



EXTRACTEUR DE JUS SSJ 300 C1

FR CH

EXTRACTEUR DE JUS

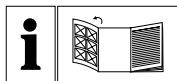
Mode d'emploi

DE AT CH

SLOW JUICER

Bedienungsanleitung

IAN 478781_2410



FR BE

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

DE AT CH

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

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	21

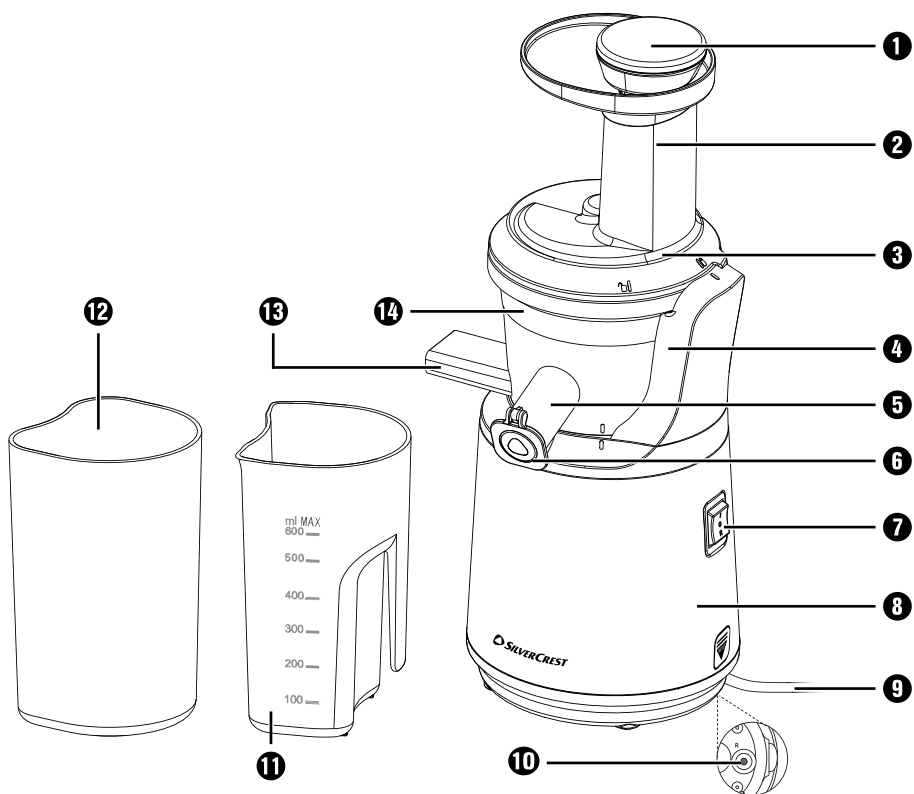
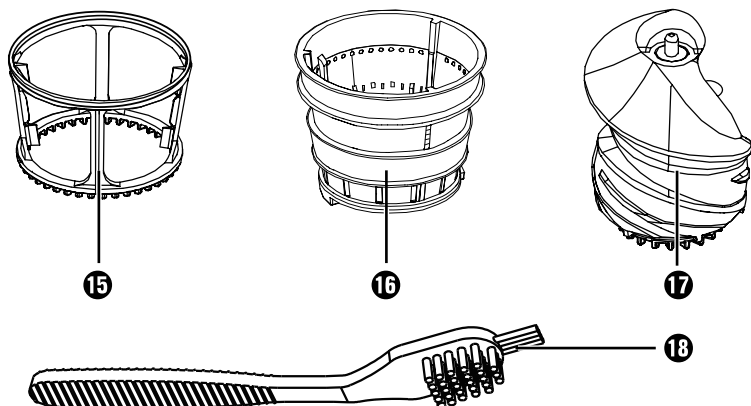
A**B**

Table des matières

Introduction	2
Usage conforme	2
Avertissements et symboles utilisés	2
Sécurité	3
Consignes de sécurité fondamentales	3
Consignes de sécurité	4
Contenu de la livraison et inspection après transport	7
Présentation de l'appareil	7
Utilisation	7
Fonction Reset/Arrêt de sécurité	7
Montage et utilisation de l'appareil	8
Préparation des ingrédients	10
Centrifuger	10
Temps de transformation	12
Démontage	13
Nettoyage et entretien	13
Rangement	14
Recyclage	14
Recyclage de l'appareil	14
Recyclage de l'emballage	15
Annexe	15
Caractéristiques techniques	15
Garantie de Kompnass Handels GmbH	15
Service après-vente	17
Importateur	17
Recettes	18

Introduction

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. 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.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection II : protection par une isolation double ou renforcée entre les pièces conductrices et celles pouvant être touchées.
	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.

Consignes de sécurité

⚠ DANGER ! 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.
- 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.

Contenu de la livraison et inspection après transport

⚠ AVERTISSEMENT !

Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a un risque d'étouffement.

- Maintenez les enfants à distance de l'emballage et de l'appareil.

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

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

❗ Remarque

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

Présentation de l'appareil

(Figures : voir les volets dépliant)

Figure A :

- 1 Poussoir
- 2 Goulotte
- 3 Couvercle du boîtier
- 4 Support du logement du filtre
- 5 Bec verseur
- 6 Arrêt

- 7 Interrupteur Marche/Arrêt
- 8 Socle de l'appareil
- 9 Cordon secteur avec fiche secteur
- 10 Touche RESET
- 11 Récipient collecteur de jus
- 12 Bac à pulpe
- 13 Ecoulement de la pulpe
- 14 Logement du filtre

Figure B :

- 15 Support de filtre amovible
- 16 Filtre (acier inoxydable)
- 17 Vis de convoyage
- 18 Brosse de nettoyage

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT !

- Débranchez la fiche secteur du cordon secteur 9 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 ③ dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère ① pointe sur le repère ② sur le support du logement du filtre ④.
- 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, branchez la fiche du cordon secteur ⑨ dans une prise électrique et continuez à centrifuger.

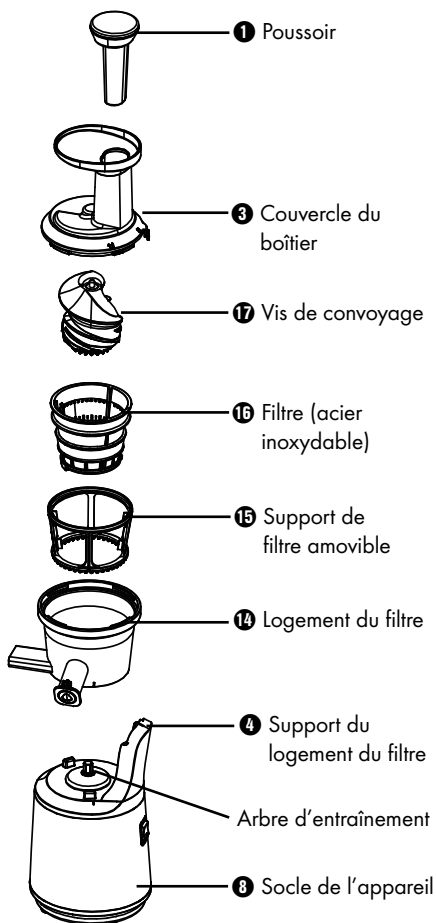
Montage et utilisation de l'appareil

- 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**. Le marquage **I** sur le logement du filtre **14** doit coïncider avec le marquage **I** sur le socle de l'appareil **8**.

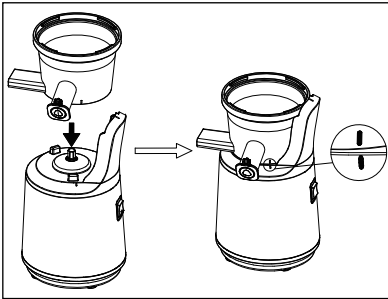


Fig. 1

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 !

- 2) 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 ensuite le filtre **16** dans le logement de filtre amovible **15**.

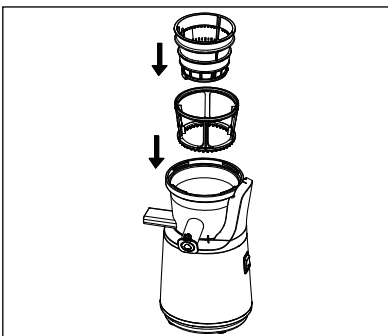


Fig. 2

- 3) Placez le filtre **16** dans le support du filtre amovible **15** de manière à ce que le repère **▲** situé en haut sur le filtre **16** pointe vers le repère **I** situé sur le support du logement du filtre **4**.

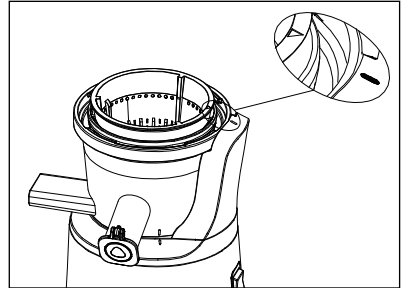


Fig. 3

- 4) Placez la vis de convoyage **17** sur l'arbre d'entraînement, tournez-la légèrement tout en la poussant vers le bas de manière à ce qu'elle s'enclenche audiblement. Vérifiez le positionnement correct avant de continuer l'assemblage.

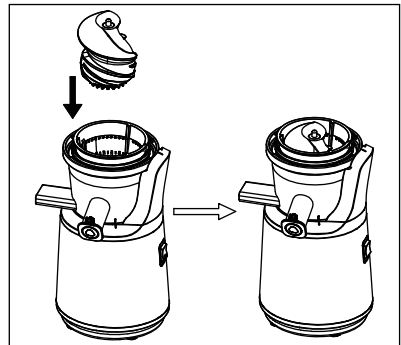


Fig. 4

- 5) Placez le couvercle **3** sur le logement du filtre **14** de manière à ce que le repère **■** sur le couvercle **3** pointe sur le repère **I** sur le support du logement du filtre **4**.

- 6) Tournez le couvercle ③ dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère ⑦ pointe sur le repère ① sur le support du logement du filtre ④ et s'enclenche correctement.

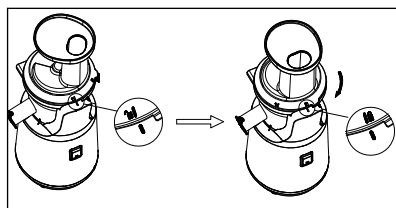


Fig. 5

① Remarque

- L'appareil est doté d'un dispositif de sécurité. L'appareil peut fonctionner uniquement avec un couvercle ③ correctement positionné.
- 7) Glissez le bac à pulpe ⑫ sous l'écoulement de la pulpe ⑬.
- 8) Glissez le récipient collecteur de jus ⑪ sous le bec verseur ⑤.
- 9) Ouvrez le poussoir ⑥ pour que le jus contenu dans le récipient collecteur de jus ⑪ puisse s'écouler.

Préparation des ingrédients

- **Important :** N'utilisez que des fruits suffisamment mûrs afin d'éviter de boucher le filtre ⑬. Vous seriez alors obligé de nettoyer régulièrement le filtre ⑬.
- 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.

⚠ ATTENTION !

- N'utilisez pas de glaçons ni d'aliments congelés.
- 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.

① 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).

Centrifuger

⚠ 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 !

- 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.

- 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) Introduisez une partie des ingrédients dans la goulotte ②.
- 3) Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ de l'appareil en position «I». L'appareil démarre.

i 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.
- 4) 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.

i Remarque

- 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 ③ dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère  pointe sur le repère  sur le support du logement du filtre ④.
 - Retirez le couvercle du boîtier ③.
 - Retirez les morceaux d'aliments coincés.
 - Assemblez à nouveau l'appareil et reprenez le fonctionnement.

i Remarque

- 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.

i 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.

❗ Remarque

- 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 de nettoyage 18.

5) 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. 2:20 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.

