

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

LICUADORA DE EXTRACCIÓN LENTA ESTRATTORE DI SUCCO „SLOW-JUICER“ SSJ 150 A1

(ES)

LICUADORA DE EXTRACCIÓN LENTA

Instrucciones de uso

(GB) (MT)

SLOW JUICER

Operating instructions

(IT) (MT)

ESTRATTORE DI SUCCO „SLOW-JUICER“

Istruzioni per l'uso

(DE) (AT) (CH)

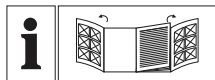
SLOW-JUICER

Bedienungsanleitung

IAN 282311

(ES)

(IT)



ES

Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT

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

GB MT

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

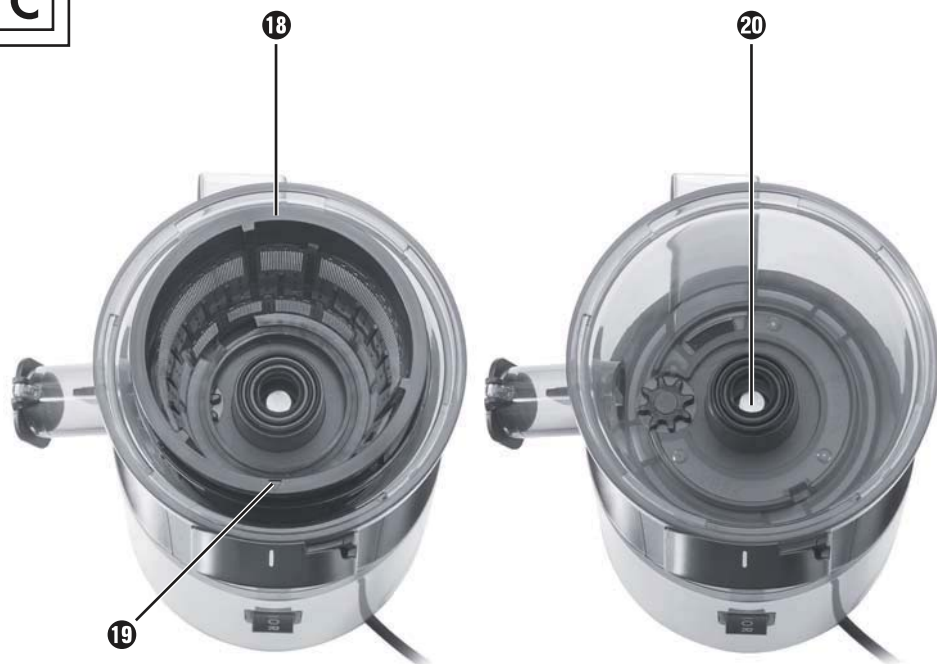
DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	29
GB / MT	Operating instructions	Page	57
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	85

A



B**C**

Índice

Introducción.....	2
Información sobre estas instrucciones de uso	2
Derechos de propiedad industrial	2
Uso previsto	2
Advertencias	3
Seguridad	3
Indicaciones de seguridad básicas	4
Elementos de control	8
Desembalaje y conexión	9
Indicaciones de seguridad	9
Volumen de suministro e inspección de transporte	9
Desembalaje	10
Desecho del embalaje	10
Manejo y funcionamiento	10
Función "reset"/desconexión de seguridad	10
Montaje y manejo del aparato	11
Preparación de la fruta/verdura	13
Licuada	14
Desmontaje	16
Limpieza y mantenimiento.....	17
Indicaciones de seguridad	17
Almacenamiento.....	19
Almacenamiento/desecho.....	19
Almacenamiento	19
Desecho del aparato	19
Anexo.....	19
Características técnicas	19
Garantía de Kompernass Handels GmbH	20
Asistencia técnica	21
Importador	21
Recetas.....	22



Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelo junto al aparato en caso de traspasarlo a terceros.

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

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

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Advertencias

En estas instrucciones de uso, se utilizan las siguientes advertencias:



PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación de peligro inminente.

Si no puede evitarse la situación peligrosa, puede causar la muerte o lesiones graves.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar un peligro de muerte o de lesiones graves.



ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

ATENCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

- La indicación advierte de información adicional que facilita el manejo del aparato.

Seguridad

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

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

Indicaciones de seguridad básicas

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

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

- No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una base de enchufe. Procure que la clavija del cable de red sea fácilmente accesible en caso de peligro y que nadie pueda tropezarse con el cable de red.
- Procure que el aparato esté colocado de forma estable.

**¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- Encomiende al servicio de asistencia técnica la reparación o sustitución inmediata del cable de red o de los aparatos que no funcionen correctamente o estén dañados para evitar peligros.
- No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos.
- Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con la humedad durante el funcionamiento.
- ¡No sumerja nunca la base del aparato en agua u otros líquidos! Podría producirse peligro de muerte por descarga eléctrica si penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Asegúrese de que el aparato se haya montado de forma correcta e íntegra antes de ponerlo en funcionamiento.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Desconecte siempre la clavija del cable de red antes de montar o desmontar los accesorios.

**¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

Cuando utilice el aparato, no introduzca nunca las manos ni otros objetos en la abertura de alimentación para evitar lesiones graves o daños en el aparato. Si no puede retirar los trozos de fruta con el compactador, apague el aparato, retire la clavija del cable de red y abra el aparato.

- Después de cada uso del aparato, asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado se encuentre en la posición "Apagado" ("0"). El motor debe haberse detenido completamente antes de desmontar el aparato.

**¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!**

- No ponga nunca en funcionamiento el aparato sobre materiales blandos, como, p. ej., suelos de moqueta. ¡El bloqueo de los orificios de ventilación y purga de aire del fondo del aparato causa un peligro de sobrecalentamiento e incendios!
- No utilice ningún reloj programador externo ni ningún sistema de control remoto para accionar este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o la clavija del cable de red no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

Elementos de control

(Consulte las ilustraciones de las páginas desplegadas)

Figura A:

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

Figura B:

- ⓮ Bastidor extraíble del filtro
- ⓯ Filtro (acero inoxidable)
- ⓰ Espiral de transporte
- ⓱ Cepillo de limpieza

Figura C:

- ⓲ Filtro (con el bastidor extraíble insertado en el compartimento del filtro)
- ⓳ Marca ▲/elemento auxiliar de inserción
- ⓴ Eje de accionamiento

Desembalaje y conexión

Indicaciones de seguridad

ADVERTENCIA

Durante la puesta en funcionamiento del aparato, pueden producirse lesiones personales y daños materiales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- ▶ Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar.
Existe peligro de asfixia.
- ▶ Observe las indicaciones acerca de la conexión eléctrica del aparato para evitar daños materiales.

Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

INDICACIÓN

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

Desembalaje

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje.

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Manejo y funcionamiento

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

Función “reset”/desconexión de seguridad

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

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

Proceda de la siguiente manera para volver a poner el aparato en funcionamiento:

- Ajuste el interruptor de encendido/apagado ⑦ en la posición “O” y desconecte el enchufe del cable de red ⑨ de la red eléctrica. Deje que el aparato se enfríe durante 10-15 minutos.
- Gire la tapa de la carcasa ③ en sentido antihorario hasta que la marca  apunte hacia la marca **I** en el soporte del compartimento del filtro ④.
- Retire la tapa de la carcasa ③.
- Retire los trozos de fruta atascados.

- Retire cuidadosamente el compartimento del filtro 13 y dé la vuelta a la base del aparato 8.
- Pulse el botón "reset" situado en la parte inferior de la base del aparato 8:



- Vuelva a montar el aparato y prosiga con el licuado.

