



**SLOW JUICER SSJ 200 E1**  
**SLOW JUICER SSJ 200 E1**  
**EXTRACTEUR DE JUS SSJ 200 E1**

For EU market:  
**HOYER Handel GmbH**  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

Imported for GB market by:  
**Lidl Great Britain Ltd**  
Lidl House · 14 Kingston Road  
Surbiton · KT5 9NU

Status of information · Stand der Informationen · Version des informations  
Stand van de informatie · Versione delle informazioni  
Estado de las informaciones · Estado das informações:

01/2026 ID: SSJ 200 E1\_25\_V1.2

**DE AT CH** Bedienungsanleitung

**SLOW JUICER**

**FR CH BE** Mode d'emploi

**EXTRACTEUR DE JUS**

**IT CH MT** Manuale di istruzioni per l'uso

**ESTRATTORE DI SUCCO**  
**„SLOW JUICER“**

**PT** Instruções de manejo

**ESPRESSOR SLOW**

**GB IE NI MT** Operating instructions

**SLOW JUICER**

**NL BE** Gebruiksaanwijzing

**SLOWJUICER**

**ES** Instrucciones de servicio

**LICUADORA DE EXTRACCIÓN**  
**LENTA**

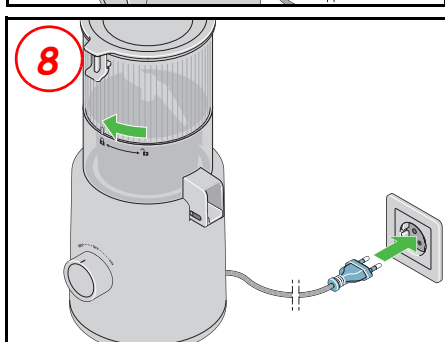
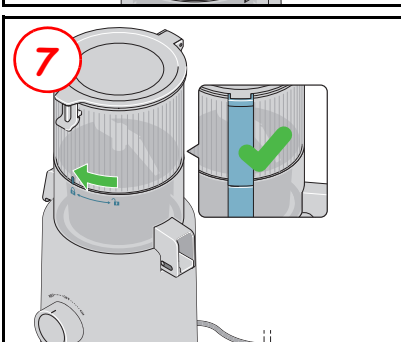
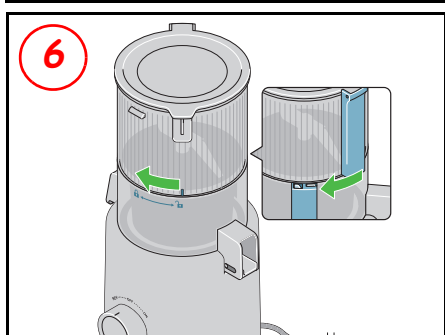
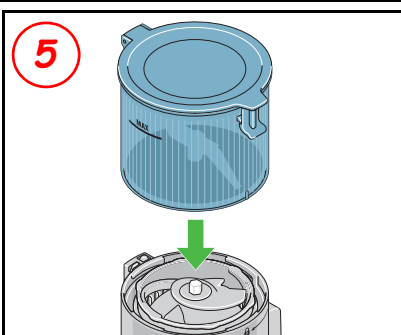
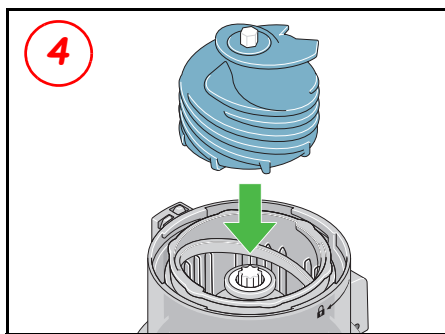
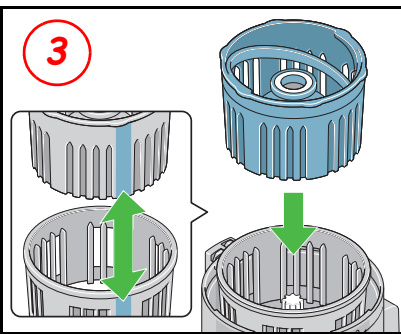
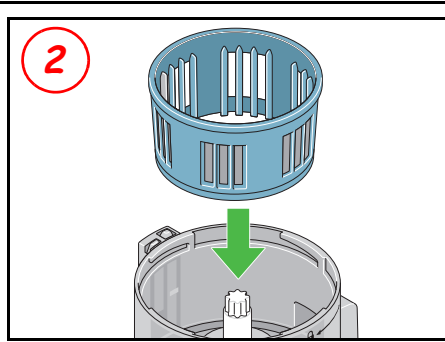
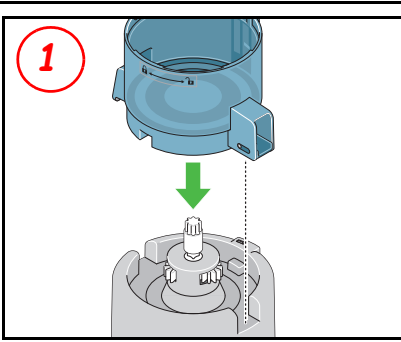
IAN 516629\_2510



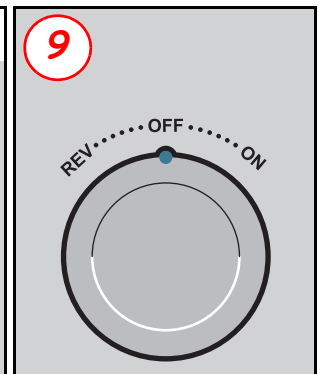
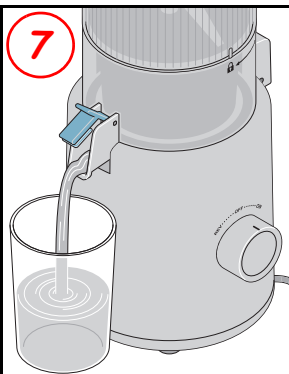
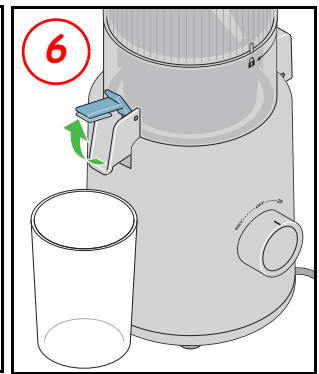
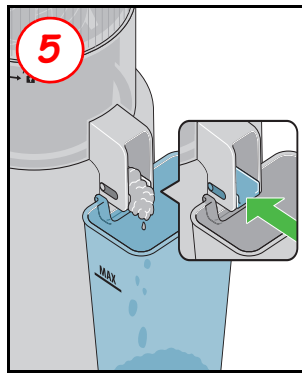
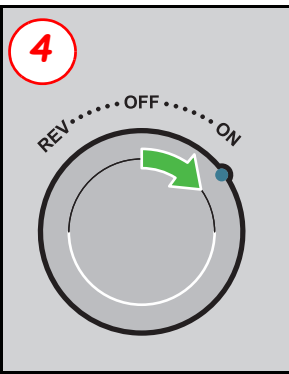
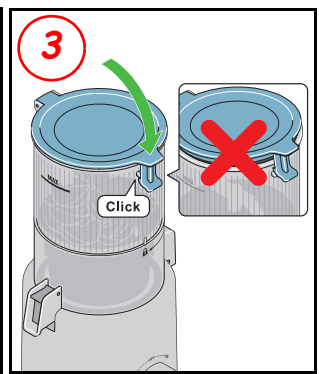
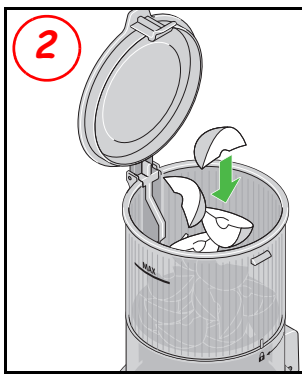
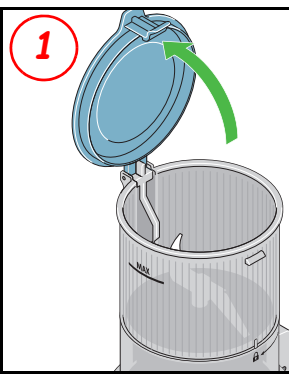
1 X

IAN 516629\_2510

A

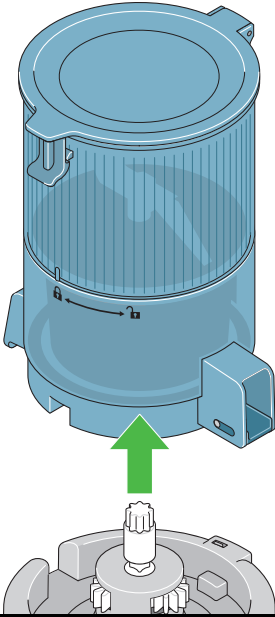


**B**

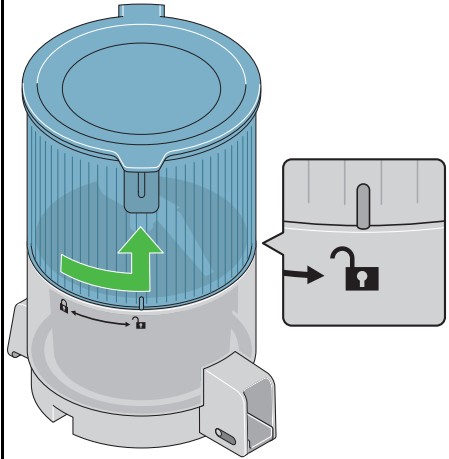


C

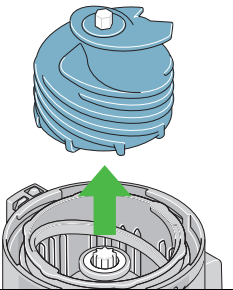
1



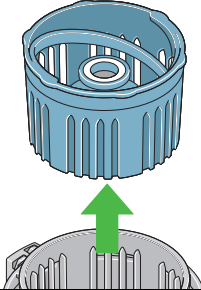
2



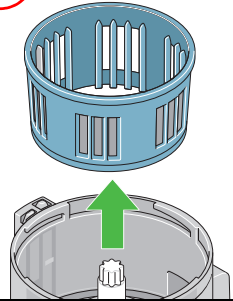
3



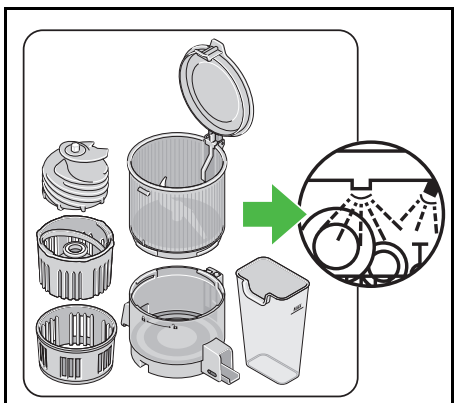
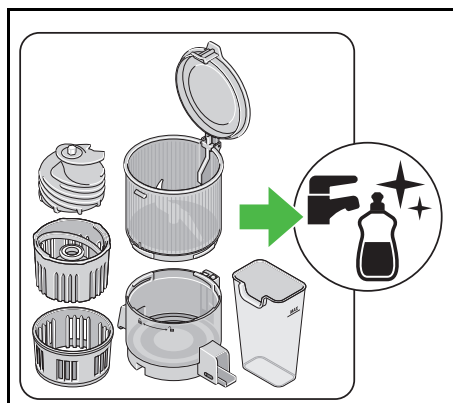
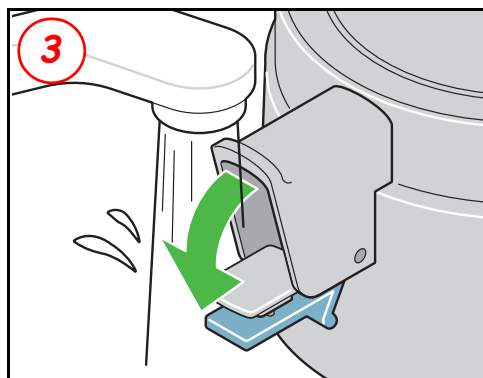
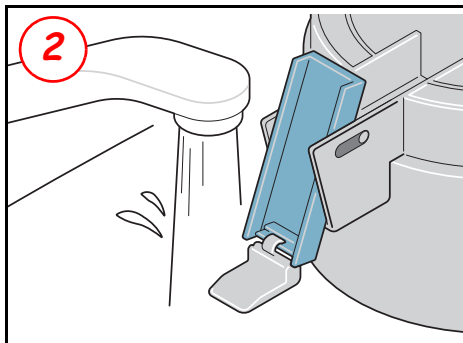
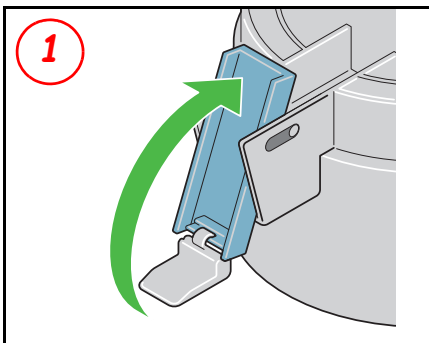
4



5



D



**Deutsch ..... 7**

**English ..... 20**

**Français ..... 32**

**Nederlands ..... 48**

**Italiano ..... 60**


**Español ..... 74**

**Português ..... 86**

## Technische Daten

Modell:	SSJ 200 E1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	200 W
Nutzvolumen Arbeitsbehälter:	800 ml
Nutzvolumen Tresterbehälter:	500 ml
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand: ≤ 0,3 W	
Max. Dauerbetrieb (KB) (gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf): bis 15 Min. beim Entsaften	

## Symbole am Gerät

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Slow Juicer ist zum langsamen Entsaften von vorbereitetem Obst und Gemüse vorgesehen.

