



SLOW JUICER SSJ 300 B3

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:
12/2020 ID: SSJ 300 B3_20_V1.2

DE CH

SLOW JUICER

Bedienungsanleitung

FR CH

EXTRACTEUR DE JUS

Mode d'emploi

IT CH

ESTRATTORE DI SUCCO „SLOW-JUICER“

Manuale di istruzioni per l'uso

IAN 352263_2007

DE CH

IAN 352263_2007

DE CH



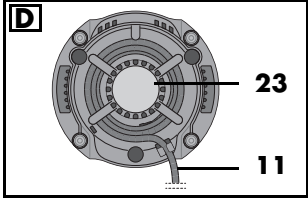
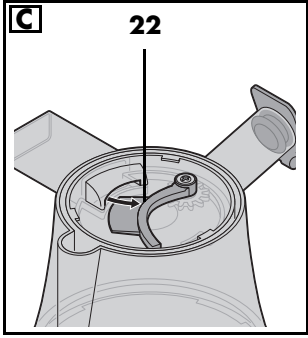
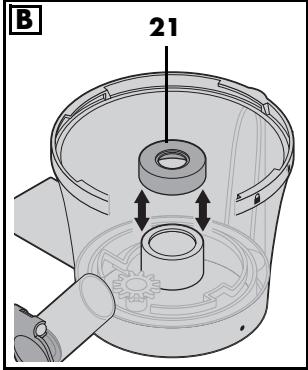
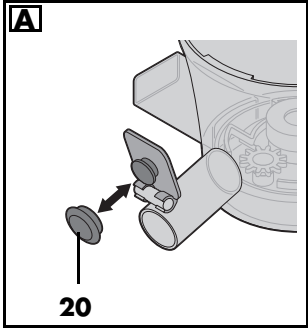
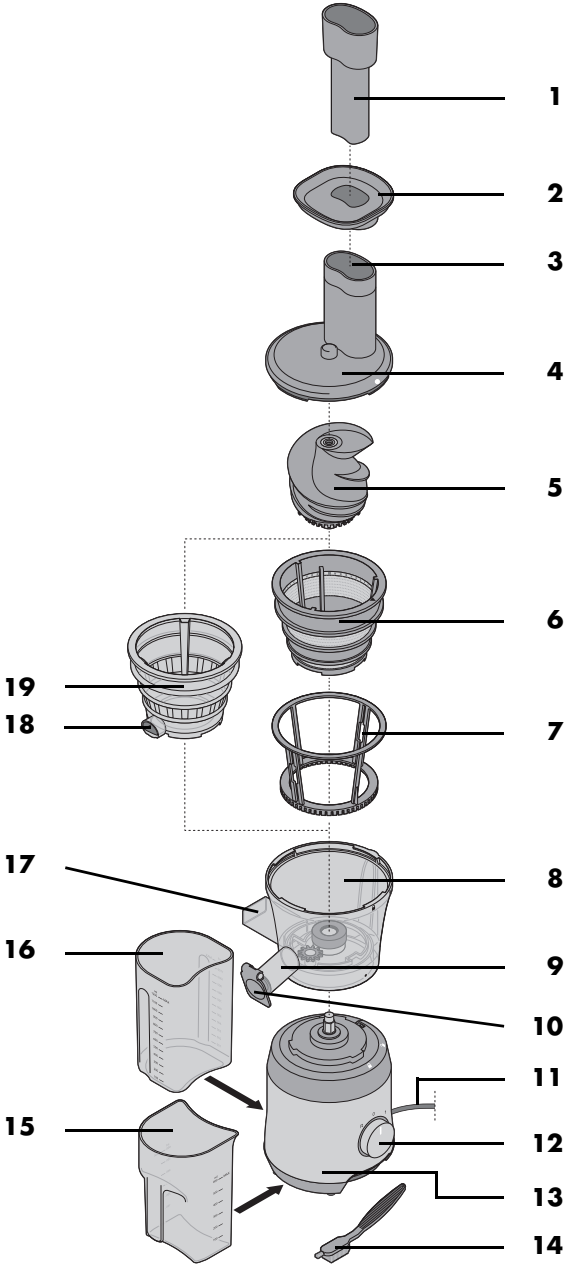
Deutsch..... 2

Français 26

Italiano 50



Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	5
4. Lieferumfang	8
5. Was ist ein Slow Juicer?	8
6. Inbetriebnahme	8
7. Gerät zusammensetzen	9
7.1 Sorbet-Einsatz einsetzen	12
8. Lebensmittel vorbereiten	12
8.1 Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten	13
9. Entsaften	13
9.1 Tropf-Stopp	13
9.2 Stromversorgung	14
9.3 Lebensmittel einfüllen	14
9.4 Ein-/Ausschalten und Rückwärtslauf	14
9.5 Blockaden beheben	14
10. Sorbet zubereiten	15
11. Demontage	15
12. Reinigen	16
13. Aufbewahren	17
14. Entsorgen	17
15. Problemlösung	18
16. Zubehörteile bestellen	19
17. Rezepte	19
18. Technische Daten	23
19. Garantie der HOYER Handel GmbH	23

1. Übersicht

- 1 Stopfer
- 2 Einfüllhilfe
- 3 Einfüllschacht
- 4 Deckel
- 5 Schnecke
- 6 Sieb-Einsatz
- 7 Halterung (für den Sieb-Einsatz **6**)
- 8 Arbeitsbehälter (max. 300 ml)
- 9 Saft-Auslauf
- 10 Tropf-Stopp
- 11 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 12 **R O I** Ein-/Ausschalter
 - R** = Rückwärtslauf
 - O** = Aus
 - I** = Ein (Vorwärtslauf)
- 13 Basiseinheit
- 14 Reinigungsbürste
- 15 Saftbehälter (max. 600 ml)
- 16 Tresterbehälter (max. 1200 ml)
- 17 Trester-Auslass
- 18 Sorbet-Auslass
- 19 Sorbet-Einsatz

Dichtungen am Arbeitsbehälter 8

- 20 Dichtung am Tropf-Stopp **10**
- 21 Dichtung im Inneren des Arbeitsbehälters **8**
- 22 Dichtung am Trester-Auslass **17** (auf der Unterseite des Arbeitsbehälters **8**)
- 23 Kabelaufwicklung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Slow Juicer.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Slow Juicer!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Slow Juicer ist zum langsamen Entsaften von vorbereitetem Obst und Gemüse vorgesehen. Mit dem Sorbet-Einsatz können aus halb gefrorenen Obststücken Sorbets zubereitet werden.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.


Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät darf nicht für sehr harte Früchte und Gemüse (z. B. Zuckerrohr) verwendet werden.
 - ⊙ Dicke oder feste Schalen (z. B. von Zitrusfrüchten, Ananas) und Kerne von Steinfrüchten (z. B. Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen) müssen vor dem Entsaften entfernt werden.
 - ⊙ Verwenden Sie keine vollständig gefrorenen Zutaten oder Eiswürfel. Diese können das Gerät beschädigen. Die Zutaten für Sorbets müssen immer ange-taut sein.
-

Symbole am Gerät

	Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.
--	--

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNING! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ 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 Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 16).

- ⊙ Falls der Sieb-Einsatz beschädigt ist, darf das Gerät nicht betrieben werden.
- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer ohne Unterbrechung von ... maximal 15 Minuten beim Entsaften bzw. ... maximal 5 Minuten bei der Sorbet-Zubereitung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Die Basiseinheit, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie die Basiseinheit, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Lüftungsschlitze auf der Unterseite der Basiseinheit gelangt.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in die Basiseinheit gelangen, sofort den Netzstecker ziehen.

Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen und ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, kann das Gerät nur dann gestartet werden, wenn es korrekt zusammengesetzt ist. Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktionen!
- ⊙ Durch die schwere, drehende Schnecke besteht Verletzungsgefahr, z. B. durch Quetschen. Deshalb:
 - Greifen Sie niemals in den Einfüllschacht. Halten Sie auch z. B. lange Haare fern.
 - Halten Sie keine Gegenstände (z. B. Löffel) in den Einfüllschacht.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Dicke oder feste Schalen (z. B. von Zitrusfrüchten, Ananas), Stiele und Kerne von Steinfrüchten (z. B. Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen) müssen vor dem Mixen entfernt werden.
- ⊙ Das Gerät darf nicht für sehr harte Früchte und Gemüse (z. B. Zuckerrohr) verwendet werden.
- ⊙ Verwenden Sie keine vollständig gefrorenen Zutaten oder Eiswürfel. Diese können das Gerät beschädigen. Die

Zutaten für Sorbets müssen immer ange-taut sein.

- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie das Entsaften sofort, wenn die Schnecke nicht oder nur sehr schwer dreht. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Gerät befindet. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- ⊙ Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite der Basiseinheit dürfen nicht verdeckt werden. Stellen Sie das Gerät z. B. nicht auf ein Handtuch o. Ä.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Folgende Teile dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden und nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden:
 - die Basiseinheit inklusive Anschlussleitung mit Netzstecker.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

HINWEISE:

- Bewahren Sie den Fruchtsaft nicht länger als 24 Stunden im Saftauffangbehälter oder in Kontakt mit anderen Produktteilen auf. Dies gilt auch bei Aufbewahrung im Kühlschrank.
- Manche Lebensmittel (z. B. Karotten) verfärben den Kunststoff. Reiben Sie die Teile mit etwas Speiseöl ein und geben Sie sie dann in die Geschirrspülmaschine.
Auf diese Weise lassen sich diese Verfärbungen meist einfach beseitigen. Verfärbungen verursachen weder eine Beschädigung des Kunststoffes noch eine Geschmacksbeeinträchtigung.

4. Lieferumfang

- 1 Basiseinheit **13**
- 1 Stopfer **1**
- 1 Einfüllhilfe **2**
- 1 Deckel **4**
- 1 Schnecke **5**
- 1 Sieb-Einsatz **6**
- 1 Halterung **7**
- 1 Arbeitsbehälter (max. 300 ml) **8**
- 1 Saftbehälter (max. 600 ml) **15**
- 1 Tresterbehälter (max. 1200 ml) **16**
- 1 Sorbet-Einsatz **19**
- 1 Reinigungsbürste **14**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Was ist ein Slow Juicer?

Ein Slow Juicer ist ein Entsafter, der langsamer als herkömmliche Entsafter arbeitet. Er arbeitet mit einer schweren Schnecke **5**, die sich im Sieb-Einsatz **6** dreht und dabei den Saft durch die Siebflächen presst. Dieses Verfahren ist besonders vitaminschonend und erhöht die Saft-Ausbeute. So entsteht hochwertiger Saft und weniger Abfall.

6. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen" auf Seite 16)



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **11** erst dann in eine Steckdose, wenn die Basiseinheit **13** mit dem Zubehör zusammengebaut ist.
-
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage.

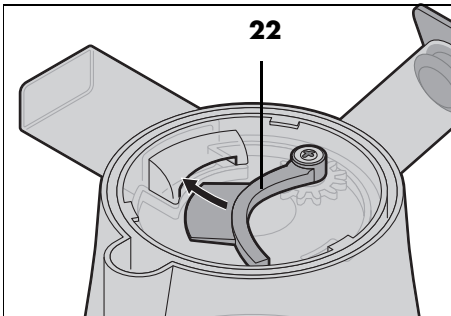
7. Gerät zusammensetzen



1. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie das Zusammensetzen des Gerätes als Animation ansehen können.
2. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.

HINWEIS: Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, kann das Gerät nur dann gestartet werden, wenn es korrekt zusammengesetzt wurde.

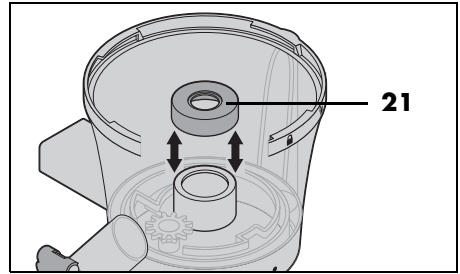
Dichtung 22 einstecken



1. Stecken Sie die Dichtung **22** auf der Unterseite des Arbeitsbehälters **8** in den Trester-Auslass **17**.

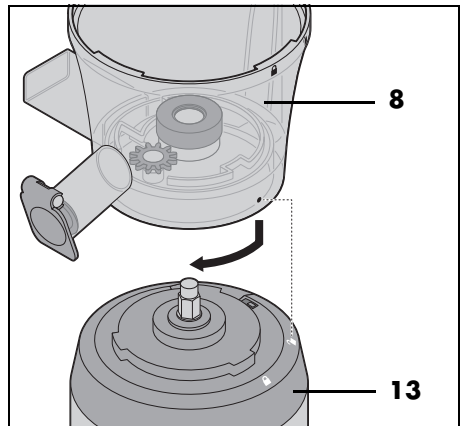
HINWEIS: Dies ist wichtig, um ein Auslaufen des Saftes auf die Basiseinheit **13** zu verhindern.

Dichtung 21 einsetzen



2. Setzen Sie die Dichtung **21** im Arbeitsbehälter **8** ein.

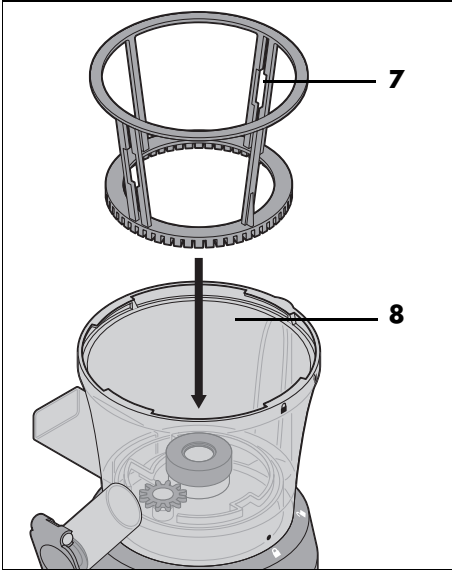
Arbeitsbehälter 8 aufsetzen



3. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **8** mit der Markierung ● am geöffneten Schlosssymbol ☞ auf die Basiseinheit **13**.
4. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **8** im Uhrzeigersinn, bis die Markierung ● auf das geschlossene Schlosssymbol ☒ weist.

