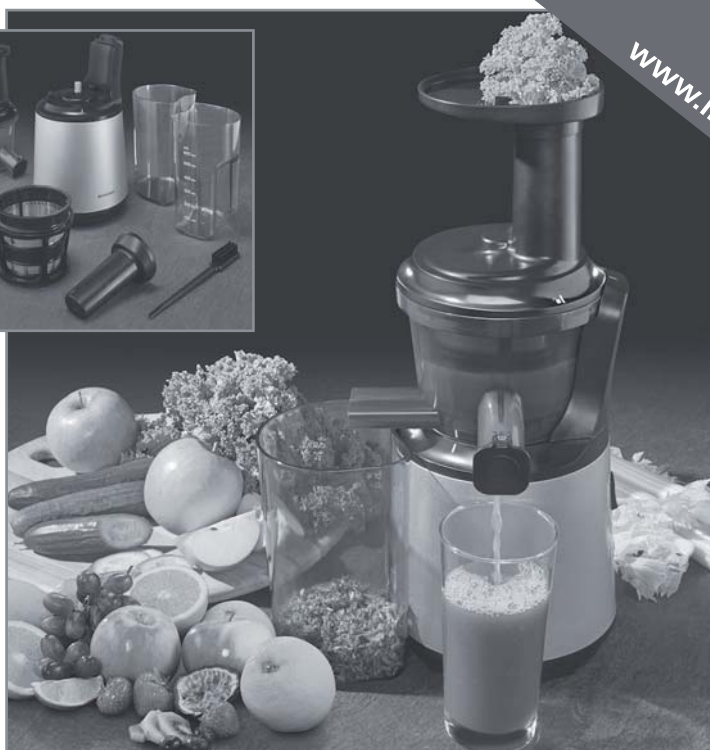


SILVERCREST®



www.lidl-service.com

PDF
online

SLOW-JUICER / SLOW JUICER / EXTRACTEUR DE JUS SSJ 150 A1

(DE) (AT) (CH)

SLOW-JUICER

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

EXTRACTEUR DE JUS

Mode d'emploi

(CZ)

SLOW-JUICER

Návod k obsluze

(PT)

ESPRESSO SLOW

Manual de instruções

(GB) (IE)

SLOW JUICER

Operating instructions

(NL) (BE)

SLOWJUICER

Gebruiksaanwijzing

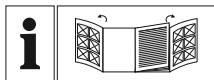
(ES)

LICUADORA DE EXTRACCIÓN LENTA

Instrucciones de uso

IAN 282311

OS



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

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

Před čtením si odklopte obě dvě strany s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

ES

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

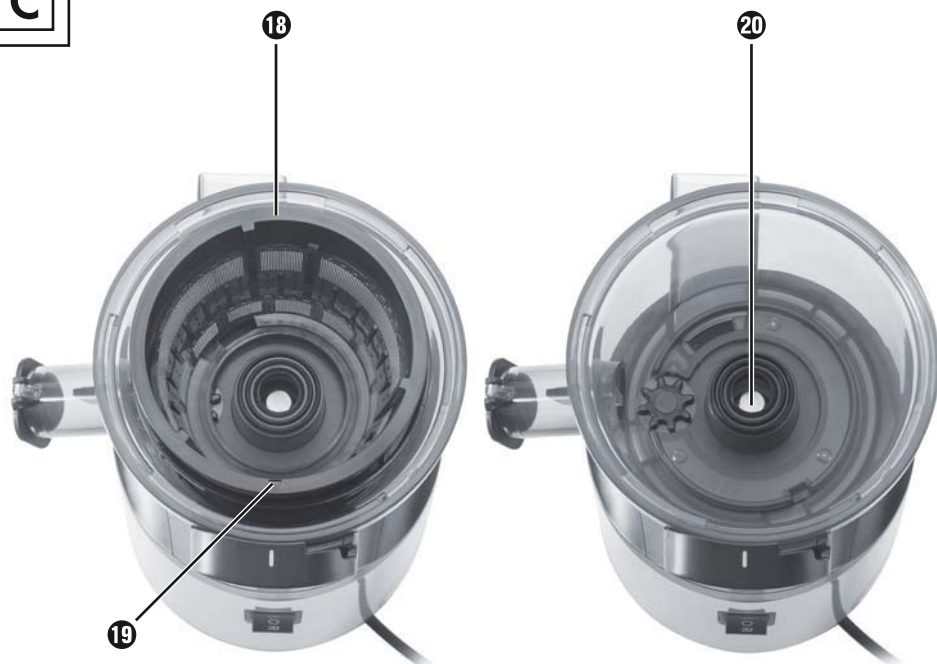
PT

Antes de começar a ler abra as duas páginas com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	29
FR/BE	Mode d'emploi	Page	57
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	85
CZ	Návod k obsluze	Strana	113
ES	Instrucciones de uso	Página	141
PT	Manual de instruções	Página	169

A



B**C**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Warnhinweise	3
Sicherheit	3
Grundlegende Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	8
Auspacken und Anschließen	9
Sicherheitshinweise	9
Lieferumfang und Transportinspektion	9
Auspacken	10
Entsorgung der Verpackung	10
Bedienung und Betrieb	10
Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung	10
Gerät zusammenbauen und bedienen	11
Vorbereitung der Früchte / Gemüse	13
Entsaften	14
Demontage	16
Reinigen und Pflegen	17
Sicherheitshinweise	17
Aufbewahren	19
Lagerung/Entsorgung	19
Lagerung	19
Gerät entsorgen	19
Anhang	19
Technische Daten	19
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	20
Service	21
Importeur	21
Rezepte	22



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

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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



WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

- Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Stecker des Netzkabels bei Gefahr schnell erreichbar ist und das Netzkabel nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

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



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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



ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt und vollständig zusammengesetzt worden ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Ziehen Sie immer den Stecker des Netzkabels, bevor Zubehörteile aufgesetzt oder abgenommen werden.

⚠ ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn es auf weichen Materialien wie z. B. Teppichboden steht. Das Blockieren der Be- und Entlüftungsöffnungen im Boden des Gerätes führt zu Überhitzungs- und Brandgefahr!
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker des Netzkabels nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseiten)

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Abbildung C:

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

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

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

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Bedienung und Betrieb

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



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung

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

Wenn sich Fruchtstücke festsetzen und sich das Gerät selbstständig ausschaltet, hat die Sicherheitsabschaltung ausgelöst. Das Gerät schaltet sich aus, bevor der Motor durch Überhitzung Schaden nehmen kann. Das Gerät lässt sich erst wieder einschalten, wenn Sie die Sicherheitsabschaltung zurückgesetzt haben. Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können:

- Stellen Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ in die „O“-Position und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels ⑨ aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät 10 - 15 Minuten abkühlen.
- Drehen Sie den Gehäusedeckel ③ gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die I-Markierung an der Siebfachhalterung ④ zeigt.
- Nehmen Sie den Gehäusedeckel ③ ab.
- Entfernen Sie die festgesetzten Fruchtstücke.

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



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

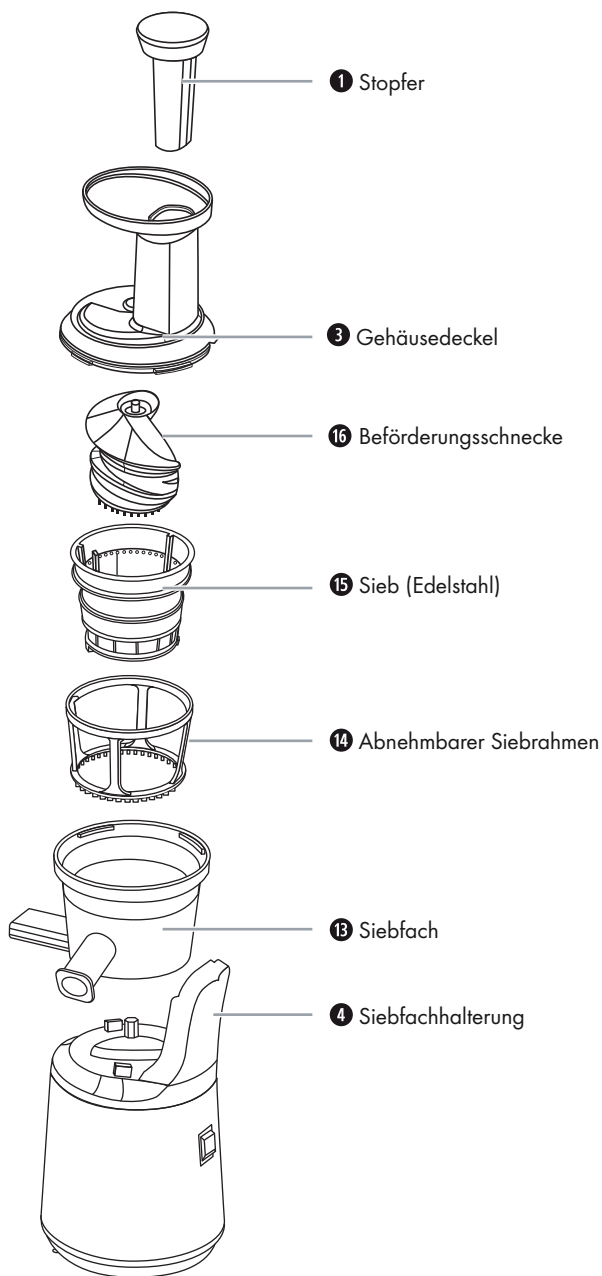
Gerät zusammenbauen und bedienen

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

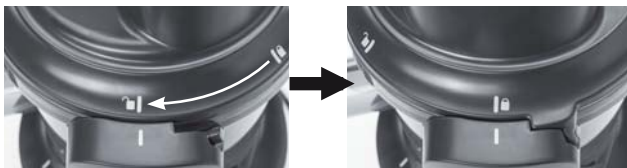
Halten Sie sich beim Zusammenbau an diese Zeichnung und beachten Sie die Markierungen am Gerät:



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

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

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



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

Vorbereitung der Früchte / Gemüse

- **Wichtig:** Verwenden Sie nur gut gereifte Früchte, da das Sieb **15** sich sonst zusetzen kann. Dieses würde wiederholtes Reinigen des Siebes **15** erfordern.
- Waschen oder schälen Sie die Früchte oder das Gemüse, die / das Sie verarbeiten möchten.
- Große Kerne oder Steine sollten immer vor dem Einfüllen aus den Früchten entfernt werden.
- Kernobst (wie Äpfel, Birnen) kann mit Schale und Kerngehäuse verarbeitet werden. Sonstige Steine (Pflirsiche, Pflaumen etc.), alle großen Kerne (Melonen etc.) und Stiele entfernen, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Früchte mit Schalen (z. B. Zitrusfrüchte, Melonen, Kiwis, Rüben) müssen immer zuerst geschält werden.

- Von Weintrauben ist der Hauptstiel abzuschneiden.
- Schneiden Sie Früchte oder Gemüse in derart große Stücke, dass sie in den Einfüllschacht ② passen.