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!

- ⊙ Nach der Verarbeitung von jeweils 500 g faser- oder kernreicher Früchte (z. B. Ananas / Granatapfel) sind die Zubehöreile zu reinigen. Dauerhaft intensiver Betrieb kann zu Bauteilschäden führen.
- ⊙ 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 gefrorenen Zutaten oder Eiswürfel. Diese können das Gerät beschädigen.

## Erklärung der Zeichnungen

Zeichnungen	Erklärung
<b>A</b>	Gerät zusammenbauen und mit dem Stromnetz verbinden
<b>B</b>	Gerät in Betrieb nehmen
<b>C</b>	Gerät auseinandernehmen
<b>D</b>	Gerät reinigen

## **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.
- ⊙ 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 vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Gehen Sie beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen vorsichtig mit den Klingen um.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.



### **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
  - 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 gefrorenen Zutaten oder Eiswürfel. Diese können das Gerät beschädigen.
- ⊙ 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.

## 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:

- **Schneiden Sie Obst und Gemüse je nach Sorte und Härte in ca. 2 - 3 cm große Stücke.**
- **Max. empfohlene Menge pro Durchgang: 500 g.**
- 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 Siebeinsatzes 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 je nach Sorte und Härte in ca. 2 - 3 cm große Stücke.
- Max. empfohlene Menge pro Durchgang: 500g.

## Entsaften

### Zeichnung B

---

### HINWEISE:

- Wird während des Entsaftens der Deckel des Arbeitsbehälters geöffnet, stoppt das Gerät. Nach Schließen des Deckels kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.
- Beachten Sie die **MAX**-Markierungen auf dem Arbeitsbehälter und dem Tresterbehälter.

### 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 komplett abgekühlt ist.
-

## Überhitzungs- / Überlastungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungs- und Überlastungsschutz.

Sobald sich das Gerät zu lange in Betrieb befindet oder überfüllt wird und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet es sich automatisch ab.

- Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Danach können Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

## Tropf-Stopp

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

---

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

---

## Stromversorgung



### **GEFAHR von Verletzungen!**

⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengesetzt ist.

---

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.

## Blockaden beheben

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

- ... dass kein Saft mehr aus dem Saft-Auslauf kommt, obwohl sich noch Lebensmittelstücke im Arbeitsbehälter befinden.
- ... dass die Lebensmittelstücke im Arbeitsbehälter 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 hintereinander auf **OFF** und ca. 2 - 3 Sekunden lang auf **REV** (Rückwärtslauf) und erneut auf **OFF**.
2. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf **ON**. Prüfen Sie, ob das Gerät wieder normal läuft.
3. Wiederholen Sie ggf. den Vorgang.

### oder

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. **Zeichnung C:** Nehmen Sie das Gerät auseinander.
3. Reinigen Sie die Schnecke, die Halterung, den Sieb-Einsatz und den Arbeitsbehälter.
4. **Zeichnung A:** Setzen Sie alle Teile wieder zusammen und fahren mit dem Entsaften fort.

## 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 „aufgepeppi“ werden.
- **Möhren:** Das Provitamin A aus Möhren kann vom Körper besser aufgenommen werden, wenn Sie wenige Tropfen Öl hinzugeben oder gleichzeitig fetthaltige Speisen essen.

---

### HINWEISE:

- Alle Zutaten wie beschrieben vorbereiten.
  - Die folgenden Rezepte sind Vorschläge. Probieren Sie Ihre eigenen Varianten.
- 

### Sommer-Drink

Zutaten für 2 Personen:

- 1 großes Stück Wassermelone
- ½ Orange
- 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. ⅓ 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.

# Gerät reinigen

## Zeichnung D

### Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



#### GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker 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 Zubehörteile nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.
- Alle Zubehörteile müssen auseinandergenommen und einzeln gereinigt werden.

### Basiseinheit



#### GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Folgende Teile dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden und nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden:
  - die Basiseinheit inklusive Anschlussleitung mit Netzstecker.

Wischen Sie die Basiseinheit und die Anschlussleitung mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

# 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"><li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li><li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li><li>• Ist das Gerät korrekt zusammengesetzt?</li></ul>
Das Gerät riecht komisch oder erwärmt sich stark.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schalten Sie den Ein-/Ausschalter auf <b>OFF</b> und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen.</li><li>• Wurde das Gerät ununterbrochen länger als 15 Minuten beim Entsaften benutzt? Lassen Sie das Gerät abkühlen.</li><li>• Ist die Schnecke blockiert?</li></ul>

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

## 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 Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete 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.

### Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

## Verwendete Symbole

	Schutzisolation
	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

## 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, 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: 516629\_2510** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **516629\_2510** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## **Service-Center**

**DE** Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 516629\_2510**



## **Lieferant**

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12


22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

## Technical specifications

Model:	SSJ 200 E1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Protection class:	II <input type="checkbox"/>
Power rating:	200 W
Usable volume of the working container:	800 ml
Usable volume of the pulp container:	500 ml
Power consumption when switched off:	≤ 0.3 W
Max. continuous operation (KB) (indicates how long the device is permitted to run continuously):	up to 15 min when juicing

## Symbols on the device

	The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.
--	--

## Intended purpose

The Slow Juicer is intended for the slow juice extraction of prepared fruits and vegetables. The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

## Foreseeable misuse

### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ After processing 500 g fruit containing many fibres or pips (e.g. pineapple/ pomegranate) all accessories must be cleaned. Continuous intensive operation may result in component damage.
- ⊙ The device must not be used for very hard fruit and vegetables (e.g. sugar cane).
- ⊙ Thick or firm skins (e.g. of citrus fruits, pineapples) and stones of stone fruits (e.g. cherries, peaches, apricots) must be removed before juice extraction.
- ⊙ Do not use frozen ingredients or ice cubes. These may damage the device.

## Explanation of the drawings

Drawings	Explanation
<b>A</b>	Assembling the device and connecting it to the mains power supply
<b>B</b>	Starting up the device
<b>C</b>	Dismantling the device
<b>D</b>	Cleaning the device

## ***Instructions for safe operation***

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers.
- ⊙ The device must be disconnected from the power supply if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time.
- ⊙ If the screen assembly is damaged, the device may not be operated.
- ⊙ The device is designed for a maximum uninterrupted operating time of 15 minutes during juice extraction. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ Handle the blades carefully when emptying and cleaning the container.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.



### **DANGER for children!**

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



### **DANGER to and from pets and livestock!**

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



### **DANGER! Risk of electric shock due to moisture!**

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the base unit, the power cable and the mains plug from moisture and dripping or splashing water.
- ⊙ Make sure that no liquid gets into the ventilation slots on the underside of the base unit.
- ⊙ If liquid gets into the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.



### **DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible

earthed wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.

- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
  - when a malfunction occurs
  - when you are not using the device
  - before you assemble or disassemble the device
  - before you clean the device
  - during thunderstorms
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.

### **WARNING! Risk of injury by turning parts!**

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ In order to minimise the risk of injury, the device can only be started if correctly assembled. Never bypass the safety functions!

- ⊙ Due to the heavy, rotating auger there is a risk of injury, for example, by crushing. Therefore:
  - Never reach into the food chute.
  - Keep long hair out of the way.
  - Do not hold anything (e.g. a spoon) in the food chute.

**WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Thick or firm peels, (e.g. of citrus fruits, pineapple), stems and pips of stone fruits (e.g. cherries, peaches, apricots) must be removed before blending.
- ⊙ The device must not be used for very hard fruit and vegetables (e.g. sugar cane).
- ⊙ Do not use frozen ingredients or ice cubes. These may damage the device.
- ⊙ To prevent damage to the device, stop juicing immediately if the auger does not rotate or rotates only with great difficulty.  
Pull out the mains plug and check if there is an obstruction in the device. Also check that the device is assembled correctly.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to over-heat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Place the device on a stable, level surface.
- ⊙ The vents on the underside of the base unit must not be covered. Never place the device on a towel or anything similar.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ The following parts must never be immersed in water or other liquids, and must not be cleaned in the dishwasher:
  - The base unit including the power cable with mains plug.

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and synthetics, and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain components that could attack and soften the non-slip plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

**NOTES:**

- Do not store the fruit juice for more than 24 hours in the juice container or in contact with other parts of the product. This also applies to storage in the refrigerator.
- Some foods (e.g. carrots) can stain the plastic. Apply some cooking oil and place it in the dishwasher. In this way, most stains are removed effortlessly. Stains do neither damage the plastic, nor do they affect the taste.

**Preparing food**

---

**WARNING!**

- ⊙ Thick or firm skins (e.g. of citrus fruits, pineapples), stems, and the stones of stone fruits (e.g. cherries, peaches, apricots) must be removed before juice extraction.
- ⊙ The device must not be used for very hard fruit and vegetables (e.g. sugar cane).

**NOTES:**

- **Cut the fruit and vegetables, depending on their type and hardness, into pieces of approx. 2 - 3 cm.**
- **Max. recommended quantity per cycle: 500 g.**
- Dried fruit is not suitable for juice extraction. It contains too little juice.

- To ensure that the juice has the highest possible vitamin content, use freshly harvested, seasonal fruit and vegetables and drink the juice immediately after it has been produced.
- To ensure that apples do not turn brown, add a little lemon juice.
- Do not store the fruit juice for more than 24 hours in the juice container or in contact with other parts of the product. This also applies to storage in the refrigerator.

- The fruit used should be as ripe as possible. This will produce lots of juice. It may be necessary to clean the screen assembly more often when using unripe fruit.
- Remove overripe or mouldy fruit. Wash the fruit and vegetables.
- For carrots you can increase the juice yield by placing them in water for 24 hours before juicing.
- Coarse or hard peels (e.g. of citrus fruits, mangoes, pomegranates and pineapples) must be removed.
- Thin peels (e.g. of apples or pears), thin stems (e.g. of blackcurrants) and small pips (e.g. of apples or raspberries) do not need to be removed.
- Cut the fruit and vegetables, depending on their type and hardness, into pieces of approx. 2 - 3 cm.
- Max. recommended quantity per cycle: 500 g.

## Juice extraction

### Drawing B

#### NOTES:

- If the lid of the working container is opened during juice extraction, the device will stop. After closing the lid, the device can be switched on again.
- Observe the **MAX** markings on the working container and the pulp container.

#### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 15 minutes without interruption when juicing. After this, the device must remain switched off until the base unit has completely cooled down.

### **Overheating / overload protection**

The device has overheating and overload protection.

If the device is left running for too long or becomes overfilled, causing the temperature to rise too high, it will switch off automatically.

- In this case, pull out the mains plug and allow the device to cool.
- You may then use the device again.

### **Drip stopper**

The drip stopper is located in the juice outlet. If you want to remove the juice container, you can close the drip stopper to prevent juice from dripping out.

**NOTE:** when juicing, make sure that the drip stopper is open so that the juice will not collect in the working container. The working container holds a maximum of 300 ml.

## Power supply

---



### **DANGER Risk of injury!**

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been fully assembled.
- 
- Insert the mains plug into a wall socket with earthing contacts which corresponds to the technical data on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.

## Removing blockages

If a piece of fruit or vegetable is blocking the auger, it must be removed immediately. You can recognise a blockage...

- ... when no more juice comes out of the juice outlet even though there are still pieces of food in the working container.
- ... when the food items in the working container no longer slide downwards.
- ... by unusual noises or by the motor audibly slowing down.

## Reverse mode

First, try to fix the blockage by using reverse mode:

1. Set the on/off switch in sequence to **OFF**, for approx. 2 - 3 seconds to **REV** (reverse mode) and again to **OFF**.
2. Turn the on/off switch to **ON**. Check whether the device is working normally.
3. Repeat the process, if necessary.

**or**

1. Pull out the mains plug.
2. **Drawing C:** taking the device apart.
3. Clean the auger, the holder, the screen assembly and the working container.
4. **Drawing A:** reassemble the parts and proceed with juice extraction.

## Recipes

### Tips

- **Freshness counts:** drink your juice freshly pressed. Only press as much as you are likely to drink right away, as the juice does not last long.
- **How to make your juices last longer:** to make your juice last longer, you should pasteurise it, i.e. heat it. Heat the juice quickly to approx. 72 °C. Do not let the juice boil, as this would destroy the vitamins.
- **Jelly:** boil the juice with sugar and a gelling agent to produce jelly.
- **Seasoning:** vegetable juices can be "pepped up" very well with salt, pepper and other spices.
- **Carrots:** the provitamin A from carrots will be absorbed better by the body if you add a few drops of oil or if you consume it together with food containing fats.

---

### NOTES:

- Prepare all ingredients as described.
  - The following recipes are suggestions. Try your own variations.
- 

## Summer drink

Ingredients for 2 persons:

- 1 large piece of watermelon
- ½ orange
- 4 apples, sweet and sour (e.g. "Jonagold")

1. Juice the watermelon, lemon and apples.
2. Serve the summer drink chilled.

### **Apple-pear-strawberry drink**

Ingredients for 2 persons:

- 1 apple, green (e.g. "Granny Smith")
- 3 small, ripe pears
- 10 medium-sized strawberries

1. Juice everything with the Slow Juicer.
2. Mix the juices and serve the drink immediately.

### **Breakfast drink**

Ingredients for 2 persons:

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

1. Juice the carrots first and then the apples.
2. Add the olive oil.
3. Stir everything well.

### **Honeydew melon drink**

Ingredients for 2 persons:

- approx. 1/3 honeydew melon
- 1 mango
- 1 apple, sweet and sour (e.g. "Jonagold")
- 1 apple, green (e.g. "Granny Smith")

1. First juice the melon, then the mango and the apples.
2. Stir everything.

### **Pineapple-mango drink**

Ingredients for 2 persons:

- 1/2 pineapple
- 1/2 mango
- 1 apple
- 1 orange
- 2 tsp wheat germ oil

1. Juice the pineapple first, then the mango.
2. Juice the apple and the orange.
3. Mix the juices.
4. Add 2 tsp of wheat germ oil and stir everything.

### **Beetroot drink**

Ingredients for 2 persons:

- 1 beetroot
- 3 oranges
- 2 tbs of red currants

1. Juice the beetroot, oranges and currants.
2. Mix the juices.

### **Peach-pear-pineapple drink**

Ingredients for 2 persons:

- 2 peaches
- 2 small pears
- 1/2 pineapple

1. Juice everything one after the other.
2. Serve the juice immediately.

### **Tomato juice**

Ingredients:

approx. 6 medium-sized tomatoes per person  
maybe some honey or salt and pepper

1. Prepare the tomatoes by removing the green parts and cutting them into small slices.
2. Gradually add the tomatoes to the device.
3. To naturally sweeten the juice, add some honey. If you like it hearty, season it with salt and pepper.
4. Serve the juice immediately.

### **Pepper juice**

Ingredients:

approx. 2 - 3 large peppers per person  
maybe 1 apple

1. Prepare the peppers by removing the stalk and pips and cutting the peppers into strips.
2. Gradually add the pepper strips to the device.
3. If you want to achieve a sweeter taste, you can also juice the apple.
4. Serve the juice immediately.

## Broccoli juice

Ingredients:

broccoli

maybe a pear

---

### NOTES:

- Since broccoli has a low liquid content, the device may make unusual squeaking noises during processing. This is normal and not a defect of the device!
  - By adding the pear, the harsh flavour of the broccoli is mitigated while balancing the low liquid content of the broccoli.
- 

1. Prepare the broccoli by dividing it into small florets.
2. Gradually add the broccoli to the device.
3. If desired, put the prepared pear into the device.

## Cleaning the device

### Drawing D

#### Clean the device prior to its first use!

---



**DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket before you disassemble and clean the device.

**WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- 

### After every use

- Clean the device and all accessories used after each use and remove all food residues.
- All accessories must be disassembled and individually cleaned.

### Base unit

---



**DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ The following parts must never be immersed in water or other liquids, and must not be cleaned in the dishwasher:
    - The base unit including the power cable with mains plug.
- 

Wipe off the base unit and the power cable, using a lightly moistened cloth. You can also use a little detergent. Dry with a dry cloth.

## Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



### **DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / action
No function	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has the device been connected to the power supply?</li> <li>• Check the connection.</li> <li>• Is the device assembled correctly?</li> </ul>
The device smells strange or is heating up excessively.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Switch the on/off switch to <b>OFF</b> and unplug the mains plug. Allow the device to cool down.</li> <li>• Has the device been used continuously for more than 15 minutes during juice extraction? Allow the device to cool down.</li> <li>• Is the auger is blocked?</li> </ul>

Fault	Possible causes / action
The device vibrates strongly or makes grinding noises.	Switch the on/off switch to <b>OFF</b> and unplug the mains plug. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check whether there is a foreign object in the device.</li> <li>• Check to ensure that all parts are correctly assembled.</li> <li>• Slight vibrations and noises during food processing are normal.</li> </ul>
The auger is blocked.	

## Disposal











This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelee bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



## Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

## Symbols used

	Double insulation
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

## Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,

your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

### Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

### Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

### Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

**Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.**

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

### **Handling in case of a warranty claim**

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 516629\_2510** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), where you can enter the article number (IAN) **516629\_2510** to open your user instructions.



### **Service Centre**

**GB** Service Great Britain  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [hoyer@lidl.co.uk](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

**IE** Service Ireland  
Tel.: 1800 101010  
E-Mail: [hoyer@lidl.ie](mailto:hoyer@lidl.ie)

**MT** Service Malta  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.mt](mailto:hoyer@lidl.com.mt)

**IAN: 516629\_2510**




## **Supplier**


Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH  
Kühnhöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

## Caractéristiques techniques

Modèle :	SSJ 200 E1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	200 W
Volume utile du récipient :	800 ml
Volume utile du collecteur de marc :	500 ml
Puissance absorbée en mode éteint : ≤ 0,3 W	
Durée de fonctionnement continu max. (KB) (indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner de manière ininterrompue) : jusqu'à 15 min pour l'extraction de jus	

## Symboles sur l'appareil

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

## Utilisation conforme

Le Slow Juicer est conçu pour extraire lentement le jus de fruits et légumes préparés. 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 !

- ⊙ Après avoir préparé 500 g de fruits riches en fibres ou en pépins (p. ex. ananas / grenade), les accessoires doivent être nettoyés. Un fonctionnement intensif prolongé peut endommager les composants.
- ⊙ 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 congelés ni de glaçons. Ils peuvent endommager l'appareil.

## Explication des dessins

Dessins	Explication
<b>A</b>	Assembler l'appareil et le brancher au réseau électrique
<b>B</b>	Mettre l'appareil en marche
<b>C</b>	Désassembler l'appareil
<b>D</b>	Nettoyer 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 assemblé, désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être éteint 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 client ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui entrent en contact avec les aliments.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si l'insert de filtre est endommagé.
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement sans interruption de 15 minutes maximum pour l'extraction de jus. L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ Manipulez les lames avec précaution lors du vidage du récipient et lors du nettoyage.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.



### **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
  - en cas d'orage
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.

- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.

### **AVERTISSEMENT : risque de blessures causées par les pièces en rotation !**

- ⊙ 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 congelés ni de glaçons. Ils peuvent endommager l'appareil.
- ⊙ 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. des 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 acide ou décapant.
- ⊙ 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 co-

lorations n'entraînent aucune détérioration du plastique et n'altèrent pas le goût du jus.

## 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 :

- **Coupez les fruits et les légumes en morceaux d'environ 2 à 3 cm, en fonction de leur variété et de leur dureté.**
  - **Quantité maximale recommandée par passage : 500 g.**
  - 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.

- Retirez les fruits bleus ou 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).
- Coupez les fruits et les légumes en morceaux d'environ 2 à 3 cm, en fonction de leur variété et de leur dureté.
- Quantité maximale recommandée par passage : 500 g.

## Extraction de jus

### Dessin B

---

### REMARQUES :

- Si le couvercle du récipient est ouvert pendant l'extraction de jus, l'appareil s'arrête. L'appareil peut être remis en marche après fermeture du couvercle.
- Tenez compte des repères **MAX** sur le récipient et le collecteur de marc.

### 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 ait complètement refroidi.
-

## Protection contre les surcharges / la surchauffe

L'appareil est doté d'une protection contre les surcharges et la surchauffe.

Dès que l'appareil est en marche trop longtemps ou trop rempli et que la température devient trop haute, il s'éteint automatiquement.

- Dans ce cas, débranchez la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir.
- Vous pouvez ensuite remettre l'appareil en service.

## Système anti-goutte

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

---

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

---

## Alimentation électrique



### **DANGER ! Risque de blessures !**

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

- Branchez la fiche secteur 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.

## Éliminer les obstructions

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

- ... plus aucun jus ne s'écoule de l'ouverture d'écoulement de jus bien qu'il y ait encore des morceaux d'aliments dans le récipient.
- ... les morceaux d'aliments dans le récipient ne descendent plus.
- ... 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 successivement sur **OFF**, pendant env. 2 - 3 secondes sur **REV** (marche arrière) et à nouveau sur **OFF**.
2. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur **ON**. Vérifiez que l'appareil fonctionne à nouveau normalement.
3. Répétez l'opération si nécessaire.

**ou**

1. Débranchez la fiche secteur.
2. **Dessin C :** démontez l'appareil.
3. Nettoyez la vis sans fin, le support, l'insert de filtre et le récipient.
4. **Dessin A :** remontez toutes les pièces et poursuivez l'extraction de jus.

## 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.
  - Les recettes ci-après ne sont que des suggestions. Testez vos propres créations.
- 

### Cocktail estival

Ingrédients pour 2 personnes :

1 grand morceau de pastèque

½ orange

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. ⅓ 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 :

½ ananas

½ 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
- ½ 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.

# Nettoyer l'appareil

## Dessin D

### Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



#### **DANGER ! Risque d'électrocution !**

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

#### **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

### 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 démontrés et nettoyés individuellement.

### 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 y compris le câble de raccordement avec fiche secteur.

Essayez l'unité de base et le câble de raccordement avec un chiffon légèrement humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle. Essayez ensuite avec un chiffon sec.

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

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

## Élimination

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.



## Emballage

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

## Seulement pour la France



MANUEL  
À DÉPOSER DANS  
LE BAC DE TRI



FR  
Cet appareil  
se recycle



À DÉPOSER  
EN MAGASIN



À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LE TRI  
+ FACILE

ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

OU













FR  
ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

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

## Symboles utilisés

	Isolation de protection
	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> icherheit (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). Ne s'applique pas à la Suisse.
	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.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

## Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### Article L217-16 du Code de la consommation

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

### Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

## **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

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

## **Article L217-12 du Code de la consommation**

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

## **Article 1641 du Code civil**

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

## **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

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

## **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, ou le prix d'achat est remboursé. 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.

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

## **Durée de garantie et requêtes légales 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, 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.

### **Déroulement 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 : 516629\_2510** 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.

Sur [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **516629\_2510**.



### **Centre de service**

**FR** Service France  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [hoyer@lidl.fr](mailto:hoyer@lidl.fr)

**IAN : 516629\_2510**



### **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  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
ALLEMAGNE

## **Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse**

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 légalés 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, 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.

### **Déroulement 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 : 516629\_2510** 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.

Sur [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **516629\_2510**.



### **Centre de service**

**BE** Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**CH** Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN : 516629\_2510**




### **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  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
ALLEMAGNE



## Technische gegevens

Model:	SSJ 200 E1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beschermingsklasse:	II 
Vermogen:	200 W
Nuttige inhoud werkreservoir:	800 ml
Nuttige inhoud pulpcontainer:	500 ml
Verbruik in uitgeschakelde toestand:	≤ 0,3 W
Max. continuegebruik (KB) (geeft aan hoe lang het apparaat ononderbroken mag werken):	tot 15 min bij het persen

## Symbolen op het apparaat

	Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.
---	---

## Correct gebruik

De Slow Juicer is bestemd voor het langzaam persen van voorbereid(e) fruit en groente.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

## Voorzienbaar misbruik

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Na het verwerken van telkens 500 g vruchten die rijk zijn aan vezels of pitten (bijv. ananas/granaatappel), dienen de accessoires te worden gereinigd. Een continu intensief gebruik kan tot beschadiging van de onderdelen leiden.
- ⊙ Het apparaat mag niet worden gebruikt voor zeer harde vruchten en groenten (bijv. suikerriet).
- ⊙ Dikke of stevige schillen (bijv. van citrusvruchten, ananas) en pitten van steenvruchten (bijv. kersen, perziken, abrikozen) moeten vóór het persen worden verwijderd.
- ⊙ Gebruik geen bevroren ingrediënten of ijsklontjes. Deze kunnen het apparaat beschadigen.

## Uitleg over de tekeningen

Tekeningen	Uitleg
<b>A</b>	Zet het apparaat in elkaar en sluit het op het elektriciteitsnet aan
<b>B</b>	Neem het apparaat in gebruik
<b>C</b>	Haal het apparaat uit elkaar
<b>D</b>	Reinig het apparaat

## **Instructies voor een veilig gebruik**

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht van een volwassene staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Alvorens accessoires of toebehoren te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kan er verwondingen ontstaan.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Reinig alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen, voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- ⊙ Als het zeefinzetstuk is beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt.
- ⊙ Het apparaat is voorzien voor een gebruikstijd bij het persen zonder onderbreking van maximaal 15 minuten. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- ⊙ Ga bij het leegmaken van het reservoir en bij het reinigen voorzichtig met de messen om.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kan er verwondingen ontstaan.



### **GEVAAR voor kinderen!**

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



### **GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!**

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



### **GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!**

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel, e.d.
- ⊙ De basiseenheid, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of in andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ⊙ Bescherm de basiseenheid, het aansluitsnoer en de stekker tegen vochtigheid, druppel- en spatwater.
- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof de ventilatiesleuven aan de onderkant van de basiseenheid binnendringt.
- ⊙ Trek de stekker er onmiddellijk uit, als er vloeistof in de basiseenheid binnendringt. Laat het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.



### **GEVAAR voor een elektrische schok!**

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat compleet in elkaar is gezet.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met aardingscontacten waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten).
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
  - wanneer er zich een storing voordoet
  - wanneer u het apparaat niet gebruikt
  - voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt
  - voordat u het apparaat reinigt
  - bij onweer
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.

## **WAARSCHUWING voor verwondingen door ronddraaiende onderdelen!**

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat compleet in elkaar is gezet.
- ⊙ Om de kans op letsel te minimaliseren, mag het apparaat alleen worden gestart, wanneer het correct is gemonteerd. Omzeil deze beveiligingsfuncties nooit en te nimmer!
- ⊙ Door de zware, draaiende schroef bestaat de kans op letsel, bijv. door beknellen. Daarom:
  - Grijp nooit in de vulopening. Houd bijv. ook lange haren uit de buurt.
  - Houd geen kleine voorwerpen (bijv. lepel) in de vulopening.

## **WAARSCHUWING voor materiële schade!**

- ⊙ Dikke of stevige schillen (bijv. van citrusvruchten, ananas), stelen en pitten van steenvruchten (bijv. kersen, perziken, abrikozen) moeten vóór het mixen worden verwijderd.
- ⊙ Het apparaat mag niet worden gebruikt voor zeer harde vruchten en groenten (bijv. suikerriet).
- ⊙ Gebruik geen bevroren ingrediënten of ijsklontjes. Deze kunnen het apparaat beschadigen.
- ⊙ Om schade aan het apparaat te voorkomen, dient u het persen direct te onderbreken, wanneer de schroef niet of slechts zwaar draait. Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of zich een obstakel in het apparaat bevindt. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.

- ⊙ Zet het apparaat op een stevig, vlak oppervlak.
- ⊙ De ventilatieopeningen aan de onderkant van de baseiseenheid mogen niet worden afgedekt. Plaats het apparaat bijv. niet op een handdoek e.d.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ De volgende onderdelen mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld en niet in de vaatwasser worden gereinigd:
  - De baseiseenheid inclusief aansluit snoer met stekker.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels gecoat zijn met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen en behandeld worden met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststofvoeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

## **AANWIJZINGEN:**

- Bewaar het vruchtensap niet langer dan 24 uur in het sapopvangreservoir of in contact met andere productonderdelen. Dit geldt ook bij bewaren in de koelkast.
- Sommige levensmiddelen (bijv. wortelen) verkleuren het kunststof. Wrijf die onderdelen in met wat plantaardige olie en stop ze dan in de vaatwasser. Op die manier kunnen deze verkleuringen meestal gemakkelijk worden verwijderd. Verkleuringen beschadigen het kunststof niet en beïnvloeden ook niet de smaak.

## Levensmiddelen voorbereiden

---

### WAARSCHUWING!

- ⊙ Dikke of stevige schillen (bijv. van citrusvruchten, ananas), steeltjes en pitten van steenvruchten (bijv. kersen, perziken, abrikozen) moeten vóór het persen worden verwijderd.
- ⊙ Het apparaat mag niet worden gebruikt voor zeer harde vruchten en groenten (bijv. suikerriet).

### AANWIJZINGEN:

- **Snijd het fruit en de groente, afhankelijk van het soort en de hardheid in stukken van 2 - 3 cm.**
- **Max. aanbevolen hoeveelheid per doorvoer: 500 g.**
- Droge vruchten zijn niet geschikt om te persen. Deze bevatten te weinig sap.
- Om ervoor te zorgen dat het sap een zo hoog mogelijk vitaminegehalte heeft, dient u fruit en groenten van het seizoen dat zo vers mogelijk is te gebruiken en het sap direct na het persen te drinken.
- Om te voorkomen dat appelsap bruin wordt, kunt u een beetje citroensap toevoegen.
- Bewaar het vruchtensap niet langer dan 24 uur in het sapopvangreservoir of in contact met andere productonderdelen. Dit geldt ook bij bewaren in de koelkast.

- Gebruik, indien mogelijk, rijp fruit. Daar komt veel sap uit. Bij onrijp fruit kan het frequenter reinigen van het zeefinzetstuk noodzakelijk zijn.
- Verwijder overrijpe of beschimmelde vruchten. Was het fruit en de groente.
- Bij wortels kunt u de sapopbrengst verhogen door deze voor het persen 24 uur in het water te leggen.

- Grove en stevige schillen (zoals van citrusvruchten, mango's, granaatappels en ananas) moeten worden verwijderd.
- Dunne schillen (bijv. van appels, peren), steeltjes (bijv. van rode bessen) en pitjes (bijv. van appels, frambozen) hoeven niet te worden verwijderd.
- Snijd het fruit en de groente, afhankelijk van het soort en de hardheid in stukken van 2 - 3 cm.
- Max. aanbevolen hoeveelheid per doorvoer: 500 g.

## Persen

### Tekening B

---

### AANWIJZINGEN:

- Als tijdens het persen het deksel van het werkreservoir wordt geopend, dan stopt het apparaat. Na het sluiten van het deksel kan het apparaat weer worden ingeschakeld.
- Let op de **MAX**-markeringen op het werkreservoir en de pulpcontainer.

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is voor het persen ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 15 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat de basiseenheid volledig is afgekoeld.

## Oververhittings- / overbelastingsbeveiliging

Het apparaat heeft een oververhittings- en overbelastingsbeveiliging. Zodra het apparaat te lang in gebruik is of het teveel wordt gevuld en daardoor de temperatuur te hoog wordt, schakelt het automatisch uit.

- Trek in dit geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Daarna kunt u het apparaat weer in gebruik nemen.

## Druppelstop

In de sapuitloop bevindt zich een druppelstop. Wanneer u het sapopvangreservoir wilt verwijderen of vervangen, kunt u door het sluiten van de druppelstop voorkomen dat er sap naar buiten druppelt.

**AANWIJZING:** let erop dat de druppelstop bij het persen is geopend, zodat het sap zich niet in het werkreservoir verzamelt. De inhoud van het werkreservoir is maximaal 300 ml vloeistof.

## Stroomvoorziening



### **GEVAAR voor verwondingen!**

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact wanneer het apparaat volledig in elkaar is gezet.
- Steek de stekker in een stopcontact met randaarde dat overeenkomt met de technische gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.

## Blokkades verhelpen

Wanneer een vrucht of stuk groente de schroef blokkeert, moet het onmiddellijk worden verwijderd. U herkent een blokkade, omdat ...

- ... er geen sap meer uit de sapuitloop komt, hoewel er nog levensmiddelstukken in het werkreservoir zitten.
- ... de levensmiddelstukken in het werkreservoir niet meer omlaag kunnen glijden.
- ... ongewone geluiden optreden of de motor hoorbaar langzamer wordt.

### Achterwaartsloop

Probeer eerst of u de blokkade door de achterwaartsloop kunt verhelpen:

1. Zet de in-/uitschakelaar achtereenvolgens op **OFF** en ca. 2 - 3 seconden op **REV** (achterwaartsloop) en opnieuw op **OFF**.
2. Zet de in-/uitschakelaar op **ON**. Controleer of het apparaat weer normaal werkt.
3. Herhaal evt. het proces.

### of

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. **Tekening C:** haal het apparaat uit elkaar.
3. Reinig de schroef, de houder, het zeefinzetstuk en het werkreservoir.
4. **Tekening A:** zet alle onderdelen opnieuw in elkaar en ga verder met persen.

## Recepten

### Tips

- **Versheid telt:** drink de sappen vers-geperst. Pers slechts zoveel als u op dat moment wilt drinken, omdat de sappen niet lang houdbaar zijn.
- **Zo blijven de sappen langer houdbaar:** om het sap iets langer houdbaar te maken, dient u dit te pasteuriseren, dus op te warmen. Warm het sap daarvoor snel op tot ca. 72 °C. Kook het sap niet, zodat de vitamines behouden blijven.
- **Gelei:** kook het sap met suiker en geleermiddel tot gelei.
- **Kruiden:** groentesappen kunnen heel goed met zout, peper en andere kruiden worden "opgepept".
- **Wortelen:** de provitamine A uit wortelen kan beter worden opgenomen door het lichaam, wanneer u enkele druppels olie toevoegt of tegelijkertijd vethoudende gerechten eet.

