



PREMIUM-SLOW-JUICER SSJBK 300 B3

(DE) (AT) (CH)

PREMIUM-SLOW-JUICER

Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

ESTRATTORE DI SUCCO "SLOW-JUICER"

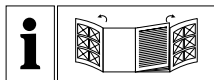
Istruzioni per l'uso

(FR) (CH)

EXTRACTEUR DE JUS

Mode d'emploi

IAN 485213_2501



DE AT CH

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

FR CH

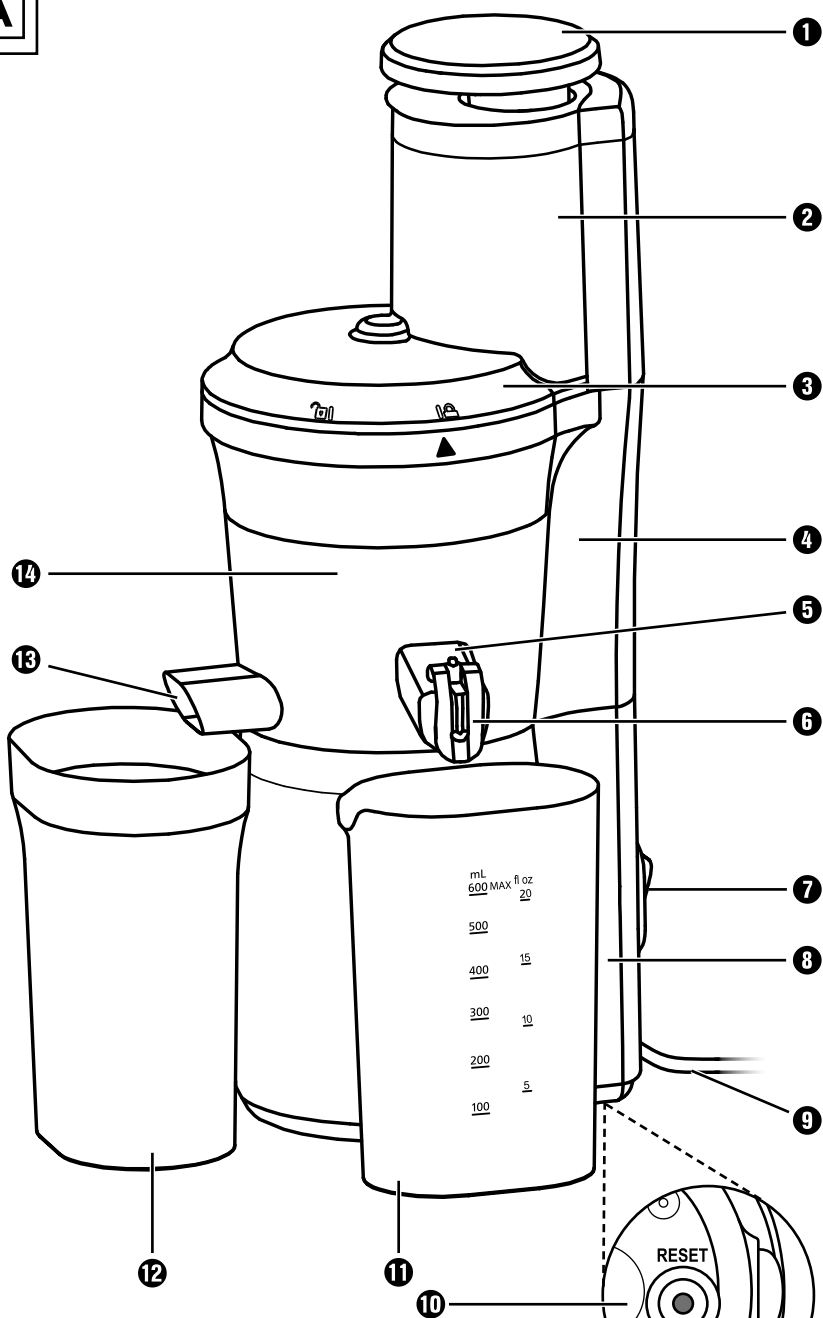
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez les deux pages contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

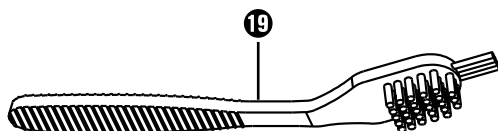
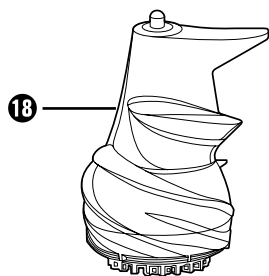
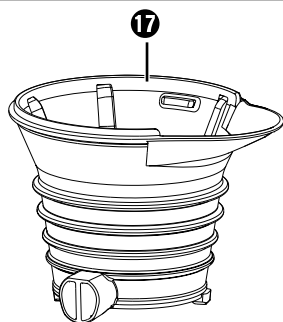
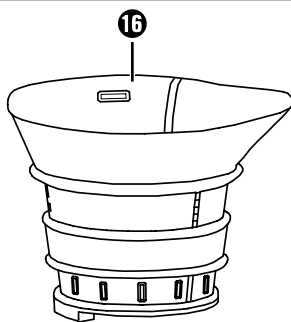
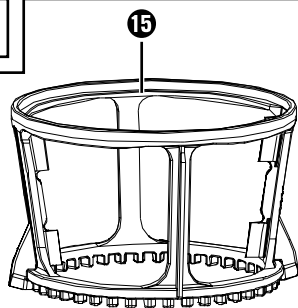
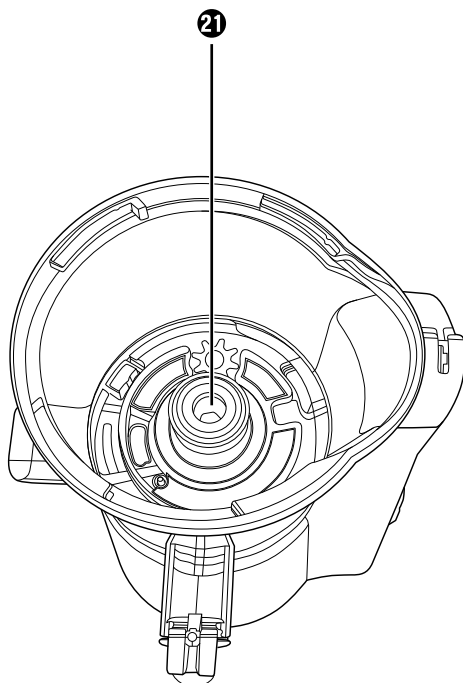
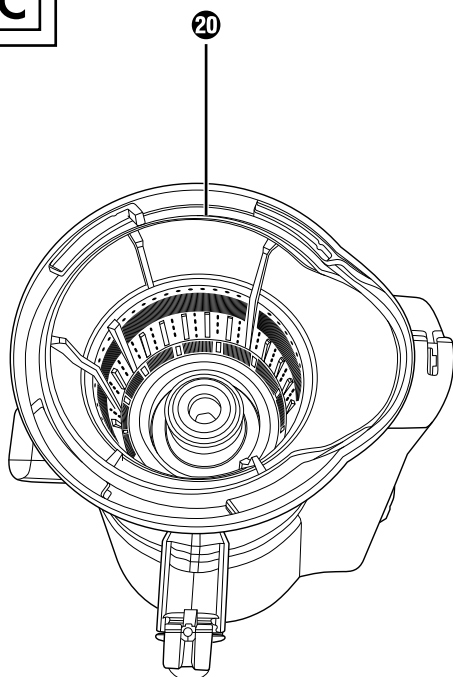
IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	19
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	37

A



B**C**

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Verwendete Warnhinweise und Symbole	2
Sicherheit	3
Grundlegende Sicherheitshinweise	3
Bedienelemente	7
Lieferumfang und Transportinspektion	7
Auspacken	7
Bedienung und Betrieb	7
Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung	8
Gerät zusammenbauen und bedienen	8
Vorbereitung der Zutaten	9
Entsaften/Sorbet herstellen	10
Verarbeitungszeiten	12
Demontage	13
Reinigen und Pflegen	13
Aufbewahren	14
Entsorgung	14
Gerät entsorgen	14
Verpackung entsorgen	14
Anhang	15
Technische Daten	15
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	15
Service	16
Importeur	16
Rezepte	17

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Anleitung lesen.

Sicherheit

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr! Nutzen Sie es nur bestimmungsgemäß.
- Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Stecker des Netzkabels bei Gefahr schnell erreichbar ist und das Netzkabel nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

⚠ GEFahr DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- 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.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Tauchen Sie den Gerätesockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt und vollständig zusammengesetzt worden ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Ziehen Sie immer den Stecker des Netzkabels, bevor Zubehörteile aufgesetzt oder abgenommen werden.
- ▶ Stellen Sie nach jedem Gebrauch des Gerätes sicher, dass sich der Ein-/Ausschalter in der Position „Aus“ („O“) befindet. Der Motor muss vollständig stillstehen, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen dürfen.
- ▶  Wenn Sie mit dem Gerät arbeiten, stecken Sie niemals Ihre Finger oder Gegenstände in die Einfüllöffnung. Dies kann zu schweren Verletzungen oder Beschädigungen des Gerätes führen. Wenn Fruchtstücke nicht mittels des Stopfers entfernt werden können, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels und öffnen Sie das Gerät.
- ▶ Stellen Sie vor dem Betrieb sicher, dass der Deckel fest verschlossen ist.

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn es auf weichen Materialien wie z. B. Teppichboden steht. Das Blockieren der Be- und Entlüftungsöffnungen im Boden des Gerätes führt zu Überhitzungs- und Brandgefahr!
- ▶ Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Inhalt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker des Netzkabels nicht mit heißen Quellen wie Kochplatten oder offenen Flammen in Berührung kommen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- ▶ Verwenden Sie keine Eiswürfel oder tiefgefrorenen Lebensmittel. Tauen Sie gefrorene Zutaten vor der Verwendung so lange an, bis Sie mit einer Gabel etwa bis zur Mitte eindringen können.
- ▶ Tragen Sie das Gerät nur am Gerätesockel, niemals am Deckel oder am Siebfach.
- ▶ Verarbeiten Sie keine sehr harten Lebensmittel wie Nüsse, Mandeln oder Kokosnüsse. Dadurch kann die Beförderungsschnecke schnell verschleifen oder beschädigt werden.

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseiten)

Abbildung A:

- ➊ Stopfer
- ➋ Einfüllschacht (mit aufklappbarem Deckel)
- ➌ Deckel
- ➍ Siebfachhalterung
- ➎ Saftauslass
- ➏ Stopper
- ➐ Ein-/Ausschalter
- ➑ Gerätesockel
- ➒ Netzkabel mit Netzstecker
- ➓ RESET-Taste
- ➔ Saftauffangbehälter
- ➕ Tresterbehälter
- ➖ Auslass für Fruchtfleisch und Trester
- ➗ Siebfach

Abbildung B:

- ➔ Abnehmbarer Siebrahmen
- ➕ Sieb (Edelstahl)
- ➖ Sorbeteinsatz
- ➗ Beförderungsschnecke
- ➘ Reinigungsbürste

Abbildung C:

- ➘ Sieb (mit abnehmbarem Siebrahmen im Siebfach eingesetzt)
- ➙ Antriebswelle

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Slow-Juicer
- Stopfer ➊
- Reinigungsbürste ➔
- Saftauffangbehälter ➔
- Tresterbehälter ➕
- Bedienungsanleitung

➔ Hinweis:

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

Auspacken

⚠️ WARNUNG!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden.
Es besteht Erstickungsgefahr!
- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Bedienung und Betrieb

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

⚠️ WARNUNG!

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

Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung

Zum Schutz des Motors ist dieses Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet: Wenn sich Fruchstücke festsetzen und sich das Gerät selbstständig ausschaltet, hat die Sicherheitsabschaltung ausgelöst. Das Gerät schaltet sich aus, bevor der Motor durch Überhitzung Schaden nehmen kann.

Das Gerät lässt sich erst wieder einschalten, wenn Sie die Sicherheitsabschaltung zurückgesetzt haben. Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können:

- Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **7** in die „O“-Position und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät 10–15 Minuten abkühlen.
- Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung am Siebfach **14** zeigt.
- Nehmen Sie den Deckel **3** ab.
- Entfernen Sie die festgesetzten Fruchstücke.
- Nehmen Sie vorsichtig das Siebfach **14** ab und drehen Sie den Gerätesockel **8** um.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels **9** in eine Steckdose.
-  Drücken Sie die RESET-Taste **10**, die sich auf der Unterseite des Gerätesockels **8** befindet.
- Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** wieder aus der Steckdose und drehen Sie den Gerätesockel **8** um.
- Setzen Sie das Gerät wie im folgenden Kapitel beschrieben wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

Gerät zusammenbauen und bedienen

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

⚠ WARNUNG!

- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker des Netzkabels **9** gezogen ist, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.
- Halten Sie sich beim Zusammenbau an diese Zeichnung und beachten Sie die Markierungen am Gerät:



1) Setzen Sie das Siebfach **14** so auf den Gerätesockel **8**, dass die drei Arretierungen am Gerätesockel **8** in die drei Aussparungen an der Unterseite des Siebfaches **14** greifen.

i Hinweis:

► Stellen Sie sicher, dass der schwarze Gummi-Stöpsel am Boden des Siebfaches **14** das hintere Ende des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **13** verschließt und eingesetzt ist. Dieser muss nur zur Reinigung entfernt werden!

■ Wenn Sie Früchte/Gemüse entsaften möchten:

– Setzen Sie den abnehmbaren Siebrahmen **15** in das Siebfach **14**. Drehen Sie den Siebrahmen **15** hin und her, um zu sehen, ob sich dadurch das Zahnrad am Innenboden des Siebfaches **14** dreht.

– Setzen Sie das Sieb **16** in den abnehmbaren Siebrahmen **15** ein. Dabei muss die Wölbung am oberen Rand des Siebes **16** in der gleichförmigen Wölbung am Siebfach **14** liegen.

■ Wenn Sie Sorbets herstellen möchten:

– Setzen Sie den Sorbeteinsatz **17** in das Siebfach **14** ein. Dabei muss die Wölbung am oberen Rand des Sorbeteinsatzes **17** in der gleichförmigen Wölbung am Siebfach **14** liegen. Der Auslass des Sorbeteinsatzes **17** ist vor dem Auslass des Siebfaches **14** positioniert.

2) Setzen Sie die Beförderungsschnecke **18** auf die Antriebswelle **21**, drehen sie etwas und drücken sie dabei herunter, so dass sie spürbar einrastet. Achten Sie auf festen Sitz, bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren.

3) Setzen Sie den Deckel **3** auf das Siebfach **14**, so dass die -Markierung am Deckel **3** auf die -Markierung am Siebfach **14** zeigt.

4) Drehen Sie den Deckel **3** im Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung am Siebfach **14** zeigt und fest einrastet.

i Hinweis:

► Das Gerät verfügt über eine Sicherheitseinrichtung. Der Betrieb des Gerätes ist nur mit korrekt aufgesetztem Deckel **3** möglich.

5) Schieben Sie den Tresterbehälter **12** unter den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13** (siehe Abbildung A).

i Hinweis:

► Bei der Verwendung des Sorbeteinsatzes **17** wird der Tresterbehälter **12** nicht benötigt.

6) Schieben Sie den Saftauffangbehälter **11** unter den Saftauslass **5** (siehe Abbildung A).

7) Öffnen Sie den Stopper **6**, damit der Saft in den Saftauffangbehälter **11** fließen kann.

Vorbereitung der Zutaten

■ **Wichtig:** Verwenden Sie nur gut gereifte Früchte, da das Sieb **16** sich sonst zusetzen kann. Dieses würde wiederholtes Reinigen des Siebes **16** erfordern.

■ Waschen oder schälen Sie die Früchte oder das Gemüse, welche/s Sie verarbeiten möchten.

■ Große Kerne oder Steine müssen immer vor dem Einfüllen aus den Früchten entfernt werden.

■ Kernobst (wie Äpfel, Birnen) kann mit Schale und Kerngehäuse verarbeitet werden. Sonstige Steine (Pfirsiche, Pflaumen etc.), alle großen Kerne (Melonen etc.) und Stiele entfernen, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

■ Früchte mit Schalen (z. B. Zitrusfrüchte, Melonen, Kiwis, Rüben) müssen immer zuerst geschält werden.

■ Von Weintrauben ist der Hauptstiel abzuschneiden.

- Schneiden Sie bei Bedarf Früchte oder Gemüse in Stücke, die klein genug sind, dass sie gut durch den Einfüllschacht ② passen.
- Schneiden Sie faserige Zutaten (z. B. Sellerie) in ca. 3–5 cm lange und 1,5–2 cm breite Stücke.
- Trockene Lebensmittel wie Bohnen oder Reis müssen zuvor eingeweicht bzw. weichgekocht werden. Lassen Sie heiße Zutaten vor der Verarbeitung auf Raumtemperatur abkühlen.
- Für die Herstellung eines Sorbets frieren Sie die Zutaten ein. Breiten Sie die Früchte dazu am besten auf einer geeigneten Unterlage flach aus. Achten Sie darauf, dass die einzelnen Stücke nicht aneinander kleben.

! ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie keine Eiswürfel oder tiefgefrorenen Lebensmittel. Tauen Sie gefrorene Zutaten vor der Verwendung so lange an, bis Sie mit der Gabel bei dem dicksten Stück etwa bis zur Mitte eindringen können.
- ▶ Verarbeiten Sie keine sehr harten Lebensmittel wie Nüsse, Mandeln oder Kokosnüsse. Dadurch kann die Beförderungsschnecke schnell verschleifen oder beschädigt werden.

i Hinweis:

- ▶ Rosinen eignen sich nicht zum Entsaften, da sie zu wenig Saft enthalten.
- ▶ Legen Sie Karotten vor dem Entsaften 24 Stunden in Wasser und schneiden Sie sie in kleine Stücke (ca. 1,5 x 1,5 cm).
- ▶ Gefrorene Lebensmittel sollten innerhalb eines Monats verwendet werden.

Entsaften/Sorbet herstellen

⚠ WARNUNG!

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

! ACHTUNG!

- ▶ **Entsaften:** Betreiben Sie das Gerät nie länger als 15 Minuten (KB-Zeit) beim Entsaften ohne Unterbrechung. Lassen Sie das Gerät nach 15 Minuten Dauerbetrieb abkühlen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.
- ▶ **Sorbet herstellen:** Betreiben Sie das Gerät nie länger als 5 Minuten (KB-Zeit) bei der Herstellung von Sorbet ohne Unterbrechung. Lassen Sie das Gerät nach 5 Minuten Dauerbetrieb abkühlen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Starten Sie das Gerät immer erst, wenn Sie Zutaten in den Einfüllschacht ② gegeben haben. Betreiben Sie es niemals ohne eingefüllte Zutaten.

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

i Hinweis:

- ▶ Wenn Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ von der „I“-Position in die „R“-Position oder umgekehrt bringen wollen, stellen Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ immer erst in die „O“-Position (ausgeschaltet) und warten Sie, bis der Motor stillsteht.
- 2) Wenn Sie große Lebensmittelstücke verarbeiten wollen, klappen Sie den Deckel des Einfüllschachts ② auf. Entfernen Sie gegebenenfalls vorher den Stopfer ①, falls dieser sich im Einfüllschacht ② befindet.
 - 3) Geben Sie einen Teil der Zutaten in den Einfüllschacht ② und schließen Sie den Deckel des Einfüllschachts ② wieder.
- ### i Hinweis:
- ▶ Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Deckel des Einfüllschachts ② zugeklappt ist.
- 4) Schalten Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ des Gerätes in die „I“-Position. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

i Hinweis:

- Im Normalfall zieht das Gerät die zu verarbeitenden Zutaten selbstständig ein, wenn Sie diese in den Einfüllschacht **2** hineingegeben haben. Schieben Sie nur leicht mit dem Stopfer **1** nach, wenn Sie merken, dass die Zutaten nicht weiter in das Gerät hineingezogen werden, ansonsten kann das Gerät blockieren.

- 5) Geben Sie weitere Zutaten in den Einfüllschacht **2**. Benutzen Sie eventuell den Stopfer **1**, um die Zutaten vorsichtig in den Einfüllschacht **2** hineinzudrücken. Während die Zutaten verarbeitet werden, füllen Sie weitere Stücke nach. Schalten Sie das Gerät dabei nicht aus.

i Hinweis:

- Wenn Sie für den Einfüllschacht **2** zu große Zutaten hinzugeben wollen, stoppen Sie das Gerät, indem Sie den Ein-/Ausschalter **7** in die „O“-Position stellen. Klappen Sie den Deckel des Einfüllschachtes **2** auf und geben Sie die Zutaten hinein. Schließen Sie den Deckel wieder und fahren Sie mit der Bearbeitung fort.
- Sollten sich während des Betriebs Lebensmittelstücke festsetzen, schalten Sie das Gerät aus und bringen Sie den Ein-/Ausschalter **7** ggf. mehrfach kurz hintereinander in die „R“-Position, um den Motor entgegengesetzt laufen zu lassen. Bringt auch dies keine Abhilfe, demontieren Sie das Gerät wie im Kapitel **Demontage** beschrieben und entfernen Sie die festgesetzten Lebensmittelstücke.
- Wenn sich Lebensmittelstücke im Einfüllschacht **2** festgesetzt haben und nicht mit dem Stopfer **1** entfernt werden können, gehen Sie bitte folgendermaßen vor:
 - Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose.
 - Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung am Siebfach **14** zeigt.

- Nehmen Sie den Deckel **3** ab.
- Entfernen Sie die festgesetzten Lebensmittel-Stücke.
- Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Betrieb fort.

SICHERHEITSABSCHALTUNG / RESET-FUNKTION

- Wenn sich das Gerät selbstständig ausschaltet, hat die Sicherheitsabschaltung ausgelöst. Das Gerät schaltet sich aus, bevor der Motor durch Überhitzung Schaden nehmen kann, z. B. weil sich Lebensmittel-Stücke festgesetzt haben und der Motor blockiert. Das Gerät lässt sich erst wieder einschalten, wenn Sie die Sicherheitsabschaltung zurückgesetzt haben. Gehen Sie vor, wie im Kapitel **Reset-Funktion/Sicherheitsabschaltung** beschrieben, um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können.

i Hinweis:

- Wenn der Saftauffangbehälter **11** voll ist und Sie ihn leeren wollen, während noch Saft aus dem Saftauslass **5** nachläuft, verschließen Sie diesen mit dem Stopper **6**. Öffnen Sie den Stopper **6** wieder, nachdem Sie den entleerten Saftauffangbehälter **11** wieder unter den Saftauslass **5** gestellt haben.
- Wenn der Tresterbehälter **12** voll ist und Sie ihn leeren wollen, unterbrechen Sie das Nachfüllen von Zutaten und warten, bis kein Fruchtfleisch mehr aus dem Gerät kommt. Nach dem Entleeren stellen Sie den Tresterbehälter **12** wieder unter den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13**.
- Sollte Fruchtfleisch im Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13** hängen bleiben, stoppen Sie das Gerät und entfernen Sie die Reste mit Hilfe des Stiels der Reinigungsbürste **19**.

- 6) Schalten Sie das Gerät immer sofort wieder aus, sobald alle Zutaten verarbeitet sind.

⚠ ACHTUNG!

- Reinigen Sie den Saftauslass **5** und den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **8** regelmäßig und nach jedem Gebrauch, um ein Verstopfen und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Verarbeitungszeiten

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Verarbeitungszeiten sind reine Richtwerte. Die Werte beziehen Sie auf eine Menge von jeweils 500 g Obst oder Gemüse. Die Entsaftungszeit hängt von vielen Faktoren ab, wie z. B. Reifegrad und Frische der Früchte bzw. des Gemüses, Nachschubgeschwindigkeit oder Größe der Stücke.

Lebensmittel	Vorbereitung	Empfehlung	Entsaftungszeit
Äpfel	In passende Stücke schneiden.	Können mit Schale und Kerngehäuse verarbeitet werden. Maximale Saftausbeute bei Raumtemperatur.	ca. 1:40 Min.
Karotten	Schälen und in Stücke schneiden (ca. 1,5 x 1,5 cm).	Zur optimalen Ausbeute Karotten vor dem Entsaften 24 Stunden in Wasser legen.	ca. 1:45 Min.
Trauben	Hauptstiel entfernen.	Kernlose Trauben bevorzugen.	ca. 1 Min.
Ananas	Schälen und in passende Stücke schneiden.	Kann mit Strunk verarbeitet werden.	ca. 2 Min.
Tomaten	Grün entfernen, in Spalten schneiden.		ca. 1:20 Min.
Staudensellerie	Frisch verarbeiten. In ca. 3-5 cm lange Stücke schneiden.	Für eine schöne Farbe auch die grünen Blätter verarbeiten.	ca. 1:30 Min.
Spinat	Blätter grob zerkleinern.		ca. 7:40 Min.
Erdbeeren (tiefgefroren, für Sorbet)	ca. 10 Minuten auftauen lassen	max. 300 g auf einmal verarbeiten	ca. 50 Sek.
Tropic-Früchte-Mix (tiefgefroren, für Sorbet)	ca. 10 Minuten auftauen lassen	max. 300 g auf einmal verarbeiten	ca. 45 Sek.

Demontage

Wenn Sie das Gerät demontieren wollen, z. B. um es zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose.
- 2) Schließen Sie den Stopper **6** am Saftauslass **5**, damit nicht noch Saftreste heraustropfen können.
- 3) Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung am Siebfach **14** zeigt.
- 4) Nehmen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** ab.
- 5) Heben Sie vorsichtig das Siebfach **14** mit dem abnehmbarem Siebrahmen **15** und dem Sieb **16** bzw. dem Sorbeteinsatz **17** und der Beförderungsschnecke **18** vom Gerätesockel **8** ab.
- 6) Trennen Sie die Komponenten voneinander.

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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

WARNUNG!

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

ACHTUNG!

- ▶ Alle Geräte- und Zubehörteile müssen regelmäßig und nach jedem Gebrauch von Fruchttresten und Fruchttrester gereinigt werden, um ein Verstopfen des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **13** oder des Saftauslasses **5** und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in den Gerätesockel **8** eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder aggressive Scheuer- oder chemische Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse und das Netzkabel **9** mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie Siebfach **14**, Sieb **16**, Siebrahmen **15**, Sorbeteinsatz **17**, Beförderungsschnecke **18**, Saftauffangbehälter **11**, Tresterbehälter **12**, Deckel **3** und Stopfer **1** mit der mitgelieferten Reinigungsbürste **19** in warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab, um eventuelle Spülmittelreste zu beseitigen.

Hinweis:

- ▶ Um den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13** zu reinigen, können Sie auf der Unterseite des Siebfaches **14** einen Gummistöpsel aus dem hinteren Ende des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **13** herausziehen, so dass Sie Wasser hindurchlaufen lassen können. Festsitzendes Fruchtfleisch können Sie mit dem Stiel der Reinigungsbürste **19** lösen und herausspülen. Schieben Sie nach der Reinigung den Gummistöpsel wieder in das hintere Ende des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **13**.



Alle entnehmbaren Teile außer der Reinigungsbürste **19** sind spülmaschinengeeignet. Legen Sie diese Teile in den oberen Korb der Spülmaschine, klemmen Sie sie nicht ein und benutzen Sie ein Spülprogramm mit max. 60 °C.

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

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte und trockene Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt,

dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

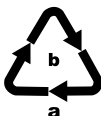


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme	300 W
Schutzklasse	II / 
Umdrehungen pro Minute	60 ± 10 %
KB-Zeit	15 Minuten für das Entsaften, 5 Minuten für die Zubereitung von Sorbet
Fassungsvermögen Saftauffangbehälter 11	ca. 790 ml, nutzbares Volumen: ca. 600 ml an der Max.-Markierung
Fassungsvermögen Tresterbehälter 12	ca. 1050 ml

KB-Zeit

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet.

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 485213_2501 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 485213_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 485213_2501

Importeur

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

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

Rezepte

Hinweis:

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

Sommer-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Apfel-Birne-Erdbeer-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Frühstücks-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Honigmelonen-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Ananas-Mango-Drink

2 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Brokkoli-Saft

Zutaten

- Brokkoli
- eventuell eine Birne

Zubereitung

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

i Hinweis:

- Da Brokkoli einen niedrigen Flüssigkeitsgehalt hat, kann das Gerät bei der Verarbeitung ungewöhnliche Quietschgeräusche machen. Dies ist normal und kein Defekt des Gerätes!
- 3) Geben Sie, falls gewünscht, die gemäß der Anleitung vorbereitete Birne in das Gerät. Durch die Birne wird der herbe Geschmack des Brokkolis abgeschwächt und gleichzeitig der niedrige Flüssigkeitsgehalt des Brokkolis ausgeglichen.

Blaubeer-Bananen-Sorbet

Zutaten

- ca. 100 g Blaubeeren
- 1,5 Bananen

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Blaubeeren und die Banane gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow-Juicer vor.
- 2) Geben Sie abwechselnd Stücke von Blaubeeren und Bananen in den Einfüllschacht **2**.
- 3) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

Tropicana-Sorbet

Zutaten

- ca. 160 g Ananas
- 1 Orange
- 1/2 Mango (ca. 100–150 g)

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Ananas, die Orange und die Mango gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow-Juicer vor.
- 2) Geben Sie abwechselnd Stücke von Ananas, Orangen und Mango in den Einfüllschacht **2**.
- 3) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

Erdbeer-Ananas-Sorbet

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Erdbeeren und die Ananas gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow-Juicer vor.
- 2) Geben Sie abwechselnd die Früchte in den Einfüllschacht **2**.
- 3) Geben Sie die Kokosraspeln zu der Sorbetmasse und vermischen Sie alles mit einem Löffel.

Himbeer-Birnen-Sorbet

Zutaten

- ca. 100 g Himbeeren
- 2 Birnen

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Himbeeren und die Birnen gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow-Juicer vor.
- 2) Geben Sie abwechselnd die Himbeeren und die Birnen in den Einfüllschacht **2**.
- 3) Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel.

Table des matières

Introduction	20
Informations relatives à ce mode d'emploi	20
Usage conforme	20
Avertissements et symboles utilisés	20
Sécurité	21
Consignes de sécurité fondamentales	21
Éléments de commande	25
Contenu de la livraison et inspection après transport	25
Déballage	25
Utilisation et fonctionnement	25
Fonction Reset/Arrêt de sécurité	26
Montage et utilisation de l'appareil	26
Préparation des ingrédients	27
Centrifuger/préparation de sorbet	28
Temps de transformation	30
Démontage	31
Nettoyage et entretien	31
Rangement	32
Recyclage	32
Recyclage de l'appareil	32
Recyclage de l'emballage	32
Annexe	33
Caractéristiques techniques	33
Garantie de Kompernass Handels GmbH	33
Service après-vente	34
Importateur	34
Recettes	35

Introduction

Informations relatives à ce mode d'emploi

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

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

Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

L'appareil est destiné à centrifuger des fruits et légumes bien mûrs et épluchés ainsi qu'à préparer des sorbets.

L'appareil ne doit être utilisé qu'avec des produits alimentaires. Seuls des accessoires d'origine comme ceux décrits dans ce mode d'emploi doivent être utilisés.

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

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Lire le mode d'emploi.

Sécurité

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

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites.

Tout usage non conforme peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels.

Consignes de sécurité fondamentales

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

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

- Les pièces défectueuses doivent être remplacées impérativement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces permettent de répondre aux critères de sécurité requis.
- En cas d'usage abusif, il y a un risque de blessures ! Utilisez l'appareil uniquement conformément à sa destination.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four chauffé.
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur du cordon secteur soit rapidement accessible en cas de danger et que le cordon secteur ne représente pas un risque de trébuchement.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- Veillez à ce que le cordon secteur ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'immergez jamais le socle de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension.
- Pour débrancher le cordon secteur, saisissez toujours la fiche secteur. Ne tirez pas sur le cordon secteur lui-même et ne le saisissez jamais avec les mains mouillées car ceci peut entraîner un court-circuit ou un choc électrique.

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Assurez-vous que l'appareil soit correctement et intégralement assemblé avant de le mettre en service.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur du cordon secteur, avant de mettre en place ou de retirer des accessoires.
- ▶ Assurez-vous après utilisation que l'interrupteur Marche/Arrêt est réglé sur la position «Arrêt» («O»). Attendez que le moteur soit complètement immobile avant de démonter l'appareil.
- ▶  Lorsque vous utilisez l'appareil, n'introduisez jamais les doigts ou tout autre objet dans la goulotte. Vous risquez des blessures graves ou d'endommager l'appareil. Si vous ne pouvez pas retirer les morceaux de fruits à l'aide du poussoir, arrêtez l'appareil, débranchez la fiche secteur et ouvrez l'appareil.
- ▶ Assurez-vous avant de mettre l'appareil en service que le couvercle est bien fermé.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil lorsqu'il est posé sur des matériaux souples comme par exemple de la moquette. Le blocage des orifices d'arrivée et d'évacuation de l'air au fond de l'appareil entraîne un risque de surchauffe et d'incendie !
- ▶ N'utilisez pas cet appareil avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil vide.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon secteur ou la fiche secteur du cordon secteur n'entre pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- ▶ N'utilisez pas de glaçons ni d'aliments congelés. Faites décongeler les aliments congelés avant de les utiliser, jusqu'à ce que vous puissiez y enfoncer une fourchette jusqu'au milieu environ.
- ▶ Transportez l'appareil uniquement au niveau du socle de l'appareil, jamais au niveau du couvercle du boîtier ou du logement du filtre.
- ▶ Ne pressez pas d'aliments très durs comme des noix, des amandes ou de la noix de coco. Cela peut user rapidement la vis de convoyage ou l'endommager.

Éléments de commande

(Figures : voir les volets dépliant)

Figure A :

- ❶ Poussoir
- ❷ Goulotte (avec couvercle rabattable)
- ❸ Couvercle du boîtier
- ❹ Support du logement du filtre
- ❺ Bec verseur
- ❻ Arrêt
- ❼ Interrupteur Marche/Arrêt
- ❽ Socle de l'appareil
- ❾ Cordon secteur avec fiche secteur
- ❿ Touche RESET
- ⓫ Réservoir de jus
- ⓬ Bac à pulpe
- ⓭ Ecoulement de la pulpe
- ⓮ Logement du filtre

Figure B :

- ⓯ Support de filtre amovible
- ⓰ Filtre (acier inoxydable)
- ⓱ Accessoire à sorbet
- ⓲ Vis
- ⓳ Brossette

Figure C :

- ⓴ Filtre (avec un support de filtre amovible positionné dans le logement du filtre)
- ⓵ Arbre d'entraînement

Contenu de la livraison et inspection après transport

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

- Extracteur de jus
- Poussoir ❶
- Brossette ❶
- Réservoir de jus ⓫
- Bac à pulpe ⓬
- Mode d'emploi

❶ Remarque :

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

Déballage

⚠ AVERTISSEMENT !

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

Il y a un risque d'étouffement.

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

Utilisation et fonctionnement

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

⚠ AVERTISSEMENT !

- Débranchez la fiche secteur du cordon secteur ❾ avant de mettre en place des accessoires et de les retirer.

Fonction Reset/Arrêt de sécurité

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

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

L'appareil peut être rallumé une fois l'arrêt de sécurité réinitialisé. Procédez de la manière suivante pour remettre l'appareil en service :

- Placez l'interrupteur Marche/Arrêt **7** en position «O» et débranchez la fiche du cordon secteur **9** de la prise électrique. Laissez refroidir l'appareil pendant 10–15 minutes.
- Tournez le couvercle du boîtier **3** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère  pointe sur le repère  sur le logement du filtre **14**.
- Retirez le couvercle du boîtier **3**.
- Retirez les morceaux de fruits coincés.
- Retirez le logement du filtre **14** avec précaution et retournez le socle de l'appareil **8**.
- Branchez la fiche du cordon secteur **9** dans une prise électrique.
-  Appuyez sur la touche RESET **10** qui se trouve sous le socle de l'appareil **8**.
- Débranchez à nouveau la fiche du cordon secteur **9** de la prise électrique et retournez le socle de l'appareil **8**.
- Assemblez à nouveau l'appareil comme décrit au chapitre suivant et continuez à centrifuger.

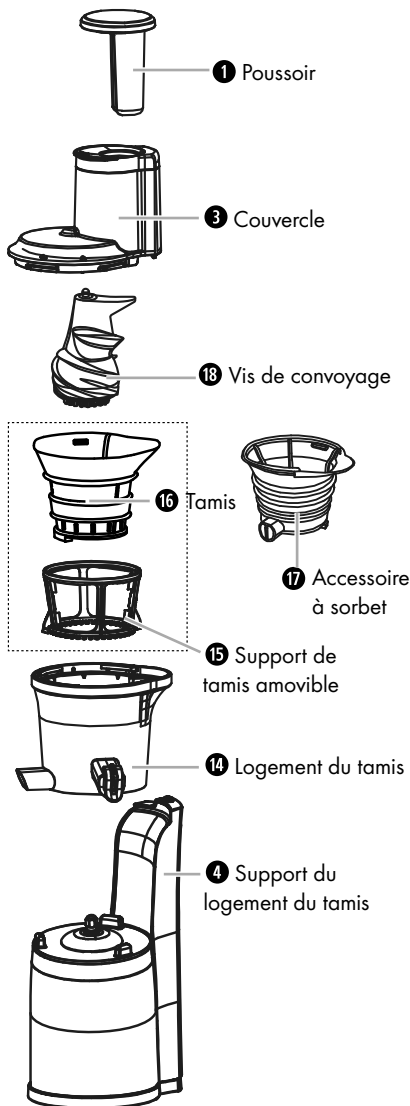
Montage et utilisation de l'appareil

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation, comme cela est décrit au chapitre **Nettoyage et entretien**.

- Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT !

- Assurez-vous que la fiche secteur du cordon secteur **9** est retirée avant d'assembler l'appareil.
- Lors de l'assemblage, suivez ce schéma et tenez compte des repères sur l'appareil :



- 1) Placez le logement du filtre **14** sur le socle de l'appareil **8** de manière à ce que les trois ergots situés sur le socle de l'appareil **8** s'enclenchent dans les trois évidements placés en dessous du logement du filtre **14**.

i Remarque :

- ▶ Assurez-vous que le bouchon caoutchouc noir situé au fond du logement du filtre **14** obture l'extrémité arrière de l'écoulement de la pulpe **13** et soit correctement positionné. Il ne faut le retirer que pour le nettoyage !

■ Si vous souhaitez centrifuger des fruits/légumes :

- Remettez le support de filtre amovible **15** dans le logement du filtre **14**. Tournez le support de filtre **15** à droite et à gauche pour voir si la roue dentée placée au fond du logement du filtre **14** tourne.
- Placez le filtre **16** dans le support de filtre amovible **15**. La courbure sur le bord supérieur du filtre **16** doit pour cela se trouver dans la courbure de forme identique sur le logement du filtre **14**.

■ Si vous souhaitez préparer des sorbets :

- Placez l'accessoire à sorbet **17** dans le logement du filtre **14**. La courbure sur le bord supérieur de l'accessoire à sorbet **17** doit pour cela se trouver dans la courbure de forme identique sur le logement du filtre **14**. La sortie de l'accessoire à sorbet **17** est positionnée devant l'orifice de sortie du logement du filtre **14**.

- 2) Placez la vis **18** sur l'arbre d'entraînement **21**, tournez-la légèrement en la poussant vers le bas de manière à ce qu'elle s'enclenche audiblement.

Vérifiez le positionnement correct avant de continuer l'assemblage.

- 3) Placez le couvercle du boîtier **3** sur le logement du filtre **14**, de manière à ce que le repère  sur le couvercle du boîtier **3** pointe sur le repère  sur le logement du filtre **14**.

Tournez le couvercle du boîtier **3** dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère  pointe sur le repère  sur le logement du filtre **14** et s'enclenche correctement.

i Remarque :

- ▶ L'appareil est doté d'un dispositif de sécurité. L'appareil peut uniquement fonctionner avec un couvercle du boîtier **3** correctement positionné.

- 4) Glissez le bac à pulpe **12** sous l'écoulement de la pulpe **13** (voir figure A).

i Remarque :

- ▶ Lors de l'utilisation de l'accessoire à sorbet **17**, le bac à pulpe **12** ne sert pas.

- 5) Glissez le réservoir de jus **11** sous le bec verseur **5** (voir figure A).

- 6) Ouvrez le poussoir **6** pour que le jus contenu dans le réservoir de jus **11** puisse s'écouler.

Préparation des ingrédients

- **Important :** N'utilisez que des fruits suffisamment mûrs afin d'éviter de boucher le filtre **16**. Vous seriez alors obligé de nettoyer régulièrement le filtre **16**.
- Lavez ou épluchez les fruits ou les légumes que vous prévoyez de passer à la centrifugeuse.
- Enlevez toujours les pépins et les noyaux avant de verser les fruits.
- Les fruits à pépins (pommes, poires) peuvent être passés à la centrifugeuse avec la peau et les pépins. Les autres noyaux (pêches, prunes, etc.), tous les autres gros pépins (melons, etc.) et tiges doivent être enlevés pour éviter d'endommager l'appareil.
- Les fruits à peau épaisse (par ex. agrumes, melons, kiwis, carottes) doivent être épluchés auparavant.
- Enlevez la tige principale des raisins.

- Coupez les fruits et légumes en morceaux suffisamment petits, si nécessaire, pour entrer dans la goulotte ②.
- Coupez les ingrédients fibreux (par ex. céleri) en morceaux d'env. 3 à 5 cm de long et d'env. 1,5 - 2 cm de large.
- Les aliments secs comme les haricots ou le riz doivent d'abord être ramollis ou cuits. Laissez refroidir les aliments chauds à température ambiante avant de les transformer.
- Pour préparer un sorbet, congelez les ingrédients. Pour cela, le mieux est de les étaler à plat sur un support adapté. Veillez à ce que les morceaux individuels ne collent pas entre eux.

⚠ ATTENTION !

- ▶ N'utilisez pas de glaçons ni d'aliments congelés. Avant d'utiliser des ingrédients congelés, faites-les décongeler jusqu'à ce que vous puissiez enfoncer une fourchette environ jusqu'au milieu du morceau le plus épais.
- ▶ Ne pressez pas d'aliments très durs comme des noix, des amandes ou de la noix de coco. Cela peut user rapidement la vis de convoyage ou l'endommager.

i Remarque :

- ▶ Les raisins secs ne peuvent pas être centrifugés car ils ne contiennent pas suffisamment de jus.
- ▶ Placez les carottes 24 heures dans de l'eau avant de les centrifuger et coupez-les en petits morceaux (env. 1,5 x 1,5 cm).
- ▶ Les aliments congelés doivent être utilisés en l'espace d'un mois.

Centrifuger/préparation de sorbet

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ N'introduisez jamais vos doigts ou des objets dans la goulotte ② pendant que l'appareil fonctionne. Cela pourrait entraîner de graves blessures corporelles et/ou des détériorations de l'appareil.

⚠ ATTENTION !

- ▶ **Centrifuger :** N'utilisez jamais l'appareil plus de 15 minutes sans interruption (fonctionnement de courte durée) lorsque vous centrifugez. Laissez refroidir l'appareil après 15 minutes de fonctionnement continu. Vous risquez sinon d'endommager l'appareil.
- ▶ **Préparation de sorbet :** N'utilisez jamais l'appareil plus de 5 minutes sans interruption (fonctionnement de courte durée) lorsque vous préparez un sorbet. Laissez refroidir l'appareil après 5 minutes de fonctionnement continu. Vous risquez sinon d'endommager l'appareil.
- ▶ Ne démarrez toujours l'appareil qu'une fois les ingrédients placés dans la goulotte ②. Ne l'utilisez jamais sans y avoir placé des ingrédients.

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

i Remarque :

- ▶ Lorsque vous souhaitez faire passer l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ de la position «I» à la position «R», ou vice versa, commencez toujours par placer l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ en position «O» (arrêt) et patientez jusqu'à ce que le moteur s'arrête.
- 2) Si vous voulez transformer de gros morceaux d'aliments, basculez le couvercle de la goulotte ② en position ouverte. Le cas échéant, retirez au préalable le poussoir ① si celui-ci se trouve dans la goulotte ②.

- 3) Introduisez une partie des ingrédients dans la goulotte ② et refermez le couvercle de la goulotte ②.

❶ Remarque :

- L'appareil peut uniquement être démarré lorsque le couvercle de la goulotte ② est rabattu.

- 4) Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ de l'appareil en position «I». L'appareil démarre.

❶ Remarque :

- Normalement, l'appareil aspire lui-même les aliments à transformer lorsqu'ils se trouvent dans la goulotte ②. Ne poussez que légèrement avec le poussoir ① lorsque vous voyez que les ingrédients ne sont pas aspirés dans l'appareil, sans quoi l'appareil risque de se bloquer.

- 5) Introduisez d'autres ingrédients dans la goulotte ②. Utilisez éventuellement le poussoir ① pour pousser les ingrédients avec précaution dans la goulotte ②. Pendant la transformation des ingrédients, ajoutez d'autres morceaux. N'éteignez pas l'appareil pendant cette opération.

❶ Remarque :

- Si vous souhaitez ajouter des aliments trop gros pour la goulotte ②, éteignez l'appareil en amenant l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ sur la position «O». Basculez le couvercle de la goulotte ② en position ouverte et introduisez les ingrédients. Refermez le couvercle et poursuivez la transformation.
- Si des morceaux d'aliments se coincent durant le fonctionnement, arrêtez l'appareil et amenez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ si nécessaire plusieurs fois brièvement de suite en position «R» pour faire tourner le moteur en sens inverse. Si cela ne résout pas le problème, démontez l'appareil comme décrit au chapitre **Démontage** et retirez les aliments coincés.

- Si des morceaux d'aliments sont coincés dans la goulotte ② et ne peuvent pas être retirés avec le poussoir ①, procédez alors de la manière suivante :

- éteignez l'appareil et débranchez la fiche du cordon secteur ⑨ de la prise électrique.
- Tournez le couvercle du boîtier ③ dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère  pointe sur le repère  sur le logement du filtre ⑭.
- Retirez le couvercle du boîtier ③.
- Retirez les morceaux d'aliments coincés.
- Assemblez à nouveau l'appareil et reprenez le fonctionnement.

ARRÊT DE SÉCURITÉ/FONCTION RESET

- Si l'appareil s'éteint automatiquement, cela signifie que l'arrêt de sécurité s'est déclenché. L'appareil s'éteint avant que le moteur ne puisse subir de dommages dus à une surchauffe, par ex. lorsque des morceaux d'aliments sont restés coincés et que le moteur est bloqué. L'appareil peut être rallumé une fois l'arrêt de sécurité réinitialisé. Procédez de la manière décrite au chapitre **Fonction Reset/Arrêt de sécurité** pour remettre l'appareil en service.

❶ Remarque :

- Lorsque le réservoir de jus ⑪ est rempli et que vous souhaitez le vider alors que du jus s'écoule encore du bec verseur ⑤, fermez-le avec le poussoir ⑥. Réouvrez le poussoir ⑥ après avoir replacé le réservoir de jus ⑪ vidé en dessous du bec verseur ⑤.
- Lorsque le bac à pulpe ⑫ est rempli et que vous souhaitez le vider, arrêtez d'ajouter des aliments et attendez que la pulpe cesse de s'écouler de l'appareil. Une fois le bac à pulpe ⑫ vidé, replacez-le en dessous de l'écoulement de la pulpe ⑬.
- Si de la pulpe reste coincée dans l'écoulement de la pulpe ⑬, arrêtez l'appareil et éliminez les restes à l'aide du manche de la brosse ⑰.

- 6) Éteignez toujours l'appareil immédiatement après que tous les ingrédients ont été transformés.

! ATTENTION !

- Nettoyez régulièrement et après chaque utilisation le bec verseur **5** et l'écoulement de la pulpe **13** pour éviter un colmatage et/ou que l'appareil ne soit endommagé.

Temps de transformation

Les temps de transformation indiqués dans le tableau suivant sont purement indicatifs. Les valeurs correspondent à une quantité de 500 g de fruits ou légumes respectivement. Le temps d'extraction du jus dépend de multiples facteurs, comme par ex. la maturité et la fraîcheur des fruits ou des légumes, la vitesse d'alimentation ou la taille des morceaux.

Aliments	Préparation	Recommandation	Durée de l'extraction de jus
Pommes	Couper en morceaux adaptés.	Peuvent être transformées avec la peau et le trognon. Rendement en jus maximal à température ambiante.	env. 1:40 min.
Carottes	Éplucher et couper en morceaux (env. 1,5 x 1,5 cm).	Pour un rendement optimal, placer les carottes 24 heures dans de l'eau avant de les centrifuger.	env. 1:45 min.
Raisins	Éliminer la tige principale.	Privilégier les raisins sans pépins.	env. 1 min.
Ananas	Éplucher et couper en morceaux adaptés.	Peut être transformé avec le trognon.	env. 2 min.
Tomates	Retirer la partie verte, couper en quartiers.		env. 1:20 min.
Branches de céleri	À transformer frais. Couper en morceaux d'env. 3 à 5 cm de long.	Transformer également les feuilles vertes pour une jolie couleur.	env. 1:30 min.
Épinards	Hacher grossièrement les feuilles.		env. 7:40 min.
Fraises (surgelées, pour sorbet)	laisser décongeler env. 10 minutes	préparer 300 g max. en une fois	env. 50 s
Mélange de fruits exotiques (surgelé, pour sorbet)	laisser décongeler env. 10 minutes	préparer 300 g max. en une fois	env. 45 s

Démontage

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

- 1) débranchez la fiche secteur du cordon secteur 9 de la prise de courant.
- 2) Fermez le poussoir 6 sur le bec verseur 5, pour que le reste de jus puisse s'écouler.
- 3) Tournez le couvercle du boîtier 3 dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère  pointe sur le repère ▲ sur le logement du filtre 14.
- 4) Retirez le couvercle du boîtier 3 avec le poussoir 1.
- 5) Soulevez avec précaution le logement du filtre 14 avec le support de filtre amovible 15 et le filtre 16 ou l'accessoire à sorbet 17 et la vis 18 du socle de l'appareil 8.
- 6) Désassemblez les composants.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT PAR CHOC ÉLECTRIQUE !

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

AVERTISSEMENT !

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

ATTENTION !

- Nettoyez régulièrement et après chaque utilisation les restes de fruits sur toutes les pièces de l'appareil et les accessoires pour éviter que l'écoulement de la pulpe 13 ou le bec verseur 5 ne se bouche et/ou que l'appareil ne soit endommagé.

- Assurez-vous, lors du nettoyage, qu'aucune humidité ne pénètre dans le socle de l'appareil 8 pour éviter tous dommages irréparables sur l'appareil.
- Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez aucun produit nettoyant agressif, abrasif ou chimique, et aucun objet pointu ou qui risque de rayer.
- Nettoyez le boîtier de l'appareil et le cordon secteur 9 uniquement à l'aide d'un torchon légèrement humidifié. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le torchon.
- Nettoyez le logement du filtre 14, filtre 16, support de filtre 15, accessoire à sorbet 17, vis 18, réservoir de jus 11, bac à pulpe 12, couvercle du boîtier 3 et poussoir 1 avec la brosse 19 livrée, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Rincez toutes les pièces à l'eau claire pour éliminer tout reste de liquide vaisselle éventuel.

Remarque :

- Pour nettoyer l'écoulement de la pulpe 13 vous pouvez tirer 14 un bouchon en plastique au bout arrière de l'écoulement de la pulpe 13 de manière à ce que l'eau puisse s'écouler. Vous pouvez détacher la pulpe incrustée avec le manche de la brosse 19 et l'éliminer sous l'eau.
- Après le nettoyage, remplacez le bouchon en caoutchouc au bout arrière de l'écoulement de la pulpe 13.



Toutes les pièces amovibles à l'exception de la brosse 19, peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Ne placez cependant ces pièces que dans le panier supérieur du lave-vaisselle, ne les coincez pas, et utilisez un programme de lavage de max. 60 °C.

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

Rangement

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

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette

directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

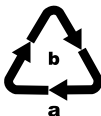


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triezy-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220–240 V ~ (courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance absorbée	300 W
Classe de protection	II / 
Tours par minute	60 ± 10 %
Fonctionnement de courte durée	15 minutes pour la centrifugeuse, 5 minutes pour la préparation de sorbet
Capacité du réservoir de jus 11	env. 790 ml, volume utile : env. 600 ml sur le repère max.
Capacité bac à pulpe 12	env. 1050 ml

Temps d'opération par intermittence

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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix.

Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 485213_2501 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'auto-collant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 485213_2501.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 485213_2501

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

Remarque :

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

Boisson estivale

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson aux pommes, aux poires et aux fraises

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson pour le petit-déjeuner

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson au melon jaune

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson à l'ananas et à la mangue

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Jus de brocoli

Ingrédients

- Brocoli
- éventuellement une poire

Préparation

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

i Remarque :

- Étant donné que le brocoli a une teneur réduite en eau, l'appareil risque de faire des bruits de grincement inhabituels lors de la transformation. Ceci est normal et ne constitue pas une défaillance de l'appareil !
- 3) Si vous le souhaitez, ajoutez la poire préparée selon la recette dans l'appareil. La poire estompera le goût âpre du brocoli tout en compensant la teneur en liquide réduite du brocoli.

Sorbet banane-myrtilles

Ingrédients

- env. 100 g de myrtilles
- 1,5 banane

Préparation

- 1) Préparez les myrtilles et les bananes conformément aux instructions du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Dans la goulotte **2**, introduisez alternativement des morceaux de banane et les myrtilles.

- 3) Ensuite, mélangez encore une fois le sorbet obtenu avec une cuillère.

Sorbet Tropicana

Ingrédients

- env. 160 g d'ananas
- 1 orange
- 1/2 mangue (env. 100 - 150 g)

Préparation

- 1) Préparez l'ananas, l'orange et la mangue conformément aux instructions du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Dans la goulotte **2**, introduisez alternativement des morceaux d'ananas, d'orange et de mangue.
- 3) Ensuite, mélangez encore une fois le sorbet obtenu avec une cuillère.

Sorbet fraise et ananas

Ingrédients

- 7 fraises
- env. 160 g d'ananas
- 1 c. à café de noix de coco râpée

Préparation

- 1) Préparez les fraises et l'ananas conformément aux instructions du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Introduisez les fruits en alternance dans la goulotte **2**.
- 3) Rajoutez la noix de coco râpée à la masse du sorbet et mélangez le tout avec une cuillère.

Sorbet framboise et poire

Ingrédients

- env. 100 g de framboises
- 2 poires

Préparation

- 1) Préparez les framboises et les poires conformément aux instructions du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Introduisez en alternance les framboises et les poires dans la goulotte **2**.
- 3) Ensuite, mélangez encore une fois le sorbet obtenu avec une cuillère.

Indice

Introduzione	38
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	38
Uso conforme	38
Avvertenze e simboli utilizzati	38
Sicurezza	39
Note fondamentali relative alla sicurezza	39
Elementi di comando	43
Dotazione e ispezione dei danni da trasporto	43
Disimballaggio	43
Utilizzo e funzionamento	43
Funzione reset/spengimento di sicurezza	44
Assemblaggio e uso dell'apparecchio	44
Preparazione degli ingredienti	45
Estrazione del succo/produzione di sorbetti	46
Tempi di lavorazione	48
Smontaggio	49
Pulizia e manutenzione	49
Conservazione	50
Smaltimento	50
Smaltimento dell'apparecchio	50
Smaltimento dell'imballaggio	50
Appendice	51
Dati tecnici	51
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	51
Assistenza	52
Importatore	52
Ricette	53

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

Uso conforme

L'apparecchio serve ad estrarre il succo di frutti e ortaggi ben maturi e sbucciati e a produrre sorbetti. Con l'apparecchio è consentito lavorare solo generi alimentari. Si possono utilizzare esclusivamente accessori originali come descritto. Ogni uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme e comporta notevoli rischi di incidenti. L'apparecchio non è destinato all'uso in ambienti commerciali o industriali. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici privati.

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Leggere le istruzioni.

Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti note relative alla sicurezza nell'uso dell'apparecchio.

L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può comportare danni a persone e a cose.

Note fondamentali relative alla sicurezza

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

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

- Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un pericolo d'inciampo.
- Provvedere ad un posizionamento stabile dell'apparecchio.

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- Impedire che il cavo di alimentazione si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi! In questo caso può sussistere pericolo di morte a causa di folgorazione se quando si utilizza l'apparecchio giungono resti di liquido ai componenti sotto tensione.
- Per sfilare la spina dalla presa di corrente, afferrare sempre la spina. Non tirare il cavo stesso e non toccarlo mai con le mani bagnate, in quanto ciò può provocare un corto circuito o una scossa elettrica.
- Non deporre né l'apparecchio né dei mobili o altro sul cavo di alimentazione e badare che esso non rimanga incastrato.

- ▶ È vietato aprire l'alloggiamento dell'apparecchio e riparare o modificare quest'ultimo. L'apertura dell'alloggiamento o le modifiche arbitrarie comportano pericolo di morte per folgorazione e l'estinzione della garanzia.
- ▶ Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Pertanto non collocare oggetti contenenti liquidi (per es. vasi di fiori) sull'apparecchio o accanto all'apparecchio.
- ▶ Staccare la spina dalla presa ad ogni interruzione del funzionamento, assemblaggio, smontaggio o in caso si lasci l'apparecchio incustodito, nonché al termine dell'utilizzo e prima di effettuare la pulizia.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di mettere in funzione l'apparecchio, accertarsi che sia stato assemblato correttamente e completamente.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione prima di applicare o rimuovere accessori.
- ▶ Dopo l'uso dell'apparecchio assicurarsi che l'interruttore on/off si trovi in posizione "off" ("O"). Prima di poter smontare l'apparecchio, il motore deve essere completamente fermo.
- ▶  Quando si lavora con l'apparecchio, non infilare mai le dita o oggetti nell'apertura di riempimento. Ciò potrebbe causare lesioni gravi o danni all'apparecchio. Se non si riesce a rimuovere pezzi di frutta con il pressino, spegnere l'apparecchio, staccare la spina del cavo di alimentazione e aprire l'apparecchio.
- ▶ Prima dell'uso accertarsi che il coperchio sia chiuso saldamente.

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non usare mai l'apparecchio se è collocato su materiali morbidi, ad es. moquette. L'ostruzione delle aperture di aerazione e sfiato sul fondo dell'apparecchio porta al rischio di surriscaldamento e incendio!
- ▶ Non azionare questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio vuoto.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina del cavo di alimentazione non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piani di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.
- ▶ Non utilizzare cubetti di ghiaccio o alimenti congelati. Prima dell'uso far scongelare gli ingredienti congelati fino a quando non si riesce a infilarvi dentro una forchetta.
- ▶ Per trasportare l'apparecchio prenderlo solo dalla base, non dal coperchio o dallo scomparto del filtro.
- ▶ Non utilizzare frutta molto dura, come noci, mandorle o noci di cocco. In caso contrario, la coclea di convogliamento può usurarsi rapidamente o danneggiarsi.

Elementi di comando

(per le illustrazioni vedere le pagine pieghevoli)

Figura A:

- ❶ Pressino
- ❷ Tubo di riempimento (con coperchio apribile)
- ❸ Coperchio
- ❹ Supporto dello scomparto del filtro
- ❺ Uscita del succo
- ❻ Tappo
- ❼ Interruttore on/off
- ❽ Base dell'apparecchio
- ❾ Cavo di alimentazione con spina
- ❿ Tasto RESET
- ⓫ Contenitore di raccolta del succo
- ⓬ Contenitore dei residui di spremitura
- ⓭ Uscita per polpa e residui di spremitura
- ⓮ Scomparto del filtro

Figura B:

- ⓯ Telaio del filtro estraibile
- ⓰ Filtro (acciaio inox)
- ⓱ Accessorio per sorbetti
- ⓲ Coclea di convogliamento
- ⓳ Spazzolino

Figura C:

- ⓴ Filtro (con telaio amovibile inserito nello scomparto)
- ⓵ Albero motore

Dotazione e ispezione dei danni da trasporto

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Estrattore di succo "slow-juicer"
- Pressino ❶
- Spazzolino ❶
- Contenitore di raccolta del succo ⓫
- Contenitore dei residui di spremitura ⓬
- Manuale di istruzioni

❶ Nota:

- Verificare che il materiale in dotazione sia completo e non presenti danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Disimballaggio

⚠ AVVERTENZA!

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo.

Pericolo di soffocamento.

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

Utilizzo e funzionamento

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

⚠ AVVERTENZA!

- Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione ❾ prima di applicare o rimuovere accessori.

Funzione reset/spengimento di sicurezza

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

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

È possibile riaccendere l'apparecchio solo dopo che lo spegnimento di sicurezza è stato resettato. Per poter riutilizzare l'apparecchio procedere come segue:

- Portare l'interruttore on/off 7 nella posizione "O" e staccare la spina del cavo di alimentazione 9 dalla presa di corrente. Far raffreddare l'apparecchio per 10–15 minuti.
- Ruotare il coperchio 3 in senso antiorario fino a quando il segno  non è rivolto verso il segno ▲ che si trova sullo scomparto del filtro 14.
- Togliere il coperchio 3.
- Rimuovere i pezzi di frutta rimasti incastrati.
- Sfilare con cautela lo scomparto del filtro 14 e capovolgere la base dell'apparecchio 8.
- Inserire la spina del cavo di alimentazione 9 in una presa di corrente.
-  Premere il tasto RESET 10 che si trova sul lato inferiore della base dell'apparecchio 8.
- Staccare nuovamente la spina del cavo di alimentazione 9 dalla presa di corrente e capovolgere la base dell'apparecchio 8.
- Riasssemblare l'apparecchio come descritto nel prossimo capitolo e proseguire l'estrazione del succo.

Assemblaggio e uso dell'apparecchio

- Pulire l'apparecchio prima del primo impiego, così come descritto al capitolo **Pulizia e manutenzione**.

- Collocare l'apparecchio attenendosi alle avvertenze di sicurezza.

⚠ AVVERTENZA!

- Prima di assemblare l'apparecchio, assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione 9 sia staccata dalla presa.
- Nel riasssemblaggio attenersi a questo disegno e rispettare i segni riportati sull'apparecchio:



1) Collocare lo scomparto del filtro **14** sulla base dell'apparecchio **8** in modo che i tre fermi della base dell'apparecchio **8** si innestino nei tre incavi del lato inferiore dello scomparto del filtro **14**.

i Nota:

► Assicurarsi che il tappo di gomma nero presente sul fondo dello scomparto del filtro **14** chiuda l'estremità posteriore dell'uscita per la polpa e i residui di spremitura **13** e sia ben inserito. Per la pulizia bisogna rimuoverlo!

■ Se si desidera estrarre il succo di frutti/ortaggi:

- Inserire il telaio del filtro estraibile **15** nello scomparto del filtro **14**. Girare il telaio del filtro **15** avanti e indietro per vedere se in questo modo gira la ruota dentata sul fondo interno dello scomparto del filtro **14**.
- Inserire il filtro **16** nel telaio del filtro estraibile **15**. La convessità del bordo superiore del filtro **16** deve poggiare sulla convessità della stessa forma presente sullo scomparto del filtro **14**.

■ Se si desidera produrre sorbetti:

- Inserire l'accessorio per sorbetti **17** nello scomparto del filtro **14**. La convessità del bordo superiore dell'accessorio per sorbetti **17** deve poggiare sulla convessità della stessa forma presente sullo scomparto del filtro **14**. L'uscita dell'accessorio per sorbetti **17** è posizionata davanti all'uscita dello scomparto del filtro **14**.

2) Applicare la coclea di convogliamento **18** all'albero motore **21** e girarla un poco premendola verso il basso affinché s'innesti in modo percepibile. Controllare che sia salda prima di continuare il montaggio.

3) Collocare il coperchio **3** sullo scomparto del filtro **14** in modo che il segno  del coperchio **3** sia rivolto verso il segno  dello scomparto del filtro **14**.

4) Ruotare il coperchio **3** in senso orario finché il segno  non sia rivolto verso il segno  che si trova sullo scomparto del filtro **14** e il coperchio non si innesti saldamente.

i Nota:

► L'apparecchio dispone di un dispositivo di sicurezza. L'apparecchio può essere usato solo se il coperchio **3** è collocato correttamente.

5) Spingere il contenitore dei residui di spremitura **12** sotto l'uscita per polpa e residui di spremitura **13** (vedere la figura A).

i Nota:

► Quando si usa l'accessorio per sorbetti **17** non è necessario il contenitore dei residui di spremitura **12**.

6) Spingere il contenitore di raccolta del succo **11** sotto l'uscita del succo **5** (vedere la figura A).

7) Aprire il tappo **6** in modo che il succo possa riversarsi nel contenitore di raccolta del succo **11**.

Preparazione degli ingredienti

■ **Importante:** usare solo frutta ben matura, altrimenti il filtro **16** può intasarsi. Ciò richiederebbe una pulizia ripetuta del filtro **16**.

■ Lavare o sbucciare la frutta o la verdura che si desidera lavorare.

■ È preferibile rimuovere sempre i semi grandi e i noccioli dai frutti prima di mettere i frutti nell'apparecchio.

■ La frutta a granello (come le mele e le pere) può essere lavorata con buccia e torsolo. Rimuovere i noccioli di altro tipo (pesche, prugne ecc.), tutti i semi grandi (meloni ecc.) e i piccoli per evitare danni all'apparecchio.

■ La frutta con buccia (ad es. agrumi, meloni, kiwi, rape) va sempre sbucciata prima.

- Tagliare via lo stelo principale dai grappoli d'uva.
- Se necessario, tagliare la frutta o la verdura in pezzi sufficientemente piccoli da passare attraverso il tubo di riempimento ❷.
- Tagliare gli ingredienti fibrosi (per es. sedano) in pezzi lunghi circa 3–5 cm e larghi 1,5–2 cm.
- Alimenti secchi come fagioli o riso vanno prima messi a mollo o bolliti. Fare raffreddare gli ingredienti caldi fino alla temperatura ambiente prima di prepararli.
- Per produrre un sorbetto congelare gli ingredienti. Si consiglia a tale scopo di distenderli su un'adeguata base piana. Assicurarsi che i singoli pezzi non siano attaccati l'uno all'altro.

❗ ATTENZIONE!

- Non utilizzare cubetti di ghiaccio o alimenti congelati. Prima dell'uso far scongelare gli ingredienti congelati fino a quando non si riesce a infilare una forchetta all'incirca fino al centro del pezzo più spesso.
- Non utilizzare frutta molto dura, come noci, mandorle o noci di cocco. In caso contrario, la coclea di convogliamento può usurarsi rapidamente o danneggiarsi.

❗ Nota:

- L'uva passa non è adatta all'estrazione del succo, poiché contiene troppo poco succo.
- Prima di estrarre il succo mettere a mollo in acqua le carote per 24 ore e tagliarle in piccoli pezzi (circa 1,5 x 1,5 cm).
- Si consiglia di utilizzare gli alimenti congelati entro un mese.

Estrazione del succo/ produzione di sorbetti

⚠ AVVERTENZA!

- Non introdurre mai le dita o oggetti nel tubo di riempimento ❷ mentre l'apparecchio è in funzione. Ciò potrebbe causare lesioni gravi e/o danni all'apparecchio.

❗ ATTENZIONE!

- **Estrazione del succo:** per l'estrazione del succo non utilizzare l'apparecchio per oltre 15 minuti di seguito (ciclo di funzionamento breve). Dopo 15 minuti di funzionamento continuo fare raffreddare l'apparecchio. Altrimenti l'apparecchio può danneggiarsi.
- **Produzione di sorbetti:** per la produzione di sorbetti non utilizzare l'apparecchio per oltre 5 minuti di seguito (ciclo di funzionamento breve). Dopo 5 minuti di funzionamento continuo fare raffreddare l'apparecchio. Altrimenti l'apparecchio può danneggiarsi.
- Avviare l'apparecchio sempre solo dopo aver versato gli ingredienti nel tubo di riempimento ❷. Non metterlo mai in funzione senza ingredienti.

- 1) Inserire la spina del cavo di alimentazione ❹ in una presa di corrente.

❗ Nota:

- Se si desidera portare l'interruttore on/off ❶ dalla posizione "I" alla posizione "R" o viceversa, per prima cosa portare sempre l'interruttore on/off ❶ in posizione "O" (off) e attendere che il motore si fermi.
- 2) Se si desidera lavorare pezzi di alimenti grandi, aprire il coperchio del tubo di riempimento ❷. Togliere prima il pressino ❶ se si trova nel tubo di riempimento ❷.
- 3) Introdurre una parte degli ingredienti nel tubo di riempimento ❷ e richiudere il coperchio del tubo di riempimento ❷.
- ❗ Nota:
 - L'apparecchio può essere avviato solo se il coperchio del tubo di riempimento ❷ è chiuso.
- 4) Portare l'interruttore on/off ❶ dell'apparecchio nella posizione "I". L'apparecchio inizia a lavorare.

i Nota:

- Normalmente l'apparecchio trascina gli ingredienti da lavorare autonomamente quando sono stati introdotti nel tubo di riempimento **2**. Spingerli solo leggermente con il pressino **1** se si nota che gli ingredienti non vengono trascinati all'interno dell'apparecchio, altrimenti l'apparecchio può bloccarsi.

5) Introdurre ulteriori ingredienti nel tubo di riempimento **2**. Utilizzare eventualmente il pressino **1** per spingere gli ingredienti con cautela nel tubo di riempimento **2**. Mentre gli ingredienti vengono lavorati, introdurre ulteriori pezzi. Durante questa operazione non spegnere l'apparecchio.

i Nota:

- Se si desidera aggiungere ingredienti troppo grandi per il tubo di riempimento **2**, arrestare l'apparecchio portando l'interruttore on/off **7** in posizione "O". Aprire il coperchio del tubo di riempimento **2** e aggiungere gli ingredienti. Chiudere nuovamente il coperchio e continuare la lavorazione.
- Se durante il funzionamento restano incastrati pezzi di alimenti, spegnere l'apparecchio e se necessario portare l'interruttore on/off **7** più volte in rapida successione nella posizione "R" per far girare il motore in senso contrario. Se neppure così si riesce a risolvere il problema, smontare l'apparecchio come descritto nel capitolo **Smontaggio** e rimuovere i pezzi di alimenti incastrati.
- Se dei pezzi di alimenti sono rimasti incastrati nel tubo di riempimento **2** e non possono essere rimossi con il pressino **1**, procedere come segue:
 - Spegnere l'apparecchio e staccare la spina del cavo di alimentazione **9** dalla presa di corrente.
 - Ruotare il coperchio **3** in senso antiorario fino a quando il segno  non è rivolto verso il segno  che si trova sullo scomparto del filtro **14**.

- Togliere il coperchio **3**.
- Rimuovere i pezzi di alimenti rimasti incastrati.
- Riassemblare l'apparecchio e proseguire il lavoro.

SPEGNIMENTO DI SICUREZZA/ FUNZIONE DI RESET

- Se l'apparecchio si spegne da solo, vuol dire che è intervenuto lo spegnimento di sicurezza. L'apparecchio si spegne prima che il motore si possa danneggiare a causa del surriscaldamento, ad es. perché si sono incastrati dei pezzi di alimenti e il motore è bloccato. È possibile riaccendere l'apparecchio solo dopo che lo spegnimento di sicurezza è stato resettato.

Per poter riutilizzare l'apparecchio procedere come descritto nel capitolo **Funzione reset/spegnimento di sicurezza**.

i Nota:

- Se il contenitore di raccolta del succo **11** è pieno e si desidera svuotarlo mentre esce ancora succo dall'uscita del succo **5**, chiudere l'uscita con il tappo **6**. Riaprire il tappo **6** dopo aver collocato nuovamente il contenitore di raccolta del succo **11** svuotato sotto l'uscita del succo **5**.
- Se il contenitore dei residui di spremitura **12** è pieno e si desidera svuotarlo, interrompere l'aggiunta di ingredienti e attendere fino a quando dall'apparecchio non fuoriesce più polpa. Dopo aver svuotato il contenitore dei residui di spremitura **12** collocarlo nuovamente sotto l'uscita per polpa e residui di spremitura **13**.
- Se è rimasta polpa nell'uscita per polpa e residui di spremitura **13**, arrestare l'apparecchio e rimuovere i resti aiutandosi con il manico dello spazzolino **19**.

6) L'apparecchio va subito spento non appena sono stati lavorati tutti gli ingredienti.

! ATTENZIONE!

- Pulire l'uscita del succo **5** e l'uscita per polpa e residui di spremitura **B** regolarmente e dopo ogni uso per evitare che si ostruiscano e/o che l'apparecchio subisca danni.

Tempi di lavorazione

I tempi di lavorazione indicati in tabella sono orientativi. I valori si riferiscono ad una quantità di 500 g di frutta o verdura. Il tempo necessario per l'estrazione del succo dipende da molti fattori, ad esempio dal grado di maturazione e dalla freschezza della frutta o della verdura, dalla velocità di aggiunta o dalle dimensioni dei pezzi.

Alimento	Preparazione	Raccomandazione	Tempo di lavorazione
Mele	Tagliare a pezzi di dimensioni adeguate.	Possono essere lavorate con buccia e torsolo. Resa massima a temperatura ambiente.	circa 1:40 min.
Carote	Pelare e tagliare a pezzi (circa 1,5 x 1,5 cm).	Per una resa ottimale, prima di estrarre il succo mettere a mollo in acqua le carote per 24 ore.	circa 1:45 min.
Grappoli	Eliminare lo stelo principale.	Usare di preferenza acini senza semi.	circa 1 min.
Ananas	Sbucciare e tagliare a pezzi di dimensioni adeguate.	Può essere lavorato con il torsolo.	circa 2 min.
Pomodori	Togliere le parti verdi, tagliare a spicchi.		circa 1:20 min.
Sedano a costa	Lavorare fresco. Tagliare a pezzi lunghi circa 3-5 cm.	Per ottenere un bel colore lavorare anche le foglie verdi.	circa 1:30 min.
Spinaci	Tritare grossolanamente le foglie.		circa 7:40 min.
Fragole (congelate, per sorbetto)	Fare scongelare per circa 10 minuti	Preparare max. 300 g per volta	circa 50 sec.
Mix di frutti tropicali (congelati, per sorbetto)	Fare scongelare per circa 10 minuti	Preparare max. 300 g per volta	circa 45 sec.

Smontaggio

Se si desidera smontare l'apparecchio, ad es. per pulirlo, procedere come segue:

- 1) Staccare la spina del cavo di alimentazione **9** dalla presa di corrente.
- 2) Chiudere il tappo **6** dell'uscita del succo **5** in modo che non continuino a sgocciolare resti di succo.
- 3) Ruotare il coperchio **3** in senso antiorario fino a quando il segno **11** non è rivolto verso il segno **▲** che si trova sullo scomparto del filtro **14**.
- 4) Togliere il coperchio **3** insieme al pressino **1**.
- 5) Togliere con cautela lo scomparto del filtro **14** con il telaio del filtro estraibile **15** e il filtro **16** o l'accessorio per sorbetti **17** e la coclea di convogliamento **18** dalla base dell'apparecchio **8**.
- 6) Separare i componenti gli uni dagli altri.

Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE PER FOLGORAZIONE!

- Prima di pulire, staccare sempre la spina del cavo di alimentazione **9**.
- Non pulire mai la base dell'apparecchio **8** sotto l'acqua corrente e non immergerla mai in acqua o altri liquidi. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!

AVVERTENZA!

- Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione **9** prima di applicare o rimuovere accessori.
- Ad intervalli regolari e dopo ogni uso, eliminare i resti di frutta e i residui di spremitura da tutte le parti dell'apparecchio e dagli accessori per evitare che l'uscita per polpa **13** e residui di spremitura o l'uscita del succo **5** si ostruiscano e/o che l'apparecchio subisca danni.

- Per evitare l'irreparabile danneggiamento dell'apparecchio, assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nella base dell'apparecchio **8**.
- Per pulire le superfici non utilizzare detergenti aggressivi, corrosivi o chimici né oggetti acuminati o abrasivi.
- Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio e il cavo di alimentazione **9** con un panno solo leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno.
- Pulire lo scomparto del filtro **14**, il filtro **16**, il telaio del filtro **15**, l'accessorio per sorbetti **17**, la coclea di convogliamento **18**, il contenitore di raccolta del succo **11**, il contenitore dei residui di spremitura **12**, il coperchio **3** e il pressino **1** in acqua calda con un poco di detersivo usando lo spazzolino **19** fornito. Infine risciacquare tutte le parti con acqua pulita, in modo da rimuovere i resti di detersivo.

Nota:

- Per pulire l'uscita per polpa e residui di spremitura **13**, sul lato inferiore dello scomparto del filtro **14** si può estrarre un tappo di gomma dall'estremità posteriore dell'uscita per polpa e residui di spremitura **13** in modo da farvi passare acqua. La polpa incastrata si può staccare con il manico dello spazzolino **19** per poi sciacquarla via. Dopo la pulizia premere nuovamente il tappo di gomma nell'estremità posteriore dell'uscita per polpa e residui di spremitura **13**.



Tutti i componenti estraibili, ad eccezione dello spazzolino **19**, si possono lavare in lavastoviglie. Disporre questi pezzi possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie, facendo attenzione a che non rimangano incastrati, e usare un programma di lavaggio a massimo 60 °C.

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

Conservazione

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

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva

2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.

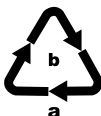


Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Appendice

Dati tecnici

Alimentazione di tensione	220–240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz
Potenza assorbita	300 W
Classe di protezione	II / 
Giri al minuto	60 ± 10%
Ciclo di funzionamento breve	15 minuti per l'estrazione di succo, 5 minuti per la preparazione di sorbetti
Capacità contenitore di raccolta del succo 11	circa 790 ml, volume utile: circa 600 ml presso il segno Max.
Capacità contenitore dei residui di spremitura 12	circa 1050 ml

Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica per quanto tempo si può azionare l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Al termine del ciclo di funzionamento breve l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto.

Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La 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, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 485213_2501 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.

- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 485213_2501 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 485213_2501

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ricette

Nota:

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

Bibita estiva

2 persone

Ingredienti

- 1 grosso pezzo di anguria
- 1 limone
- 4 mele agrodolci (ad es. "Jonagold" o "Jonathan")

Preparazione

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

Bibita alla mela-pera-fragola

2 persone

Ingredienti

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

Preparazione

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

Bibita per la colazione

2 persone

Ingredienti

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

Preparazione

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

Bibita al melone

2 persone

Ingredienti

- circa $\frac{1}{3}$ di melone
- 1 mango
- 1 mela agrodolce (ad es. "Jonagold" o "Jonathan")
- 1 mela verde (ad es. "Granny Smith")

Preparazione

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

Bibita all'ananas-mango

2 persone

Ingredienti

- $\frac{1}{2}$ ananas
- $\frac{1}{2}$ mango
- 1 mela
- 1 arancia
- 2 cucchiaini di olio di germe di grano

Preparazione

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

Succo di broccoli

Ingredienti

- Broccoli
- Eventualmente una pera

Preparazione

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

Nota:

- Poiché i broccoli hanno un basso tasso di liquido, nella preparazione l'apparecchio potrebbe fare dei rumori inconsueti. Questo fenomeno è normale e non rappresenta un difetto dell'apparecchio!
- 3) Se lo si desidera, aggiungere nell'apparecchio la pera preparata secondo le istruzioni. La pera mitiga il gusto aspro dei broccoli e compensa contemporaneamente il basso tasso di liquido contenuto nei broccoli.

Sorbetto al mirtillo e alla banana

Ingredienti

- circa 100 g di mirtilli
- 1,5 banane

Preparazione

- 1) Preparare i mirtilli e la banana seguendo le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso dello Slow Juicer.
- 2) Introdurre alternatamente i mirtilli e i pezzetti di banana nel tubo di riempimento ②.
- 3) Mescolare ancora una volta con un cucchiaino il sorbetto risultante.

Sorbetto tropicale

Ingredienti

- circa 160 g di ananas
- 1 arancia
- 1/2 mango (circa 100 - 150 g)

Preparazione

- 1) Preparare l'ananas, l'arancia e il mango seguendo le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso dello Slow Juicer.
- 2) Introdurre alternatamente i pezzetti di ananas, arancia e mango nel tubo di riempimento ②.
- 3) Mescolare ancora una volta con un cucchiaino il sorbetto risultante.

Sorbetto alla fragola e all'ananas

Ingredienti

- 7 fragole
- circa 160 g di ananas
- 1 cucchiaino di cocco in scaglie

Preparazione

- 1) Preparare le fragole e l'ananas seguendo le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso dello Slow Juicer.
- 2) Introdurre alternatamente la frutta nel tubo di riempimento ②.
- 3) Aggiungere le scaglie di cocco al sorbetto e mescolare il tutto con un cucchiaino.

Sorbetto al lampone e pera

Ingredienti

- circa 100 g di lamponi
- 2 pere

Preparazione

- 1) Preparare i lamponi e le pere seguendo le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso dello Slow Juicer.
- 2) Introdurre alternatamente i lamponi e le pere nel tubo di riempimento ②.
- 3) Mescolare ancora una volta con un cucchiaino il sorbetto risultante.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

01/2025 · Ident.-No.: SSJBK300B3-012025-1

IAN 485213_2501