

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



SLOW JUICER SSJ 150 A1

(GB) (IE) (NI)

SLOW JUICER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

SLOW-JUICER

Bedienungsanleitung

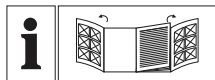
(NL) (BE)

SLOWJUICER

Gebruiksaanwijzing

IAN 282311

(NL)



GB IE NI

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

NL BE

Vouw vóór het lezen de beide pagina's met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

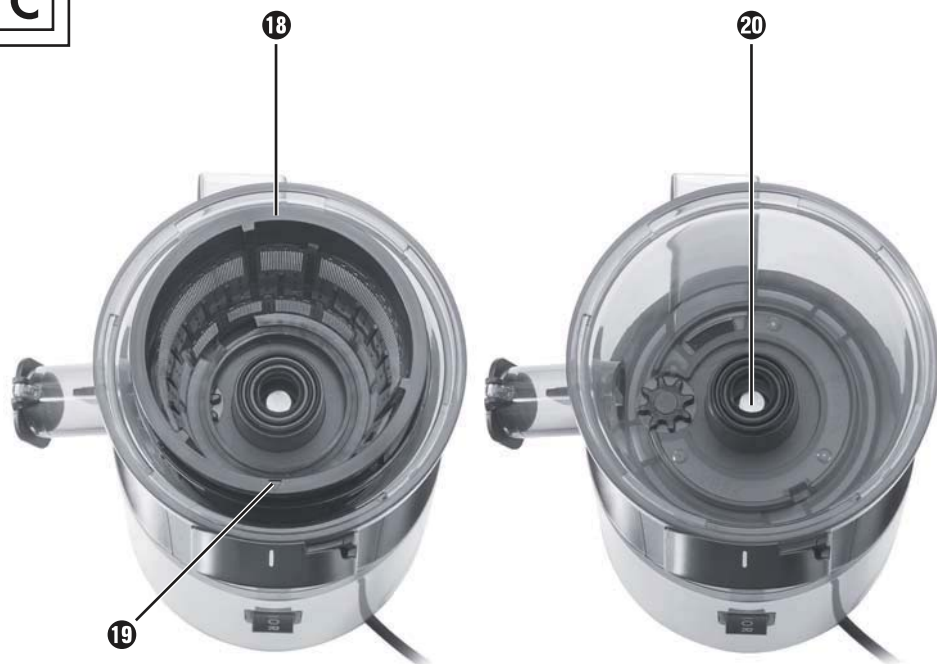
DE AT CH

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

GB/IE/NL	Operating instructions	Page	1
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	57

A



B**C**

Contents

Introduction	2
Information concerning these operating instructions	2
Copyright	2
Intended use	2
Warning notes	3
Safety	3
Basic safety guidelines	4
Operating components	8
Unpacking and installation	9
Safety instructions	9
Package contents and transport inspection	9
Unpacking	10
Disposal of packaging materials	10
Handling and operation	10
Reset function/Safety cut-out	10
Assembling and operating the appliance	11
Preparing the fruits/vegetables	13
Juicing	14
Dismantling	16
Cleaning and care	17
Safety instructions	17
Storage	19
Storage/disposal	19
Storage	19
Disposal of the appliance	19
Appendix	19
Technical data	19
Kompernass Handels GmbH warranty	20
Service	21
Importer	21
Recipes	22



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

Introduction

Information concerning these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is protected by copyright.

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

Intended use

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

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

Warning notes

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

DANGER

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

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

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

WARNING

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

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

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

CAUTION

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

Failure to avoid this situation could result in property damage.

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

NOTE

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

Safety

This section contains important safety instructions for using the appliance.

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

Basic safety guidelines

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

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

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ To prevent potential risks, arrange for customer service to repair or replace power cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or moist during use.
- ▶ Never immerse the base of the machine in water or other liquids! There is a risk of a potentially fatal electric shock if residual moisture comes into contact with live components during operation.

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- ▶ Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- ▶ Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.
- ▶ Protect the appliance from drips or splashes of water. Do not place any vessels containing liquid (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- ▶ Unplug the appliance during every period of inactivity, assembly or disassembly, when unattended, after use and before every cleaning.

CAUTION! RISK OF INJURY!

- ▶ Ensure that the appliance is completely assembled before using it for the first time.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- ▶ Always unplug the appliance before fitting or removing accessories.

⚠ CAUTION! RISK OF INJURY!

- Never put your fingers or other objects into the filler opening. This could lead to grave personal injuries or serious damage to the appliance. If pieces of fruit or vegetable cannot be removed with the pusher, switch the appliance off, unplug it and open the appliance.
- ▶ After using the appliance, always ensure that the on/off switch is in the "OFF" position ("0"). The motor must come to a complete stop before you begin to disassemble the appliance.

⚠ CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never operate the appliance if it is standing on soft materials such as carpeting. Blockages to the air inlets/outlets on the bottom of the appliance can lead to overheating and the risk of fire!
- ▶ Do not operate this appliance using an external time switch or a separate remote control system.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug on the power cable do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.

Operating components

(For illustrations see fold-out pages)

Figure A:

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

Figure B:

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

Figure C:

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

Unpacking and installation

Safety instructions

WARNING

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

To avoid risks, observe the following safety instructions:

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

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components:

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

NOTE

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

Unpacking

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

Disposal of packaging materials

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



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

NOTE

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

Handling and operation

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- Always unplug the appliance before fitting or removing accessories.

Reset function/Safety cut-out

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

If fruit pieces get stuck and the appliance turns itself off, the safety cut-out has tripped. The appliance switches itself off before the motor can be damaged due to overheating. The appliance cannot be switched back on until you reset the safety cut-out.

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

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

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



- Reassemble the appliance and resume juice extraction.