HINWEIS

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

Entsaften

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

TIPP

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

HINWEIS

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

SICHERHEITSABSCHALTUNG / RESET-FUNKTION

- ▶ Wenn sich Fruchtstücke festsetzen und sich das Gerät selbstständig ausschaltet, hat die Sicherheitsabschaltung ausgelöst. Das Gerät schaltet sich aus, bevor der Motor durch Überhitzung Schaden nehmen kann. Das Gerät lässt sich erst wieder einschalten, wenn Sie die Sicherheitsabschaltung zurückgesetzt haben.
Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können:
 - Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **7** in die „O“-Position und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät 10 - 15 Minuten abkühlen.
 - Drehen Sie den Gehäusedeckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
 - Nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** ab.
 - Entfernen Sie die festgesetzten Fruchtstücke.
 - Nehmen Sie vorsichtig das Siebfach **13** ab und drehen Sie den Gerätesockel **8** um.
 - Drücken Sie die „reset“-Taste, die sich auf der Unterseite des Gerätesockels **8** befindet.
 - Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Demontage

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

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

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

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

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

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



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Alle Geräte- und Zubehörteile müssen regelmäßig und nach jedem Gebrauch von Fruchtresten und Fruchtresten gereinigt werden, um ein Verstopfen des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **12** oder des Saftauslasses **5** und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in den Gerätesockel **8** eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
 - ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder aggressive Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.
 - ▶ Nur Sieb (Edelstahl) **15**, Beförderungsschnecke **16**, Gehäusedeckel **3** und Stopfer **1** sind spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse und das Netzkabel **9** mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie Siebfach **13**, Sieb **15**, Siebrahmen **14**, Beförderungsschnecke **16**, Saftbehälter **10**, Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester **11**, Gehäusedeckel **3** und Stopfer **1** mit der mitgelieferten Reinigungsbürste **17** in warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab, um eventuelle Spülmittelreste zu beseitigen.

HINWEIS

- ▶ Um den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **12** zu reinigen, können Sie auf der Unterseite des Siebfaches **13** einen Gummi-Stöpsel aus dem hinteren Ende des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **12** herausziehen, so dass Sie Wasser hindurchlaufen lassen können. Festsitzendes Fruchtfleisch können Sie mit dem Stiel der Reinigungsbürste **17** lösen und ausspülen. Schieben Sie nach der Reinigung den Gummi-Stöpsel wieder in das hintere Ende des Auslass für Fruchtfleisch und Trester **12**.

HINWEIS

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

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

Aufbewahren

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

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.

Lagerung/Entsorgung

Lagerung

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

Gerät entsorgen



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

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

Anhang

Technische Daten

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

KB-Zeit

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 282311

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

Sommer-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Apfel-Birne-Erdbeer-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Energie-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Frühstücks-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Honigmelonen-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Frucht-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Ananas-Mango-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Rote Bete-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1 Rote Bete
- 3 Orangen
- 2 EL Johannisbeeren

Zubereitung

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

Früchte-Paprika-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink

2 Personen

Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 2 kleine Birnen
- ½ Ananas

Zubereitung

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

Tomaten-Saft

Zutaten

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

Zubereitung

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

Paprika-Saft

Zutaten

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

Zubereitung

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

Brokkoli-Saft

Zutaten

- Brokkoli
- eventuell eine Birne

Zubereitung

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

HINWEIS

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

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

Kohl-Saft

Zutaten

- Spitzkohl, Weißkohl oder Rotkohl
- eventuell einen Apfel

Zubereitung

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Contents

Introduction	30
Information concerning these operating instructions	30
Copyright	30
Intended use	30
Warning notes	31
Safety	31
Basic safety guidelines	32
Operating components	36
Unpacking and installation	37
Safety instructions	37
Package contents and transport inspection	37
Unpacking	38
Disposal of packaging materials	38
Handling and operation	38
Reset function/Safety cut-out	38
Assembling and operating the appliance	39
Preparing the fruits/vegetables	41
Juicing	42
Dismantling	44
Cleaning and care	45
Safety instructions	45
Storage	47
Storage/disposal	47
Storage	47
Disposal of the appliance	47
Appendix	47
Technical data	47
Kompernass Handels GmbH warranty	48
Service	49
Importer	49
Recipes	50



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.

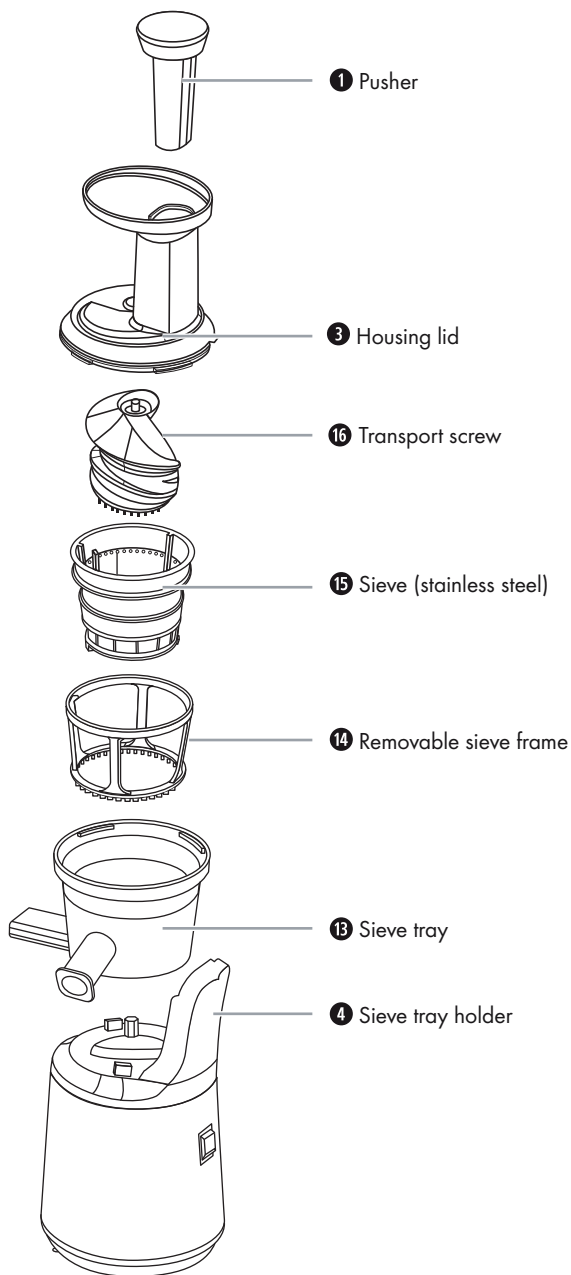
Assembling and operating the appliance

- 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 ❸ anticlockwise until the  marking points towards the  marking on the sieve tray holder ❹ and clicks firmly into place.
- 4) Remove the housing lid ❸ together with the pusher ❶.
- 5) Carefully lift the sieve tray ❷ with the removable sieve frame ❸, sieve ❹ and transport screw ❺ from the appliance base ❻.
- 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 ❶ before cleaning the appliance.
- Never clean the appliance base ❷ 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 ❶ 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.

Table des matières

Introduction	58
Informations relatives à ce mode d'emploi	58
Droits d'auteur	58
Usage conforme	58
Avertissements	59
Sécurité	59
Consignes de sécurité fondamentales	60
Éléments de commande	64
Déballage et raccordement	65
Consignes de sécurité	65
Contenu de la livraison et inspection après transport	65
Déballage	66
Élimination de l'emballage	66
Utilisation et fonctionnement	66
Fonction Reset/Arrêt de sécurité	66
Montage et utilisation de l'appareil	67
Préparation des fruits / légumes	69
Extraction du jus	70
Démontage	72
Nettoyage et entretien	73
Consignes de sécurité	73
Rangement	75
Entreposage/Mise au rebut	75
Entreposage	75
Mise au rebut de l'appareil	75
Annexe	75
Caractéristiques techniques	75
Garantie de Kompernass Handels GmbH	76
Service après-vente	77
Importateur	77
Recettes	78



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

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

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

Usage conforme

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

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

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

Avertissements

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



DANGER

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

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

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



ATTENTION

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

REMARQUE

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

Sécurité

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

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

Consignes de sécurité fondamentales

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

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

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

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

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

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

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

ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Éléments de commande

(Figures : voir les volets dépliant)

Figure A :

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

Figure B :

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

Figure C :

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

Déballage et raccordement

Consignes de sécurité

ATTENTION

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

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

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

Il y a un risque d'étouffement.

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

Contenu de la livraison et inspection après transport

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

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

REMARQUE

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

Déballage

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

Élimination de l'emballage

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



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

REMARQUE

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

Utilisation et fonctionnement

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

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

Fonction Reset/Arrêt de sécurité

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

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

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

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

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



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

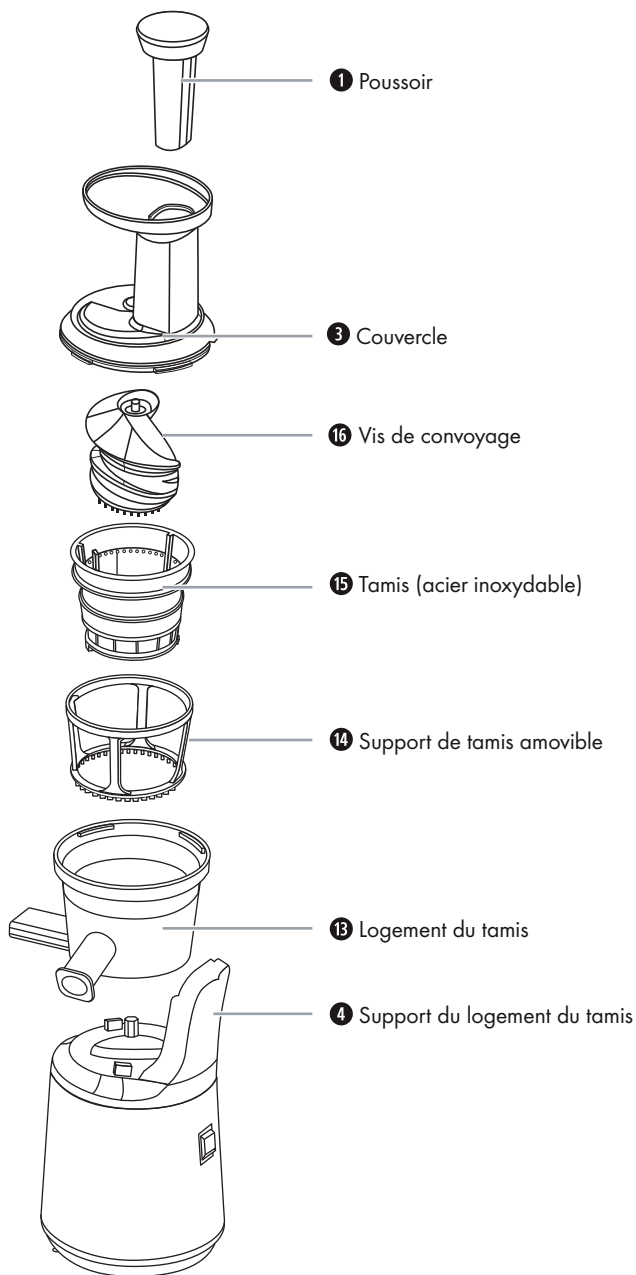
Montage et utilisation de l'appareil

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

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

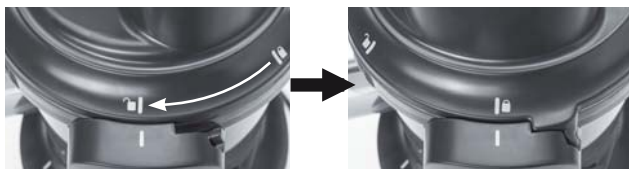
Lors de l'assemblage, suivez ce schéma et tenez compte des repères sur l'appareil :



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



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



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

Préparation des fruits / légumes

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

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

REMARQUE

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

Extraction du jus

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

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

CONSEIL

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

REMARQUE

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

ARRÊT DE SÉCURITÉ / FONCTION RÉINITIALISATION

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

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

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

REMARQUE

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

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Démontage

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

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

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

Nettoyage et entretien

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

DANGER DE MORT PAR CHOC ÉLECTRIQUE !

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

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

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



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

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

ATTENTION

Endommagement de l'appareil !