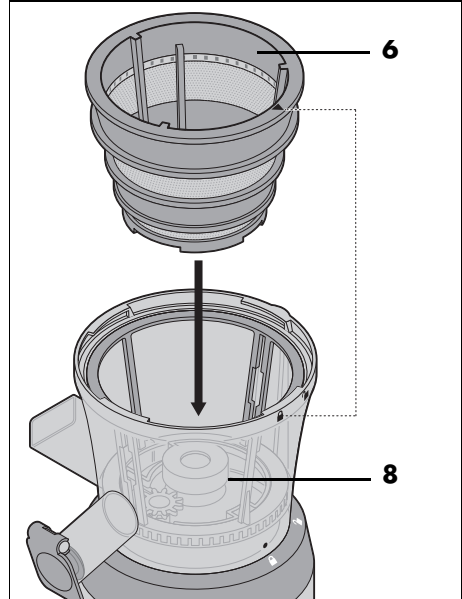
HINWEIS: Wenn Sie **Sorbet** herstellen wollen, entfallen die folgenden zwei Montageschritte. Statt der Halterung **7** und des Sieb-Einsatzes **6** wird der Sorbet-Einsatz **19** eingesetzt (siehe "Sorbet-Einsatz einsetzen" auf Seite 12).


Halterung 7 einsetzen



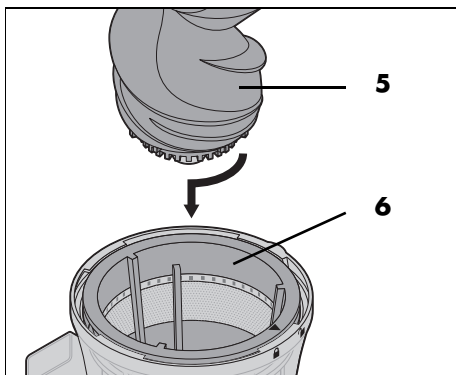
5. Setzen Sie die Halterung **7** in den Arbeitsbehälter **8** ein.

Sieb-Einsatz 6 einsetzen



6. Setzen Sie den Sieb-Einsatz **6** so in den Arbeitsbehälter **8**, dass der Pfeil ▼ auf das geschlossene Schlosssymbol  weist. Prüfen Sie: Der Sieb-Einsatz sitzt in seiner Position und lässt sich nur noch minimal hin und her bewegen.

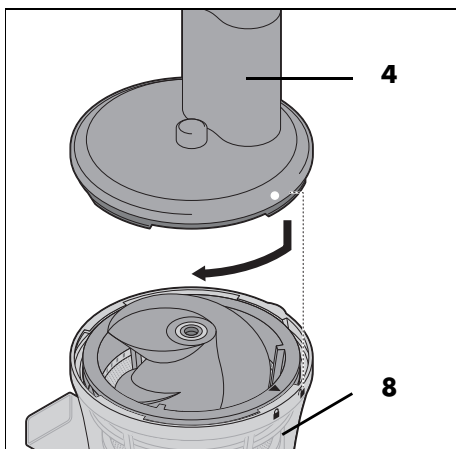
Schnecke 5 einsetzen





7. Setzen Sie die Schnecke **5** mit einer Drehbewegung im Uhrzeigersinn in den Sieb-Einsatz **6** und drücken Sie gleichzeitig leicht nach unten. Drücken Sie am Ende die Schnecke **5** ganz herunter.

HINWEIS: Wenn die Schnecke **5** nicht tief genug eingesetzt wird, lässt sich der Deckel **4** nicht korrekt schließen.

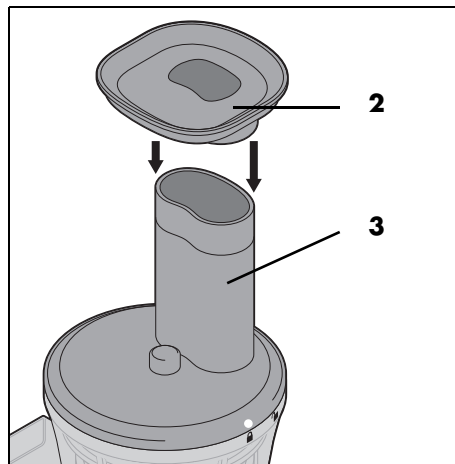
Deckel 4 aufsetzen



8. Setzen Sie den Deckel **4** so auf den Arbeitsbehälter **8**, dass der Punkt • auf das geöffnete Schlosssymbol  weist.

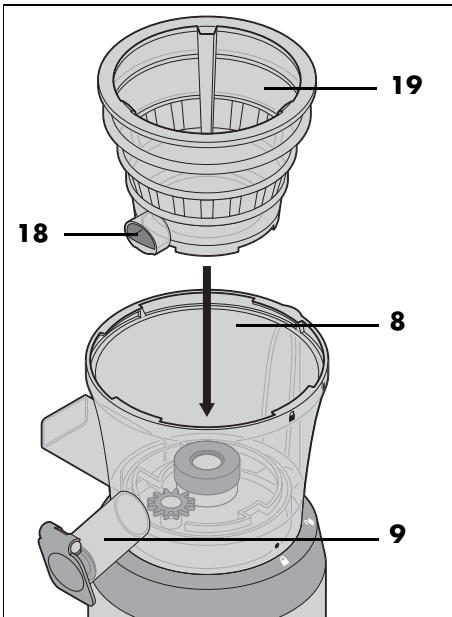
9. Drücken Sie den Deckel **4** leicht hinunter, während Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis der Punkt • auf das geschlossene Schlosssymbol  weist.

Einfüllhilfe 2 aufsetzen



10. Um das Einfüllen der vorbereiteten Lebensmittel zu erleichtern, stecken Sie die Einfüllhilfe **2** auf den Einfüllschacht **3**.
11. Stellen Sie den Tresterbehälter **16** unter den Trester-Auslass **17**.
12. Stellen Sie den Saftbehälter **15** unter den Saft-Auslauf **9**.

7.1 Sorbet-Einsatz einsetzen



Wenn Sie Sorbet herstellen wollen, setzen Sie das Gerät wie beschrieben zusammen. Allerdings wird statt der Halterung **7** und des Sieb-Einsatzes **6** der Sorbet-Einsatz **19** eingesetzt.

- Setzen Sie den Sorbet-Einsatz **19** so in den Arbeitsbehälter **8**, dass der Sorbet-Auslass **18** in den Saft-Auslauf **9** mündet.

Danach fahren Sie mit Montageschritt **7**. fort.

- Stellen Sie den Saftbehälter **15** unter den Saft-Auslauf **9**, um das fertige Sorbet aufzufangen. Der Tresterbehälter **16** wird nicht benötigt.

8. Lebensmittel vorbereiten

WARNUNG!

- ⊙ Dicke oder feste Schalen (z. B. von Zitrusfrüchten, Ananas), Stiele und Kerne von Steinfrüchten (z. B. Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen) müssen vor dem Entsaften entfernt werden.
- ⊙ Das Gerät darf nicht für sehr harte Früchte und Gemüse (z. B. Zuckerrohr) verwendet werden.

HINWEISE:

- Trockenfrüchte eignen sich nicht zum Entsaften. Sie enthalten zu wenig Saft.
- Damit der Saft einen möglichst hohen Vitamingehalt hat, verwenden Sie Obst und Gemüse der Saison möglichst erntefrisch und trinken Sie den Saft sofort nach der Herstellung.
- Um dem Braunwerden von Apfelsaft vorzubeugen, fügen Sie ein wenig Zitronensaft hinzu.
- Bewahren Sie den Fruchtsaft nicht länger als 24 Stunden im Saftauffangbehälter oder in Kontakt mit anderen Produktteilen auf. Dies gilt auch bei Aufbewahrung im Kühlschrank.
- Verwenden Sie möglichst reifes Obst. Dies ergibt viel Saft. Bei unreifem Obst kann ein häufigeres Reinigen des Sieb-Einsatzes **6** erforderlich sein.
- Entfernen Sie matschige oder verschimmelte Früchte. Waschen Sie Obst und Gemüse.
- Bei Möhren können Sie die Saftausbeute erhöhen, indem Sie diese vor dem Entsaften 24 Stunden in Wasser legen.
- Grobe und feste Schalen (wie z. B. von Zitrusfrüchten, Mangos, Granatäpfeln und Ananas) müssen entfernt werden.
- Dünne Schalen (z. B. bei Äpfeln, Birnen), dünne Stängel (z. B. von Johannisbeeren) und kleine Kerne (z. B. bei

Äpfeln, Himbeeren) müssen nicht entfernt werden.

- Schneiden Sie Obst und Gemüse in kleine Stücke, die in den Einfüllschacht **3** passen (ca. 2,5 x 2,5 cm).

8.1 Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine vollständig gefrorenen Zutaten oder Eiswürfel. Diese können das Gerät beschädigen.

- Bereiten Sie das Obst so vor, wie beschrieben.
- Schneiden Sie das Obst in kleine Stücke, die in den Einfüllschacht **3** passen (ca. 2,5 x 2,5 cm).
- Frieren Sie die Obststücke einzeln ein. Dazu können Sie die einzelnen Stücke z. B. in einer flachen Schale ausbreiten. Die Stücke dürfen sich nicht berühren.
- Kurz vor der Zubereitung des Sorbets tauen Sie die Obststücke so weit an, bis Sie mit einer Gabel ca. bis zur Hälfte hineinstecken können.
- Dann verarbeiten Sie die Obststücke sofort.

HINWEISE:

- Gefrorene Obststücke sollten Sie innerhalb eines Monats verbrauchen.
- Aufgetaute Zutaten dürfen nicht wieder eingefroren werden.

9. Entsaften

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

- ⊙ Durch die schwere, drehende Schnecke **5** besteht Verletzungsgefahr, z. B. durch Quetschen. Deshalb:
 - Greifen Sie niemals in den Einfüllschacht **3**. Halten Sie auch z. B. lange Haare fern.
 - Halten Sie keine Gegenstände (z. B. Löffel) in den Einfüllschacht **3**.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist beim Entsaften für eine Betriebsdauer von maximal 15 Minuten ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis die Basiseinheit **13** komplett abgekühlt ist.

9.1 Tropf-Stopp

Im Saft-Auslauf **9** befindet sich der Tropf-Stopp **10**. Wenn Sie den Saftbehälter **15** entfernen wollen, können Sie durch Schließen des Tropf-Stopps **10** ein Heraustropfen von Saft verhindern.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass beim Entsaften der Tropf-Stopp **10** geöffnet ist, damit sich der Saft nicht im Arbeitsbehälter **8** sammelt. Der Arbeitsbehälter **8** fasst maximal 300 ml.

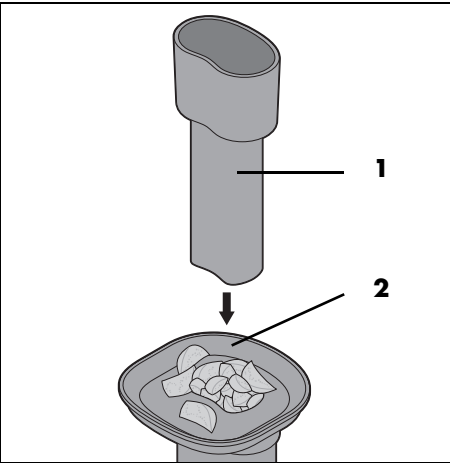
9.2 Stromversorgung



GEFAHR von Verletzungen!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **11** erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengesetzt ist.
- Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose mit Schutzkontakten, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.

9.3 Lebensmittel einfüllen



1. Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel in kleinen Stücken (ca. 2,5 x 2,5 cm) auf die Einfüllhilfe **2**.
2. Verwenden Sie den Stopfer **1**, um die vorbereiteten Lebensmittel in den Einfüllschacht **3** zu schieben.

HINWEIS: Wenden Sie dabei keinen großen Druck an. Der Slow Juicer arbeitet langsam. Großer Druck belastet den Motor und verringert die Saftausbeute.

9.4 Ein-/Ausschalten und Rückwärtslauf

- Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie den Ein-/Ausschalter **12** auf **1**.
- Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Ein-/Ausschalter **12** auf **0**.
- Wenn Sie den Ein-/Ausschalter **12** auf **R** stellen, starten Sie den Rückwärtslauf. Mit dieser Funktion können Sie leichte Blockaden beseitigen.

9.5 Blockaden beheben

Wenn ein Frucht- oder Gemüsestück die Schnecke **5** blockiert, muss es sofort entfernt werden. Sie erkennen eine Blockade daran,...

- ... dass kein Saft mehr aus dem Saft-Auslauf **9** kommt, obwohl sich noch Lebensmittelstücke im Einfüllschacht **3** befinden.
- ... dass die Lebensmittelstücke im Einfüllschacht **3** nicht mehr nach unten rutschen,
- ... ungewöhnliche Geräusche auftreten oder
- ... dass der Motor hörbar langsamer wird.

Rückwärtslauf

Versuchen Sie zunächst, ob sich die Blockade durch den Rückwärtslauf beheben lässt:

1. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **12** hintereinander auf **0**, ca. 2 Sekunden lang auf **R** (Rückwärtslauf) und erneut auf **0**.
2. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **12** auf **1**. Prüfen Sie, ob das Gerät wieder normal läuft.
3. Wiederholen Sie ggf. den Vorgang.

Gerät reinigen

Falls die Blockade dadurch nicht behoben werden kann, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Ziehen Sie den Netzstecker **11**.
2. Nehmen Sie das Gerät auseinander (siehe "Demontage" auf Seite 15).
3. Reinigen Sie die Schnecke **5**, die Halterung **7**, den Sieb-Einsatz **6** und den Arbeitsbehälter **8** (siehe "Reinigen" auf Seite 16).
4. Setzen Sie alle Teile wieder zusammen und fahren mit dem Entsaften fort.

10. Sorbet zubereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

⊙ Das Gerät ist bei der Zubereitung von Sorbet für eine Betriebsdauer von maximal 5 Minuten ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis die Basiseinheit **13** komplett abgekühlt ist.



1. Setzen Sie das Gerät für die Sorbetzubereitung zusammen (siehe "Sorbet-Einsatz einsetzen" auf Seite 12).
2. Bereiten Sie **halb** gefrorene Obststücke vor (siehe "Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten" auf Seite 13).
3. Verfahren Sie genauso wie beim Entsaften. Das fertige Sorbet wird durch den Saft-Auslauf **9** ausgeworfen.
4. Vermischen Sie das Sorbet noch einmal mit einem Löffel und servieren es sofort.