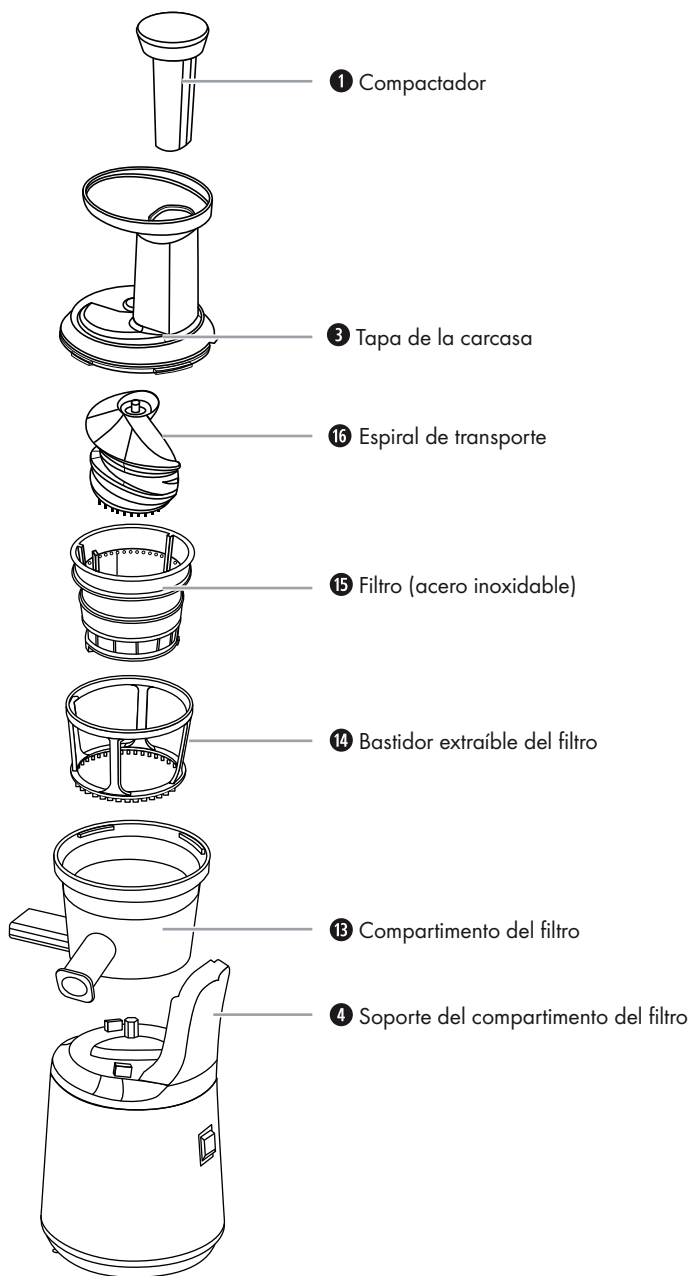
Montaje y manejo del aparato

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

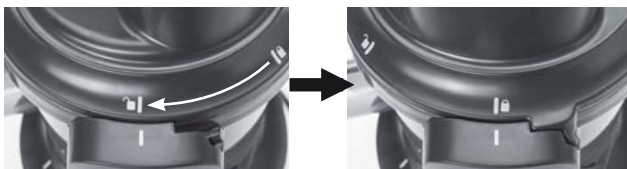
¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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



- 1) Coloque el compartimento del filtro **13** sobre la base del aparato **8** de forma que los tres encastrés de la base del aparato **8** encajen en los tres alojamientos de la parte inferior del compartimento del filtro **13**.
- 2)  Coloque el bastidor extraíble del filtro **14** en el compartimento del filtro **13**. Gire el bastidor del filtro **14** de un lado a otro para comprobar si la rueda dentada del fondo del compartimento del filtro **13** gira al mismo tiempo.
- 3) Coloque el filtro **15** en el bastidor extraíble del filtro **14** de forma que la marca ▲ **19** de la parte superior del filtro **15** apunte hacia la marca I del soporte del compartimento del filtro **4**.
- 4) Coloque la espiral de transporte **16** sobre el eje de accionamiento **20**, gírela ligeramente y presiónela hacia abajo al mismo tiempo hasta que encastre de manera audible. Antes de continuar con el montaje, asegúrese de que todos los componentes hayan encajado firmemente.
- 5) Coloque la tapa de la carcasa **3** sobre el compartimento del filtro **13** de forma que la marca ◻ de la tapa de la carcasa **3** apunte hacia la marca I del soporte del compartimento del filtro **4**.
- 6) Gire la tapa de la carcasa **3** en sentido horario hasta que la marca | apunte hacia la marca I del soporte del compartimento del filtro **4** y encastre firmemente.



- 7) Coloque el depósito para pulpa y restos **11** bajo la salida para pulpa y restos **12** (consulte la figura A).
- 8) Coloque el contenedor de zumo **10** bajo la salida del zumo **5** (consulte la figura A).

Preparación de la fruta/verdura

- **Importante:** Utilice solo fruta madura, ya que, de lo contrario, el filtro **15** podría atascarse, lo que obligaría a una limpieza continua del filtro **15**.
- Lave o pele la fruta o verdura que desee preparar.
- Antes de introducir la fruta, deben retirarse siempre las pepitas o huesos grandes.
- La fruta con pepitas (como manzanas o peras) puede procesarse con piel y corazón. Retire todos los huesos (melocotones, ciruelas, etc.), las pepitas grandes (melones, etc.) y los tallos para evitar daños en el aparato.
- Pele siempre la fruta con piel gruesa (p. ej., cítricos, melones, kiwis, remolachas) antes de introducirla en el aparato.

- Corte el tallo principal de las uvas.
- Corte la fruta o verdura en trozos de tamaño adecuado para introducirlos a través del tubo de alimentación ②.

INDICACIÓN

- Las uvas pasas no son adecuadas para el licuado, ya que contienen muy poco zumo. Los ruibarbos y la fruta/verdura hebrosa no son adecuados para el licuado, ya que las hebras atascan la licuadora.

Licuado

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No introduzca nunca las manos ni objetos en el tubo de alimentación ② mientras el aparato esté en funcionamiento para evitar lesiones físicas graves y/o daños en la licuadora.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- No ponga la licuadora en funcionamiento durante más de 15 minutos (duración del funcionamiento corto) sin interrupción. Tras utilizar la licuadora de forma continua durante 15 minutos, deje que se enfríe. De lo contrario, podría dañarse el aparato.
- No ponga nunca en funcionamiento la licuadora sin que haya fruta/verdura en el tubo de alimentación ②. Solo debe activarse la licuadora tras añadir la fruta/verdura en el tubo de alimentación ②.

1) Vuelva a conectar la clavija del cable de red ⑨ en la base de enchufe.

INDICACIÓN

- Si desea ajustar el interruptor de encendido/apagado ⑦ de la posición "I" a la posición "R" o viceversa, ajuste siempre primero el interruptor de encendido/apagado ⑦ en la posición "O" (apagado) y espere a que se detenga el motor.

2) Introduzca los trozos de fruta o verdura en el tubo de alimentación ②.

3) Ajuste el interruptor de encendido/apagado ⑦ del aparato en la posición "I". El aparato comenzará a licuar.

INDICACIÓN

- Normalmente, el aparato conduce por sí solo los trozos de fruta que deban licuarse si se han introducido anteriormente en el tubo de alimentación ②. Por eso, solo deberá empujarlos ligeramente con el compactador ① si aprecia que los trozos de fruta no se introducen en el aparato.

4) Siga añadiendo los trozos de fruta a través del tubo de alimentación ②. En caso necesario, utilice el compactador ① para presionar con cuidado la fruta/verdura en el tubo de alimentación ②. Mientras se licua la fruta o verdura, siga introduciendo más trozos. Para ello, no desconecte el aparato.