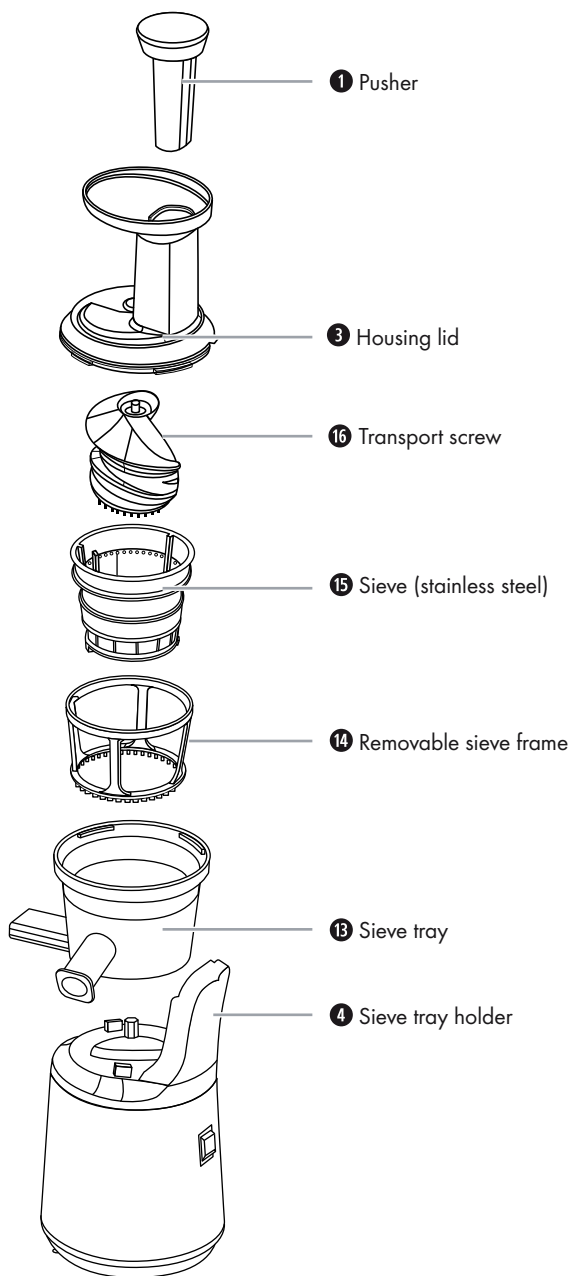
Assembling and operating the appliance

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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



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

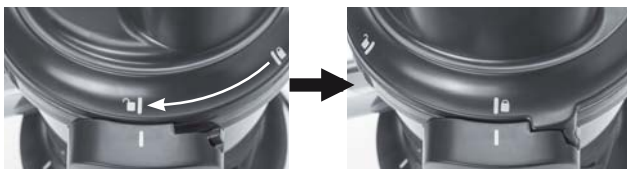
- 2)  Place the removable sieve frame **14** into the sieve tray **13**. Turn the sieve frame **14** back and forth to see whether the gear on the inside at the bottom of the sieve tray **13** turns.

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

- 4) Place the transport screw **16** onto the drive shaft **20**, turn it a little and press it down at the same time so that it clicks into place. Ensure that it is firmly seated before continuing with the assembly.

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

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



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

Preparing the fruits/vegetables

- **Important:** Use only well-ripened fruit, as otherwise the sieve **15** could become blocked. This would require repeated cleaning of the sieve **15**.
- Wash or peel the fruits/vegetables that you wish to process.
- Large seeds or stones should always be removed before filling the appliance.
- Cored fruit (such as apples, pears) can be processed along with the skin and core. Remove all other stones (peaches, plums etc.), all large seeds (melons etc.) and stalks to avoid possible damage to the appliance.
- Fruit and vegetables with peels (e.g. citrus fruits, melons, kiwis, root vegetables) must always be peeled first.

- Remove the stalks from grapes.
- Cut the fruit or vegetables into pieces that are suitably sized to fit into the feed tube ②.

NOTE

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

Juicing

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

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

NOTE

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

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

NOTE

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

TIP

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

NOTE

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

SAFETY CUT-OUT / RESET FUNCTION

- ▶ If fruit pieces get stuck and the appliance turns itself off automatically, this means that the safety cut-out has tripped. The appliance switches itself off before the motor can be damaged by overheating. The appliance cannot be switched back on until you reset the safety cut-out. Proceed as follows to be able to use the appliance again.
 - Set the on/off switch ❷ into the "O" position and pull the plug on the power cable ❾ out of the socket. Allow the appliance to cool down for 10–15 minutes.
 - Turn the housing lid ❸ anticlockwise until the  marking points towards the **I** marking on the sieve tray holder ❹ and clicks firmly into place.
 - Remove the housing lid ❸.
 - Remove the fruit or vegetable pieces causing the blockage.
 - Carefully remove the sieve tray ❶❸ and turn the appliance base ❸ over.
 - Press the "reset" button on the underside of the appliance base ❸.
 - Reassemble the appliance and continue with juice extraction.

NOTE

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

NOTE

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

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

NOTE

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

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

Dismantling

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

- 1) Pull the plug on the mains cable ⑨ out of the socket.
- 2) Close the stopper ⑥ on the juice outlet ⑤ so that no remaining juice can drip out.

- 3) Turn the housing lid ③ anticlockwise until the  marking points towards the 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

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

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.

