

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Status of information · Informationernes stand · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:

02/2019 ID: SSSJ 300 A1_19_V1.8

SLOW JUICER SSSJ 300 A1

GB **IE** **NL**

SLOW JUICER
Operating instructions

FR **BE**

EXTRACTEUR DE JUS
Mode d'emploi

DE **CH**

SLOW JUICER
Bedienungsanleitung

DK

SLOW JUICER
Betjeningsvejledning

NL **BE**

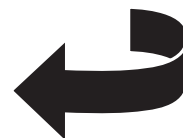
SLOWJUICER
Gebruiksaanwijzing

IAN 311807

IE **NL** **DK** **BE**

IAN 311807

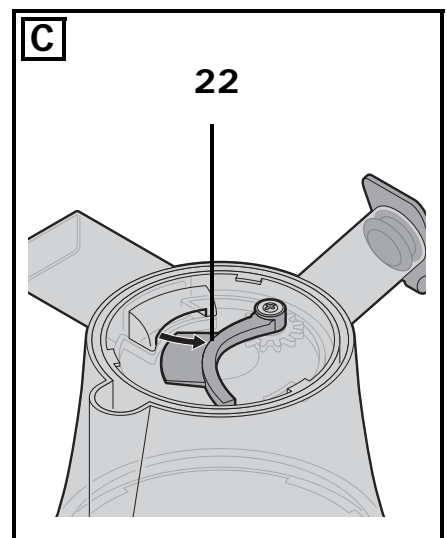
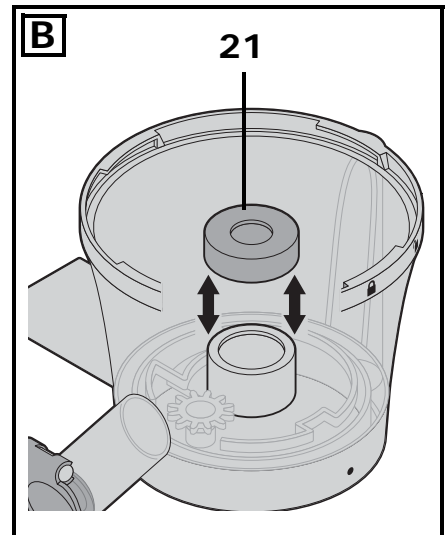
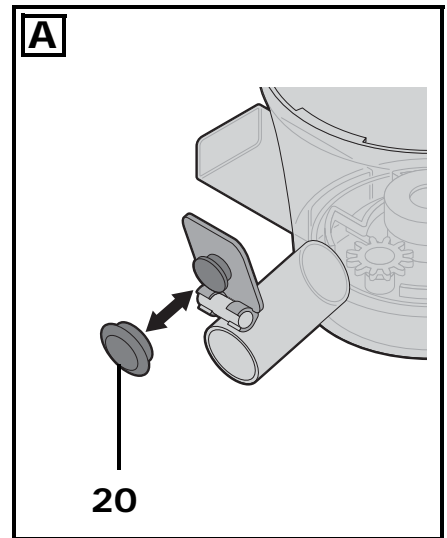
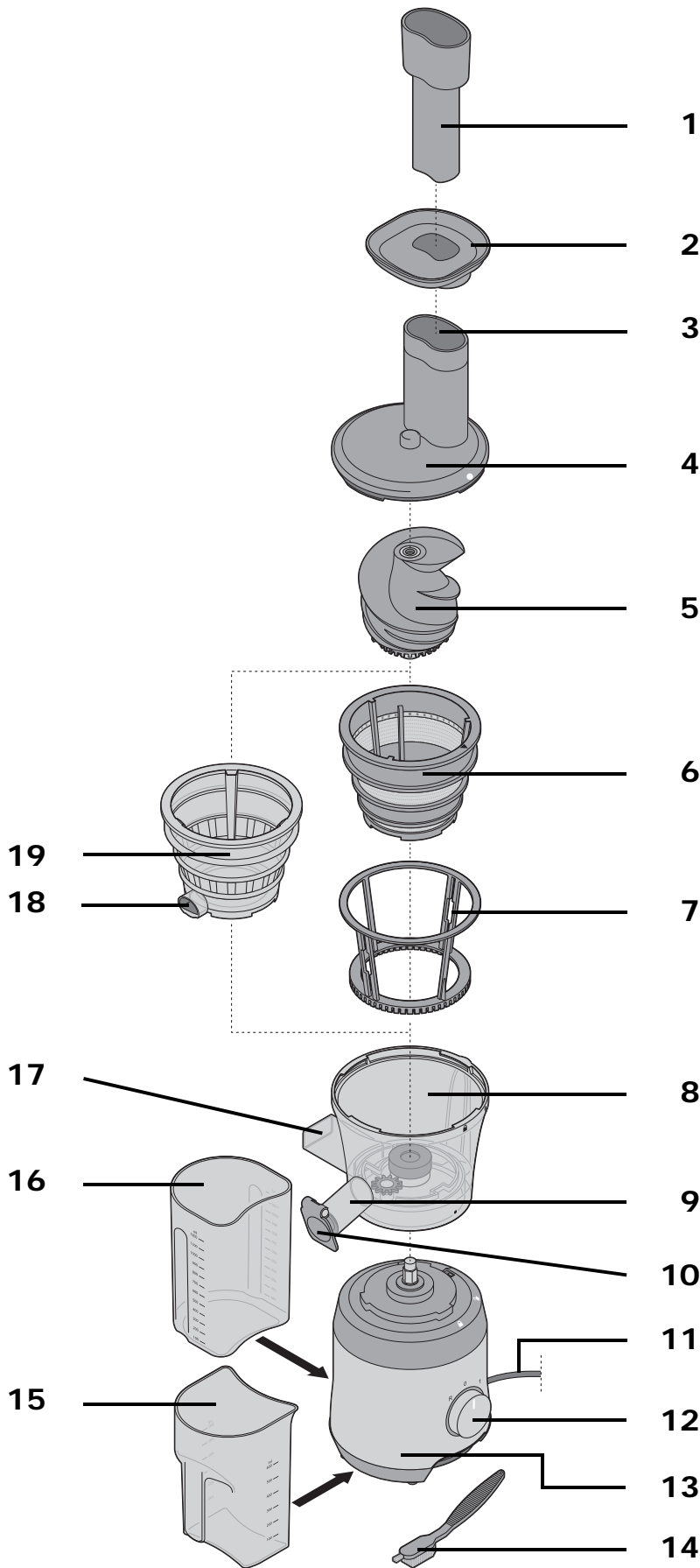
GB **IE** **NL** **DK**
FR **NL** **BE** **DE**



<i>English</i>	2
<i>Dansk</i>	22
<i>Français</i>	42
<i>Nederlands</i>	66
<i>Deutsch</i>	88



Overview / Oversigt / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Übersicht



Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	5
4. Items supplied	8
5. What is a Slow Juicer?	8
6. How to use	8
7. Assembling the device	8
7.1 Insert the sorbet assembly	11
8. Preparing food	12
8.1 Preparing food for sorbet preparation	12
9. Juice extraction	13
9.1 Drip stopper	13
9.2 Power supply	13
9.3 Adding food	13
9.4 Switching on/off and reverse mode	14
9.5 Removing blockages	14
10. Preparing a sorbet	14
11. Disassembly	14
12. Cleaning	15
13. Storage	16
14. Disposal	16
15. Trouble-shooting	16
16. Recipes	17
17. Technical specifications	20
18. Warranty of the HOYER Handel GmbH	20

1. Overview

- 1** Food pusher
- 2** Filling aid
- 3** Food chute
- 4** Lid
- 5** Auger
- 6** Screen assembly
- 7** Holder (for the screen assembly **6**)
- 8** Working container (max. 300 ml)
- 9** Juice outlet
- 10** Drip stopper
- 11** Power cable with mains plug
- 12** **R 0 1** on/off switch
 - R** = Reverse mode
 - 0** = Off
 - 1** = On (forward mode)
- 13** Base unit
- 14** Cleaning brush
- 15** Juice container (max. 600 ml)
- 16** Pulp container (max. 1200 ml)
- 17** Pulp outlet
- 18** Sorbet outlet
- 19** Sorbet assembly

Seals on the working container 8

- 20** Seal on the drip stopper **10**
- 21** Seal inside the working container **8**
- 22** Seal on the pulp outlet **17** (on the underside of the working container **8**)

Thank you for your trust!

Congratulations on your new Slow Juicer.

For safe handling of the device and in order to get to know the entire scope of features:

- **Read these user instructions through thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in these user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new Slow Juicer!

2. Intended purpose

The Slow Juicer is intended for the slow juice extraction of prepared fruits and vegetables.

The sorbet assembly can be used to make sorbets from half-frozen pieces of fruit.


The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device must not be used for very hard fruit and vegetables (e.g. sugar cane).
 - ⊙ Thick or firm skins (e.g. of citrus fruits, pineapples) and stones of stone fruits (e.g. cherries, peaches, apricots) must be removed before juice extraction.
 - ⊙ Do not use fully frozen ingredients or ice cubes. These may damage the device. The ingredients for sorbets must always be partially thawed.
-

Symbols on your device

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

3. *Safety information*

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers.
- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Prior to the replacement of parts or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.
- ⊙ Improper use of the device may result in injuries.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning" on page 15).
- ⊙ If the screen assembly is damaged, the device may not be operated.

- ⊙ The device is designed for continuous operation of
 - ... maximum 15 minutes when juicing or
 - ... maximum 5 minutes for sorbet preparation.
 After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.



DANGER for children

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



DANGER to and from pets and livestock

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

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



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible earthed wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you assemble or disassemble the device,
 - ... before you clean the device and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.

- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.

WARNING! Risk of injury by turning parts

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ In order to minimise the risk of injury, the device can only be started if correctly assembled. Never bypass the safety functions!
- ⊙ Due to the heavy, rotating auger there is a risk of injury, for example, by crushing. Therefore:
 - Never reach into the food chute. Keep long hair out of the way.
 - Do not hold anything (e.g. a spoon) in the food chute.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Thick or firm peels, (e.g. of citrus fruits, pineapple), stems and pips of stone fruits (e.g. cherries, peaches, apricots) must be removed before blending.
- ⊙ The device must not be used for very hard fruit and vegetables (e.g. sugar cane).
- ⊙ Do not use fully frozen ingredients or ice cubes. These may damage the device. The ingredients for sorbets must always be partially thawed.
- ⊙ To prevent damage to the device, stop juicing immediately if the auger does not rotate or rotates only with great difficulty. Pull out the mains plug and check if there is an obstruction in the device. Also check that the device is assembled correctly.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Only use the original accessories.

- ⊙ Place the device on a stable, level surface.
- ⊙ The vents on the underside of the base unit must not be covered. Never place the device on a towel or anything similar.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ The following parts must never be immersed in water or other liquids, and must not be cleaned in the dishwasher:
 - the base unit including the power cable with mains plug.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and synthetics, and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain components that could attack and soften the non-slip plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

NOTES:

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

4. Items supplied

- 1 base unit 13
- 1 food pusher 1
- 1 filling aid 2
- 1 lid 4
- 1 auger 5
- 1 screen assembly 6
- 1 holder 7
- 1 working container (max. 300 ml) 8
- 1 juice container (max. 600 ml) 15
- 1 pulp container (max. 1200 ml) 16
- 1 sorbet assembly 19
- 1 cleaning brush 14
- 1 copy of the user instructions

5. What is a Slow Juicer?

A slow juicer is a juice extractor that works slower than conventional juice extractors. It works using a heavy auger 5, which rotates in the screen assembly 6 and presses the juice through the screen surfaces. This method helps to maintain vitamins and increases juice yield. This produces high quality juice and less waste.

6. How to use

- Remove all packing materials.
- Check to ensure that all parts are present and undamaged.
- Clean the device prior to its first use! (see "Cleaning" on page 15)



DANGER! Risk of electric shock!

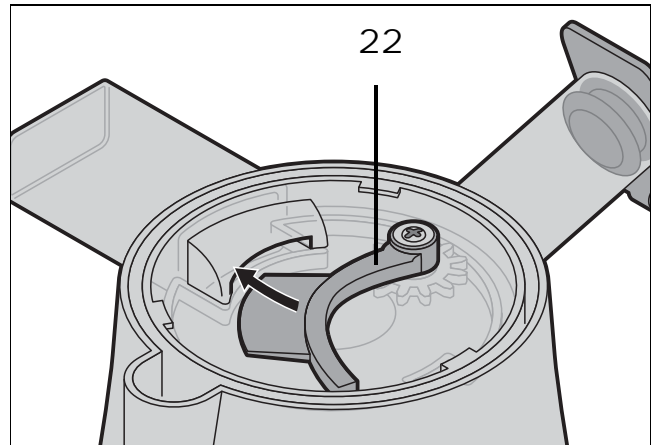
- ⊙ Only plug the mains plug 11 into the wall socket after the base unit 13 and the accessories have been assembled.

- Place the device on a dry, level, non-slip surface.

7. Assembling the device

NOTE: in order to minimise the risk of injury, the device can only be started if correctly assembled.

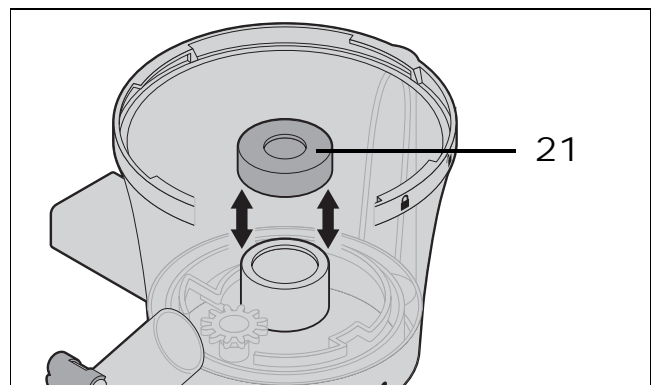
Insert the seal 22



1. Insert the seal 22 on the underside of the working container 8 into the pulp outlet 17.

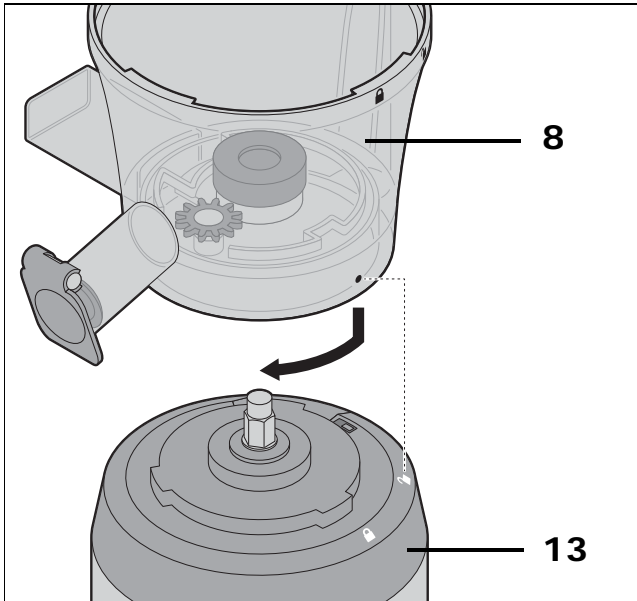
NOTE: this is important to prevent the out-flow of juice to the base unit 13.



Insert the seal 21



2. Place the seal 21 into the working container 8.

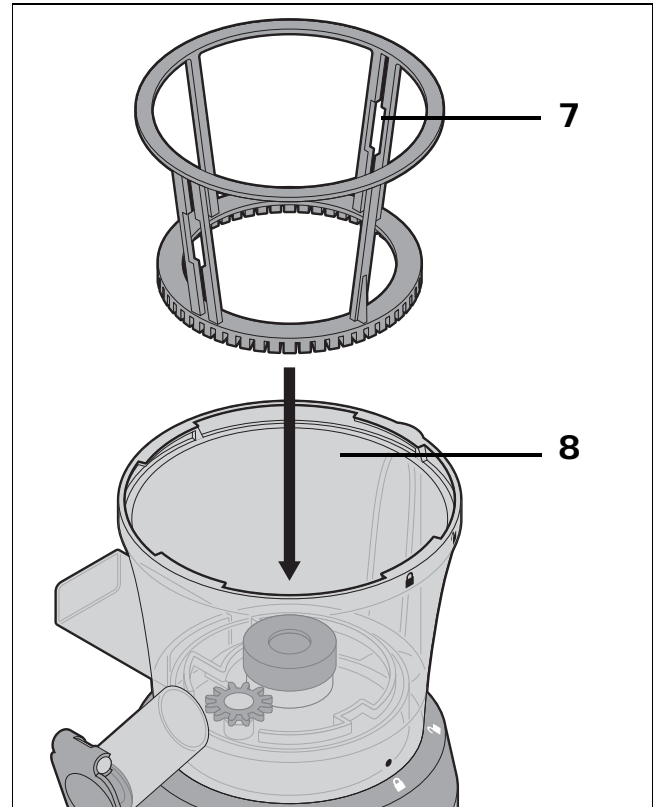
Mount the working container 8



3. Place the working container **8** on the base unit **13** with the ● marking pointing to the open lock symbol .
4. Turn the working container **8** clockwise until the ● marking points to the closed lock symbol .

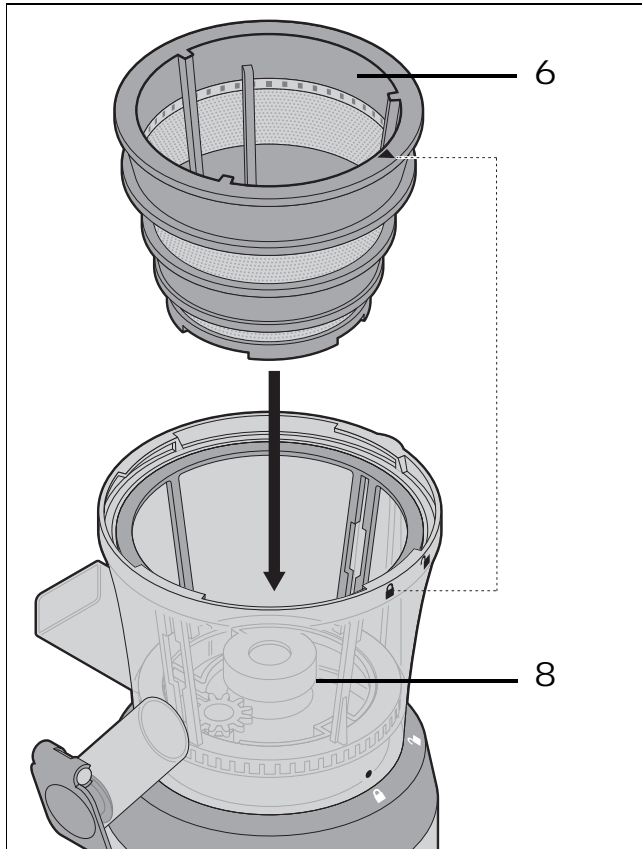
NOTE: if you want to make a **sorbet**, skip the following two assembly steps. Insert the sorbet assembly **19** instead of the holder **7** and the screen assembly **6** (see "Insert the sorbet assembly" on page 11).

Insert the holder 7



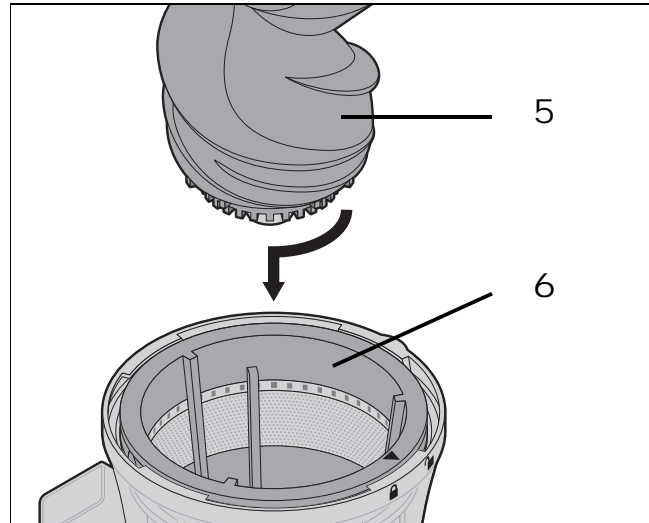
5. Place the holder **7** into the working container **8**.

Insert the screen assembly 6



6. Place the screen assembly 6 into the working container 8 so that the arrow ▼ points to the closed lock symbol 🔒.
Check: the screen assembly sits in its position and can only be moved slightly back and forth.

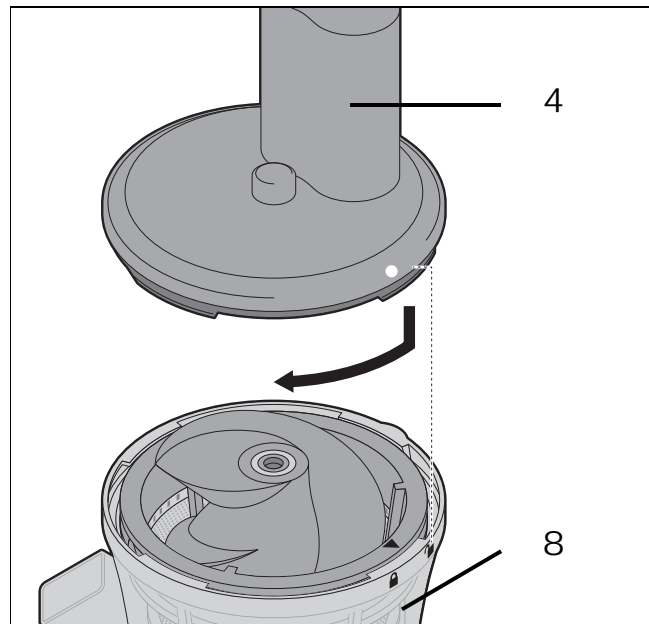
Insert the auger 5




7. Slide the auger 5 into the screen assembly 6 while turning it clockwise and at the same time push it down slightly. Finally press the auger 5 down completely.

NOTE: if the auger 5 is not inserted deep enough, the lid 4 will not close properly.

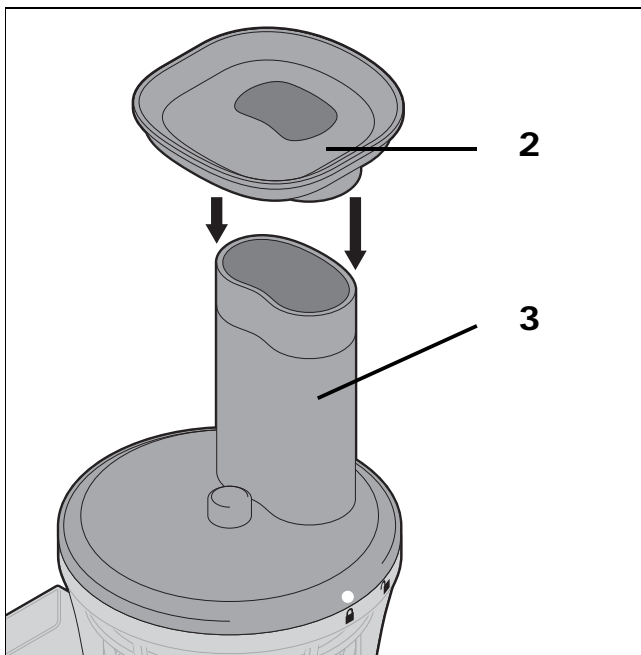
Mount the lid 4



8. Place the lid 4 on the working container 8 so that the point symbol • points to the opened lock symbol 🔓.

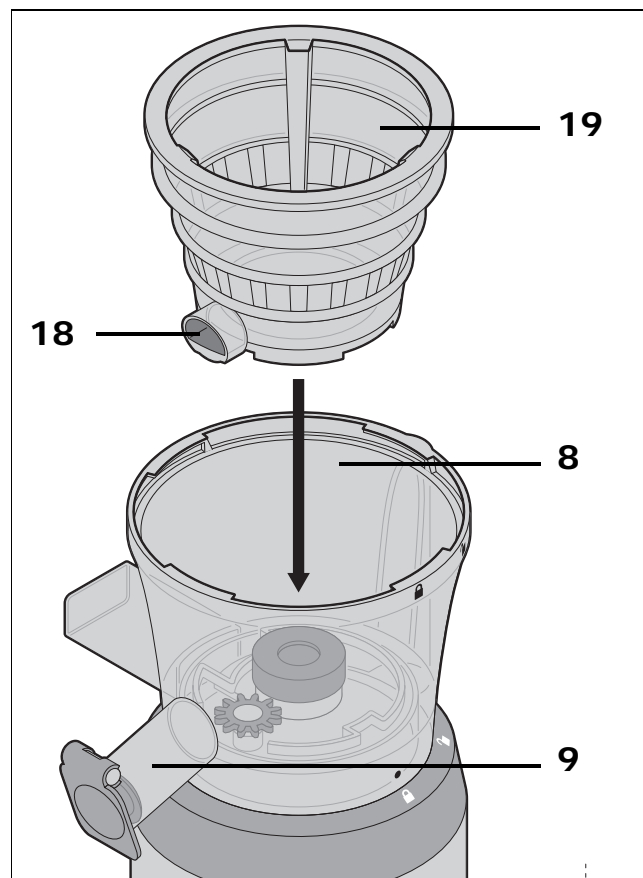
9. Press the lid **4** down lightly while turning it clockwise until the point symbol • points to the closed lock symbol .

Mount the filling aid **2**



10. Insert the filling aid **2** onto the food chute **3** to facilitate the filling of the prepared food.
11. Place the pulp container **16** under the pulp outlet **17**.
12. Place the juice container **15** under the juice outlet **9**.

7.1 Insert the sorbet assembly



If you want to make sorbet, assemble the device as described. But use the sorbet assembly **19** instead of the holder **7** and the screen assembly **6**.

- Place the sorbet assembly **19** into the working container **8** so that the sorbet outlet **18** opens into the juice outlet **9**. Then continue with assembly step 7.
- Place the juice container **15** under the juice outlet **9** to catch the finished sorbet. The pulp container **16** is not needed.

8. Preparing food

WARNING!

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

NOTES:

- Dried fruit is not suitable for juice extraction. It contains too little juice.
 - To ensure that the juice has the highest possible vitamin content, use freshly harvested, seasonal fruit and vegetables and drink the juice immediately after it has been produced.
 - To ensure that apples do not turn brown, add a little lemon juice.
 - Do not store the fruit juice for more than 24 hours in the juice container or in contact with other parts of the product. This also applies to storage in the refrigerator.
-
- The fruit used should be as ripe as possible. This will produce lots of juice. It may be necessary to clean the screen assembly **6** more often when using unripe fruit.
 - Remove overripe or mouldy fruit. Wash the fruit and vegetables.
 - For carrots you can increase the juice yield by placing them in water for 24 hours before juicing.
 - Coarse or hard peels (e.g. of citrus fruits, mangoes, pomegranates and pineapples) must be removed.
 - Thin peels (e.g. of apples or pears), thin stems (e.g. of blackcurrants) and small pips (e.g. of apples or raspberries) do not need to be removed.

- Cut the fruit and vegetables into small pieces that will fit into the food chute **3** (approx. 2.5 x 2.5 cm).

8.1 Preparing food for sorbet preparation

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use fully frozen ingredients or ice cubes. These may damage the device.
-

- Prepare the fruit as described.
 - Cut the fruit into small pieces that will fit into the food chute **3** (approx. 2.5 x 2.5 cm).
 - Freeze the pieces of fruit one by one. To do this you can, for example, spread the individual pieces in a shallow bowl. The pieces must not touch each other.
 - Shortly before preparing the sorbet, thaw the pieces of fruit until you can pierce them with a fork approx. halfway through.
 - Then process the pieces of fruit immediately.
-

NOTES:

- Frozen fruit pieces should be consumed within one month.
 - Thawed ingredients must not be frozen again.
-

9. Juice extraction

WARNING! Risk of injury by turning parts!

- ⊙ Due to the heavy, rotating auger **5** there is a risk of injury, for example, by crushing. Therefore:
 - Never reach into the food chute **3**. Keep long hair out of the way.
 - Do not hold anything (e.g. a spoon) in the food chute **3**.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 15 minutes without interruption when juicing. After this, the device must remain switched off until the base unit **13** has completely cooled down.
-

9.1 Drip stopper

The drip stopper **10** is located in the juice outlet **9**. If you want to remove the juice container **15**, you can close the drip stopper **10** to prevent juice from dripping out.

NOTE: when juicing, make sure that the drip stopper **10** is open so that the juice will not collect in the working container **8**. The working container **8** holds a maximum of 300 ml.

9.2 Power supply

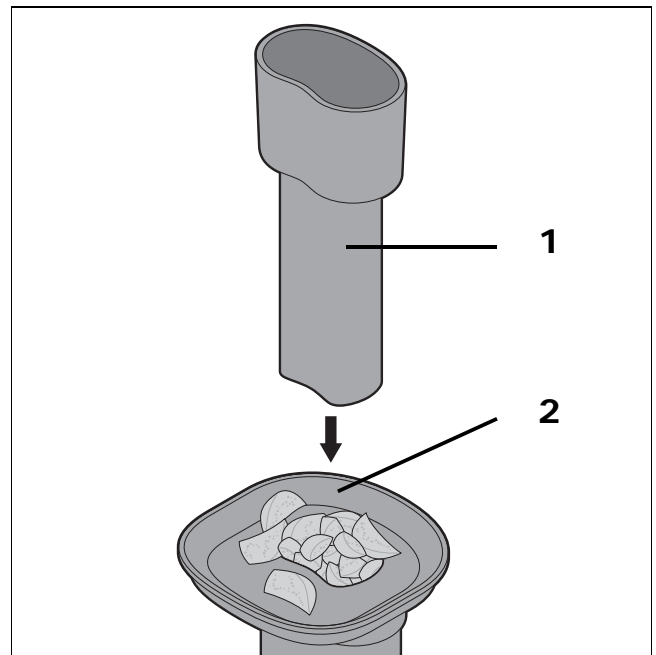


DANGER! Risk of injury!

- ⊙ Only plug the mains plug **11** into the wall socket after the device has been fully assembled.
-

- Insert the mains plug **11** into a wall socket with earthing contacts which corresponds to the technical data on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.

9.3 Adding food



1. Place the prepared food in small pieces (approx. 2.5 x 2.5 cm) onto the filling aid **2**.
 2. Use the food pusher **1** to push the prepared food into the food chute **3**.
-

NOTE: do not use too much pressure. The Slow Juicer works slowly. Excessive pressure would strain the motor and reduce the juice yield.

9.4 Switching on/off and reverse mode

- To turn on the device, set the on/off switch **12** to **1**.
- To turn off the device, set the on/off switch **12** to **0**.
- If you set the on/off switch **12** to **R**, you will start reverse mode. With this function you can eliminate small blockages.

9.5 Removing blockages

If a piece of fruit or vegetable is blocking the auger **5**, it must be removed immediately.

You can recognise a blockage...

- ... if no more juice comes out of the juice outlet **9**, even though pieces of food are still in the chute.
- ... if the pieces of food in the food chute **3** no longer slide down,
- ... if there are unusual sounds, or
- ... if the motor becomes audibly slower.

Reverse mode

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

1. Set the on/off switch **12** in sequence to **0**, for approx. 2 seconds to **R** (reverse mode) and again to **0**.
2. Turn the on/off switch **12** to **1**. Check whether the device is working normally.
3. Repeat the process, if necessary.

Cleaning the device

If this does not resolve the blockage, follow these steps:

1. Pull out the mains plug **11**.
2. Take the device apart (see "Disassembly" on page 14).
3. Clean the auger **5**, the holder **7**, the screen assembly **6** and the working container **8** (see "Cleaning" on page 15).
4. Reassemble the parts and proceed with juice extraction.

10. Preparing a sorbet

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device is designed to prepare sorbet for up to 5 minutes maximum operating time without interruption. After this, the device must remain switched off until the base unit **13** has completely cooled down.


1. Assemble the device for sorbet preparation (see "Insert the sorbet assembly" on page 11).
2. Prepare **half** frozen fruit pieces (see "Preparing food for sorbet preparation" on page 12).
3. Proceed in the same way as for juicing. The finished sorbet is ejected through the juice outlet **9**.
4. Mix the sorbet again with a spoon and serve it immediately.


11. Disassembly



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the mains plug **11** out of the wall socket before you disassemble and clean the device.

1. Pull the food pusher **1** off upwards from the food chute **3**.
2. Remove the filling aid **2**.
3. Turn the lid **4** anticlockwise until the point symbol • points to the opened lock symbol . Remove the lid **4**.
4. Close the drip stopper **10**.
5. Pull out upwards the screen assembly **6** / sorbet assembly **19** complete with the auger **5**. While doing this, move these parts somewhat back and forth to make them easier to release.

6. Remove the auger **5** from the screen assembly **6** / sorbet assembly **19**.
7. If necessary, remove the holder **7** from the working container **8**.
8. Turn the working container **8** anticlockwise until the ● mark points to the opened lock symbol . Remove the working container **8**.

12. Cleaning

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the mains plug **11** out of the wall socket before you disassemble and clean the device.

WARNING! Risk of material damage!

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

After every use

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

Seals

Proceed as follows for the hygienic cleaning of the seals **20**, **21** and **22**:

- **Figure A:** remove the seal **20** from the drip stopper **10**.
- **Figure B:** take the seal **21** out of the working container **8**.
- **Figure C:** pull the seal **22** on the underside of the working container **8** out of the pulp outlet **17**.
- The seal **22** remains firmly attached to the working container **8** and can be cleaned in the dishwasher or by hand.
- The seals **20** and **21** can be cleaned either in the dishwasher cutlery basket or manually.

- Allow the seals to dry completely before reinstalling.

Base unit



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ The following parts must never be immersed in water or other liquids, and must not be cleaned in the dishwasher:
 - the base unit **13** including the power cable with mains plug **11**.
- ⊙ The cleaning brush **14** must not be cleaned in the dishwasher.

Wipe off the base unit **13** and the power cable **11**, using a lightly moistened cloth. Dry with a dry cloth.

Accessories

The following accessories can be cleaned both by hand and in the dishwasher:

- Food pusher **1**
 - Filling aid **2**
 - Lid **4**
 - Auger **5**
 - Screen assembly **6**
 - Holder **7**
 - Working container (max. 300 ml) **8**
 - Juice container (max. 600 ml) **15**
 - Pulp container (max. 1200 ml) **16**
 - Sorbet assembly **19**
1. Remove food residues with the cleaning brush **14**. Do not exert a lot of pressure on the screen surfaces of the screen assembly **6**.
 2. Clean the accessories with warm water and a little detergent. Afterwards, rinse all parts with clean water.
- Or:**
Place the accessories in the dishwasher and/or the small parts in the cutlery basket.

- Allow all parts to dry completely before you put them away or use the device again.

13. Storage



DANGER for children!

- Keep the device out of the reach of children.



DANGER!

- In order to avoid accidents, the mains plug **11** must never be connected to a wall socket while in storage.
-
- Wind the power cable around the cable spool at the underside of the device.
 - Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.

14. Disposal

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



Packaging

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

15. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> Has the device been connected to the power supply? Check the connection. Is the device assembled correctly?
The device smells strange or is heating up excessively.	<ul style="list-style-type: none"> Switch the on/off switch 12 to 0 and unplug the mains plug 11. Allow the device to cool down. Has the device been used continuously for more than 15 minutes while juicing or more than 5 minutes preparing a sorbet? Is the auger 5 is blocked?

Fault	Possible causes / Action
The device vibrates strongly or makes grinding noises.	Switch the on/off switch 12 to 0 and unplug the mains plug 11 . <ul style="list-style-type: none"> • Check whether there is a foreign object in the device.
The auger 5 is blocked.	<ul style="list-style-type: none"> • Check to ensure that all parts are correctly assembled. • Slight vibrations and noises during food processing are normal.

16. Recipes

Tips

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

NOTES:

- Prepare all ingredients as described (see "Preparing food" on page 12).
 - The following recipes are suggestions. Try your own variations.
-

Summer drink

Ingredients for 2 persons:

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

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

Apple-pear-strawberry drink

Ingredients for 2 persons:

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

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

Breakfast drink

Ingredients for 2 persons:

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

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

Honeydew melon drink

Ingredients for 2 persons:

approx. 1/3 honeydew melon

1 mango

1 apple, sweet and sour (e.g. "Jonagold")

1 apple, green (e.g. "Granny Smith")

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

Pineapple-mango drink

Ingredients for 2 persons:

1/2 pineapple

1/2 mango

1 apple

1 orange

2 tsp wheat germ oil

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

Beetroot drink

Ingredients for 2 persons:

1 beetroot

3 oranges

2 tbs of red currants

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

Peach-pear-pineapple drink

Ingredients for 2 persons:

2 peaches

2 small pears

1/2 pineapple

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

Tomato juice

Ingredients:

approx. 6 medium-sized tomatoes per person

maybe some honey or salt and pepper

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

Pepper juice

Ingredients:

approx. 2 - 3 large peppers per person

maybe 1 apple

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

Broccoli juice

Ingredients:

Broccoli

maybe a pear

NOTES:

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

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

Strawberry-pineapple sorbet

Ingredients:

7 strawberries

approx. 160 g pineapple

1 tsp grated coconut

1. Prepare the strawberries and pineapple for sorbet preparation (see "Preparing food for sorbet preparation" on page 12).
2. Put the half-frozen strawberries and pineapple pieces alternately into the food chute **3**.
3. Add the grated coconut to the sorbet mixture and mix everything with a spoon.
4. Serve the sorbet immediately.

Blueberry-banana sorbet

Ingredients:

approx. 100 g blueberries

1½ bananas

1. Prepare the blueberries and banana for sorbet preparation (see "Preparing food for sorbet preparation" on page 12).
2. Put the half-frozen blueberries and banana pieces alternately into the food chute **3**.
3. Mix the resulting sorbet again with a spoon and serve it immediately.

Tropicana Sorbet

Ingredients:

approx. 160 g pineapple

1 orange

½ mango (approx. 100 - 150 g)

1. Prepare the pineapple, orange and mango for sorbet preparation (see "Preparing food for sorbet preparation" on page 12).
2. Put the half-frozen pieces of pineapple, orange and mango alternately into the food chute **3**.
3. Mix the resulting sorbet again with a spoon and serve it immediately.

Raspberry-pear sorbet

Ingredients:

approx. 100 g raspberries

2 pears

1. Prepare the raspberries and pears for sorbet preparation (see "Preparing food for sorbet preparation" on page 12).
2. Put the half frozen raspberries and pear pieces alternately into the food chute **3**.
3. Mix the resulting sorbet again with a spoon and serve it immediately.

17. Technical specifications

Model:	SSJ 300 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	300 W
SC (Short cycle):	- up to 15 min when juicing - up to 5 min when preparing sorbet

Symbols used

	Certified S afety. Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

18. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 311807** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 311807



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Indhold

1. Oversigt	23
2. Anvend apparatet i overensstemmelse med formålet	24
3. Sikkerhedsanvisninger	25
4. Leveringsomfang	28
5. Hvad er en Slow Juicer?	28
6. Ibrugtagning	28
7. Sådan sættes apparatet sammen	28
7.1 Isætning af sorbetindsats	31
8. Forberedelse af fødevarer	31
8.1 Forberedelse af fødevarer til sorbet	32
9. Saftpresning	32
9.1 Drypstop	32
9.2 Strømforsyning	33
9.3 Påfyldning af fødevarer	33
9.4 Tænd/sluk og tilbageløb	33
9.5 Fjernelse af blokeringer	33
10. Tilberedning af sorbet	34
11. Demontering	34
12. Rengøring	34
13. Opbevaring	35
14. Bortskaffelse	35
15. Problemløsning	36
16. Opskrifter	37
17. Tekniske data	40
18. HOYER Handel GmbHs garanti	40

1. Oversigt

- 1** Nedstopper
- 2** Påfyldningstragt
- 3** Påfyldningsrør
- 4** Låg
- 5** Snegl
- 6** Siindsats
- 7** Holder (til siindsats **6**)
- 8** Arbejdsbeholder (maks. 300 ml)
- 9** Saftudløb
- 10** Drypstop
- 11** Tilslutningsledning med netstik
- 12** **R O 1** On-/ Off-kontakt
 - R** = Tilbageløb
 - O** = Slukket
 - 1** = Tændt (fremløb)
- 13** Basisenhed
- 14** Rengøringsbørste
- 15** Saftbeholder (maks. 600 ml)
- 16** Frugtkødsbeholder (maks. 1200 ml)
- 17** Frugtkødsudløb
- 18** Sorbetudløb
- 19** Sorbetindsats

Pakninger på arbejdsbeholder 8

- 20** Pakning på drypstop **10**
- 21** Pakning inde i arbejdsholderen **8**
- 22** Pakning på frugtkødsudløb **17** (på undersiden af arbejdsbeholderen **8**)

Mange tak for dit køb!

Tillykke med din nye Slow Juicer.

For at opnå sikker håndtering af apparatet og få mere at vide om dets funktioner:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, skal denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye Slow Juicer!

2. Anvend apparatet i overensstemmelse med formålet

Slow Juicer er beregnet til i lavt tempo at presse saft ud af frugt og grøntsager, der er forberedt til presning. Med sorbetindsatsen er det muligt at tilberede sorbet af halvt frosne stykker frugt.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.


Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet må ikke anvendes til meget hårde frugter og grøntsager (f.eks. sukkerør).
 - ⊙ Tykke eller faste skræller (f.eks. fra citrusfrugter og ananas) og kerner fra stenfrugter (f.eks. kirsebær, ferskner og abrikoser) skal fjernes, inden saftpresningen påbegyndes.
 - ⊙ Anvend ikke helt frosne ingredienser eller isterninger. Disse kan beskadige apparatet. Ingredienser til sorbet skal altid være lidt optøede.
-

Symboler på apparatet

	Dette symbol angiver, at de mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.
---	--

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: ignorering af advarslen kan medføre skader på liv og helbred.

ADVARSEL! Moderat risiko: ignorering af advarslen kan medføre personskader eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: ignorering af advarslen kan medføre lettere personskader eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Anvisninger for sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- ⊙ Hold børn væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn, eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet, og har forstået de farer, det kan give anledning til.
- ⊙ Når apparatet ikke er under opsyn, eller før det samles, skilles ad eller rengøres, skal apparatets netstik altid være taget ud af stikkontakten.
- ⊙ Før udskiftning af tilbehør eller af reservedele, som er i bevægelse under driften, skal apparatet afbrydes og netstikket tages ud af stikkontakten.
- ⊙ Misbrug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i kontakt med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 34).
- ⊙ Apparatet må ikke anvendes, hvis siindsatsen er beskadiget.

- ⊙ Apparatet er beregnet til en køretid uden afbrydelser på ... maksimalt 15 min. ved saftpresning eller ... maksimalt 5 min. ved tilberedning af sorbet. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.



FARE for børn

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for kvælning.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor altid dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød på grund af fugtighed

- ⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaskekumme o.l.
- ⊙ Basisenheden, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt basisenheden, tilslutningsledningen og netstikket mod fugtighed samt dryp- og stænkvand.
- ⊙ Pas på, at der ikke trænger væske ind i ventilationsslidserne på undersiden af basisenheden.
- ⊙ Hvis væske skulle trænge ind i basisenheden, skal netstikket omgående trækkes ud af stikkontakten. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks trækkes ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.



FARE på grund af elektrisk stød

- ⊙ Sæt først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig beskyttelsesstikkontakt, og kun hvis spændingen svarer til oplysningerne på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Hold tilslutningsledningen væk fra varme flader (f.eks. kogeplader).
- ⊙ Selv når apparatet er slukket, er det ikke fuldstændigt frakoblet fra forsyningsnettet. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl,
... hvis du ikke bruger apparatet,
... inden du samler eller skiller apparatet ad,
... før du rengør apparatet samt ... ved tordenvejr.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.

ADVARSEL mod kvæstelser på grund af roterende dele

- ⊙ Sæt først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ For at minimere faren for kvæstelser kan apparatet kun startes, når det er sat rigtigt sammen. Forsøg aldrig at omgå disse sikkerhedsfunktioner!
- ⊙ Den tunge, drejende snegl giver anledning til fare for kvæstelser, f.eks. ved klemning. Derfor:
 - Stik aldrig hånden ned i påfyldningsrøret. Hold også f.eks. langt hår væk fra påfyldningsrøret.
 - Stik ikke genstande (f.eks. en ske) ned i påfyldningsrøret.

ADVARSEL mod materielle skader

- ⊙ Tykke og faste skræller (f.eks. fra citrusfrugter, ananas), stilke og kerner fra stenfrugter (f.eks. kirsebær, ferskner, abrikoser) skal fjernes, inden der blendes.
- ⊙ Apparatet må ikke anvendes til meget hårde frugter og grøntsager (f.eks. sukkerør).
- ⊙ Anvend ikke helt frosne ingredienser eller isterninger. Disse kan beskadige apparatet. Ingredienser til sorbet skal altid være lidt optøede.
- ⊙ For at undgå skader på apparatet skal du straks afbryde presseprocessen, hvis sneglen ikke drejer eller drejer med besvær.
Træk netstikket ud, og kontrollér, om der befinder sig et fremmedlegeme i apparatet. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.
- ⊙ Lad ikke apparatet køre tomt, da motoren herved kan blive meget varm og blive beskadiget.
- ⊙ Anvend kun originalt tilbehør.
- ⊙ Stil apparatet på en stabil og plan overflade.

- ⊙ Ventilationsåbningerne på undersiden af basisenheden må ikke dækkes til. Stil aldrig apparatet på f.eks. et viskestykke o.l.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme flader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Følgende dele må ikke dyppes i vand eller andre væsker og må ikke rengøres i opvaskemaskinen:
 - basisenheden inklusiv tilslutningsledning med netstik.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler overfladebehandles med mange forskellige typer lak og kunststof og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder ingredienser, der kan angribe og opbløde plastikfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

ANVISNINGER:

- Frugtsaft må ikke opbevares i saftopsamlingsbeholderen eller være i kontakt med andre af saftpresserens dele i mere end 24 timer. Dette gælder også ved opbevaring i køleskabet.
- Mange fødevarer (f.eks. gulerødder) kan misfarve plastik. Smør delene ind i lidt madolie, og vask dem derefter i opvaskemaskinen.
Således fjernes misfarvningerne nemmest. Misfarvninger forårsager hverken beskadigelse af plastikken eller skadelig påvirkning af smagen.

4. Leveringsomfang

- 1 basisenhed 13
- 1 nedstopper 1
- 1 påfyldningstragt 2
- 1 låg 4
- 1 snegl 5
- 1 siindsats 6
- 1 holder 7
- 1 arbejdsbeholder (maks. 300 ml) 8
- 1 saftbeholder (maks. 600 ml) 15
- 1 frugtkødsbeholder (maks. 1200 ml) 16
- 1 sorbetindsats 19
- 1 rengøringsbørste 14
- 1 betjeningsvejledning

5. Hvad er en Slow Juicer?

En Slow Juicer er en saftpresser, der arbejder i lavere tempo end en konventionel saftpresser. Den anvender en tung snegl 5, som drejer rundt i siindsatsen 6 og således presser saften gennem siens overflader.

Denne proces er ekstra skånsom over for vitaminindholdet og giver større saftudbytte. Således får man både bedre saft og mindre affald.

6. Ibrugtagning

- Fjern al emballage.
- Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
- Rengør apparatet inden første brug! (se "Rengøring" på side 34)



FARE på grund af elektrisk stød!

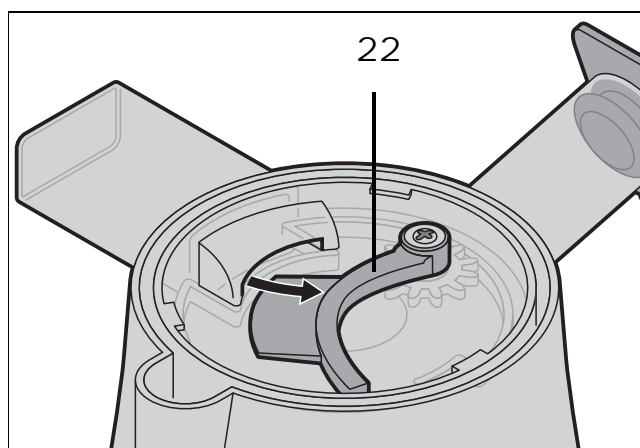
- ⦿ Sæt først netstikket 11 i en stikkontakt, når basisenheden 13 og tilbehøret er samlet.

- Stil apparatet på et tørt, jævnt og skridsikkert underlag.

7. Sådan sættes apparatet sammen

ANVISNING: for at minimere faren for kvæstelser kan apparatet kun startes, når det er sat rigtigt sammen.

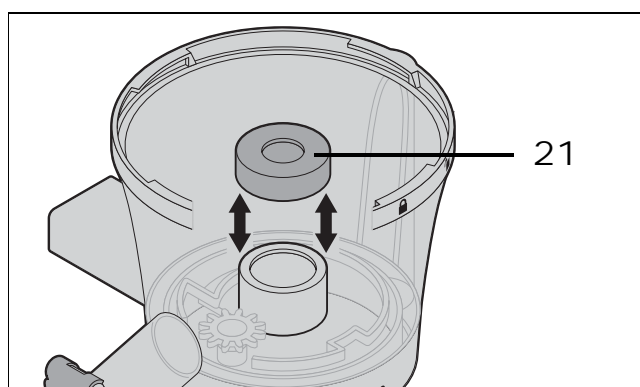
Isætning af pakning 22



1. Sæt pakningen 22 i frugtkødsudløbet 17 på undersiden af arbejdsbeholderen 8.

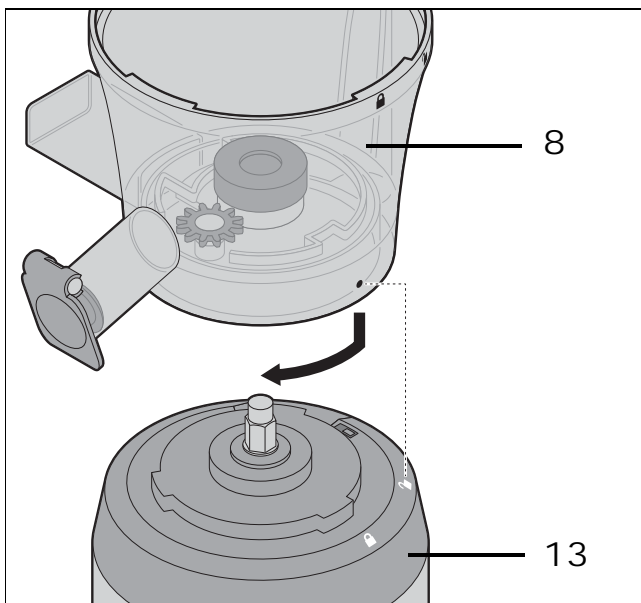
ANVISNING: dette er vigtigt for at forhindre, at saften løber ud af basisenheden 13.



Isætning af pakning 21



2. Sæt pakningen 21 i arbejdsbeholderen 8.

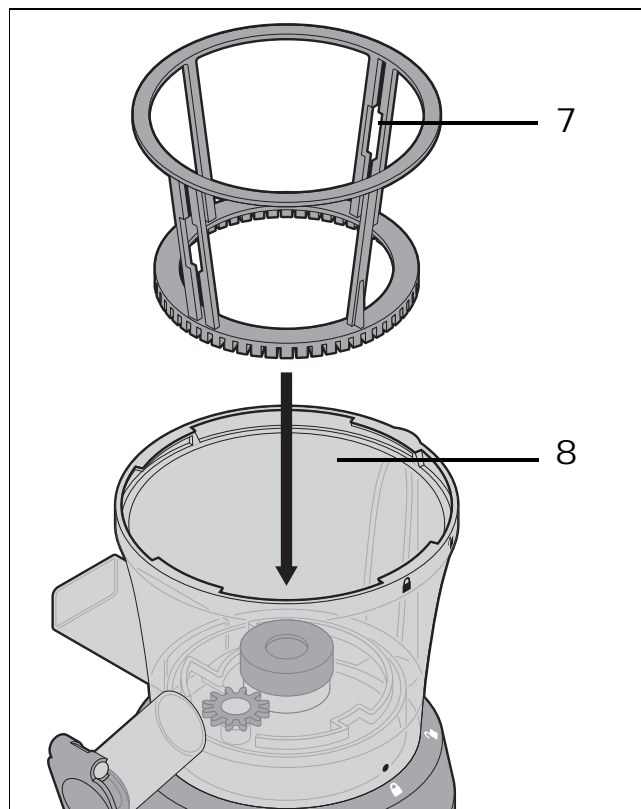
Påsætning af arbejdsbeholder 8



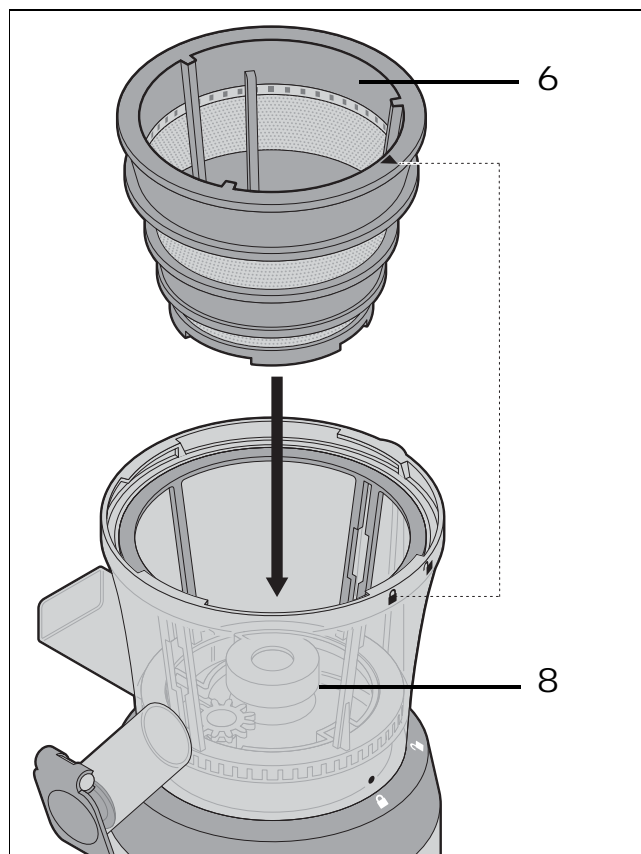
3. Sæt arbejdsbeholderen 8 med markeringen ● på det åbne låsesymbol  på basisenheden 13.
4. Drej arbejdsbeholderen 8 med uret, indtil markeringen ● står ud for det lukkede låsesymbol .


ANVISNING: hvis du vil tilberede sorbet, skal du ikke udføre de to følgende monteringstrin. I stedet for holderen 7 og siindsatsen 6 isættes sorbetindsatsen 19 (se "Isætning af sorbetindsats" på side 31).

Isætning af holder 7

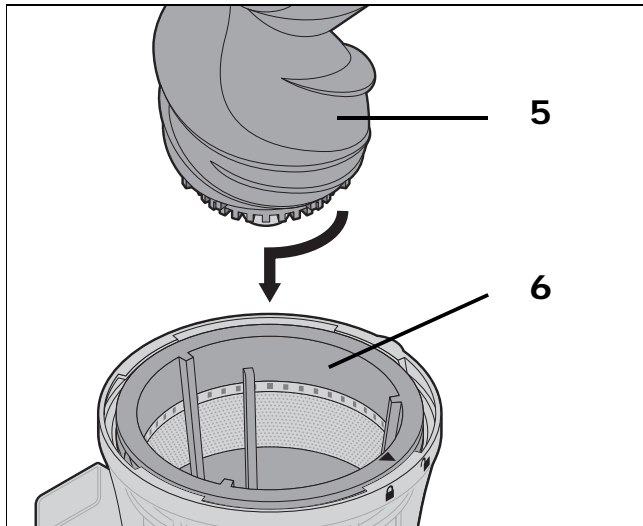


5. Sæt holderen 7 i arbejdsbeholderen 8.
- ## Isætning af siindsats 6



6. Sæt siindsatsen **6** i arbejdsholderen **8** således, at pilen ▼ peger på det lukkede låsesymbol .
- Kontrollér følgende: siindsatsen sidder nu på plads og lader sig kun bevæge minimalt.

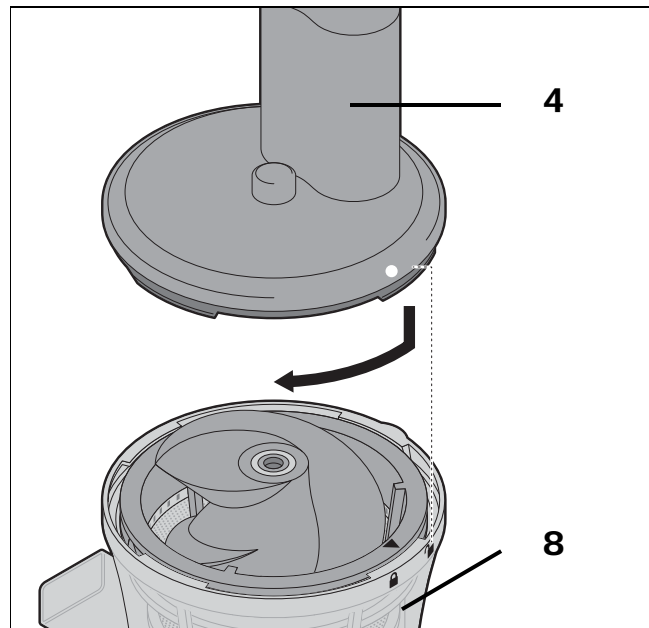
Isætning af snegl 5





7. Sæt sneglen **5** på siindsatsen **6** med en drejebævegelse i urets retning, og tryk imens let nedad. Tryk til sidst sneglen **5** helt ned.

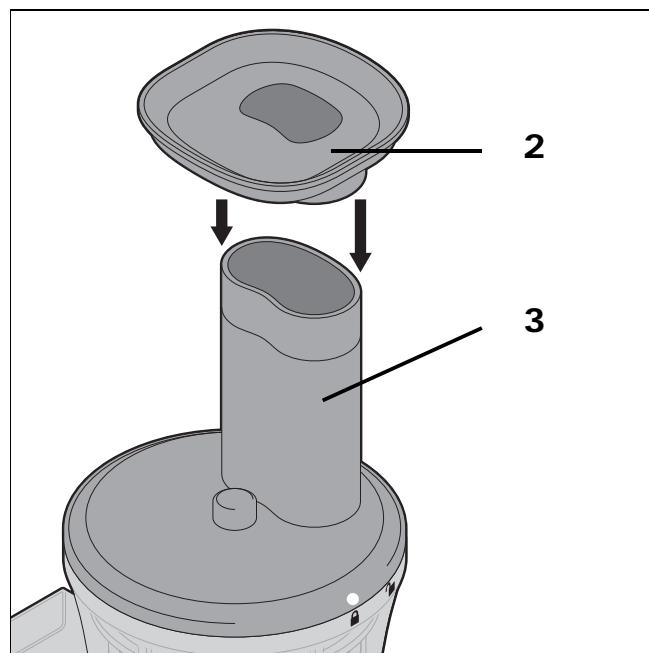
ANVISNING: hvis sneglen **5** ikke sættes helt ned, kan låget **4** ikke lukkes korrekt.

Sæt låget 4 på



8. Sæt låget **4** således på arbejdsholderen **8**, at punktet • peger på det åbne låsesymbol .
9. Tryk låget **4** let nedad, og drej imens låget med urets retning, indtil punktet • peger på det lukkede låsesymbol .

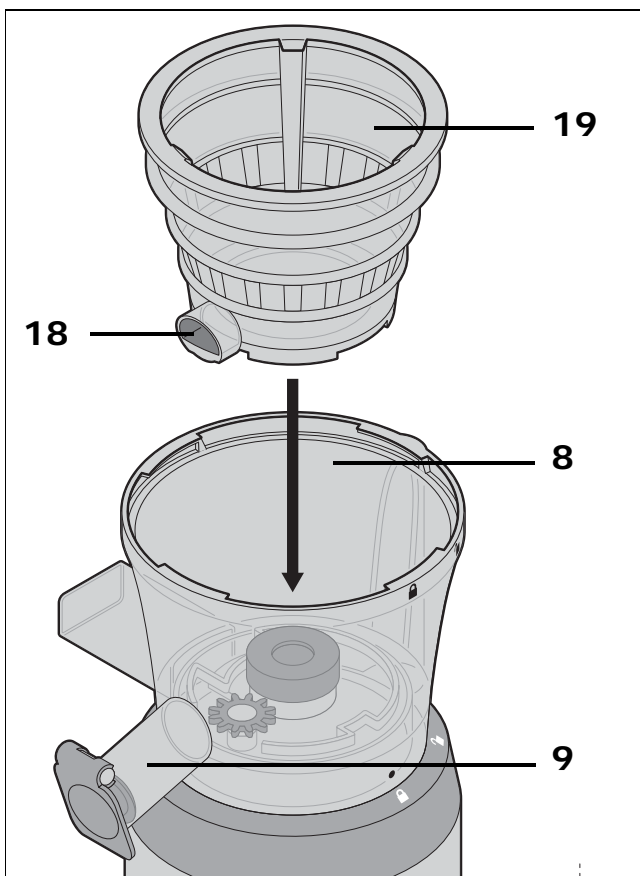
Påsætning af påfyldningstragt 2



10. For at gøre det lettere at fylde fødevarer i apparatet, skal du sætte påfyldningstragten **2** på påfyldningsrøret **3**.
11. Stil frugtkødsbeholderen **16** under frugtkødsudløbet **17**.

12. Stil saftbeholderen **15** under saftudløbet **9**.

7.1 Isætning af sorbetindsats



For at tilberede sorbet skal apparatet sammensættes som beskrevet. I stedet for holderen **7** og siindsatsen **6** isættes sorbetindsatsen **19**.

- Sæt sorbetindsatsen **19** i arbejdsbeholderen **8** således, at sorbetudløbet **18** sidder ud mod saftudløbet **9**.

Fortsæt herefter med næste monteringsstrin 7.

- Stil saftbeholderen **15** under saftudløbet **9** for at opsamle den færdige sorbet. Frugtkødsbeholderen **16** skal ikke benyttes.

8. Forberedelse af fødevarer

ADVARSEL!

- ⊙ Tykke eller faste skræller (på f.eks. citrus og ananas), stængler og sten af stenfrugter (som kirsebær, ferskner, abrikoser f.eks.) skal fjernes før saftpresning.
- ⊙ Apparatet må ikke anvendes til meget hårde frugter og grøntsager (f.eks. sukkerør).

ANVISNINGER:

- Tørrede frugter er ikke egnede til saftpresning. De indeholder for lidt saft.
- For at saften har et så højt vitaminindhold som muligt, bør du så vidt muligt anvende sæsonens friskhøstede frugter og grøntsager og drikke saften straks efter presningen.
- For at forebygge brunfarvning af æblesaft, kan du tilsætte en lille smule citronsaft.
- Frugtsaft må ikke opbevares i saftopsamlingsbeholderen eller være i kontakt med andre af saftpresserens dele i mere end 24 timer. Dette gælder også ved opbevaring i køleskabet.

- Anvend så vidt muligt modne frugter. De indeholder mest saft. Ved anvendelse af umodne frugter kan det være nødvendigt at rense siindsatsen **6** oftere.
- Fjern overmodne eller mugne frugter. Vask frugt og grøntsager.
- Gulerødder kan give større saftudbytte, hvis de lægges i blød i vand i 24 timer inden saftpresningen.
- Tykke og faste skræller (på f.eks. citrus, mango, granatæbler og ananas) skal fjernes.
- Det er ikke nødvendigt at fjerne tynde skræller (på f.eks. æbler og pærer), tynde stilke (på f.eks. ribs) og små frø (i f.eks. æbler og hindbær).

- Skær frugt og grønsager i små stykker, som passer ned i påfyldningsrøret **3** (ca. 2,5 x 2,5 cm).

8.1 Forberedelse af fødevarer til sorbet

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke helt frosne ingredienser eller isterninger. Disse kan beskadige apparatet.
-

- Forbered frugten som beskrevet.
 - Skær frugten i små stykker, som passer ned i påfyldningsrøret **3** (ca. 2,5 x 2,5 cm).
 - Frys frugtstykkerne enkeltvis. F.eks. kan frugtstykkerne bredes ud i en flad beholder. Stykkerne bør ikke berøre hinanden.
 - Kort tid inden sorbettilberedningen tøs frugtstykkerne så meget op, at du kan stikke ca. halvt igennem dem med en gaffel.
 - Anvend straks frugtstykkerne.
-

ANVISNINGER:

- Nedfrosne frugtstykker skal anvendes i løbet af en måned.
 - Optøede ingredienser må ikke nedfryses igen.
-

9. Saftpresning

ADVARSEL mod personskader på grund af roterende dele!

- ⊙ Den tunge, drejende snegl **5** giver anledning til fare for kvæstelser, f.eks. ved klemning. Derfor:
 - Stik aldrig hånden ned i påfyldningsrøret **3**. Hold også f.eks. langt hår væk fra påfyldningsrøret.
 - Stik ikke genstande (f.eks. en ske) ned i påfyldningsrøret **3**.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet er ved saftpresning beregnet til en køretid på maks. 15 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil basisenheden **13** er helt afkølet.
-

9.1 Drypstop

Drypstoppet **10** er placeret på saftudløbet **9**. Hvis du vil fjerne eller udskifte saftbeholderen **15** under udløbet, kan du ved at lukke drypstoppet **10** undgå, at der drypper saft ud .

ANVISNING: vær opmærksom på, at drypstoppet **10** skal være åbent ved saftpresning, så saften ikke samler sig i arbejdsbeholderen **8**. Arbejdsbeholderen **8** må maks. indeholde 300 ml væske.

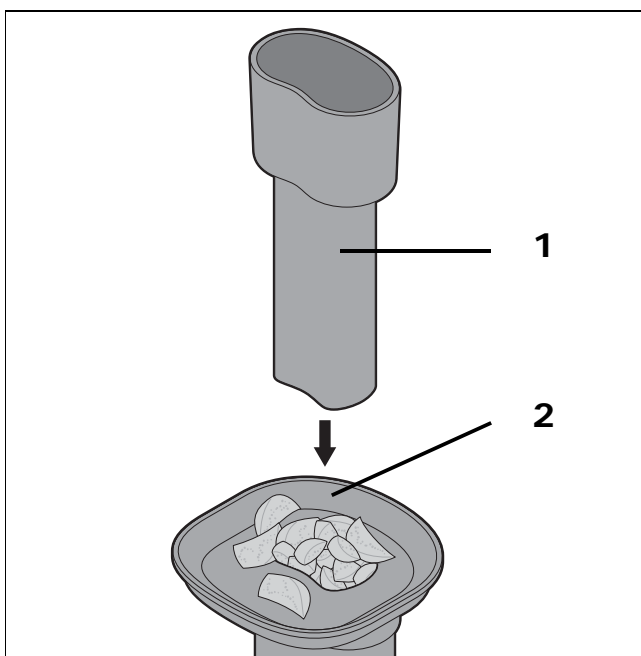
9.2 Strømforsyning



FARE for kvæstelser!

- ⊙ Sæt først netstikket **11** i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
-
- Sæt netstikket **11** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets tekniske oplysninger. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

9.3 Påfyldning af fødevarer



1. Fyld de forberedte fødevarer skåret i små stykker (ca. 2,5 x 2,5 cm) i påfyldningstragten **2**.
2. Anvend nedstopperen **1** til at skubbe de forberedte fødevarer ind i påfyldningsrøret **3**.

ANVISNING: udøv ikke for stort tryk. Slow Juicer arbejder i lavt tempo. Stort tryk belaster motoren og forringer saftudbyttet.

9.4 Tænd/sluk og tilbageløb

- Tænd apparatet ved at sætte On-/ Off-kontakten **12** på **1**.
- Sluk apparatet ved at sætte On-/ Off-kontakten **12** på **0**.
- Hvis On-/ Off-kontakten **12** sættes på **R**, starter apparatet i tilbageløb. Med denne funktion er det muligt at fjerne lette blokeringer.

9.5 Fjernelse af blokeringer

Hvis et frugt- eller grøntsagsstykke blokerer sneglen **5**, skal det fjernes med det samme. Du kan se, at der er en blokering, når...

- ... der ikke kommer mere saft ud af saftudløbet **9**, selvom der stadig findes fødevarer i tragten.
- ... når fødevarestykkerne i påfyldningsrøret **3** ikke længere glider nedad,
- ... hvis der er uvante lyde, eller
- ... hvis motoren kører hørbart langsommere.

Tilbageløb

Forsøg herefter, om blokaden kan fjernes ved hjælp af tilbageløb:

1. Sæt On-/ Off-kontakten **12** først på **0** og så i ca. 2 sekunder på **R** (tilbageløb) og herefter på **0**.
2. Sæt On-/ Off-kontakten **12** på **1**. Kontrollér, om apparatet nu kører normalt igen.
3. Gentag proceduren om nødvendigt.

Rengøring af apparatet

Hvis blokaden ikke kan fjernes ved hjælp af ovenstående procedure, skal du udføre følgende trin:

1. Træk netstikket **11** ud af stikkontakten.
2. Skil apparatets dele ad (se "Demontering" på side 34).
3. Rengør sneglen **5**, holderen **7**, siindsatsen **6** og arbejdsbeholderen **8** (se "Rengøring" på side 34).
4. Sæt delene sammen igen, og fortsæt saftpresningen.

10. Tilberedning af sorbet

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet er ved tilberedning af sorbet beregnet til en køretid på maks. 5 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil basisenheden **13** er helt afkølet.

1. Sammensæt apparatet, så det passer til tilberedning af sorbet (se "Isætning af sorbetindsats" på side 31).
2. Forbered **halvdelen** af de frosne frugtstykker (se "Forberedelse af fødevarer til sorbet" på side 32).
3. Brug samme fremgangsmåde som ved saftpresning. Den færdige sorbet vil komme ud af saftudløbet **9**.
4. Rør rundt i sorbeten med en ske, og servér straks.

11. Demontering



FARE på grund af elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **11** ud af stikkontakten, inden du skiller apparatet ad og rengør det.

1. Træk nedstopperen **1** opad og ud af påfyldningsrøret **3**.
2. Tag påfyldningstragten **2** af.
3. Drej låget **4** mod urets retning, indtil punktet • peger på det åbne låsesymbol . Tag låget **4** af.
4. Luk drypstoppet **10**.
5. Træk siindsatsen **6**/sorbetindsatsen **19** sammen med sneglen **5** op og af. Bevæg delene forsigtigt frem og tilbage for at løsne dem.
6. Tag sneglen **5** ud af siindsatsen **6**/sorbetindsatsen **19**.
7. Fjern den gamle holder **7** fra arbejdsbeholderen **8**.

8. Drej arbejdsbeholderen **8** mod uret, indtil markeringen ● står ud for det lukkede låsesymbol . Tag arbejdsbeholderen **8** af.

12. Rengøring

Rengør apparatet inden første brug!



FARE på grund af elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **11** ud af stikkontakten, inden du skiller apparatet ad og rengør det.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.

Efter hver brug

- Rengør apparatet og alle anvendte tilbehørsdele efter enhver brug, og fjern derved alle fødevarerester.
- Alle tilbehørsdele skal skilles ad og rengøres enkeltvis.

Pakninger

For at rengøre pakningerne **20**, **21** og **22** på hygiejniskvis, skal følgende fremgangsmåde følges:

- **Fig. A:** træk pakningen **20** af drypstoppet **10**.
- **Fig. B:** fjern den gamle pakning **21** fra arbejdsbeholderen **8**.
- **Fig. C:** træk pakningen **22** af frugtkødsudløbet **17** på undersiden af arbejdsbeholderen **8**.
- Pakningen **22** forbliver fastmonteret på arbejdsbeholderen **8** og kan rengøres i opvaskemaskine eller i hånden.
- Pakningerne **20** og **21** kan rengøres i opvaskemaskine eller i hånden.
- Lad pakningerne tørre helt, inden de genmonteres.

Basisenhed



FARE på grund af elektrisk stød!

- ⊙ Følgende dele må ikke dyppes i vand eller andre væsker og må ikke rengøres i opvaskemaskinen:
 - basisenheden **13** inklusiv tilslutningsledning med netstik **11**.
 - ⊙ Rengøringsbørsten **14** må ikke vaskes i opvaskemaskine.
-

Tør basisenheden **13** og tilslutningsledningen **11** af med en let fugtet klud. Tør efter med en tør klud.

Tilbehørsdele

Følgende tilbehørsdele kan både rengøres i hånden og i opvaskemaskine:

- nedstopper **1**
 - påfyldningstragt **2**
 - låg **4**
 - snegl **5**
 - siindsats **6**
 - holder **7**
 - arbejdsbeholder (maks. 300 ml) **8**
 - saftbeholder (maks. 600 ml) **15**
 - frugtkødsbeholder (maks. 1200 ml) **16**
 - sorbetindsats **19**
1. Fjern fødevarerester ved hjælp af rengøringsbørsten **14**. Undgå at trykke kraftigt på siindsatsens **6** overflader.
 2. Rengør tilbehørsdelene med varmt vand og en smule opvaskemiddel. Skyl derefter delene af med rent vand.
Eller:
Læg tilbehørsdelene i opvaskemaskinen med smådelene i bestikkurven.
 3. Sørg for, at alle dele er fuldstændig tørre, før du rydder dem til side, eller du bruger apparatet på ny.

13. Opbevaring



FARE for børn!

- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE!

- ⊙ For at undgå ulykker må netstikket **11** under opbevaringen ikke være forbundet med en stikkontakt.
-

- Vikl tilslutningsledningen op på kabeloprulningen på undersiden af apparatet.
- Vælg et sted, hvor hverken kraftig varme eller fugtighed kan påvirke apparatet.

14. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

15. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE på grund af elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager/ foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Er strømforsyningen sikret? • Kontrollér tilslutningen. • Er apparatet samlet korrekt?
Apparatet lugter mærkeligt eller bliver meget varmt.	<ul style="list-style-type: none"> • Sæt On-/Off-kontakten 12 på 0, og træk netstikket 11 ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af. • Blev apparatet brugt uden afbrydelser i længere tid end 15 minutter under saftpresning eller længere end 5 minutter under tilberedning af sorbet? • Er sneglen 5 blokeret?

Fejl	Mulige årsager/ foranstaltninger
Apparatet vibrerer kraftigt eller afgiver hvislelyde.	<p>Sæt On-/Off-kontakten 12 på 0, og træk netstikket 11 ud af stikkontakten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrollér, om der befinder sig et fremmedlegeme i apparatet. • Kontrollér, at alle dele er sat korrekt sammen. • Lettere vibrationer og lyde under bearbejdning af fødevarer er normalt.
Sneglen 5 er blokeret.	

16. Opskrifter

Tips

- **Friskhed er afgørende:** drik saft, som er helt friskpresset. Pres kun så meget saft, som du vil drikke med det samme, da det ikke kan holde sig så længe.
- **Således holder saften længere:** for at gøre saften lidt mere holdbar, skal du pasteurisere den, altså opvarme den. Opvarm saften hurtigt til ca. 72 °C. Lad ikke saften koge, da dette påvirker vitaminindholdet.
- **Gelé:** kog saften med sukker og gele-ringsmiddel til gelé.
- **Krydderier:** grønsagssaft kan meget vel "peppes op" med salt, peber og andre krydderier.
- **Gulerødder:** a-provitaminet i gulerødder kan bedre absorberes af kroppen, hvis du tilføje et par dråber olie eller spiser fedtholdig mad til saften.

ANVISNINGER:

- Forbered alle ingredienser som beskrevet (se "Forberedelse af fødevarer" på side 31).
 - De følgende opskrifter er forslag. Prøv dig frem med dine egne varianter.
-

Sommerdrik

Ingredienser til 2 personer:

- 1 stort stykke vandmelon
- 1 citron
- 4 æbler, sursøde (f.eks. "Jonagold")

1. Pres saft af vandmelon, citronen og æblet.
2. Server sommerdrikken afkølet.

Æble-pære-jordbær-drik

Ingredienser til 2 personer:

- 1 æble, grønt (f.eks. "Granny Smith")
- 3 små, modne pærer
- 10 mellemstore jordbær

1. Pres saft af alle frugterne med Slow Juicer.
2. Bland safterne, og server drikken med det samme.

Morgenmadsdrik

Ingredienser til 2 personer:

- 4-5 gulerødder
- 2 æbler
- 1 tsk olivenolie

1. Pres først saft af gulerødderne og så af æblerne.
2. Tilsæt olivenolie.
3. Bland grundigt.

Honningmelondrik

Ingredienser til 2 personer:

- ca. 1/3 honningmelon
- 1 mango
- 1 æble, sursødt (f.eks. "Jonagold")
- 1 æble, grønt (f.eks. "Granny Smith")

1. Pres først saft af melonen, så af mangoen og til sidst af æblerne.
2. Rør rundt.

Ananas-mango-drik

Ingredienser til 2 personer:

- ½ ananas
- ½ mango
- 1 æble
- 1 appelsin
- 2 tsk hvedekimolie

1. Pres først saft af ananassen og så af mangoen.
2. Pres saft af æblet og appelsinen.
3. Bland safterne.
4. Tilsæt 2 tsk hvedekimolie, og rør rundt.

Rødbededrik

Ingredienser til 2 personer:

- 1 rødbede
- 3 appelsiner
- 2 tsk solbær

1. Pres saft af rødbeden, appelsinen og solbærerne.
2. Bland safterne.

Fersken-pære-ananas-drik

Ingredienser til 2 personer:

- 2 ferskener
- 2 små pærer
- ½ ananas

1. Pres saft af alle frugterne, en frugttype ad gangen.
2. Server saften med det samme.

Tomatsaft

Ingredienser:

ca. 6 mellemstore tomater pr. person
evt. lidt honning eller salt og peber

1. Forbered tomaterne ved at fjerne de grønne stilke og skære dem i både.
2. Fyld tomaterne i apparatet lidt ad gangen.
3. For en naturlig sødme kan saften tilføjes lidt honning. Hvis du hellere vil have en kraftig smag, kan saften krydres med salt og peber.
4. Server saften med det samme.

Peberfrugtsaft

Ingredienser:

ca. 2-3 store peberfrugter pr. person
eventuelt 1 æble

1. Forbered peberfrugterne ved at fjerne stilk og kerner og skære frugtkødet i strimler.
2. Fyld peberfrugterne i apparatet lidt ad gangen.
3. Hvis du vil opnå en lidt sødere smag, kan du også presse et æble.
4. Server saften med det samme.

Broccolisaft

Ingredienser:

Broccoli

evt. en pære

ANVISNINGER:

- Da broccoli har et lavt væskeindhold, kan apparatet afgive usædvanlige hvislelyde under presningen. Dette er normalt og ikke tegn på en defekt ved apparatet!
- Pæren tilsættes for at afbalancere broccoliens kraftige smag og kompensere for broccoliens lave væskeindhold.

-
1. Forbered broccolien ved at dele den i små buketter.
 2. Fyld broccolien i apparatet lidt ad gangen.
 3. Om ønsket, kan pæren, forberedt, også fyldes i apparatet.

Jordbær-ananas-sorbet

Ingredienser:

7 jordbær

ca. 160 g ananas

1 tsk. revet kokos

1. Forbered jordbær og ananas til sorbettilberedning (se "Forberedelse af fødevarer til sorbet" på side 32).
2. Fyld de halvfrosne jordbær og ananasstykker skiftevis i påfyldningsrøret **3**.
3. Tilføj revet kokos til sorbetmassen, og bland grundigt med en ske.
4. Server sorbeten med det samme.

Blåbær-banan-sorbet

Ingredienser:

ca. 100 g blåbær

1½ banan

1. Forbered blåbær og banan til sorbettilberedning (se "Forberedelse af fødevarer til sorbet" på side 32).
2. Fyld de halvfrosne blåbær og bananstykker skiftevis i påfyldningsrøret **3**.
3. Rør rundt i sorbeten med en ske, og servér straks.

Tropicana-sorbet

Ingredienser:

ca. 160 g ananas

1 appelsin

½ mango (ca. 100-150 g)

1. Forbered ananas, appelsin og mango til sorbettilberedning (se "Forberedelse af fødevarer til sorbet" på side 32).
2. Fyld de halvfrosne jordbær og ananasstykker skiftevis i påfyldningsrøret **3**.
3. Rør rundt i sorbeten med en ske, og servér straks.

Hindbær-pære-sorbet

Ingredienser:

ca. 100 g hindbær

2 pærer

1. Forbered hindbær og pære til sorbettilberedning (se "Forberedelse af fødevarer til sorbet" på side 32).
2. Fyld de halvfrosne hindbær og pærestykker skiftevis i påfyldningsrøret **3**.
3. Rør rundt i sorbeten med en ske, og servér straks.

17. Tekniske data

Model:	SSJ 300 A1
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	300 W
KB (kort køretid):	- op til 15 min. ved saftpresning - op til 5 min. ved sorbettilberedning

Anvendte symboler

	Afprøvet sikkerhed. Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

18. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabriktionsfejl på dette produkt, vil produktet – ud fra vores vurdering – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrollet samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 311807** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og software.



Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 311807



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
TYSKLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	43
2. Utilisation conforme	44
3. Consignes de sécurité	45
4. Éléments livrés	48
5. Qu'est-ce qu'un Slow Juicer ?	48
6. Mise en service	48
7. Assemblage de l'appareil	49
7.1 Mettre l'insert pour sorbet en place	52
8. Préparation des aliments	53
8.1 Préparer les aliments pour la préparation de sorbet	53
9. Extraction de jus	54
9.1 Système anti-goutte	54
9.2 Alimentation électrique	54
9.3 Remplir d'aliments	54
9.4 Mise en marche/arrêt et marche arrière	55
9.5 Éliminer les obstructions	55
10. Préparer un sorbet	55
11. Démontage	56
12. Nettoyage	56
13. Rangement	57
14. Mise au rebut	57
15. Dépannage	58
16. Recettes	59
17. Caractéristiques techniques	62
18. Garantie de HOYER Handel GmbH	62

1. Aperçu de l'appareil

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

Jointes sur le récipient 8

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

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

2. Utilisation conforme

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

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


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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

Symboles sur l'appareil

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

des blessures ou des dommages matériels graves.

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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

- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 56).
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si l'insert de filtre est endommagé.
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement sans interruption de
 - ... maximum 15 minutes pour l'extraction de jus et/ou
 - ... maximum 5 minutes pour la préparation de sorbet.
 L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.



DANGER pour les enfants

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



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

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



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

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

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

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



DANGER ! Risque d'électrocution

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

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

AVERTISSEMENT : les pièces en rotation peuvent vous blesser

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ Afin de réduire le risque de blessures, l'appareil ne peut être démarré que lorsqu'il a été correctement assemblé. Ne désactivez jamais ces fonctions de sécurité !
- ⊙ La vis sans fin lourde, rotative, expose à un risque de blessure, p. ex. par écrasement. C'est pourquoi :

- Ne mettez jamais les mains dans la trémie de remplissage. Écartez aussi p. ex. les cheveux longs.
- N'introduisez pas d'objet (p. ex. cuiller) dans la trémie de remplissage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

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

ou dans d'autres liquides ni nettoyées au lave-vaisselle :

- l'unité de base y compris le câble de raccordement avec fiche secteur.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique antidérapants. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

REMARQUES :

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

4. *Éléments livrés*

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

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

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

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

6. *Mise en service*

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation ! (voir « Nettoyage » à la page 56)



DANGER ! Risque d'électrocution !

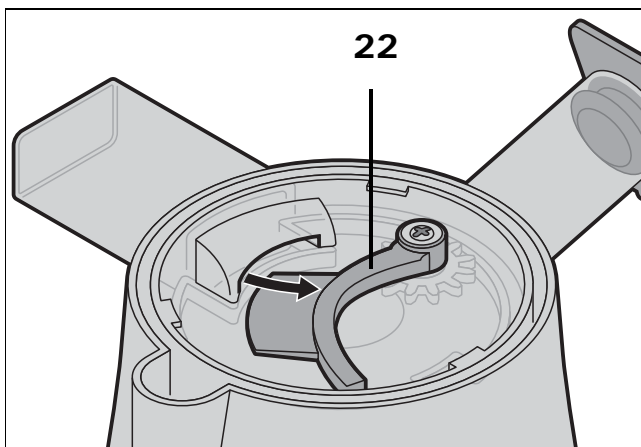
- ⊙ Branchez la fiche secteur 11 sur une prise de courant uniquement lorsque l'unité de base 13 est assemblée avec les accessoires.
-

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

7. Assemblage de l'appareil

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

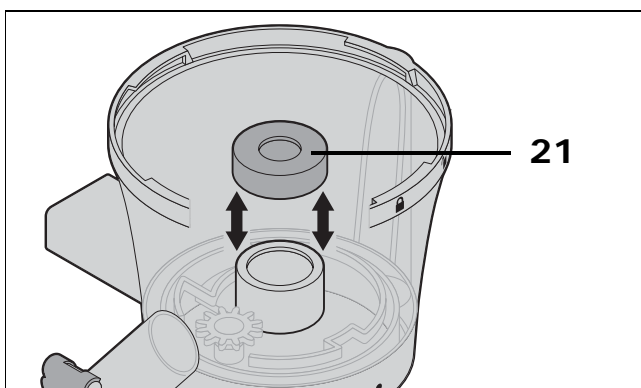
Insérer le joint 22



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

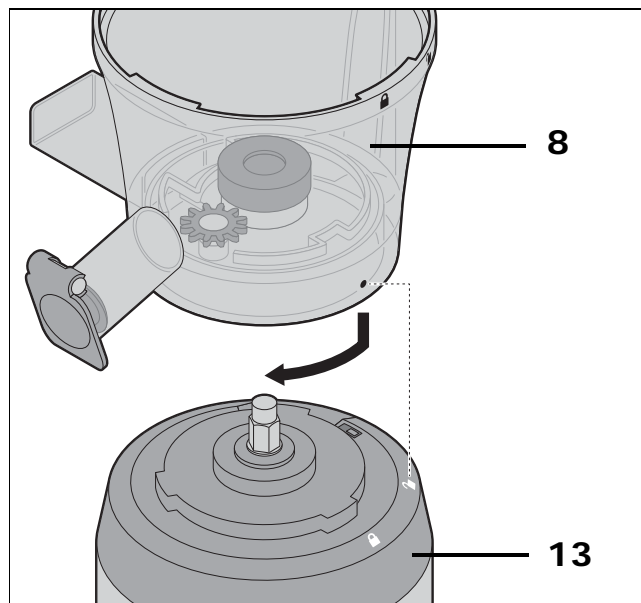
REMARQUE : il est important d'empêcher un écoulement du jus sur l'unité de base **13**.



Mettre le joint 21 en place



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

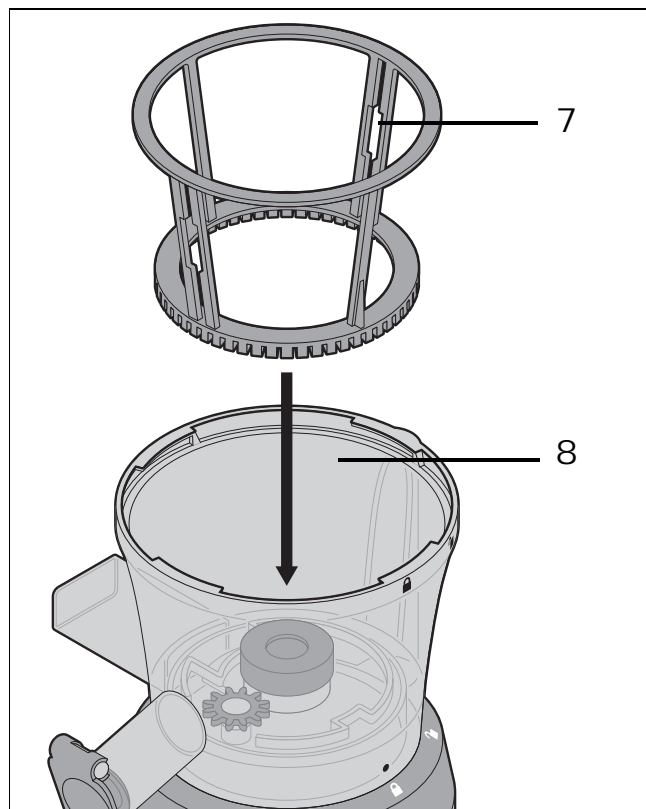
Mettre le récipient 8 en place



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

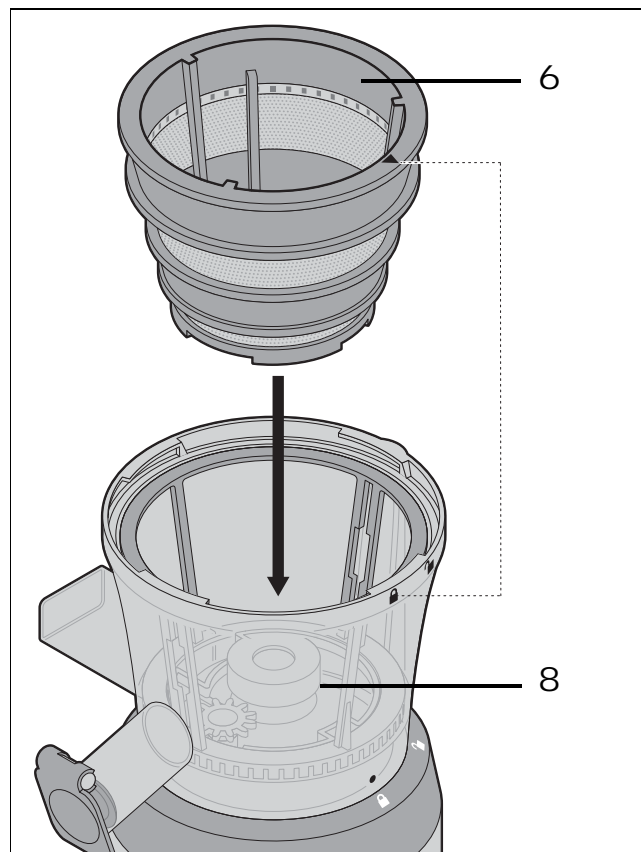
REMARQUE : si vous voulez préparer un sorbet, les deux étapes de montage suivantes sont supprimées. L'insert pour sorbet **19** est utilisé au lieu du support **7** et de l'insert de filtre **6** (voir « Mettre l'insert pour sorbet en place » à la page 52).

Mettre le support 7 en place



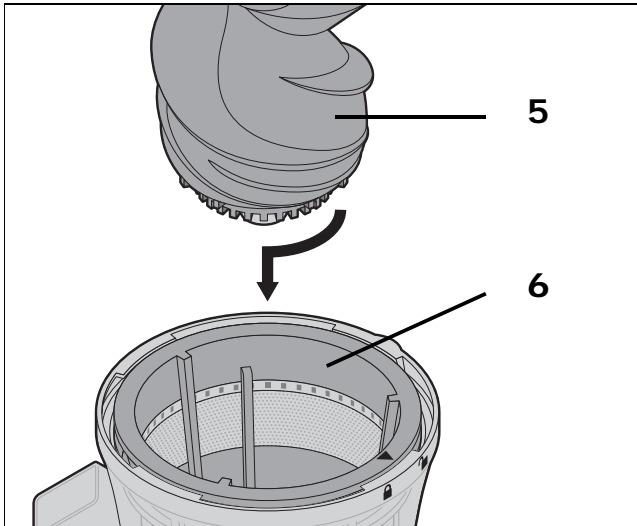
5. Placez le support 7 dans le récipient 8.

Mettre l'insert de filtre 6 en place



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

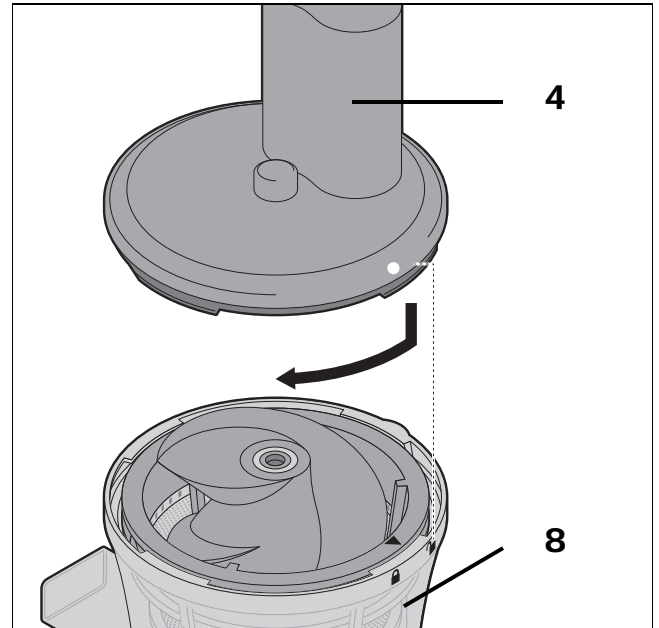
Mettre la vis sans fin 5 en place





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

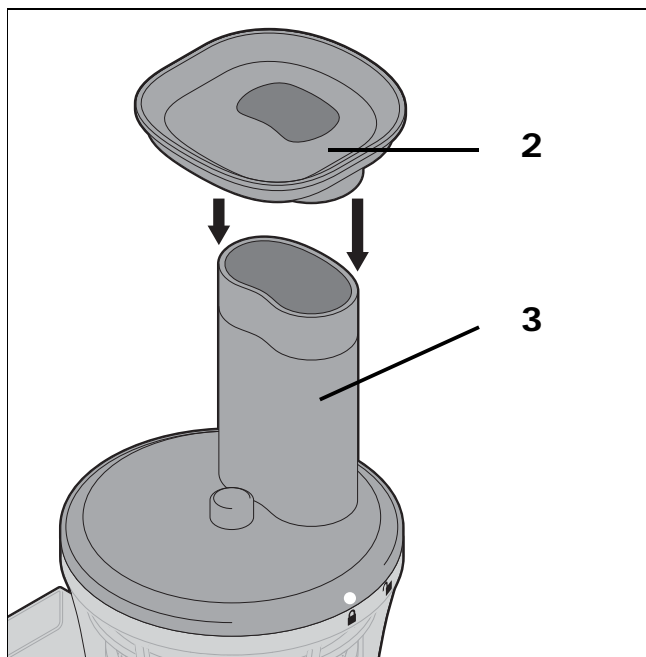
REMARQUE : si la vis sans fin **5** n'est pas enfoncée assez profondément, il n'est pas possible de fermer correctement le couvercle **4**.

Poser le couvercle 4



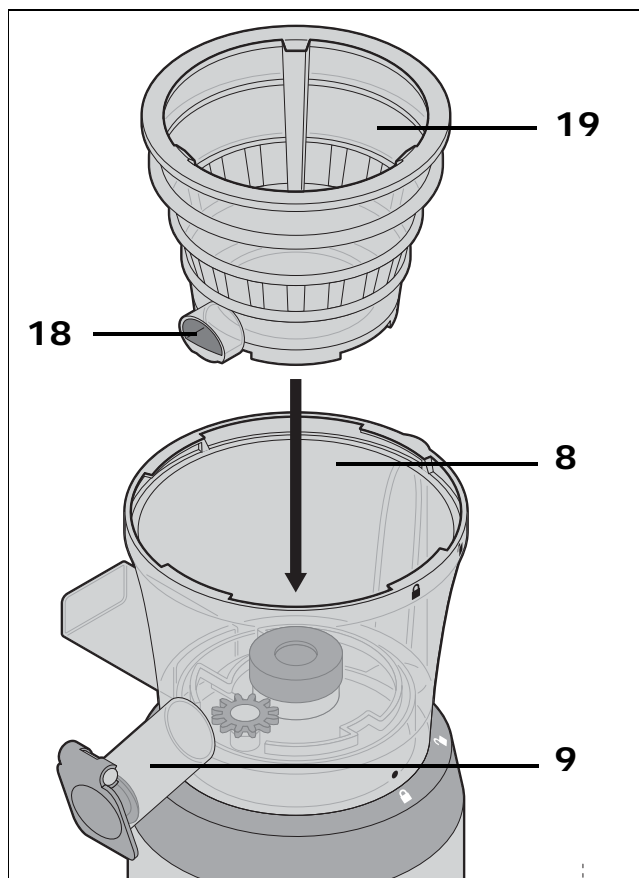
8. Placez le couvercle **4** sur le récipient **8** de sorte que le point • soit placé sur le symbole représentant un cadenas ouvert .
9. Appuyez légèrement sur le couvercle **4** en le tournant dans le sens horaire de telle sorte que le point • soit placé sur le symbole représentant un cadenas fermé .

Mettre l'entonnoir 2 en place



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

7.1 Mettre l'insert pour sorbet en place



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

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

Continuez ensuite l'opération de montage 7.

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

8. Préparation des aliments

AVERTISSEMENT !

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

REMARQUES :

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

mangues, des grenades et des ananas) doivent être retirées.

- Il est inutile de retirer les peaux fines (par exemple de pommes, de poires), les tiges fines (par exemple de cassis) et les petits pépins (par exemple de pommes, de framboises).
- Découpez les fruits et légumes en petits morceaux qui passent dans la trémie de remplissage 3 (env. 2,5 x 2,5 cm).

8.1 Préparer les aliments pour la préparation de sorbet

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas d'ingrédients complètement congelés ni de glaçons. Ils peuvent endommager l'appareil.
-

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

REMARQUES :

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

9. Extraction de jus

AVERTISSEMENT : les pièces en rotation peuvent vous blesser !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

9.1 Système anti-goutte

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

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

9.2 Alimentation électrique

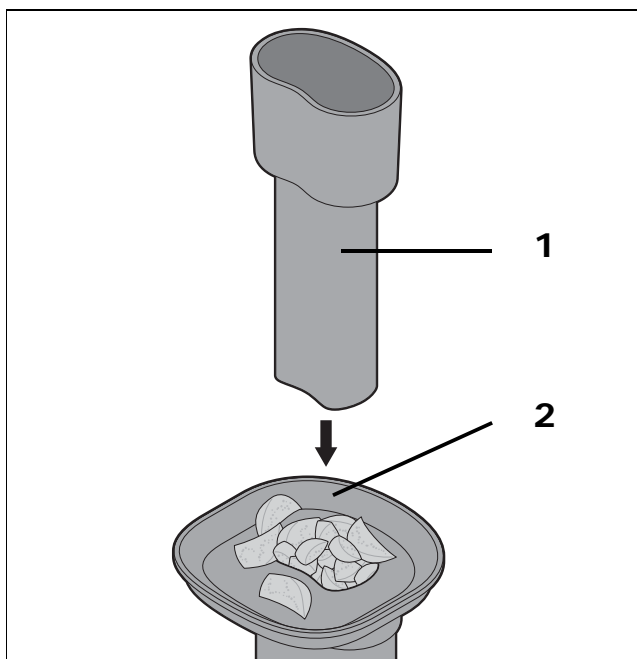


DANGER ! Risque de blessures !

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

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

9.3 Remplir d'aliments



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

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

9.4 Mise en marche/arrêt et marche arrière

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

9.5 Éliminer les obstructions

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

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

Marche arrière

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

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

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

Nettoyage de l'appareil

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

1. Retirez la fiche secteur **11**.
2. Démontez l'appareil (voir « Démontage » à la page 56).
3. Nettoyez la vis sans fin **5**, le support **7**, l'insert de filtre **6** et le récipient **8** (voir « Nettoyage » à la page 56).
4. Remontez toutes les pièces et poursuivez l'extraction de jus.

10. Préparer un sorbet

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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



-
1. Assemblez l'appareil pour préparer le sorbet (voir « Mettre l'insert pour sorbet en place » à la page 52).
 2. Préparez les morceaux de fruits **à moitié** congelés (voir « Préparer les aliments pour la préparation de sorbet » à la page 53).
 3. Procédez de la même manière que pour l'extraction de jus. Le sorbet fini sort par l'ouverture d'écoulement de jus **9**.
 4. Mélangez une fois encore le sorbet avec une cuiller et servez-le immédiatement.

11. Démontage



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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

12. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.

Après chaque utilisation

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

Joints

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

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

Unité de base



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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

Accessoires

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

- Poussoir **1**
- Entonnoir **2**
- Couvercle **4**
- Vis sans fin **5**
- Insert de filtre **6**
- Support **7**
- Récipient (max. 300 ml) **8**
- Réservoir de jus (max. 600 ml) **15**
- Collecteur de marc (max. 1200 ml) **16**
- Insert pour sorbet **19**

1. Retirez les restes d'aliments à l'aide de la brosse de nettoyage **14**. N'exercez pas de forte pression sur les surfaces de filtrage de l'insert de filtre **6**.
2. Nettoyez les accessoires à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire.

Ou :

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

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

13. Rangement



DANGER pour les enfants !

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



DANGER !

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

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

14. Mise au rebut

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



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



Emballage

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

15. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • L'appareil est-il correctement assemblé ?

Problème	Cause possible / solution
L'appareil dégage une odeur bizarre ou chauffe fortement.	<ul style="list-style-type: none"> • Positionnez l'interrupteur Marche/Arrêt 12 sur 0 et débranchez la fiche secteur 11. Laissez l'appareil refroidir. • L'appareil a-t-il été utilisé sans interruption pendant plus de 15 minutes pour l'extraction de jus ou plus de 5 minutes pour la préparation de sorbet ? • La vis sans fin 5 est-elle bloquée ?
L'appareil émet de fortes vibrations ou des bruits de raclement.	Positionnez l'interrupteur Marche/Arrêt 12 sur 0 et débranchez la fiche secteur 11. <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez s'il y a un corps étranger dans l'appareil. • Vérifiez si toutes les pièces sont correctement assemblées. • De faibles vibrations et bruits pendant la transformation des aliments sont normaux.
La vis sans fin 5 se bloque.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez s'il y a un corps étranger dans l'appareil. • Vérifiez si toutes les pièces sont correctement assemblées. • De faibles vibrations et bruits pendant la transformation des aliments sont normaux.

16. Recettes

Conseils

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

REMARQUES :

- Préparez tous les ingrédients comme décrit (voir « Préparation des aliments » à la page 53).
 - Les recettes ci-après ne sont que des suggestions. Testez vos propres créations.
-

Cocktail estival

Ingrédients pour 2 personnes :

1 grand morceau de pastèque

1 citron

4 pommes, sucrée et acidulée

(p. ex. « Jonagold »)

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

Cocktail pomme-poire-fraise

Ingrédients pour 2 personnes :

1 pomme, verte (p. ex. « Granny Smith »)

3 petites poires mûres

10 fraises de taille moyenne

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

Cocktail pour petit déjeuner

Ingrédients pour 2 personnes :

4 - 5 carottes

2 pommes

1 cc d'huile d'olive

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

Cocktail melon miel

Ingrédients pour 2 personnes :

env. 1/3 melon miel

1 mangue

1 pomme, sucrée et acidulée

(p. ex. « Jonagold »)

1 pomme, verte (p. ex. « Granny Smith »)

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

Cocktail ananas-mangue

Ingrédients pour 2 personnes :

½ ananas

½ mangue

1 pomme

1 orange

2 cc d'huile de germes de blé

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

Cocktail betterave rouge

Ingrédients pour 2 personnes :

1 betterave rouge

3 oranges

2 cs de cassis

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

Cocktail pêche-poire-ananas

Ingrédients pour 2 personnes :

2 pêches

2 petites poires

½ ananas

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

Jus de tomate

Ingrédients :

env. 6 tomates de taille moyenne par personne

éventuellement un peu de miel, ou du sel et du poivre

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

Jus de poivron

Ingrédients :

env. 2 à 3 gros poivrons par personne

éventuellement 1 pomme

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

Jus de brocoli

Ingrédients :

Brocoli

éventuellement une poire

REMARQUES :

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

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

Sorbet fraise-ananas

Ingrédients :

7 fraises

env. 160 g d'ananas

1 cc de noix de coco râpée

1. Préparez les fraises et l'ananas pour la préparation de sorbet (voir « Préparer les aliments pour la préparation de sorbet » à la page 53).
2. Versez en alternance les fraises et les morceaux d'ananas à demi congelés dans la trémie de remplissage **3**.
3. Ajoutez la noix de coco râpée à la masse de sorbet et mélangez le tout avec une cuiller.
4. Servez immédiatement le sorbet.

Sorbet myrtilles-banane

Ingrédients :

env. 100 g de myrtilles

1½ banane

1. Préparez les myrtilles et la banane pour la préparation de sorbet (voir « Préparer les aliments pour la préparation de sorbet » à la page 53).
2. Versez en alternance les myrtilles et les morceaux de banane à demi congelés dans la trémie de remplissage **3**.
3. Mélangez une fois encore le sorbet obtenu avec une cuiller et servez-le immédiatement.