CONSEJO

- Sumerja las zanahorias en agua durante 24 horas antes de licuarlas.
- Corte las zanahorias en trozos pequeños (aprox. 2 x 2 cm).
- Durante el licuado, presiónelas solo ligeramente con el compactador ❶; de lo contrario, el aparato se bloquearía.

INDICACIÓN

- Si se han adherido trozos de fruta en el tubo de alimentación ❷ y no pueden retirarse con el compactador ❶, proceda de la siguiente manera para evitar daños en el aparato:
 - Apague el aparato inmediatamente y desenchufe la clavija del cable de red ❹ de la base de enchufe.
 - Gire la tapa de la carcasa ❸ en sentido antihorario hasta que la marca  apunte hacia la marca  del soporte del compartimento del filtro ❹.
 - Retire la tapa de la carcasa ❸.
 - Retire los trozos de fruta adheridos.
 - Vuelva a montar el aparato y continúe con el licuado.

DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD/FUNCIÓN RESET

- Si se han adherido trozos de fruta y el aparato se desconecta automáticamente, significa que se ha activado la desconexión de seguridad. El aparato se desconecta antes de que el motor pueda dañarse por un sobrecalentamiento. El aparato solo podrá volver a activarse tras restablecer la desconexión de seguridad. Proceda de la siguiente manera para volver a poner el aparato en funcionamiento.
 - Ajuste el interruptor de encendido/apagado ❺ en la posición "O" y desconecte la clavija del cable de red ❹ de la base de enchufe. Deje que el aparato se enfríe durante 10-15 minutos.
 - Gire la tapa de la carcasa ❸ en sentido antihorario hasta que la marca  apunte hacia la marca  del soporte del compartimento del filtro ❹.
 - Retire la tapa de la carcasa ❸.
 - Retire los trozos de fruta adheridos.
 - Retire cuidadosamente el compartimento del filtro ❷ y gire la base del aparato ❸.
 - Pulse el botón "Reset" situado en la parte inferior de la base del aparato ❸.
 - Vuelva a montar el aparato y continúe con el licuado.

INDICACIÓN

- ▶ Si el contenedor de zumo ⑩ se llena y desea vaciarlo mientras todavía salga zumo de la salida del zumo ⑤, ciérrela con el tapón ⑥. Vuelva a abrir el tapón ⑥ cuando haya vuelto a colocar el contenedor de zumo ⑩ vacío bajo la salida del zumo ⑤.

INDICACIÓN

- ▶ Si el depósito para pulpa y restos ⑪ se llena y desea vaciarlo, interrumpa el llenado de fruta/verdura y espere a que ya no salga más pulpa del aparato. Tras el vaciado, vuelva a colocar el depósito para pulpa y restos ⑪ bajo la salida para pulpa y restos ⑫.
- ▶ Si quedara pulpa colgando de la salida para pulpa y restos ⑫, detenga el aparato y retire los restos con ayuda del mango del cepillo de limpieza ⑰.

5) Apague siempre el aparato inmediatamente cuando se haya licuado toda la fruta/verdura.

INDICACIÓN

- ▶ Si el motor se atasca durante el licuado, apague el aparato y, en caso necesario, ajuste brevemente el interruptor de encendido/apagado ⑦ varias veces consecutivas en la posición "R" para que el motor funcione en sentido opuesto. Si no se soluciona el problema, desmonte la licuadora de la manera descrita en la siguiente sección.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Limpie la salida del zumo ⑤ y la salida para pulpa y restos ⑫ regularmente y después de cada uso para evitar que se atasquen y/o que se dañe el aparato.

Desmontaje

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

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

- 3) Gire la tapa de la carcasa ③ en sentido antihorario hasta que la marca  apunte hacia la marca **I** del soporte del compartimento del filtro ④.
- 4) Retire la tapa de la carcasa ③ con el compactador ①.
- 5) Levante cuidadosamente el compartimento del filtro ⑬ con el bastidor extraíble del filtro ⑭, el filtro ⑮ y la espiral de transporte ⑯ para extraerlos de la base del aparato ⑧.
- 6) Separe los distintos componentes entre sí.

Limpieza y mantenimiento

Indicaciones de seguridad



¡ADVERTENCIA!

¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA!

Durante la limpieza del aparato, pueden producirse lesiones personales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

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



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

- ▶ Deben limpiarse los restos y residuos de fruta de todas las piezas del aparato y de los accesorios regularmente y después de cada uso para evitar que la salida para pulpa y restos **12** o la salida del zumo **5** se atasquen o que el aparato se dañe.
 - ▶ Asegúrese de que, durante la limpieza, no penetre humedad en la base del aparato **8** para evitar daños irreparables en el aparato.
 - ▶ Para la limpieza de las superficies, no utilice productos de limpieza agresivos, abrasivos ni químicos ni objetos afilados o que puedan provocar arañazos.
 - ▶ Solo pueden limpiarse en el lavavajillas el filtro (acero inoxidable) **15**, la espiral de transporte **16**, la tapa de la carcasa **3** y el compactador **1**.
- Limpie la carcasa del aparato y el cable de red **9** con un paño solo ligeramente humedecido. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un producto de limpieza suave.
 - Limpie el compartimento del filtro **13**, el filtro **15**, el bastidor del filtro **14**, la espiral de transporte **16**, el contenedor de zumo **10**, el depósito para pulpa y restos **11**, la tapa de la carcasa **3** y el compactador **1** con el cepillo de limpieza **17** suministrado en agua caliente y con un poco de producto de limpieza. A continuación, aclare todas las piezas con agua limpia para eliminar cualquier posible resto de producto de limpieza.

INDICACIÓN

- ▶ Para limpiar la salida para pulpa y restos **12**, puede tirar del taponcito de goma situado en la parte inferior del compartimento del filtro **13** para extraerlo del extremo trasero de la salida para pulpa y restos **12** de forma que pueda salir el agua. Pueden soltarse los restos de fruta adheridos con el mango del cepillo de limpieza **17** para eliminarlos con el aclarado. Tras la limpieza, vuelva a colocar el taponcito de goma en el extremo trasero de la salida para pulpa y restos **12**.

INDICACIÓN

- ▶ También pueden limpiarse el filtro **15**, la espiral de transporte **16**, la tapa de la carcasa **3** y el compactador **1** en el lavavajillas. No obstante, para ello, deben colocarse estas piezas en la parte superior del lavavajillas sin aprisionarlas y debe utilizarse un programa de limpieza con una temperatura máxima de 45 °C.

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

Almacenamiento

Puede doblar el cable y fijarlo con el clip para el cable situado en el cable de red ⑨.

Guarde el aparato limpio en un lugar seco.

Almacenamiento/desecho

Almacenamiento

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

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU-RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

Anexo

Características técnicas

Alimentación de tensión	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de potencia	150 W
Revoluciones por minuto	60 ± 25 %
Duración del funcionamiento corto	15 minutos
Capacidad del contenedor de zumo	aprox. 900 ml, volumen útil: aprox. 600 ml en la marca de máximo
Capacidad del depósito para pulpa y restos	aprox. 1200 ml
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Duración del funcionamiento corto

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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 282311

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recetas

Zumo de verano

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de manzana, pera y fresa

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Bebida energética

2 personas

Ingredientes

- 2 manzanas dulces (p. ej., "Red Delicious")
- 2 albaricoques grandes
- 1 pera grande
- 250 ml de agua mineral (carbonatada)
- Un poco de hielo picado

Preparación

- 1) Prepare las manzanas, los albaricoques y la pera según las indicaciones de las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue las manzanas, los albaricoques y la pera.
- 3) Mezcle los zumos y añada el agua mineral.
- 4) Sirva la bebida sobre el hielo picado.