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

REMARQUE

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

REMARQUE

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

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

Rangement

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

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

Entreposage/Mise au rebut

Entreposage

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

Mise au rebut de l'appareil



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

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



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

Annexe

Caractéristiques techniques

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

Temps d'opération par intermittence

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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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



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

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 282311

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recettes

Boisson estivale

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson aux pommes, aux poires et aux fraises

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson énergétique

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson pour le petit-déjeuner

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson au melon jaune

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson fruitée sucrée

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson à l'ananas et à la mangue

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson à la betterave rouge

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson aux fruits et au poivron

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson aux pêches, aux poires et à l'ananas

2 personnes

Ingrédients

- 2 pêches
- 2 petites poires
- ½ ananas

Préparation

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

Jus de tomates

Ingrédients

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

Préparation

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

Jus de poivron

Ingrédients

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

Préparation

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

Jus de brocoli

Ingrédients

- Brocoli
- éventuellement une poire

Préparation

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

REMARQUE

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

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

Jus de chou

Ingrédients

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

Préparation

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

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

Inhoud

Inleiding	86
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	86
Auteursrecht	86
Gebruik in overeenstemming met bestemming	86
Waarschuwingen	87
Veiligheid	87
Basisveiligheidsvoorschriften	88
Bedieningselementen	92
Uitpakken en aansluiten	93
Veiligheidsvoorschriften	93
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	93
Uitpakken	94
De verpakking afvoeren	94
Bediening en gebruik	94
Reset-functie/veiligheidsuitschakeling	94
Apparaat in elkaar zetten en gebruiken	95
Vorbereitung van de vruchten / groenten	97
Uitpersen	98
Uit elkaar halen	100
Reiniging en onderhoud	101
Veiligheidsvoorschriften	101
Opbergen	103
Opbergen/afvoeren	103
Opbergen	103
Apparaat afvoeren	103
Appendix	103
Technische gegevens	103
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	104
Service	105
Importeur	105
Recepten	106



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 geschilder 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.

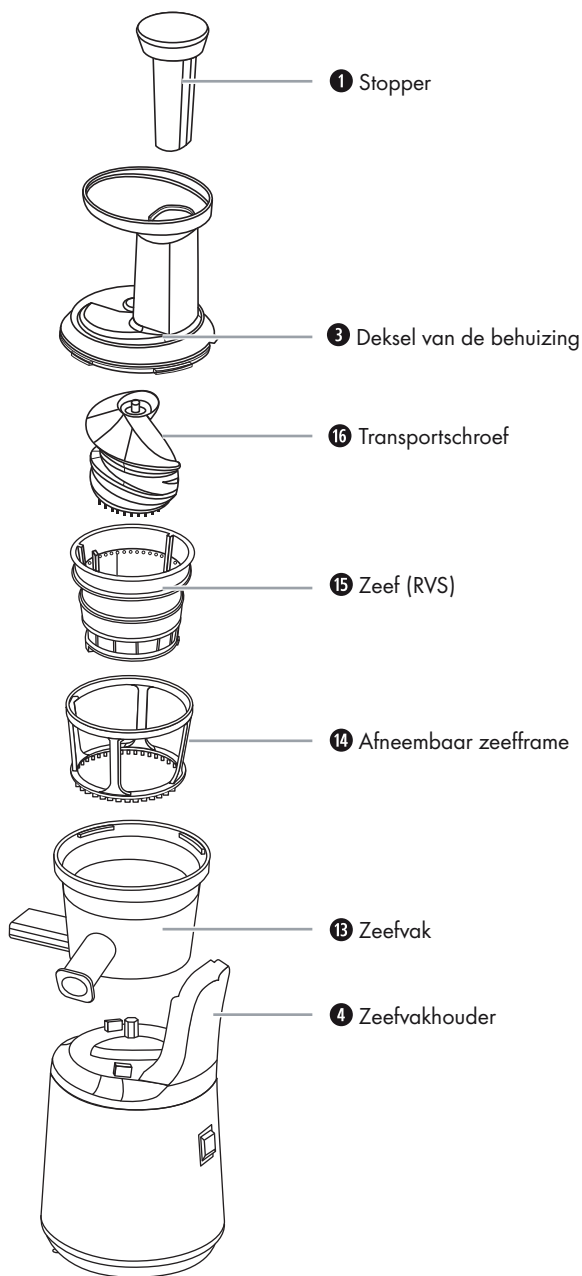
Apparaat in elkaar zetten en gebruiken

- 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 vrucht vlees en bezinksel ⑪ vol is en u het wilt legen, onderbreekt u het vullen met fruit/groente en wacht u tot er geen vrucht vlees meer uit het apparaat komt. Na het legen plaatst u het opvangreservoir voor vrucht vlees en bezinksel ⑪ weer onder de uitloop voor vrucht vlees en bezinksel ⑫.
- ▶ Als er vrucht vlees in de uitloop voor vrucht vlees 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 vrucht vlees 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.

Obsah

Úvod	114
Informace k tomuto návodu k obsluze	114
Autorské právo	114
Použití v souladu s určením	114
Výstražná upozornění	115
Bezpečnost	115
Základní bezpečnostní pokyny	116
Ovládací prvky	120
Vybalení a zapojení	121
Bezpečnostní pokyny	121
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	121
Vybalení	122
Likvidace obalu	122
Obsluha a provoz	122
Funkce reset / bezpečnostní vypnutí	122
Složení a obsluha přístroje	123
Příprava ovoce / zeleniny	125
Odšťavňování	126
Demontáž	128
Čištění a údržba	129
Bezpečnostní pokyny	129
Uložení	131
Skladování/likvidace	131
Skladování	131
Likvidace přístroje	131
Příloha	131
Technické údaje	131
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	132
Servis	133
Dovozce	133
Recepty	134



Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. V případě předání přístroje třetí osobě předejte také tento návod.

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Blahopřejeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. každý dotisk, i pouze částečný, stejně jako reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

Přístroj je vhodný k odšťavňování dobře vyzrálého a oloupaného ovoce i zeleniny. Pomocí tohoto spotřebiče mohou být zpracovávány jen potraviny. Smí se používat pouze originální příslušenství tak, jak je popsáno níže. Jakékoli jiné použití nebo použití nad rámec platí jako použití v rozporu s určením a představuje závažné nebezpečí zranění. Přístroj není vhodný k použití v živnostenských nebo průmyslových oblastech. Tento přístroj je určen pouze k použití v soukromých domácnostech.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese v plném rozsahu sám provozovatel.

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:

NEBEZPEČÍ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje hrozící nebezpečná situace.

Pokud se nebezpečné situaci nezabrání, může mít za následek usmrcení nebo vážné zranění.

- Pro zabránění nebezpečí usmrcení nebo těžké újmy na zdraví je nutno dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

VÝSTRAHA

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

Pokud se takové nebezpečné situaci nezabrání, může vést ke zraněním.

- Pro zabránění zranění osob je proto nutné dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje vznik možné hmotné škody.

Pokud se této nebezpečné situaci nezabrání, může dojít k hmotným škodám.

- Pro zabránění hmotným škodám je proto zapotřebí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Bezpečnost

V této kapitole jsou uvedeny důležité bezpečnostní pokyny týkající se manipulace s přístrojem.

Tento přístroj odpovídá předepsaným bezpečnostním předpisům. Neodborné použití může vést ke zranění osob a hmotným škodám.

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícimu nebezpečí.
- Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zaniká nárok na záruku.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobce autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.
- Vadné součástky smějí být nahrazovány pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.

- Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby zástrčka síťového kabelu byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná, a aby přes síťový kabel nikdo nemohl klopýtnout.
- Zajistěte, aby byl přístroj postavený ve stabilní poloze.

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte pouze do řádně nainstalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Síťové kabely resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem, aby se předešlo nebezpečí.
- Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí.
- Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokrý.
- Nikdy nenamáčejte podstavec přístroje do vody ani jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

** NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokřými rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- ▶ Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.
- ▶ Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- ▶ Při každém přerušení, v případě sestavování, rozebrání a bez dohledu, jakož i po dokončení použití nebo před každým čištěním vytáhněte zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.

** POZOR! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Dříve než přístroj uvedete do chodu, se ujistěte, zda byl přístroj správně a kompletně složen.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Předtím, než nasadíte příslušenství nebo ho sejměte, tak vždy vytáhněte zástrčku síťového kabelu.

⚠ POZOR! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

Během práce s přístrojem nikdy nezastrkujte ruce či jiné předměty do plnicího prostoru. Mohlo by dojít ke vzniku závažných zranění nebo by se mohl přístroj poškodit. Není-li možné odstranit kusy ovoce pomocí pěchovače, vypněte přístroj, vytáhněte zástrčku síťového kabelu a přístroj otevřete.

- Po každém použití přístroje se ujistěte, že je vypínač v poloze „Vyp“ („0“). Před rozebráním přístroje musí být motor v naprostém klidu.

⚠ POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Přístroj nikdy neprovozujte, pokud stojí na měkkých materiálech, jako jsou např. podlahy pokryté kobercem. Zablokování větracích a odvzdušňovacích otvorů v dně přístroje vede k přehřátí a nebezpečí vzniku požáru!
- Tento přístroj neprovozujte s externím časovým spínačem nebo samostatným ovládacím systémem.
- Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo zástrčka síťového kabelu nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- Přístroj nikdy nepoužívejte venku.
- Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.

Ovládací prvky

(Zobrazení viz výklopné strany)

Obrázek A:

- ❶ pěchovač
- ❷ plnicí otvor
- ❸ víko krytu
- ❹ držák přihrádky na sítko
- ❺ výpusť šfévy
- ❻ zarážka
- ❼ vypínač
- ❽ podstavec přístroje
- ❾ síťový kabel se zástrčkou
- ❿ nádobka na šfévu
- ⓫ zachytávací nádobka na dužinu a matoliny
- ⓬ výpusť dužiny a matolin
- ⓭ přihrádka na sítko

Obrázek B:

- ❿ snímatelný rám sítka
- ❽ sítko (nerezová ocel)
- ❾ dopravní šnek
- ⓫ čistící kartáček

Obrázek C:

- ❽ sítko (se snímatelným rámem sítka, vložený v přihrádce na sítko)
- ❾ označení ▲ / nasazovací pomoc
- ⓫ hnací hřídel

Vybalení a zapojení

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA

Při uvedení přístroje do provozu může dojít ke zranění osob a věcným škodám!

Abyste zamezili vzniku nebezpečí, dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Obalový materiál není na hraní.

Hrozí nebezpečí udušení.

- Dbejte na upozornění týkající se elektrického zapojení přístroje, aby nedošlo ke vzniku hmotných škod.

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj je standardně dodáván s následujícími komponentami:

- Slow Juicer
- pěchovač ❶
- čistící kartáček ❷
- nádobka na šťávu ❸
- zachytávací nádobka na dužinu a matoliny ❹
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Vybalení

- ♦ Vyměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ♦ Odstraňte veškerý obalový materiál.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany přírody a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Uchovejte pokud možno originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Obsluha a provoz

V této kapitole obdržíte důležité pokyny a informace k obsluze a provozu přístroje.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Předtím, než nasadíte příslušenství nebo ho sejměte, tak vždy vytáhněte zástrčku síťového kabelu.

Funkce reset / bezpečnostní vypnutí

Pro ochranu motoru je tento přístroj vybaven bezpečnostním vypnutím:

Pokud se usadí kousky ovoce a přístroj se samočinně vypne, spustilo se bezpečnostní vypnutí. Přístroj se vypne ještě před tím, než dojde k poškození motoru v důsledku přehřátí. Přístroj lze opět zapnout až tehdy, když jste bezpečnostní vypnutí resetovali.

Pro opětovné uvedení přístroje do provozu postupujte následovně:

- Nastavte zapínač/vypínač ⑦ do polohy „O“ a vytáhněte zástrčku síťového kabelu ⑨ ze zásuvky. Přístroj nechte 10 - 15 minut vychladnout.
- Otáčejte víkem krytu ③ proti směru hodinových ručiček, dokud značka  neukazuje na značku I na držáku přihrádky na sítko ④.
- Sejměte víko krytu ③.
- Odstraňte usazené kousky ovoce.