Sorbet Tropicana

Ingrédients :

env. 160 g d'ananas

1 orange

½ mangue (env. 100 - 150 g)

1. Préparez l'ananas, l'orange et la mangue pour la préparation de sorbet (voir « Préparer les aliments pour la préparation de sorbet » à la page 53).
2. Versez en alternance les morceaux d'ananas, d'orange et de mangue à demi congelés dans la trémie de remplissage **3**.
3. Mélangez une fois encore le sorbet obtenu avec une cuiller et servez-le immédiatement.

Sorbet framboise-poire

Ingrédients :

env. 100 g de framboises


2 poires

1. Préparez les framboises et les poires pour la préparation de sorbet (voir « Préparer les aliments pour la préparation de sorbet » à la page 53).
2. Versez en alternance les framboises et les morceaux de poire à demi congelés dans la trémie de remplissage **3**.
3. Mélangez une fois encore le sorbet obtenu avec une cuiller et servez-le immédiatement.

17. Caractéristiques techniques

Modèle :	SSJ 300 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	300 W
KB (Durée d'utilisation max.) :	- jusqu'à 15 min pour l'extraction de jus - jusqu'à 5 min pour la préparation de sorbet

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

18. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison. La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex.

les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 311807** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



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



Centre de service

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: hoyer@lidl.fr

BE Service Belgique

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

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 311807



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	67
2. Correct gebruik	68
3. Veiligheidsinstructies	69
4. Levering	72
5. Wat is een Slow Juicer?	72
6. Ingebruikname	72
7. Apparaat in elkaar zetten	72
7.1 Sorbetinzetstuk plaatsen.....	75
8. Levensmiddelen voorbereiden	76
8.1 Levensmiddelen voor de bereiding van sorbets voorbereiden	76
9. Persen	77
9.1 Druppelstop.....	77
9.2 Stroomvoorziening	77
9.3 Met levensmiddelen vullen	77
9.4 In-/uitschakelen en achterwaartsloop.....	78
9.5 Blokkades verhelpen.....	78
10. Sorbet bereiden	78
11. Demontage	79
12. Reinigen	79
13. Bewaren	80
14. Weggooien	80
15. Problemen oplossen	81
16. Recepten	82
17. Technische gegevens	85
18. Garantie van HOYER Handel GmbH	85

1. Overzicht

- 1** Stopper
- 2** Vulhulpmiddel
- 3** Vulschacht
- 4** Deksel
- 5** Schroef
- 6** Zeefinzetstuk
- 7** Houder (voor het zeefinzetstuk **6**)
- 8** Werkreservoir (max. 300 ml)
- 9** Sapuitloop
- 10** Druppelstop
- 11** Aansluitsnoer met stekker
- 12 R O 1** In-/uitschakelknop
 - R** = Achterwaartsloup
 - O** = Uit
 - 1** = Aan (voorwaartsloup)
- 13** Basiseenheid
- 14** Reinigingsborstel
- 15** Sapreservoir (max. 600 ml)
- 16** Pulpcontainer (max. 1200 ml)
- 17** Pulpafvoeropening
- 18** Sorbetuitloop
- 19** Sorbetinzetstuk

Afdichtingen aan het werkreservoir 8

- 20** Afdichting aan de druppelstop **10**
- 21** Afdichting in het werkreservoir **8**
- 22** Afdichting aan de pulpafvoeropening **17** (aan de onderkant van het werkreservoir **8**)

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Slow Juicer.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Slow Juicer!

2. Correct gebruik

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

Met het sorbetinzetstuk kunt u sorbets maken van halfbevoren stukjes fruit.

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


Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat mag niet worden gebruikt voor zeer harde vruchten en groenten (bijv. suikerriet).
 - ⊙ Dikke of stevige schillen (bijv. van citrusvruchten, ananas) en pitten van steenvruchten (bijv. kersen, perziken, abrikozen) moeten vóór het persen worden verwijderd.
 - ⊙ Gebruik geen volledig bevroren ingrediënten of ijsklontjes. Deze kunnen het apparaat beschadigen. De ingrediënten voor sorbets moeten altijd half zijn ontdooid.
-

Symbolen op het apparaat

	Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.
---	---

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding vermeld:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan

verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Alvorens onderdelen of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kan er letsel ontstaan.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Maak alle delen en vlakken schoon die met levensmiddelen in contact komen alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen" op pagina 79).

- ⊙ Als het zeefinzetstuk is beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt.
- ⊙ Het apparaat is voor een gebruikstijd zonder onderbreking van ... maximaal 15 minuten bij het persen resp. ... maximaal 5 minuten bij het bereiden van sorbets bedoeld. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.



GEVAAR voor kinderen

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

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



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel e.d.
- ⊙ De basiseenheid, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of in andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ⊙ Bescherm de basiseenheid, het aansluitsnoer en de stekker tegen vochtigheid, druppel- en spatwater.
- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof de ventilatiesleuven aan de onderkant van de basiseenheid binnendringt.
- ⊙ Trek de stekker er onmiddellijk uit, als er vloeistof in de basiseenheid binnen-

dringt. Laat het apparaat controleren alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.

- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.



GEVAAR door een elektrische schok

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact wanneer het apparaat compleet in elkaar is gezet.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten).
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.

- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voordoet,
... wanneer u het apparaat niet gebruikt,
... voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt,
... voordat u het apparaat reinigt en ... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaar te voorkomen.

WAARSCHUWING voor verwondingen door ronddraaiende delen

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

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Dikke of stevige schillen (bijv. van citrusvruchten, ananas), stelen en pitten van steenvruchten (bijv. kersen, perziken, abrikozen) moeten vóór het mixen worden verwijderd.
- ⊙ Het apparaat mag niet worden gebruikt voor zeer harde vruchten en groenten (bijv. suikerriet).
- ⊙ Gebruik geen volledig bevroren ingrediënten of ijsklontjes. Deze kunnen het ap-

paraat beschadigen. De ingrediënten voor sorbets moeten altijd half zijn ontdooid.

- ⊙ Om schade aan het apparaat te voorkomen, dient u het persen direct te onderbreken, wanneer de schroef niet of slechts zwaar draait.
Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of zich een obstakel in het apparaat bevindt. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Zet het apparaat op een stevig, vlak oppervlak.
- ⊙ De ventilatieopeningen aan de onderkant van de basiseenheid mogen niet worden afgedekt. Plaats het apparaat bijv. niet op een handdoek e.d.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ De volgende delen mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld en niet in de vaatwasser worden gereinigd:
 - de basiseenheid inclusief aansluitsnoer met stekker.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

AANWIJZINGEN:

- Bewaar het vruchtensap niet langer dan 24 uur in het sapopvangreservoir of in contact met andere productonderdelen. Dit geldt ook bij bewaren in de koelkast.
- Sommige levensmiddelen (bijv. wortelen) verkleuren het kunststof. Wrijf die delen in met een beetje plantaardige olie en stop ze dan in de vaatwasser. Zo kunt u op de meest eenvoudige manier verkleuringen verwijderen. Verkleuringen beschadigen het kunststof niet en beïnvloeden ook niet de smaak.

4. Levering

- 1 basiseenheid 13
- 1 stopper 1
- 1 vulhulpmiddel 2
- 1 deksel 4
- 1 schroef 5
- 1 zeefinzetstuk 6
- 1 houder 7
- 1 werkreservoir (max. 300 ml) 8
- 1 sapreservoir (max. 600 ml) 15
- 1 pulpcontainer (max. 1200 ml) 16
- 1 sorbetinzetstuk 19
- 1 reinigingsborstel 14
- 1 handleiding

5. Wat is een Slow Juicer?

Een Slow Juicer is een sapcentrifuge die langzamer werkt dan de gangbare sapcentrifuges. Deze werkt met een zware schroef 5 die in het zeefinzetstuk 6 draait en daarbij het sap door de zeefvlakken perst.

Dankzij dit proces blijven er meer vitamines en meer sap over. Zo ontstaat hoogwaardig sap en minder afval.

6. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
- Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken! (zie "Reinigen" op pagina 79)



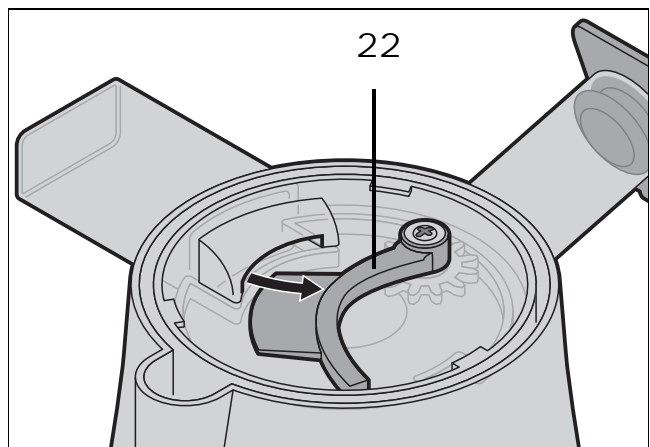
GEVAAR door een elektrische schok!

- ⦿ Steek de stekker 11 pas in een stopcontact wanneer de basiseenheid 13 met de accessoires in elkaar is gezet.
-
- Plaats het apparaat op een droog, vlak antislipmatje.

7. Apparaat in elkaar zetten

AANWIJZING: om het risico van verwonding te minimaliseren, mag het apparaat alleen worden gestart wanneer het correct werd gemonteerd.

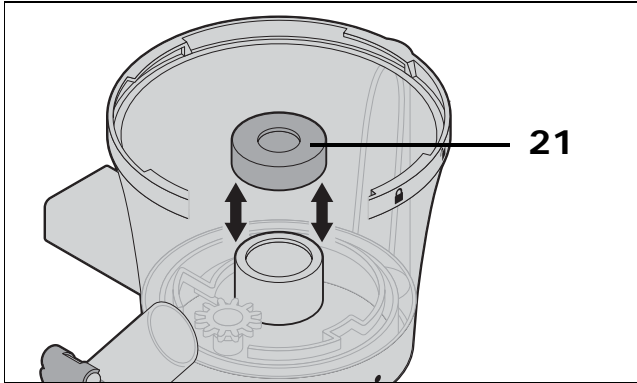
Afdichting 22 insteken



1. Steek de afdichting 22 op de onderkant van het werkreservoir 8 in de pulpafvoeropening 17.

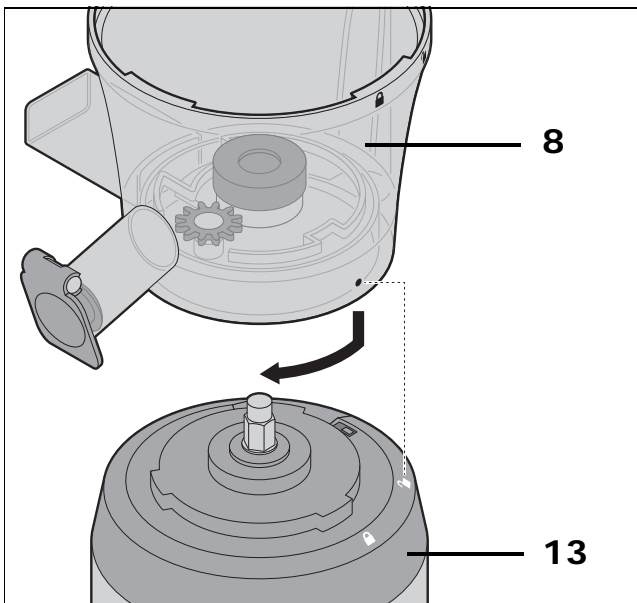
AANWIJZING: dit is belangrijk om te voorkomen dat het sap op de basiseenheid **13** uitloopt.



Afdichting 21 plaatsen



2. Plaats de afdichting **21** in het werkreservoir **8**.

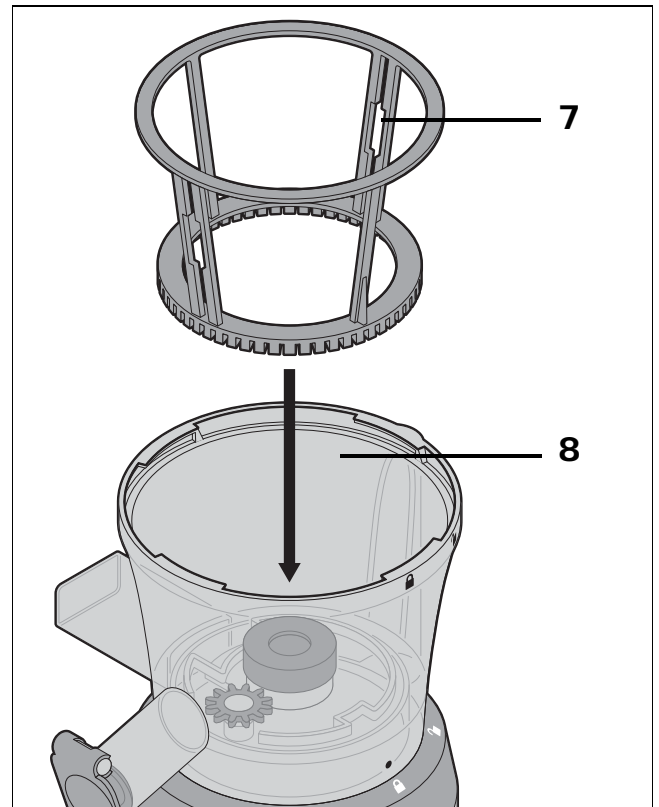
Werkreservoir 8 plaatsen



3. Plaats het werkreservoir **8** met de markering ● op het open slotsymbool  op de basiseenheid **13**.
4. Draai het werkreservoir **8** met de wijzers van de klok mee, totdat de markering ● naar het dichte slotsymbool  wijst.

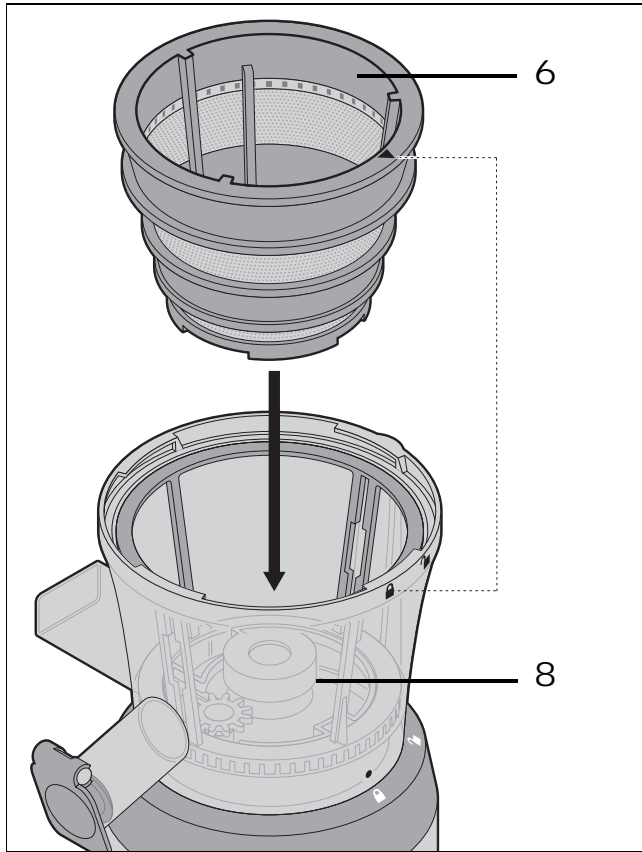
AANWIJZING: wanneer u een **sorbet** wilt maken, zijn de volgende twee montagestappen niet nodig. In plaats van de houder **7** en het zeefinzetstuk **6** wordt het sorbetinzetstuk **19** geplaatst (zie "Sorbetinzetstuk plaatsen" op pagina 75).


Houder 7 plaatsen



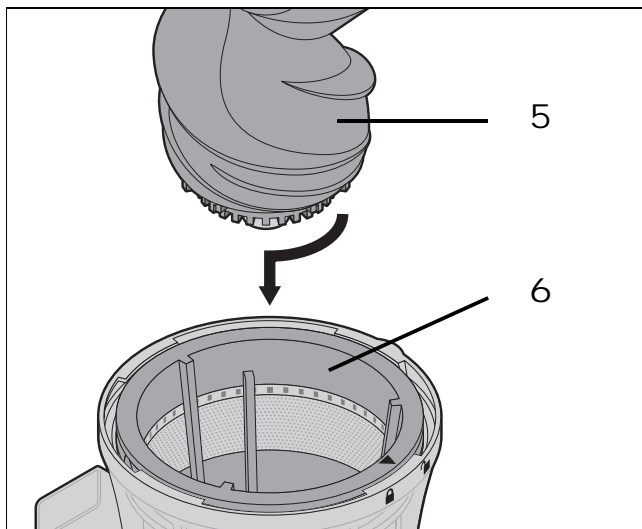
5. Plaats de houder **7** in het werkreservoir **8**.

Zeefinzetstuk 6 plaatsen



6. Plaats het zeefinzetstuk 6 zo in het werkreservoir 8 dat de pijl ▼ naar het gesloten slotsymbool  wijst. Controleer het volgende: het zeefinzetstuk zit op zijn plaats en kan nog slechts minimaal heen en weer bewegen.

Schroef 5 plaatsen

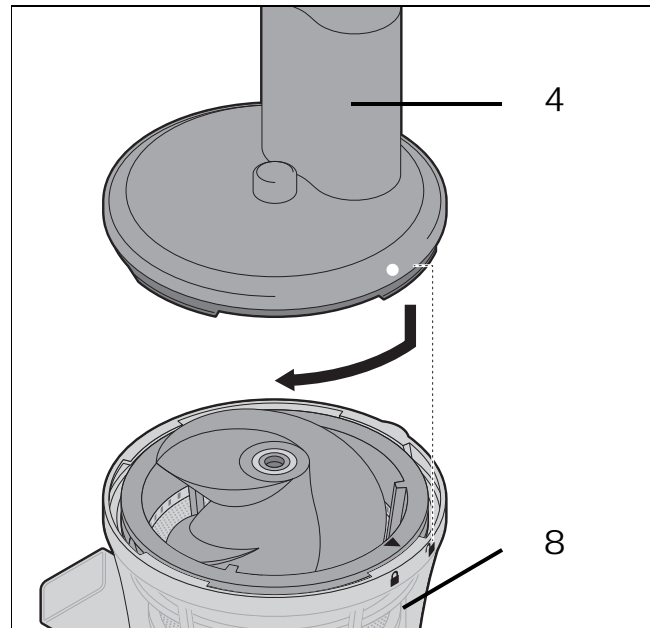




7. Plaats de schroef 5 met een draaibeweging met de wijzers van de klok

mee in het zeefinzetstuk 6 en druk dit tegelijkertijd omlaag. Druk aan het einde de schroef 5 volledig omlaag.

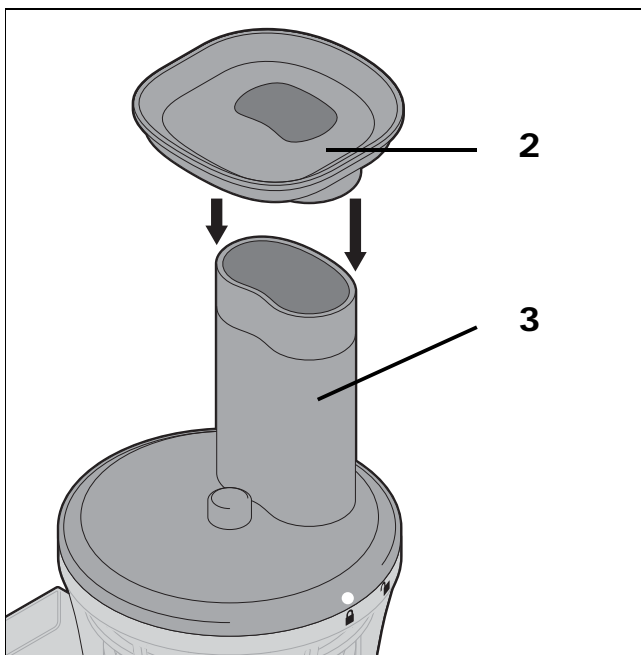
AANWIJZING: wanneer de schroef 5 niet diep genoeg wordt geplaatst, kan het deksel 4 niet correct worden gesloten.

Deksel 4 plaatsen



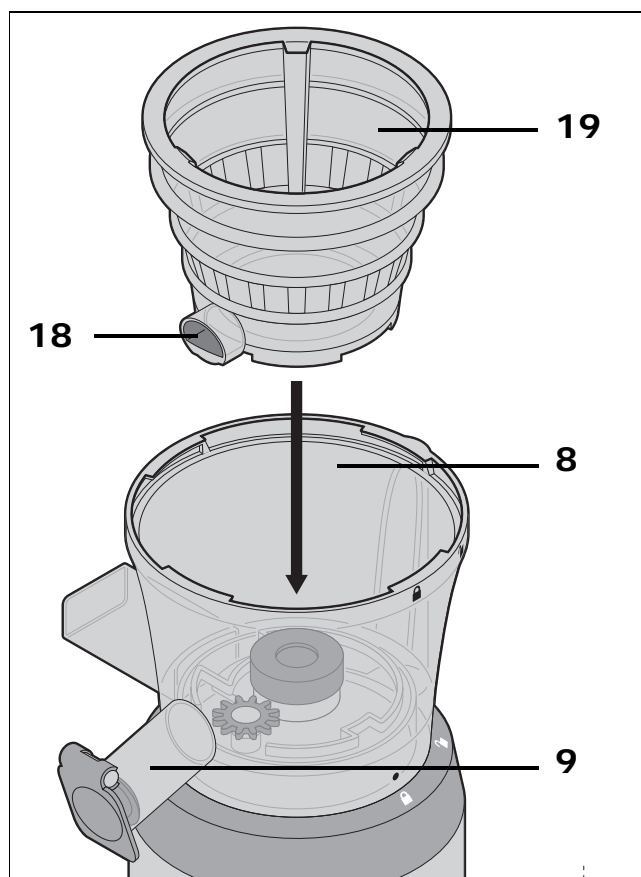
8. Plaats het deksel 4 zodanig op het werkreservoir 8, dat de punt • naar het geopende slotsymbool  wijst.
9. Druk het deksel 4 enigszins omlaag, terwijl u dit met de wijzers van de klok mee draait, totdat de punt • naar het gesloten slotsymbool  wijst.

Vulhulpmiddel 2 plaatsen



10. Steek het vulhulpmiddel **2** op de vulschacht **3** om het vullen van voorbereide levensmiddelen te vergemakkelijken.
11. Zet de pulpcontainer **16** onder de pulpaafvoeropening **17**.
12. Zet het sapreservoir **15** onder de sapuitloop **9**.

7.1 Sorbetinzetstuk plaatsen



Monteer het apparaat zoals is beschreven, wanneer u sorbet wilt maken. In plaats van de houder **7** en het zeefinzetstuk **6** wordt echter het sorbetinzetstuk **19** geplaatst.

- Plaats het sorbetinzetstuk **19** zo in het werkreservoir **8** dat de sorbetuitloop **18** in de sapuitloop **9** uitmondt.
- Ga daarna verder met de montagestep 7.
- Zet het sapreservoir **15** onder de sapuitloop **9** om de gemaakte sorbet op te vangen. U heeft de pulpcontainer **16** niet nodig.

8. *Levensmiddelen voorbereiden*

WAARSCHUWING!

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

AANWIJZINGEN:

- Droge vruchten zijn niet geschikt om te persen. Deze bevatten te weinig sap.
 - Om ervoor te zorgen dat het sap een zo hoog mogelijk vitaminegehalte heeft, dient u fruit en groenten van het seizoen dat zo vers mogelijk is te gebruiken en het sap direct na het persen te drinken.
 - Om te voorkomen dat appelsap bruin wordt, kunt u een beetje citroensap toevoegen.
 - Bewaar het vruchtensap niet langer dan 24 uur in het sapopvangreservoir of in contact met andere productonderdelen. Dit geldt ook bij bewaren in de koelkast.
-
- Gebruik, indien mogelijk, rijp fruit. Daar komt veel sap uit. Bij onrijp fruit kan het frequenter reinigen van het zeefinzetstuk 6 noodzakelijk zijn.
 - Verwijder overrijpe of beschimmelde vruchten. Was het fruit en de groente.
 - Bij wortels kunt u de sapopbrengst verhogen door deze voor het persen 24 uur in het water te leggen.
 - Grove en stevige schillen (zoals van citrusvruchten, mango's, granaatappels en ananas) moeten worden verwijderd.
 - Dunne schillen (bijv. van appels, peren), steeltjes (bijv. van rode bessen) en pitjes (bijv. van appels, frambozen) hoeven niet te worden verwijderd.

- Snijd het fruit en de groente in kleine stukken die in de vulschacht 3 passen (ca. 2,5 x 2,5 cm).

8.1 *Levensmiddelen voor de bereiding van sorbets voorbereiden*

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen volledig bevroren ingrediënten of ijsklontjes. Deze kunnen het apparaat beschadigen.
-

- Bereid het fruit zo voor als is beschreven.
 - Snijd het fruit in kleine stukken die in de vulschacht 3 passen (ca. 2,5 x 2,5 cm).
 - Vries de fruitstukken afzonderlijk in. Daarvoor kunt u afzonderlijke stukken bijv. in een platte schaal uitspreiden. De stukken mogen elkaar niet raken.
 - Kort voor de bereiding van de sorbet ontdooit u de stukken fruit zo ver, zodat u met een vork tot ca. de helft erin kunt prikken.
 - Verwerk de stukken fruit dan meteen.
-

AANWIJZINGEN:

- Bevroren stukken fruit dient u binnen een maand te consumeren.
 - Ontdooide ingrediënten mogen niet opnieuw worden ingevroren.
-

9. Persen

WAARSCHUWING voor verwondingen door ronddraaiende delen!

- ⊙ Door de zware, draaiende schroef bestaat **5** gevaar voor verwondingen, bijv. door kneuzing. Daarom:
 - Grijp nooit in de vulschacht **3**. Houd bijv. ook lange haren uit de buurt.
 - Houd geen kleine voorwerpen (bijv. lepel) in de vulschacht **3**.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is voor het persen ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 15 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat de basiseenheid **13** volledig is afgekoeld.

9.1 Druppelstop

In de sapuitloop **9** bevindt zich een druppelstop **10**. Wanneer u het sapreservoir **15** wilt verwijderen of vervangen, kunt u door het sluiten van de druppelstop **10** voorkomen dat er sap naar buiten druppelt.

AANWIJZING: let erop dat de druppelstop **10** bij het persen is geopend, zodat het sap zich niet in het werkreservoir **8** verzamelt. De inhoud van het werkreservoir **8** is maximaal 300 ml vloeistof.

9.2 Stroomvoorziening

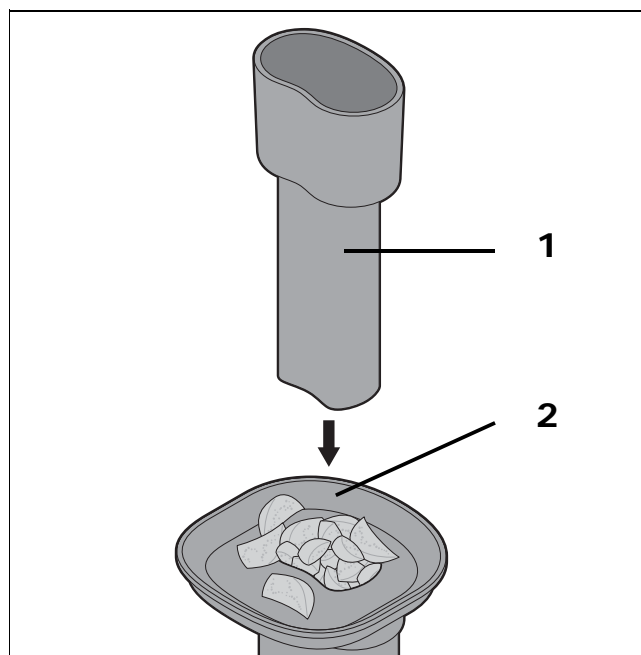


GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ Steek de stekker **11** pas in een stopcontact wanneer het apparaat volledig in elkaar is gezet.

- Steek de stekker **11** in een stopcontact met randaarde dat overeenkomt met de technische gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.

9.3 Met levensmiddelen vullen



1. Leg de voorbereide levensmiddelen in kleine stukken (ca. 2,5 x 2,5 cm) op het vulhulpmiddel **2**.
2. Gebruik de stopper **1** om de voorbereide levensmiddelen in de vulschacht **3** te schuiven.

AANWIJZING: pas daarbij geen grote druk toe. De Slow Juicer werkt langzaam. Een grote druk belast de motor en vermindert de sapopbrengst.

9.4 In-/uitschakelen en achterwaartsloop

- Zet de in-/uitschakelknop **12** op **1** om het apparaat in te schakelen.
- Zet de in-/uitschakelknop **12** op **0** om het apparaat uit te schakelen.
- Wanneer u de in-/uitschakelknop **12** op **R** zet, start u de achterwaartsloop. Met deze functie kunt u kleine blokkades verhelpen.

9.5 Blokkades verhelpen

Wanneer een stuk fruit of groente de schroef **5** blokkeert, moet het onmiddellijk worden verwijderd. U herkent een blokkade, omdat ...

- ... er geen sap meer uit de sapuitloop **9** komt, hoewel er nog levensmiddelstukken in de schacht zitten;
- ... de levensmiddelstukken in de vulschacht **3** niet meer omlaag kunnen glijden;
- ... er ongewone geluiden optreden; of
- ... de motor hoorbaar langzamer wordt.

Achterwaartsloop

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

1. Zet de in-/uitschakelknop **12** achtereenvolgens op **0**, gedurende ca. 2 seconden op **R** (achterwaartsloop) en opnieuw op **0**.
2. Zet de in-/uitschakelknop **12** op **1**. Controleer of het apparaat weer normaal werkt.
3. Herhaal evt. het proces.

Apparaat schoonmaken

Ga op de volgende manier te werk, indien u de blokkade daardoor niet kunt verhelpen:

1. Trek de stekker **11** uit het stopcontact.
2. Haal het apparaat uit elkaar (zie "Demontage" op pagina 79).
3. Maak de schroef **5** schoon, de houder **7**, het zeefinzetstuk **6** en het werkreservoir **8** (zie "Reinigen" op pagina 79).
4. Zet alle delen opnieuw in elkaar en ga verder met persen.

10. Sorbet bereiden

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Het apparaat is voor de bereiding van sorbets ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 5 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat de baseseenheid **13** volledig is afgekoeld.

1. Zet het apparaat in elkaar voor de bereiding van sorbets (zie "Sorbetinzetstuk plaatsen" op pagina 75).
2. Bereid de **helft** van de bevroren stukken fruit voor (zie "Levensmiddelen voor de bereiding van sorbets voorbereiden" op pagina 76).
3. Ga net zo te werk als bij het persen. Als de sorbet klaar is, komt deze via de sapuitloop **9** naar buiten.
4. Roer de sorbet nog eenmaal door met een lepel en serveer deze meteen.

11. Demontage



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **11** uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit elkaar haalt en reinigt.
-

1. Trek de stopper **1** omhoog uit de vulschacht **3**.
2. Verwijder het vulhulpmiddel **2**.
3. Draai het deksel **4** tegen de wijzers van de klok in, totdat de punt • naar het geopende slotsymbool  wijst. Verwijder het deksel **4**.
4. Sluit de druppelstop **10**.
5. Trek het zeefinzetstuk **6**/het sorbetinzetstuk **19** samen met de schroef **5** omhoog eruit. Daarbij beweegt u de delen een beetje heen en weer, zodat deze gemakkelijker loskomen.
6. Haal de schroef **5** uit het zeefinzetstuk **6**/het sorbetinzetstuk **19**.
7. Verwijder, indien nodig, de houder **7** uit het werkreservoir **8**.
8. Draai het werkreservoir **8** tegen de wijzers van de klok in totdat de markering ● naar het geopende slotsymbool  wijst. Verwijder het werkreservoir **8**.

12. Reinigen

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



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **11** uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit elkaar haalt en reinigt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
-

Na elk gebruik

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

Afdichtingen

Ga op de volgende manier te werk voor de hygiënische reiniging van de afdichtingen **20**, **21** en **22**:

- **Afbeelding A:** trek de afdichting **20** van de druppelstop **10** af.
- **Afbeelding B:** verwijder de afdichting **21** uit het werkreservoir **8**.
- **Afbeelding C:** trek de afdichting **22** aan de onderkant van het werkreservoir **8** uit de pulpafvoeropening **17**.
- De afdichting **22** blijft vast gemonteerd aan het werkreservoir **8** zitten en kan in de vaatwasser of met de hand worden gereinigd.
- De afdichtingen **20** en **21** kunnen in de bestekmand van de vaatwasser of met de hand worden gereinigd.
- Laat de afdichtingen volledig drogen, voordat u ze opnieuw monteert.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ De volgende delen mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld en niet in de vaatwasser worden gereinigd:
 - de basiseenheid **13** inclusief aansluit-snoer met stekker **11**.
 - ⊙ Het is niet toegestaan om de reinigingsborstel **14** in de vaatwasser te reinigen.
-

Veeg de basiseenheid **13** en het aansluit-snoer **11** af met een licht vochtige doek. Veeg met een droge doek na.

Accessoires

De volgende accessoires kunnen zowel met de hand als in de vaatwasser worden gereinigd:

- Stopper **1**
 - Vulhulpmiddel **2**
 - Deksel **4**
 - Schroef **5**
 - Zeefinzetstuk **6**
 - Houder **7**
 - Werkreservoir (max. 300 ml) **8**
 - Sapreservoir (max. 600 ml) **15**
 - Pulpcontainer (max. 1200 ml) **16**
 - Sorbetinzetstuk **19**
1. Verwijderen de levensmiddelresten met behulp van de reinigingsborstel **14**. Oefen daarbij geen grote druk uit op de zeefvlakken van het zeefinzetstuk **6**.
 2. Reinig de accessoires met warm water en een beetje afwasmiddel. Spoel alle delen vervolgens met schoon water af.
Of:
plaats de accessoires in de vaatwasser of de losse onderdelen in de bestekmand.
 3. Laat alle delen helemaal drogen, voordat u ze opbergt of voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR!

- ⊙ Om ongelukken te voorkomen, mag de stekker **11** tijdens het opbergen niet met een stopcontact verbonden zijn.
-

- Wikkel het aansluitsnoer rond de kabelopwikkeling aan de onderkant van het apparaat.
- Kies een plaats waar hitte en vocht geen invloed op het apparaat kunnen hebben.

14. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in



de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid.

Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.

Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

15. Problemen oplossen

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



GEVAAR door een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken/maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> • Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Is het apparaat correct in elkaar gezet?
Het apparaat ruikt vreemd, wordt zeer warm.	<ul style="list-style-type: none"> • Zet de in-/uitschakelknop 12 op 0 en trek de stekker 11 uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. • Werd het apparaat bij het persen langer dan 15 minuten onderbroken of werd het bij de sorbetbereiding langer dan 5 minuten gebruikt? • Is de schroef 5 geblokkeerd?

Storing	Mogelijke oorzaken/maatregelen
Het apparaat trilt sterk of maakt slijpgeluiden.	Zet de in-/uitschakelknop 12 op 0 en trek de stekker 11 uit het stopcontact.
De schroef 5 blokkeert.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of zich een vreemd voorwerp in het apparaat bevindt. • Controleer of alle delen correct in elkaar zijn gezet. • Lichte trillingen en geluiden zijn normaal tijdens de verwerking van de levensmiddelen.

16. Recepten

Tips

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

AANWIJZINGEN:

- Bereid alle ingrediënten voor zoals is beschreven (zie "Levensmiddelen voorbereiden" op pagina 76).
 - De volgende recepten zijn voorstellen. Probeer uw eigen varianten uit.
-

Zomerdrankje

Ingrediënten voor 2 personen:

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

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

Apel-peer-aardbei-drankje

Ingrediënten voor 2 personen:

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

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

Ontbijtdrankje

Ingrediënten voor 2 personen:

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

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

Honingmeloendrankje

Ingrediënten voor 2 personen:

- ca. 1/3 honingmeloen
- 1 mango
- 1 appel, zoetzuur (bijv. "Jonagold")
- 1 appel, groen (bijv. "Granny Smith")

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

Ananas-mango-drankje

Ingrediënten voor 2 personen:

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

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

Rode bietdrankje

Ingrediënten voor 2 personen:

- 1 rode biet
- 3 sinaasappels
- 2 el aalbessen

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

Perzik-peren-ananas-drankje

Ingrediënten voor 2 personen:

- 2 perziken
- 2 kleine peren
- ½ ananas

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

Tomatensap

Ingrediënten:

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

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

Paprikasap

Ingrediënten:

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

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

Broccolisap

Ingrediënten:

Broccoli
eventueel een peer

AANWIJZINGEN:

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

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

Aardbei-ananas-sorbet

Ingrediënten:

7 aardbeien

ca. 160 g ananas

1 tl geraspte kokos

1. Bereid de aardbeien en de ananas voor de sorbetbereiding voor (zie "Levensmiddelen voor de bereiding van sorbets voorbereiden" op pagina 76).
2. Voeg de helft van de bevroren aardbeien en ananasstukken afwisselend toe aan de vulschacht **3**.
3. Voeg de geraspte kokos toe aan de sorbetmasse en roer alles door met een lepel.
4. Serveer de sorbet meteen.

Blauwe bosbessen-banaan-sorbet

Ingrediënten:

ca. 100 g blauwe bosbessen

1½ banaan

1. Bereid de blauwe bosbessen en de banaan voor de sorbetbereiding voor (zie "Levensmiddelen voor de bereiding van sorbets voorbereiden" op pagina 76).
2. Voeg de helft van de bevroren blauwe bosbessen en stukjes banaan afwisselend toe aan de vulschacht **3**.
3. Roer de gemaakte sorbet nog eenmaal door met een lepel en serveer deze meteen.

Tropicanasorbet

Ingrediënten:

ca. 160 g ananas

1 sinaasappel

½ mango (ca. 100 - 150 g)

1. Bereid de ananas, de sinaasappel en de mango voor de sorbetbereiding voor (zie "Levensmiddelen voor de bereiding van sorbets voorbereiden" op pagina 76).
2. Voeg de helft van de bevroren stukjes ananas, sinaasappels en mango afwisselend toe aan de vulschacht **3**.
3. Roer de gemaakte sorbet nog eenmaal door met een lepel en serveer deze meteen.

Frambozen-peren-sorbet

Ingrediënten:

ca. 100 g frambozen

2 peren

1. Bereid de frambozen en de peren voor de sorbetbereiding voor (zie "Levensmiddelen voor de bereiding van sorbets voorbereiden" op pagina 76).
2. Voeg de helft van de bevroren frambozen en stukjes peer afwisselend toe aan de vulschacht **3**.
3. Roer de gemaakte sorbet nog eenmaal door met een lepel en serveer deze meteen.

17. Technische gegevens

Model:	SSJ 300 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	300 W
KG (korte gebruikstijd):	- tot 15 min bij het persen - tot 5 min bij de sorbetbereiding

Gebruikte symbolen

	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

18. Garantie van HOYER Handel GmbH

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

Garantievoorwaarden

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

Wanneer zich binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 311807** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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



Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en software downloaden.



Servicecenters



Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.nl



Service België

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

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 311807



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

DUITSLAND

Inhalt

1. Übersicht	89
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	90
3. Sicherheitshinweise	91
4. Lieferumfang	94
5. Was ist ein Slow Juicer?	94
6. Inbetriebnahme	94
7. Gerät zusammensetzen	95
7.1 Sorbet-Einsatz einsetzen	98
8. Lebensmittel vorbereiten	98
8.1 Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten	99
9. Entsaften	99
9.1 Tropf-Stopp	99
9.2 Stromversorgung	100
9.3 Lebensmittel einfüllen	100
9.4 Ein-/Ausschalten und Rückwärtslauf	100
9.5 Blockaden beheben	100
10. Sorbet zubereiten	101
11. Demontage	101
12. Reinigen	102
13. Aufbewahren	103
14. Entsorgen	103
15. Problemlösung	103
16. Rezepte	104
17. Technische Daten	108
18. Garantie der HOYER Handel GmbH	108

1. Übersicht

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

Dichtungen am Arbeitsbehälter 8

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Slow Juicer.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Slow Juicer!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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


Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Symbole am Gerät

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 102).
- ⊙ Falls der Sieb-Einsatz beschädigt ist, darf das Gerät nicht betrieben werden.
- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer ohne Unterbrechung von ... maximal 15 Minuten beim Entsaften bzw. ... maximal 5 Minuten bei der Sorbet-Zubereitung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.



GEFAHR für Kinder

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Die Basiseinheit, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie die Basiseinheit, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.

- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Lüftungsschlitze auf der Unterseite der Basiseinheit gelangt.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in die Basiseinheit gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.

- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile

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

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Dicke oder feste Schalen (z. B. von Zitrusfrüchten, Ananas), Stiele und Kerne

von Steinfrüchten (z. B. Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen) müssen vor dem Mixen entfernt werden.

- ⊙ Das Gerät darf nicht für sehr harte Früchte und Gemüse (z. B. Zuckerrohr) verwendet werden.
- ⊙ Verwenden Sie keine vollständig gefrorenen Zutaten oder Eiswürfel. Diese können das Gerät beschädigen. Die Zutaten für Sorbets müssen immer angeaut sein.
- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie das Entsaften sofort, wenn die Schnecke nicht oder nur sehr schwer dreht. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Gerät befindet. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- ⊙ Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite der Basiseinheit dürfen nicht verdeckt werden. Stellen Sie das Gerät z. B. nicht auf ein Handtuch o. Ä.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Folgende Teile dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden und nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden:
 - die Basiseinheit inklusive Anschlussleitung mit Netzstecker.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann

nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

HINWEISE:

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

4. Lieferumfang

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

5. Was ist ein Slow Juicer?

Ein Slow Juicer ist ein Entsafter, der langsamer als herkömmliche Entsafter arbeitet. Er arbeitet mit einer schweren Schnecke 5, die sich im Sieb-Einsatz 6 dreht und dabei den Saft durch die Siebflächen presst.

Dieses Verfahren ist besonders Vitamin schonend und erhöht die Saft-Ausbeute. So entsteht hochwertiger Saft und weniger Abfall.

6. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung! (siehe "Reinigen" auf Seite 102)



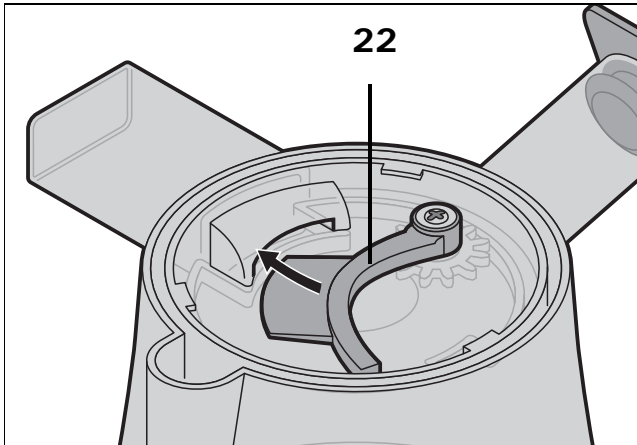
GEFAHR durch Stromschlag!

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

7. Gerät zusammensetzen

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

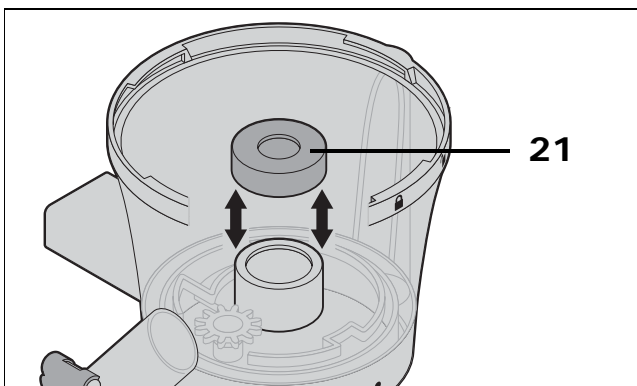
Dichtung 22 einstecken



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

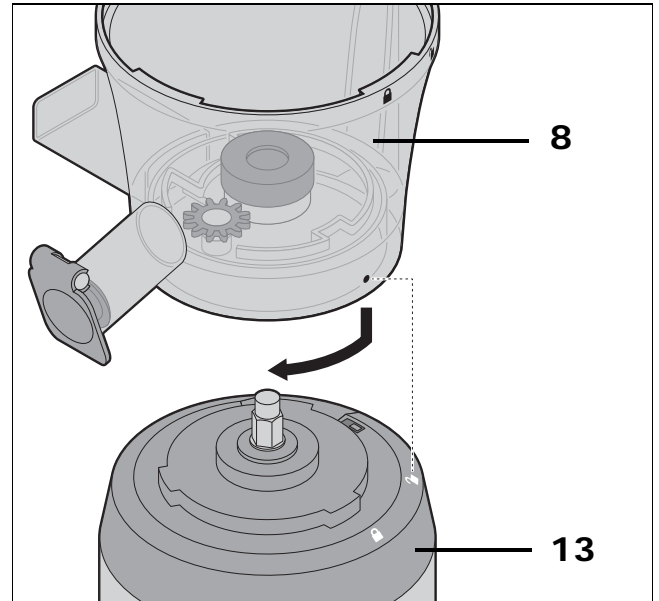
HINWEIS: Dies ist wichtig, um ein Auslaufen des Saftes auf die Basiseinheit **13** zu verhindern.



Dichtung 21 einsetzen



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

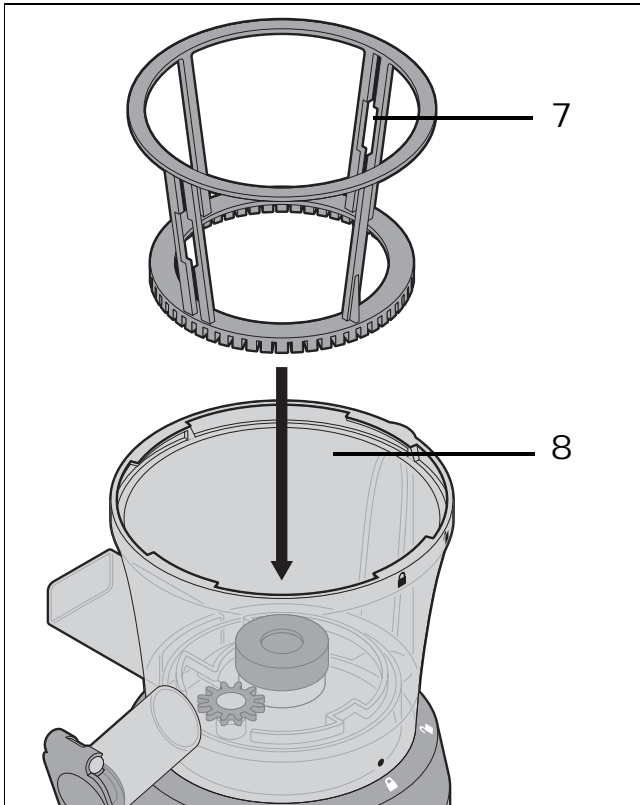
Arbeitsbehälter 8 aufsetzen



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

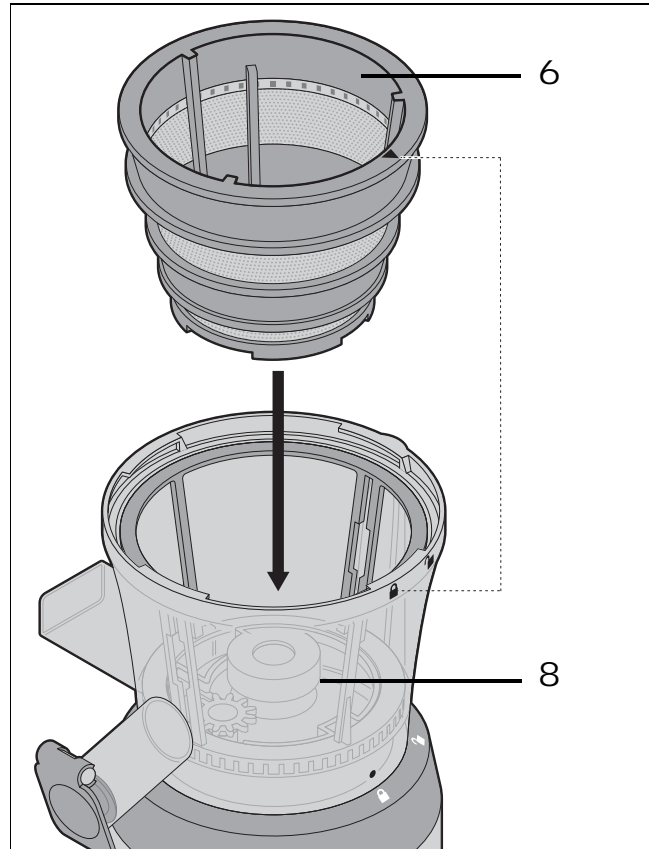
HINWEIS: Wenn Sie Sorbet herstellen wollen, entfallen die folgenden zwei Montageschritte. Statt der Halterung 7 und des Sieb-Einsatzes 6 wird der Sorbet-Einsatz 19 eingesetzt (siehe "Sorbet-Einsatz einsetzen" auf Seite 98).

Halterung 7 einsetzen



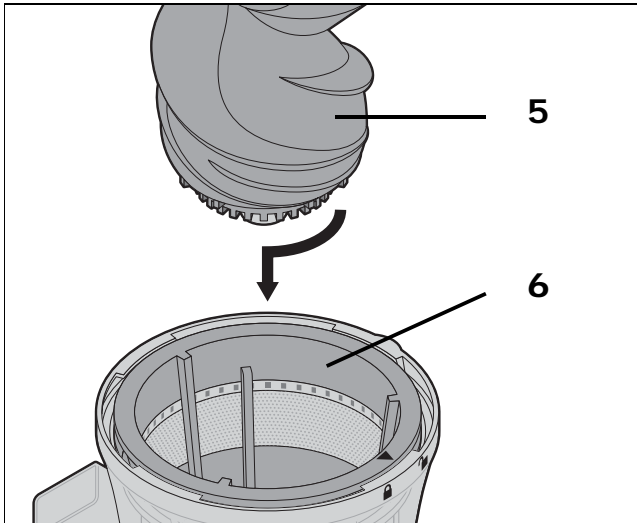
5. Setzen Sie die Halterung 7 in den Arbeitsbehälter 8 ein.

Sieb-Einsatz 6 einsetzen



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

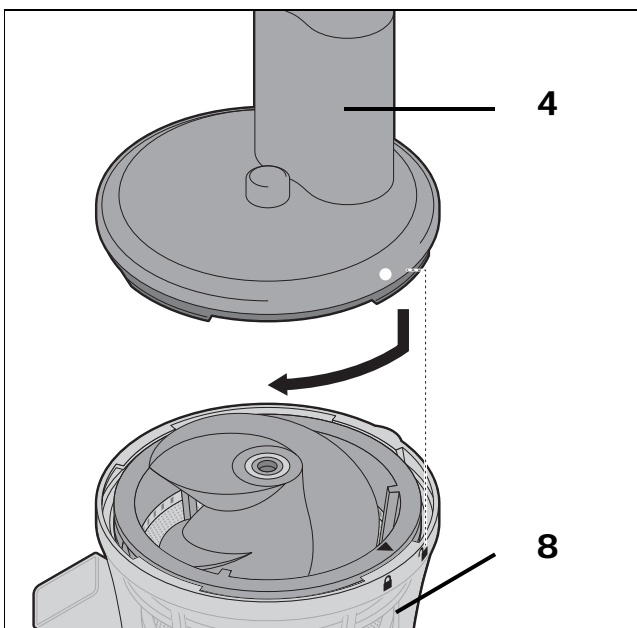
Schnecke 5 einsetzen





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

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

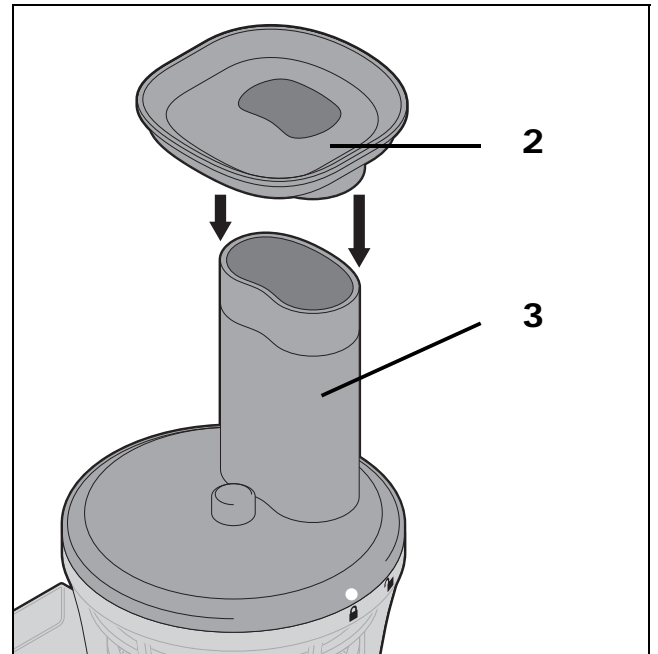
Deckel 4 aufsetzen



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

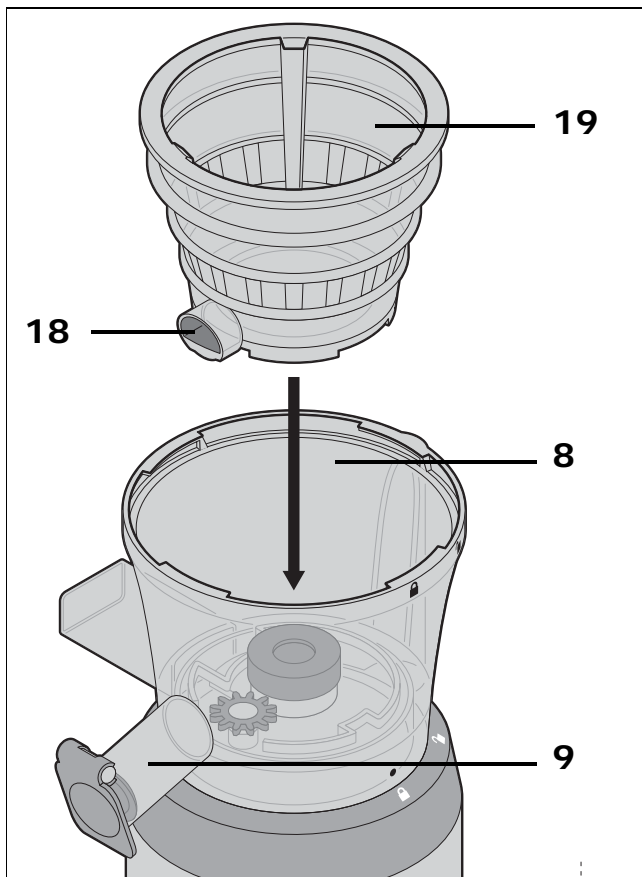
9. Drücken Sie den Deckel **4** leicht hinunter, während Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis der Punkt • auf das geschlossene Schlosssymbol  weist.

Einfüllhilfe 2 aufsetzen



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

7.1 Sorbet-Einsatz einsetzen



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

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

Danach fahren Sie mit Montageschritt 7. fort.

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

8. Lebensmittel vorbereiten

WARNUNG!

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

HINWEISE:

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

Äpfeln, Himbeeren) müssen nicht entfernt werden.

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

8.1 Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

HINWEISE:

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

9. Entsaften

WARNUNG vor Verletzungen durch drehende Teile!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

9.1 Tropf-Stopp

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

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

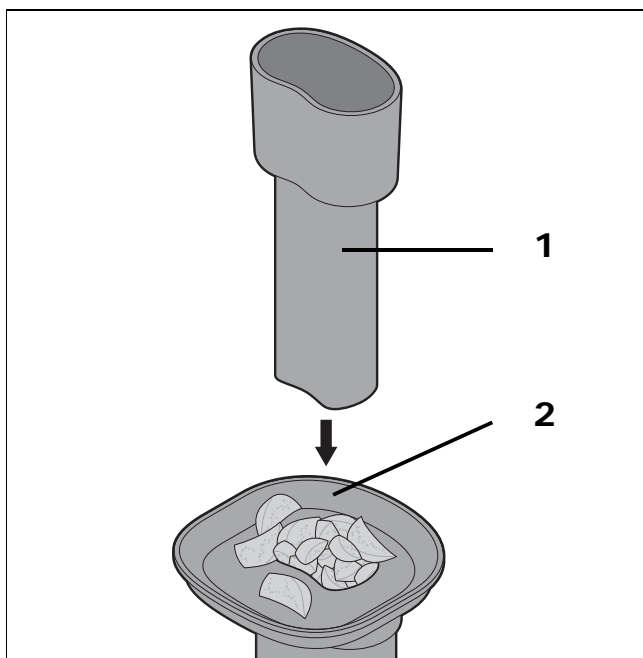
9.2 Stromversorgung



GEFAHR von Verletzungen!

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

9.3 Lebensmittel einfüllen



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

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

9.4 Ein-/Ausschalten und Rückwärtslauf

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

9.5 Blockaden beheben

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

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

Rückwärtslauf

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

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

Gerät reinigen

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker **11**.
2. Nehmen Sie das Gerät auseinander (siehe "Demontage" auf Seite 101).
3. Reinigen Sie die Schnecke **5**, die Halterung **7**, den Sieb-Einsatz **6** und den Arbeitsbehälter **8** (siehe "Reinigen" auf Seite 102).
4. Setzen Sie alle Teile wieder zusammen und fahren mit dem Entsaften fort.

10. Sorbet zubereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

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



1. Setzen Sie das Gerät für die Sorbetzubereitung zusammen (siehe "Sorbet-Einsatz einsetzen" auf Seite 98).
2. Bereiten Sie **halb** gefrorene Obststücke vor (siehe "Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten" auf Seite 99).
3. Verfahren Sie genauso wie beim Entsaften. Das fertige Sorbet wird durch den Saft-Auslauf **9** ausgeworfen.
4. Vermischen Sie das Sorbet noch einmal mit einem Löffel und servieren es sofort.

11. Demontage



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

12. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Nach jedem Gebrauch

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

Dichtungen

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

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

Basiseinheit



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

Zubehöerteile

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

- Stopfer **1**
 - Einfüllhilfe **2**
 - Deckel **4**
 - Schnecke **5**
 - Sieb-Einsatz **6**
 - Halterung **7**
 - Arbeitsbehälter (max. 300 ml) **8**
 - Saftbehälter (max. 600 ml) **15**
 - Tresterbehälter (max. 1200 ml) **16**
 - Sorbet-Einsatz **19**
1. Entfernen Sie Lebensmittelreste mit Hilfe der Reinigungsbürste **14**. Üben Sie dabei keinen großen Druck auf die Siebflächen des Sieb-Einsatzes **6** aus.
 2. Reinigen Sie die Zubehöerteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie alle Teile anschließend mit klarem Wasser ab.
- Oder:**
Geben Sie die Zubehöerteile in die Geschirrspülmaschine bzw. die Kleinteile in den Besteckkorb.

3. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder Sie das Gerät erneut benutzen.

13. Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR!

- ⊙ Um Unfälle zu vermeiden, darf der Netzstecker **11** während der Lagerung nicht mit einer Steckdose verbunden sein.

- Wickeln Sie die Anschlussleitung um die Kabelaufwicklung auf der Unterseite des Gerätes.
- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.

14. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

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

15. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

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

16. Rezepte

Tipps

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

HINWEISE:

- Alle Zutaten wie beschrieben vorbereiten (siehe "Lebensmittel vorbereiten" auf Seite 98).
 - Die folgenden Rezepte sind Vorschläge. Probieren Sie Ihre eigenen Varianten.
-

Sommer-Drink

Zutaten für 2 Personen:

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

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

Apfel-Birne-Erdbeer-Drink

Zutaten für 2 Personen:

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

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

Frühstücks-Drink

Zutaten für 2 Personen:

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

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

Honigmelonen-Drink

Zutaten für 2 Personen:

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

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

Ananas-Mango-Drink

Zutaten für 2 Personen:

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

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

Rote Bete-Drink

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Rote Bete
- 3 Orangen
- 2 EL Johannisbeeren

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

Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Pfirsiche
- 2 kleine Birnen
- 1/2 Ananas

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

Tomaten-Saft

Zutaten:

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

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

Paprika-Saft

Zutaten:

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

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

Brokkoli-Saft

Zutaten:

Brokkoli
eventuell eine Birne

HINWEISE:

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

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

Erdbeer-Ananas-Sorbet

Zutaten:

7 Erdbeeren
ca. 160 g Ananas
1 TL Kokosraspeln

1. Bereiten Sie die Erdbeeren und die Ananas für die Sorbet-Zubereitung vor (siehe "Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten" auf Seite 99).
2. Geben Sie die halb gefrorenen Erdbeeren und Ananasstücke abwechselnd in den Einfüllschacht **3**.
3. Geben Sie die Kokosraspeln zu der Sorbetmasse und vermischen Sie alles mit einem Löffel.
4. Servieren Sie das Sorbet sofort.

Blaubeer-Bananen-Sorbet

Zutaten:

ca. 100 g Blaubeeren
1½ Bananen

1. Bereiten Sie die Blaubeeren und die Banane für die Sorbet-Zubereitung vor (siehe "Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten" auf Seite 99).
2. Geben Sie die halb gefrorenen Blaubeeren und Bananenstücke abwechselnd in den Einfüllschacht **3**.
3. Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel und servieren es sofort.

Tropicana-Sorbet

Zutaten:

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

1. Bereiten Sie die Ananas, die Orange und die Mango für die Sorbet-Zubereitung vor (siehe "Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten" auf Seite 99).
2. Geben Sie die halb gefrorenen Stücke von Ananas, Orangen und Mango abwechselnd in den Einfüllschacht **3**.
3. Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel und servieren es sofort.

Himbeer-Birnen-Sorbet

Zutaten:

ca. 100 g Himbeeren
2 Birnen

1. Bereiten Sie die Himbeeren und die Birnen für die Sorbet-Zubereitung vor (siehe "Lebensmittel für die Sorbet-Zubereitung vorbereiten" auf Seite 99).
2. Geben Sie die halb gefrorenen Himbeeren und Birnenstücke abwechselnd in den Einfüllschacht **3**.
3. Vermischen Sie das entstandene Sorbet noch einmal mit einem Löffel und servieren es sofort.

17. Technische Daten

Modell:	SSJ 300 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	300 W
KB (Kurzbetriebszeit):	- bis 15 Min. beim Entsaften - bis 5 Min. bei der Sorbet-Zubereitung

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

18. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 311807** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.

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



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



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

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

IAN: 311807



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND