- Tournez le couvercle du boîtier ❸ dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère ◡ pointe vers le repère I sur le support du logement du filtre ❹.
- Retirez le couvercle du boîtier ❸.
- Enlevez les morceaux de fruits bloqués.
- Retirez prudemment le logement du filtre ❸ et faites tourner le socle de l'appareil ❸.
- Appuyez sur la touche «reset» qui se trouve sous le socle de l'appareil ❸.
- Remontez l'appareil et continuez à extraire le jus.

REMARQUE

- Lorsque le réservoir de jus ⑩ est plein et que vous voulez le vider, pendant que le jus s'écoule encore du bec verseur ⑤, fermez celui-ci à l'aide du bouchon ⑥. Ouvrez à nouveau le poussoir ⑥ après avoir replacé le réservoir de jus ⑩ en-dessous du bec verseur ⑤.

REMARQUE

- Lorsque le bac à pulpe ⑪ est plein et lorsque vous souhaitez le vider, arrêtez de remplir des fruits/légumes et patientez jusqu'à ce la pulpe ne sorte plus de l'appareil. Une fois vidé, remplacez le bac à pulpe ⑪ sous l'écoulement de la pulpe ⑫.
- Si de la pulpe reste accrochée dans l'écoulement de la pulpe ⑫, arrêtez l'appareil et retirez le reste à l'aide du manche de la brosse ⑰.

5) Arrêtez toujours immédiatement l'appareil dès que vous avez centrifugé tous les fruits et légumes.

REMARQUE

- Si le moteur s'arrête lors de l'extraction du jus, éteignez l'appareil et placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ si nécessaire plusieurs fois de suite en position «R» pour faire tourner le moteur dans le sens inverse. Si cela n'aide pas, démontez le Slow Juicer comme décrit dans le chapitre suivant.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Nettoyez régulièrement et après chaque utilisation le bec verseur ⑤ et l'écoulement de la pulpe ⑫ pour éviter un colmatage et/ou que l'appareil ne soit endommagé.

Démontage

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

- 1) débranchez la fiche secteur du cordon secteur ⑨ de la prise de courant.
- 2) Fermez le poussoir ⑥ sur le bec verseur ⑤, pour que le reste de jus puisse s'écouler.

- 3) Tournez le couvercle du boîtier ③ dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le repère  sur le repère **I** pointe vers le support du logement du filtre ④.
- 4) Retirez le couvercle du boîtier ③ avec le poussoir ①.
- 5) Levez avec précaution le logement du filtre ⑬ avec le support de filtre amovible ⑭, le filtre ⑮ et la vis ⑯ du socle de l'appareil ⑧.
- 6) Séparez les composants.

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

DANGER DE MORT PAR CHOC ÉLECTRIQUE !

Risque de dommages corporels pendant le nettoyage de l'appareil.

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

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



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

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

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

- ▶ Nettoyez régulièrement et après chaque utilisation les restes de fruits sur toutes les pièces de l'appareil et les accessoires pour éviter que l'écoulement de la pulpe 12 ou le bec verseur 5 ne se bouche et/ou que l'appareil ne soit endommagé.
 - ▶ Assurez-vous, lors du nettoyage, qu'aucune humidité ne pénètre dans le socle de l'appareil 8 pour éviter tous dommages irréparables sur l'appareil.
 - ▶ Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez aucun produit nettoyant agressif, abrasif ou chimique, et aucun objet pointu ou qui risque de rayer.
 - ▶ Seuls le filtre (acier inoxydable) 15, la vis 16, le couvercle du boîtier 3 et le poussoir 1 peuvent aller au lave-vaisselle.
- Nettoyez le boîtier de l'appareil et le cordon secteur 9 uniquement à l'aide d'un torchon légèrement humidifié. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le torchon.
- Nettoyez le logement du filtre 13, le filtre 15, le porte-filtre 14, la vis 16, le réservoir de jus 10, le bac à pulpe 11, le couvercle du boîtier 3 et le poussoir 1 avec la brosette 17 livrée à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire, pour éliminer tout reste de liquide vaisselle éventuel.

REMARQUE

- ▶ Pour nettoyer l'écoulement de la pulpe 12 vous pouvez tirer 13 un bouchon en plastique au bout arrière de l'écoulement de la pulpe 12 de manière à ce que l'eau puisse s'écouler. Vous pouvez détacher la pulpe incrustée avec le manche de la brosette 17 et l'éliminer sous l'eau. Après le nettoyage, remplacez le bouchon en caoutchouc au bout arrière de l'écoulement de la pulpe 12.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également nettoyer le filtre 15, la vis 16, le couvercle du boîtier 3 et le poussoir 1 au lave-vaisselle. Ne placez cependant ces pièces que dans le panier supérieur du lave-vaisselle, ne les coincez pas, et utilisez un programme de lavage de max. 45 °C.

Un essuie-tout humide suffit pour nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil. Avant de réutiliser l'appareil, vérifiez bien que toutes les pièces sont entièrement sèches.

Rangement

Vous pouvez enrouler le câble et le fixer à l'aide du clip de câble, qui se trouve sur le cordon secteur ⑨.

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

Entreposage/Mise au rebut

Entreposage

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

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères.
Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance absorbée	150 W
Tours par minute	60 ± 25%
Temps d'opération par intermittence	15 minutes
Capacité du réservoir à jus	env. 900 ml, volume utile : env. 600 ml sur le repère max.
Capacité du bac à pulpe	env. 1200 ml
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Temps d'opération par intermittence

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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

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

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

Article L211-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L211-16 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

- 1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L211-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 282311

Importateur

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

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

Recettes

Boisson estivale

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson aux pommes, aux poires et aux fraises

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson énergétique

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson pour le petit-déjeuner

2 personnes

Ingrédients

- 4 - 5 carottes
- 2 pommes
- 1 CC d'huile d'olive

Préparation

- 1) Préparez les carottes et les pommes conformément aux consignes figurant dans le mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Centrifugez tout d'abord les carottes, puis les pommes.
- 3) Ajoutez l'huile d'olive.
- 4) Mélangez bien le tout.

Boisson au melon jaune

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson fruitée sucrée

2 personnes

Ingrédients

- 1/2 melon jaune
- 4 pêches
- 200 g de raisins sans pépins
- 6 mangues

Préparation

- 1) Préparez le melon jaune, les pêches, les raisins et les mangues conformément aux consignes du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Centrifugez les fruits les uns après les autres.
- 3) Mélangez les jus et servez la boisson après l'avoir mise brièvement au frais.

Boisson à l'ananas et à la mangue

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson à la betterave rouge

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson aux fruits et au poivron

2 personnes

Ingrédients

- 2 poivrons jaunes
- 3 oranges
- 2 pommes
- 2 poires
- ½ pamplemousse

Préparation

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

Boisson aux pêches, aux poires et à l'ananas

2 personnes

Ingrédients

- 2 pêches
- 2 petites poires
- ½ ananas

Préparation

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

Jus de tomates

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Préparez les tomates en retirant les parties vertes et en les coupant en petits quartiers.
- 2) Ajoutez les tomates au fur et à mesure dans l'appareil.
- 3) Pour sucrer naturellement le jus, ajoutez un peu de miel.
Si vous le préférez plus consistant, salez et poivrez-le.
- 4) Servez immédiatement le jus.

Jus de poivron

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Préparez le poivron en retirant la queue et les pépins et en coupant le poivron en lamelles.
- 2) Ajoutez les lamelles au fur et à mesure dans l'appareil.
- 3) Si vous voulez un goût un peu plus sucré, centrifugez également la pomme.
- 4) Servez immédiatement le jus.

Jus de brocoli

Ingrédients

- Brocoli
- éventuellement une poire

Préparation

- 1) Préparez le brocoli en petits bouquets.
- 2) Ajoutez les bouquets de brocoli au fur et à mesure dans l'appareil.

REMARQUE

- Étant donné que le brocoli a une teneur réduite en eau, l'appareil risque de faire des bruits de grincement inhabituels lors de la transformation. Ceci est normal et ne constitue pas une défaillance de l'appareil !

- 3) Si vous le souhaitez, ajoutez la poire préparée selon la recette dans l'appareil. La poire estompera le goût âpre du brocoli tout en compensant la teneur en liquide réduite du brocoli.

Jus de chou

Ingrédients

- Chou pointu, chou blanc ou chou rouge
- éventuellement une pomme

Préparation

- 1) Coupez le chou en lamelles ou roulez les feuilles en petits rouleaux de manière à pouvoir les mettre dans l'appareil.
- 2) Ajoutez le chou au fur et à mesure dans l'appareil.

REMARQUE

- Étant donné que le chou a une teneur réduite en eau, l'appareil risque de faire des bruits de grincement inhabituels lors de la transformation. Ceci est normal et ne constitue pas une défaillance de l'appareil !

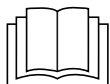
- 3) Si vous le souhaitez, ajoutez la pomme préparée selon la recette dans l'appareil. La pomme estompera le goût âpre du chou tout en compensant la teneur en liquide réduite du chou.

REMARQUE

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	32
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	32
Urheberrecht	32
Bestimmungsgemäße Verwendung	32
Warnhinweise	33
Sicherheit	33
Grundlegende Sicherheitshinweise	34
Bedienelemente	38
Auspacken und Anschließen	39
Sicherheitshinweise	39
Lieferumfang und Transportinspektion	39
Auspacken	40
Entsorgung der Verpackung	40
Bedienung und Betrieb	40
Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung	40
Gerät zusammenbauen und bedienen	41
Vorbereitung der Früchte / Gemüse	43
Entsaften	44
Demontage	46
Reinigen und Pflegen	47
Sicherheitshinweise	47
Aufbewahren	49
Lagerung/Entsorgung	49
Lagerung	49
Gerät entsorgen	49
Anhang	49
Technische Daten	49
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	50
Service	51
Importeur	51
Rezepte	52



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

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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



WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beauftragt 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.

- 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.
- ▶ Lassen Sie Netzkabel bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Tauchen Sie den Gerätesockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

ACHTUNG! 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.

⚠ ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- ▶ Stellen Sie nach jedem Gebrauch des Gerätes sicher, dass sich der Ein-/Ausschalter in der Position „Aus“ („0“) befindet. Der Motor muss vollständig stillstehen, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen dürfen.

⚠ 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.
- ▶ 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.

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseiten)

Abbildung A:

- ❶ Stopfer
- ❷ Einfüllschacht
- ❸ Gehäusedeckel
- ❹ Siebfachhalterung
- ❺ Saftauslass
- ❻ Stopper
- ❼ Ein-/Ausschalter
- ❽ Gerätesockel
- ❾ Netzkabel mit Netzstecker
- ❿ Saftbehälter
- ⓫ Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester
- ⓬ Auslass für Fruchtfleisch und Trester
- ⓭ Siebfach

Abbildung B:

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

Abbildung C:

- ⓮ Sieb (mit abnehmbarem Siebrahmen im Siebfach eingesetzt)
- ⓯ ▲-Markierung / Einsetzhilfe
- ⓰ Antriebswelle

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Slow-Juicer
- Stopfer ❶
- Reinigungsbürste ❷
- Saftbehälter ❸
- Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester ❹
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Bedienung und Betrieb

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung

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

Wenn sich Fruchtstücke 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 Gehäusedeckel ③ gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung an der Siebfachhalterung ④ zeigt.
- Nehmen Sie den Gehäusedeckel ③ ab.
- Entfernen Sie die festgesetzten Fruchtstücke.

- Nehmen Sie vorsichtig das Siebfach 13 ab und drehen Sie den Gerätesockel 8 um.
- Drücken Sie die „reset“-Taste, die sich auf der Unterseite des Gerätesockels 8 befindet:



- Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

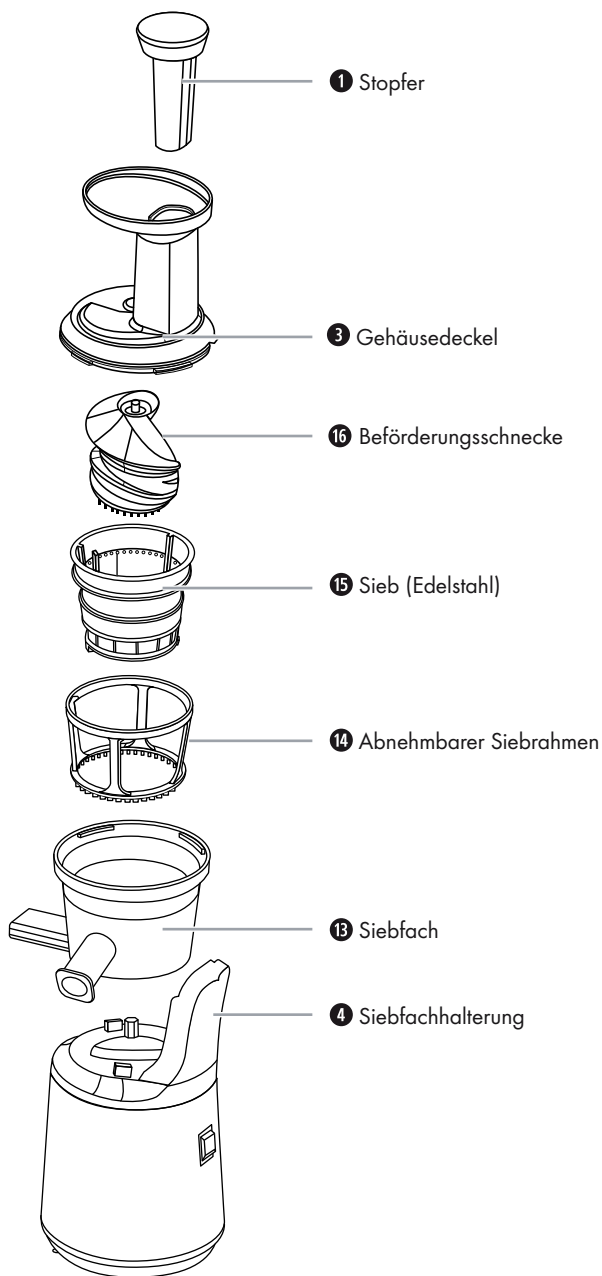
Gerät zusammenbauen und bedienen

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

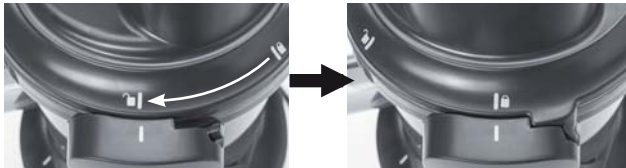
Halten Sie sich beim Zusammenbau an diese Zeichnung und beachten Sie die Markierungen am Gerät:



- 1) Setzen Sie das Siebfach **13** so auf den Gerätesockel **8**, so dass die drei Arretierungen am Gerätesockel **8** in die drei Aussparungen an der Unterseite des Siebfaches **13** greifen.

- 2)  Setzen Sie den abnehmbaren Siebrahmen **14** in das Siebfach **13**. Drehen Sie den Siebrahmen **14** hin und her, um zu sehen, ob sich dadurch das Zahnrad am Innenboden des Siebfaches **13** dreht.

- 3) Setzen Sie das Sieb **15** so in den abnehmbaren Siebrahmen **14** ein, dass die ▲-Markierung **19** oben auf dem Sieb **15** auf die I-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
- 4) Setzen Sie die Beförderungsschnecke **16** auf die Antriebswelle **20**, drehen sie etwas und drücken sie dabei herunter, so dass sie spürbar einrastet. Achten Sie auf festen Sitz, bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren.
- 5) Setzen Sie den Gehäusedeckel **3** auf das Siebfach **13**, so dass die ◡-Markierung am Gehäusedeckel **3** auf die I-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
- 6) Drehen Sie den Gehäusedeckel **3** im Uhrzeigersinn, bis die |⌂-Markierung auf die I-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt und fest einrastet.