Zumo de desayuno

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de melón amarillo canario

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo dulce de frutas

2 personas

Ingredientes

- ½ melón amarillo canario
- 4 melocotones
- 200 g de uvas sin pepitas
- 6 mangos

Preparación

- 1) Prepare el melón, los melocotones, las uvas y los mangos según las indicaciones de las instrucciones de la licuadora.
- 2) Licue las frutas una tras otra.
- 3) Mezcle los zumos y sirva el zumo resultante ligeramente frío.

Zumo de piña y mango

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de remolacha roja

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de frutas y pimientos

2 personas

Ingredientes

- 2 pimientos amarillos
- 3 naranjas
- 2 manzanas
- 2 peras
- ½ pomelo

Preparación

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

Zumo de melocotón, pera y piña

2 personas

Ingredientes

- 2 melocotones
- 2 peras pequeñas
- ½ piña

Preparación

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

Zumo de tomate

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Retire la parte verde de los tomates y córtelos en trozos pequeños.
- 2) Vaya introduciendo poco a poco los trozos de tomate en el aparato.
- 3) Para endulzar el zumo de forma natural, añada un poco de miel.
Si prefiere un sabor más fuerte, condimente el zumo con sal y pimienta.
- 4) Sirva el zumo inmediatamente.

Zumo de pimiento

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Retire el tallo y las pepitas de los pimientos y córtelos en tiras.
- 2) Vaya introduciendo poco a poco las tiras de pimiento en el aparato.
- 3) Si desea obtener un sabor algo más dulce, licue también la manzana.
- 4) Sirva el zumo inmediatamente.

Zumo de brócoli

Ingredientes

- Brócoli
- Si lo desea, una pera

Preparación

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

INDICACIÓN

- Como el brócoli tiene poco líquido, es posible que el aparato emita ruidos anómalos durante el licuado. Estos ruidos son normales y no suponen ningún defecto del aparato.

- 3) Si lo desea, añada la pera ya preparada de la manera descrita. La pera suaviza el sabor amargo del brócoli y compensa su escaso contenido de líquido.

Zumo de col

Ingredientes

- Col de Filder, repollo o lombarda
- Si lo desea, una manzana

Preparación

- 1) Corte la col en tiras o enrolle las hojas individualmente en rollitos para poder introducirlos en el aparato.
- 2) Vaya introduciendo poco a poco los trozos de col en el aparato.

INDICACIÓN

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

INDICACIÓN

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

Indice

Introduzione	30
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	30
Diritto d'autore	30
Uso conforme	30
Avvertenze	31
Sicurezza	31
Indicazioni basilari relative alla sicurezza	32
Elementi di comando	36
Disimballaggio e collegamento	37
Indicazioni relative alla sicurezza	37
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto	37
Disimballaggio	38
Smaltimento della confezione	38
Comandi e funzionamento	38
Funzione reset/spengimento di sicurezza	38
Montaggio e uso dell'apparecchio	39
Preparazione della frutta / verdura	41
Estrazione del succo	42
Smontaggio	44
Pulizia e manutenzione	45
Indicazioni relative alla sicurezza	45
Conservazione	47
Conservazione/Smaltimento	47
Conservazione	47
Smaltimento dell'apparecchio	47
Appendice	47
Dati tecnici	47
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	48
Assistenza	49
Importatore	49
Ricette	50



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

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

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

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La diffusione o ristampa di qualsiasi genere, anche se parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

L'apparecchio è indicato per l'estrazione di succhi di frutta e verdura da frutta e verdura ben matura e sbucciata. L'apparecchio può solo elaborare alimenti. Devono essere utilizzati esclusivamente accessori originali, così come descritto. Qualunque altro impiego dell'apparecchio è da considerarsi non conforme alla destinazione e comporta il rischio di infortuni. L'apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti commerciali o industriali. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici privati.

Si escludono rivendicazioni di qualsiasi genere per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni inadeguate, esecuzione di modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Avvertenze

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze:



PERICOLO

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

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a decesso o a gravi lesioni.

- Seguire le avvertenze contenute in questo elenco per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni personali.



AVVERTENZA

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

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a lesioni.

- Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

ATTENZIONE

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

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a danni materiali.

- Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.

AVVERTENZA

- Un'avvertenza comprende ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti indicazioni di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può comportare danni a persone e a cose.

Indicazioni basilari relative alla sicurezza

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti indicazioni relative alla sicurezza:

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

- Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Fare in maniera che la spina del cavo di rete sia facilmente accessibile in caso di pericolo e collocare il cavo di rete in modo che non costituisca un elemento di intralcio.
- Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.

**PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- ▶ Far immediatamente riparare o sostituire dal servizio di assistenza clienti i cavi di rete o gli apparecchi che non funzionano perfettamente o che si sono danneggiati per evitare situazioni di pericolo.
- ▶ Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- ▶ Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- ▶ Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione all'accensione dell'apparecchio.

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Per sfilare la spina dalla presa di corrente, afferrare sempre la spina. Non tirare il cavo stesso e non toccarlo mai con le mani bagnate, in quanto ciò può provocare un corto circuito o una scossa elettrica.
- ▶ Non appoggiare né l'apparecchio né mobili o altro sul cavo di rete e badare che esso non rimanga incastrato.
- ▶ È vietato aprire l'alloggiamento dell'apparecchio e riparare o modificare quest'ultimo. Con l'alloggiamento aperto e in caso di modifiche di propria iniziativa sussiste pericolo di morte per folgorazione e la garanzia si estingue.
- ▶ Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Non collocare dunque oggetti contenenti liquidi (per es. vasi di fiori) sull'apparecchio o accanto all'apparecchio.
- ▶ In caso di qualsiasi interruzione, assemblaggio, smontaggio e in caso di mancata sorveglianza nonché al termine dell'uso e prima di ogni pulizia staccare sempre la spina del cavo di rete dalla presa.

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia stato montato correttamente e completamente prima di metterlo in funzione.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Staccare sempre la spina del cavo di rete, prima di applicare o rimuovere gli accessori.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

Lavorando con l'apparecchio non infilare mai le dita o altri oggetti nell'apertura di introduzione. Ciò può causare gravi lesioni o danni all'apparecchio. Se risultasse impossibile rimuovere i pezzi di frutta tramite il pressino, staccare la spina del cavo di rete e aprire l'apparecchio.

- Dopo ogni impiego dell'apparecchio assicurarsi che l'interruttore On/Off sia in posizione "Off" ("0"). Prima di smontare l'apparecchio assicurarsi che il motore sia completamente fermo.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non azionare mai l'apparecchio se si trova su materiali morbidi come ad esempio moquette. Il blocco delle aperture di ventilazione e sfiato nel fondo dell'apparecchio causa un pericolo di surriscaldamento e incendio!
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina del cavo di rete non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

Elementi di comando

(illustrazioni vedere pagine apribili)

Figura A:

- ❶ Pressino
- ❷ Alimentatore
- ❸ Coperchio dell'alloggiamento
- ❹ Supporto scomparto setaccio
- ❺ Uscita succo
- ❻ Blocco
- ❼ Interruttore On/Off
- ❽ Base dell'apparecchio
- ❾ Cavo di rete con spina
- ❿ Contenitore di raccolta del succo
- ⓫ Contenitore di raccolta (per la polpa di frutta e i resti di verdura)
- ⓬ Uscita (per la polpa di frutta e i resti di verdura)
- ⓭ Scomparto setaccio

Figura B:

- ❿ Telaio setaccio rimovibile
- ⓮ Setaccio (acciaio inox)
- ⓯ Coclea di convogliamento
- ⓰ Spazzolino

Figura C:

- ⓱ Setaccio (con telaio rimovibile inserito nello scomparto)
- ⓲ Tacca ▲ / Ausilio per l'inserimento
- ⓳ Albero motore

Disimballaggio e collegamento

Indicazioni relative alla sicurezza

AVVERTENZA

Durante la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi danni personali e materiali!