Inhoud

Inleiding	30
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	30
Auteursrecht	30
Gebruik in overeenstemming met bestemming	30
Waarschuwingen	31
Veiligheid	31
Basisveiligheidsvoorschriften	32
Bedieningselementen	36
Uitpakken en aansluiten	37
Veiligheidsvoorschriften	37
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	37
Uitpakken	38
De verpakking afvoeren	38
Bediening en gebruik	38
Reset-functie/veiligheidsuitschakeling	38
Apparaat in elkaar zetten en gebruiken	39
Vorbereitung van de vruchten / groenten	41
Uitpersen	42
Uit elkaar halen	44
Reiniging en onderhoud	45
Veiligheidsvoorschriften	45
Opbergen	47
Opbergen/afvoeren	47
Opbergen	47
Apparaat afvoeren	47
Appendix	47
Technische gegevens	47
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	48
Service	49
Importeur	49
Recepten	50



Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgescreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Elke vermenigvuldiging resp. elke reproductie, ook die van delen van het document, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Het apparaat is geschikt voor het uitpersen van goed gerijpte en geschildte vruchten en groenten. Alleen levensmiddelen mogen worden verwerkt met het apparaat. Er mogen uitsluitend originele accessoires zoals beschreven worden gebruikt. Elk ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming en brengt aanzienlijke risico's op ongelukken met zich mee. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn toegestaan. Het risico draagt alleen de gebruiker.

Waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:



GEVAAR

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om gevaar voor fataal of ernstig letsel van personen te voorkomen.



WAARSCHUWING

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om persoonlijk letsel te voorkomen.

LET OP

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op mogelijke materiële schade.

Als de situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om materiële schade te voorkomen.

OPMERKING

- Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsvoorschriften voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Een verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

Basisveiligheidsvoorschriften

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.
- Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant is geautoriseerd, anders vervalt de garantie bij volgende schadegevallen.
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele reserveonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.

- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker van het netsnoer in geval van gevaar snel te bereiken is en dat het netsnoer geen struikelblok kan worden.
- Zorg voor een veilige stand van het apparaat.

**GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Laat netsnoeren resp. apparaten die niet naar behoren werken of beschadigd zijn, meteen repareren of vervangen door de klantendienst, om risico's te vermijden.
- Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving.
- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
- Dompel de voet van het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met stroomgeleidende delen.

**GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Pak het snoer altijd bij de stekker vast. Trek niet aan het snoer zelf en pak het snoer nooit vast met natte handen, omdat dit kortsluiting of een elektrische schok kan veroorzaken.
- ▶ Zet het apparaat of meubelstukken en dergelijke niet op het snoer en let erop dat het snoer niet ingeklemd raakt.
- ▶ U mag de apparaatbehuizing niet openen en het apparaat niet repareren of modificeren. Bij een geopende behuizing of eigenmachtige modificaties bestaat er levensgevaar door een elektrische schok en vervalt de garantie.
- ▶ Bescherm het apparaat tegen lek- en spatwater. Plaats daarom geen met vloeistoffen gevulde voorwerpen (bijv. vazen) op of naast het apparaat.
- ▶ Haal bij elke onderbreking, het in elkaar zetten en uit elkaar halen en bij afwezigheid van toezicht, na beëindiging van het gebruik en vóór reiniging de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

**LET OP! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Vergewis u ervan dat het apparaat correct en volledig is geïnstalleerd, voordat u het in gebruik neemt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Haal altijd de stekker van het netsnoer uit het stopcontact voordat accessoires worden bevestigd of afgenomen.

⚠ LET OP! LETSELGEVAAR!

- Als u met het apparaat werkt, steek dan nooit uw vingers of voorwerpen in de vulopening. Dit zou tot ernstig letsel kunnen leiden of tot beschadiging van het apparaat. Als de stukken fruit niet door middel van de stopper verwijderd kunnen worden, schakelt u het apparaat uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en opent u het apparaat.
- Vergewis u er na ieder gebruik van het apparaat van dat de aan/uit-knop in de stand "Uit" ("0") staat. De motor moet volledig tot stilstand zijn gekomen, voordat u het apparaat uit elkaar mag halen.

⚠ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het apparaat nooit wanneer het op zacht materiaal, bijv. tapijt staat. Het blokkeren van de beluchtings- en ont-luchtingsopeningen in de bodem van het apparaat resulteert in gevaar voor oververhitting en brand!
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- Let erop dat het apparaat, het netsnoer of de stekker van het netsnoer nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.

Bedieningselementen

(afbeeldingen zie uitvouwpagina's)

Afbeelding A:

- ❶ Stopper
- ❷ Vulschacht
- ❸ Deksel van de behuizing
- ❹ Zeefvakhouder
- ❺ Sapuitloop
- ❻ Stopper
- ❼ Aan-/uitknop
- ❽ Apparaatvoet
- ❾ Snoer met stekker
- ❿ Sapreservoir
- ⓫ Opvangreservoir voor vruchtvlees en bezinksel
- ⓬ Uitloop voor vruchtvlees en bezinksel
- ⓭ Zeefvak

Afbeelding B:

- ❿ Afneembaar zeefframe
- ⓮ Zeef (RVS)
- ⓯ Transportschroef
- ⓰ Schoonmaakborsteltje

Afbeelding C:

- ⓱ Zeef (met afneembaar zeefframe in zeefvak geplaatst)
- ⓲ ▲-markering / plaatsingshulp
- ⓳ Aandrijfas

Uitpakken en aansluiten

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

Bij de ingebruikname van het apparaat kan persoonlijk letsel en materiële schade optreden!

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te vermijden:

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt.
Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ▶ Let altijd op de aanwijzingen voor de elektrische aansluiting van het apparaat, teneinde materiële schade te voorkomen.

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Slowjuicer
- Stopper **1**
- Schoonmaakborsteltje **17**
- Sapreservoir **10**
- Opvangreservoir voor vruchtvlees en bezinsel **11**
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de Service-Hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Uitpakken

- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen voor de bediening en het gebruik van het apparaat.



WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Haal altijd de stekker van het netsnoer uit het stopcontact voordat accessoires worden bevestigd of afgenomen.