- Opatrně sejměte přihrádku na sítko 13 a otočte podstavec přístroje 8.
- Stiskněte tlačítko „reset“, které se nachází na spodní straně podstavce přístroje 8:



- Poté přístroj opět složte dohromady a pokračujte v odšťavňování.

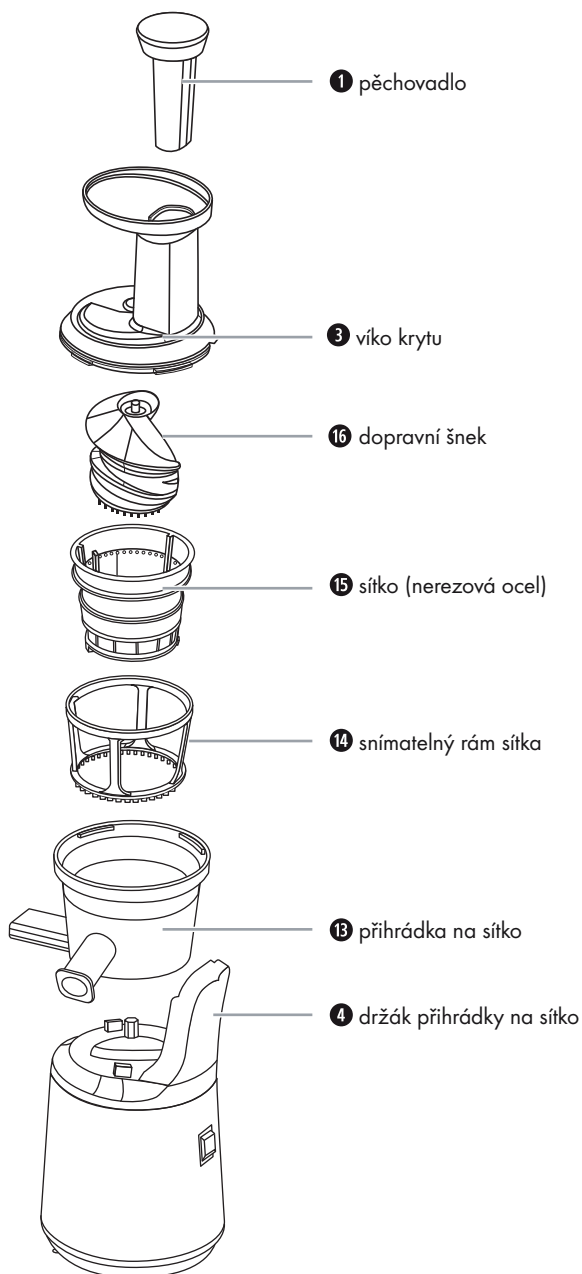
Složení a obsluha přístroje

- Před prvním použitím vyčistěte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- Umístěte přístroj v souladu s bezpečnostními pokyny.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před montáží přístroje se ujistěte, zda je zástrčka síťového kabelu 9 vytažená ze zásuvky.

Při složení postupujte podle tohoto výkresu a dbejte na označení na přístroji:



- 1) Nasadíte přihrádku na sítko 13 na podstavec přístroje 8 tak, aby tři aretace na podstavci přístroje 8 zaskočily do tří vyhloubenin na spodní straně přihrádky na sítko 13.



- 2) Vložte snímatelný rám sítko 14 do přihrádky na sítko 13. Pootočte rámem sítko 14 sem a tam, abyste viděli, zda se tím otáčí ozubené kolečko na dně uvnitř přihrádky na sítko 13.
- 3) Sítko 15 nasadíte do snímatelného rámu sítko 14 tak, aby označení ▲ 19 ukazovalo směrem nahoru na sítko 15 na označení I na držáku přihrádky na sítko 4.
- 4) Dopravní šnek 16 nasadíte na hnací hřídel 20, mírně jej pootočte a přitom ho zatlačte dolů, aby citelně zaskočil. Dbejte na jeho pevné usazení, teprve poté můžete v sestavování pokračovat.
- 5) Nasadíte víko krytu 3 na přihrádku sítko 13 tak, aby označení ■ 1 na víku krytu 3 ukazovalo na označení I na držáku přihrádky na sítko 4.
- 6) Víko krytu 3 otočte ve směru hodinových ručiček, dokud označení ■ neukazuje na označení I na držáku přihrádky na sítko 4 a pevně nezaskočí.



- 7) Zasuňte zachytnou nádobku na dužinu a matoliny 11 pod výpust pro dužinu a matoliny 12 (viz obrázek A).
- 8) Zasuňte nádobku na šťávu 10 pod výpust šťávy 5 (viz obrázek A).

Příprava ovoce / zeleniny

- **Důležité:** Používejte pouze dobře uztřelé ovoce, protože by se sítko 15 mohlo jinak zanešt. To by vyžadovalo opakované čištění sítko 15.
- Omyjte nebo oloupejte ovoce nebo zeleninu, které / kterou chcete zpracovat.
- Velká jádra nebo pecky je nutné z ovoce před zpracováním vždy odstranit.
- Jádrové ovoce (jako např. jablka, hrušky) lze zpracovávat se slupkou i jádřincem. Ostatní pecky (broskve, švestky atd.), všechna velká jádra (melouny atd.) a stopky odstraníte, aby nedošlo k poškození přístroje.
- Ovoce se silnými slupkami (např. citrusy, melouny, kiwi, řepa) se musí nejprve oloupat.
- Od hroznů vína je nutné odříznout hlavní stopku.
- Ovoce nebo zeleninu nakrájejte na kousky, které se vejdou do plnicího prostoru 2.

UPOZORNĚNÍ

- Rozinky se k odšťavňování nehodí, protože obsahují málo šťávy. Rebarbora nebo jiná vláknitá zelenina/ovoce se k odšťavňování nehodí, protože vlákna Slow Juicer ucpávají.

Odšťavňování

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Během provozu přístroje nikdy nestrkejte prsty nebo předměty do plnicího prostoru ❷. To by mohlo vést k vážnému zranění osob a/nebo poškození Slow Juicer.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Slow Juicer nikdy nepoužívejte déle než 15 minut bez přerušení. Slow Juicer nechte po 15 minutách nepřetržitého provozu vychladnout. V opačném případě může dojít k poškození přístroje.
- Slow Juicer nikdy neprovozujte bez ovoce/zeleniny v plnicím otvoru ❷. Slow Juicer spustíte vždy až tehdy, až když jste do plnicího otvoru ❷ dali ovoce/zeleninu.

1) Zastrčte zástrčku síťového kabelu ❸ do zásuvky.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud chcete vypínač ❶ přepnout z polohy „I“ do polohy „R“ nebo opačně, pak vypínač ❶ vždy nejdříve nastavte do polohy „O“ (vyp.) a vyčkejte, dokud se motor nezastaví.

2) Do plnicího otvoru ❷ dejte kusy ovoce nebo zeleniny.

3) Vypínač ❶ přístroje zapněte do polohy „I“. Přístroj spustí odšťavňování.

UPOZORNĚNÍ

- V normálním případě vtahuje přístroj samostatně ovoce, které se má odšťavňovat, když tyto dáte do plnicího otvoru ❷. Proto posouvejte jen zlehka pěchovačem ❶, když upozorujete, že ovoce se do přístroje neposouvá dál.

4) Dejte další ovoce do plnicího otvoru ❷. Případně použijte pěchovač ❶ pro opatrné vkládání ovoce/zeleniny do plnicího otvoru ❷. Během zpracovávání ovoce/zeleniny doplňujte postupně další kousky. Přístroj při tom nevypínajte.

TIP

- Před odšťavňováním dejte mrkve na cca 24 hodin do vody.
- Nakrájejte mrkve na malé kousky (cca 2 x 2 cm).
- Během odšťavňování postrkujte ovoce pěchovačem ❶ jen mírně, protože jinak může dojít k zablokování přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud se v plnicím otvoru ❷ kousky ovoce usadily a nelze je odstranit pýchovačem ❶, pak postupujte následovně:
 - Okamžitě vypněte přístroj a vytáhněte zástrčku síťového kabelu ❹ ze zásuvky.
 - Víko krytu ❸ otočte proti směru hodinových ručiček, dokud označení ◡ neukazuje na označení I na držáku přihrádky na sítko ❹.
 - Sejměte víko krytu ❸.
 - Odstraňte usazené kousky ovoce.
 - Přístroj znovu sestavte a pokračujte v odšťavňování.

BEZPEČNOSTNÍ VYPNUTÍ / FUNKCE RESET

- Pokud se usadily kousky ovoce a přístroj se samočinně vypne, tak se aktivovalo bezpečnostní vypnutí. Přístroj se vypne dřív, než se motor může trvale poškodit v důsledku přehřátí. Přístroj lze znovu zapnout pouze tehdy, když jste resetovali bezpečnostní vypnutí.

K opětovnému uvedení přístroje do provozu postupujte následovně:

- Nastavte vypínač ❷ do polohy „O“ a vytáhněte zástrčku síťového kabelu ❹ ze zásuvky. Nechte přístroj po dobu 10 - 15 minut vychladnout.
- Víko krytu ❸ otočte proti směru hodinových ručiček, dokud označení ◡ neukazuje na označení I na držáku přihrádky na sítko ❹.
- Sejměte víko krytu ❸.
- Odstraňte usazené kousky ovoce.
- Opatrně vyjměte přihrádku na sítko ❸ a pootočte podstavec přístroje ❸.
- Stiskněte tlačítko „reset“, které se nachází na spodní straně podstavce přístroje ❸.
- Přístroj znovu sestavte a pokračujte v odšťavňování.

UPOZORNĚNÍ

- Když je nádobka na šťávu **10** plná a chcete ji vyprázdnit, zatím co ještě vytéká šťáva z výpusti šťávy **5**, uzavřete ji zarážkou **6**. Zarážku **6** opět otevřete poté, co jste prázdnou nádobku na šťávu **10** postavili pod výpust šťávy **5**.

UPOZORNĚNÍ

- Když je záchytná nádobka na dužinu a matoliny **11** plná a chcete ji vyprázdnit, přerušte doplňování ovoce/zeleniny a čekejte, dokud z přístroje nevychází žádná dužina. Po vyprázdnění postavte záchytnou nádobku na dužinu a matoliny **11** opět pod výpust dužiny a matoliny **12**.
- Pokud dužina zůstane viset ve výpusti dužiny a matoliny **12**, zastavte přístroj a odstraňte zbytky pomocí držadla čistícího kartáčku **17**.

5) Jakmile máte veškeré ovoce/veškerou zeleninu zpracované, přístroj vždy znovu okamžitě vypněte.

UPOZORNĚNÍ

- Jestliže se při odšťavňování zasekává motor, přístroj vypněte a přepněte vypínač **7** příp. vícekrát krátce za sebou do polohy „R“, aby motor mohl běžet opačně. Pokud toto stále ještě nevyřeší problém, rozeberte Slow Juicer tak, jak je popsáno v následující části.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Pravidelně a po každém použití vyčistěte výpust šťávy **5** a výpust dužiny a matoliny **12**, aby se tím zabránilo ucpání a/nebo poškození přístroje.

Demontáž

Chcete-li Slow Juicer rozebrat, např. za účelem vyčištění, postupujte následovně:

- 1) Vytáhněte zástrčku síťového kabelu **9** ze zásuvky.
- 2) Uzavřete zarážku **6** na výpusti šťávy **5**, aby nemohly vykapávat zbytky šťávy.

- 3) Víko krytu ❸ otočte proti směru hodinových ručiček, dokud označení  neukazuje na označení  na držáku přihrádky na sítko ❹.
- 4) Sejměte víko krytu ❸ pěchovačem ❶.
- 5) Opatrně nadzvedněte přihrádku na sítko ❸ se snímatelným rámem sítka ❹, sítko ❺ a dopravní šnek ❻ z podstavce přístroje ❸.
- 6) Odpojte komponenty od sebe.