Rispettare le seguenti indicazioni relative alla sicurezza, per evitare i pericoli:

- ▶ il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. **Pericolo di soffocamento.**
- ▶ Attenersi alle indicazioni sul collegamento elettrico dell'apparecchio per evitare danni materiali.

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Estrattore di succo „Slow-Juicer“
- Pressino **1**
- Spazzolino **17**
- Contenitore succo **10**
- Contenitore di raccolta per la polpa di frutta e i resti di verdura **11**
- Manuale di istruzioni

AVVERTENZA

- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Disimballaggio

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

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio da danni di trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti locali.

AVVERTENZA

- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Comandi e funzionamento

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



AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI

- Staccare sempre la spina del cavo di rete, prima di applicare o rimuovere gli accessori.

Funzione reset/spegnimento di sicurezza

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

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

Per poter riutilizzare l'apparecchio procedere come segue:

- Portare l'interruttore ON/OFF **7** alla posizione "O" e staccare la spina del cavo di rete **9** dalla presa. Far raffreddare l'apparecchio per 10-15 minuti.
- Ruotare il coperchio dell'apparecchio **3** in senso antiorario fino a quando la marcatura  non è rivolta verso la marcatura **I** che si trova sul supporto dello scomparto del filtro **4**.
- Rimuovere il coperchio dell'apparecchio **3**.
- Rimuovere i pezzi di frutta rimasti incastrati.

- Sfilare con cautela lo scomparto del filtro **13** e capovolgere la base dell'apparecchio **8**.
- Premere il tasto "reset" che si trova sul lato inferiore della base dell'apparecchio **8**:



- Riassemblare l'apparecchio e proseguire la spremitura.

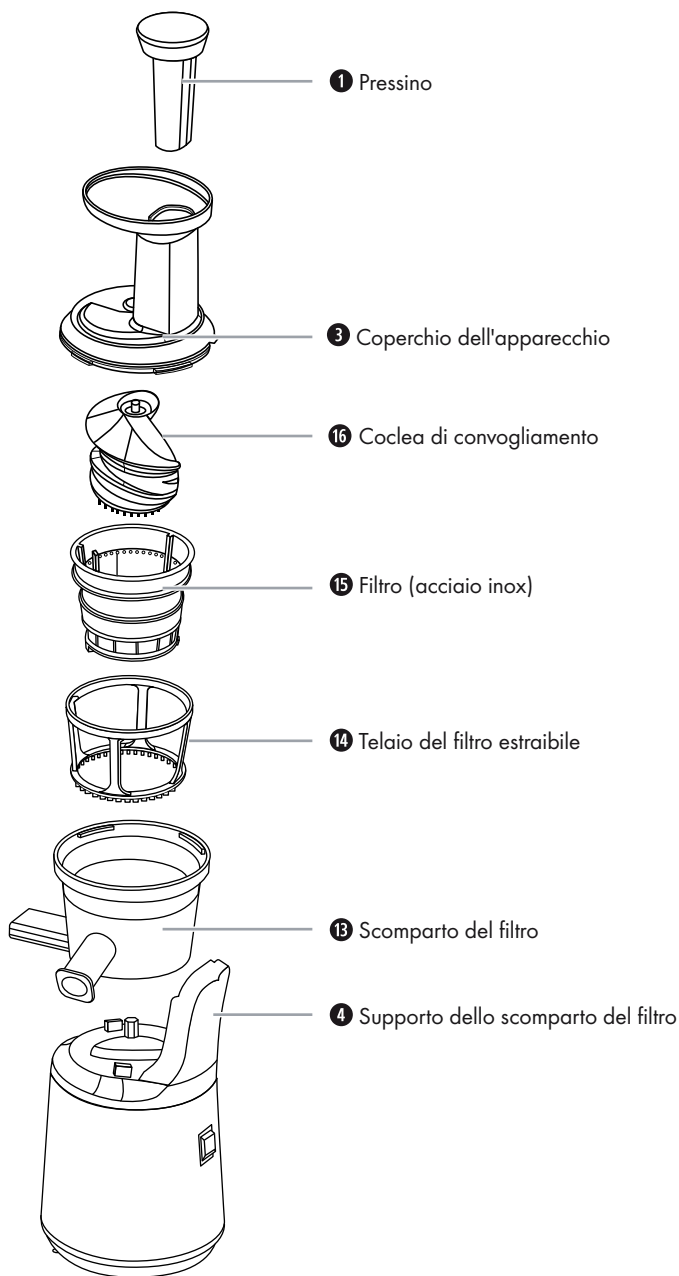
Montaggio e uso dell'apparecchio

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

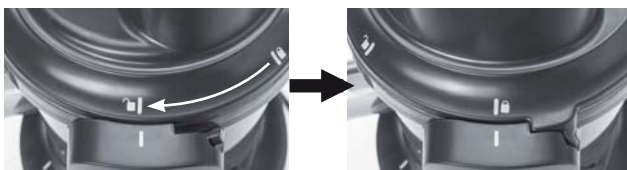
AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI

- Prima di montare l'apparecchio accertarsi che la spina del cavo di rete **9** sia staccata.

Nel riassettaggio attenersi a questo disegno e rispettare le marcature riportate sull'apparecchio:



- 1) Collocare lo scomparto setaccio **13** sulla base dell'apparecchio **8** in modo che i tre blocchi sulla base dell'apparecchio **8** si impegnino nelle tre rientranze sul fondo dello scomparto setaccio **13**.
- 2)  Disporre il telaio setaccio **14** rimovibile nello scomparto setaccio **13**. Ruotare il telaio setaccio **14** avanti e indietro per vedere se in tal modo la ruota dentata sul fondo interno dello scomparto setaccio **13** gira.
- 3) Collocare il setaccio **15** nel telaio setaccio **14** rimovibile, in modo che la tacca **19** in alto sul setaccio **15** sia rivolta sulla tacca **1** sul supporto dello scomparto setaccio **4**.
- 4) Collocare la coclea di convogliamento **16** sull'albero motore **20**, ruotarla leggermente e premerla verso il basso in modo che si ingrani in maniera udibile. Controllare che esso sia stato saldamente inserito prima di continuare il montaggio.
- 5) Collocare il coperchio dell'alloggiamento **3** sullo scomparto setaccio **13** in modo che la tacca **17** sul coperchio dell'alloggiamento **3** sia rivolta verso la tacca **1** sul supporto dello scomparto setaccio **4**.
- 6) Ruotare il coperchio dell'alloggiamento **3** in senso orario fino a quando la tacca **18** non è rivolta verso la tacca **1** sul supporto dello scomparto setaccio **4** e si ingrana in maniera salda.



- 7) Far scorrere il contenitore di raccolta per la polpa della frutta e i resti di verdura **11** sotto l'uscita per la pompa di frutta e i resti di verdura **12** (vedere figura A).
- 8) Far scorrere il contenitore succo **10** sotto l'uscita del succo **5** (vedere figura A).

Preparazione della frutta / verdura

- **Importante:** Utilizzare solo frutta ben matura, altrimenti il setaccio **15** potrebbe bloccarsi. Ciò richiederebbe una pulizia ripetuta del setaccio **15**.
- Lavare o sbucciare la frutta o la verdura che si desidera utilizzare.
- È necessario rimuovere sempre i grossi noccioli o semi dei frutti prima di introdurli nell'apparecchio.
- La frutta come mele, pere, ecc. può essere lavorata senza eliminare i semi o la buccia. Per evitare danneggiamenti all'apparecchio eliminare gli altri noccioli (pesche, prugne, ecc.), i semi voluminosi (meloni, ecc.) e i gambi.
- Sbucciare sempre prima la frutta/verdura con buccia (ad es. agrumi, meloni, kiwi, rape).