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 **3** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère **1** pointe sur le repère **1** sur le support du logement du filtre **4**.
- 4) Retirez le couvercle **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** et la vis de convoyage **17** du socle de l'appareil **8**.
- 6) Désassemblez les composants.

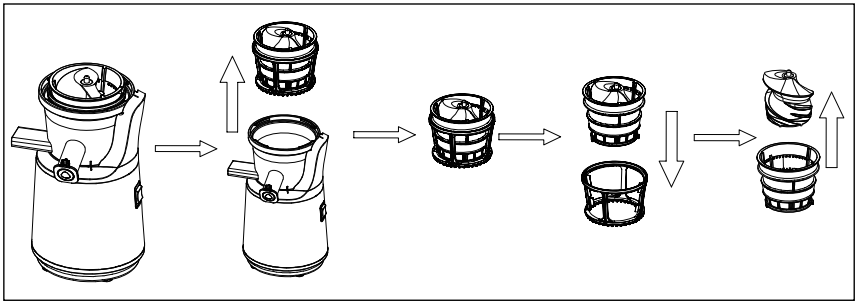


Fig. 6

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT !

- 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**, le filtre **16**, le support de filtre **15**, la vis de convoyage **17**, le récipient collecteur de jus **11**, le bac à pulpe **12**, le couvercle **3** et le poussoir **1** avec la brosse de nettoyage **18** fournie dans de l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire pour éliminer tout reste de liquide vaisselle éventuel.

i 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 et évacuer la pulpe coincée avec le manche de la brosse de nettoyage **18**.
Après le nettoyage, remplacez le bouchon en caoutchouc au bout arrière de l'écoulement de la pulpe **13**.

i Remarque

-  Toutes les pièces amovibles à l'exception de la brosse de nettoyage **18** 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



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables,

soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

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.



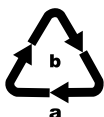
Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de

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 trieZ-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 ~, 50 - 60 Hz
Puissance absorbée	300 W
Tours par minute	60 ± 15 %
Fonctionnement de courte durée	15 minutes
Capacité du réservoir de jus ⑪	env. 970 ml, volume utile : env. 600 ml sur le repère max.
Capacité bac à pulpe ⑫	env. 1320 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.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir.

Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

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

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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) 478781_2410 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'autocollant 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) 478781_2410.

Service après-vente

(FR) Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 478781_2410

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. «Jona-gold» 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 énergétique

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson au melon jaune

2 personnes

Ingrédients

- env. 1/3 melon jaune
- 1 mangue
- 1 pomme, aigre-douce (par ex. «Jona-gold» 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

- ½ ananas
- ½ mangue
- 1 pomme
- 1 orange
- 2 CC d'huile de germe de blé

Préparation

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

Boisson à la betterave rouge

2 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Boisson aux pêches, aux poires et à l'ananas

2 personnes

Ingrédients

- 2 pêches
- 2 petites poires
- ½ ananas

Préparation

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

Jus de tomates

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Préparez les tomates conformément aux consignes du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Ajoutez les tomates au fur et à mesure dans l'appareil.
- 3) Pour sucrer naturellement le jus, ajoutez un peu de miel.
Si vous le préférez plus consistant, salez et poivrez-le.
- 4) Servez immédiatement le jus.

Jus de poivron

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Préparez le poivron conformément aux consignes du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Ajoutez les lamelles au fur et à mesure dans l'appareil.
- 3) Si vous voulez un goût un peu plus sucré, centrifugez également la pomme.
- 4) Servez immédiatement le jus.

Jus de brocoli

Ingrédients

- Brocoli
- éventuellement une poire

Préparation

- 1) Préparez le brocoli conformément aux consignes du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Ajoutez les bouquets de brocoli au fur et à mesure dans l'appareil.

Remarque

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Verwendete Warnhinweise und Symbole	22
Sicherheit	23
Grundlegende Sicherheitshinweise	23
Sicherheitshinweise	24
Lieferumfang und Transportinspektion	27
Gerätebeschreibung	27
Bedienung	27
Sicherheitsabschaltung/Reset-Funktion	27
Gerät zusammenbauen und bedienen	28
Vorbereitung der Zutaten	30
Entsaften	31
Verarbeitungszeiten	32
Demontage	33
Reinigen und Pflegen	34
Aufbewahren	34
Entsorgung	35
Gerät entsorgen	35
Verpackung entsorgen	35
Anhang	36
Technische Daten	36
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	36
Service	37
Importeur	37
Rezepte	38

Einleitung

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 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.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Bedienungsanleitung beachten

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.

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER 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.
- 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.

Lieferumfang und Transportinspektion

WARNUNG!

Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Halten Sie Kinder von der Verpackung und vom Gerät fern.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Slow Juicer
- Stopfer
- 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**).

Gerätebeschreibung

(Abbildung siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

- 1** Stopfer
- 2** Einfüllschacht
- 3** Deckel
- 4** Siebfachhalterung
- 5** Saftauslass
- 6** Stopper
- 7** Ein-/Ausschalter

- 8** Gerätesockel
- 9** Netzkabel mit Netzstecker
- 10** RESET-Taste
- 11** Saftauffangbehälter
- 12** Tresterbehälter
- 13** Auslass für Fruchtfleisch und Trester
- 14** Siebfach

Abbildung B:

- 15** Abnehmbarer Siebrahmen
- 16** Sieb (Edelstahl)
- 17** Beförderungsschnecke
- 18** Reinigungsbürste

Bedienung

WARNUNG!

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

Sicherheitsabschaltung/ Reset-Funktion

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

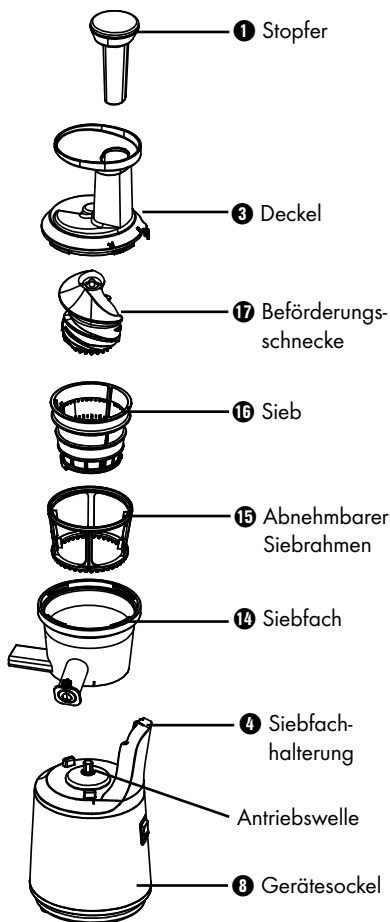
Wenn sich Fruchtstücke festsetzen und sich das Gerät selbständig ausschaltet, hat die Sicherheitsabschaltung ausgelöst. Das Gerät schaltet sich aus, bevor der Motor durch Überhitzung Schaden nehmen kann.

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 7-Markierung auf die I-Markierung an der Siebfachhalterung ④ zeigt.
- Nehmen Sie den Deckel ③ ab.
- Entfernen Sie die festgesetzten Fruchtstücke.
- 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, stecken Sie den Stecker des Netzkabels ⑨ in eine Steckdose und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

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



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.

- 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. Die **I**-Markierung auf dem Siebfach **14** muss mit der **I**-Markierung auf dem Gerätesockel **8** übereinstimmen.

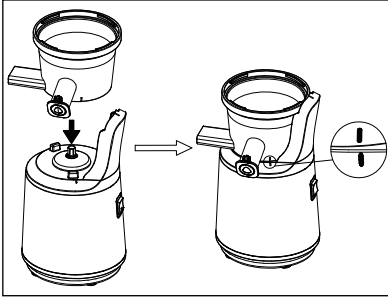


Abb. 1

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!

- 2) 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 dann das Sieb **16** in den abnehmbaren Siebrahmen **15**.

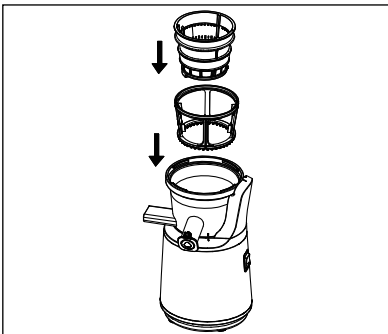


Abb. 2

- 3) Setzen Sie das Sieb **16** so in den abnehmbaren Siebrahmen **15** ein, dass die **▲**-Markierung oben auf dem Sieb **16** auf die **I**-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.

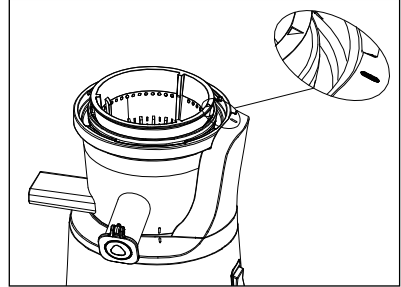


Abb. 3

- 4) Setzen Sie die Beförderungsschnecke **17** auf die Antriebswelle, drehen Sie sie etwas und drücken Sie sie dabei herunter, so dass sie spürbar einrastet. Achten Sie auf festen Sitz, bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren.

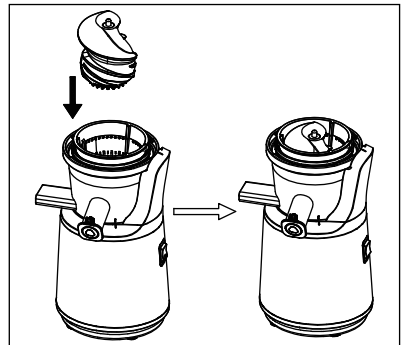


Abb. 4

- 5) Setzen Sie den Deckel **3** auf das Siebfach **14**, so dass die **I**-Markierung am Deckel **3** auf die **I**-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.

- 6) Drehen Sie den Deckel **3** im Uhrzeigersinn, bis die **7**-Markierung auf die **1**-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt und fest einrastet.

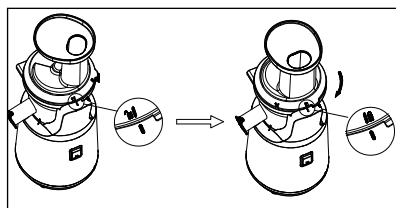


Abb. 5

i Hinweis

- Das Gerät verfügt über eine Sicherheitseinrichtung. Der Betrieb des Gerätes ist nur mit korrekt aufgesetztem Deckel **3** möglich.
- 7) Schieben Sie den Tresterbehälter **12** unter den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13**.
- 8) Schieben Sie den Saftauffangbehälter **11** unter den Saftauslass **5**.
- 9) 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.

! ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine Eiskwürfel oder tiefgefrorenen Lebensmittel.
- 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).

Entsaften

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!

- 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.
- 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.

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) Geben Sie einen Teil der Zutaten in den Einfüllschacht **2**.

- 3) Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **7** des Gerätes in die „I“-Position. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

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.

- 4) 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.

Hinweis

- 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 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 an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
 - Nehmen Sie den Deckel **3** ab.
 - Entfernen Sie die festgesetzten Lebensmittelstücke.
 - Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Betrieb fort.

Hinweis

- 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 Lebensmittelstücke 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 **Sicherheitsabschaltung/Reset-Funktion** beschrieben, um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können.

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.

Hinweis

- 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 **18**.

5) 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 **13** 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. 2:20 Min.

Lebensmittel	Vorbereitung	Empfehlung	Entsaftungszeit
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.

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 **7**-Markierung auf die **1**-Markierung an der Siebfachhalterung **4** 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** und der Beförderungsschnecke **17** vom Gerätesockel **8** ab.
- 6) Trennen Sie die Komponenten voneinander.

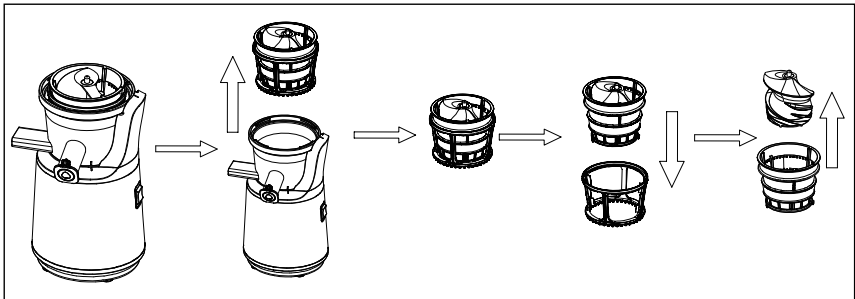


Abb. 6

Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG!

- ▶ 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 Fruchtresten und Fruchtresten 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**, Beförderungsschnecke **17**, Saftauffangbehälter **11**, Tresterbehälter **12**, Deckel **3** und Stopfer **1** mit der mitgelieferten Reinigungsbürste **18** in warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab, um eventuelle Spülmittelreste zu beseitigen.

i Hinweis

- ▶ Um den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **13** zu reinigen, können Sie auf der Unterseite des Siebfaches **14** einen Gummi-Stöpsel 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 **18** lösen und ausspülen. Schieben Sie nach der Reinigung den Gummi-Stöpsel wieder in das hintere Ende des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **13**.

i Hinweis

- ▶  Alle entnehmbaren Teile außer der Reinigungsbürste **18** 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

Für Frankreich gilt:



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



FR



Das Produkt, die
Verpackung und
die Bedienungs-
anleitung sind

recyclbar, unterliegen einer erweiterten
Herstellerverantwortung und werden getrennt
gesammelt.

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 eingerich-
teten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder
Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

**Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.
Schonen Sie die Umwelt und entsor-
gen 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 Lebensmittelhän-
dler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikge-
räte 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 Rücknahmemög-
lichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten
enthält, sind Sie selbst für deren Löschung
verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

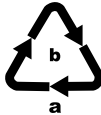


Weitere Möglichkeiten zur
Entsorgung des ausgedienten
Produkts erfahren Sie bei Ihrer
Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind
nach umweltverträglichen und
entsorgungstechnischen Gesichts-
punkten 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 verschie-
denen Verpackungsmaterialien
und trennen Sie diese gegebenen-
falls 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 ~ , 50–60 Hz
Leistungsaufnahme	300 W
Umdrehungen pro Minute	60 ± 15 %
KB-Zeit	15 Minuten
Fassungsvermögen Saftauffangbehälter ⑪	ca. 970 ml Nutzvolumen: ca. 600 ml an der Max.-Markierung
Fassungsvermögen Tresterbehälter ⑫	ca. 1320 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 solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 478781_2410 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) 478781_2410 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 478781_2410

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. ⅓ 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.

Rote Bete-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1 Rote Bete
- 3 Orangen
- 2 EL Johannisbeeren

Zubereitung

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

Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink

2 Personen

Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 2 kleine Birnen
- ½ Ananas

Zubereitung

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

Tomaten-Saft

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Tomaten gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Geben Sie die Tomaten nach und nach in das Gerät.
- 3) Um den Saft natürlich zu süßen, geben Sie etwas Honig hinzu.
Wenn Sie ihn lieber herzhaft mögen, würzen Sie ihn mit Salz und Pfeffer.
- 4) Servieren Sie den Saft sofort.

Paprika-Saft

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Paprika gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Geben Sie die Paprikastreifen nach und nach in das Gerät.
- 3) Wenn Sie einen etwas süßeren Geschmack erreichen wollen, entsaften Sie auch noch den Apfel.
- 4) Servieren Sie den Saft sofort.

Brokkoli-Saft

Zutaten

- Brokkoli
- eventuell eine Birne

Zubereitung

- 1) Bereiten Sie den Brokkoli gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Geben Sie den Brokkoli nach und nach in das Gerät.

Hinweis

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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen:

11 / 2024 · Ident.-No.: SSJ300C1-112024-1

IAN 478781_2410

2 ○