11. Demontage



GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen und reinigen.

1. Ziehen Sie den Stopfer **1** nach oben aus dem Einfüllschacht **3** heraus.
2. Nehmen Sie die Einfüllhilfe **2** ab.
3. Drehen Sie den Deckel **4** gegen den Uhrzeigersinn, bis der Punkt • auf das geöffnete Schlosssymbol  weist. Nehmen Sie den Deckel **4** ab.
4. Schließen Sie den Tropf-Stopp **10**.
5. Ziehen Sie den Sieb-Einsatz **6** / den Sorbet-Einsatz **19** zusammen mit der Schnecke **5** nach oben heraus. Bewegen Sie diese Teile dabei etwas hin und her, damit sie sich leichter lösen.
6. Nehmen Sie die Schnecke **5** aus dem Sieb-Einsatz **6** / dem Sorbet-Einsatz **19** heraus.
7. Nehmen Sie ggf. die Halterung **7** aus dem Arbeitsbehälter **8** heraus.
8. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **8** gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung ● auf das geöffnete Schlosssymbol  weist. Nehmen Sie den Arbeitsbehälter **8** ab.

12. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen und reinigen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Nach jedem Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.
- Alle Zubehöerteile müssen auseinandergenommen und einzeln gereinigt werden.

Dichtungen

Für die hygienische Reinigung der Dichtungen **20**, **21** und **22** gehen Sie folgendermaßen vor:

- **Bild A:** Ziehen Sie die Dichtung **20** vom Tropf-Stopp **10** ab.
- **Bild B:** Nehmen Sie die Dichtung **21** aus dem Arbeitsbehälter **8** heraus.
- **Bild C:** Ziehen Sie die Dichtung **22** auf der Unterseite des Arbeitsbehälters **8** aus dem Trester-Auslass **17** heraus.
- Die Dichtung **22** bleibt fest montiert am Arbeitsbehälter **8** und kann mit in der Geschirrspülmaschine oder von Hand gereinigt werden.
- Die Dichtungen **20** und **21** können entweder im Besteckkorb der Geschirrspülmaschine oder von Hand gereinigt werden.
- Lassen Sie die Dichtungen vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder montieren.

Basiseinheit



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Folgende Teile dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden und nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden:
 - die Basiseinheit **13** inklusive Anschlussleitung mit Netzstecker **11**.
- ⊙ Die Reinigungsbürste **14** darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Wischen Sie die Basiseinheit **13** und die Anschlussleitung **11** mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Zubehöerteile

Die folgenden Zubehöerteile können sowohl von Hand als auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden:

- Stopfer **1**
- Einfüllhilfe **2**
- Deckel **4**
- Schnecke **5**
- Sieb-Einsatz **6**
- Halterung **7**
- Arbeitsbehälter (max. 300 ml) **8**
- Saftbehälter (max. 600 ml) **15**
- Tresterbehälter (max. 1200 ml) **16**
- Sorbet-Einsatz **19**

1. Entfernen Sie Lebensmittelreste mit Hilfe der Reinigungsbürste **14**. Üben Sie dabei keinen großen Druck auf die Siebflächen des Sieb-Einsatzes **6** aus.

HINWEIS: Grobe Reste im Trester-Auslass **17** lassen sich leicht mit der Rückseite der Reinigungsbürste **14** entfernen.

2. Reinigen Sie die Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie alle Teile anschließend mit klarem Wasser ab.
Oder:
Geben Sie die Zubehörteile in die Geschirrspülmaschine bzw. die Kleinteile in den Besteckkorb.
3. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder Sie das Gerät erneut benutzen.

13. Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR!

- ⊙ Um Unfälle zu vermeiden, darf der Netzstecker **11** während der Lagerung nicht mit einer Steckdose verbunden sein.
-
- Wickeln Sie die Anschlussleitung um die Kabelaufwicklung **23** auf der Unterseite des Gerätes.
 - Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.

14. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Kennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

15. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss. Ist das Gerät korrekt zusammengesetzt?
Das Gerät riecht komisch oder erwärmt sich stark.	<ul style="list-style-type: none"> Schalten Sie den Ein-/Ausschalter 12 auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker 11. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wurde das Gerät ununterbrochen länger als 15 Minuten beim Entsaften bzw. länger als 5 Minuten bei der Sorbet-Zubereitung benutzt? Ist die Schnecke 5 blockiert?

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Das Gerät vibriert stark oder macht Schleifgeräusche.	<p>Schalten Sie den Ein-/Ausschalter 12 auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker 11.</p> <ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob sich ein Fremdkörper im Gerät befindet. Überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt zusammengesetzt sind. Leichte Vibrationen und Geräusche während der Verarbeitung der Lebensmittel sind normal.
Die Schnecke 5 blockiert.	

16. Zubehörteile bestellen

Auf unserer Webseite erhalten Sie die Information, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

17. Rezepte

Tipps

- **Frische zählt:** Trinken Sie die Säfte frisch gepresst. Pressen Sie nur so viel, wie Sie gerade trinken wollen, da die Säfte nicht lange haltbar sind.
- **So halten die Säfte länger:** Um den Saft etwas länger haltbar zu machen, sollten Sie ihn pasteurisieren, also erhitzen. Erhitzen Sie den Saft dazu schnell auf ca. 72 °C. Kochen Sie den Saft nicht, damit die Vitamine erhalten bleiben.
- **Gelee:** Kochen Sie den Saft mit Zucker und Geliermittel zu Gelee.
- **Würzen:** Gemüsesäfte können sehr gut mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen „aufgepeppt“ werden.
- **Möhren:** Das Provitamin A aus Möhren kann vom Körper besser aufgenommen werden, wenn Sie wenige Tropfen Öl hinzugeben oder gleichzeitig fettthaltige Speisen essen.

HINWEISE:

- Alle Zutaten wie beschrieben vorbereiten (siehe "Lebensmittel vorbereiten" auf Seite 12).
 - Die folgenden Rezepte sind Vorschläge. Probieren Sie Ihre eigenen Varianten.
-

Sommer-Drink

Zutaten für 2 Personen:

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

1. Entsaften Sie die Wassermelone, die Zitrone und die Äpfel.
2. Servieren Sie den Sommer-Drink gekühlt.

Apfel-Birne-Erdbeer-Drink

Zutaten für 2 Personen:

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

1. Entsaften Sie alles mit dem Slow Juicer.
2. Vermischen Sie die Säfte und servieren Sie den Drink sofort.

Frühstücks-Drink

Zutaten für 2 Personen:

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

1. Entsaften Sie zuerst die Karotten und dann die Äpfel.
2. Geben Sie das Olivenöl hinzu.
3. Rühren Sie alles gut um.

Honigmelonen-Drink

Zutaten für 2 Personen:

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

1. Entsaften Sie zuerst die Melone, dann die Mango und die Äpfel.
2. Verrühren Sie alles.

Ananas-Mango-Drink

Zutaten für 2 Personen:

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

1. Entsaften Sie zuerst die Ananas, dann die Mango.
2. Entsaften Sie den Apfel und die Orange.
3. Vermischen Sie die Säfte.
4. Geben Sie 2 TL Weizenkeimöl hinzu und verrühren Sie alles.

Rote Bete-Drink

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Rote Bete
- 3 Orangen
- 2 EL Johannisbeeren

1. Entsaften Sie die Rote Bete, die Orangen und die Johannisbeeren.
2. Vermischen Sie die Säfte.

Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Pfirsiche
- 2 kleine Birnen
- ½ Ananas

1. Entsaften Sie alles nacheinander.
2. Servieren Sie den Saft sofort.

Tomaten-Saft

Zutaten:

ca. 6 mittelgroße Tomaten pro Person
eventuell etwas Honig oder Salz und Pfeffer

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:

ca. 2 - 3 große Paprika pro Person
eventuell 1 Apfel

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 Geschmack erreichen wollen, entsaften Sie auch noch den Apfel.
4. Servieren Sie den Saft sofort.

Brokkoli-Saft

Zutaten:

Brokkoli
eventuell eine Birne

HINWEISE:

- Da Brokkoli einen niedrigen Flüssigkeitsgehalt hat, kann das Gerät bei der Verarbeitung ungewöhnliche Quietschgeräusche machen. Dies ist normal und kein Defekt des Gerätes!
 - Durch die Zugabe der Birne wird der herbe Geschmack des Brokkolis abgeschwächt und gleichzeitig der niedrige Flüssigkeitsgehalt des Brokkolis ausgeglichen.
-

1. Bereiten Sie den Brokkoli vor, indem Sie ihn in kleine Röschen teilen.
2. Geben Sie den Brokkoli nach und nach in das Gerät.
3. Falls gewünscht, geben Sie die vorbereitete Birne in das Gerät.

Erdbeer-Ananas-Sorbet

Zutaten:

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

1. Bereiten Sie die Erdbeeren und die Ananas für die Sorbet-Zubereitung vor (siehe "Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten" auf Seite 13).
2. Geben Sie die halb gefrorenen Erdbeeren und Ananasstücke abwechselnd in den Einfüllschacht **3**.
3. Geben Sie die Kokosraspeln zu der Sorbetmasse und vermischen Sie alles mit einem Löffel.
4. Servieren Sie das Sorbet sofort.

Blaubeer-Bananen-Sorbet

Zutaten:

- ca. 100 g Blaubeeren
- 1 ½ Bananen

1. Bereiten Sie die Blaubeeren und die Banane für die Sorbet-Zubereitung vor (siehe "Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten" auf Seite 13).
2. Geben Sie die halb gefrorenen Blaubeeren und Bananenstücke abwechselnd in den Einfüllschacht **3**.
3. Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel und servieren es sofort.

Tropicana-Sorbet

Zutaten:

- ca. 160 g Ananas
- 1 Orange
- ½ Mango (ca. 100 - 150 g)

1. Bereiten Sie die Ananas, die Orange und die Mango für die Sorbet-Zubereitung vor (siehe "Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten" auf Seite 13).
2. Geben Sie die halb gefrorenen Stücke von Ananas, Orangen und Mango abwechselnd in den Einfüllschacht **3**.
3. Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel und servieren es sofort.

Himbeer-Birnen-Sorbet

Zutaten:







- ca. 100 g Himbeeren
- 2 Birnen

1. Bereiten Sie die Himbeeren und die Birnen für die Sorbet-Zubereitung vor (siehe "Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten" auf Seite 13).
2. Geben Sie die halb gefrorenen Himbeeren und Birnenstücke abwechselnd in den Einfüllschacht **3**.
3. Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel und servieren es sofort.

18. Technische Daten

Modell:	SSJ 300 B3
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	300 W
KB (Kurzbetriebszeit):	- bis 15 Min. beim Entsaften - bis 5 Min. bei der Sorbet-Zubereitung

Verwendete Symbole

	G epürfte S icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere 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 lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center 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 die Artikelnummer **IAN: 352263_2007** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **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 Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **352263_2007** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 352263_2007



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	27
2. Utilisation conforme	28
3. Consignes de sécurité	29
4. Éléments livrés	32
5. Qu'est-ce qu'un Slow Juicer ?	32
6. Mise en service	32
7. Assemblage de l'appareil	33
7.1 Mettre l'insert pour sorbet en place	36
8. Préparation des aliments	36
8.1 Préparer les aliments pour la préparation de sorbet	37
9. Extraction de jus	37
9.1 Système anti-goutte	37
9.2 Alimentation électrique	38
9.3 Remplir d'aliments	38
9.4 Mise en marche/arrêt et marche arrière	38
9.5 Éliminer les obstructions	38
10. Préparer un sorbet	39
11. Démontage	39
12. Nettoyage	40
13. Rangement	41
14. Mise au rebut	41
15. Dépannage	42
16. Commander des accessoires	43
17. Recettes	43
18. Caractéristiques techniques	46
19. Garantie de HOYER Handel GmbH	47

1. Aperçu de l'appareil

- 1** Poussoir
- 2** Entonnoir
- 3** Trémie de remplissage
- 4** Couvercle
- 5** Vis sans fin
- 6** Insert de filtre
- 7** Support (pour l'insert de filtre **6**)
- 8** Récipient (max. 300 ml)
- 9** Ouverture d'écoulement de jus
- 10** Système anti-goutte
- 11** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 12 R 0 1** Interrupteur Marche/Arrêt
 - R** = marche arrière
 - 0** = arrêt
 - 1** = marche (marche avant)
- 13** Unité de base
- 14** Brosse de nettoyage
- 15** Réservoir de jus (max. 600 ml)
- 16** Collecteur de marc (max. 1200 ml)
- 17** Bec verseur de marc
- 18** Bec verseur de sorbet
- 19** Insert pour sorbet

Jointes sur le récipient 8

- 20** Joint sur le système anti-goutte **10**
- 21** Joint à l'intérieur du récipient **8**
- 22** Joint sur le bec verseur de marc **17** (sur la face inférieure du récipient **8**)
- 23** Enrouleur de câble

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvel extracteur de jus Slow Juicer.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel extracteur de jus Slow Juicer !

2. Utilisation conforme

Le Slow Juicer est conçu pour extraire lentement le jus de fruits et légumes préparés. L'insert pour sorbet permet de préparer des sorbets à partir de morceaux de fruits à moitié congelés.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé pour des fruits et des légumes très durs (par exemple canne à sucre).
 - ⊙ Les écorces épaisses ou dures (par exemple d'agrumes, d'ananas) et les noyaux de fruits à noyau (par exemple cerises, pêches, abricots) doivent être retirés avant l'extraction de jus.
 - ⊙ N'utilisez pas d'ingrédients complètement congelés ni de glaçons. Ils peuvent endommager l'appareil. Les ingrédients pour sorbets doivent toujours être partiellement décongelés.
-

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer

des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être arrêté et débranché du secteur.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.

- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 40).
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si l'insert de filtre est endommagé.
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement sans interruption de ...
 - ... maximum 15 minutes pour l'extraction de jus et/ou
 - ... maximum 5 minutes pour la préparation de sorbet.
 L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.



DANGER pour les enfants

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ L'unité de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'unité de base, le câble de raccordement et les fiches secteur de

l'humidité, des gouttes et des projections d'eau.

- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans les fentes d'aération prévus sur la face inférieure de l'unité de base.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'unité de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant avec contact de protection conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.

- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson).
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
 - ... avant d'assembler ou de désassembler l'appareil,
 - ... avant de nettoyer l'appareil et
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.

AVERTISSEMENT : les pièces en rotation peuvent vous blesser

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ Afin de réduire le risque de blessures, l'appareil ne peut être démarré que lorsqu'il a été correctement assemblé. Ne désactivez jamais ces fonctions de sécurité !

- ⊙ La vis sans fin lourde, rotative, expose à un risque de blessure, p. ex. par écrasement. C'est pourquoi :
 - Ne mettez jamais les mains dans la trémie de remplissage. Écartez aussi p. ex. les cheveux longs.
 - N'introduisez pas d'objet (p. ex. cuiller) dans la trémie de remplissage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Les peaux épaisses ou dures (par ex. d'agrumes, d'ananas), les tiges et les noyaux des fruits à noyau (par ex. de cerises, de pêches ou d'abricots) doivent être retirés avant le mixage.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé pour des fruits et des légumes très durs (par exemple canne à sucre).
- ⊙ N'utilisez pas d'ingrédients complètement congelés ni de glaçons. Ils peuvent endommager l'appareil. Les ingrédients pour sorbets doivent toujours être partiellement décongelés.
- ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement l'extraction de jus lorsque la vis sans fin ne tourne pas ou tourne très difficilement. Débranchez la fiche secteur et vérifiez s'il y a un obstacle dans l'appareil. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- ⊙ Il ne faut pas recouvrir les fentes de ventilation prévues sur la face inférieure de l'unité de base. Ne placez pas l'appareil p. ex. sur un torchon ou similaire.

- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Les pièces suivantes ne doivent pas être tenues sous l'eau ni plongées dans l'eau ou dans d'autres liquides ni nettoyées au lave-vaisselle :
 - l'unité de base y compris le câble de raccordement avec fiche secteur.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique antidérapants. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

REMARQUES :

- Évitez que le jus de fruit reste plus de 24 heures dans le réservoir collecteur de jus ou en contact avec d'autres pièces du produit. Cela vaut également pour la conservation au réfrigérateur.
- Certains aliments (par ex. les carottes) colorent le plastique. Frottez les pièces concernées avec un peu d'huile alimentaire puis passez-les au lave-vaisselle. Cette méthode permet en général d'éliminer facilement les colorations. Les colorations n'entraînent aucune détérioration du plastique et n'altèrent pas le goût du jus.

4. Éléments livrés

- 1 unité de base **13**
- 1 poussoir **1**
- 1 entonnoir **2**
- 1 couvercle **4**
- 1 vis sans fin **5**
- 1 insert de filtre **6**
- 1 support **7**
- 1 récipient (max. 300 ml) **8**
- 1 réservoir de jus (max. 600 ml) **15**
- 1 collecteur de marc (max. 1200 ml) **16**
- 1 insert pour sorbet **19**
- 1 brosse de nettoyage **14**
- 1 mode d'emploi

5. Qu'est-ce qu'un Slow Juicer ?

Un Slow Juicer est un extracteur de jus qui fonctionne plus lentement qu'un extracteur de jus traditionnel. Il fonctionne avec une vis sans fin **5** lourde qui tourne dans l'insert de filtre **6** en pressant le jus par les surfaces de filtrage.

Cette méthode permet de conserver particulièrement bien les vitamines et augmente la quantité de jus collectée. On obtient ainsi un jus de grande qualité et peu de déchets.

6. Mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage » à la page 40)



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Branchez la fiche secteur **11** sur une prise de courant uniquement lorsque l'unité de base **13** est assemblée avec les accessoires.

- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.

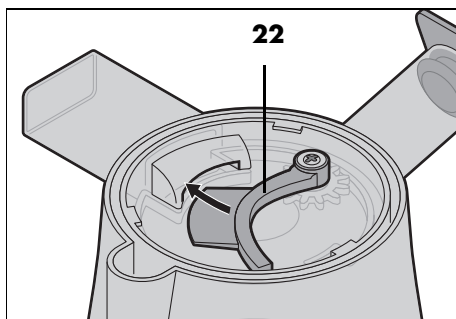
7. Assemblage de l'appareil



1. Le code QR vous permet d'accéder à un site Web sur lequel vous pouvez voir l'animation de l'assemblage de l'appareil.
2. Scannez le code QR avec votre smart-phone/tablette.

REMARQUE : afin de réduire le risque de blessures, l'appareil ne peut être démarré que lorsqu'il a été correctement assemblé.

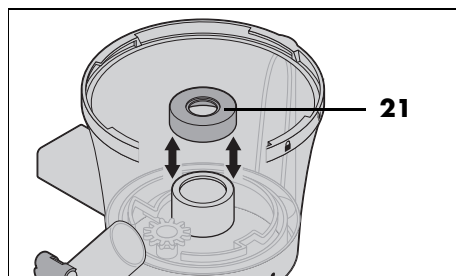
Insérer le joint 22



1. Placez le joint **22** sur la face inférieure du récipient **8** dans le bec verseur de marc **17**.

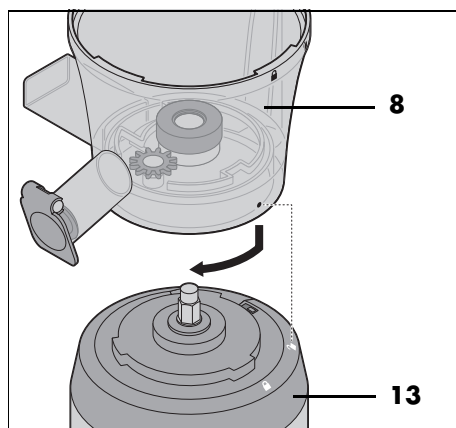
REMARQUE : il est important d'empêcher un écoulement du jus sur l'unité de base **13**.



Mettre le joint 21 en place



2. Mettez le joint **21** en place dans le récipient **8**.

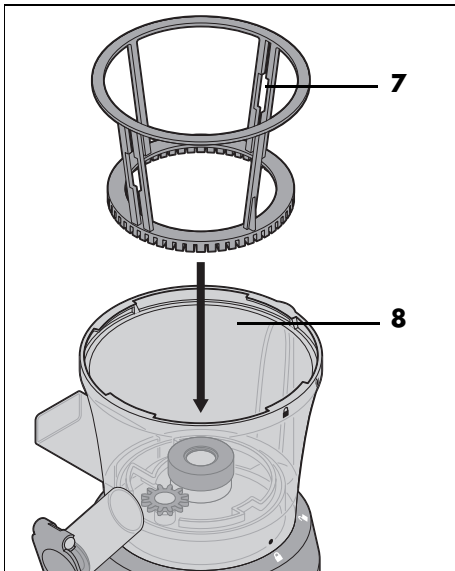
Mettre le récipient 8 en place



3. Mettez en place le récipient **8** avec le repère ● sur le symbole représentant un cadenas ouvert  sur l'unité de base **13**.
4. Faites tourner le récipient **8** dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère ● soit placé sur le symbole représentant un cadenas fermé .

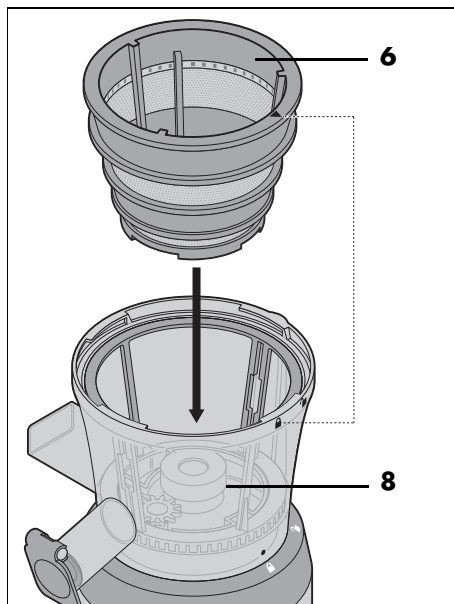
REMARQUE : si vous voulez préparer un sorbet, les deux étapes de montage suivantes sont supprimées. L'insert pour sorbet **19** est utilisé au lieu du support **7** et de l'insert de filtre **6** (voir « Mettre l'insert pour sorbet en place » à la page 36).


Mettre le support 7 en place



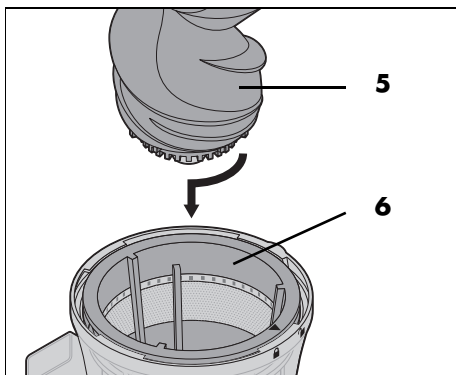
5. Placez le support **7** dans le récipient **8**.

Mettre l'insert de filtre 6 en place



6. Placez l'insert de filtre **6** dans le récipient **8** de sorte que la flèche ▼ soit placée sur le symbole représentant un cadenas fermé . Vérifiez que : l'insert de filtre est dans sa position et on ne peut que le bouger de manière minimale.

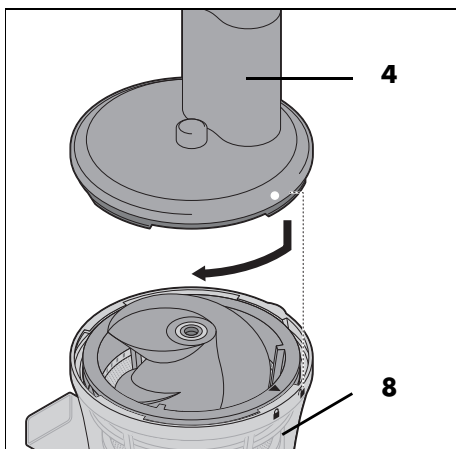
Mettre la vis sans fin 5 en place




7. Insérez la vis sans fin **5** dans l'insert de filtre **6** en tournant dans le sens horaire tout en appuyant légèrement pour l'enfoncer. Appuyez à fond l'extrémité de la vis sans fin **5**.


REMARQUE : si la vis sans fin **5** n'est pas enfoncée assez profondément, il n'est pas possible de fermer correctement le couvercle **4**.

Poser le couvercle 4

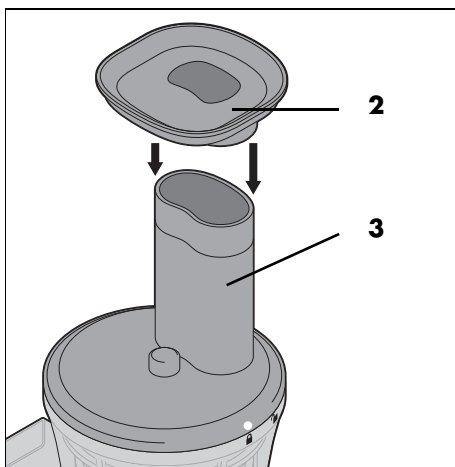


8. Placez le couvercle **4** sur le récipient **8** de sorte que le point • soit placé sur le

symbole représentant un cadenas ouvert .

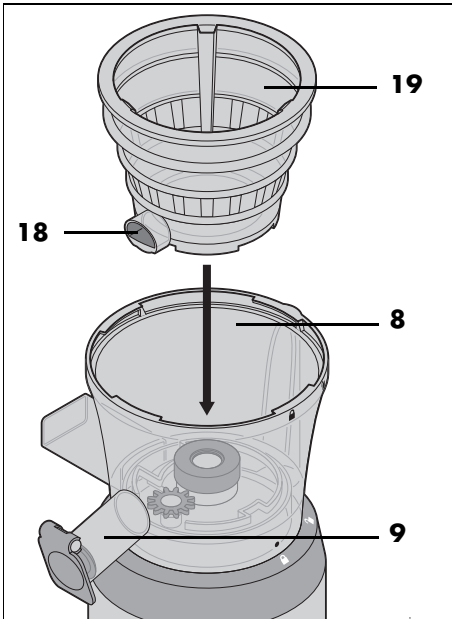
9. Appuyez légèrement sur le couvercle **4** en le tournant dans le sens horaire de telle sorte que le point • soit placé sur le symbole représentant un cadenas fermé .

Mettre l'entonnoir 2 en place



10. Pour faciliter le remplissage des aliments préparés, placez l'entonnoir **2** sur la trémie de remplissage **3**.
11. Placez le collecteur de marc **16** en dessous du bec verseur de marc **17**.
12. Placez le réservoir de jus **15** en dessous de l'ouverture d'écoulement de jus **9**.

7.1 Mettre l'insert pour sorbet en place



Si vous voulez préparer un sorbet, assemblez l'appareil comme cela est décrit. Cependant, l'insert pour sorbet **19** est utilisé au lieu du support **7** et de l'insert de filtre **6**.

- Placez l'insert pour sorbet **19** dans le récipient **8** de sorte que le bec verseur de sorbet **18** débouche dans l'ouverture d'écoulement de jus **9**.

Continuez ensuite l'opération de montage 7.

- Placez le réservoir de jus **15** en dessous de l'ouverture d'écoulement de jus **9** pour récupérer le sorbet fini. Le collecteur de marc **16** n'est pas nécessaire.

8. Préparation des aliments

AVERTISSEMENT !

- ⊙ Les écorces épaisses ou dures (par exemple d'agrumes, d'ananas) et les pédoncules/queues et noyaux de fruits à noyau (par exemple cerises, pêches, abricots) doivent être retirés avant l'extraction de jus.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé pour des fruits et des légumes très durs (par exemple canne à sucre).

REMARQUES :

- Les fruits secs ne conviennent pas à l'extraction de jus. Ils ne contiennent pas suffisamment de jus.
- Afin que le jus ait une teneur en vitamines aussi élevée que possible, utilisez des fruits et des légumes de saison aussi frais que possible et buvez le jus dès qu'il a été fait.
- Afin de prévenir le brunissement du jus de pomme, ajoutez un peu de jus de citron.
- Évitez que le jus de fruit reste plus de 24 heures dans le réservoir collecteur de jus ou en contact avec d'autres pièces du produit. Cela vaut également pour la conservation au réfrigérateur.
- Utilisez autant que possible des fruits mûrs. Ils donnent beaucoup de jus. Si les fruits ne sont pas mûrs, il peut s'avérer nécessaire de nettoyer plus fréquemment l'insert de filtre **6**.
- Retirez les fruits bleus et pourris. Lavez les fruits et les légumes.
- Pour les carottes, vous pouvez augmenter la quantité de jus collectée en les faisant tremper dans l'eau pendant 24 heures avant l'extraction de jus.