Čištění a údržba

Bezpečnostní pokyny



VÝSTRAHA!

NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA PŘI ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Abyste zamezili vzniku nebezpečí, dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Před čištěním vytáhněte zástrčku síťového kabelu ❹.
- Podstavec přístroje ❸ nikdy neoplachujte pod tekoucí vodou a neponořujte ho nikdy do vody ani jiných tekutin. Přístroj se může nenávratně poškodit!



VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Předtím, než nasadíte příslušenství nebo ho sejměte, vždy vytáhněte zástrčku síťového kabelu ❹.

POZOR

Poškození přístroje!

- Veškeré části přístroje a příslušenství se musí pravidelně a po každém použití očistit od zbytků ovoce a matolin, aby se zabránilo ucpání výpusti dužiny a matolin **12** nebo výpusti šťávy **5** a/nebo poškození přístroje.
- Ujistěte se, že při čištění nevnikne vlhkost do podstavce přístroje **8**, aby nedošlo k jeho neopravitelnému poškození.
- Nepoužívejte k čištění povrchů žádné agresivní abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- Pouze sítko (nerezová ocel) **15**, dopravní šnek **16**, víko krytu **3** a pěchovač **1** lze mýt v myčce nádobí.

- Plášť přístroje a síťový kabel **9** čistěte pouze lehce navlhčeným hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadříku.
- Vyčistěte přihrádku na sítko **13**, sítko **15**, rám sítka **14**, dopravní šnek **16**, nádobku na šťávu **10**, záchytnou nádobu na dužinu a matoliny **11**, víko krytu **3** a pěchovač **1** dodaným čisticím kartáčkem **17** v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Poté všechny díly dobře opláchněte čistou vodou k odstranění případných zbytků mycího prostředku.

UPOZORNĚNÍ

- K vyčištění výpusti dužiny a matolin **12** můžete vytáhnout na spodní straně přihrádky na sítko **13** gumovou zátku ze zadního konce výpusti dužiny a matolin **12** tak, aby jste mohli nechat protéct vodu. Usazenou dužinu můžete uvolnit držadlem čisticího kartáčku **17** a vypláchnout. Po očištění zastrčte gumovou zátku opět do zadního konce výpusti dužiny a matolin **12**.

UPOZORNĚNÍ

- Sítko **15**, dopravní šnek **16**, víko krytu **3** a pěchovač **1** můžete mýt také v myčce nádobí. Tyto díly však položte pouze do horního koše myčky nádobí, nepřivírejte je a použijte mycí program s max. 45 °C.

K čištění vnějších ploch přístroje stačí vlhký hadřík. Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.

Uložení

Kabel můžete smotat a upevnit pomocí kabelového klipu, který se nachází na síťovém kabelu ⑨.

Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě.

Skladování/likvidace

Skladování

Pokud přístroj delší dobu nepoužíváte, uložte jej na čistém, suchém místě bez přímého slunečního záření.

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment).

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Příloha

Technické údaje

Napájení napětím	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Příkon	150 W
Počet otáček za minutu	60 ± 25%
Doba nepřetržitého provozu	15 minut
Kapacita nádoby na šňávu	cca 900 ml, využitelný objem: cca 600 ml na označení Max.
Kapacita nádoby na matoliny	cca 1200 ml
	Všechny části přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Doba nepřetržitého provozu

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál, a tím se poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout, dokud se motor neochladí.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 282311

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

Letní nápoj

2 osoby

Přísady

- 1 velký kus vodního melounu
- 1 citron
- 4 jablka, sladkokyselá (např. odrůdy „Jonagold“ nebo „Jonathan“)

Příprava

- 1) Vodní meloun, citron a jablka připravte podle pokynů uvedených v návodu Slow Juicer.
- 2) Odšťavněte vodní meloun, citron a jablka.
- 3) Letní nápoj podávejte chlazený.

Nápoj z jablek, hrušek a jahod

2 osoby

Přísady

- 1 jablko, zelené (např. odrůda „Granny Smith“)
- 3 malé, zralé hrušky
- 10 středně velkých jahod

Příprava

- 1) Jablko, hrušky a jahody připravte podle návodu pro Slow Juicer.
- 2) Z každého druhu ovoce vytlačte v Slow Juicer šťávu.
- 3) Šťávy smíchejte a nápoj ihned podávejte.

Energetický nápoj

2 osoby

Přísady

- 2 jablka, sladká (např. odrůda „Red Delicious“)
- 2 velké meruňky
- 1 velká hruška
- 250 ml minerální vody (perlivá)
- trochu ledové tříště

Příprava

- 1) Jablka, meruňky a hrušku připravte podle pokynů uvedených v návodu Slow Juicer.
- 2) Odšťavněte jablka, meruňky a hrušku.
- 3) Šťávy smíchejte dohromady a přidejte minerální vodu.
- 4) Nápoj podávejte na ledové tříšti.

Ranní nápoj

2 osoby

Přísady

- 4 - 5 mrkev
- 2 jablka
- 1 čajová lžička olivového oleje

Příprava

- 1) Připravte mrkve a jablka podle pokynů uvedených v návodu Slow Juicer.
- 2) V odšťavněvači vytlačte šťávu nejdříve z mrkví a poté z jablek.
- 3) Přidejte olivový olej.
- 4) Vše dobře promíchejte.

Nápoj z cukrového melounu

2 osoby

Přísady

- cca 1/3 medového melounu
- 1 mango
- 1 jablko, sladkokyselé (např. odrůdy „Jonagold“ nebo „Jonathan“)
- 1 jablko, zelené (např. odrůda „Granny Smith“)

Příprava

- 1) Meloun, mango a jablka připravte podle pokynů uvedených v návodu Slow Juicer.
- 2) V odšťavněvači vytlačte šťávu nejdříve z melounu, poté z manga a jablek. Vše promíchejte.

Sladký ovocný nápoj

2 osoby

Přísady

- ½ medového melounu
- 4 broskve
- 200 g hroznů bez zrníček
- 6 kusů manga

Příprava

- 1) Medový meloun, broskve, hrozny a manga připravte podle pokynů uvedených v návodu Slow Juicer.
- 2) Ovoce postupně odšťavněte.
- 3) Šťávy smíchejte a nápoj podávejte mírně chlazený.

Nápoj z ananasu a manga

2 osoby

Přísady

- ½ ananasu
- ½ manga
- 1 jablko
- 1 pomeranč
- 2 čajové lžičky oleje z pšeničných klíčků

Příprava

- 1) Ananas, mango, jablko a pomeranč připravte podle pokynů uvedených v návodu Slow Juicer.
- 2) V odšťavněvači vytlačte nejdříve šťávu z ananasu a poté z manga.
- 3) V odšťavněvači vytlačte nejdříve šťávu z jablka a pomeranče.
- 4) Šťávy smíchejte dohromady.
- 5) Přidejte 2 čajové lžičky oleje z pšeničných klíčků a vše promíchejte.

Nápoj z červené řepy

2 osoby

Přísady

- 1 červená řepa
- 3 pomeranče
- 2 polévkové lžíce rybízu

Příprava

- 1) Červenou řepu, pomeranče a rybíz připravte podle pokynů uvedených v návodu Slow Juicer.
- 2) V odšťavňovači vytlačte nejdříve šťávu z červené řepy, pomerančů a rybízu a šťávy smíchejte.

Nápoj z ovoce a papriky

2 osoby

Přísady

- 2 žluté papriky
- 3 pomeranče
- 2 jablka
- 2 hrušky
- ½ grepu

Příprava

- 1) Papriky, pomeranče, jablka, hrušky a grep připravte podle pokynů uvedených v návodu Slow Juicer.
- 2) Vše postupně odšťavněte a šťávu ihned podávejte.

Nápoj z broskví, hrušek a ananasu

2 osoby

Přísady

- 2 broskve
- 2 malé hrušky
- ½ ananasu

Příprava

- 1) Broskve, hrušky a ananas připravte podle pokynů uvedených v návodu Slow Juicer.
- 2) Vše postupně odšťavněte a šťávu ihned podávejte.

Rajčatová šťáva

Přísady

- rajčata (cca 6 středně velkých rajčat pro 1 osobu)
- případně trochu medu nebo soli a pepře

Příprava

- 1) Připravte rajčata tím, že odstraníte zelenou stopku a nakrájíte je na malé kousky.
- 2) Rajčata postupně vkládejte do přístroje.
- 3) Pro přirozené oslazení šťávy přidejte trochu medu.
Pokud šťávu máte rádi spíše vydatnou, okořeňte ji solí a pepřem.
- 4) Šťávu ihned podávejte.

Šťáva z papriky

Přísady

- paprika (cca 2 - 3 velké papriky pro 1 osobu)
- případně 1 jablko

Příprava

- 1) Připravte papriky odstraněním stonků a jadérek a nakrájejte papriky na proužky.
- 2) Vkládejte proužky papriky postupně do přístroje.
- 3) Chcete-li dosáhnout lehce nasládlou chuť, odšťavněte ještě také jablko.
- 4) Šťávu ihned podávejte.

Šťáva z brokolice

Přísady

- brokolice
- případně jedna hruška

Příprava

- 1) Připravte brokolici tak, že ji rozdělíte na malé růžičky.
- 2) Dejte brokolici postupně do přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- Protože brokolice má nízký obsah tekutiny, přístroj může při zpracování dělat neobvyklé zvuky skřípání. Toto je normální a nejedná se o závadu přístroje!

- 3) Pokud si přejete, vložte do přístroje hrušku připravenou podle návodu. Hruškou se oslabí hořká chuť brokolice a zároveň se kompenzuje nízký obsah tekutin brokolice.

Šťáva ze zelí

Přísady

- špičaté zelí, bílé zelí nebo červené zelí
- případně jedno jablko

Příprava

- 1) Nakrájejte zelí na proužky nebo srolujte jednotlivé listy do roliček tak, aby se mohly dát do přístroje.
- 2) Dejte zelí postupně do přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- Protože má zelí nízký obsah tekutiny, přístroj může při zpracování vydávat neobvyklé zvuky skřípání. Toto je normální a nejedná se o závadu přístroje!
- 3) Pokud si přejete, vložte do přístroje jablko, připravené podle návodu. Jablkem se oslabí hořká chuť zelí a zároveň se kompenzuje nízký obsah tekutin zelí.

UPOZORNĚNÍ

- Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační. Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti.