Reset-functie/veiligheidsuitschakeling

Ter bescherming van de motor is dit apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling:

Wanneer stukken fruit vast komen te zitten en het apparaat vanzelf wordt uitgeschakeld, is de veiligheidsuitschakeling geactiveerd. Het apparaat wordt uitgeschakeld voordat de motor door oververhitting schade kan veroorzaken. Het apparaat kan pas weer worden ingeschakeld wanneer u de veiligheidsuitschakeling hebt gereset.

Ga als volgt te werk om het apparaat weer in gebruik te kunnen nemen:

- Zet de aan-/uitknop ⑦ op de stand "O" en haal de stekker van het netsnoer ⑨ uit het stopcontact. Laat het apparaat 10 - 15 minuten afkoelen.
- Draai het deksel van de behuizing ③ tegen de wijzers van de klok in tot de -markering naar de -markering op de zeefvakhouder ④ wijst.
- Neem het deksel van de behuizing ③ van het apparaat.
- Verwijder de vastzittende stukken fruit.

- Neem voorzichtig het zeefvak 13 van het apparaat en draai de apparaatvoet 8 om.
- Druk op de "reset"-knop die zich op de onderkant van de apparaatvoet 8 bevindt:



- Zet het apparaat weer in elkaar en ga door met uitpersen.

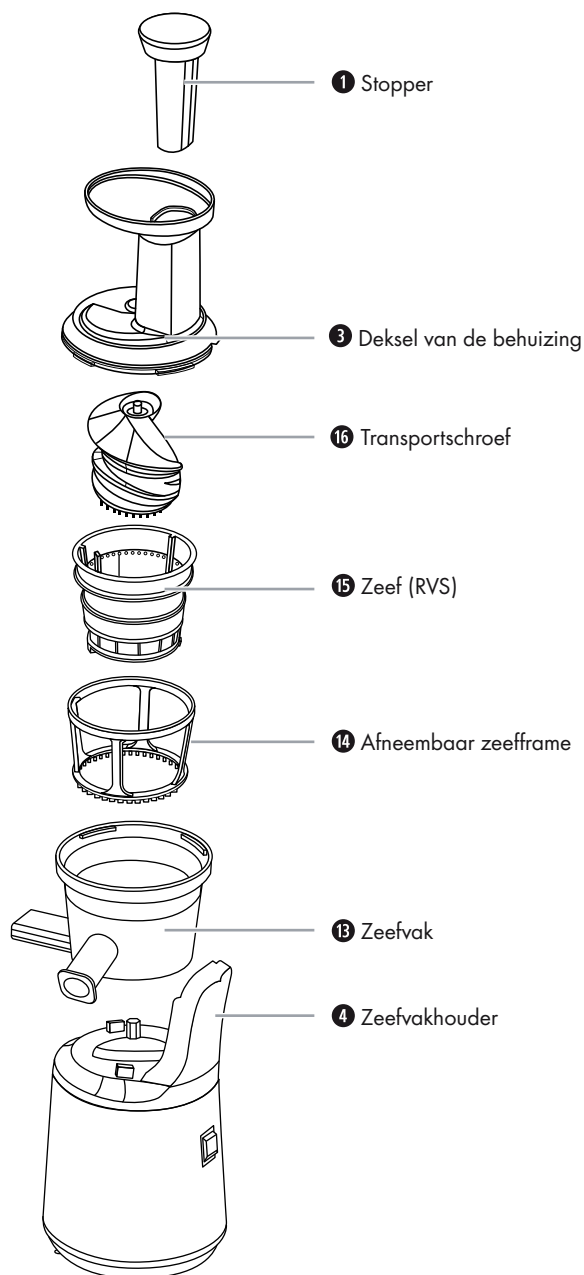
Apparaat in elkaar zetten en gebruiken

- Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Stel het apparaat op in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.

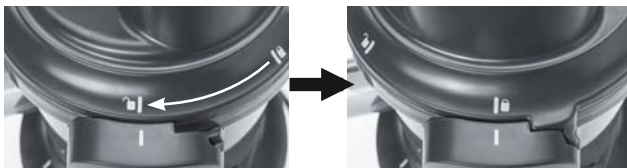
WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Controleer of de stekker van het snoer 9 uit het stopcontact is gehaald voordat u het apparaat in elkaar zet.

Baseer u bij het in elkaar zetten op deze tekening en let op de markeringen op het apparaat:



- 1) Plaats het zeefvak 13 zodanig op de apparaatvoet 8, dat de drie vergrendelpallen op de apparaatvoet 8 in de drie uitsparingen aan de onderkant van het zeefvak 13 grijpen.
- 2)  Plaats het afneembare zeefframe 14 in het zeefvak 13. Draai het zeefframe 14 heen en weer om te zien of daardoor het tandwiel op de binnenbodem van het zeefvak 13 draait.
- 3) Plaats de zeef 15 zo in het afneembare zeefframe 14, dat de ▲-markering 19 boven op de zeef 15 naar de I-markering op de zeefvakhouder 4 wijst.
- 4) Plaats de transportschroef 16 op de aandrijfas 20, draai hem iets en druk hem daarbij omlaag, zodat hij voelbaar vastklikt. Controleer of de transportschroef goed vastzit voordat u verder gaat met het in elkaar zetten van het apparaat.
- 5) Plaats het deksel van de behuizing 3 op het zeefvak 13, zodat de ◀-markering op het deksel van de behuizing 3 naar de I-markering op de zeefvakhouder 4 wijst.
- 6) Draai het deksel van de behuizing 3 met de wijzers van de klok mee, tot de I-markering naar de I-markering op de zeefvakhouder 4 wijst en vastklikt.