---

### AANWIJZINGEN:

- Bereid alle ingrediënten zoals is beschreven voor.
  - De volgende recepten zijn voorstellen. Probeer uw eigen varianten uit.
- 

### Zomerdrankje

Ingrediënten voor 2 personen:

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

1. Pers de watermeloen, de citroen en de appels.
2. Serveer het zomerdrankje gekoeld.

### Apel-peer-aardbei-drankje

Ingrediënten voor 2 personen:

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

1. Pers alles met de Slow Juicer.
2. Meng de sappen en serveer het drankje meteen.

### Ontbijtdrankje

Ingrediënten voor 2 personen:

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

1. Pers eerst de wortels en dan de appels.
2. Voeg de olijfolie toe.
3. Roer alles goed door.

### Honingmeloendrankje

Ingrediënten voor 2 personen:

- ca. ½ honingmeloen
- 1 mango
- 1 appel, zoetzuur (bijv. "Jonagold")
- 1 appel, groen (bijv. "Granny Smith")

1. Pers eerst de meloen, dan de mango en de appel.
2. Roer alles goed door.

### Ananas-mango-drankje

Ingrediënten voor 2 personen:

- ½ ananas
- ½ mango
- 1 appel
- 1 sinaasappel
- 2 tl olie tarwekiemolie

1. Pers eerst de ananas, dan de mango.
2. Pers de appel en de sinaasappel.
3. Roer de sappen door.
4. Voeg 2 tl tarwekiemolie toe en roer alles door.

### **Rode bietdrankje**

Ingrediënten voor 2 personen:

- 1 rode biet
- 3 sinaasappels
- 2 el aalbessen

1. Pers de rode biet, de sinaasappels en de aalbessen.
2. Roer de sappen door.

### **Perzik-peren-ananas-drankje**

Ingrediënten voor 2 personen:

- 2 perziken
- 2 kleine peren
- ½ ananas

1. Pers alles na elkaar.
2. Serveer het sap meteen.

### **Tomatensap**

Ingrediënten:

ca. 6 middelgrote tomaten per persoon  
eventueel een beetje honing of zout en peper

1. Bereid de tomaten voor door het groen te verwijderen en deze in partjes te snijden.
2. Vul het apparaat na elkaar met de tomaten.
3. Voeg een beetje honing toe om het sap natuurlijk zoet te maken. Wanneer u het liever hartig drinkt, kruidt u het met zout en peper.
4. Serveer het sap meteen.

### **Paprikasap**

Ingrediënten:

ca. 2 - 3 grote paprika's per persoon  
eventueel 1 appel

1. Bereid de paprika voor door de stronk en de pitten te verwijderen en de paprika in stroken te snijden.
2. Vul het apparaat na elkaar met de paprikastroken.
3. Wanneer u een iets zoetere smaak wilt hebben, perst u de appel ook nog.
4. Serveer het sap meteen.

### **Broccolisap**

Ingrediënten:

broccoli  
eventueel een peer

---

#### **AANWIJZINGEN:**

- Aangezien broccoli weinig vloeistof bevat, kan het apparaat bij de verwerking ongewone piepgeluiden maken. Dat is normaal en betekent niet dat het apparaat defect zou zijn!
- Door toevoeging van de peer wordt de groenige smaak van de broccoli afgezwakt en wordt tegelijkertijd het lage vloeistofgehalte van de broccoli gecompenseerd.

- 
1. Bereid de broccoli voor door deze in roosjes te verdelen.
  2. Vul het apparaat na elkaar met de broccoli.
  3. Vul het apparaat met de voorbereide peer, indien gewenst.

## Reinig het apparaat

### Tekening D

#### Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!



#### GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit elkaar haalt en reinigt.

#### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

#### Na elk gebruik

- Reinig het apparaat en alle gebruikte accessoires na ieder gebruik en verwijder daarbij alle voedselresten.
- Haal alle accessoires uit elkaar en maak deze afzonderlijk schoon.

#### Basiseenheid



#### GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ De volgende onderdelen mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld en niet in de vaatwasser worden gereinigd:
  - De basiseenheid inclusief aansluit snoer met stekker.
- Veeg de basiseenheid en het aansluit snoer af met een licht vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken. Veeg met een droge doek na.

## Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



#### GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li><li>• Controleer de aansluiting.</li><li>• Is het apparaat correct in elkaar gezet?</li></ul>
Het apparaat ruikt vreemd, wordt zeer warm.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zet de in-/uitschakelaar op <b>OFF</b> en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen.</li><li>• Werd het apparaat bij het persen langer dan 15 minuten ononderbroken gebruikt? Laat het apparaat afkoelen.</li><li>• Is de schroef geblokkeerd?</li></ul>

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Het apparaat trilt sterk of maakt slijpgeluiden.	Zet de in-/uitschakelaar op <b>OFF</b> en trek de stekker uit het stopcontact. <ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of zich een vreemd voorwerp in het apparaat bevindt.</li> <li>Controleer of alle onderdelen correct in elkaar zijn gezet.</li> <li>Lichte trillingen en geluiden zijn normaal tijdens de verwerking van de levensmiddelen.</li> </ul>
De schroef blokkeert.	

## Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



## Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoaien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

## Gebruikte symbolen

	Randaarde
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemene erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
~	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

## **Garantie van HOYER Handel GmbH**

Geachte klant,  
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

### **Garantievoorwaarden**

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

### **Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken**

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verboden.

### **Omvang van de garantie**

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

### **Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.**

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

### **Afhandeling in geval van garantie**

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 516629\_2510** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **516629\_2510** uw handleiding openen.



### **Servicecenters**

**NL** Service Nederland  
Tel.: 0800 0249630  
E-Mail: [hoyer@lidl.nl](mailto:hoyer@lidl.nl)

**BE** Service België  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**IAN: 516629\_2510**




### **Leverancier**


Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
DUITSLAND

## Dati tecnici

Modello:	SSJ 200 E1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe di protezione:	II 
Potenza:	200 W
Volume utile recipiente di lavoro:	800 ml
Volume utile recipiente per il residuo della spremitura:	500 ml
Assorbimento di potenza ad apparecchio spento: $\leq 0,3$ W	
Durata massima di funzionamento continuo (KB) (indica per quanto tempo l'apparecchio può funzionare senza interruzioni): fino a 15 min. nella spremitura	

## Simboli presenti sull'apparecchio

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

## Uso conforme

Lo slow juicer serve a spremere lentamente frutta e verdura preparate.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

## Uso improprio prevedibile

### AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Dopo aver preparato 500 g di frutta ricca di fibre o di semi (ad es. ananas / melograno), pulire gli accessori. Un funzionamento intensivo continuo può causare danni ai componenti.
- ⊙ 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 congelati né cubetti di ghiaccio, poiché potrebbero danneggiare l'apparecchio.

## Spiegazione dei disegni

Disegni	Spiegazione
<b>A</b>	Assemblaggio dell'apparecchio e collegamento dello stesso alla rete elettrica
<b>B</b>	Messa in funzione dell'apparecchio
<b>C</b>	Smontaggio dell'apparecchio
<b>D</b>	Pulizia 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 alimentazione 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.
- ⊙ Non usare l'apparecchio se l'insero colino è danneggiato.
- ⊙ Per la spremitura, l'apparecchio è destinato ad una durata di funzionamento di massimo 15 minuti senza interruzione. Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.
- ⊙ Maneggiare con cura le lame durante lo svuotamento del recipiente di lavoro e la pulizia.
- ⊙ Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può causare lesioni.



### **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 d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!**

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi 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 schizzi d'acqua.
- ⊙ 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 controllare 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. fornelli).
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per scollegarlo 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 quest'ultima, 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
  - 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 all'apparecchio.

### **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 congelati né cubetti di ghiaccio, poiché potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- ⊙ 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 asciugamani 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 per la manutenzione 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 una superficie d'appoggio 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.

## 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:

- **Tagliare frutta e verdura in pezzi di circa 2 - 3 cm, a seconda della varietà e della durezza.**
- **Quantità massima consigliata per spremitura: 500 g.**
- 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'inserito colino.
  - 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 frutta e verdura in pezzi di circa 2 - 3 cm, a seconda della varietà e della durezza.
- Quantità massima consigliata per spremitura: 500 g.

## Spremitura

### Disegno B

---

### NOTE:

- Se si apre il coperchio del recipiente di lavoro durante l'estrazione del succo, l'apparecchio si arresta. Dopo aver chiuso il coperchio sarà possibile riaccendere l'apparecchio.
- Rispettare i segni **MAX** sul recipiente di lavoro e sul recipiente per il residuo della spremitura.

### 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.
-

## **Protezione contro il surriscaldamento / sovraccarico**

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione contro il surriscaldamento e il sovraccarico.

L'apparecchio si spegne automaticamente se resta in funzione troppo a lungo o viene riempito eccessivamente e dunque la temperatura aumenta troppo.

- In questo caso staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Poi è possibile riaccendere l'apparecchio.

## **Dispositivo antigoccia**

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

---

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

---

## **Alimentazione di corrente**

---



### **PERICOLO di lesioni!**

- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver assemblato completamente l'apparecchio.
- 

- Collegare la spina 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.

## **Eliminazione di blocchi**

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

- ... dall'uscita del succo non esce più succo sebbene nel recipiente di lavoro ci siano ancora alimenti.
- ... i pezzi di alimenti presenti nel recipiente di lavoro non scivolano più verso il basso.
- ... l'apparecchio emette rumori insoliti o 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 successivamente su **OFF**, per circa 2 - 3 secondi su **REV** (funzionamento inverso) e poi nuovamente su **OFF**.
2. Portare l'interruttore on/off su **ON**. Controllare se l'apparecchio funziona di nuovo normalmente.
3. Eventualmente ripetere il procedimento.

### **oppure**

1. Staccare la spina.
2. **Disegno C:** smontare l'apparecchio.
3. Pulire la chiocciola, il supporto, l'inserito colino e il recipiente di lavoro.
4. **Disegno A:** rimettere insieme tutti i pezzi e continuare con l'estrazione del succo.

## 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.
- Le seguenti ricette rappresentano proposte. Provare varianti proprie.

### Bibita estiva

Ingredienti per 2 persone:

1 pezzo grande di anguria

½ arancia

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 cc 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 ⅓ 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 cc 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 cc di olio di germi di grano e mescolare il tutto.

### ***Bibita a base di barbabietola***

Ingredienti per 2 persone:

- 1 barbabietola
- 3 arance
- 2 CC 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, aggiungervi 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.

## Pulizia dell'apparecchio

### Disegno D

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



#### **PERICOLO di scossa elettrica!**

- ⊙ Prima di smontare e pulire l'apparecchio, staccare la spina 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.

#### **Unità base**



#### **PERICOLO di scossa elettrica!**

- ⊙ Non immergere i seguenti pezzi in acqua o altri liquidi né pulirli in lavastoviglie:
  - L'unità base completa di cavo di collegamento con spina.

Pulire l'unità base e il cavo di collegamento con un panno leggermente inumidito. Si può usare anche un poco di detersivo per piatti. Asciugare poi con un panno asciutto.

## Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente, 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 l'apparecchio da soli.

<b>Errore</b>	<b>Possibili cause / rimedi</b>
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentazione di corrente è collegata?</li><li>• Verificare il collegamento.</li><li>• L'apparecchio è assemblato correttamente?</li></ul>
L'apparecchio fa un odore strano o si riscalda molto.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Portare l'interruttore on/off su <b>OFF</b> e staccare la spina. Far raffreddare l'apparecchio.</li><li>• L'apparecchio è stato utilizzato ininterrottamente per più di 15 minuti nella spremitura? Far raffreddare l'apparecchio.</li><li>• La chiocciola è bloccata?</li></ul>











Errore	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio vibra molto o produce rumori di sfregamento.	Portare l'interruttore on/off su <b>OFF</b> e staccare la spina. <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare se nell'apparecchio si trova un corpo estraneo.</li> <li>Verificare che tutti i pezzi siano assemblati correttamente.</li> <li>Leggere vibrazioni e piccoli rumori durante la preparazione degli alimenti sono normali.</li> </ul>
La chiocciola è bloccata.	

## 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.



## Simboli utilizzati

	Isolamento di protezione
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

## Confezione

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

## **Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia**

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 produzione.

**La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.**

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: 516629\_2510** 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, **telefonticamente** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) e digitando il numero di articolo (IAN) **516629\_2510** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



### **Centri assistenza**



Assistenza Italia  
Tel.: 800781188  
E-Mail: [hoyer@lidl.it](mailto:hoyer@lidl.it)

**IAN: 516629\_2510**



### **Fornitore**

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANIA

## **Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta**

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 produzione.

### **Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, 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: 516629\_2510** 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, **telefonticamente** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) e digitando il numero di articolo (IAN) **516629\_2510** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



## Centri assistenza

**(CH)** Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**(MT)** Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [hoyer@lidl.com.mt](mailto:hoyer@lidl.com.mt)

**IAN: 516629\_2510**



## Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.


HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12


22761 Hamburg

GERMANIA

## Datos técnicos

Modelo:	SSJ 200 E1
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Clase de protección:	II 
Potencia:	200 W
Volumen útil del depósito de trabajo:	800 ml
Volumen útil del depósito para la pulpa:	500 ml
Consumo de potencia en estado apagado: ≤ 0,3 W	
Tiempo máx. de funcionamiento continuo (KB) (indica cuánto tiempo puede funcionar el aparato sin interrupciones): hasta 15 min. para licuar	

## Símbolos en el aparato

	Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.
---	---

## Uso adecuado

La Slow Juicer está concebida para licuar a velocidad lenta fruta y verdura preparadas previamente.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

## Posible uso indebido

### ¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Después de procesar 500 g de fruta rica en fibra o pepitas (p. ej., piña / granada), hay que limpiar los accesorios. El funcionamiento intensivo continuo puede provocar daños en los componentes.
- ⊙ El aparato no debe utilizarse para licuar frutas y verduras muy duras (p. ej. caña de azúcar).
- ⊙ Antes del proceso de licuado, deberán retirarse las cáscaras gruesas o duras (p. ej. de los cítricos o de la piña) y las semillas de las frutas con hueso (p. ej. cerezas, melocotones, albaricoques).
- ⊙ No utilice ingredientes congelados ni cubitos de hielo. Estos pueden estropear el aparato.

## Explicación de las ilustraciones

Ilustraciones	Explicación
<b>A</b>	Montar el aparato y conectarlo a la red eléctrica
<b>B</b>	Poner en servicio el aparato
<b>C</b>	Desmontar el aparato
<b>D</b>	Limpiar el aparato

## ***Instrucciones para un funcionamiento seguro***

- ⊙ Los niños no deben utilizar este aparato.
- ⊙ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Desenchufe siempre el aparato de la red cuando no esté bajo supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- ⊙ El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio posventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos.
- ⊙ Si el tamiz presenta daños, no ponga en marcha el aparato.
- ⊙ El aparato podrá utilizarse sin interrupciones por un tiempo de servicio máximo de 15 minutos para licuar. Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
- ⊙ Manipule las cuchillas con cuidado al vaciar y limpiar el depósito.
- ⊙ El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones.



### **¡PELIGRO para los niños!**

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.



### **¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!**

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



### **¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!**

- ⊙ No utilice nunca el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos llenos de agua o sitios similares.
- ⊙ La unidad básica, el cable de conexión y el enchufe no deben sumergirse en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Proteja la unidad básica, el cable de conexión y el enchufe de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ Procure que no penetre ningún líquido en la ranura de ventilación de la parte inferior de la unidad básica.
- ⊙ Si penetra algún líquido en la unidad básica, extraiga de inmediato el enchufe. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.



### **¡PELIGRO de descarga eléctrica!**

- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Mantenga el cable de conexión alejado de superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del conector, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
  - si se produce una avería
  - cuando no utilice el aparato
  - antes de montar o desmontar el aparato
  - antes de limpiar el aparato
  - en caso de tormenta
- ⊙ No utilice el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.

## **¡ADVERTENCIA sobre lesiones por piezas en rotación!**

- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Para reducir al mínimo el peligro de lesiones, el aparato solo puede encenderse cuando se haya montado correctamente. ¡No obvie en ningún momento estas funciones de seguridad!
- ⊙ Del sinfín pesado giratorio se deriva peligro de lesiones, p. ej. por aplastamiento. Por ello:
  - No meta nunca la mano en la boca de llenado. Mantenga también, p. ej., el pelo largo alejado.
  - No introduzca ningún objeto (p. ej. cucharas) en la boca de llenado.

## **¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!**

- ⊙ Antes del proceso de mezcla, deberán retirarse las cáscaras gruesas o duras (p. ej., de los cítricos o la piña) y los tallos y semillas de las frutas con hueso (p. ej., cerezas, melocotones, albaricoques).
- ⊙ El aparato no debe utilizarse para licuar frutas y verduras muy duras (p. ej. caña de azúcar).
- ⊙ No utilice ingredientes congelados ni cubitos de hielo. Estos pueden estropear el aparato.
- ⊙ Para evitar daños en el aparato, interrumpa inmediatamente el licuado si el sinfín no gira o lo hace con mucha dificultad. Desenchufe el aparato y compruebe si hay algún obstáculo en el aparato. Compruebe también que el aparato esté correctamente montado.
- ⊙ No utilice el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.

- ⊙ Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- ⊙ Los orificios de ventilación de la parte inferior de la unidad básica no deben taparse. No coloque el aparato, p. ej., sobre una toalla o similares.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ Las siguientes piezas no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido ni lavarse en el lavavajillas:
  - La unidad básica incluido el cable de conexión con enchufe.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

### **NOTAS:**

- No guarde el zumo de frutas más de 24 horas en el colector de zumo o en contacto con otras piezas del producto. Esto último también se aplica a su conservación en el frigorífico.
- Algunos alimentos (p. ej. las zanahorias) pueden manchar el plástico. Frote las piezas con un poco de aceite de cocina y colóquelas en el lavavajillas. De este modo se pueden eliminar generalmente las manchas. Estas manchas no estropean el plástico ni modifican el sabor.

## Preparación de los alimentos

---

### ¡ADVERTENCIA!

- ⊙ Antes del proceso de licuado, deberán retirarse las cáscaras gruesas o duras (p. ej. de los cítricos o de la piña), los tallos y las semillas de las frutas con hueso (p. ej. cerezas, melocotones, albaricoques).
- ⊙ El aparato no debe utilizarse para licuar frutas y verduras muy duras (p. ej. caña de azúcar).

### NOTAS:

- **Corte la fruta y la verdura en trozos de unos 2 - 3 cm, según el tipo y la dureza.**
- **Cantidad máxima recomendada por ciclo: 500 g.**
- La fruta seca no es apta para licuarla. No contiene suficiente zumo.
- Para que el zumo mantenga intactas sus vitaminas, utilice frutas y verduras de temporada recién cogidas y bébase el zumo inmediatamente después de hacerlo.
- Para evitar el oscurecimiento del zumo de manzana, añada un poco de zumo de limón.
- No guarde el zumo de frutas más de 24 horas en el colector de zumo o en contacto con otras piezas del producto. Esto último también se aplica a su conservación en el frigorífico.

- Emplee fruta lo más madura posible. Contiene mucho zumo. Si se emplea fruta poco madura, puede ser necesario limpiar el tamiz con mayor frecuencia.
- Deseche las frutas pasadas o podridas. Lave las frutas y verduras.
- Puede aumentar el zumo obtenido de las zanahorias introduciéndolas en agua durante 24 horas antes de licuarlas.

- Quite las cáscaras gruesas o duras (como p. ej. de los cítricos, mangos, granadas y piñas).
- No es necesario que quite las cáscaras finas (p. ej. de manzanas o peras), los tallos finos (p. ej. de las grosellas) ni las semillas (p. ej. de las manzanas o fram-buesas).
- Corte la fruta y la verdura en trozos de unos 2 - 3 cm, según el tipo y la dureza.
- Cantidad máxima recomendada por ciclo: 500 g.

## Licuado

### Ilustración B

---

### NOTAS:

- Si durante el licuado se abre la tapa del depósito de trabajo, el aparato se detiene. Tras cerrar la tapa, el aparato se puede volver a encender.
- Preste atención a las marcas **MAX** en el depósito de trabajo y el depósito para la pulpa.

### ¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Al licuar, el aparato está diseñado para funcionar por un tiempo de servicio máximo de 15 minutos sin interrupción. Seguidamente hay que desconectar el aparato, hasta que la unidad básica se enfríe completamente.
-

## **Protección contra sobrecalentamiento / sobrecarga**

El aparato dispone de una protección contra el sobrecalentamiento y la sobrecarga. En cuanto el aparato se encuentre demasiado tiempo en funcionamiento o esté lleno en exceso y eso haga que la temperatura sea demasiado elevada, el aparato se apagará automáticamente.

- En ese caso, retire el enchufe de la red y deje que el aparato se enfríe.
- Hecho esto, podrá poner de nuevo el aparato en funcionamiento.

## **Sistema antigoteo**

En la salida del zumo hay un sistema antigoteo. Si desea retirar el colector de zumo, puede impedir que gotee zumo cerrando el sistema antigoteo.

---

**NOTA:** asegúrese de que el sistema antigoteo está abierto mientras licua para que el zumo no se acumule en el depósito de trabajo. El depósito de trabajo tiene una capacidad máxima de 300 ml.

---

## **Suministro de corriente**



### **¡PELIGRO de lesiones!**

- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- 
- Introduzca el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra que corresponda a los datos técnicos indicados en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.

## **Eliminar bloqueos**

Si un trozo de fruta o de verdura bloquea el sinfín, deberá ser retirado de inmediato. Los bloqueos se reconocen porque...

- ... ha dejado de salir zumo por la salida del zumo aunque todavía hay trozos de alimentos en el depósito de trabajo.
- ... los trozos de alimentos del depósito de trabajo ya no se deslizan hacia abajo.
- ... aparecen ruidos extraños o se oye que la velocidad del motor se reduce.

## **Marcha atrás**

Intente primero eliminar el bloqueo accionando la marcha atrás:

1. Ponga el interruptor de encendido/apagado sucesivamente en la posición **OFF**, aprox. 2 - 3 segundos en la posición **REV** (marcha atrás) y a continuación de nuevo en la posición **OFF**.
  2. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición **ON**. Compruebe que el aparato funciona de nuevo con normalidad.
  3. Repita el proceso en caso necesario.
- 
1. Saque el enchufe de la toma de corriente.
  2. **Ilustración C:** desmonte el aparato.
  3. Limpie el sinfín, el soporte, el tamiz y el depósito de trabajo.
  4. **Ilustración A:** vuelva a montar todas las piezas y continúe con el licuado.

## Recetas

### Consejos

- **La frescura se nota:** beba los zumos recién preparados. Prepare tanto zumo como vaya a beber, porque los zumos no se pueden conservar mucho tiempo.
- **Así se conservan los zumos durante más tiempo:** para que los zumos se conserven más tiempo, deberá pasteurizarlos, consiguiendo calentarlos. Caliente el zumo rápidamente a aprox. 72 °C. No hierva el zumo, para conservar las vitaminas.
- **Gelatina:** cueza el zumo con azúcar y agente gelificante, para obtener gelatina.
- **Condimentar:** puede "darle un toque" a los zumos de verduras con sal, pimienta y otras especias.
- **Zanahorias:** el cuerpo puede absorber mejor la provitamina A de las zanahorias si se añaden algunas gotas de aceite o se ingiere junto con alimentos grasos.

---

### NOTAS:

- Preparar todos los ingredientes de la forma descrita.
  - Las siguientes recetas son recomendaciones. Invente sus propias variantes.
- 

### Bebida veraniega

Ingredientes para 2 personas:

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

1. Licúe la sandía, el limón y las manzanas.
2. Sirva esta bebida veraniega refrigerada.

### Bebida de manzanas, peras y fresas

Ingredientes para 2 personas:

- 1 manzana verde (p. ej. "Granny Smith")
- 3 peras pequeñas maduras
- 10 fresas de tamaño mediano

1. Licúe todos los ingredientes con la Slow Juicer.
2. Mezcle los zumos y sirva la bebida de inmediato.

### Bebida de desayuno

Ingredientes para 2 personas:

- 4 - 5 zanahorias
- 2 manzanas
- 1 cda. de aceite de oliva

1. Licúe primero las zanahorias y, a continuación, las manzanas.
2. Añada el aceite de oliva.
3. Remuévalo todo bien.

### Bebida de melón

Ingredientes para 2 personas:

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

1. Licúe primero el melón y, a continuación, el mango y las manzanas.
2. Remuévalo todo.

### Bebida de piña y mango

Ingredientes para 2 personas:

- 1/2 piña
- 1/2 mango
- 1 manzana
- 1 naranja
- 2 cdtas. de aceite de germen de trigo

1. Licúe primero la piña y, a continuación, el mango.
2. Licúe la manzana y la naranja.
3. Mezcle los zumos.
4. Añada 2 cucharaditas de aceite de germen de trigo y remuévalo todo.

### **Bebida de remolacha**

Ingredientes para 2 personas:

- 1 remolacha
- 3 naranjas
- 2 cdas. de grosellas

1. Licúe la remolacha, las naranjas y las grosellas.
2. Mezcle los zumos.

### **Bebida de melocotón, pera y piña**

Ingredientes para 2 personas:

- 2 melocotones
- 2 peras pequeñas
- ½ piña

1. Licúe todos los ingredientes sucesivamente.
2. Sirva el zumo inmediatamente.

### **Zumo de tomate**

Ingredientes:

aprox. 6 tomates de tamaño mediano por persona  
se puede añadir algo de miel o sal y pimienta

1. Prepare los tomates retirando las partes verdes y cortándolos en gajos pequeños.
2. Introduzca los tomates sucesivamente en el aparato.
3. Para endulzar el zumo de forma natural, añada un poco de miel. Pero si lo prefiere salado, condiméntelo con sal y pimienta.
4. Sirva el zumo inmediatamente.

### **Zumo de pimiento**

Ingredientes:

aprox. 2 - 3 pimientos grandes por persona  
1 manzana, a gusto

1. Prepare los pimientos retirando el troncho y las pepitas y cortándolos en tiras.
2. Introduzca las tiras de pimiento sucesivamente en el aparato.
3. Si desea conseguir un sabor algo más dulce, licúe también la manzana.
4. Sirva el zumo inmediatamente.

### **Zumo de brócoli**

Ingredientes:

brócoli  
una pera, si se desea

---

#### **NOTAS:**

- Como el brócoli tiene un bajo contenido en líquido, es posible que el aparato emita chirridos extraños durante el procesamiento. Esto es normal y no es ningún defecto del aparato.
- Añadir pera atenúa el sabor acerbo del brócoli y, al mismo tiempo, compensa el reducido contenido de líquido del brócoli.

- 
1. Prepare el brócoli dividiéndolo en pequeños ramilletes.
  2. Introduzca el brócoli sucesivamente en el aparato.
  3. Introduzca la pera preparada en el aparato si se desea.

## Limpieza del aparato

### Ilustración D

**¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!**



**¡PELIGRO de descarga eléctrica!**

- ⊙ Retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar y desmontar el aparato.

**¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!**

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

### Después de cada uso

- Después de cada uso limpie el aparato y todos los accesorios que haya utilizado y elimine todos los restos de alimentos.
- Todos los accesorios deben desmontarse y limpiarse por separado.

### Unidad básica



**¡PELIGRO de descarga eléctrica!**

- ⊙ Las siguientes piezas no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido ni lavarse en el lavavajillas:
  - La unidad básica incluido el cable de conexión con enchufe.

Limpie la unidad básica y el cable de conexión con un paño ligeramente humedecido. Asimismo puede utilizar un poco de detergente. Pase luego un paño seco.

## Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



**¡PELIGRO de descarga eléctrica!**

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica?</li> <li>• Compruebe la conexión.</li> <li>• ¿Se ha montado el aparato correctamente?</li> </ul>
El aparato desprende un olor extraño o se calienta mucho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición <b>OFF</b> y quite el enchufe. Deje enfriar el aparato.</li> <li>• ¿Se ha empleado el aparato ininterrumpidamente durante más de 15 minutos para licuar? Deje enfriar el aparato.</li> <li>• ¿Está bloqueado el sinfín?</li> </ul>
El aparato vibra mucho o hace ruido de rozamiento.	<p>Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición <b>OFF</b> y quite el enchufe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe si hay algún objeto extraño en el aparato.</li> <li>• Compruebe que todas las piezas están montadas correctamente.</li> <li>• Es normal que se produzcan pequeñas vibraciones y sonidos leves durante el procesamiento de los alimentos.</li> </ul>
El sinfín está bloqueado.	

## Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



## Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

## Símbolos empleados

	Aislamiento de protección
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

## **Garantía de HOYER Handel GmbH**

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

### **Condiciones de garantía**

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

### **Periodo de garantía y reclamaciones legales**

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

### **Cobertura de la garantía**

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

### **Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.**

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

### **Tramitación de la garantía**

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo  
**IAN: 516629\_2510** y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **516629\_2510**.



### **Servicio técnico**

**ES** Servicio España  
 Tel.: 900 984 989 (gratuito)  
 E-Mail: [hoyer@lidl.es](mailto:hoyer@lidl.es)

**IAN: 516629\_2510**




### **Distribuidor**


Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH  
 Kühnehöfe 12  
 22761 Hamburg  
 ALEMANIA

## Dados técnicos

Modelo:	SSJ 200 E1
Tensão nominal:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de proteção:	II 
Potência:	200 W
Volume útil do recipiente de trabalho:	800 ml
Volume útil do depósito para a polpa:	500 ml
Consumo de potência no estado desligado:	≤ 0,3 W
Funcionamento contínuo máx. (KB) (indica o tempo durante o qual o aparelho pode funcionar sem interrupção):	até 15 min. durante a extração do sumo

## Símbolos no aparelho

	○ símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.
--	--

## Utilização correta

- Slow Juicer destina-se à extração lenta do sumo de fruta e legumes preparados.
- aparelho foi concebido para o uso doméstico. O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores.
- Este aparelho não se destina à utilização comercial.

## Uso indevido previsível

### AVISO de danos materiais!

- Após o processamento de, respetivamente, 500 g de frutos fibrosos ou com caroços (por ex., ananás/romã), os acessórios têm de ser limpos. O funcionamento intensivo e contínuo pode danificar os componentes.
- O aparelho não pode ser utilizado com frutos e legumes muito duros (p. ex., cana-de-açúcar).
- Cascas espessas ou duras (p. ex., de citrinos, ananás) e os caroços de fruta com caroço (p. ex., cereja, pêssego, alperce) devem ser retirados antes de se extrair o sumo.
- Não utilize ingredientes congelados nem cubos de gelo. Estes podem danificar o aparelho.

## Explicação dos desenhos

Desenhos	Explicação
<b>A</b>	Montar o aparelho e ligá-lo à rede elétrica
<b>B</b>	Colocar o aparelho em funcionamento
<b>C</b>	Desmontar o aparelho
<b>D</b>	Limpar o aparelho

## **Instruções para um funcionamento seguro**

- ⊙ Este aparelho não pode ser usado por crianças.
- ⊙ Mantenha as crianças afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ⊙ A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não podem ser efetuadas por crianças.
- ⊙ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ⊙ Não permita que o aparelho seja utilizado por crianças e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo e os perigos daí resultantes, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ⊙ O aparelho deve ser sempre desligado da rede elétrica quando não está supervisionado e antes de ser montado, desmontado ou limpo.
- ⊙ O aparelho deve ser desligado e retirado da rede elétrica antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que se movam durante o funcionamento.
- ⊙ O uso inadequado do aparelho pode causar ferimentos.
- ⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ⊙ Se o cabo de ligação à corrente deste aparelho for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- ⊙ Antes da primeira utilização, limpe todas as peças e todas as superfícies que irão ficar em contacto com alimentos.
- ⊙ Se o acessório do filtro estiver danificado, o aparelho não pode ser utilizado.
- ⊙ O aparelho foi concebido para um tempo de funcionamento contínuo durante, no máximo, 15 minutos para a extração do sumo. Depois, o aparelho tem de permanecer desligado para arrefecer até à temperatura ambiente.
- ⊙ Ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza, manuseie as lâminas com cuidado.
- ⊙ O uso inadequado do aparelho pode causar ferimentos.



### **PERIGO para crianças!**

- ⊙ O material de embalagem não é um brinquedo. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico, existe perigo de asfixia.
- ⊙ Guarde o aparelho fora do alcance das crianças.



### **PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!**

- ⊙ Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e animais de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.



### **PERIGO de choque elétrico devido a humidade!**

- ⊙ O aparelho nunca deve ser utilizado próximo de uma banheira, de um chuveiro, de um lavatório com água ou semelhante.
- ⊙ O módulo básico, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser mergulhados em água ou noutros líquidos.
- ⊙ Proteja o módulo básico, o cabo de ligação e a ficha de alimentação da humidade, de gotas e salpicos de água.
- ⊙ Certifique-se de que não entra líquido nas fendas de ventilação na parte inferior do módulo básico.
- ⊙ Se entrar líquido no módulo básico, retire imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente. Antes de utilizar novamente o aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.
- ⊙ Não utilize o aparelho com as mãos húmidas.
- ⊙ Se o aparelho cair na água, desligue imediatamente a ficha de alimentação. Só depois é que pode remover o aparelho da água.



### **PERIGO devido a choque elétrico!**

- ⊙ Introduza a ficha de alimentação na tomada de corrente apenas quando o aparelho estiver totalmente montado.
- ⊙ Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de segurança devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.
- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos quentes. Não enrole o cabo de ligação em volta do aparelho.
- ⊙ Mantenha o cabo de ligação afastado de superfícies quentes (p. ex., a placa de um fogão).
- ⊙ Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- ⊙ Ao utilizar o aparelho, tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou comprimido.
- ⊙ Ao desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente, nunca puxe pelo cabo.
- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente:
  - se ocorrer uma falha
  - se não utilizar o aparelho
  - antes de montar ou desmontar o aparelho
  - antes de limpar o aparelho
  - em caso de trovoadas
- ⊙ Não utilize o aparelho caso existam danos visíveis no mesmo ou no cabo de ligação.
- ⊙ Para evitar perigos, não faça quaisquer modificações no aparelho.

## **AVISO de ferimentos por peças rotativas!**

- ⊙ Introduza a ficha de alimentação na tomada de corrente apenas quando o aparelho estiver totalmente montado.
- ⊙ Para minimizar o perigo de ferimentos, o aparelho só pode ser colocado em funcionamento quando estiver corretamente montado. Nunca ignore os funcionamentos de segurança!
- ⊙ Devido ao seu peso elevado e movimento de rotação, o parafuso sem-fim representa perigo de ferimentos, p. ex., por esmagamento. Por isso:
  - Nunca introduza os dedos no bocal para encher. Também os cabelos compridos, por exemplo, devem ser mantidos afastados.
  - Não coloque nenhum objeto (p. ex., uma colher) no bocal para encher.

## **AVISO de danos materiais!**

- ⊙ As cascas espessas ou sólidas (p. ex., de citrinos ou do ananás), os pedúnculos e os caroços das frutas de caroço (p. ex., cereja, pêssago, alperce) têm de ser retirados antes da preparação.
- ⊙ O aparelho não pode ser utilizado com frutos e legumes muito duros (p. ex., cana-de-açúcar).
- ⊙ Não utilize ingredientes congelados nem cubos de gelo. Estes podem danificar o aparelho.
- ⊙ Para evitar danos no aparelho, interrompa imediatamente a extração do sumo se o parafuso sem-fim não rodar ou rodar apenas com muita dificuldade.

Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente e verifique se existe alguma obstrução dentro do aparelho. Verifique também, se o aparelho está corretamente montado.
- ⊙ Não ponha o aparelho vazio a funcionar, porque de contrário, o motor poderá aquecer muito e avariar-se.

- ⊙ Utilize apenas o acessório original.
- ⊙ Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- ⊙ As aberturas de ventilação na parte inferior do módulo básico não podem ser cobertas. Não coloque o aparelho sobre, p. ex., uma toalha ou superfície semelhante.
- ⊙ Nunca coloque o aparelho sobre superfícies quentes (p. ex., sobre uma placa de fogão) ou próximo de fontes de calor ou de chamas.
- ⊙ As peças a seguir indicadas não podem ser mergulhadas na água nem em qualquer outro líquido, nem podem lavadas na máquina de lavar louça:
  - O módulo básico incluindo o cabo de ligação com ficha de alimentação.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.
- ⊙ O aparelho tem pés em plástico antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que corroam e amoleçam os pés em plástico. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.

### **NOTAS:**

- Não guarde o sumo de fruta mais de 24 horas no copo de sumos ou em contacto com outras partes do aparelho. Isto é válido também para uma conservação no frigorífico.
- Alguns alimentos (p. ex., a cenoura) tingem o plástico. Esfregue as peças com um pouco de óleo alimentar e depois coloque-as na máquina de lavar louça. Normalmente, estas colorações são removidas facilmente desta maneira. A coloração não causa danos no plástico nem altera os sabores.

## Preparação dos alimentos

---

### AVISO!

- ⊙ As cascas espessas ou duras (p. ex., de citrinos, ananás) e os pedúnculos e os caroços de frutas (p. ex., cereja, pêssego, alperce) devem ser retirados antes de se extrair o sumo.
- ⊙ O aparelho não pode ser utilizado com frutos e legumes muito duros (p. ex., cana-de-açúcar).

### NOTAS:

- **Corte a fruta e os legumes em pedaços com cerca 2 - 3 cm de acordo com o tipo e a dureza.**
- **Quantidade máx. recomendada por passagem: 500 g.**
- Os frutos secos não são adequados para extrair o sumo. Eles contêm muito pouco sumo.
- Para que o sumo tenha o máximo de vitaminas, utilize frutos e legumes da época colhidos há pouco tempo e beba o sumo imediatamente após ter sido preparado.
- Para evitar o escurecimento do sumo de maçã, junte um pouco de sumo de limão.
- Não guarde o sumo de fruta mais de 24 horas no copo de sumos ou em contacto com outras partes do aparelho. Isto é válido também para uma conservação no frigorífico.

- 
- Use de preferência fruta madura. Esta dá mais sumo. O uso de fruta não madura pode requerer uma limpeza mais frequente do acessório do filtro.
  - Não utilize fruta mole por demasiado madura, nem com bolor. Lave a fruta e os legumes.
  - No caso das cenouras, pode aumentar a quantidade de sumo obtida deixan-

do-as de molho em água durante 24 horas antes de extrair o sumo.

- As cascas espessas ou duras (como, p. ex., de citrinos, manga, romã e ananás) têm de ser removidas.
- As cascas finas (p. ex., da maçã ou da pera), os caules finos (p. ex., da groselha) e sementes (p. ex., da maçã ou da framboesa) não precisam de ser removidas.
- Corte a fruta e os legumes em pedaços com cerca 2 - 3 cm de acordo com o tipo e a dureza.
- Quantidade máx. recomendada por passagem: 500 g.

## Extrair o sumo

### Desenho B

---

### NOTAS:

- Se a tampa do recipiente de trabalho for aberta durante a extração do sumo, o aparelho para. Depois de fechar a tampa, o aparelho pode ser ligado novamente.
- Observe a marcação **MAX** no recipiente de trabalho e no depósito para a polpa.

### AVISO de danos materiais!

- ⊙ O aparelho foi concebido para funcionar continuamente durante um tempo de funcionamento máximo de 15 minutos para a extração do sumo. Seguidamente, o aparelho tem de permanecer desligado até o módulo básico ter arrefecido por completo.
-

## **Proteção contra sobreaquecimento / sobrecarga**

O aparelho possui uma proteção contra sobreaquecimento e contra sobrecarga.

Se o aparelho estiver em funcionamento há muito tempo ou estiver demasiado cheio e a temperatura aumentar demasiado, este desliga-se automaticamente.

- Neste caso, desligue a ficha de alimentação e deixe o aparelho arrefecer.
- Depois já pode pôr de novo o aparelho a funcionar.

## **Fecho anti-gotejo**

O fecho anti-gotejo encontra-se no bico vertedor de sumo. Se deseja retirar o copo de sumos, pode evitar que o sumo goteje fechando o fecho anti-gotejo.

---

**NOTA:** durante a extração do sumo, certifique-se de que o fecho anti-gotejo está aberto para que o sumo não se acumule no recipiente de trabalho. O recipiente de trabalho tem uma capacidade máxima de 300 ml.

---

## **Alimentação de corrente**



### **PERIGO de ferimentos!**

- ⊙ Introduza a ficha de alimentação na tomada de corrente apenas quando o aparelho estiver totalmente montado.
- 
- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de corrente com contactos de ligação à terra que corresponda aos dados técnicos indicados na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.

## **Eliminar bloqueios**

Se o parafuso sem-fim ficar bloqueado por um pedaço de fruta ou legume, este deve ser removido de imediato. Reconhece-se um bloqueio,...

- ... pelo facto de já não sair mais sumo pelo bico vertedor, embora ainda haja pedaços de alimentos no recipiente de trabalho.
- ... pelo facto de os pedaços de alimentos já não deslizarem para baixo no recipiente de trabalho.
- ... pela ocorrência de ruídos invulgares ou pela diminuição audível da velocidade do motor.

## **Funcionamento inverso**

Primeiro, tente eliminar o bloqueio através do funcionamento inverso:

1. Coloque o interruptor de ligar/desligar na posição **OFF**, em seguida, na posição **REV** (funcionamento inverso) durante cerca de 2 - 3 segundos e, depois, novamente na posição **OFF**.
2. Coloque o interruptor de ligar/desligar na posição **ON**. Verifique se o aparelho voltou a funcionar normalmente.
3. Se necessário, repita o procedimento.

**ou**

1. Desligue a ficha de alimentação.
2. **Desenho C:** desmonte o aparelho.
3. Limpe o parafuso sem-fim, o suporte, o acessório do filtro e o recipiente de trabalho.
4. **Desenho A:** coloque de novo todas as peças e continue a extrair o sumo.

## Receitas

### Dicas

- **A frescura conta:** beba os sumos acabados de preparar. Prepare apenas a quantidade que desejar beber no momento, porque os sumos não se conservam durante muito tempo.
- **Como prolongar a duração dos sumos:** para prolongar um pouco a duração do sumo, deve pasteurizá-lo, isto é, aquecê-lo. Aqueça o sumo rapidamente a cerca de 72 °C. Não ferva o sumo, para preservar as vitaminas.
- **Geleia:** ferva o sumo com açúcar e gelificante até formar geleia.
- **Condimento:** os sumos de legumes podem ser temperados com sal, pimenta e outros condimentos.
- **Cenouras:** a provitamina A das cenouras pode ser melhor absorvida pelo corpo, se adicionar algumas gotas de óleo ou se comer ao mesmo tempo alimentos gordurosos.

---

### NOTAS:

- Preparar todos os ingredientes conforme descrito.
  - As receitas seguintes são sugestões. Experimente as suas próprias variantes.
- 

### Bebida de verão

Ingredientes para 2 pessoas:

1 pedaço grande de melancia

½ laranja

4 maçãs doces-aciduladas (p. ex., "Jonagold")

1. Extraia o sumo da melancia, do limão e das maçãs.
2. Sirva a bebida de verão fresca.

### Bebida de maçã, pera e morango

Ingredientes para 2 pessoas:

1 maçã verde (p. ex., "Granny Smith")

3 peras maduras pequenas

10 morangos médios

1. Extraia o sumo de todos os ingredientes com o Slow Juicer.
2. Misture os sumos e sirva a bebida de imediato.

### Bebida para pequeno-almoço

Ingredientes para 2 pessoas:

4 a 5 cenouras

2 maçãs

1 cch de azeite

1. Extraia primeiro o sumo das cenouras e, depois, das maçãs.
2. Adicione o azeite.
3. Mexa bem.

### Bebida de melão amarelo

Ingredientes para 2 pessoas:

aprox. ⅓ de melão amarelo

1 manga

1 maçã doce-acidulada (p. ex., "Jonagold")

1 maçã verde (p. ex., "Granny Smith")

1. Extraia primeiro o sumo do melão, depois da manga e, por último, da maçã.
2. Misture tudo.

### Bebida de ananás e manga

Ingredientes para 2 pessoas:

½ ananás

½ manga

1 maçã

1 laranja

2 cch de óleo de germen de trigo

1. Extraia primeiro o sumo do ananás e, depois, da manga.
2. Extraia o sumo da maçã e da laranja.
3. Misture os sumos.
4. Adicione 2 cch de óleo de germen de trigo e misture tudo.

### **Bebida de beterraba**

Ingredientes para 2 pessoas:

- 1 beterraba
- 3 laranjas
- 2 csp de groselhas

1. Extraia o sumo da beterraba, das laranjas e das groselhas.
2. Misture os sumos.

### **Bebida de pêsego, pera e ananás**

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 pêsegos
- 2 peras pequenas
- ½ ananás

1. Extraia o sumo de todas as frutas sucessivamente.
2. Sirva o sumo de imediato.

### **Sumo de tomate**

Ingredientes:

aprox. 6 tomates médios por pessoa  
se desejar, mel ou sal e pimenta q.b.

1. Prepare os tomates, removendo as partes verdes e cortando-os em pequenos gomos.
2. Coloque os tomates pouco a pouco no aparelho.
3. Para adoçar o sumo de forma natural, adicione um pouco de mel. Se preferir um sabor salgado, tempere com sal e pimenta.
4. Sirva o sumo de imediato.

### **Sumo de pimento**

Ingredientes:

aprox. 2 a 3 pimentos grandes por pessoa  
se desejar, 1 maçã

1. Prepare os pimentos, removendo o caule e as sementes e cortando-os em tiras.
2. Coloque as tiras de pimento pouco a pouco no aparelho.
3. Se quiser um sabor um pouco mais doce, extraia também o sumo da maçã.
4. Sirva o sumo de imediato.

### **Sumo de brócolos**

Ingredientes:

brócolos  
se desejar, uma pera

---

#### **NOTAS:**

- Como os brócolos têm pouco teor de líquido, o aparelho pode fazer ruídos inusitados durante o processamento. Isto é normal e não é um defeito do aparelho!
- A adição da pera reduz o sabor amargo dos brócolos e, ao mesmo tempo, compensa o baixo teor de líquido dos mesmos.

- 
1. Prepare os brócolos, dividindo-os em pequenos floretes.
  2. Coloque os brócolos pouco a pouco no aparelho.
  3. Se desejar, coloque a pera preparada no aparelho.

## Limpar o aparelho

### Desenho D

#### Limpe o aparelho antes da primeira utilização!



#### PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente antes de desmontar e limpar o aparelho.

#### AVISO de danos materiais!

- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.

#### Após cada utilização

- Após cada utilização, limpe o aparelho e todas os acessórios utilizados e remova também todos os resíduos de alimentos.
- É necessário separar todos os acessórios e lavá-los individualmente.

#### Módulo básico



#### PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ As peças a seguir indicadas não podem ser mergulhadas na água nem em qualquer outro líquido, nem podem lavadas na máquina de lavar louça:
  - O módulo básico incluindo o cabo de ligação com ficha de alimentação.

Limpe o módulo básico e o cabo de ligação com um pano ligeiramente humedecido. Também pode usar um pouco de detergente. Limpe depois com um pano seco.

## Solução do problema

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



#### PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis / medidas
Não funciona	<ul style="list-style-type: none"><li>• O aparelho está ligado à alimentação de corrente?</li><li>• Verifique a ligação.</li><li>• O aparelho está corretamente montado?</li></ul>
O aparelho tem um cheiro estranho ou aquece muito.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coloque o interruptor de ligar/desligar na posição <b>OFF</b> e desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente. Deixe o aparelho arrefecer.</li><li>• O aparelho foi utilizado durante mais de 15 minutos seguidos para a extração do sumo? Deixe o aparelho arrefecer.</li><li>• O parafuso sem-fim está bloqueado?</li></ul>

Falha	Causas possíveis / medidas
O aparelho vibra muito ou produz ruídos de atrito.	Coloque o interruptor de ligar/desligar na posição <b>OFF</b> e desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique se há algum corpo estranho no aparelho.</li> <li>• Verifique se todas as peças estão corretamente montadas.</li> <li>• Pequenas vibrações e ruídos durante o processamento de alimentos são normais.</li> </ul>
O parafuso sem-fim bloqueia.	

## Eliminar

Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.

O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.



## Símbolos utilizados

	Isolamento de proteção
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
21 PAP	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

## Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

## **Garantia da HOYER Handel GmbH**

Estimado Cliente,

A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

### **Condições de garantia**

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

Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

### **Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito**

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

### **Âmbito da garantia**

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.

A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

### **Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.**

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

### **Accionamento da garantia**

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 516629\_2510** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.

- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **516629\_2510**.



### **Centro de Assistência Técnica**

**PT** Assistência Portugal  
 Tel.: 800849000  
 E-Mail: [hoyer@lidl.pt](mailto:hoyer@lidl.pt)

**IAN: 516629\_2510**



### **Fornecedor**

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH  
 Kühnehöfe 12  
 22761 Hamburg  
 ALEMANHA