- Eliminare i grappoli dai grappoli d'uva.
- Tagliare la frutta o la verdura a pezzi di dimensioni tali da passare nell'alimentatore ②.

AVVERTENZA

- L'uvetta non è adatta all'estrazione del succo perché non contiene succo a sufficienza. Il rabarbaro o altra verdura/frutta fibrosa non sono andati all'estrazione del succo poiché le fibre otturerebbero lo Slow Juicer.

Estrazione del succo

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI

- Non infilare mai le dita od oggetti nell'alimentatore ② mentre l'apparecchio è in funzione. Ciò potrebbe provocare gravi lesioni e/o danni allo Slow Juicer.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare lo Slow Juicer ininterrottamente per più di 15 minuti (tempo di funzionamento breve). Dopo 15 minuti di funzionamento continuato, fare raffreddare lo Slow Juicer. In caso contrario, possono verificarsi danni all'apparecchio.
- Non azionare mai lo Slow Juicer senza che nell'alimentatore ② si trovino frutta/verdura. Azionare lo Slow Juicer sempre solo dopo aver immesso frutta/verdura nell'alimentatore ②.

- 1) Inserire la spina del cavo di rete ⑨ nella presa di corrente.

AVVERTENZA

- Se si intende portare l'interruttore ON/OFF ⑦ dalla posizione "I" alla posizione "R" o viceversa, portare sempre prima l'interruttore ON/OFF ⑦ sulla posizione "O" (off) e attendere fino a quando il motore non si ferma.

- 2) Introdurre i pezzi di frutta o verdura nell'alimentatore ②.
- 3) Portare l'interruttore On/Off ⑦ dell'apparecchio nella posizione "I". L'apparecchio inizia l'estrazione del succo.

AVVERTENZA

- Nel caso normale l'apparecchio preleva automaticamente la frutta da cui estrarre il succo se è stata aggiunta nell'alimentatore ②. Pertanto farla scorrere solo leggermente con il pressino ①, quando si nota che la frutta non viene introdotta più nell'apparecchio.
- 4) Introdurre altra frutta nell'alimentatore ②. Utilizzare eventualmente il pressino ①, per spingere con cautela la frutta/verdura nell'alimentatore ②. Durante la lavorazione della frutta o della verdura, continuare a inserire altri pezzi. Non è necessario spegnere l'apparecchio.

SUGGERIMENTO

- Prima di estrarre il succo, mettere le carote in ammollo in acqua per circa 24 ore.
- Tagliare la frutta a piccoli pezzi (circa 2 x 2 cm).
- Premere durante l'estrazione del succo solo leggermente con il pressino ❶, altrimenti l'apparecchio potrebbe bloccarsi.

AVVERTENZA

- Per evitare danni all'apparecchio, se i pezzi di frutta si sono incastrati nell'alimentatore ❷ e non si riesce a rimuoverli col pressino ❶, procedere come segue:
 - Spegner l'apparecchio e staccare la spina del cavo di rete ❾ dalla presa.
 - Ruotare il coperchio dell'alloggiamento ❸ in senso antiorario fino a quando la tacca  non è rivolta verso la tacca  sul supporto dello scomparto setaccio ❹.
 - Rimuovere il coperchio del contenitore ❸.
 - Rimuovere i pezzi di frutta incastrati.
 - Ricomporre l'apparecchio e continuare il procedimento di estrazione del succo.

DISATTIVAZIONE DI SICUREZZA / FUNZIONE RESET

- Se i pezzi di frutta di bloccano e l'apparecchio si spegne automaticamente, si è attivata la disattivazione di sicurezza. L'apparecchio si spegne prima che il motore possa danneggiarsi per surriscaldamento. L'apparecchio può venire riacceso se si resetta la disattivazione di sicurezza. Procedere nel modo seguente per poter rimettere in funzione l'apparecchio:
 - portare l'interruttore On/Off ❶ nella posizione "O" e staccare la spina del cavo di rete ❾ dalla presa. Fare raffreddare l'apparecchio per 10-15 minuti.
 - Ruotare il coperchio dell'alloggiamento ❸ in senso antiorario fino a quando la tacca  non è rivolta verso la tacca  sul supporto dello scomparto setaccio ❹.
 - Rimuovere il coperchio del contenitore ❸.
 - Rimuovere i pezzi di frutta incastrati.
 - Rimuovere con attenzione lo scomparto setaccio ❸ e ribaltare la base dell'apparecchio ❸.
 - Premere il tasto "reset" che si trova sul fondo della base dell'apparecchio ❸.
 - Ricomporre l'apparecchio e continuare il procedimento di estrazione del succo.

AVVERTENZA

- Se il contenitore succo ⑩ è pieno e si desidera svuotarlo mentre fuoriesce ancora succo dall'uscita di succo ⑤, chiudere quest'ultima con il blocco ⑥. Riaprire il blocco ⑥ dopo che si è collocato il contenitore succo ⑩ svuotato sotto l'uscita del succo ⑤.

AVVERTENZA

- Se il contenitore di raccolta per polpa della frutta e resti di verdura ⑪ è pieno e si desidera svuotarlo, interrompere il riempimento di frutta/verdura e aspettare che non fuoriesca più polpa di frutta dall'apparecchio. Dopo lo svuotamento ricollocare il contenitore di raccolta per polpa della frutta e resti di verdura ⑪ sotto l'uscita per polpa della frutta e resti di verdura ⑫.
- Se all'uscita per polpa della frutta e resti di verdura rimane della polpa ⑫, fermare l'apparecchio e rimuovere i residui con l'ausilio del manico dello spazzolino ⑰.

- 5) Non appena è stata completata la lavorazione di tutta la frutta/verdura spegnere sempre immediatamente l'apparecchio.

AVVERTENZA

- Se il motore dovesse bloccarsi durante l'estrazione del succo, spegnere l'apparecchio e portare l'interruttore On/Off ⑦ eventualmente più volte di seguito nella posizione "R" per lasciar andare il motore in senso opposto. Se anche questo non risolve il problema, smontare lo Slow Juicer come descritto nella sezione seguente.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Per evitare l'intasamento e/o il danneggiamento dell'apparecchio pulire regolarmente e dopo ogni utilizzo l'uscita succo ⑤ e l'uscita per polpa di frutta e resti di verdura ⑫.

Smontaggio

Se si desidera smontare lo Slow Juicer, ad es. per ripulirlo, procedere come segue:

- 1) Rimuovere la spina del cavo di rete ⑨ dalla presa di corrente.
- 2) Chiudere il blocco ⑥ all'uscita succo ⑤, per evitare che altri resti di succo gocciolino.

- 3) Ruotare il coperchio dell'alloggiamento ❸ in senso antiorario fino a quando la tacca  non è rivolta verso la tacca  sul supporto dello scomparto setaccio ❹.
- 4) Rimuovere il coperchio dell'alloggiamento ❸ con il pressino ❶.
- 5) Sollevare con attenzione lo scomparto setaccio ❸ con il telaio setaccio ❹ rimovibile, il setaccio ❺ e la coclea di convogliamento ❻ dalla base dell'apparecchio ❽.
- 6) Separare i componenti.

Pulizia e manutenzione

Indicazioni relative alla sicurezza



AVVERTENZA!

PERICOLO DI MORTE PER FOLGORAZIONE!

Nella pulizia dell'apparecchio si potrebbero verificare danni a persone!

Rispettare le seguenti indicazioni relative alla sicurezza, per evitare i pericoli:

- Prima di pulire staccare sempre la spina del cavo di rete ❾.
- Non pulire mai la base dell'apparecchio ❽ sotto l'acqua corrente e non immergerla mai nell'acqua o in un altro liquido. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!



AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI

- Staccare sempre la spina del cavo di rete ❾, prima di applicare o rimuovere gli accessori.

ATTENZIONE

Danneggiamento dell'apparecchio!

- ▶ Al fine di evitare l'ostruzione dell'uscita per polpa della frutta e resti di verdura **12** o l'uscita succo **5** e/o il danneggiamento dell'apparecchio, tutti gli elementi e gli accessori dell'apparecchio devono venire puliti regolarmente e dopo ogni uso per rimuovere i resti di frutta e verdura.
 - ▶ Per evitarne l'irreparabile danneggiamento, assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nella base dell'apparecchio **8**.
 - ▶ Per pulire le superfici non utilizzare né detergenti aggressivi, corrosivi o chimici né oggetti acuminati o graffianti.
 - ▶ Solo il setaccio (acciaio inox) **15**, la coclea di convogliamento **16**, il coperchio dell'alloggiamento **3** e il pressino **1** sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie.
- Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio e il cavo di rete **9** solo con un panno leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato, versare un po' di detersivo delicato sul panno.
 - Pulire scomparto setaccio **13**, setaccio **15**, telaio setaccio **14**, coclea di convogliamento **16**, contenitore succo **10**, contenitore di raccolta per polpa di frutta e resti di verdura **11**, coperchio dell'alloggiamento **3** e pressino **1** con lo spazzolino **17** in dotazione in acqua tiepida e un po' di detersivo. Infine risciacquare tutte le parti con acqua pura, in modo da rimuovere i resti di detersivo.

AVVERTENZA

- ▶ Per pulire l'uscita per polpa di frutta e resti di verdura **12**, è possibile estrarre sul fondo dello scomparto setaccio **13** un tappo di gomma dall'estremità posteriore dell'uscita per polpa di frutta e resti di verdura **12** in modo tale che sia possibile far passare dell'acqua. La polpa di frutta rimanente può venire rimossa con il manico dello spazzolino **17** e lavata via. Dopo la pulizia rimettere il tappo di gomma nell'estremità posteriore dell'uscita per polpa di frutta e resti di verdura **12**.

AVVERTENZA

- ▶ È possibile anche lavare setaccio **15**, coclea di convogliamento **16**, coperchio dell'alloggiamento **3** e pressino **1** in lavastoviglie. Disporre queste parti tuttavia solo nel cestello superiore della lavastoviglie, non bloccarle e utilizzare un programma di lavaggio con max. 45°C.

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

Conservazione

Il cavo può venire riassembleato e fissato con l'ausilio di apposite clip che si trovano sul cavo di rete ⑨.

Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto.

Conservazione/Smaltimento

Conservazione

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

Smaltimento dell'apparecchio



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea RAEE 2012/19/EU (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Appendice

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Assorbimento di potenza	150 W
Numero di giri al minuto	60 ± 25%
Ciclo di funzionamento breve	15 minuti
Capacità contenitore succo	ca. 900 ml, volume utile: ca. 600 ml sulla tacca max
Capacità contenitore resti di verdura	ca. 1200 ml
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti per alimenti.

Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 282311

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Ricette

Bibita estiva

2 persone

Ingredienti

- 1 grosso pezzo di anguria
- 1 limone
- 4 mele, dolciastre (ad es. qualità "Golden" o "Jonathan")

Preparazione

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

Bibita alla mela-pera-fragola

2 persone

Ingredienti

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

Preparazione

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

Bevanda energetica

2 persone

Ingredienti

- 2 mele, dolci (per es. qualità "Red Delicious")
- 2 grosse albicocche
- 1 grossa pera
- 250 ml di acqua minerale (gasata)
- un po' di ghiaccio tritato

Preparazione

- 1) Preparare le mele, le albicocche e le pere seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni dello Slow Juicer.
- 2) Estrarre il succo delle mele, delle albicocche e delle pere.
- 3) Mescolare i succhi e aggiungere l'acqua minerale.
- 4) Servire la bibita su ghiaccio pestato.

Bibita per la colazione

2 persone

Ingredienti

- 4 - 5 carote
- 2 mele
- 1 cucchiaini di olio d'oliva

Preparazione

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

Bibita al melone

2 persone

Ingredienti

- ca. 1/3 di melone giallo
- 1 mango
- 1 mela, dolciastra (ad es. qualità "Golden" o "Jonathan")
- 1 mela, verde (ad es. qualità "Granny Smith")

Preparazione

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

Bibita alla frutta dolce

2 persone

Ingredienti

- ½ melone giallo
- 4 pesche
- 200 g di uva senza semi
- 6 mango

Preparazione

- 1) Preparare il melone giallo, le pesche, l'uva e i mango seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni dello Slow Juicer.
- 2) Estrarre il succo dei frutti, uno dopo l'altro.
- 3) Mescolare i succhi e servire subito la bibita leggermente refrigerata.

Bibita all'ananas-mango

2 persone

Ingredienti

- ½ ananas
- ½ mango
- 1 mela
- 1 arancia
- 2 cucchiaini di olio di germe di grano

Preparazione

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

Bibita alla barbabietola rossa

2 persone

Ingredienti

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

Preparazione

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

Bibita alla frutta e peperoni

2 persone

Ingredienti

- 2 peperoni gialli
- 3 arance
- 2 mele
- 2 pere
- ½ pompelmo

Preparazione

- 1) Preparare i peperoni, le arance, le mele, le pere e il pompelmo seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni dello Slow Juicer.
- 2) Estrarre i succhi uno dopo l'altro e servire subito la bibita.

Bibita alla pesca-pera-ananas

2 persone

Ingredienti

- 2 pesche
- 2 piccole pere
- ½ ananas

Preparazione

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

AVVERTENZA

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

Succo di pomodoro

Ingredienti

- pomodori (ca. 6 pomodori di media grandezza per 1 persona)
- eventualmente un po' di miele o sale e pepe

Preparazione

- 1) Preparare i pomodori rimuovendo il verde e tagliandoli in piccoli spicchi.
- 2) Versare i pomodori poco a poco nell'apparecchio.
- 3) Per zuccherare il succo in modo naturale, aggiungervi un po' di miele.
Se si preferisce il succo salato, aggiungere sale e pepe.
- 4) Servire subito il succo.

Succo di peperoni

Ingredienti

- peperoni (ca. 2 - 3 peperoni grandi per 1 persona)
- eventualmente 1 mela

Preparazione

- 1) Preparare i peperoni rimuovendo il picciolo e i semi e tagliando i peperoni a strisce.
- 2) Versare le strisce di peperoni poco a poco nell'apparecchio.
- 3) Se si desidera ottenere un gusto più dolce, spremere assieme anche la mela.
- 4) Servire subito il succo.

Succo di broccoli

Ingredienti

- broccoli
- eventualmente una pera

Preparazione

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

NOTA

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

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

Succo di cavolo

Ingredienti

- cavolo a punta, cavolfiore o cavolo rosso
- eventualmente una mela

Preparazione

- 1) Tagliare il cavolo a strisce o formare con le singole foglie dei rotoli da versare nell'apparecchio.
- 2) Versare il cavolo poco a poco nell'apparecchio.

NOTA

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

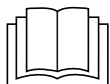
Se lo si desidera, aggiungere nell'apparecchio la mela preparata secondo le istruzioni. La mela mitiga il gusto aspro dei broccoli e compensa contemporaneamente il basso tasso di liquido contenuto nel cavolo.

NOTA

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

Contents

Introduction	58
Information concerning these operating instructions	58
Copyright	58
Intended use	58
Warning notes	59
Safety	59
Basic safety guidelines	60
Operating components	64
Unpacking and installation	65
Safety instructions	65
Package contents and transport inspection	65
Unpacking	66
Disposal of packaging materials	66
Handling and operation	66
Reset function/Safety cut-out	66
Assembling and operating the appliance	67
Preparing the fruits/vegetables	69
Juicing	70
Dismantling	72
Cleaning and care	73
Safety instructions	73
Storage	75
Storage/disposal	75
Storage	75
Disposal of the appliance	75
Appendix	75
Technical data	75
Kompernass Handels GmbH warranty	76
Service	77
Importer	77
Recipes	78



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.