- 7) Schuif het opvangreservoir voor vruchtvlees en bezinskel 11 onder de uitloop voor vruchtvlees en bezinskel 12 (zie afbeelding A).
- 8) Schuif het sapreservoir 10 onder de sapuitloop 5 (zie afbeelding A).

Vorbereitung van de vruchten / groenten

- **Belangrijk:** gebruik alleen vruchten die goed rijp zijn, aangezien de zeef 15 anders kan dichtslibben. Dit zou herhaaldelijk reinigen van de zeef 15 noodzakelijk maken.
- Was of schil de vruchten of groenten die u wilt verwerken.
- Grote pitten of steentjes moeten altijd vóór het vullen uit de vruchten worden gehaald.
- Pitvruchten (zoals appel, peren) kunnen met schil en klokhuis worden verwerkt. Andere pitten (perziken, pruimen) en alle grote pitten (meloenen etc.) en stelen verwijderen om beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Vruchten met een dikke schil (bijv. citrusvruchten, meloenen, kiwi's, rapen) moeten altijd eerst worden geschild.

- Bij druiven moet de hoofdsteel afgesneden worden.
- Snijd vruchten en groenten in stukken met afmetingen die in de vulschacht ② passen.

OPMERKING

- Rozijnen zijn niet geschikt om uitgeperst te worden aangezien deze weinig sap bevatten. Rabarber of andere draderige soorten fruit/groente zijn niet geschikt om uitgeperst te worden, omdat de draden de Slow Juicer verstoppert.

Uitpersen

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Steek nooit uw vingers of voorwerpen in de vulschacht ② terwijl het apparaat in werking is. Dit zou tot ernstig lichamelijk letsel en/of beschadiging van de Slow Juicer kunnen leiden.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de Slow Juicer niet langer dan 15 minuten (KB-tijd) zonder onderbreking. Laat de Slow Juicer na 15 minuten continu werken afkoelen. Anders kan het apparaat beschadigd raken.
- Laat de Slow Juicer nooit werken zonder fruit/groente in de vulschacht ②. Start de Slow Juicer altijd pas nadat u fruit/groente in de vulschacht ② hebt gedaan.

- 1) Steek de stekker van het netsnoer ⑨ in het stopcontact.

OPMERKING

- Wanneer u de aan-/uitknop ⑦ van de stand "I" naar de stand "R" wilt brengen of omgekeerd, zet u de aan-/uitknop ⑦ altijd eerst op de stand "O" (uit) en wacht u tot de motor stilstaat.

- 2) Doe de stukken fruit of groente in de vulschacht ②.
- 3) Zet de aan-/uitknop ⑦ van het apparaat op de stand "I". Het apparaat begint met uitpersen.

OPMERKING

- Normaal gesproken trekt het apparaat de uit te persen vruchten zelfstandig naar binnen wanneer u deze in de vulschacht ② hebt gedaan. Druk daarom slechts licht na met de stopper ①, wanneer u merkt dat vruchten niet verder in het apparaat worden getrokken.

- 4) Ga verder met het vullen van de vulschacht ② met fruit. Gebruik eventueel de stopper ① om het fruit/de groente voorzichtig in de vulschacht ② te drukken. Tijdens de verwerking van het fruit/de groente vult u verdere stukken na. Schakel het apparaat hierbij niet uit.

TIP

- Leg wortels voor het uitpersen 24 uur in water.
- Snijd de wortels in kleine stukjes (ca. 2 x 2 cm).
- Druk tijdens het uitpersen slechts licht met de stopper ❶ na, anders kan het apparaat blokkeren.

OPMERKING

- Als stukken fruit in de vulschacht ❷ vast zijn komen te zitten en niet met de stopper ❶ verwijderd kunnen worden, gaat u als volgt te werk:
 - Schakel het apparaat meteen uit en haal de stekker van het netsnoer ❾ uit het stopcontact.
 - Draai het deksel van de behuizing ❸ tegen de wijzers van de klok in, tot de -markering naar de -markering op de zeefvakhouder ❹ wijst.
 - Neem het deksel van de behuizing ❸ af.
 - Verwijder de vastzittende stukken fruit.
 - Zet het apparaat weer in elkaar en ga door met uitpersen.

VEILIGHEIDSUITSCHAKELING / RESET-FUNCTIE

- Als stukken fruit vast komen te zitten en het apparaat zelfstandig wordt uitgeschakeld, is de veiligheidsuitschakeling geactiveerd. Het apparaat wordt uitgeschakeld voordat de motor door oververhitting beschadigd kan raken. Het apparaat kan pas weer worden ingeschakeld nadat u de veiligheidsuitschakeling hebt gereset.
Ga als volgt te werk om weer met het apparaat te kunnen werken:
 - Zet de aan-/uitknop ❷ op de stand "O" en haal de stekker van het netsnoer ❾ uit het stopcontact. Laat het apparaat 10-15 minuten afkoelen.
 - Draai het deksel van de behuizing ❸ tegen de wijzers van de klok in, tot de -markering naar de -markering op de zeefvakhouder ❹ wijst.
 - Neem het deksel van de behuizing ❸ af.
 - Verwijder de vastzittende stukken fruit.
 - Neem voorzichtig het zeefvak ❷ af en draai de apparaatvoet ❸ om.
 - Druk op de knop "reset" die zich aan de onderkant van de apparaatvoet ❸ bevindt.
 - Zet het apparaat weer in elkaar en ga door met uitpersen.

OPMERKING

- ▶ Wanneer het sapreservoir ⑩ vol is en u het wilt legen terwijl er nog sap uit de sapuitloop ⑤ stroomt, sluit u deze met de stopper ⑥. Open de stopper ⑥ weer nadat u het geleegde sapreservoir ⑩ weer onder de sapuitloop ⑤ hebt geplaatst.