Índice

Introducción	142
Información sobre estas instrucciones de uso	142
Derechos de propiedad industrial	142
Uso previsto	142
Advertencias	143
Seguridad	143
Indicaciones de seguridad básicas	144
Elementos de control	148
Desembalaje y conexión	149
Indicaciones de seguridad	149
Volumen de suministro e inspección de transporte	149
Desembalaje	150
Desecho del embalaje	150
Manejo y funcionamiento	150
Función "reset"/desconexión de seguridad	150
Montaje y manejo del aparato	151
Preparación de la fruta/verdura	153
Licuada	154
Desmontaje	156
Limpieza y mantenimiento	157
Indicaciones de seguridad	157
Almacenamiento	159
Almacenamiento/desecho	159
Almacenamiento	159
Desecho del aparato	159
Anexo	159
Características técnicas	159
Garantía de Kompernass Handels GmbH	160
Asistencia técnica	161
Importador	161
Recetas	162



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

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

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

Uso previsto

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

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

Advertencias

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



PELIGRO

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

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

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



ADVERTENCIA

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

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

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

ATENCIÓN

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

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

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

INDICACIÓN

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

Seguridad

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

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

Indicaciones de seguridad básicas

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

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

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

**¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

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

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

Elementos de control

(Consulte las ilustraciones de las páginas desplegables)

Figura A:

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

Figura B:

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

Figura C:

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

Desembalaje y conexión

Indicaciones de seguridad

ADVERTENCIA

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

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

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

Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

INDICACIÓN

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

Desembalaje

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

Desecho del embalaje

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



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

INDICACIÓN

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

Manejo y funcionamiento

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

Función “reset”/desconexión de seguridad

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

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

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

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

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



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

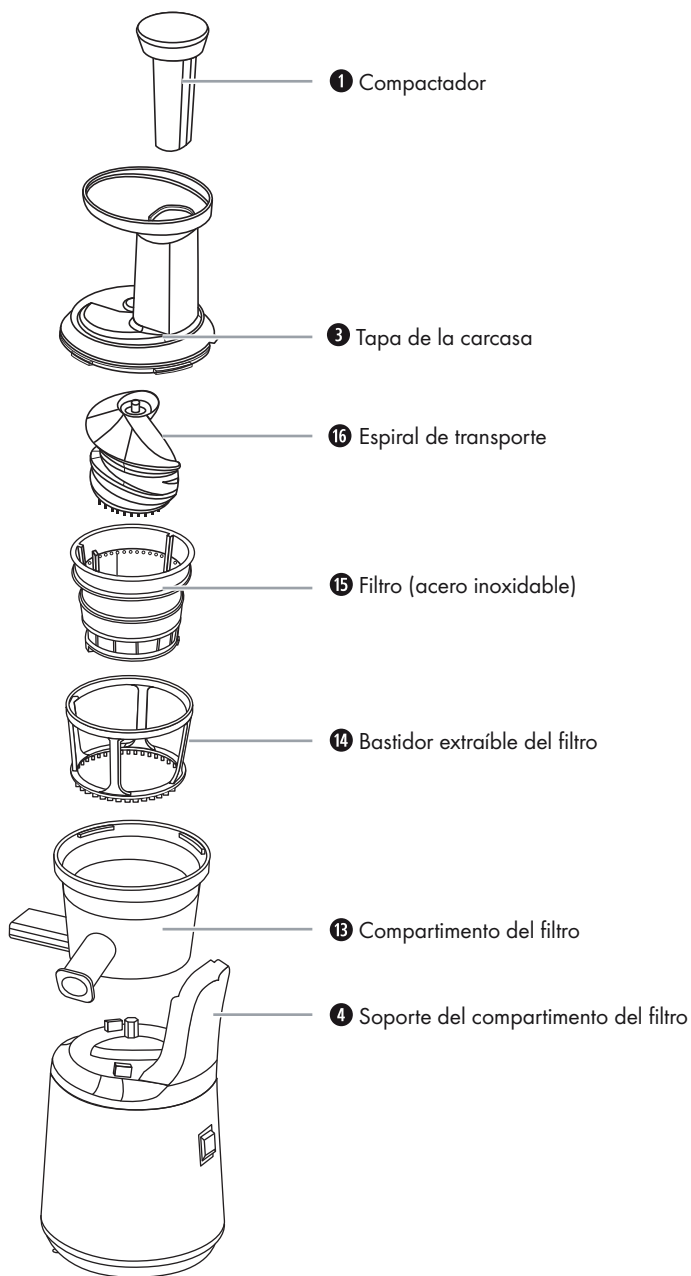
Montaje y manejo del aparato

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

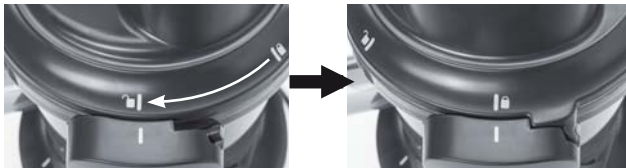
¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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



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



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

Preparación de la fruta/verdura

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

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

INDICACIÓN

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

Licuado

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

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

INDICACIÓN

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

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

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

INDICACIÓN

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

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

CONSEJO

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

INDICACIÓN

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

DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD/FUNCIÓN RESET

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

INDICACIÓN

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

INDICACIÓN

- ▶ Si el depósito para pulpa y restos ⑪ se llena y desea vaciarlo, interrumpa el llenado de fruta/verdura y espere a que ya no salga más pulpa del aparato. Tras el vaciado, vuelva a colocar el depósito para pulpa y restos ⑪ bajo la salida para pulpa y restos ⑫.
- ▶ Si quedara pulpa colgando de la salida para pulpa y restos ⑫, detenga el aparato y retire los restos con ayuda del mango del cepillo de limpieza ⑬.

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

INDICACIÓN

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

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

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

Desmontaje

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

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

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

Limpieza y mantenimiento

Indicaciones de seguridad



¡ADVERTENCIA!

¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA!

Durante la limpieza del aparato, pueden producirse lesiones personales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

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



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

ATENCIÓN

¡Daños en el aparato!

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

INDICACIÓN

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

INDICACIÓN

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

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

Almacenamiento

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

Guarde el aparato limpio en un lugar seco.

Almacenamiento/desecho

Almacenamiento

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

Desecho del aparato



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

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

Anexo

Características técnicas

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

Duración del funcionamiento corto

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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

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



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

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 282311

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recetas

Zumo de verano

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de manzana, pera y fresa

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Bebida energética

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de desayuno

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de melón amarillo canario

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo dulce de frutas

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de piña y mango

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de remolacha roja

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de frutas y pimientos

2 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de melocotón, pera y piña

2 personas

Ingredientes

- 2 melocotones
- 2 peras pequeñas
- ½ piña

Preparación

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

Zumo de tomate

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de pimiento

Ingredientes

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

Preparación

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

Zumo de brócoli

Ingredientes

- Brócoli
- Si lo desea, una pera

Preparación

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

INDICACIÓN

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

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

Zumo de col

Ingredientes

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

Preparación

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

INDICACIÓN

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

INDICACIÓN

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

Índice

Introdução	170
Informações acerca deste manual de instruções	170
Direitos de autor	170
Utilização correta	170
Indicações de aviso	171
Segurança	171
Instruções básicas de segurança	172
Elementos de comando	176
Retirar da embalagem e ligar	177
Instruções de segurança	177
Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte	177
Desembalagem	178
Eliminação da embalagem	178
Operação e funcionamento	178
Função Reset/desativação de segurança	178
Montar e operar o aparelho	179
Preparação dos frutos / legumes	181
Espremer	182
Desmontagem	184
Limpeza e conservação	185
Instruções de segurança	185
Guardar	187
Armazenamento/eliminação	187
Armazenamento	187
Eliminação do aparelho	187
Anexo	187
Dados técnicos	187
Garantia da Kompernass Handels GmbH	188
Assistência Técnica	189
Importador	189
Receitas	190



Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultas posteriores. Ao transferir o aparelho para terceiros entregue também o manual.

Introdução

Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo que alteradas, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

O aparelho foi concebido para espremer frutos e legumes bem maduros e descascados. No aparelho apenas se podem processar géneros alimentícios. Devem ser utilizados unicamente acessórios originais como descrito. Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta e acarreta perigos de acidente graves. O aparelho não se destina à utilização em áreas comerciais ou industriais. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização doméstica privada.

Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas. O risco é unicamente da responsabilidade do proprietário.

Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:

PERIGO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma situação de perigo iminente.

Se a situação de perigo não for evitada, existe perigo de morte ou de ferimentos graves.

- ▶ Siga as instruções desta indicação de aviso para evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves a pessoas.

AVISO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação perigosa.

Se a situação perigosa não for evitada, existe o perigo de ferimentos.

- ▶ Siga as instruções desta indicação de aviso para evitar ferimentos a pessoas.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica possíveis danos materiais.

Se a situação não for evitada, existe o perigo de danos materiais.

- ▶ Siga as instruções desta indicação de aviso para evitar danos materiais.

NOTA

- ▶ Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

Segurança

Este capítulo contém instruções de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

Este aparelho encontra-se em conformidade com as normas de segurança em vigor. Uma utilização incorreta pode causar danos pessoais e materiais.

Instruções básicas de segurança

Para um manuseamento seguro do aparelho, respeite as seguintes instruções de segurança:

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações indevidas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.
- Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças sobresselentes originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.

- Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas desprotegidas, uma placa de aquecimento ou um forno quente.
- Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação pode ser facilmente acedida numa situação de perigo e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.

**PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de alimentação tem de estar de acordo com as indicações na placa de características do aparelho.
- ▶ Solicite imediatamente a reparação ou substituição de cabos de alimentação ou aparelhos, que não estejam a funcionar em perfeitas condições ou que tenham sido danificados, ao Serviço de Assistência, a fim de evitar perigos.
- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca se molha nem fica húmido durante o funcionamento.
- ▶ Nunca mergulhe a base do aparelho em água ou noutros líquidos! Neste caso pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

**PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Segure sempre o cabo de alimentação pela respetiva ficha. Não puxe pelo próprio cabo nem toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas, uma vez que tal pode provocar um curto-circuito ou choque elétrico.
- ▶ Não coloque o aparelho, móveis ou similares sobre o cabo de alimentação e certifique-se de que este não fica entalado.
- ▶ O corpo do aparelho não pode ser aberto, reparado ou modificado. Ao abrir o corpo do aparelho, ou em caso de alterações efetuadas por si, existe perigo de morte por choque elétrico e a garantia perde a validade.
- ▶ Proteja o aparelho contra salpicos e pingos de água. Por esta razão, não coloque recipientes com líquidos (p. ex. jarras de flores) sobre ou junto do aparelho.
- ▶ Retire sempre o cabo de alimentação da tomada em caso de interrupções, montagem, desmontagem e quando não estiver a ser vigiado, bem como após a utilização e antes de cada limpeza.

**ATENÇÃO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Certifique-se de que o aparelho se encontra completa e corretamente montado, antes de o colocar em funcionamento.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Retire sempre a ficha da tomada antes de colocar ou retirar os acessórios.

⚠️ ATENÇÃO! PERIGO DE FERIMENTOS!

Ao trabalhar com o aparelho, nunca introduza os seus dedos ou objetos no orifício de enchimento. Tal poderá causar ferimentos graves ou danos no aparelho.

Se não for possível remover restos de fruta por meio do calcador, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e abra o aparelho.

- ▶ Após cada utilização do aparelho, certifique-se de que o interruptor Ligar/Desligar se encontra na posição "Desligar" ("0"). O motor tem de estar totalmente imobilizado antes de desmontar o aparelho.

⚠️ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca utilize o aparelho sobre materiais macios, como p. ex., alcatifa. O bloqueio dos orifícios de ventilação na base do aparelho acarreta o perigo de sobreaquecimento e incêndio!
- ▶ Não utilize este aparelho com um temporizador externo ou um sistema de telecomando independente.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a respetiva ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- ▶ Não utilize o aparelho ao ar livre.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.

Elementos de comando

(Figuras, ver páginas desdobráveis)

Figura A:

- ❶ Calçador
- ❷ Compartimento de enchimento
- ❸ Tampa do corpo
- ❹ Suporte do compartimento do passador
- ❺ Bocal de saída de sumo
- ❻ Tampa
- ❼ Interruptor Ligar/desligar
- ❽ Base do aparelho
- ❾ Cabo de alimentação com ficha
- ❿ Recipiente de sumo
- ⓫ Recipiente de recolha para polpa e resíduos de fruta
- ⓬ Bocal para polpa e resíduos de fruta
- ⓭ Compartimento do passador

Figura B:

- ❿ Corpo removível do passador
- ⓮ Passador (aço inoxidável)
- ⓯ Rosca de encaminhamento
- ⓰ Escova de limpeza

Figura C:

- ⓱ Passador (com corpo removível colocado no respetivo compartimento)
- ⓲ Marcação ▲ / dispositivo auxiliar de encaixe
- ⓳ Eixo de acionamento

Retirar da embalagem e ligar

Instruções de segurança

AVISO

Durante a colocação em funcionamento do aparelho podem ocorrer danos pessoais e materiais!

Tenha atenção às seguintes instruções de segurança, para evitar perigos:

- ▶ Os materiais da embalagem não devem ser utilizados para brincar. **Perigo de asfixia.**
- ▶ Observe as indicações sobre a ligação elétrica do aparelho para evitar danos materiais.

Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Slow Juicer
- Calçador **1**
- Escova de limpeza **17**
- Recipiente de sumo **10**
- Recipiente de recolha para polpa e resíduos de fruta **11**
- Manual de instruções

NOTA

- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Desembalagem

- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ◆ Remova todo o material de embalagem.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativos à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Operação e funcionamento

Este capítulo contém informações importantes sobre a operação e o funcionamento do aparelho.



AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Retire sempre a ficha da tomada antes de colocar ou retirar os acessórios.

Função Reset/desativação de segurança

Para proteção do motor, este aparelho está equipado com uma desativação de segurança:

Quando pedaços de fruta se acumulam no aparelho e este se desliga automaticamente, a desativação de segurança foi ativada. O aparelho desliga-se antes que o motor possa sofrer danos devido a sobreaquecimento. O aparelho só pode voltar a ser ligado depois de ter sido reposta a desativação de segurança. Proceda da seguinte forma, para poder colocar de novo o aparelho em funcionamento:

- Coloque o interruptor Ligar/Desligar ⑦ na posição “O” e retire a ficha do cabo de alimentação ⑨ da tomada. Deixe arrefecer o aparelho durante 10 - 15 minutos.
- Rode a tampa do corpo ③, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até a marcação apontar para a marcação no suporte do compartimento do passador ④.
- Retire a tampa do corpo ③.
- Remova os pedaços de fruta acumulados.

- Retire cuidadosamente o compartimento do passador 13 e volte a base do aparelho 8 ao contrário.
- Prima o botão “reset”, que se encontra na parte inferior da base do aparelho 8:



- Volte a montar o aparelho e continue a espremer o sumo.

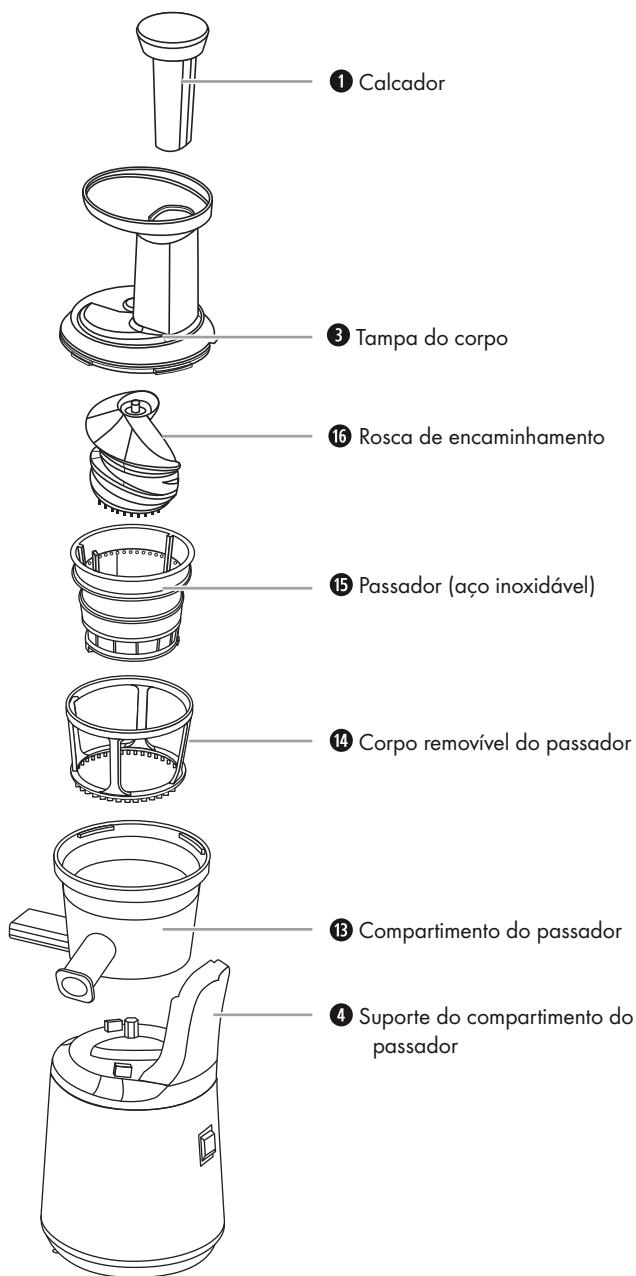
Montar e operar o aparelho

- Antes da primeira utilização, limpe o aparelho como descrito no capítulo “Limpeza e conservação”.
- Instale o aparelho de acordo com as instruções de segurança.

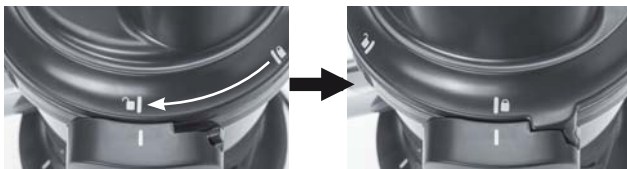
AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação 9 não está encaixada na tomada, antes de montar o aparelho.

Na montagem, oriente-se pelo desenho e observe as marcações no aparelho:



- 1) Coloque o compartimento do passador 13 sobre a base do aparelho 8, de modo que o dispositivo de fixação na base do aparelho 8 encaixe nos três entalhes da parte inferior do compartimento do passador 13.
- 2)  Coloque o corpo removível do passador 14 no compartimento do passador 13. Rode o corpo do passador 14 para um lado e para outro, para verificar se a roda dentada gira livremente no fundo interior do compartimento do passador 13.
- 3) Encaixe o passador 15 no corpo removível 14, de modo que a marcação ▲ 19 sobre o passador 15 fique orientada para a marcação I no suporte do compartimento do passador 4.
- 4) Coloque a rosca de encaminhamento 16 sobre o eixo de acionamento 20, rode-a um pouco, pressionando-a para baixo, de modo que encaixe de forma audível. Verifique se está bem fixa antes de prosseguir com a montagem.
- 5) Coloque a tampa do corpo 3 sobre o compartimento do passador 13, de modo que a marcação ■ na tampa do corpo 3 fique orientada para a marcação I no compartimento do passador 4.
- 6) Rode a tampa do corpo 3, no sentido dos ponteiros do relógio, até que a marcação I fique orientada para a marcação I no suporte do compartimento do passador 4 e encaixe de forma correta.



- 7) Desloque o compartimento de recolha de polpa e resíduos de fruta 11 para baixo do bocal para polpa e resíduos de fruta 12 (ver figura A).
- 8) Desloque o recipiente de sumo 10 para baixo do bocal de saída de sumo 5 (ver figura A).

Preparação dos frutos / legumes

- **Importante:** Utilize apenas frutos bem maduros, caso contrário o passador 15 pode entupir. Isto implicaria uma nova limpeza do passador 15.
- Lave ou descasque os frutos ou legumes que pretende espremer.
- Carços ou pevides grandes devem ser sempre extraídos antes de introduzir os frutos.
- A fruta de carço (como maçãs e peras) pode ser processada com casca e carço. Remova os outros carços (pêssego, ameixas etc.), todas as pevides grandes (melão etc.) e hastes, de modo a evitar danos no aparelho.
- Os frutos com casca (p. ex. citrinos, melões, quivis, legumes de raiz) têm de ser sempre descascados.

- No caso das uvas é necessário cortar a haste principal.
- Corte os frutos ou legumes em pedaços que caibam no compartimento de enchimento ②.

NOTA

- ▶ As passas de uva não são adequadas para espremer, uma vez que contêm pouco sumo. O ruibarbo ou outros legumes/fruta fibrosos(a) não são adequados para espremer uma vez que as fibras podem entupir o espremedor.

Espremer

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca coloque os seus dedos ou objetos no compartimento de enchimento ②, enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Tal poderia levar a graves ferimentos físicos e/ou danos no Slow Juicer.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca opere o Slow Juicer durante mais do que 15 minutos (período de funcionamento temporário), sem interrupção. Deixe o Slow Juicer arrefecer após 15 minutos de funcionamento contínuo. Caso contrário, o aparelho pode ser danificado.
- ▶ Nunca utilize o Slow Juicer sem fruta/legumes no compartimento de enchimento ②. Só inicie o Slow Juicer, se tiver introduzido fruta/legumes no compartimento de enchimento ②.

1) Introduza a ficha do cabo de alimentação ⑨ na tomada.

NOTA

- ▶ Se pretende mudar o interruptor Ligar/Desligar ⑦ da posição "I" para a posição "R" ou vice-versa, coloque sempre primeiro o interruptor Ligar/Desligar ⑦ na posição "O" (desligado) e espere até o motor parar.

2) Coloque os pedaços de fruta ou legumes no compartimento de enchimento ②.

3) Coloque o interruptor Ligar/Desligar ⑦ do aparelho na posição "I".
O aparelho começa a espremer.

NOTA

- ▶ Normalmente, o próprio aparelho puxa os frutos a espremer quando os introduz no compartimento de enchimento ②. Para tal, pressione ligeiramente com o calçador ①, caso sinta que os frutos não são puxados pelo aparelho.

4) Continue a introduzir fruta no compartimento de enchimento ②. Utilize eventualmente o calçador ① para empurrar cuidadosamente a fruta/os legumes para dentro do compartimento de enchimento ②. Enquanto a fruta/os legumes estiverem a ser processados, vá introduzindo mais pedaços. Não desligue o aparelho durante esta operação.

SUGESTÃO

- ▶ Antes de espremer cenouras, coloque-as em água durante 24 horas.
- ▶ Corte as cenouras em pedaços pequenos (aprox. 2 x 2 cm).
- ▶ Pressione ligeiramente com o calcador ❶, enquanto estiver a espremer, caso contrário o aparelho pode bloquear.

NOTA

- ▶ Caso se tenham acumulado pedaços de fruta no compartimento de enchimento ❷ e não seja possível retirá-los com o calcador ❶, proceda da seguinte forma:
 - Desligue imediatamente o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação ❾ da tomada.
 - Rode a tampa do corpo ❸, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a marcação  fique orientada para a marcação  no suporte do compartimento do passador ❹.
 - Retire a tampa do corpo ❸.
 - Remova os pedaços de frutos acumulados.
 - Monte novamente o aparelho e continue a espremer.

DESATIVAÇÃO DE SEGURANÇA / FUNÇÃO DE REPOSIÇÃO

- ▶ Se houver acumulação de pedaços de fruta e o aparelho se desligar automaticamente, a desativação de segurança disparou. O aparelho desliga-se antes do motor sofrer danos causados por sobreaquecimento. O aparelho só pode ser novamente ligado após a reposição da desativação de segurança. Proceda da seguinte forma para poder voltar a ligar o aparelho:
 - Coloque o interruptor Ligar/Desligar ❷ na posição "O" e retire a ficha do cabo de alimentação ❾ da tomada. Deixe o aparelho arrefecer durante 10 - 15 minutos.
 - Rode a tampa do corpo ❸, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a marcação  fique orientada para a marcação  no suporte do compartimento do passador ❹.
 - Retire a tampa do corpo ❸.
 - Remova os pedaços de frutos acumulados.
 - Retire cuidadosamente o compartimento do passador ❸ para fora e vire a base do aparelho ❸ para baixo.
 - Prima o botão "reset" que se encontra na parte inferior da base do aparelho ❸.
 - Monte novamente o aparelho e continue a espremer.

NOTA

- ▶ Se o recipiente de sumo ⑩ estiver cheio e pretender esvaziá-lo, enquanto ainda estiver a sair sumo do bocal de saída de sumo ⑤, feche-o com a tampa ⑥. Volte a abrir a tampa ⑥ após voltar a colocar o recipiente de sumo ⑩ vazio por baixo do bocal de saída de sumo ⑤.

NOTA

- ▶ Se o recipiente de recolha de polpa e resíduos de fruta ⑪ estiver cheio e pretender esvaziá-lo, interrompa o enchimento de fruta/legumes e aguarde até que deixe de sair polpa do aparelho. Depois do esvaziamento coloque novamente o recipiente para polpa e resíduos de fruta ⑪ debaixo do bocal para polpa e resíduos de fruta ⑫.
- ▶ Se a polpa ficar presa no bocal para polpa e resíduos de fruta ⑫, pare o aparelho e retire os resíduos com a ajuda do cabo da escova de limpeza ⑬.

5) Desligue sempre o aparelho imediatamente depois de a fruta/os legumes terem sido processados na sua totalidade.

NOTA

- ▶ Se o motor parar ao espremer, desligue o aparelho e, se necessário, coloque o interruptor Ligar/Desligar ⑦ diversas vezes consecutivamente, durante breves momentos, na posição "R", para que o motor pare de funcionar no sentido oposto. Se tal também não resolver o problema, desmonte o Slow Juicer como descrito a seguir.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Limpe, regularmente e depois de cada utilização, o bocal de saída de sumo ⑤ e o bocal de saída de polpa e resíduos de fruta ⑫, para evitar um entupimento e/ou danos no aparelho.

Desmontagem

Se pretender desmontar o Slow Juicer, p. ex. para o limpar, proceda da seguinte forma:

- 1) Retire a ficha do cabo de alimentação ⑨ da tomada.
- 2) Feche a tampa ⑥ do bocal de saída de sumo ⑤, para evitar que pinguem restos de sumo.

- 3) Rode a tampa do corpo ③, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a marcação  fique orientada para a marcação **I** no suporte do compartimento do passador ④.
- 4) Retire a tampa do corpo ③ com o calcador ①.
- 5) Levante cuidadosamente o compartimento do passador ⑬ com o corpo removível do passador ⑭, o passador ⑮ e a rosca de encaminhamento ⑯ para fora da base do aparelho ⑧.
- 6) Separe os componentes uns dos outros.

Limpeza e conservação

Instruções de segurança



AVISO!

PERIGO DE MORTE DEVIDO A CHOQUE ELÉTRICO!

Na limpeza do aparelho podem ocorrer danos pessoais!

Tenha atenção às seguintes instruções de segurança, para evitar perigos:

- Antes da limpeza, retire a ficha do cabo de alimentação ⑨.
- Nunca lave a base do aparelho ⑧ sob água corrente e nunca a mergulhe em água ou noutro líquido. O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!



AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Retire sempre a ficha da tomada ⑨ antes de colocar ou retirar os acessórios.

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- ▶ Limpar regularmente, e após cada utilização, resíduos de fruta das peças do aparelho e acessórios, para evitar o entupimento do bocal para polpa e resíduos de fruta 12 ou do bocal de saída do sumo 5 e/ou danos no aparelho.
 - ▶ Certifique-se de que não se infiltra humidade na base do aparelho 8 durante a limpeza, para evitar danos irreparáveis no mesmo.
 - ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou químicos agressivos, bem como objetos afiados ou que possam riscar, para limpar as superfícies.
 - ▶ Apenas o passador (aço inoxidável) 15, a rosca de encaminhamento 16, a tampa do corpo 3 e o calçador 1 podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Limpe o corpo do aparelho e o cabo de alimentação 9 com um pano ligeiramente humedecido. Em caso de sujidade difícil, aplique um detergente da loiça suave no pano.
 - Limpe o compartimento do passador 13, o passador 15, o corpo do passador 14, a rosca de encaminhamento 16, o recipiente de sumo 10, o recipiente de recolha para polpa e resíduos de fruta 11, a tampa do corpo 3 e o calçador 1, com a escova de limpeza 17 fornecida, em água quente e com um pouco de detergente para a loiça. De seguida, passe todas as peças por água limpa para retirar eventuais resíduos de detergente.

NOTA

- ▶ Para limpar o bocal para polpa e resíduos de fruta 12, pode retirar um tampão de borracha, na parte de baixo do compartimento do passador 13, para fora da extremidade traseira do bocal para polpa e resíduos de fruta 12, a fim de permitir a passagem de água pelo mesmo. Pode soltar e lavar a polpa de fruta encravada com o cabo da escova de limpeza 17. Depois da limpeza, coloque novamente o tampão de borracha na extremidade traseira do bocal para polpa e resíduos de fruta 12.

NOTA

- ▶ Também pode lavar o passador 15, a rosca de encaminhamento 16, a tampa do corpo 3 e o calçador 1 na máquina de lavar loiça. No entanto, coloque estas peças apenas no cesto superior da máquina, não as enkrave e utilize um programa de lavagem com uma temperatura máx. de 45 °C.

Para a limpeza das superfícies exteriores do aparelho basta um pano húmido. Antes da nova utilização do aparelho, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.

Guardar

Pode dobrar o cabo de alimentação e fixá-lo com a ajuda do clipe que se encontra no cabo de alimentação ⑨.

Guarde o aparelho limpo num local seco.

Armazenamento/eliminação

Armazenamento

Caso não utilize o aparelho durante um longo período de tempo, guarde-o num local limpo e seco, sem incidência solar direta.

Eliminação do aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/UE REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos).

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

Anexo

Dados técnicos

Alimentação de tensão	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Consumo de energia	150 W
Rotações por minuto	60 ± 25%
Período de funcionamento temporário	15 minutos
Capacidade do recipiente de sumo	aprox. 900 ml, volume utilizável: aprox. 600 ml na marcação máx.
Capacidade do recipiente de resíduos de fruta	aprox. 1.200 ml
	Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

Período de funcionamento temporário

O período de funcionamento temporário indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e seja danificado. Após o período de funcionamento temporário indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 282311

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Receitas

Cocktail de verão

2 Pessoas

Ingredientes

- 1 Pedaco grande de melancia
- 1 Limão
- 4 Maças, agri-doces (p. ex. "Jonagold" ou "Jonathan")

Preparação

- 1) Prepare a melancia, o limão e as maçãs de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Esprema a melancia, o limão e as maçãs.
- 3) Sirva a bebida de verão fresca.

Cocktail de maçã, pera e morango

2 Pessoas

Ingredientes

- 1 Maçã, verde (p. ex. "Granny Smith")
- 3 Peras pequenas e maduras
- 10 Morangos médios

Preparação

- 1) Prepare a maçã, as peras e os morangos de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Esprema tudo com o Slow Juicer.
- 3) Misture os sumos e sirva a bebida de imediato.

Cocktail energético

2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Maças, doces (p. ex. "Red Delicious")
- 2 Alperces grandes
- 1 Pera grande
- 250 ml de água mineral (com gás)
- Um pouco de gelo picado

Preparação

- 1) Prepare as maçãs, os alperces e a pera de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Esprema as maçãs, os alperces e a pera.
- 3) Misture os sumos e adicione a água mineral.
- 4) Sirva a bebida com gelo picado.

Cocktail de pequeno-almoço

2 Pessoas

Ingredientes

- 4 - 5 Cenouras
- 2 Maçãs
- 1 Colher de chá de azeite

Preparação

- 1) Prepare as cenouras e maçãs de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Esprema primeiro as cenouras e depois as maçãs.
- 3) Adicione o azeite.
- 4) Misture tudo bem.

Cocktail de melão

2 Pessoas

Ingredientes

- Aprox. 1/3 melão
- 1 Manga
- 1 Maçã, agri-doce (p. ex. "Jonagold" ou "Jonathan")
- 1 Maçã, verde (p. ex. "Granny Smith")

Preparação

- 1) Prepare o melão, a manga e as maçãs de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Esprema primeiro o melão, depois a manga e as maçãs. Misture tudo.

Cocktail doce de fruta

2 Pessoas

Ingredientes

- ½ Melão
- 4 Pêssegos
- 200 g de uvas sem grainha
- 6 Mangas

Preparação

- 1) Prepare o melão, os pêssegos, as uvas e as mangas de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Esprema os frutos sucessivamente.
- 3) Misture os sumos e sirva a bebida fresca.

Cocktail de ananás e manga

2 Pessoas

Ingredientes

- ½ Ananás
- ½ Manga
- 1 Maçã
- 1 Laranja
- 2 Colheres de chá de óleo de gérmen de trigo

Preparação

- 1) Prepare o ananás, a manga, a maçã e a laranja de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Esprema primeiro o ananás, depois a manga.
- 3) Esprema a maçã e a laranja.
- 4) Misture os sumos.
- 5) Adicione 2 colheres de chá de óleo de gérmen de trigo e misture tudo.

Cocktail de beterraba

2 Pessoas

Ingredientes

- 1 Beterraba
- 3 Laranjas
- 2 Colheres de sopa de groselhas

Preparação

- 1) Prepare a beterraba, as laranjas e as groselhas de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Esprema a beterraba, as laranjas e as groselhas e misture os sumos.

Cocktail de fruta e pimentos

2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Pimentos amarelos
- 3 Laranjas
- 2 Maçãs
- 2 Peras
- ½ Toranja

Preparação

- 1) Prepare os pimentos, as laranjas, as maçãs, as peras e a toranja de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Esprema tudo e sirva o sumo de imediato.

Cocktail de pêsego, pera e ananás

2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Pêssegos
- 2 Peras pequenas
- ½ Ananás

Preparação

- 1) Prepare os pêsegos, as peras e o ananás de acordo com as instruções no manual do Slow Juicer.
- 2) Esprema tudo e sirva o sumo de imediato.

Sumo de tomate

Ingredientes

- Tomates (aprox. 6 tomates médios para 1 pessoa)
- Eventualmente um pouco de mel ou sal e pimenta

Preparação

- 1) Prepare os tomates, retirando a rama e cortando-os em pedaços pequenos.
- 2) Introduza gradualmente os tomates no aparelho.
- 3) Para adoçar naturalmente o sumo, adicione um pouco de mel.
Se o preferir condimentado, tempere com sal e pimenta.
- 4) Sirva o sumo de imediato.

Sumo de pimentos

Ingredientes

- Pimentos (aprox. 2 - 3 pimentos grandes para 1 pessoa)
- Eventualmente 1 maçã

Preparação

- 1) Prepare os pimentos, retirando o pé e as sementes, e corte-os às tiras.
- 2) Introduza gradualmente as tiras de pimento no aparelho.
- 3) Se pretender obter um sabor um pouco mais doce, adicione ainda o sumo da maçã.
- 4) Sirva o sumo de imediato.

Sumo de brócolos

Ingredientes

- Brócolos
- Eventualmente uma pera

Preparação

- 1) Prepare os brócolos, partindo-os em pequenos ramos.
- 2) Introduza gradualmente os brócolos no aparelho.

NOTA

- Visto que os brócolos possuem um baixo teor de líquidos, é possível que o aparelho chie de forma invulgar durante a preparação. Isto é normal e não constitui nenhum defeito do aparelho!

- 3) Se desejar, introduza a pera preparada, de acordo com as instruções, no aparelho. A pera reduz o sabor amargo dos brócolos e compensa o baixo teor de líquidos dos mesmos.

Sumo de couve

Ingredientes

- Couve repolho, couve branca ou couve roxa
- Eventualmente uma maçã

Preparação

- 1) Parta a couve às tiras ou enrole as folhas individualmente em rolinhos, de forma que possam ser introduzidas no aparelho.
- 2) Introduza gradualmente a couve no aparelho.

NOTA

- Visto que a couve possui um baixo teor de líquidos, é possível que o aparelho chie de forma invulgar durante a preparação. Isto é normal e não constitui nenhum defeito do aparelho!

- 3) Se desejar, introduza a maçã preparada, de acordo com as instruções, no aparelho. A maçã reduz o sabor amargo da couve e compensa o baixo teor de líquidos da mesma.

NOTA

- Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Adicione a estas sugestões de receitas a sua experiência pessoal.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

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

IAN 282311