- Les écorces et peaux épaisses ou dures (comme par ex. celles des agrumes, des mangues, des grenades et des ananas) doivent être retirées.
- Il est inutile de retirer les peaux fines (par exemple de pommes, de poires), les tiges fines (par exemple de cassis) et les petits pépins (par exemple de pommes, de framboises).
- Découpez les fruits et légumes en petits morceaux qui passent dans la trémie de remplissage **3** (env. 2,5 x 2,5 cm).

8.1 Préparer les aliments pour la préparation de sorbet

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas d'ingrédients complètement congelés ni de glaçons. Ils peuvent endommager l'appareil.
- Préparez les fruits comme cela est décrit.
- Découpez les fruits en petits morceaux qui passent dans la trémie de remplissage **3** (env. 2,5 x 2,5 cm).
- Congelez les morceaux de fruits individuellement. Pour cela, vous pouvez répartir les différents morceaux p. ex. sur une coupelle plate. Les morceaux ne doivent se toucher.
- Juste avant de préparer le sorbet, décongelez les morceaux de fruits jusqu'à ce qu'une fourchette puisse s'y enfoncer env. à moitié.
- Puis transformez immédiatement les morceaux de fruits.

REMARQUES :

- Il est recommandé d'utiliser les morceaux de fruits congelés sous un mois.
- Il ne faut pas congeler à nouveau les ingrédients décongelés.

9. Extraction de jus

AVERTISSEMENT : les pièces en rotation peuvent vous blesser !

- ⊙ La vis sans fin **5** lourde, rotative, expose à un risque de blessure, p. ex. par écrasement. C'est pourquoi :
 - Ne mettez jamais les mains dans la trémie de remplissage **3**. Écartez aussi p. ex. les cheveux longs.
 - N'introduisez pas d'objet (p. ex. cuiller) dans la trémie de remplissage **3**.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil est conçu pour extraire du jus pendant une durée de fonctionnement de 15 minutes maximum sans interruption. L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce que l'unité de base **13** ait complètement refroidi.

9.1 Système anti-goutte

Dans l'ouverture d'écoulement de jus **9** se trouve le système anti-goutte **10**. Si vous voulez retirer le réservoir de jus **15**, vous pouvez empêcher l'écoulement de gouttes de jus en fermant le système anti-goutte **10**.

REMARQUE : veillez à ce que le système anti-goutte **10** soit ouvert lors de l'extraction du jus pour que le jus ne reste pas dans le récipient **8**. Le récipient **8** a une contenance maximale de 300 ml.

9.2 Alimentation électrique

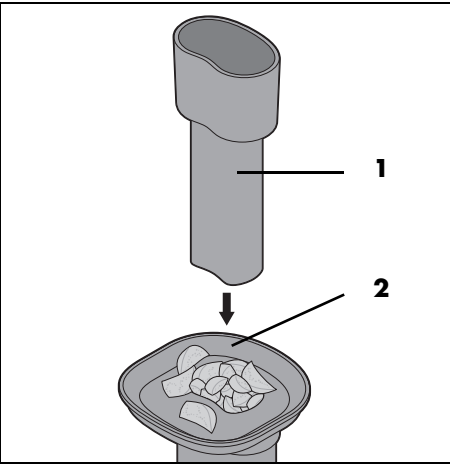


DANGER ! Risque de blessures !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur **11** sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.

- Branchez la fiche secteur **11** dans une prise de courant avec contacts de protection correspondant aux données techniques de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.

9.3 Remplir d'aliments



1. Mettez les aliments préparés coupés en petits morceaux (env. 2,5 x 2,5 cm) sur l'entonnoir **2**.
2. Utilisez le poussoir **1** pour pousser les aliments préparés dans la trémie de remplissage **3**.

REMARQUE : n'exercez pas de forte pression. L'extracteur de jus Slow Juicer fonctionne lentement. Une forte pression sollicite le moteur et diminue la quantité de jus collectée.

9.4 Mise en marche/arrêt et marche arrière

- Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **12** sur **1** pour allumer l'appareil.
- Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **12** sur **0** pour arrêter l'appareil.
- En basculant l'interrupteur Marche/Arrêt **12** sur **R**, vous démarrez la marche arrière. Avec cette fonction, vous pouvez éliminer une légère obstruction.

9.5 Éliminer les obstructions

Si un morceau de fruit ou de légume obstrue la vis sans fin **5**, il doit être immédiatement éliminé. En cas d'obstruction,...

- ... plus aucun jus ne s'écoule de l'ouverture d'écoulement de jus **9** bien qu'il y ait encore des morceaux d'aliments dans la trémie,
- ... les morceaux d'aliments ne descendent plus dans la trémie de remplissage **3**,
- ... des bruits inhabituels se font entendre ou
- ... le moteur tourne plus lentement à l'oreille.

Marche arrière

Essayez d'abord d'éliminer l'obstruction en faisant tourner en marche arrière :

1. Basculez l'interrupteur Marche/Arrêt **12** successivement sur **0**, pendant env. 2 secondes sur **R** (marche arrière) et à nouveau sur **0**.

2. Basculez l'interrupteur Marche/Arrêt **12** sur **1**. Vérifiez que l'appareil fonctionne à nouveau normalement.
3. Répétez l'opération si nécessaire.

Nettoyage de l'appareil

Si l'obstruction ne peut pas être éliminée de cette manière, procédez comme suit :

1. Retirez la fiche secteur **11**.
2. Démontez l'appareil (voir « Démontage » à la page 39).
3. Nettoyez la vis sans fin **5**, le support **7**, l'insert de filtre **6** et le récipient **8** (voir « Nettoyage » à la page 40).
4. Remontez toutes les pièces et poursuivez l'extraction de jus.

10. Préparer un sorbet

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ L'appareil est conçu pour préparer un sorbet pendant une durée de fonctionnement de 5 minutes maximum sans interruption. L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce que l'unité de base **13** ait complètement refroidi.



1. Assemblez l'appareil pour préparer le sorbet (voir « Mettre l'insert pour sorbet en place » à la page 36).
2. Préparez les morceaux de fruits à **moitié** congelés (voir « Préparer les aliments pour la préparation de sorbet » à la page 37).
3. Procédez de la même manière que pour l'extraction de jus. Le sorbet fini sort par l'ouverture d'écoulement de jus **9**.
4. Mélangez une fois encore le sorbet avec une cuiller et servez-le immédiatement.

11. Démontage



DANGER ! Risque d'électrocution !

⊙ Débranchez la fiche secteur **11** de la prise de courant avant de désassembler et nettoyer l'appareil.

1. Sortez le poussoir **1** de la trémie de remplissage **3** en le tirant vers le haut.
2. Retirez l'entonnoir **2**.
3. Tournez le couvercle **4** dans le sens antihoraire de telle sorte que le point • soit placé sur le symbole représentant un cadenas ouvert . Retirez le couvercle **4**.
4. Fermez le système anti-goutte **10**.
5. Sortez l'insert de filtre **6** / l'insert pour sorbet **19** en même temps que la vis sans fin **5** vers le haut. Remuez un peu ces morceaux afin qu'ils se détachent plus aisément.
6. Retirez la vis sans fin **5** de l'insert de filtre **6** / l'insert pour sorbet **19**.
7. Si nécessaire, retirez le support **7** du récipient **8**.
8. Faites tourner le récipient **8** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère ● pointe sur le symbole représentant un cadenas ouvert . Retirez le récipient **8**.

12. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **11** de la prise de courant avant de désassembler et nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.

Après chaque utilisation

- Nettoyez l'appareil et tous les accessoires utilisés après chaque utilisation et retirez tous les restes d'aliments.
- Tous les accessoires doivent être démontés et nettoyés individuellement.

Joint

Pour le nettoyage hygiénique des joints **20**, **21** et **22** procédez comme suit :

- **Figure A** : ôtez le joint **20** du système anti-goutte **10**.
- **Figure B** : retirez le joint **21** du récipient **8**.
- **Figure C** : sortez le joint **22** se trouvant sur la face inférieure du récipient **8** du bec verseur de marc **17**.
- Le joint **22** reste solidement monté sur le récipient **8** et peut être nettoyé au lave-vaisselle ou à la main.
- Les joints **20** et **21** peuvent être nettoyés dans le panier des couverts du lave-vaisselle ou à la main.
- Laissez les joints sécher complètement avant de les remonter.

Unité de base



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Les pièces suivantes ne doivent pas être tenues sous l'eau ni plongées dans l'eau ou dans d'autres liquides ni nettoyées au lave-vaisselle :
 - l'unité de base **13** y compris le câble de raccordement avec fiche secteur **11**.
- ⊙ La brosse de nettoyage **14** ne doit pas être nettoyée au lave-vaisselle.

Essuyez l'unité de base **13** et le câble de raccordement **11** avec un chiffon légèrement humide. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.

Accessoires

Les accessoires suivantes peuvent être nettoyées aussi bien à la main qu'au lave-vaisselle :

- Poussoir **1**
 - Entonnoir **2**
 - Couvercle **4**
 - Vis sans fin **5**
 - Insert de filtre **6**
 - Support **7**
 - Récipient (max. 300 ml) **8**
 - Réservoir de jus (max. 600 ml) **15**
 - Collecteur de marc (max. 1200 ml) **16**
 - Insert pour sorbet **19**
1. Retirez les restes d'aliments à l'aide de la brosse de nettoyage **14**. N'exercez pas de forte pression sur les surfaces de filtrage de l'insert de filtre **6**.

REMARQUE : les résidus grossiers dans le bec verseur de marc **17** peuvent être facilement éliminés avec le dos de la brosse de nettoyage **14**.

- Nettoyez les accessoires à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire.

Ou :

placez tous les accessoires dans le lave-vaisselle et/ou les petites pièces dans le panier des couverts.

- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou d'utiliser l'appareil à nouveau.

13. Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER !

- ⊙ Pour éviter tout accident, la fiche secteur **11** ne doit pas être branchée sur une prise de courant lorsque l'appareil est rangé.

- Enroulez le câble de raccordement autour de l'enrouleur pour le câble **23** situé sur la face inférieure de l'appareil.
- Choisissez un endroit où l'appareil n'est pas soumis à d'une forte chaleur ou de l'humidité.

14. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

15. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
L'appareil émet de fortes vibrations ou des bruits de raclement.	Positionnez l'interrupteur Marche/Arrêt 12 sur 0 et débranchez la fiche secteur 11 . <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez s'il y a un corps étranger dans l'appareil. • Vérifiez si toutes les pièces sont correctement assemblées. • De faibles vibrations et bruits pendant la transformation des aliments sont normaux.
La vis sans fin 5 se bloque.	

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • L'appareil est-il correctement assemblé ?
L'appareil dégage une odeur bizarre ou chauffe fortement.	<ul style="list-style-type: none"> • Positionnez l'interrupteur Marche/Arrêt 12 sur 0 et débranchez la fiche secteur 11. Laissez l'appareil refroidir. • L'appareil a-t-il été utilisé sans interruption pendant plus de 15 minutes pour l'extraction de jus ou plus de 5 minutes pour la préparation de sorbet ? • La vis sans fin 5 est-elle bloquée ?

16. Commander des accessoires

Sur notre site internet, vous trouverez les informations concernant les accessoires qui peuvent être commandés.

Commande en ligne

shop.hoyerhandel.com



1. Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
2. Grâce au code QR, vous arrivez sur une page Internet sur laquelle vous pouvez passer une nouvelle commande.

17. Recettes

Conseils

- **La fraîcheur est importante :** buvez vos jus dès qu'ils ont été pressés. Adaptez la quantité pressée à celle que vous comptez boire car les jus ne se conservent pas longtemps.
- **Astuce pour conserver vos jus plus longtemps :** pour allonger sa durée de conservation, pasteurisez (chauffez) le jus. Pour cela, faites chauffer le jus rapidement à env. 72 °C. Ne faites pas bouillir le jus afin d'en préserver les vitamines.
- **Gelée :** faites cuire le jus avec du sucre et du gélifiant pour en faire de la gelée.
- **Assaisonnement :** relevez vos jus de légumes avec du sel, du poivre ou d'autres épices.
- **Carottes :** la provitamine A des carottes est mieux assimilée par le corps si vous y ajoutez quelques gouttes d'huile ou l'ingérez en même temps que des aliments contenant des lipides.

REMARQUES :

- Préparez tous les ingrédients comme décrit (voir « Préparation des aliments » à la page 36).
 - Les recettes ci-après ne sont que des suggestions. Testez vos propres créations.
-

Cocktail estival

Ingrédients pour 2 personnes :

1 grand morceau de pastèque

1 citron

4 pommes, sucrée et acidulée

(p. ex. « Jonagold »)

1. Passez les pastèques, les citrons et les pommes à l'extracteur de jus.
2. Servez le cocktail estival rafraîchi.

Cocktail pomme-poire-fraise

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 pomme, verte (p. ex. « Granny Smith »)
- 3 petites poires mûres
- 10 fraises de taille moyenne

1. Extrayez tout le jus avec le Slow Juicer.
2. Mélangez les jus et servez immédiatement le cocktail.

Cocktail pour petit déjeuner

Ingrédients pour 2 personnes :

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

1. Passez d'abord les carottes puis les pommes à l'extracteur.
2. Ajoutez l'huile d'olive.
3. Remuez bien le tout.

Cocktail melon miel

Ingrédients pour 2 personnes :

- env. 1/3 melon miel
- 1 mangue
- 1 pomme, sucrée et acidulée (p. ex. « Jonagold »)
- 1 pomme, verte (p. ex. « Granny Smith »)

1. Passez d'abord le melon puis la mangue à l'extracteur.
2. Mélangez le tout.

Cocktail ananas-mangue

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1/2 ananas
- 1/2 mangue
- 1 pomme
- 1 orange
- 2 cc d'huile de germes de blé

1. Passez d'abord l'ananas puis la mangue à l'extracteur.
2. Passez la pomme et l'orange à l'extracteur.
3. Mélangez les jus.
4. Ajoutez 2 cc huile de germes de blé et mélangez le tout.