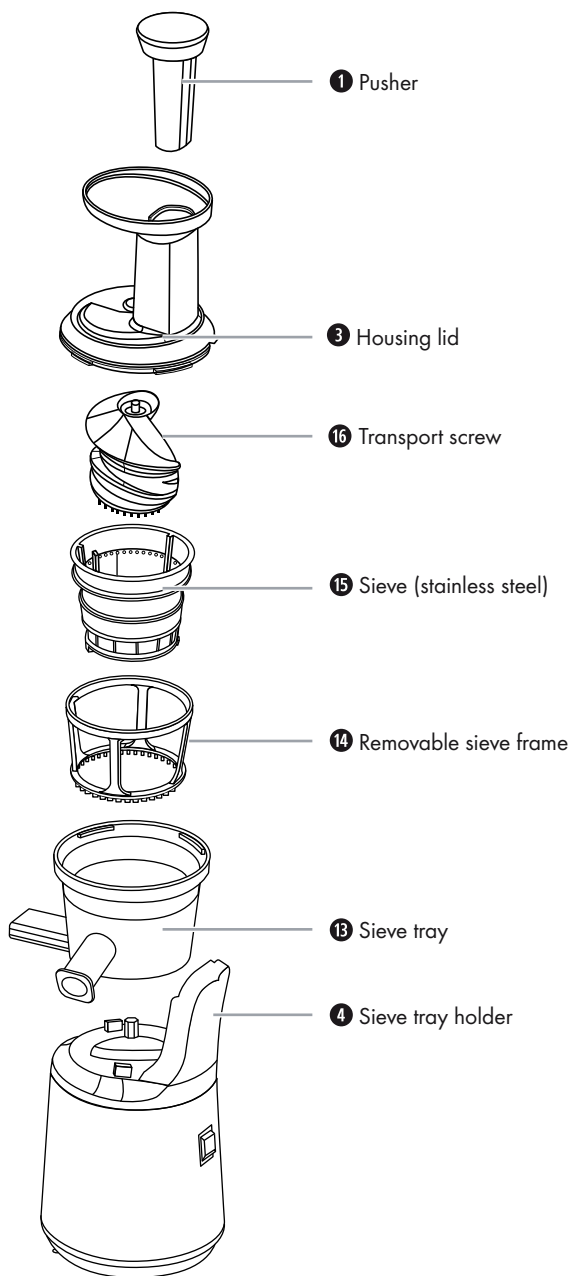
Assembling and operating the appliance

- 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**.

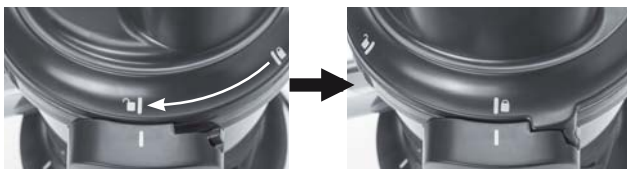
- 2)  Place the removable sieve frame **14** into the sieve tray **13**. Turn the sieve frame **14** back and forth to see whether the gear on the inside at the bottom of the sieve tray **13** turns.

- 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 ❶ 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 ❶❷ 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 I 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

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

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.

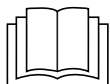
- 3) If desired, add a little apple (prepared according to the instructions) to the appliance. The apple will alleviate the bitterness of the cabbage and also compensate for the cabbage's low liquid content.

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.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	86
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	86
Urheberrecht	86
Bestimmungsgemäße Verwendung	86
Warnhinweise	87
Sicherheit	87
Grundlegende Sicherheitshinweise	88
Bedienelemente	92
Auspacken und Anschließen	93
Sicherheitshinweise	93
Lieferumfang und Transportinspektion	93
Auspacken	94
Entsorgung der Verpackung	94
Bedienung und Betrieb	94
Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung	94
Gerät zusammenbauen und bedienen	95
Vorbereitung der Früchte / Gemüse	97
Entsaften	98
Demontage	100
Reinigen und Pflegen	101
Sicherheitshinweise	101
Aufbewahren	103
Lagerung/Entsorgung	103
Lagerung	103
Gerät entsorgen	103
Anhang	103
Technische Daten	103
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	104
Service	105
Importeur	105
Rezepte	106



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 beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

- 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:

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

Abbildung C:

- ⓱ Sieb (mit abnehmbarem Siebrahmen im Siebfach eingesetzt)
- ⓲ ▲-Markierung / Einsetzhilfe
- ⓳ 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 I-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.

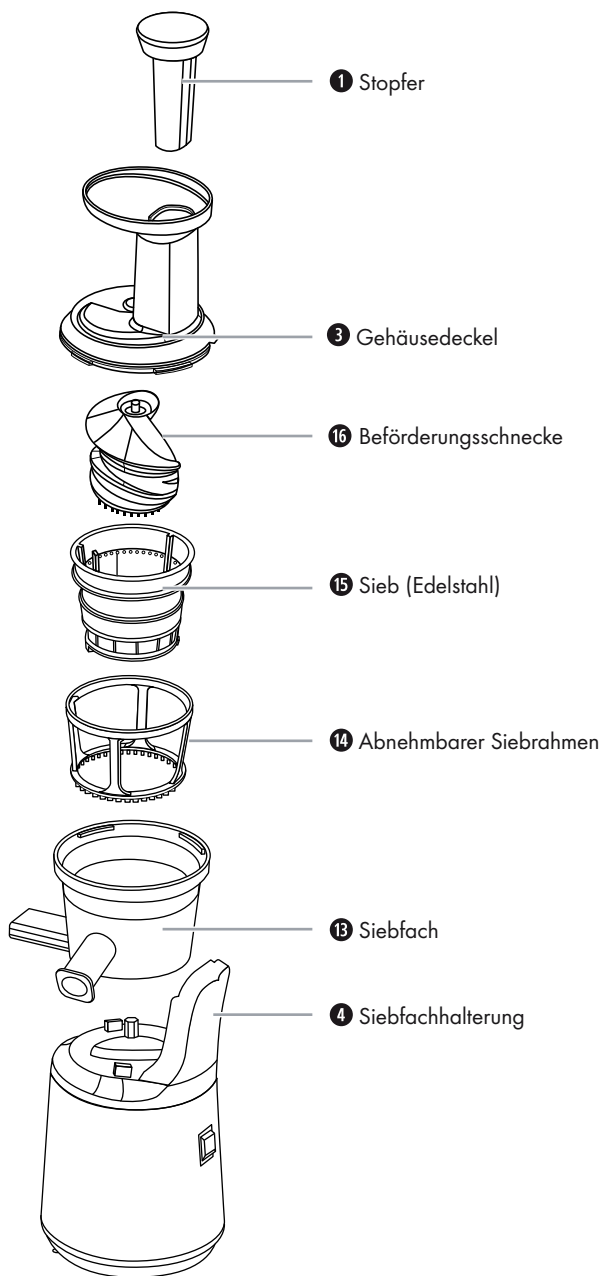
Gerät zusammenbauen und bedienen

- 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.

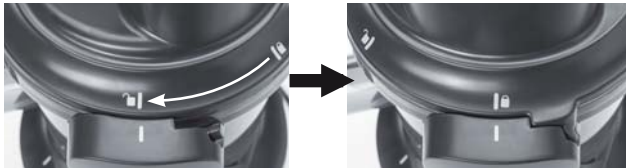
Halten Sie sich beim Zusammenbau an diese Zeichnung und beachten Sie die Markierungen am Gerät:



- 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 282311