- 7) Schieben Sie den Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester **11** unter den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **12** (siehe Abbildung A).
- 8) Schieben Sie den Saftbehälter **10** unter den Saftauslass **5** (siehe Abbildung A).

Vorbereitung der Früchte / Gemüse

- **Wichtig:** Verwenden Sie nur gut gereifte Früchte, da das Sieb **15** sich sonst zusetzen kann. Dieses würde wiederholtes Reinigen des Siebes **15** erfordern.
- Waschen oder schälen Sie die Früchte oder das Gemüse, die / das Sie verarbeiten möchten.
- Große Kerne oder Steine sollten immer vor dem Einfüllen aus den Früchten entfernt werden.
- Kernobst (wie Äpfel, Birnen) kann mit Schale und Kerngehäuse verarbeitet werden. Sonstige Steine (Pflirsiche, 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 Früchte oder Gemüse in derart große Stücke, dass sie in den Einfüllschacht ② passen.

HINWEIS

- Rosinen eignen sich nicht zum Entsaften, da sie zu wenig Saft enthalten. Rhabarber oder anderes faseriges Gemüse/Obst eignet sich nicht zum Entsaften, da die Fasern den Slow Juicer verstopfen.

Entsaften

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie den Slow Juicer nie länger als 15 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung. Lassen Sie den Slow Juicer nach 15 Minuten Dauerbetrieb abkühlen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.
- Betreiben Sie den Slow Juicer niemals ohne Obst/Gemüse im Einfüllschacht ②. Starten Sie den Slow Juicer immer erst, wenn Sie Obst/Gemüse in den Einfüllschacht ② gegeben haben.

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

HINWEIS

- Wenn Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ von der „I“-Position in die „R“-Position oder umgekehrt, bringen wollen, stellen Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ immer erst in die „O“-Position (aus) und warten Sie, bis der Motor stillsteht.

- 2) Geben Sie die Obst- oder Gemüsestücke in den Einfüllschacht ②.
- 3) Schalten Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ des Gerätes in die „I“-Position. Das Gerät beginnt mit dem Entsaften.

HINWEIS

- Im Normalfall zieht das Gerät die zu entsaftenden Früchte selbstständig ein, wenn Sie diese in den Einfüllschacht ② hineingegeben haben. Schieben Sie daher nur leicht mit dem Stopfer ① nach, wenn Sie merken, dass Früchte nicht weiter in das Gerät hineingezogen werden.
- 4) Geben Sie weiter Obst in den Einfüllschacht ②. Benutzen Sie eventuell den Stopfer ①, um das Obst/Gemüse vorsichtig in den Einfüllschacht ② hineinzudrücken. Während das Obst/Gemüse verarbeitet wird, füllen Sie weitere Stücke nach. Schalten Sie das Gerät dabei nicht aus.

TIPP

- ▶ Legen Sie Karotten vor dem Entsaften 24 Stunden in Wasser.
- ▶ Schneiden Sie die Karotten in kleine Stücke (ca. 2 x 2 cm).
- ▶ Drücken Sie während des Entsaftens nur leicht mit dem Stopfer **1** nach, ansonsten kann das Gerät blockieren.

HINWEIS

- ▶ Wenn sich Fruchtstücke im Einfüllschacht **2** festgesetzt haben und nicht mit dem Stopfer **1** entfernt werden können, gehen Sie bitte folgendermaßen vor:
 - Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose.
 - Drehen Sie den Gehäusedeckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
 - Nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** ab.
 - Entfernen Sie die festgesetzten Fruchtstücke.
 - Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

SICHERHEITSABSCHALTUNG / RESET-FUNKTION

- ▶ Wenn sich Fruchtstücke 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 Gehäusedeckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
 - Nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** ab.
 - Entfernen Sie die festgesetzten Fruchtstücke.
 - Nehmen Sie vorsichtig das Siebfach **13** ab und drehen Sie den Gerätesockel **8** um.
 - Drücken Sie die „reset“-Taste, die sich auf der Unterseite des Gerätesockels **8** befindet.
 - Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

HINWEIS

- ▶ Wenn der Saftbehälter **10** voll ist und Sie ihn leeren wollen, während noch Saft aus dem Saftauslass **5** nachläuft, verschließen Sie diesen mit dem Stopper **6**. Öffnen Sie den Stopper **6** wieder, nachdem Sie den entleerten Saftbehälter **10** wieder unter den Saftauslass **5** gestellt haben.

HINWEIS

- ▶ Wenn der Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester **11** voll ist und Sie ihn leeren wollen, unterbrechen Sie das Nachfüllen von Obst/Gemüse und warten, bis kein Fruchtfleisch mehr aus dem Gerät kommt. Nach dem Entleeren stellen Sie den Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester **11** wieder unter den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **12**.
- ▶ Sollte Fruchtfleisch im Auslass für Fruchtfleisch und Trester **12** hängen bleiben, stoppen Sie das Gerät und entfernen Sie die Reste mit Hilfe des Stiels der Reinigungsbürste **17**.

- 5) Schalten Sie das Gerät immer sofort wieder aus, sobald das gesamte Obst/Gemüse verarbeitet ist.

HINWEIS

- ▶ Sollte der Motor beim Entsaften stocken, schalten Sie das Gerät aus und bringen den Ein-/Ausschalter **7** ggf. mehrfach kurz hintereinander in die „R“-Stellung, um den Motor entgegengesetzt laufen zu lassen. Bringt auch dies keine Abhilfe, demontieren Sie den Slow Juicer wie im folgenden Abschnitt beschrieben.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Reinigen Sie den Saftauslass **5** und den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **12** regelmäßig und nach jedem Gebrauch, um ein Verstopfen und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Demontage

Wenn Sie den Slow Juicer demontieren wollen, z. B. um ihn zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose.
- 2) Schließen Sie den Stopper **6** am Saftauslass **5**, damit nicht noch Saftreste heraustropfen können.

- 3) Drehen Sie den Gehäusedeckel ③ gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung an der Siebfachhalterung ④ zeigt.
- 4) Nehmen Sie den Gehäusedeckel ③ mit dem Stopfer ① ab.
- 5) Heben Sie vorsichtig das Siebfach ⑬ mit abnehmbarem Siebrahmen ⑭, Sieb ⑮ und Beförderungsschnecke ⑯ vom Gerätesockel ⑧ ab.
- 6) Trennen Sie Komponenten voneinander.

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Alle Geräte- und Zubehörteile müssen regelmäßig und nach jedem Gebrauch von Fruchttresten und Fruchttrester gereinigt werden, um ein Verstopfen des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **12** 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 chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.
 - ▶ Nur Sieb (Edelstahl) **15**, Beförderungsschnecke **16**, Gehäusedeckel **3** und Stopfer **1** sind spülmaschinengeeignet.
- 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 **13**, Sieb **15**, Siebrahmen **14**, Beförderungsschnecke **16**, Saftbehälter **10**, Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester **11**, Gehäusedeckel **3** und Stopfer **1** mit der mitgelieferten Reinigungsbürste **17** 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 **12** zu reinigen, können Sie auf der Unterseite des Siebfaches **13** einen Gummi-Stöpsel aus dem hinteren Ende des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **12** herausziehen, so dass Sie Wasser hindurchlaufen lassen können. Festsitzendes Fruchtfleisch können Sie mit dem Stiel der Reinigungsbürste **17** lösen und ausspülen. Schieben Sie nach der Reinigung den Gummi-Stöpsel wieder in das hintere Ende des Auslass für Fruchtfleisch und Trester **12**.

HINWEIS

- ▶ Sie können Sieb **15**, Beförderungsschnecke **16**, Gehäusedeckel **3** und Stopfer **1** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie diese Teile jedoch nur in den oberen Korb der Spülmaschine, klemmen Sie sie nicht ein und benutzen Sie ein Spülprogramm mit max. 45°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

Das Kabel können Sie zusammenlegen und mit Hilfe des Kabelclips, welcher sich am Netzkabel ⑨ befindet, fixieren.

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.

Lagerung/Entsorgung

Lagerung

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

Gerät entsorgen



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

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme	150 W
Umdrehungen pro Minute	60 ± 25%
KB-Zeit	15 Minuten
Fassungsvermögen Saftbehälter	ca. 900 ml, nutzbares Volumen: ca. 600 ml an der Max.-Markierung
Fassungsvermögen Tresterbehälter	ca. 1200 ml
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 282311

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

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.

Energie-Drink

2 Personen

Zutaten

- 2 Äpfel, süß (z. B. „Red Delicious“)
- 2 große Aprikosen
- 1 große Birne
- 250 ml Mineralwasser (kohensäurehaltig)
- etwas zerstoßenes Eis

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Äpfel, die Aprikosen und die Birne gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Entsaften Sie die Äpfel, die Aprikosen und die Birne.
- 3) Vermischen Sie die Säfte und geben Sie das Mineralwasser hinzu.
- 4) Servieren Sie den Drink auf zerstoßenem Eis.

Frühstücks-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Honigmelonen-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Frucht-Drink

2 Personen

Zutaten

- ½ Honigmelone
- 4 Pfirsiche
- 200 g kernlose Trauben
- 6 Mangos

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Honigmelone, die Pfirsiche, die Trauben und die Mangos gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Entsaften Sie die Früchte nacheinander.
- 3) Mischen Sie die Säfte und servieren Sie den Drink leicht gekühlt.

Ananas-Mango-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Rote Bete-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1 Rote Bete
- 3 Orangen
- 2 EL Johannisbeeren

Zubereitung

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

Früchte-Paprika-Drink

2 Personen

Zutaten

- 2 gelbe Paprika
- 3 Orangen
- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- ½ Grapefruit

Zubereitung

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

Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink

2 Personen

Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 2 kleine Birnen
- ½ Ananas

Zubereitung

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

Tomaten-Saft

Zutaten

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

Zubereitung

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

Paprika-Saft

Zutaten

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

Zubereitung

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

Brokkoli-Saft

Zutaten

- Brokkoli
- eventuell eine Birne

Zubereitung

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

HINWEIS

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

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

Kohl-Saft

Zutaten

- Spitzkohl, Weißkohl oder Rotkohl
- eventuell einen Apfel

Zubereitung

- 1) Schneiden Sie den Kohl in Streifen oder rollen Sie die einzelnen Blätter zu Röllchen, so dass diese in das Gerät gegeben werden können.
- 2) Geben Sie den Kohl nach und nach in das Gerät.

HINWEIS

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

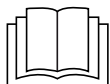
- 3) Geben Sie, falls gewünscht, den gemäß der Anleitung vorbereiteten Apfel in das Gerät. Durch den Apfel wird der herbe Geschmack des Kohls abgeschwächt und gleichzeitig der niedrige Flüssigkeitsgehalt ausgeglichen.

HINWEIS

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

Contents

Introduction	60
Information concerning these operating instructions	60
Copyright	60
Intended use	60
Warning notes	61
Safety	61
Basic safety guidelines	62
Operating components	66
Unpacking and installation	67
Safety instructions	67
Package contents and transport inspection	67
Unpacking	68
Disposal of packaging materials	68
Handling and operation	68
Reset function/Safety cut-out	68
Assembling and operating the appliance	69
Preparing the fruits/vegetables	71
Juicing	72
Dismantling	74
Cleaning and care	75
Safety instructions	75
Storage	77
Storage/disposal	77
Storage	77
Disposal of the appliance	77
Appendix	77
Technical data	77
Kompernass Handels GmbH warranty	78
Service	79
Importer	79
Recipes	80



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time, and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s).

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.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

The appliance is designed for the juicing of well ripened and peeled fruits and vegetables. 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. This appliance is intended exclusively for use in private households.

The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use or repairs, unauthorised modifications or the use of unapproved replacement parts. The operator bears sole liability.

Warning notes

The following warning notice types are used in these operating instructions:

DANGER

A warning notice at this hazard level indicates an imminently hazardous situation.

If the hazardous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- Follow the instructions in this warning notice to avoid the risk of death or serious injury.

WARNING

A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

- Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

CAUTION

A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

NOTE

- A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

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.

- 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 prevent potential risks, arrange for customer service to repair or replace power cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- ▶ 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.

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ 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.

CAUTION! 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.

⚠ CAUTION! RISK OF INJURY!

- 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.
- ▶ After using the appliance, always ensure that the on/off switch is in the "OFF" position ("0"). The motor must come to a complete stop before you begin to disassemble the appliance.

⚠ 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.
- ▶ 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.

Operating components

(For illustrations see fold-out pages)

Figure A:

- ❶ Pusher
- ❷ Feed tube
- 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 Juice container
- ⓫ Container for fruit pulp and vegetable mash
- ⓬ Outlet for fruit pulp and vegetable mash
- ⓭ Sieve tray

Figure B:

- ❿ Removable sieve frame
- ⓮ Sieve (stainless steel)
- ⓯ Transport screw
- ⓰ Cleaning brush

Figure C:

- ⓱ Sieve (with removable sieve frame in the sieve tray)
- ⓲ ▲ marking/insertion help
- ⓳ Drive shaft

Unpacking and installation

Safety instructions

WARNING

During the first use of the appliance there is a risk of injury and/or damage to property!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials.
There is a risk of suffocation.
- ▶ Please follow the instructions regarding the electrical connection of the appliance to avoid damage to property.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components:

- Slow Juicer
- Pusher **1**
- Cleaning brush **17**
- Juice container **10**
- Container for fruit pulp and vegetable mash **11**
- 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

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

Disposal of packaging materials

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging into the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Handling and operation

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- Always unplug the appliance 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 on 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 **I** marking on the sieve tray holder **4** and clicks firmly into place.
- Remove the housing lid **3**.
- Remove the fruit or vegetable pieces causing the blockage.

- Carefully remove the sieve tray 13 and turn the appliance base 8 over.
- Press the “reset” button on the underside of the appliance base 8:



- Reassemble the appliance and resume juice extraction.

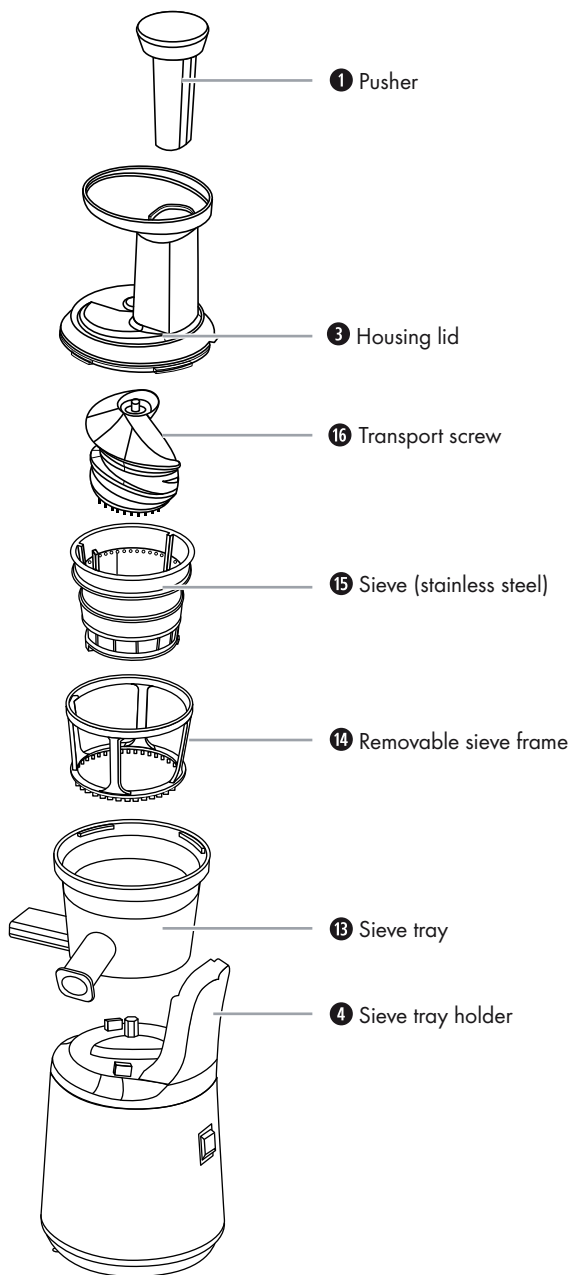
Assembling and operating the appliance

- 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! RISK OF INJURY!

- 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 **13** onto the appliance base **8** so that the three catches on the base **8** fit into the three slots on the underside of the sieve tray **13**.

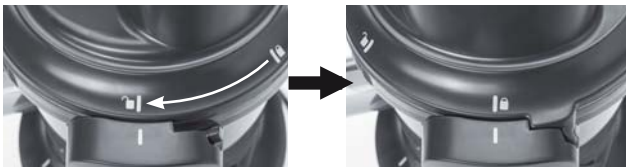
- 2)  Place the removable sieve frame **14** into the sieve tray **13**. Turn the sieve frame **14** back and forth to see whether the gear on the inside at the bottom of the sieve tray **13** turns.

- 3) Place the sieve **15** into the removable sieve frame **14** so that ▲ marking **19** at the top of the sieve **15** points towards the I marking on the sieve tray holder **4**.

- 4) Place the transport screw **16** onto the drive shaft **20**, 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.

- 5) Place the housing lid **3** onto the sieve tray **13** so that the ◡ marking on the housing lid **3** points to the I marking on the sieve tray holder **4**.

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



- 7) Push the container for fruit pulp and vegetable mash **11** under the outlet for fruit pulp and vegetable mash **12** (see fig. A).
- 8) Push the juice container **10** under the juice outlet **5** (see fig. A).

Preparing the fruits/vegetables

- **Important:** Use only well-ripened fruit, as otherwise the sieve **15** could become blocked. This would require repeated cleaning of the sieve **15**.
- 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.
- Cut the fruit or vegetables into pieces that are suitably sized to fit into the feed tube ②.

NOTE

- Raisins are not suitable for juicing as they do not contain enough juice. Rhubarb or other fibrous vegetables/fruit are not suitable for juicing as the fibres will block the slow juicer.

Juicing

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- Do not operate the slow juicer for longer than 15 minutes (CO time) without a break. After 15 minutes of continuous use, allow the slow juicer to cool down. Otherwise the appliance could be damaged.
- Never operate the slow juicer unless there is fruit/vegetables in the feed tube ②. Do not start the slow juicer until you have added fruit/vegetables to the feed tube ②.

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

NOTE

- If you want to move the on/off switch ⑦ from the "I" position into the "R" position or back again, always start by moving the on/off switch ⑦ into the "O" position (off) and wait until the motor has stopped.

- 2) Place the fruit/vegetable pieces into the feed tube ②.
- 3) Place the on/off switch ⑦ of the appliance into the "I" position. The appliance starts juicing.

NOTE

- Normally, the appliance draws in the fruit automatically once it has been placed in the feed tube ②. Therefore, push gently with the pusher ① only if you notice that the fruit is not being drawn into the appliance.
- 4) Add more fruit to the feed tube ②. If required, use the pusher ① to carefully press the fruit/vegetable pieces into the feed tube ②. While the fruit/vegetables are being processed, insert further pieces into the feed tube. Do not switch the appliance off.

TIP

- ▶ Soak carrots in water for around 24 hours before juicing.
- ▶ Cut the carrots into small pieces (approx. 2 x 2 cm).
- ▶ During juicing, press only lightly with the pusher ❶, otherwise the appliance can block.

NOTE

- ▶ If fruit/vegetable pieces get stuck in the feed tube ❷ and cannot be freed with the pusher ❶, proceed as follows:
 - Switch off the appliance immediately and pull the plug on the power cable ❾ out of the socket.
 - Turn the housing lid ❸ anticlockwise until the  marking points towards the I marking on the sieve tray holder ❹ and clicks firmly into place.
 - Remove the housing lid ❸.
 - Remove the fruit or vegetable pieces causing the blockage.
 - Reassemble the appliance and continue with juice extraction.

SAFETY CUT-OUT / RESET FUNCTION

- ▶ If fruit pieces get stuck and the appliance turns itself off automatically, this means that the safety cut-out has tripped. The appliance switches itself off before the motor can be damaged by 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 ❷ into the "O" position and pull the plug on the power cable ❾ out of the socket. Allow the appliance to cool down for 10–15 minutes.
 - Turn the housing lid ❸ anticlockwise until the  marking points towards the I marking on the sieve tray holder ❹ and clicks firmly into place.
 - Remove the housing lid ❸.
 - Remove the fruit or vegetable pieces causing the blockage.
 - Carefully remove the sieve tray ❶❸ and turn the appliance base ❸ over.
 - Press the "reset" button on the underside of the appliance base ❸.
 - Reassemble the appliance and continue with juice extraction.

NOTE

- ▶ If the juice container ⑩ is full and you want to empty it while juice is still dripping out of the juice outlet ⑤, seal it using the stopper ⑥. Remove the stopper ⑥ again after replacing the empty juice container ⑩ under the juice outlet ⑤.

NOTE

- ▶ If the container for fruit pulp and vegetable mash ⑪ is full and you want to empty it, stop feeding in fruit/vegetables and wait until the fruit pulp stops coming out of the appliance. After emptying, replace the container for fruit pulp and vegetable mash ⑪ under the outlet for fruit pulp and vegetable mash ⑫.
- ▶ If any fruit pulp remains stuck in the outlet for fruit pulp and vegetable mash ⑫, stop the appliance and remove the residue using the handle of the cleaning brush ⑰.

- 5) Always switch the off appliance immediately after all of the fruit/vegetables have been processed.

NOTE

- ▶ If the motor stalls during the juicing process, switch off the appliance and move the on/off switch ⑦ into the "R" position several times in quick succession to run the motor in the opposite direction. If this does not help, dismantle the slow juicer as described in the following section.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ To avoid blockage and/or damage to the appliance, clean the juice outlet ⑤ and the container for fruit pulp and vegetable mash ⑫ regularly and after every use.

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 holder ④ and clicks firmly into place.
- 4) Remove the housing lid ③ together with the pusher ①.
- 5) Carefully lift the sieve tray ⑬ with the removable sieve frame ⑭, sieve ⑮ and transport screw ⑯ from the appliance base ⑧.
- 6) Separate all components.

Cleaning and care

Safety instructions



WARNING!

DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!

Risk of injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- 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! RISK OF INJURY!

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

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ To avoid blockage of the outlet for fruit pulp and vegetable mash **12** 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.
- ▶ Only the sieve (stainless steel) **15**, transport screw **16**, housing cover **3** and pusher **1** are dishwasher safe.

- 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 **13**, sieve **15**, sieve frame **14**, transport screw **16**, juice container **10**, container for fruit pulp and vegetable mash **11**, housing cover **3** and pusher **1** with the supplied cleaning brush **17** in warm water with a little washing-up liquid. Then rinse all parts with plenty of clean water to remove all detergent residues.

NOTE

- ▶ To clean the outlet for fruit pulp and vegetable mash **12**, you can pull the rubber plug (on the underside of the sieve tray **13**) at the rear end of the outlet for fruit pulp and vegetable mash **12** 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 **17** 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 **12**.

NOTE

- ▶ You can also clean the sieve **15**, transport screw **16**, housing cover **3** and pusher **1** in the dishwasher. Place these components only in the top rack of the dishwasher, do not jam them in and use a washing programme with max. 45 °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

You can coil up the cable and fasten it using the cable clip attached to the power cable ⑨.

Store the cleaned appliance in a dry location.

Storage/disposal

Storage

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

Disposal of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Appendix

Technical data

Voltage supply	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	150 W
Revolutions per minute	60 ± 25%
CO time	15 minutes
Juice container capacity	approx. 900 ml, usable volume: approx. 600 ml to the max. marking
Pulp container capacity	approx. 1200 ml
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

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 validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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 fragile parts such as switches, batteries, baking moulds 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 (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- 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 software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 282311

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

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.

Energy drink

2 people

Ingredients

- 2 apples, sweet (e.g. "Red Delicious")
- 2 large apricots
- 1 large pear
- 250 ml of mineral water (carbonated)
- A little crushed ice

Preparation

- 1) Prepare the apples, apricots and pear as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the apples, apricots and the pear.
- 3) Mix the juices together and then add the mineral water.
- 4) Serve the drink on the crushed ice.

Breakfast drink

2 people

Ingredients

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

Preparation

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

Honeydew melon drink

2 people

Ingredients

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

Preparation

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

Sweet fruit drink

2 people

Ingredients

- ½ honeydew melon
- 4 peaches
- 200 g seedless grapes
- 6 mangoes

Preparation

- 1) Prepare the honeydew melon, the peaches, the grapes and the mangoes as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the fruits one after the other.
- 3) Mix the juices together and serve the drink slightly cooled.

Pineapple-mango drink

2 people

Ingredients

- ½ pineapple
- ½ mango
- 1 apple
- 1 orange
- 2 tsp. wheat germ oil

Preparation

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

Beetroot drink

2 people

Ingredients

- 1 beetroot
- 3 oranges
- 2 tbsp. currants

Preparation

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

Fruit-bell pepper drink

2 people

Ingredients

- 2 yellow bell peppers
- 3 oranges
- 2 apples
- 2 pears
- ½ grapefruit

Preparation

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

Peach-pear-pineapple drink

2 people

Ingredients

- 2 peaches
- 2 small pears
- ½ pineapple

Preparation

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

Tomato juice

Ingredients

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

Preparation

- 1) Prepare the tomatoes by removing all the leaves and then cut them into small slices.
- 2) Add the tomatoes a little at a time to the appliance.
- 3) To add a little natural sweetness to the juice, add some honey.
If you prefer it savoury, season it with salt and pepper.
- 4) Serve the juice immediately.

Pepper juice

Ingredients

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

Preparation

- 1) Prepare the pepper by removing the stalk and the seeds and then cut it into strips.
- 2) Add the pepper strips a little at a time to the appliance.
- 3) If you want a slightly sweeter taste, juice an apple as well.
- 4) Serve the juice immediately.

Broccoli juice

Ingredients

- Broccoli
- Possibly a pear

Preparation

- 1) Prepare the broccoli 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.

Cabbage juice

Ingredients

- Pointed, white or red cabbage
- Possibly an apple

Preparation

- 1) Cut the cabbage into strips or roll the individual leaves into rolls so that they can be fed into the appliance.
- 2) Add the cabbage a little at a time to the appliance.

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.

- 3) If desired, add a little apple (prepared according to the instructions) to the appliance. The apple will alleviate the bitterness of the cabbage and also compensate for the cabbage's low liquid content.

NOTE

- These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to your personal taste.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

10 / 2016 - Ident.-No.: SSJ150A1-092016-1

IAN 282311