Cocktail betterave rouge

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 betterave rouge
- 3 oranges
- 2 cs de cassis

1. Passez la betterave rouge, les oranges et les cassis à l'extracteur.
2. Mélangez les jus.

Cocktail pêche-poire-ananas

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 pêches
- 2 petites poires
- 1/2 ananas

1. Passez successivement tous les aliments à l'extracteur.
2. Servez immédiatement le jus.

Jus de tomate

Ingrédients :

env. 6 tomates de taille moyenne par personne
éventuellement un peu de miel, ou du sel et du poivre

1. Préparez les tomates en retirant le vert et en les coupant en petites rondelles.
2. Ajoutez peu à peu les tomates dans l'appareil.
3. Pour sucrer naturellement le jus, ajoutez un peu de miel. Si vous le préférez plus gourmand, assaisonnez le avec du sel et du poivre.
4. Servez immédiatement le jus.

Jus de poivron

Ingrédients :

env. 2 à 3 gros poivrons par personne
éventuellement 1 pomme

1. Préparez le poivron en retirant le trognon et les pépins et coupez le poivron en lamelles.
2. Ajoutez peu à peu les lamelles de poivron dans l'appareil.
3. Si vous préférez un goût plus sucré, vous pouvez aussi extraire le jus de la pomme.
4. Servez immédiatement le jus.

Jus de brocoli

Ingrédients :

Brocoli
éventuellement une poire

REMARQUES :

- Étant donné que le brocoli a une faible teneur en liquide, l'appareil peut émettre des crissements inhabituels pendant la transformation. Ceci est normal et ne constitue pas un défaut de l'appareil !
- L'ajout de poire permet d'atténuer le goût amer du brocoli tout en compensant la faible teneur en liquide du brocoli.

-
1. Préparez le brocoli en le divisant en petites rosettes.
 2. Ajoutez peu à peu le brocoli dans l'appareil.
 3. Si vous le souhaitez, ajoutez la poire préparée dans l'appareil.

Sorbet fraise-ananas

Ingrédients :

7 fraises
env. 160 g d'ananas
1 cc de noix de coco râpée

1. Préparez les fraises et l'ananas pour la préparation de sorbet (voir « Préparer les aliments pour la préparation de sorbet » à la page 37).
2. Versez en alternance les fraises et les morceaux d'ananas à demi congelés dans la trémie de remplissage **3**.
3. Ajoutez la noix de coco râpée à la masse de sorbet et mélangez le tout avec une cuiller.
4. Servez immédiatement le sorbet.

Sorbet myrtilles-banane

Ingrédients :

env. 100 g de myrtilles

1 ½ banane

1. Préparez les myrtilles et la banane pour la préparation de sorbet (voir « Préparer les aliments pour la préparation de sorbet » à la page 37).
2. Versez en alternance les myrtilles et les morceaux de banane à demi congelés dans la trémie de remplissage **3**.
3. Mélangez une fois encore le sorbet obtenu avec une cuiller et servez-le immédiatement.

Sorbet Tropicana

Ingrédients :

env. 160 g d'ananas

1 orange

½ mangue (env. 100 - 150 g)

1. Préparez l'ananas, l'orange et la mangue pour la préparation de sorbet (voir « Préparer les aliments pour la préparation de sorbet » à la page 37).
2. Versez en alternance les morceaux d'ananas, d'orange et de mangue à demi congelés dans la trémie de remplissage **3**.
3. Mélangez une fois encore le sorbet obtenu avec une cuiller et servez-le immédiatement.

Sorbet framboise-poire

Ingrédients :

env. 100 g de framboises

2 poires

1. Préparez les framboises et les poires pour la préparation de sorbet (voir « Préparer les aliments pour la préparation de sorbet » à la page 37).
2. Versez en alternance les framboises et les morceaux de poire à demi congelés dans la trémie de remplissage **3**.
3. Mélangez une fois encore le sorbet obtenu avec une cuiller et servez-le immédiatement.

18. Caractéristiques techniques

Modèle :	SSJ 300 B3
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	300 W
KB (Durée d'utilisation max.) :	- jusqu'à 15 min pour l'extraction de jus - jusqu'à 5 min pour la préparation de sorbet

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

19. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légalles pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroutement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 352263_2007** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **352263_2007**.



Centre de service

CH Service Suisse
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 352263_2007

Indice

1. Panoramica	51
2. Uso conforme	52
3. Istruzioni per la sicurezza	53
4. Materiale in dotazione	56
5. Cos'è uno slow juicer?	56
6. Messa in funzione	56
7. Assemblaggio dell'apparecchio	56
7.1 Inserimento dell'insero per sorbetto	59
8. Preparazione degli alimenti	60
8.1 Preparazione degli alimenti per la produzione di sorbetti	60
9. Spremitura	61
9.1 Dispositivo antigoccia	61
9.2 Alimentazione di corrente	61
9.3 Aggiunta degli alimenti	61
9.4 Accensione/spegnimento e funzionamento inverso	62
9.5 Eliminazione di blocchi	62
10. Preparazione di sorbetti	62
11. Smontaggio	63
12. Pulizia	63
13. Conservazione	64
14. Smaltimento	65
15. Risoluzione dei problemi	65
16. Ordinazione degli accessori	66
17. Ricette	66
18. Dati tecnici	69
19. Garanzia della HOYER Handel GmbH	70

1. Panoramica

- 1** Pressino
- 2** Vaschetta ausiliaria
- 3** Tubo di riempimento
- 4** Coperchio
- 5** Chiocciola
- 6** Inserto colino
- 7** Supporto (per l'inserto colino **6**)
- 8** Recipiente di lavoro (max. 300 ml)
- 9** Uscita del succo
- 10** Dispositivo antigoccia
- 11** Cavo di collegamento con spina
- 12 R O 1** Interruttore on/off
 - R** = funzionamento inverso
 - O** = spento
 - 1** = acceso (funzionamento normale)
- 13** Unità base
- 14** Spazzola per pulizia
- 15** Recipiente per il succo (max. 600 ml)
- 16** Recipiente per il residuo della spremitura (max. 1200 ml)
- 17** Uscita del residuo della spremitura
- 18** Uscita del sorbetto
- 19** Inserto per sorbetto

Guarnizioni del recipiente di lavoro 8

- 20** Guarnizione del dispositivo antigoccia **10**
- 21** Guarnizione all'interno del recipiente di lavoro **8**
- 22** Guarnizione dell'uscita del residuo della spremitura **17** (sul lato inferiore del recipiente di lavoro **8**)
- 23** Avvolgicavo

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo Slow Juicer.

Per un impiego sicuro dell'apparecchio e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Conservare il manuale d'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che il vostro nuovo Slow Juicer possa darvi molte soddisfazioni!

2. Uso conforme

Lo Slow Juicer serve a spremere lentamente frutta e verdura preparate. Con l'insero per sorbetto è possibile preparare sorbetti con frutta semicongelata a pezzi.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso. Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso indebito prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ L'apparecchio non deve essere utilizzato per frutta e verdura molto dura (ad es. canna da zucchero).
 - ⊙ Prima di estrarre il succo, togliere le bucce spesse o rigide (ad es. di agrumi o ananas) e i noccioli dei frutti che lo contengono (ad es. ciliegie, pesche, albicocche).
 - ⊙ Non utilizzare ingredienti completamente congelati né cubetti di ghiaccio, poiché potrebbero danneggiare l'apparecchio. Gli ingredienti per i sorbetti devono essere sempre parzialmente scongelati.
-

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze di sicurezza

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ⊙ Tenere lontano dalla portata dei bambini l'apparecchio e il suo cavo di collegamento.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere svolte da bambini.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è sorvegliato e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- ⊙ Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può causare lesioni.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Prima del primo utilizzo pulire tutti i pezzi e le superfici che entrano in contatto con alimenti (vedere "Pulizia" a pagina 63).
- ⊙ Non usare l'apparecchio se l'inserito colino è danneggiato.

- ⊙ L'apparecchio è idoneo ad una durata di funzionamento ininterrotta di
... massimo 15 minuti per la spremitura o
... massimo 5 minuti per la preparazione di sorbetti.
Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.



PERICOLO per i bambini

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



PERICOLO per gli animali domestici e da lavoro e causato dagli animali domestici e da lavoro

- ⊙ I dispositivi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e da lavoro. Inoltre gli animali possono anche causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dai dispositivi elettrici.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità

- ⊙ Non usare mai l'apparecchio in prossimità di una vasca da bagno, una doccia, un lavandino pieno o simili.
- ⊙ Non immergere l'unità base, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Proteggere l'unità base, il cavo di collegamento e la spina dall'umidità, dalle gocce e dagli spruzzi.
- ⊙ Assicurarsi che nelle feritoie di ventilazione del lato inferiore dell'unità base non penetrino liquidi.
- ⊙ Se nell'unità base penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far con-

trollare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- ⊙ Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.



PERICOLO di scossa elettrica

- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver assemblato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa con messa a terra correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Tenere il cavo di collegamento lontano dalle superfici calde (ad es. piastre di cottura).
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre la spina, mai il cavo.

- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...
 - ... se si verifica un guasto,
 - ... quando non si utilizza l'apparecchio,
 - ... prima di assemblare o di smontare l'apparecchio,
 - ... prima di pulire l'apparecchio e ... in caso di temporali.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili.
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica al dispositivo.

AVVERTENZA: rischio di lesioni a causa delle parti rotanti

- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver assemblato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Per ridurre al minimo il rischio di lesioni, l'apparecchio può essere avviato solo se è assemblato correttamente. Non eludere mai queste funzioni di sicurezza!
- ⊙ La pesante chiocciola rotante comporta rischio di lesioni, ad es. da schiacciamento. Pertanto:
 - Non introdurre mai le mani nel tubo di riempimento. Tenere lontani tra l'altro anche i capelli lunghi.
 - Non sostenere oggetti (ad es. cucchiaini) all'interno del tubo di riempimento.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali

- ⊙ Prima di miscelare occorre rimuovere le bucce spesse o dure (ad es. di agrumi, ananas), i piccioli e i noccioli della frutta con nocciolo (ad es. ciliegie, pesche, albicocche).
- ⊙ L'apparecchio non deve essere utilizzato per frutta e verdura molto dura (ad es. canna da zucchero).
- ⊙ Non utilizzare ingredienti completamente congelati né cubetti di ghiaccio, poiché potrebbero danneggiare

l'apparecchio. Gli ingredienti per i sorbetti devono essere sempre parzialmente scongelati.

- ⊙ Per evitare danni all'apparecchio, interrompere immediatamente la spremitura se la chiocciola non gira o gira con difficoltà.
 - Staccare la spina e controllare se nell'apparecchio si trova un ostacolo.
 - Controllare anche se l'apparecchio è assemblato correttamente.
- ⊙ Non far funzionare l'apparecchio a vuoto, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- ⊙ Non coprire le aperture di ventilazione situate sul lato inferiore dell'unità base. Non collocare l'apparecchio su salviette o simili.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Non immergere i seguenti pezzi in acqua o altri liquidi né pulirli in lavastoviglie:
 - l'unità base completa di cavo di collegamento con spina.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.

NOTE:

- Non conservare il succo di frutta nel recipiente del succo né a contatto con altre parti del prodotto per più di 24 ore. Ciò si applica anche alla conservazione in frigorifero.
- Alcuni alimenti (ad es. le carote) alterano il colore della plastica. Strofinare i pezzi con un poco di olio commestibile e metterli poi in lavastoviglie.

In questo modo è di solito possibile eliminare con facilità queste alterazioni del colore. Le alterazioni del colore non causano danno alla plastica né alterano il sapore.

4. Materiale in dotazione

- 1 unità base **13**
- 1 pressino **1**
- 1 vaschetta ausiliaria **2**
- 1 coperchio **4**
- 1 chiocciola **5**
- 1 inserto colino **6**
- 1 supporto **7**
- 1 recipiente di lavoro (max. 300 ml) **8**
- 1 recipiente per il succo (max. 600 ml) **15**
- 1 recipiente per il residuo della spremitura (max. 1200 ml) **16**
- 1 inserto per sorbetto **19**
- 1 spazzola per pulizia **14**
- 1 manuale d'uso

5. Cos'è uno slow juicer?

Uno slow juicer è una centrifuga che lavora più lentamente delle centrifughe convenzionali. Funziona con una chiocciola **5** pesante che gira nell'inserto colino **6** premendo il succo attraverso le superfici del colino. Questo procedimento è particolarmente indicato per conservare le vitamine e aumenta la resa in termini di succo. In questo modo si ottiene un succo di maggiore qualità e si producono meno rifiuti.

6. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
- **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!** (vedere "Pulizia" a pagina 63)



PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Inserire la spina **11** in una presa di corrente solo dopo aver assemblato l'unità base **13** con l'accessorio.

- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e non scivolosa.

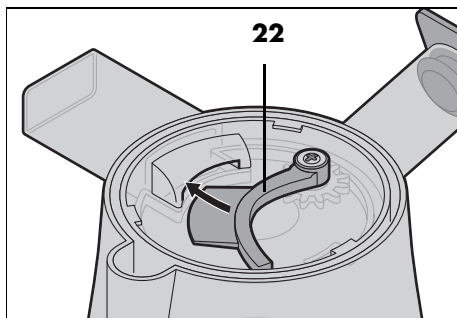
7. Assemblaggio dell'apparecchio



1. Con il codice QR si accede a un sito web dove è possibile vedere un'animazione sull'assemblaggio dell'apparecchio.
2. Scansionate il codice QR con lo smartphone/tablet.

NOTA: per ridurre al minimo il rischio di lesioni, l'apparecchio può essere avviato solo se è stato assemblato correttamente.

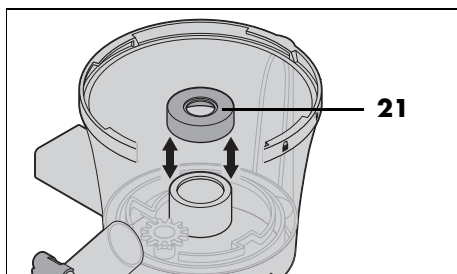
Applicazione della guarnizione 22



1. Applicare la guarnizione **22** del lato inferiore del recipiente di lavoro **8** all'uscita del residuo della spremitura **17**.