OPMERKING

- ▶ Wanneer het opvangreservoir voor vruchtvlees en bezinksel ⑪ vol is en u het wilt legen, onderbreekt u het vullen met fruit/groente en wacht u tot er geen vruchtvlees meer uit het apparaat komt. Na het legen plaatst u het opvangreservoir voor vruchtvlees en bezinksel ⑪ weer onder de uitloop voor vruchtvlees en bezinksel ⑫.
- ▶ Als er vruchtvlees in de uitloop voor vruchtvlees en bezinksel ⑫ blijft hangen, zet u het apparaat stop en verwijdt u de resten met behulp van de steel van het schoonmaakborsteltje ⑰.

5) Zet het apparaat altijd meteen uit zodra al het fruit/groente is verwerkt.

OPMERKING

- ▶ Als de motor tijdens het uitpersen stopt, schakelt u het apparaat uit en zet u de aan-/uitknop ⑦ zo nodig meerdere keren achtereenvolgens op de stand "R" om de motor in tegengestelde richting te laten draaien. Helpt dit ook niet, haal de Slow Juicer dan uit elkaar zoals beschreven in het volgende gedeelte.

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- ▶ Reinig de sapuitloop ⑤ en de uitloop voor vruchtvlees en bezinksel ⑫ regelmatig en na ieder gebruik om verstopping en/of beschadiging van het apparaat te voorkomen.

Uit elkaar halen

Als u de Slow Juicer uit elkaar wilt halen, bijv. om deze te reinigen, gaat u als volgt te werk:

- 1) Haal de stekker van het netsnoer ⑨ uit het stopcontact.
- 2) Zet de stopper ⑥ op de sapuitloop ⑤, zodat er geen sapresten meer kunnen uitdruppelen.

- 3) Draai het deksel van de behuizing ③ tegen de wijzers van de klok in, tot de -markering naar de l-markering op de zeefvakhouder ④ wijst.
- 4) Neem het deksel van de behuizing ③ met de stopper ① af.
- 5) Haal voorzichtig het zeefvak ⑬ met het afneembare zeefframe ⑭, de zeef ⑮ en de transportschroef ⑯ van de apparaatvoet ⑧ af.
- 6) Koppel de componenten van elkaar los.

Reiniging en onderhoud

Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR DOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

Bij de reiniging van het apparaat kan er persoonlijk letsel ontstaan!

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te vermijden:

- Haal vóór het schoonmaken de stekker van het netsnoer ⑨ uit het stopcontact.
- Reinig de apparaatvoet ⑧ nooit onder stromend water en dompel deze nooit onder in water of een andere vloeistof. Het apparaat kan daardoor onherstelbaar worden beschadigd!



WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Haal altijd de stekker van het netsnoer ⑨ uit het stopcontact voordat accessoires worden bevestigd of afgenomen.

LET OP

Beschadiging van het apparaat!

- ▶ Alle delen van het apparaat en alle accessoires moeten regelmatig en na ieder gebruik worden gereinigd van vruchtresten en vruchtbezinsel, om verstopping van de uitloop voor vruchtvlees en bezinsel **12** of van de sapuitloop **5** en/of beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens het schoonmaken geen vocht in de apparaatvoet **8** binnendringt, om onherstelbare schade aan het apparaat te voorkomen.
- ▶ Gebruik voor de reiniging van de oppervlakken geen agressieve schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen, en ook geen puntige of kras-sende voorwerpen.
- ▶ Alleen de zeef (RVS) **15**, de transportschroef **16**, het deksel van de behuizing **3** en de stopper **1** zijn vaatwasmachinebestendig.

■ Reinig de behuizing van het apparaat en het netsnoer **9** met een licht bevochtigde doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek.

■ Reinig het zeefvak **13**, de zeef **15**, het zeeframe **14**, de transportschroef **16**, het sapreservoir **10**, opvangreservoir voor vruchtvlees en bezinsel **11**, het deksel van de behuizing **3** en de stopper **1** met het meegeleverde schoonmaakborsteltje **17** in warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel daarna alle onderdelen af met schoon water, om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen.

OPMERKING

- ▶ Om de uitloop voor vruchtvlees en bezinsel **12** te reinigen, kunt u aan de onderkant van het zeefvak **13** een rubberstop uit het achterste uiteinde van de uitloop voor vruchtvlees en bezinsel **12** trekken, zodat u er water door kunt laten stromen. Vastzittend vruchtvlees kunt u met de steel van het schoonmaakborsteltje **17** losmaken en wegspoelen. Schuif na het schoonmaken de rubberstop weer in het achterste uiteinde van de uitloop voor vruchtvlees en bezinsel **12**.

OPMERKING

- ▶ U kunt de zeef **15**, de transportschroef **16**, het deksel van de behuizing **3** en de stopper **1** ook in de vaatwasser reinigen. Leg deze onderdelen echter alleen in het bovenste gedeelte van de vaatwasser, klem ze niet vast en gebruik een vaatwasprogramma met max. 45°C.

Voor de reiniging van de buitenvlakken van het apparaat volstaat een vochtige doek. Zorg ervoor dat alle delen van het apparaat volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt.

Opbergen

Het netsnoer kunt u oprollen en vastmaken met behulp van de snoerclip die zich op het netsnoer 9 bevindt.

Berg het schoongemaakte apparaat op een droge plaats op.

Opbergen/afvoeren

Opbergen

Berg het apparaat op een schone, droge plaats zonder direct zonlicht op als u het apparaat langere tijd niet gebruikt.

Apparaat afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

Appendix

Technische gegevens

Voeding	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Vermogen	150 W
Toerental per minuut	60 ± 25%
KB-tijd	15 minuten
Inhoud sapreservoir	ca. 900 ml, bruikbaar volume: ca. 600 ml tot aan de Max-markering
Inhoud bezinkselreservoir	ca. 1200 ml
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en beschadigd raakt. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat zo lang worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

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

IAN 282311

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Recepten

Zomerdrankje

2 personen

Ingrediënten

- 1 groot stuk watermeloen
- 1 citroen
- 4 appels, zoetzuur (bijv. Jonagold of Jonathan)

Bereiding

- 1) Prepareer de watermeloen, de citroen en de appels conform de instructies in de handleiding voor de Slow Juicer.
- 2) Pers de watermeloen, de citroen en de appels uit.
- 3) Serveer het zomerdrankje gekoeld.

Appel-peer-aardbei-drankje

2 personen

Ingrediënten

- 1 appel, groen (bijv. Granny Smith)
- 3 kleine, rijpe peren
- 10 middelgrote aardbeien

Bereiding

- 1) Prepareer de appel, de peren en de aardbeien conform de instructies in de handleiding voor de Slow Juicer.
- 2) Pers alles uit met de Slow Juicer.
- 3) Meng de sappen en serveer het drankje meteen.

Energiedrankje

2 personen

Ingrediënten

- 2 appels, zoet (bijv. Red Delicious)
- 2 grote abrikozen
- 1 grote peer
- 250 ml mineraalwater (koolzuurhoudend)
- een beetje vermalen ijs

Bereiding

- 1) Prepareer de appels, de abrikozen en de peer conform de instructies in de handleiding voor de Slow Juicer.
- 2) Pers de appels, de abrikozen en de peer uit.
- 3) Meng de sappen en voeg het mineraalwater toe.
- 4) Serveer het drankje op vermalen ijs.

Ontbijtdrankje

2 personen

Ingrediënten

- 4 - 5 wortels
- 2 appels
- 1 TL olijfolie

Bereiding

- 1) Prepareer de wortels en de appels conform de instructies in de handleiding voor de Slow Juicer.
- 2) Pers eerst de wortels uit en dan de appels.
- 3) Voeg de olijfolie toe.
- 4) Roer alles goed door elkaar.

Honingmeloendrankje

2 personen

Ingrediënten

- ca. 1/3 honingmeloen
- 1 mango
- 1 appel, zoetzuur (bijv. Jonagold of Jonathan)
- 1 appel, groen (bijv. Granny Smith)

Bereiding

- 1) Prepareer de meloen, de mango en de appels conform de instructies in de handleiding voor de Slow Juicer.
- 2) Pers eerst de meloen uit, dan de mango en de appels. Roer alles door elkaar.

Zoet fruitdrankje

2 personen

Ingrediënten

- ½ honingmeloen
- 4 perziken
- 200 g druiven zonder pit
- 6 mango's

Bereiding

- 1) Prepareer de honingmeloen, de perziken, de druiven en de mango's conform de instructies in de handleiding voor de Slow Juicer.
- 2) Pers de vruchten na elkaar uit.
- 3) Meng de sappen en serveer het drankje licht gekoeld.

Ananas-mango-drankje

2 personen

Ingrediënten

- ½ ananas
- ½ mango
- 1 appel
- 1 sinaasappel
- 2 TL tarwekiemolie

Bereiding

- 1) Prepareer de ananas, de mango, de appel en de sinaasappel conform de instructies in de handleiding voor de Slow Juicer.
- 2) Pers eerst de ananas uit, dan de mango.
- 3) Pers de appel en de sinaasappel uit.
- 4) Meng de sappen.
- 5) Voeg de 2 TL tarwekiemolie toe en roer alles door elkaar.

Rode bietendrankje

2 personen

Ingrediënten

- 1 rode biet
- 3 sinaasappels
- 2 el aalbessen

Bereiding

- 1) Prepareer de rode biet, de sinaasappels en de aalbessen conform de instructies in de handleiding voor de Slow Juicer.
- 2) Pers de rode biet, de sinaasappels en de aalbessen uit en meng de sappen.

Vruchten-paprikadrinkje

2 personen

Ingrediënten

- 2 gele paprika's
- 3 sinaasappels
- 2 appels
- 2 peren
- ½ grapefruit

Bereiding

- 1) Prepareer de paprika, de sinaasappels, de appels, de peren en de grapefruit conform de instructies in de handleiding voor de Slow Juicer.
- 2) Pers alles na elkaar uit en serveer het drankje meteen.

Perzik-peer-ananasdrankje

2 personen

Ingrediënten

- 2 perziken
- 2 kleine peren
- ½ ananas

Bereiding

- 1) Prepareer de perziken, de peren en de ananas conform de instructies in de handleiding voor de Slow Juicer.
- 2) Pers alles na elkaar uit en serveer het drankje meteen.

Tomatensap

Ingrediënten

- Tomaten (ca. 6 middelgrote tomaten voor 1 persoon)
- eventueel een beetje honing of zout en peper

Bereiding

- 1) Prepareer de tomaten door het groen te verwijderen en ze in kleine blokjes te snijden.
- 2) Voer de tomaten geleidelijk in het apparaat in.
- 3) Om het sap een natuurlijke zoetsmaak te geven, voegt u wat honing toe. Houdt u meer van pittig, kruid het sap dan met zout en peper.
- 4) Serveer het sap meteen.

Paprikasap

Ingrediënten

- paprika (ca. 2 - 3 grote paprika's voor 1 persoon)
- eventueel 1 appel

Bereiding

- 1) Prepareer de paprika's door de steel en de zaadlijsten met de pitjes te verwijderen en de paprika's in repen te snijden.
- 2) Voer de paprikarepen geleidelijk in het apparaat in.
- 3) Voor een wat zoetere smaak perst u ook de appel uit.
- 4) Serveer het sap meteen.

Broccolisap

Ingrediënten

- broccoli
- eventueel een peer

Bereiding

- 1) Prepareer de broccoli door deze in kleine roosjes te snijden.
- 2) Voer de broccoliroosjes geleidelijk in het apparaat in.

OPMERKING

- Aangezien broccoli een laag vloeistofgehalte heeft, kan het apparaat bij de verwerking ongewone piepgeluiden maken. Dit is normaal en is geen defect van het apparaat!

- 3) Doe desgewenst de volgens de gebruiksaanwijzing geprepareerde peer in het apparaat. Door de peer wordt de scherpe smaak van de broccoli afgezwakt en wordt tegelijkertijd het lage vloeistofgehalte van de broccoli gecompenseerd.

Koolsap

Ingrediënten

- spitskool, witte kool of rode kool
- eventueel een appel

Bereiding

- 1) Snijd de kool in reepjes of rol de afzonderlijke bladen tot rolletjes, zodat u ze in het apparaat kunt invoeren.
- 2) Voer de kool geleidelijk in het apparaat in.

OPMERKING

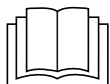
- Aangezien kool een laag vloeistofgehalte heeft, kan het apparaat bij de verwerking ongewone piepgeluiden maken. Dit is normaal en is geen defect van het apparaat!
- 3) Doe desgewenst de volgens de gebruiksaanwijzing geprepareerde appel in het apparaat. Door de appel wordt de scherpe smaak van de kool afgezwakt en wordt tegelijkertijd het lage vloeistofgehalte van de kool gecompenseerd.

OPMERKING

- Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggeties aan met uw persoonlijke bevindingen.

Inhaltsverzeichnis

Einführung	58
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	58
Urheberrecht	58
Bestimmungsgemäße Verwendung	58
Warnhinweise	59
Sicherheit	59
Grundlegende Sicherheitshinweise	60
Bedienelemente	64
Auspacken und Anschließen	65
Sicherheitshinweise	65
Lieferumfang und Transportinspektion	65
Auspacken	66
Entsorgung der Verpackung	66
Bedienung und Betrieb	66
Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung	66
Gerät zusammenbauen und bedienen	67
Vorbereitung der Früchte / Gemüse	69
Entsaften	70
Demontage	72
Reinigen und Pflegen	73
Sicherheitshinweise	73
Aufbewahren	75
Lagerung/Entsorgung	75
Lagerung	75
Gerät entsorgen	75
Anhang	75
Technische Daten	75
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	76
Service	77
Importeur	77
Rezepte	78



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 **1**
- Reinigungsbürste **17**
- Saftbehälter **10**
- Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester **11**
- 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.

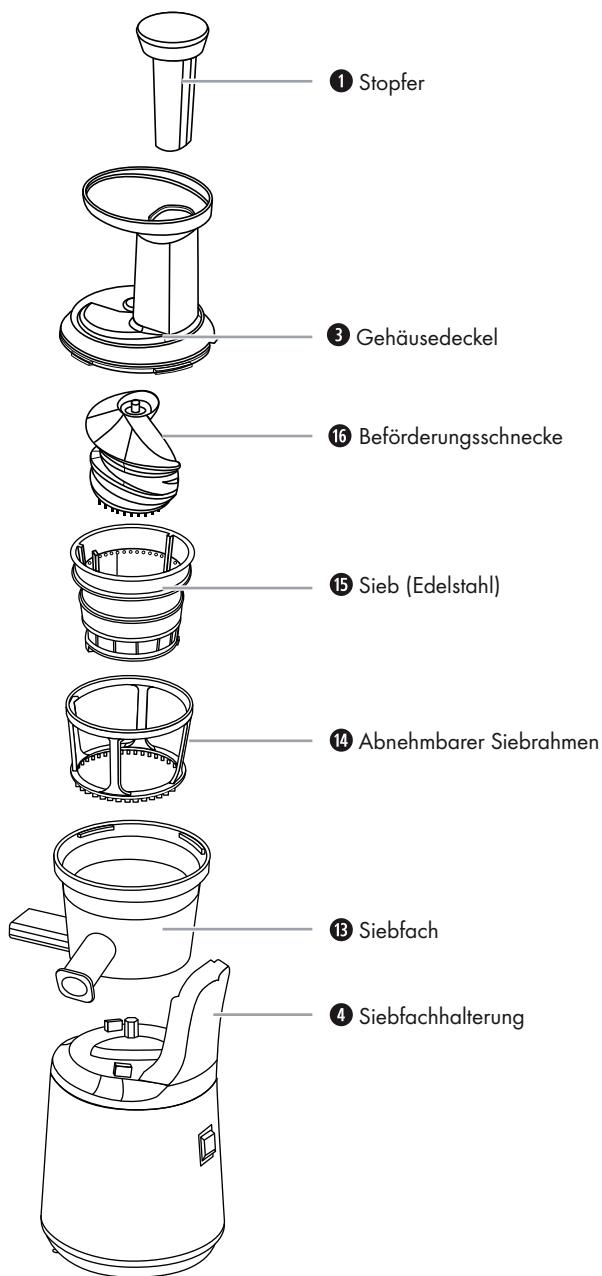
Gerät zusammenbauen und bedienen

- 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.

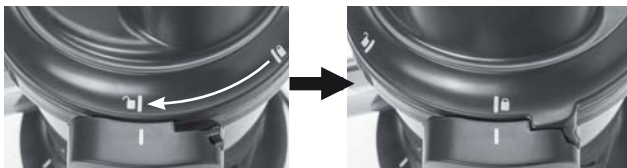
Halten Sie sich beim Zusammenbau an diese Zeichnung und beachten Sie die Markierungen am Gerät:



- 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 (kohlenensäurehaltig)
- 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

Last Information Update

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

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

IAN 282311