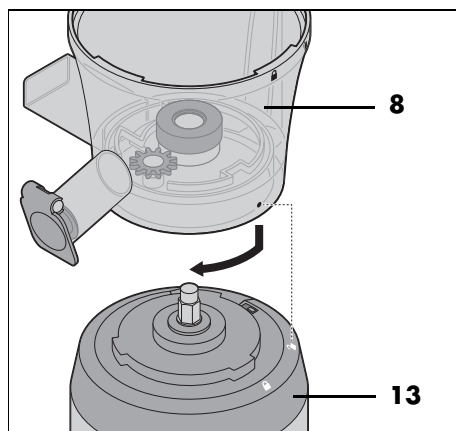
NOTA: è importante farlo per impedire che il succo fuoriesca sull'unità base **13**.



Inserimento della guarnizione 21



2. Inserire la guarnizione **21** nel recipiente di lavoro **8**.

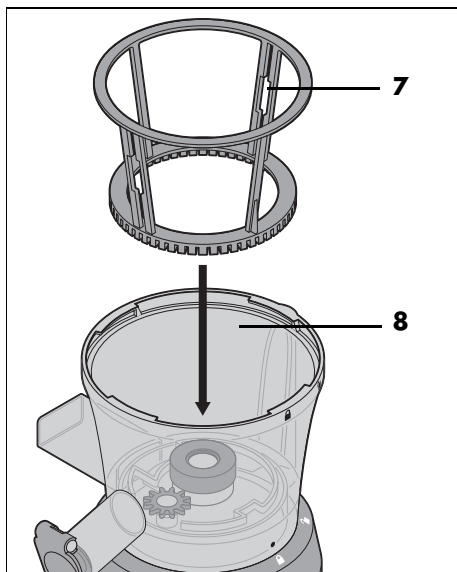
Collocazione del recipiente di lavoro 8



3. Collocare il recipiente di lavoro **8** sull'unità base **13** con il segno ● rivolto verso il simbolo del lucchetto aperto .
4. Girare il recipiente di lavoro **8** in senso orario fino a quando il segno ● non è rivolto verso il simbolo del lucchetto chiuso .

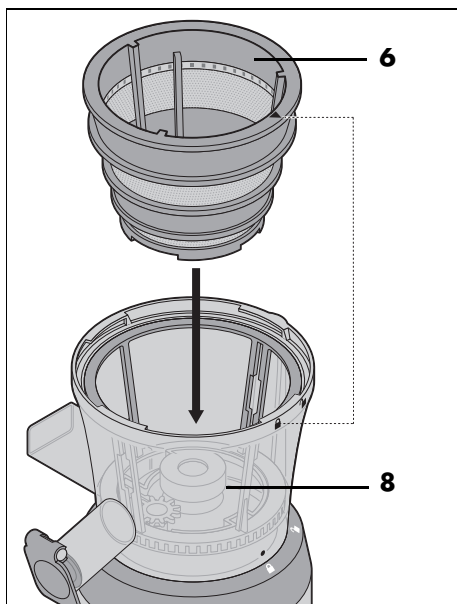
NOTA: se si desidera preparare un **sorbetto**, i due passi di montaggio che seguono non si applicano. Al posto del supporto **7** e dell'inserto colino **6** viene utilizzato l'inserto per sorbetto **19** (vedere "Inserimento dell'inserto per sorbetto" a pagina 59).

Inserimento del supporto 7



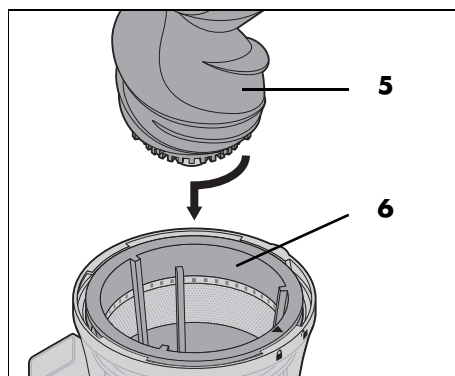
5. Inserire il supporto **7** nel recipiente di lavoro **8**.

Inserimento dell'inserto colino 6



6. Inserire l'inserto colino **6** nel recipiente di lavoro **8** in modo tale che la freccia ▼ sia rivolta verso il simbolo del lucchetto chiuso 🔒. Verificare che l'inserto colino sia collocato in posizione e possa muoversi avanti e indietro solo in misura minima.

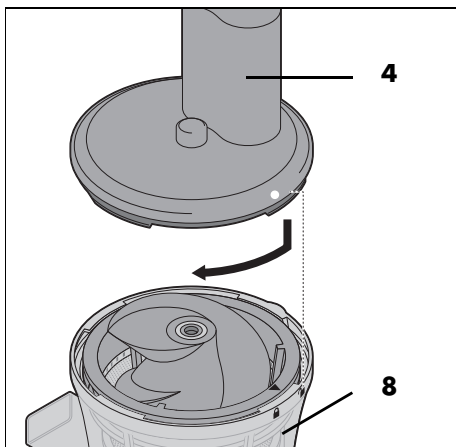
Inserimento della chiocciola 5





7. Inserire la chiocciola **5** nell'inserto colino **6** con un movimento rotatorio in senso orario, premendola allo stesso tempo leggermente verso il basso. Infine premere la chiocciola **5** completamente verso il basso.

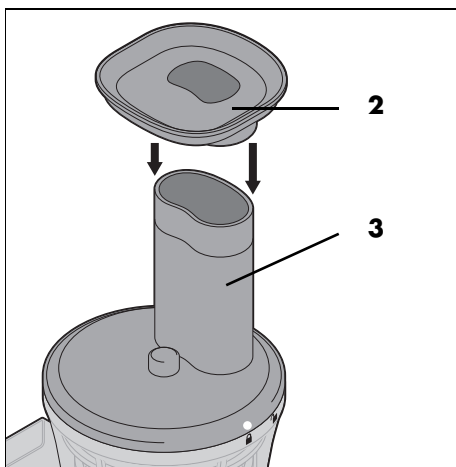
NOTA: se non si inserisce la chiocciola **5** abbastanza in profondità, non è possibile chiudere correttamente il coperchio **4**.

Applicazione del coperchio 4



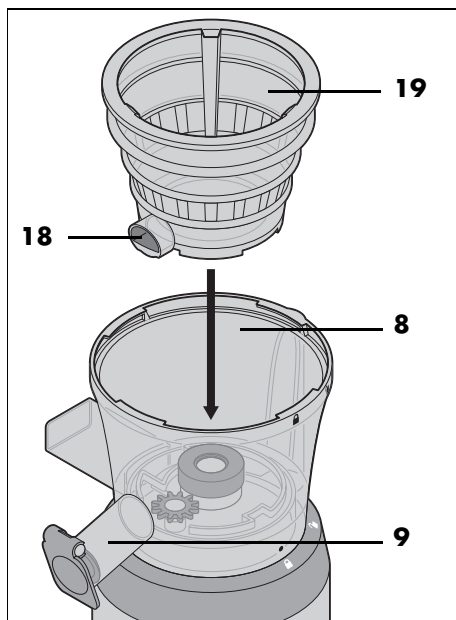
8. Collocare il coperchio **4** sul recipiente di lavoro **8** in modo tale che il punto • sia rivolto verso il simbolo del lucchetto aperto .
9. Premere leggermente il coperchio **4** verso il basso mentre lo si gira in senso orario finché il punto • non sia rivolto verso il simbolo del lucchetto chiuso .

Collocazione della vaschetta ausiliaria 2



10. Per poter versare più facilmente gli alimenti preparati, applicare la vaschetta ausiliaria **2** al tubo di riempimento **3**.
11. Collocare il recipiente per il residuo della spremitura **16** sotto l'uscita del residuo della spremitura **17**.
12. Collocare il recipiente per il succo **15** sotto l'uscita del succo **9**.

7.1 Inserimento dell'inserto per sorbetto



Se si desidera preparare un sorbetto, assemblare l'apparecchio come indicato. Al posto del supporto **7** e dell'inserto colino **6** viene però utilizzato l'inserto per sorbetto **19**.

- Inserire l'inserto per sorbetto **19** nel recipiente di lavoro **8** in modo tale che l'uscita del sorbetto **18** sbocchi nell'uscita del succo **9**.
- Poi proseguire con il passo di montaggio 7.
- Collocare il recipiente per il succo **15** sotto l'uscita del succo **9** per raccogliere il sorbetto pronto. Il recipiente per il residuo della spremitura **16** non è necessario.

8. Preparazione degli alimenti

AVVERTENZA!

- ⊙ Prima di estrarre il succo bisogna togliere le bucce spesse o dure (ad es. di agrumi e ananas), i piccioli e i noccioli della frutta con nocciolo (ad es. ciliegie, pesche, albicocche).
- ⊙ L'apparecchio non deve essere utilizzato per frutta e verdura molto dura (ad es. canna da zucchero).

NOTE:

- La frutta secca non è adatta all'estrazione del succo. Contiene troppo poco succo.
 - Affinché il succo presenti il maggiore contenuto possibile di vitamine, utilizzare frutta e verdura di stagione e il più possibile fresca e bere il succo subito dopo averlo prodotto.
 - Per evitare che il succo di mela si scurisca, aggiungervi un poco di succo di limone.
 - Non conservare il succo di frutta nel recipiente del succo né a contatto con altre parti del prodotto per più di 24 ore. Ciò si applica anche alla conservazione in frigorifero.
-
- Utilizzare frutta il più possibile matura, poiché dà molto succo. Con la frutta non matura può rendersi necessario pulire più spesso l'insero colino **6**.
 - Separare la frutta ammaccata o ammuffita. Lavare la frutta e la verdura.
 - Con le carote si può aumentare la resa in termini di succo lasciandole in acqua per 24 ore prima di spremerle.
 - È necessario togliere le bucce grosse e dure (ad es. quelle di agrumi, mango, melagrane e ananas).

- Non è invece necessario togliere le bucce sottili (ad es. quelle di mele, pere), i piccioli sottili (ad es. del ribes) e i semi piccoli (ad es. di mele, lamponi).
- Tagliare la frutta e la verdura a pezzi piccoli che entrino nel tubo di riempimento **3** (circa 2,5 x 2,5 cm).

8.1 Preparazione degli alimenti per la produzione di sorbetti

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare ingredienti completamente congelati né cubetti di ghiaccio, poiché potrebbero danneggiare l'apparecchio.

-
- Preparare la frutta come indicato.
 - Tagliare la frutta a pezzi piccoli che entrino nel tubo di riempimento **3** (circa 2,5 x 2,5 cm).
 - Congelare i pezzi di frutta singolarmente. Lo si può fare, ad esempio, disponendo i singoli pezzi separati in una ciotola piatta. I pezzi non devono toccarsi.
 - Poco prima di preparare il sorbetto, scongelare parzialmente i pezzi di frutta fino a potervi infilare una forchetta all'incirca fino alla metà.
 - Poi lavorare subito i pezzi di frutta.

NOTE:

- È preferibile consumare i pezzi di frutta congelati entro un mese.
 - Non congelare nuovamente gli ingredienti scongelati.
-

9. Spremitura

AVVERTENZA: rischio di lesioni a causa delle parti rotanti!

- ⊙ La pesante chiocciola **5** rotante comporta rischio di lesioni, ad es. da schiacciamento. Pertanto:
 - non introdurre mai le mani nel tubo di riempimento **3**. Tenere lontani tra l'altro anche i capelli lunghi.
 - Non sostenere oggetti (ad es. cucchiaini) all'interno del tubo di riempimento **3**.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Per la spremitura, l'apparecchio è dimensionato per una durata di funzionamento di massimo 15 minuti senza interruzione. Poi l'apparecchio deve restare spento fino al completo raffreddamento dell'unità base **13**.

9.1 Dispositivo antigoccia

Nell'uscita del succo **9** si trova un dispositivo antigoccia **10**. Se si desidera togliere il recipiente per il succo **15**, si può impedire lo sgocciolamento del succo chiudendo il dispositivo antigoccia **10**.

NOTA: quando si effettua la spremitura, assicurarsi che il dispositivo antigoccia **10** sia aperto, altrimenti il succo si raccoglie nel recipiente di lavoro **8**. Il recipiente di lavoro **8** ha una capienza massima di 300 ml.

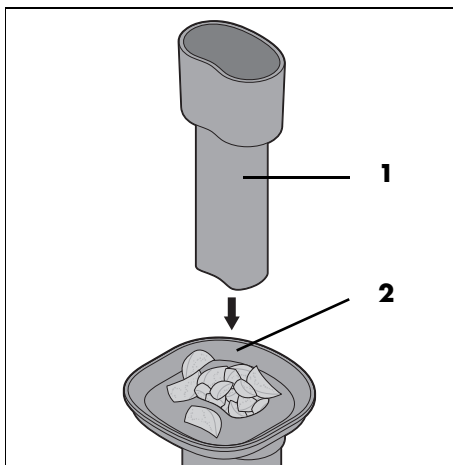
9.2 Alimentazione di corrente



PERICOLO di lesioni!

- ⊙ Inserire la spina **11** in una presa di corrente solo dopo aver assemblato completamente l'apparecchio.
- Collegare la spina **11** ad una presa di corrente con messa a terra che corrisponda ai dati tecnici riportati sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.

9.3 Aggiunta degli alimenti



1. Mettere gli alimenti preparati a pezzi piccoli (circa 2,5 x 2,5 cm) sulla vaschetta ausiliaria **2**.
2. Usare il pressino **1** per spingere gli alimenti preparati nel tubo di riempimento **3**.

NOTA: non esercitare molta pressione. Lo Slow Juicer lavora lentamente. La pressione eccessiva carica il motore e riduce la resa in termini di succo.

9.4 Accensione/spengimento e funzionamento inverso

- Per accendere l'apparecchio, portare l'interruttore on/off **12** su **1**.
- Per spegnere l'apparecchio, portare l'interruttore on/off **12** su **0**.
- Se si porta l'interruttore on/off **12** su **R**, si avvia il funzionamento inverso. Questa funzione consente di eliminare blocchi leggeri.

9.5 Eliminazione di blocchi

Se un pezzo di frutta o verdura blocca la chiocciola **5**, bisogna rimuoverlo subito. Un blocco si riconosce perché...

- ... dall'uscita del succo **9** non esce più succo sebbene nel tubo ci siano ancora alimenti,
- ... i pezzi di alimenti presenti nel tubo di riempimento **3** non scivolano più verso il basso,
- ... si sentono rumori insoliti oppure
- ... si sente che il motore diventa più lento.

Funzionamento inverso

Per prima cosa tentare di eliminare il blocco con il funzionamento inverso:

1. Portare l'interruttore on/off **12** successivamente su **0**, per circa 2 secondi su **R** (funzionamento inverso) e poi nuovamente su **0**.
2. Portare l'interruttore on/off **12** su **1**. Controllare se l'apparecchio funziona di nuovo normalmente.
3. Eventualmente ripetere il procedimento.

Pulizia dell'apparecchio

Qualora non fosse possibile rimuovere il blocco in questo modo, procedere come segue:

1. Staccare la spina **11**.
2. Smontare l'apparecchio (vedere "Smontaggio" a pagina 63).

3. Pulire la chiocciola **5**, il supporto **7**, l'inserto colino **6** e il recipiente di lavoro **8** (vedere "Pulizia" a pagina 63).
4. Rimettere insieme tutti i pezzi e continuare con l'estrazione del succo.

10. Preparazione di sorbetti

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!



⊙ Per la preparazione di sorbetti, l'apparecchio è dimensionato per una durata di funzionamento di massimo 5 minuti senza interruzione. Poi l'apparecchio deve restare spento fino al completo raffreddamento dell'unità base **13**.

1. Assemblare l'apparecchio per la preparazione di sorbetti (vedere "Inserimento dell'inserto per sorbetto" a pagina 59).
2. Preparare pezzi di frutta **semicongelati** (vedere "Preparazione degli alimenti per la produzione di sorbetti" a pagina 60).
3. Procedere come per la spremitura. Il sorbetto pronto viene espulso dall'uscita del succo **9**.
4. Mescolare ancora una volta il sorbetto con un cucchiaino e servirlo subito.

11. Smontaggio



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di smontare e pulire l'apparecchio, staccare la spina **11** dalla presa di corrente.
-
1. Estrarre il pressino **1** dal tubo di riempimento **3** tirandolo verso l'alto.
 2. Togliere la vaschetta ausiliaria **2**.
 3. Girare il coperchio **4** in senso antiorario finché il punto ● non sia rivolto verso il simbolo del lucchetto aperto . Togliere il coperchio **4**.
 4. Chiudere il dispositivo antigoccia **10**.
 5. Estrarre verso l'alto l'inserito colino **6** / l'inserito per sorbetto **19** insieme alla chiocciola **5**. Nel farlo, muovere un poco questi pezzi avanti e indietro per poterli staccare più facilmente.
 6. Estrarre la chiocciola **5** dall'inserito colino **6** / inserto per sorbetto **19**.
 7. Eventualmente, estrarre il supporto **7** dal recipiente di lavoro **8**.
 8. Ruotare il recipiente di lavoro **8** in senso antiorario finché il segno ● non sia rivolto verso il simbolo del lucchetto aperto . Togliere il recipiente di lavoro **8**.

12. Pulizia

Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di smontare e pulire l'apparecchio, staccare la spina **11** dalla presa di corrente.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

Dopo ogni utilizzo

- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori utilizzati dopo ogni uso eliminando i resti di cibo.
- Tutti gli accessori devono essere smontati e puliti singolarmente.

Guarnizioni

Per la pulizia igienica delle guarnizioni **20**, **21** e **22**, procedere come segue:

- **Figura A:** staccare la guarnizione **20** dal dispositivo antigoccia **10**.
- **Figura B:** estrarre la guarnizione **21** dal recipiente di lavoro **8**.
- **Figura C:** estrarre la guarnizione **22** del lato inferiore del recipiente di lavoro **8** dall'uscita del residuo della spremitura **17**.
- La guarnizione **22** resta fissa sul recipiente di lavoro **8** e può essere pulita a mano o in lavastoviglie insieme al recipiente.
- Le guarnizioni **20** e **21** possono essere pulite nel cestello delle posate della lavastoviglie o a mano.
- Fare asciugare completamente le guarnizioni prima di montarle di nuovo.

Unità base



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non immergere i seguenti pezzi in acqua o altri liquidi né pulirli in lavastoviglie:
 - l'unità base **13** completa di cavo di collegamento con spina **11**.
 - ⊙ Non pulire la spazzola per pulizia **14** in lavastoviglie.
-

Pulire l'unità base **13** e il cavo di collegamento **11** con un panno leggermente inumidito. Asciugare poi con uno straccio asciutto.

Accessori

I seguenti accessori possono essere puliti sia a mano che in lavastoviglie:

- Pressino **1**
- Vaschetta ausiliaria **2**
- Coperchio **4**
- Chiocciola **5**
- Inserto colino **6**
- Supporto **7**
- Recipiente di lavoro (max. 300 ml) **8**
- Recipiente per il succo (max. 600 ml) **15**
- Recipiente per il residuo della spremitura (max. 1200 ml) **16**
- Inserto per sorbetto **19**

1. Rimuovere i resti di alimenti con l'ausilio della spazzola per pulizia **14**. Non esercitare una pressione eccessiva sulle superfici filtranti dell'inserto colino **6**.
-

NOTA: i residui grossolani nell'uscita del residuo della spremitura **17** sono facili da rimuovere con il retro della spazzola per pulizia **14**.

2. Pulire gli accessori con acqua calda e un poco di detersivo per piatti. Dopodiché sciacquare tutti i pezzi con acqua pulita.

Oppure:

mettere gli accessori in lavastoviglie, i pezzi piccoli nel cestello delle posate.

3. Far asciugare completamente le parti prima di metterle da parte o di utilizzarle di nuovo l'apparecchio.

13. Conservazione



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



PERICOLO!

- ⊙ Per evitare incidenti, durante la conservazione la spina **11** non deve restare collegata ad una presa di corrente.
-

- Avvolgere il cavo di collegamento intorno all'avvolgicavo **23** sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Scegliere un luogo nel quale l'apparecchio sia al riparo da calore intenso ed umidità.

14. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

15. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere il seguente elenco di controllo, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare il dispositivo da soli.

Guasto	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentazione di corrente è collegata?• Verificare il collegamento.• L'apparecchio è assemblato correttamente?
L'apparecchio fa un odore strano o si riscalda molto.	<ul style="list-style-type: none">• Portare l'interruttore on/off 12 su 0 e staccare la spina 11. Far raffreddare l'apparecchio.• L'apparecchio è stato utilizzato ininterrottamente per più di 15 minuti nella spremitura o per più di 5 minuti nella preparazione di sorbetti?• La chiocciola 5 è bloccata?
L'apparecchio vibra molto o produce rumori di sfregamento.	Portare l'interruttore on/off 12 su 0 e staccare la spina 11 .
La chiocciola 5 è bloccata.	<ul style="list-style-type: none">• Controllare se nell'apparecchio si trova un corpo estraneo.• Verificare che tutti i pezzi siano assemblati correttamente.• Leggere vibrazioni e piccoli rumori durante la preparazione degli alimenti sono normali.

16. Ordinazione degli accessori

Sul nostro sito web si possono ottenere informazioni sugli accessori che è possibile ordinare.

Ordinazione online

shop.hoyerhandel.com



1. Scansionate il codice QR con lo smartphone/tablet.
2. Con il codice QR giungete ad un sito web nel quale potete effettuare la nuova ordinazione.

17. Ricette

Suggerimenti

- **La freschezza conta:** bere i succhi appena spremuti. Spremere solo la quantità di frutta che si desidera bere, poiché i succhi non si possono conservare a lungo.
- **Conservazione prolungata dei succhi:** per rendere il succo un poco meno deperibile bisogna pastorizzarlo, ossia scaldarlo. Scaldare velocemente il frutto a circa 72 °C. Non bollire il succo in modo da conservare la vitamina.
- **Gelatina:** far bollire il succo con zucchero e gelificante fino a farne gelatina.
- **Aromatizzare:** i succhi di verdure possono essere "ravvivati" molto bene con sale, pepe e altre spezie.
- **Carote:** la provitamina A delle carote può essere assimilata meglio dal corpo se vi si aggiunge qualche goccia d'olio o si consumano allo stesso tempo alimenti contenenti grassi.

NOTE:

- Preparare tutti gli ingredienti come indicato (vedere "Preparazione degli alimenti" a pagina 60).
 - Le seguenti ricette rappresentano proposte. Provare varianti proprie.
-

Bibita estiva

Ingredienti per 2 persone:

1 pezzo grande di anguria

1 limone

4 mele dolci-asprigne (ad es. "Jonagold")

1. Estrarre il succo dell'anguria, del limone e delle mele.
2. Servire la bibita estiva fredda.

Bibita a base di mela, pera e fragola

Ingredienti per 2 persone:

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

1. Spremere il tutto con lo Slow Juicer.
2. Mescolare i succhi e servire la bibita subito.

Bibita per la colazione

Ingredienti per 2 persone:

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

1. Spremere innanzitutto le carote, poi le mele.
2. Aggiungere l'olio d'oliva.
3. Mescolare bene il tutto.

Bibita a base di melone

Ingredienti per 2 persone:

- Circa ½ melone
- 1 mango
- 1 mela dolce-asprigna (ad es. "Jonagold")
- 1 mela verde (ad es. "Granny Smith")

1. Spremere innanzitutto il melone, poi il mango e le mele.
2. Mescolare il tutto.

Bibita a base di ananas e mango

Ingredienti per 2 persone:

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

1. Spremere innanzitutto l'ananas, poi il mango.
2. Spremere la mela e l'arancia.
3. Mescolare i succhi.
4. Aggiungere 2 cucchiaini di olio di germi di grano e mescolare il tutto.

Bibita a base di barbabietola

Ingredienti per 2 persone:

- 1 barbabietola
- 3 arance
- 2 cucchiaini di ribes

1. Spremere la barbabietola, le arance e il ribes.
2. Mescolare i succhi.

Bibita a base di pesca, pere e ananas

Ingredienti per 2 persone:

- 2 pesche
- 2 pere piccole
- ½ ananas

1. Spremere i frutti uno dopo l'altro.
2. Servire il succo subito.

Succo di pomodoro

Ingredienti:

- Circa 6 pomodori di media grandezza a persona
- Eventualmente un poco di miele oppure sale e pepe

1. Preparare i pomodori togliendo le parti verdi e tagliandoli a fettine.
2. Versare gradualmente i pomodori nell'apparecchio.
3. Per addolcire il succo in modo naturale, aggiungerci un poco di miele. Se lo si preferisce sostanzioso, condirlo con sale e pepe.
4. Servire il succo subito.

Succo di peperoni

Ingredienti:

Circa 2 - 3 peperoni grandi a persona

Eventualmente 1 mela

1. Preparare i peperoni mondandoli del picciolo e dei semi, poi tagliare i peperoni a strisce.
2. Versare gradualmente i peperoni nell'apparecchio.
3. Se si desidera ottenere un sapore un poco più dolce, spremere anche una mela.
4. Servire il succo subito.

Succo di broccoli

Ingredienti:

Broccoli

Eventualmente una pera

NOTE:

- Dato che il contenuto di liquido dei broccoli è ridotto, durante la preparazione l'apparecchio può emettere cigolii insoliti. Ciò è normale e non rappresenta un difetto dell'apparecchio!
- L'aggiunta della pera attenua il sapore aspro dei broccoli compensando allo stesso tempo il basso contenuto di liquido dei broccoli.

-
1. Preparare i broccoli dividendoli in cimette.
 2. Versare gradualmente i broccoli nell'apparecchio.
 3. Se lo si desidera, versare nell'apparecchio la pera preparata.

Sorbetto di fragola e ananas

Ingredienti:

7 fragole

Circa 160 g di ananas

1 cucchiaino di cocco grattugiato

1. Preparare le fragole e l'ananas per la produzione di sorbetto (vedere "Preparazione degli alimenti per la produzione di sorbetti" a pagina 60).
2. Versare alternatamente le fragole e i pezzi di ananas semicongelati nel tubo di riempimento **3**.
3. Aggiungere il cocco grattugiato alla massa del sorbetto e mescolare il tutto con un cucchiaino.
4. Servire il sorbetto subito.

Sorbetto di mirtillo e banana

Ingredienti:

Circa 100 g di mirtillo

1 banana e ½

1. Preparare i mirtillo e la banana per la produzione di sorbetto (vedere "Preparazione degli alimenti per la produzione di sorbetti" a pagina 60).
2. Versare alternatamente i mirtillo e i pezzi di banana semicongelati nel tubo di riempimento **3**.
3. Mescolare ancora una volta il sorbetto con un cucchiaino e servirlo subito.

Sorbetto Tropicana

Ingredienti:

Circa 160 g di ananas

1 arancia

½ mango (circa 100 - 150 g)

1. Preparare l'ananas, l'arancia e il mango per la produzione di sorbetto (vedere "Preparazione degli alimenti per la produzione di sorbetti" a pagina 60).
2. Versare alternatamente i pezzi semicongelati di ananas, arancia e mango nel tubo di riempimento **3**.
3. Mescolare ancora una volta il sorbetto con un cucchiaino e servirlo subito.

Sorbetto di lampone e pera

Ingredienti:

Circa 100 g di lamponi







2 pere

1. Preparare i lamponi e le pere per la produzione di sorbetto (vedere "Preparazione degli alimenti per la produzione di sorbetti" a pagina 60).
2. Versare alternatamente i lamponi e i pezzi di pera semicongelati nel tubo di riempimento **3**.
3. Mescolare ancora una volta il sorbetto con un cucchiaino e servirlo subito.

18. Dati tecnici

Modello:	SSJ 300 B3
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	300 W
KB (tempo di funzionamento breve):	- fino a 15 min. nella spremitura - fino a 5 min. nella preparazione di sorbetti

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata). Gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Materiali riciclabili: cartone (tranne il cartone ondulato)
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

19. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o di produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, batterie, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 352263_2007** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **352263_2007** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: hoyer@lidl.it

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 352263_2007



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANIA