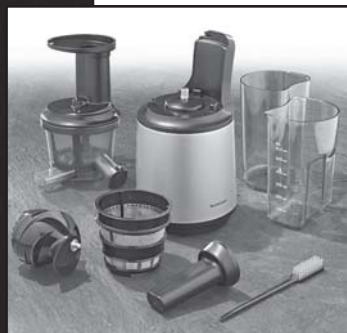
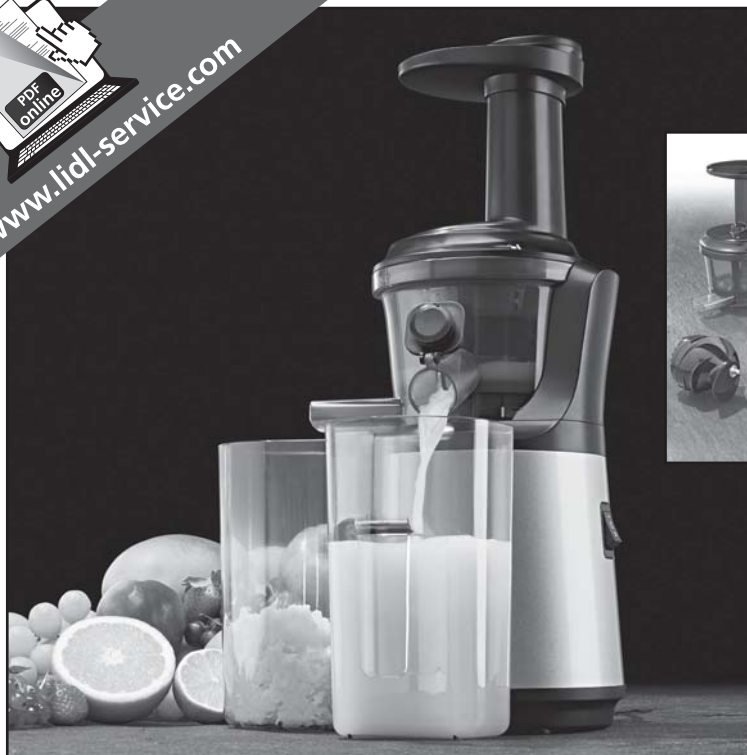


# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## EXTRACTEUR DE JUS SSJ 150 A1

FR BE

### EXTRACTEUR DE JUS

Mode d'emploi

DE AT CH

### SLOW-JUICER

Bedienungsanleitung

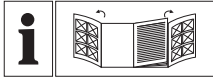
GB

### SLOW JUICER

Operating instructions

IAN 274471

FR



FR BE

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

---

DE AT CH

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

---

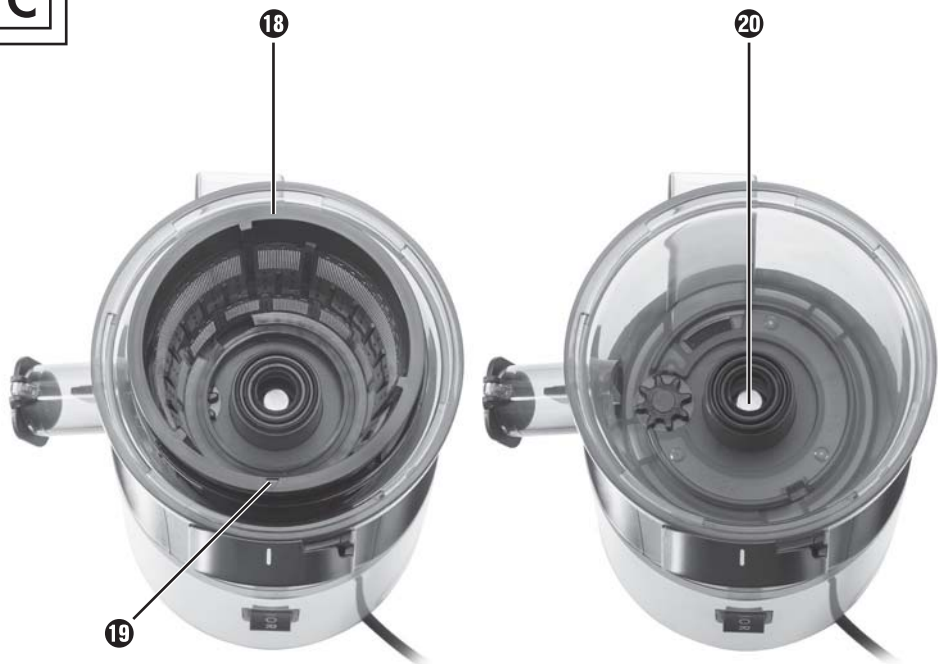
GB

Before reading, unfold both pages containing illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25
GB	Operating instructions	Page	49

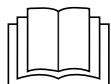
**A**



**B****C**

## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
Informations relatives à ce mode d'emploi .....	2
Droits d'auteur .....	2
Usage conforme .....	2
Avertissements .....	3
<b>Sécurité</b> .....	<b>3</b>
Consignes de sécurité fondamentales .....	4
<b>Éléments de commande</b> .....	<b>8</b>
<b>Déballage et raccordement</b> .....	<b>9</b>
Consignes de sécurité .....	9
Contenu de la livraison et inspection après transport .....	9
Déballage .....	10
Élimination de l'emballage .....	10
<b>Utilisation et fonctionnement</b> .....	<b>10</b>
Montage et utilisation de l'appareil .....	10
Préparation des fruits / légumes .....	11
Extraction du jus .....	12
Démontage .....	14
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>15</b>
Consignes de sécurité .....	15
<b>Rangement</b> .....	<b>17</b>
<b>Entreposage/Mise au rebut</b> .....	<b>17</b>
Entreposage .....	17
Mise au rebut de l'appareil .....	17
<b>Annexe</b> .....	<b>17</b>
Caractéristiques techniques .....	17
Garantie .....	18
Service après-vente .....	18
Importateur .....	18
<b>Recettes</b> .....	<b>19</b>



Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver en vue d'une réutilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

## Introduction

### Informations relatives à ce mode d'emploi

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

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

### Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

### Usage conforme

L'appareil est destiné à l'extraction du jus des fruits et des légumes mûrs et épluchés. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec des produits alimentaires. Seuls des accessoires d'origine comme ceux décrits dans ce mode d'emploi doivent être utilisés. Toute utilisation autre ou allant au-delà est considérée comme non conforme et s'accompagne de risques d'accident non négligeables. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans des contextes commerciaux ou industriels.

Les prétentions de toute nature pour dommages résultant d'un usage non conforme, de réparations inappropriées, de modifications réalisées sans autorisation ou du recours à des pièces de rechange non autorisées sont exclues. L'utilisateur répond lui seul des risques encourus.

## Avertissements

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

### DANGER

**Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation dangereuse menaçante.**

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

- ▶ Il faut impérativement suivre les instructions de cet avertissement pour éviter tout risque de blessures graves, voire mortelles.

### ATTENTION

**Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.**

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures.

- ▶ Les consignes de cet avertissement doivent être suivies pour éviter de blesser des personnes.

### ATTENTION

**Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de dégâts matériels.**

Si la situation ne peut pas être écartée, elle risque d'entraîner des dégâts matériels.

- ▶ Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tous dégâts matériels.

### REMARQUE

- ▶ Une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

## Sécurité

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

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels.

## Consignes de sécurité fondamentales

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

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



- N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four chauffé.
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur du cordon secteur soit rapidement accessible en cas de danger et que le cordon secteur ne représente pas un risque de trébuchement.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.



## **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

- ▶ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. La tension secteur doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Faites immédiatement réparer ou remplacer par le service après-vente les cordons secteur ou les appareils qui ne fonctionnent pas à la perfection ou qui ont été endommagés pour éviter tout danger.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé.
- ▶ Veillez à ce que le cordon secteur ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ N'immergez jamais le socle de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension.



## **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

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



## **ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Assurez-vous que l'appareil soit correctement et intégralement assemblé avant de le mettre en service.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Débranchez toujours la fiche secteur du cordon secteur, avant de mettre en place ou de retirer des accessoires.

**⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURES !**

Lorsque vous utilisez l'appareil, n'introduisez jamais les doigts ou tout autre objet dans la goulotte. Vous risquez des blessures graves ou d'endommager l'appareil.

Si vous ne pouvez pas retirer les morceaux de fruits à l'aide du poussoir, arrêtez l'appareil, débranchez la fiche secteur et ouvrez l'appareil.

- ▶ Assurez-vous après utilisation que l'interrupteur Marche/Arrêt est réglé sur la position "Arrêt" ("0"). Attendez que le moteur soit complètement immobile avant de démonter l'appareil.

**⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil lorsqu'il est posé sur des matériaux souples comme par exemple de la moquette. Le blocage des orifices d'arrivée et d'évacuation de l'air au fond de l'appareil entraîne un risque de surchauffe et d'incendie !
- ▶ N'utilisez pas cet appareil avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon secteur ou la fiche secteur du cordon secteur n'entre pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

## Éléments de commande

(Figures : voir les volets dépliant)

Figure A :

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

Figure B :

- ❿ Support de filtre amovible
- ⓮ Filtre (acier inoxydable)
- ⓯ Vis
- ⓰ Brossette

Figure C :

- ⓱ Filtre (avec un support de filtre amovible positionné dans le logement du filtre)
- ⓲ ▲- Repères / aide au positionnement
- ⓳ Arbre d'entraînement

## Déballage et raccordement

### Consignes de sécurité

#### ATTENTION

**Toute mise en service de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et des dégâts matériels !**

Veillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

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

**Il y a un risque d'étouffement.**

- ▶ Tenez compte des remarques relatives au branchement de l'appareil afin d'éviter tous dégâts matériels.

### Contenu de la livraison et inspection après transport

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

- Slow Juicer
- Poussoir ①
- Brossette ⑰
- Réservoir de jus ⑩
- Bac à pulpe ⑪
- Mode d'emploi

#### REMARQUE

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

## Déballage

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

## Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

### REMARQUE

- ▶ Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

## Utilisation et fonctionnement

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

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

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

## Montage et utilisation de l'appareil

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation, comme cela est décrit au chapitre "Nettoyage et entretien".
- Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

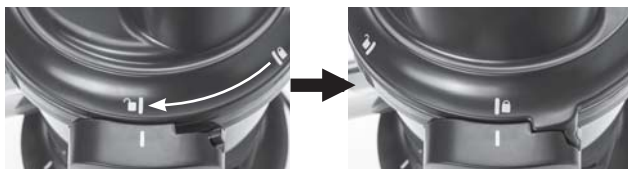
- ▶ Assurez-vous que la fiche secteur du cordon secteur **9** est retirée avant d'assembler l'appareil.

- 1) Placez le logement du filtre **13** sur le socle de l'appareil **8**, de manière à ce que les trois arrêts sur le socle de l'appareil **8** s'enclenchent dans le dessous du logement du filtre **13**.

- 2) Placez le support de filtre amovible 14 dans le logement du filtre 13. Tournez le support du filtre 14 pour voir si la roue dentée située au fond du logement du filtre 13 tourne.



- 3) Placez le filtre 15 dans le support du filtre 14 de manière à ce que le ▲ repère 19 en haut du filtre pointe 15 sur le | repère sur le support du logement du filtre 4.
- 4) Placez la vis 16 sur l'arbre d'entraînement 20, tournez un peu et appuyez vers le bas pour qu'elle s'enclenche audiblement. Vérifiez qu'elle soit parfaitement en place avant de continuer l'assemblage.
- 5) Placez le couvercle du boîtier 3 sur le logement du filtre 13, de manière à ce que le ◼ repère sur le couvercle du boîtier 3 pointe vers le repère | sur le support du logement du filtre 4.
- 6) Tournez le couvercle du boîtier 3 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère | pointe vers le repère | sur le support du logement du filtre 4 et s'enclenche fermement.



- 7) Glissez le bac à pulpe 11 sous l'écoulement de la pulpe 12 (voir illustration A).
- 8) Poussez le réservoir de jus 10 sous le bec verseur 5 (voir illustration A).

## Préparation des fruits / légumes

- **Important :** N'utilisez que des fruits suffisamment mûrs afin d'éviter de boucher le filtre 15. Vous seriez alors obligé de nettoyer régulièrement le filtre 15.
- Lavez ou épluchez les fruits ou les légumes que vous prévoyez de passer à la centrifugeuse.
- Enlevez toujours les pépins et les noyaux avant de verser les fruits.
- Les fruits à pépins (pommes, poires) peuvent être passés à la centrifugeuse avec la peau et les pépins. Les autres noyaux (pêches, prunes, etc.), tous les autres gros pépins (melons, etc.) et tiges doivent être enlevés pour éviter d'endommager l'appareil.
- Les fruits à peau épaisse (par ex. agrumes, melons, kiwis, carottes) doivent être épluchés auparavant.
- Enlevez la tige principale des raisins.
- Coupez les fruits ou les légumes en morceaux compatibles avec les dimensions de la goulotte 2.

## REMARQUE

- ▶ Les raisins secs ne peuvent pas être centrifugés car ils ne contiennent pas suffisamment de jus. La rhubarbe ou les autres fruits/légumes filandreux ne sont pas indiqués car leurs fibres bouchent le Slow Juicer.

## Extraction du jus

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ N'introduisez jamais vos doigts ou un objet dans la goulotte ②, pendant que l'appareil fonctionne. Vous risquez de vous blesser grièvement et/ou d'endommager le Slow Juicer.

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne faites pas fonctionner le Slow Juicer pendant plus de 15 minutes (durée d'utilisation courte) en continu. Laissez refroidir le Slow Juicer après 15 minutes d'utilisation continue. Vous risquez autrement d'endommager l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais le Slow Juicer sans fruits/légumes dans la goulotte ②. N'allumez le Slow Juicer que lorsque vous avez placé des fruits/légumes dans la goulotte ②.

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

## REMARQUE

- ▶ Lorsque vous souhaitez faire passer l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ de la position «I» en position «R» ou vice-versa, commencez toujours par placer l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ en position «O» (arrêt) et patientez jusqu'à ce que le moteur s'immobilise.

2) Introduisez les morceaux de fruits ou de légumes dans la goulotte ②.

3) Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ de l'appareil en position "I". L'appareil débute l'extraction de jus.

## REMARQUE

- ▶ Normalement, l'appareil saisit automatiquement les fruits à centrifuger, lorsque vous les avez placés dans la goulotte ②. Utilisez de ce fait uniquement légèrement le poussoir ① si vous remarquez que les fruits ne sont pas attirés dans l'appareil.

4) Continuez à introduire les fruits dans la goulotte ②. Utilisez éventuellement le poussoir ①, pour pousser doucement les légumes/fruits dans la goulotte ②. Ajoutez d'autres morceaux pendant que les fruits ou les légumes passent. Vous n'avez pas besoin d'éteindre l'appareil.



## CONSEIL

- ▶ Avant d'extraire le jus des carottes, mettez-les 24 heures à tremper dans l'eau.
- ▶ Coupez les carottes en petits morceaux (env. 2x2 cm).
- ▶ Durant l'extraction de jus, appuyez légèrement avec le poussoir ❶, sans quoi l'appareil risque de se bloquer.

## REMARQUE

- ▶ Lorsque des fruits sont bloqués dans la goulotte ❷, et que vous ne pouvez pas les enlever à l'aide du poussoir ❶, procédez comme suit :
  - éteignez immédiatement l'appareil et retirez la fiche secteur du cordon secteur ❾ de la prise de secteur.
  - Tournez le couvercle du boîtier ❸ dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère ◡ pointe vers le repère I sur le support du logement du filtre ❹.
  - Retirez le couvercle du boîtier ❸.
  - Enlevez les morceaux de fruits bloqués.
  - Remontez l'appareil et continuez à extraire le jus.

## ARRÊT DE SÉCURITÉ / FONCTION RÉINITIALISATION

- ▶ Si des morceaux de fruits se coincent et si l'appareil s'arrête automatiquement, l'arrêt de sécurité s'est alors déclenché. L'appareil s'arrête avant que le moteur ne puisse être endommagé suite à une surchauffe. L'appareil peut être uniquement réactivé une fois que vous avez réinitialisé l'arrêt de sécurité.

Procédez de la manière suivante pour remettre l'appareil en service :

- placez l'interrupteur Marche/Arrêt ❷ en position "O" et débranchez la fiche secteur du cordon secteur ❾ de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir pendant 10 - 15 minutes.
- Tournez le couvercle du boîtier ❸ dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère ◡ pointe vers le repère I sur le support du logement du filtre ❹.
- Retirez le couvercle du boîtier ❸.
- Enlevez les morceaux de fruits bloqués.
- Retirez prudemment le logement du filtre ❸ et faites tourner le socle de l'appareil ❸.
- Appuyez sur la touche "reset" qui se trouve sous le socle de l'appareil ❸.
- Remontez l'appareil et continuez à extraire le jus.

## REMARQUE

- ▶ Lorsque le réservoir de jus ⑩ est plein et que vous voulez le vider, pendant que le jus s'écoule encore du bec verseur ⑤, fermez celui-ci à l'aide du bouchon ⑥. Ouvrez à nouveau le poussoir ⑥ après avoir replacé le réservoir de jus ⑩ en-dessous du bec verseur ⑤.

## REMARQUE

- ▶ Lorsque le bac à pulpe ⑪ est plein et lorsque vous souhaitez le vider, arrêtez de remplir des fruits/légumes et patientez jusqu'à ce la pulpe ne sorte plus de l'appareil. Une fois vidé, remplacez le bac à pulpe ⑪ sous l'écoulement de la pulpe ⑫.
- ▶ Si de la pulpe reste accrochée dans l'écoulement de la pulpe ⑫, arrêtez l'appareil et retirez le reste à l'aide du manche de la brosse ⑰.

5) Arrêtez toujours immédiatement l'appareil dès que vous avez centrifugé tous les fruits et légumes.

## REMARQUE

- ▶ Si le moteur s'arrête lors de l'extraction du jus, éteignez l'appareil et placez l'interrupteur Marche/Arrêt ⑦ si nécessaire plusieurs fois de suite en position "R" pour faire tourner le moteur dans le sens inverse. Si cela n'aide pas, démontez le Slow Juicer comme décrit dans le chapitre suivant.

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Nettoyez régulièrement et après chaque utilisation le bec verseur ⑤ et l'écoulement de la pulpe ⑫ pour éviter un colmatage et/ou que l'appareil ne soit endommagé.

## Démontage

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

- 1) débranchez la fiche secteur du cordon secteur ⑨ de la prise de courant.
- 2) Fermez le poussoir ⑥ sur le bec verseur ⑤, pour que le reste de jus puisse s'écouler.

- 3) Tournez le couvercle du boîtier ③ dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le repère ◡ sur le repère I pointe vers le support du logement du filtre ④.
- 4) Retirez le couvercle du boîtier ③ avec le poussoir ①.
- 5) Levez avec précaution le logement du filtre ⑬ avec le support de filtre amovible ⑭, le filtre ⑮ et la vis ⑯ du socle de l'appareil ⑧.
- 6) Séparez les composants.

## Nettoyage et entretien

### Consignes de sécurité



#### **AVERTISSEMENT !**

#### **DANGER DE MORT PAR CHOC ÉLECTRIQUE !**

#### **Risque de dommages corporels pendant le nettoyage de l'appareil.**

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques :

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



#### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

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

## ATTENTION

### Endommagement de l'appareil !

- ▶ Nettoyez régulièrement et après chaque utilisation les restes de fruits sur toutes les pièces de l'appareil et les accessoires pour éviter que l'écoulement de la pulpe **12** ou le bec verseur **5** ne se bouche et/ou que l'appareil ne soit endommagé.
  - ▶ Assurez-vous, lors du nettoyage, qu'aucune humidité ne pénètre dans le socle de l'appareil **8** pour éviter tous dommages irréparables sur l'appareil.
  - ▶ Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez aucun produit nettoyant agressif, abrasif ou chimique, et aucun objet pointu ou qui risque de rayer.
  - ▶ Seuls le filtre (acier inoxydable) **15**, la vis **16**, le couvercle du boîtier **3** et le poussoir **1** peuvent aller au lave-vaisselle.
- Nettoyez le boîtier de l'appareil et le cordon secteur **9** uniquement à l'aide d'un torchon légèrement humidifié. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le torchon.
- Nettoyez le logement du filtre **13**, le filtre **15**, le porte-filtre **14**, la vis **16**, le réservoir de jus **10**, le bac à pulpe **11**, le couvercle du boîtier **3** et le poussoir **1** avec la brosette **17** livrée à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire, pour éliminer tout reste de liquide vaisselle éventuel.

## REMARQUE

- ▶ Pour nettoyer l'écoulement de la pulpe **12** vous pouvez tirer **13** un bouchon en plastique au bout arrière de l'écoulement de la pulpe **12** de manière à ce que l'eau puisse s'écouler. Vous pouvez détacher la pulpe incrustée avec le manche de la brosette **17** et l'éliminer sous l'eau. Après le nettoyage, remplacez le bouchon en caoutchouc au bout arrière de l'écoulement de la pulpe **12**.

## REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également nettoyer le filtre **15**, la vis **16**, le couvercle du boîtier **3** et le poussoir **1** au lave-vaisselle. Ne placez cependant ces pièces que dans le panier supérieur du lave-vaisselle, ne les coincez pas, et utilisez un programme de lavage de max. 45 °C.

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

## Rangement

Vous pouvez enrouler le câble et le fixer à l'aide du clip de câble, qui se trouve sur le cordon secteur ⑨.

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

## Entreposage/Mise au rebut

### Entreposage

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

### Mise au rebut de l'appareil




**Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.

## Annexe

### Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 – 240 V ~   50 / 60 Hz
Puissance absorbée	150 W
Tours par minute	60 ± 25%
Temps d'opération par intermittence	15 minutes
Capacité du réservoir à jus	env. 900 ml, volume utile : env. 600 ml sur le repère max.
Capacité du bac à pulpe	env. 1 200 ml
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

#### Temps d'opération par intermittence

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

## Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

### REMARQUE

- ▶ Cette garantie concerne uniquement les vices de fabrication et ne couvre pas les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les accus.

Ce matériel est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas d'utilisation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par un centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

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 L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

## Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompemass@lidl.fr](mailto:kompemass@lidl.fr)

IAN 274471

### BE Service Belgique

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

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

IAN 274471

## Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompemass.com](http://www.kompemass.com)

## Recettes

### Boisson estivale

2 personnes

#### Ingrédients

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

#### Préparation

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

### Boisson aux pommes, aux poires et aux fraises

2 personnes

#### Ingrédients

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

#### Préparation

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

### Boisson énergétique

2 personnes

#### Ingrédients

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

## Préparation

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

## Boisson pour le petit-déjeuner

2 personnes

### Ingrédients

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

### Préparation

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

## Boisson au melon jaune

2 personnes

### Ingrédients

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

### Préparation

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



## Boisson fruitée sucrée

2 personnes

### Ingrédients

- 1/2 melon jaune
- 4 pêches
- 200 g de raisins sans pépins
- 6 mangues

### Préparation

- 1) Préparez le melon jaune, les pêches, les raisins et les mangues conformément aux consignes du mode d'emploi du Slow Juicer.
- 2) Centrifugez les fruits les uns après les autres.
- 3) Mélangez les jus et servez la boisson après l'avoir mise brièvement au frais.

## Boisson à l'ananas et à la mangue

2 personnes

### Ingrédients

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

### Préparation

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

## Boisson à la betterave rouge

2 personnes

### Ingrédients

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

### Préparation

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

## Boisson aux fruits et au poivron

2 personnes

### Ingrédients

- 2 poivrons jaunes
- 3 oranges
- 2 pommes
- 2 poires
- ½ pamplemousse

### Préparation

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

## Boisson aux pêches, aux poires et à l'ananas

2 personnes

### Ingrédients

- 2 pêches
- 2 petites poires
- ½ ananas

### Préparation

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

### REMARQUE

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



## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>26</b>
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....	26
Urheberrecht .....	26
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	26
Warnhinweise .....	27
<b>Sicherheit</b> .....	<b>27</b>
Grundlegende Sicherheitshinweise .....	28
<b>Bedienelemente</b> .....	<b>32</b>
<b>Auspacken und Anschließen</b> .....	<b>33</b>
Sicherheitshinweise .....	33
Lieferumfang und Transportinspektion .....	33
Auspacken .....	34
Entsorgung der Verpackung .....	34
<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>34</b>
Gerät zusammenbauen und bedienen .....	34
Vorbereitung der Früchte / Gemüse .....	35
Entsaften .....	36
Demontage .....	38
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>39</b>
Sicherheitshinweise .....	39
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>41</b>
<b>Lagerung/Entsorgung</b> .....	<b>41</b>
Lagerung .....	41
Gerät entsorgen .....	41
<b>Anhang</b> .....	<b>41</b>
Technische Daten .....	41
Garantie .....	42
Service .....	42
Importeur .....	42
<b>Rezepte</b> .....	<b>43</b>



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

## Einführung

### Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

### Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

## Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **GEFAHR**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

### **WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

### **ACHTUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

### **HINWEIS**

- ▶ Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

## Sicherheit

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

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

## Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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



- Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Stecker des Netzkabels bei Gefahr schnell erreichbar ist und das Netzkabel nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

## **GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Lassen Sie Netzkabel bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Tauchen Sie den Gerätesockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.



## GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

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



## ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt und vollständig zusammengesetzt worden ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Ziehen Sie immer den Stecker des Netzkabels, bevor Zubehörteile aufgesetzt oder abgenommen werden.

**⚠ ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Wenn Sie mit dem Gerät arbeiten, stecken Sie niemals Ihre Finger oder Gegenstände in die Einfüllöffnung. Dies kann zu schweren Verletzungen oder Beschädigungen des Gerätes führen. Wenn Fruchstücke nicht mittels des Stopfers entfernt werden können, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels und öffnen Sie das Gerät.
- ▶ Stellen Sie nach jedem Gebrauch des Gerätes sicher, dass sich der Ein-/Ausschalter in der Position „Aus“ („0“) befindet. Der Motor muss vollständig stillstehen, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen dürfen.

**⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn es auf weichen Materialien wie z. B. Teppichboden steht. Das Blockieren der Be- und Entlüftungsöffnungen im Boden des Gerätes führt zu Überhitzungs- und Brandgefahr!
- ▶ Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker des Netzkabels nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

## Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseiten)

Abbildung A:

- ❶ Stopfer
- ❷ Einfüllschacht
- ❸ Gehäusedeckel
- ❹ Siebfachhalterung
- ❺ Saftauslass
- ❻ Stopper
- ❼ Ein-/Ausschalter
- ❽ Gerätesockel
- ❾ Netzkabel mit Netzstecker
- ❿ Saftbehälter
- ⓫ Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester
- ⓬ Auslass für Fruchtfleisch und Trester
- ⓭ Siebfach

Abbildung B:

- ❿ Abnehmbarer Siebrahmen
- ⓮ Sieb (Edelstahl)
- ⓯ Beförderungsschnecke
- ⓰ Reinigungsbürste

Abbildung C:

- ⓱ Sieb (mit abnehmbarem Siebrahmen im Siebfach eingesetzt)
- ⓲ ▲-Markierung / Einsetzhilfe
- ⓳ Antriebswelle

## Auspacken und Anschließen

### Sicherheitshinweise

#### **WARNUNG**

#### **Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. **Es besteht Erstickungsgefahr.**
- ▶ Beachten Sie die Hinweise zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Sachschäden zu vermeiden.

### Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Slow Juicer
- Stopfer **1**
- Reinigungsbürste **17**
- Saftbehälter **10**
- Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester **11**
- Bedienungsanleitung

#### **HINWEIS**

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

## Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

## Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

### HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

## Bedienung und Betrieb

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

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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


## Gerät zusammenbauen und bedienen

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

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vergewissern Sie sich, dass der Stecker des Netzkabels 9 gezogen ist, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.

- 1) Setzen Sie das Siebfach 13 so auf den Gerätesockel 8, so dass die drei Arretierungen am Gerätesockel 8 in die drei Aussparungen an der Unterseite des Siebfaches 13 greifen.

- 2) Setzen Sie den abnehmbaren Siebrahmen 14 in das Siebfach 13. Drehen Sie den Siebrahmen 14 hin und her, um zu sehen, ob sich dadurch das Zahnrad am Innenboden des Siebfaches 13 dreht. 
- 3) Setzen Sie das Sieb 15 so in den abnehmbaren Siebrahmen 14 ein, dass die ▲-Markierung 19 oben auf dem Sieb 15 auf die ▬-Markierung an der Siebfachhalterung 4 zeigt.
- 4) Setzen Sie die Beförderungsschnecke 16 auf die Antriebswelle 20, drehen sie etwas und drücken sie dabei herunter, so dass sie spürbar einrastet. Achten Sie auf festen Sitz, bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren.
- 5) Setzen Sie den Gehäusedeckel 3 auf das Siebfach 13, so dass die ◡-Markierung am Gehäusedeckel 3 auf die ▬-Markierung an der Siebfachhalterung 4 zeigt.
- 6) Drehen Sie den Gehäusedeckel 3 im Uhrzeigersinn, bis die 🔒-Markierung auf die ▬-Markierung an der Siebfachhalterung 4 zeigt und fest einrastet.



- 7) Schieben Sie den Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester 11 unter den Auslass für Fruchtfleisch und Trester 12 (siehe Abbildung A).
- 8) Schieben Sie den Saftbehälter 10 unter den Saftauslass 5 (siehe Abbildung A).

## Vorbereitung der Früchte / Gemüse

- **Wichtig:** Verwenden Sie nur gut gereifte Früchte, da das Sieb 15 sich sonst zusetzen kann. Dieses würde wiederholtes Reinigen des Siebes 15 erfordern.
- Waschen oder schälen Sie die Früchte oder das Gemüse, die / das Sie verarbeiten möchten.
- Große Kerne oder Steine sollten immer vor dem Einfüllen aus den Früchten entfernt werden.
- Kernobst (wie Äpfel, Birnen) kann mit Schale und Kerngehäuse verarbeitet werden. Sonstige Steine (Pflirsiche, Pflaumen etc.), alle großen Kerne (Melonen etc.) und Stiele entfernen, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Früchte mit Schalen (z. B. Zitrusfrüchte, Melonen, Kiwis, Rüben) müssen immer zuerst geschält werden.
- Von Weintrauben ist der Hauptstiel abzuschneiden.
- Schneiden Sie Früchte oder Gemüse in derart große Stücke, dass sie in den Einfüllschacht 2 passen.

## HINWEIS

- ▶ Rosinen eignen sich nicht zum Entsaften, da sie zu wenig Saft enthalten. Rhabarber oder anderes faseriges Gemüse/Obst eignet sich nicht zum Entsaften, da die Fasern den Slow Juicer verstopfen.

## Entsaften

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie den Slow Juicer nie länger als 15 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung. Lassen Sie den Slow Juicer nach 15 Minuten Dauerbetrieb abkühlen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Betreiben Sie den Slow Juicer niemals ohne Obst/Gemüse im Einfüllschacht ②. Starten Sie den Slow Juicer immer erst, wenn Sie Obst/Gemüse in den Einfüllschacht ② gegeben haben.

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

## HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ von der „I“-Position in die „R“-Position oder umgekehrt, bringen wollen, stellen Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ immer erst in die „O“-Position (aus) und warten Sie, bis der Motor still steht.

- 2) Geben Sie die Obst- oder Gemüsestücke in den Einfüllschacht ②.
- 3) Schalten Sie den Ein-/Ausschalter ⑦ des Gerätes in die „I“-Position. Das Gerät beginnt mit dem Entsaften.

## HINWEIS

- ▶ Im Normalfall zieht das Gerät die zu entsaftenden Früchte selbstständig ein, wenn Sie diese in den Einfüllschacht ② hineingegeben haben. Schieben Sie daher nur leicht mit dem Stopfer ① nach, wenn Sie merken, dass Früchte nicht weiter in das Gerät hineingezogen werden.



- 4) Geben Sie weiter Obst in den Einfüllschacht ②. Benutzen Sie eventuell den Stopfer ①, um das Obst/Gemüse vorsichtig in den Einfüllschacht ② hineinzudrücken. Während das Obst/Gemüse verarbeitet wird, füllen Sie weitere Stücke nach. Schalten Sie das Gerät dabei nicht aus.





## TIPP

- ▶ Legen Sie Karotten vor dem Entsaften 24 Stunden in Wasser.
- ▶ Schneiden Sie die Karotten in kleine Stücke (ca. 2 x 2 cm).
- ▶ Drücken Sie während des Entsaftens nur leicht mit dem Stopfer **1** nach, ansonsten kann das Gerät blockieren.

## HINWEIS

- ▶ Wenn sich Fruchtstücke im Einfüllschacht **2** festgesetzt haben und nicht mit dem Stopfer **1** entfernt werden können, gehen Sie bitte folgendermaßen vor:
  - Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose.
  - Drehen Sie den Gehäusedeckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt .
  - Nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** ab.
  - Entfernen Sie die festgesetzten Fruchtstücke.
  - Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

## SICHERHEITSABSCHALTUNG / RESET-FUNKTION

- ▶ Wenn sich Fruchtstücke festsetzen und sich das Gerät selbstständig ausschaltet, hat die Sicherheitsabschaltung ausgelöst. Das Gerät schaltet sich aus, bevor der Motor durch Überhitzung Schaden nehmen kann. Das Gerät lässt sich erst wieder einschalten, wenn Sie die Sicherheitsabschaltung zurückgesetzt haben.  
Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können:
  - Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **7** in die „O“-Position und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **9** aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät 10 - 15 Minuten abkühlen.
  - Drehen Sie den Gehäusedeckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die -Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt .
  - Nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** ab.
  - Entfernen Sie die festgesetzten Fruchtstücke.
  - Nehmen Sie vorsichtig das Siebfach **13** ab und drehen Sie den Gerätesockel **8** um.
  - Drücken Sie die „reset“-Taste, die sich auf der Unterseite des Gerätesockels **8** befindet.
  - Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

## HINWEIS

- ▶ Wenn der Saftbehälter ⑩ voll ist und Sie ihn leeren wollen, während noch Saft aus dem Saftauslass ⑤ nachläuft, verschließen Sie diesen mit dem Stopper ⑥. Öffnen Sie den Stopper ⑥ wieder, nachdem Sie den entleerten Saftbehälter ⑩ wieder unter den Saftauslass ⑤ gestellt haben.

## HINWEIS

- ▶ Wenn der Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester ⑪ voll ist und Sie ihn leeren wollen, unterbrechen Sie das Nachfüllen von Obst/Gemüse und warten, bis kein Fruchtfleisch mehr aus dem Gerät kommt. Nach dem Entleeren stellen Sie den Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester ⑪ wieder unter den Auslass für Fruchtfleisch und Trester ⑫.
- ▶ Sollte Fruchtfleisch im Auslass für Fruchtfleisch und Trester ⑫ hängen bleiben, stoppen Sie das Gerät und entfernen Sie die Reste mit Hilfe des Stiels der Reinigungsbürste ⑰.

- 5) Schalten Sie das Gerät immer sofort wieder aus, sobald das gesamte Obst/Gemüse verarbeitet ist.

## HINWEIS

- ▶ Sollte der Motor beim Entsaften stocken, schalten Sie das Gerät aus und bringen den Ein-/Ausschalter ⑦ ggf. mehrfach kurz hintereinander in die „R“-Stellung, um den Motor entgegengesetzt laufen zu lassen. Bringt auch dies keine Abhilfe, demontieren Sie den Slow Juicer wie im folgenden Abschnitt beschrieben.


## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Reinigen Sie den Saftauslass ⑤ und den Auslass für Fruchtfleisch und Trester ⑫ regelmäßig und nach jedem Gebrauch, um ein Verstopfen und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

## Demontage

Wenn Sie den Slow Juicer demontieren wollen, z. B. um ihn zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels ⑨ aus der Steckdose.
- 2) Schließen Sie den Stopper ⑥ am Saftauslass ⑤, damit nicht noch Saftreste heraustropfen können.

- 3) Drehen Sie den Gehäusedeckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis die -Markierung auf die I-Markierung an der Siebfachhalterung **4** zeigt.
- 4) Nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** mit dem Stopfer **1** ab.
- 5) Heben Sie vorsichtig das Siebfach **13** mit abnehmbarem Siebrahmen **14**, Sieb **15** und Beförderungsschnecke **16** vom Gerätesockel **8** ab.
- 6) Trennen Sie Komponenten voneinander.

## Reinigen und Pflegen

### Sicherheitshinweise



#### **WARNUNG!**

#### **LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

#### **Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

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



#### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## ACHTUNG

### Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Alle Geräte- und Zubehörteile müssen regelmäßig und nach jedem Gebrauch von Fruchtresten und Fruchttrester gereinigt werden, um ein Verstopfen des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **12** oder des Saftauslasses **5** und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
  - ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in den Gerätesockel **8** eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
  - ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder aggressive Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.
  - ▶ Nur Sieb (Edelstahl) **15**, Beförderungsschnecke **16**, Gehäusedeckel **3** und Stopfer **1** sind spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse und das Netzkabel **9** mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie Siebfach **13**, Sieb **15**, Siebrahmen **14**, Beförderungsschnecke **16**, Saftbehälter **10**, Auffangbehälter für Fruchtfleisch und Trester **11**, Gehäusedeckel **3** und Stopfer **1** mit der mitgelieferten Reinigungsbürste **17** in warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab, um eventuelle Spülmittelreste zu beseitigen.

## HINWEIS


- ▶ Um den Auslass für Fruchtfleisch und Trester **12** zu reinigen, können Sie auf der Unterseite des Siebfaches **13** einen Gummi-Stöpsel aus dem hinteren Ende des Auslasses für Fruchtfleisch und Trester **12** herausziehen, so dass Sie Wasser hindurchlaufen lassen können. Festsitzendes Fruchtfleisch können Sie mit dem Stiel der Reinigungsbürste **17** lösen und herausspülen. Schieben Sie nach der Reinigung den Gummi-Stöpsel wieder in das hintere Ende des Auslass für Fruchtfleisch und Trester **12**.

## HINWEIS

- ▶ Sie können Sieb **15**, Beförderungsschnecke **16**, Gehäusedeckel **3** und Stopfer **1** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie diese Teile jedoch nur in den oberen Korb der Spülmaschine, klemmen Sie sie nicht ein und benutzen Sie ein Spülprogramm mit max. 45°C.

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

## Aufbewahren

Das Kabel können Sie zusammenlegen und mit Hilfe des Kabelclips, welcher sich am Netzkabel  befindet, fixieren.

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.

## Lagerung/Entsorgung

### Lagerung

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

### Gerät entsorgen




**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

## Anhang

### Technische Daten

Spannungsversorgung	220 – 240 V ~   50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme	150 W
Umdrehungen pro Minute	60 ± 25%
KB-Zeit	15 Minuten
Fassungsvermögen Saftbehälter	ca. 900 ml, nutzbares Volumen: ca. 600 ml an der Max.-Markierung
Fassungsvermögen Tresterbehälter	ca. 1200 ml
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

#### KB-Zeit

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

## Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

### HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

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 unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompernass@idl.de](mailto:kompernass@idl.de)

IAN 274471

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@idl.at](mailto:kompernass@idl.at)

IAN 274471

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompernass@idl.ch](mailto:kompernass@idl.ch)

IAN 274471

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Rezepte

### Sommer-Drink

2 Personen

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

### Apfel-Birne-Erdbeer-Drink

2 Personen

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

### Energie-Drink

2 Personen

#### Zutaten

- 2 Äpfel, süß (z. B. „Red Delicious“)
- 2 große Aprikosen
- 1 große Birne
- 250 ml Mineralwasser (kohlenensäurehaltig)
- etwas zerstoßenes Eis

## Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Äpfel, die Aprikosen und die Birne gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Entsaften Sie die Äpfel, die Aprikosen und die Birne.
- 3) Vermischen Sie die Säfte und geben Sie das Mineralwasser hinzu.
- 4) Servieren Sie den Drink auf zerstoßenem Eis.

## Frühstücks-Drink

2 Personen

### Zutaten

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

## Zubereitung

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

## Honigmelonen-Drink

2 Personen

### Zutaten

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

## Zubereitung

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



## Süßer Frucht-Drink

2 Personen

### Zutaten

- ½ Honigmelone
- 4 Pfirsiche
- 200 g kernlose Trauben
- 6 Mangos

### Zubereitung

- 1) Bereiten Sie die Honigmelone, die Pfirsiche, die Trauben und die Mangos gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Slow Juicer vor.
- 2) Entsaften Sie die Früchte nacheinander.
- 3) Mischen Sie die Säfte und servieren Sie den Drink leicht gekühlt.

## Ananas-Mango-Drink

2 Personen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## Rote Bete-Drink

2 Personen

### Zutaten

- 1 Rote Bete
- 3 Orangen
- 2 EL Johannisbeeren

### Zubereitung

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

## Früchte-Paprika-Drink

2 Personen

### Zutaten

- 2 gelbe Paprika
- 3 Orangen
- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- ½ Grapefruit

### Zubereitung

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

## Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink

2 Personen

### Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 2 kleine Birnen
- ½ Ananas

### Zubereitung

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

### HINWEIS

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



## Contents

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>50</b>
Information concerning these operating instructions . . . . .	50
Copyright . . . . .	50
Intended use . . . . .	50
Warning notes . . . . .	51
<b>Safety</b> . . . . .	<b>51</b>
Basic safety guidelines . . . . .	52
<b>Operating components</b> . . . . .	<b>56</b>
<b>Unpacking and installation</b> . . . . .	<b>57</b>
Safety instructions . . . . .	57
Package contents and transport inspection . . . . .	57
Unpacking . . . . .	58
Disposal of packaging materials . . . . .	58
<b>Handling and operation</b> . . . . .	<b>58</b>
Assembling and operating the appliance . . . . .	58
Preparing the fruits/vegetables . . . . .	59
Juicing . . . . .	60
Dismantling . . . . .	62
<b>Cleaning and care</b> . . . . .	<b>63</b>
Safety instructions . . . . .	63
<b>Storage</b> . . . . .	<b>65</b>
<b>Storage/disposal</b> . . . . .	<b>65</b>
Storage . . . . .	65
Disposal of the appliance . . . . .	65
<b>Appendix</b> . . . . .	<b>65</b>
Technical data . . . . .	65
Warranty . . . . .	66
Service . . . . .	66
Importer . . . . .	66
<b>Recipes</b> . . . . .	<b>67</b>



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time, and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s).

## Introduction

### Information concerning these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified areas of application. Please also pass on these operating instructions to any future owner.

### Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

### Intended use

The appliance is designed for the juicing of well ripened and peeled fruits and vegetables. Only foodstuffs may be processed with the appliance. Use only the original attachments and accessories as described in these instructions. Any other usage or use of the appliance beyond what is described in these instructions is considered improper and carries a significant risk of accidents. The appliance is not intended for use in commercial or industrial environments.

The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use or repairs, unauthorised modifications or the use of unapproved replacement parts. The operator bears sole liability.

## Warning notes

The following warning notice types are used in these operating instructions:

### **DANGER**

**A warning notice at this hazard level indicates an imminently hazardous situation.**

If the hazardous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to avoid the risk of death or serious injury.

### **WARNING**

**A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.**

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

### **CAUTION**

**A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.**

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

### **NOTE**

- ▶ A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

## Safety

This section contains important safety instructions for using the appliance.

This appliance complies with statutory safety regulations. Improper use may result in personal injury and property damage.

## Basic safety guidelines

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

- This appliance should not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Check the appliance for visible external damage before use. Do not operate a appliance that has been damaged or dropped.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise, no warranty claims will be held for any subsequent damages.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.



- NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- Install the appliance as close as possible to an electrical power socket. Ensure that the plug on the mains cable is easily accessible in case of emergency, and that there is no risk of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

## RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ To prevent potential risks, arrange for customer service to repair or replace power cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or moist during use.
- ▶ Never immerse the base of the machine in water or other liquids! There is a risk of a potentially fatal electric shock if residual moisture comes into contact with live components during operation.



## **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- ▶ Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- ▶ Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.
- ▶ Protect the appliance from drips or splashes of water. Do not place any vessels containing liquid (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- ▶ Unplug the appliance during every period of inactivity, assembly or disassembly, when unattended, after use and before every cleaning.



## **CAUTION! RISK OF INJURY!**

- ▶ Ensure that the appliance is completely assembled before using it for the first time.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- ▶ Always unplug the appliance before fitting or removing accessories.

**⚠ CAUTION! RISK OF INJURY!**

- Never put your fingers or other objects into the filler opening. This could lead to grave personal injuries or serious damage to the appliance. If pieces of fruit or vegetable cannot be removed with the pusher, switch the appliance off, unplug it and open the appliance.
- ▶ After using the appliance, always ensure that the on/off switch is in the "OFF" position ("0"). The motor must come to a complete stop before you begin to disassemble the appliance.

**⚠ CAUTION! MATERIAL DAMAGE!**

- ▶ Never operate the appliance if it is standing on soft materials such as carpeting. Blockages to the air inlets/outlets on the bottom of the appliance can lead to overheating and the risk of fire!
- ▶ Do not operate this appliance using an external time switch or a separate remote control system.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug on the power cable do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.

## Operating components

(For illustrations see fold-out pages)

Figure A:

- ① Pusher
- ② Feed tube
- ③ Housing lid
- ④ Sieve tray holder
- ⑤ Juice outlet
- ⑥ Stopper
- ⑦ On/Off switch
- ⑧ Appliance base
- ⑨ Power cable with mains plug
- ⑩ Juice container
- ⑪ Container for fruit pulp and vegetable mash
- ⑫ Outlet for fruit pulp and vegetable mash
- ⑬ Sieve tray

Figure B:

- ⑭ Removable sieve frame
- ⑮ Sieve (stainless steel)
- ⑯ Transport screw
- ⑰ Cleaning brush

Figure C:

- ⑱ Sieve (with removable sieve frame in the sieve tray)
- ⑲ ▲ marking/insertion help
- ⑳ Drive shaft

## Unpacking and installation

### Safety instructions

#### **WARNING**

**During the first use of the appliance there is a risk of injury and/or damage to property!**

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials.  
**There is a risk of suffocation.**
- ▶ Please follow the instructions regarding the electrical connection of the appliance to avoid damage to property.

### Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components:

- Slow Juicer
- Pusher **1**
- Cleaning brush **17**
- Juice container **10**
- Container for fruit pulp and vegetable mash **11**
- Operating instructions

#### **NOTE**

- ▶ Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, please contact the Service hotline (see section **Service**).

## Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

## Disposal of packaging materials

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging into the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

### NOTE

- ▶ If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

## Handling and operation

This section provides you with important information on handling and using the appliance.

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Always unplug the appliance before fitting or removing accessories.

## Assembling and operating the appliance

- Before using the appliance for the first time, clean all component parts thoroughly as described in the section "Cleaning and care".
- Install the appliance in accordance with the safety instructions.

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Ensure that the plug on the power cable **9** is not in the socket before assembling the appliance.

- 1) Place the sieve tray **13** onto the appliance base **8** so that the three catches on the base **8** fit into the three slots on the underside of the sieve tray **13**.

- 2) Place the removable sieve frame 14 into the sieve tray 13. Turn the sieve frame 14 back and forth to see whether the gear on the inside at the bottom of the sieve tray 13 turns.
- 3) Place the sieve 15 into the removable sieve frame 14 so that ▲ marking 19 at the top of the sieve 15 points towards the I marking on the sieve tray holder 4.
- 4) Place the transport screw 16 onto the drive shaft 20, turn it a little and press it down at the same time so that it clicks into place. Ensure that it is firmly seated before continuing with the assembly.
- 5) Place the housing lid 3 onto the sieve tray 13 so that the □ marking on the housing lid 3 points to the I marking on the sieve tray holder 4.
- 6) Turn the housing lid 3 clockwise until the 🔒 marking points towards the I marking on the sieve tray holder 4 and clicks firmly into place.



- 7) Push the container for fruit pulp and vegetable mash 11 under the outlet for fruit pulp and vegetable mash 12 (see fig. A).
- 8) Push the juice container 10 under the juice outlet 5 (see fig. A).

## Preparing the fruits/vegetables

- **Important:** Use only well-ripened fruit, as otherwise the sieve 15 could become blocked. This would require repeated cleaning of the sieve 15.
- Wash or peel the fruits/vegetables that you wish to process.
- Large seeds or stones should always be removed before filling the appliance.
- Cored fruit (such as apples, pears) can be processed along with the skin and core. Remove all other stones (peaches, plums etc.), all large seeds (melons etc.) and stalks to avoid possible damage to the appliance.
- Fruit and vegetables with peels (e.g. citrus fruits, melons, kiwis, root vegetables) must always be peeled first.
- Remove the stalks from grapes.
- Cut the fruit or vegetables into pieces that are suitably sized to fit into the feed tube 2.

### NOTE

- ▶ Raisins are not suitable for juicing as they do not contain enough juice. Rhubarb or other fibrous vegetables/fruit are not suitable for juicing as the fibres will block the slow juicer.

## Juicing

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Never insert your fingers or other objects into the feed tube **2** while the appliance is operating. This could lead to serious injuries and/or damage to the slow juicer.

### **CAUTION! MATERIAL DAMAGE!**

- ▶ Do not operate the slow juicer for longer than 15 minutes (CO time) without a break. After 15 minutes of continuous use, allow the slow juicer to cool down. Otherwise the appliance could be damaged.
- ▶ Never operate the slow juicer unless there is fruit/vegetables in the feed tube **2**. Do not start the slow juicer until you have added fruit/vegetables to the feed tube **2**.

1) Insert the plug of the power cable **9** into the mains socket.

### **NOTE**

- ▶ If you want to move the on/off switch **7** from the "I" position into the "R" position or back again, always start by moving the on/off switch **7** into the "O" position (off) and wait until the motor has stopped.

2) Place the fruit/vegetable pieces into the feed tube **2**.

3) Place the on/off switch **7** of the appliance into the "I" position. The appliance starts juicing.

### **NOTE**

- ▶ Normally, the appliance draws in the fruit automatically once it has been placed in the feed tube **2**. Therefore, push gently with the pusher **1** only if you notice that the fruit is not being drawn into the appliance.


4) Add more fruit to the feed tube **2**. If required, use the pusher **1** to carefully press the fruit/vegetable pieces into the feed tube **2**. While the fruit/vegetables are being processed, insert further pieces into the feed tube. Do not switch the appliance off.

### **TIP**


- ▶ Soak carrots in water for around 24 hours before juicing.
- ▶ Cut the carrots into small pieces (approx. 2 x 2 cm).
- ▶ During juicing, press only lightly with the pusher **1**, otherwise the appliance can block.



## NOTE

- ▶ If fruit/vegetable pieces get stuck in the feed tube ② and cannot be freed with the pusher ①, proceed as follows:
  - Switch off the appliance immediately and pull the plug on the power cable ⑨ out of the socket.
  - Turn the housing lid ③ anticlockwise until the  marking points towards the | marking on the sieve tray holder ④ and clicks firmly into place.
  - Remove the housing lid ③.
  - Remove the fruit or vegetable pieces causing the blockage.
  - Reassemble the appliance and continue with juice extraction.

## SAFETY CUT-OUT / RESET FUNCTION

- ▶ If fruit pieces get stuck and the appliance turns itself off automatically, this means that the safety cut-out has tripped. The appliance switches itself off before the motor can be damaged by overheating. The appliance cannot be switched back on until you reset the safety cut-out. Proceed as follows to be able to use the appliance again.
  - Set the on/off switch ⑦ into the "O" position and pull the plug on the power cable ⑨ out of the socket. Allow the appliance to cool down for 10–15 minutes.
  - Turn the housing lid ③ anticlockwise until the  marking points towards the | marking on the sieve tray holder ④ and clicks firmly into place.
  - Remove the housing lid ③.
  - Remove the fruit or vegetable pieces causing the blockage.
  - Carefully remove the sieve tray ⑬ and turn the appliance base ⑧ over.
  - Press the "reset" button on the underside of the appliance base ⑧.
  - Reassemble the appliance and continue with juice extraction.

## NOTE

- ▶ If the juice container ⑩ is full and you want to empty it while juice is still dripping out of the juice outlet ⑤, seal it using the stopper ⑥. Remove the stopper ⑥ again after replacing the empty juice container ⑩ under the juice outlet ⑤.

## NOTE

- ▶ If the container for fruit pulp and vegetable mash ⑪ is full and you want to empty it, stop feeding in fruit/vegetables and wait until the fruit pulp stops coming out of the appliance. After emptying, replace the container for fruit pulp and vegetable mash ⑪ under the outlet for fruit pulp and vegetable mash ⑫.
- ▶ If any fruit pulp remains stuck in the outlet for fruit pulp and vegetable mash ⑫, stop the appliance and remove the residue using the handle of the cleaning brush ⑰.

- 5) Always switch the off appliance immediately after all of the fruit/vegetables have been processed.

## NOTE

- ▶ If the motor stalls during the juicing process, switch off the appliance and move the on/off switch ⑦ into the "R" position several times in quick succession to run the motor in the opposite direction. If this does not help, dismantle the slow juicer as described in the following section.


## CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ To avoid blockage and/or damage to the appliance, clean the juice outlet ⑤ and the container for fruit pulp and vegetable mash ⑫ regularly and after every use.

## Dismantling

If you wish to dismantle the slow juicer, e.g. to clean it, proceed as follows:

- 1) Pull the plug on the mains cable ⑨ out of the socket.
- 2) Close the stopper ⑥ on the juice outlet ⑤ so that no remaining juice can drip out.

- 3) Turn the housing lid ③ anticlockwise until the  marking points towards the I marking on the sieve tray holder ④ and clicks firmly into place.
- 4) Remove the housing lid ③ together with the pusher ①.
- 5) Carefully lift the sieve tray ⑬ with the removable sieve frame ⑭, sieve ⑮ and transport screw ⑯ from the appliance base ⑧.
- 6) Separate all components.

## Cleaning and care

### Safety instructions

**⚠ WARNING!**  
**DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!**

#### **Risk of injury when cleaning the appliance!**

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Always remove the plug on the power cable ⑨ before cleaning the appliance.
- ▶ Never clean the appliance base ⑧ under running water and never immerse it in water or any other liquid. The appliance could be irreparably damaged!

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Always pull out the plug on the power cable ⑨ before fitting or removing accessories.

## CAUTION

### Damage to the appliance!

- ▶ To avoid blockage of the outlet for fruit pulp and vegetable mash **12** or the juice outlet **5** and/or damage to the appliance, all fruit and vegetable pulp must be regularly cleaned off the appliance and accessories. Also clean the appliance after every use.
  - ▶ To avoid irreparable damage to the device, ensure that no moisture gets into the appliance base **8** during cleaning.
  - ▶ When cleaning the surfaces, do not use aggressive scourers or chemical cleaners, or sharp or scratchy objects.
  - ▶ Only the sieve (stainless steel) **15**, transport screw **16**, housing cover **3** and pusher **1** are dishwasher safe.
- Clean the appliance housing and the power cable **9** using a lightly moistened cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.
  - Clean the sieve tray **13**, sieve **15**, sieve frame **14**, transport screw **16**, juice container **10**, container for fruit pulp and vegetable mash **11**, housing cover **3** and pusher **1** with the supplied cleaning brush **17** in warm water with a little washing-up liquid. Then rinse all parts with plenty of clean water to remove all detergent residues.

## NOTE

- ▶ To clean the outlet for fruit pulp and vegetable mash **12**, you can pull the rubber plug (on the underside of the sieve tray **13**) at the rear end of the outlet for fruit pulp and vegetable mash **12** out a little way so that the water can run through. You can shift difficult-to-remove residue using the handle of the cleaning brush **17** and then flush it out. After cleaning, push the rubber plug back into the rear end of the outlet for fruit pulp and vegetable mash **12**.

## NOTE

- ▶ You can also clean the sieve **15**, transport screw **16**, housing cover **3** and pusher **1** in the dishwasher. Place these components only in the top rack of the dishwasher, do not jam them in and use a washing programme with max. 45°C.

A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces of the appliance. Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.

## Storage

You can coil up the cable and fasten it using the cable clip attached to the power cable ⑨.

Store the cleaned appliance in a dry location.

## Storage/disposal

### Storage

If you plan not to use the appliance for a long period, store it in a clean, dry place away from direct sunlight.

### Disposal of the appliance




**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

## Appendix

### Technical data

Voltage supply	220–240 V ~   50/60 Hz
Power consumption	150 W
Revolutions per minute	60 ± 25%
CO time	15 minutes
Juice container capacity	approx. 900 ml, usable volume: approx. 600 ml to the max. marking
Pulp container capacity	approx. 1200 ml
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

#### CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

## Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

### NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

## Service

**GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompennass@idl.co.uk](mailto:kompennass@idl.co.uk)

IAN 274471

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Recipes

### Summer drink

2 people

#### Ingredients

- 1 large slice of watermelon
- 1 lemon
- 4 apples, sweet and slightly tangy (e.g. "Jonagold" or "Jonathan")

#### Preparation

- 1) Prepare the watermelon, lemon and apples as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the watermelon, the lemon and the apples.
- 3) Serve the summer drink chilled.

### Apple-pear-strawberry drink

2 people

#### Ingredients

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

#### Preparation

- 1) Prepare the apple, pears and strawberries as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice everything using the slow juicer.
- 3) Mix the juices together and serve the drink immediately.

### Energy drink

2 people

#### Ingredients

- 2 apples, sweet (e.g. "Red Delicious")
- 2 large apricots
- 1 large pear
- 250 ml of mineral water (carbonated)
- A little crushed ice

## Preparation

- 1) Prepare the apples, apricots and pear as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the apples, apricots and the pear.
- 3) Mix the juices together and then add the mineral water.
- 4) Serve the drink on the crushed ice.

## Breakfast drink

2 people

### Ingredients

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

### Preparation

- 1) Prepare the carrots and apples as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the carrots first and then the apples.
- 3) Add the olive oil.
- 4) Stir everything well.

## Honeydew melon drink

2 people

### Ingredients

- Approx. 1/3 honeydew melon
- 1 mango
- 1 apple, sweet yet slightly sour (e.g. "Jonagold" or "Jonathan")
- 1 apple, green (e.g. "Granny Smith")

### Preparation

- 1) Prepare the melon, lemon and apples as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the melon first, then the mango and finally the apples. Stir everything together.



## Sweet fruit drink

2 people

### Ingredients

- ½ honeydew melon
- 4 peaches
- 200 g seedless grapes
- 6 mangoes

### Preparation

- 1) Prepare the honeydew melon, the peaches, the grapes and the mangoes as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the fruits one after the other.
- 3) Mix the juices together and serve the drink slightly cooled.

## Pineapple-mango drink

2 people

### Ingredients

- ½ pineapple
- ½ mango
- 1 apple
- 1 orange
- 2 tsp. wheat germ oil

### Preparation

- 1) Prepare the pineapple, the mango, the apple and the orange as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the pineapple first, then the mango.
- 3) Juice the apple and the orange.
- 4) Mix the juices together.
- 5) Then add the 2 tsp. wheat germ oil and stir everything well.

## Beetroot drink

2 people

### Ingredients

- 1 beetroot
- 3 oranges
- 2 tbsp. currants

### Preparation

- 1) Prepare the beetroot, oranges and redcurrants as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice the beetroot, the oranges and the redcurrants and then mix the juices well.

## Fruit-bell pepper drink

2 people

### Ingredients

- 2 yellow bell peppers
- 3 oranges
- 2 apples
- 2 pears
- ½ grapefruit

### Preparation

- 1) Prepare the bell peppers, oranges, apples, pears and grapefruit as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice all the ingredients one after the other and serve the juice immediately.

## Peach-pear-pineapple drink

2 people

### Ingredients

- 2 peaches
- 2 small pears
- ½ pineapple

### Preparation

- 1) Prepare the peaches, pears and pineapple as per the instructions given in the instruction manual for the slow juicer.
- 2) Juice all the ingredients one after the other and serve the juice immediately.

### NOTE

- ▶ These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to your personal taste.





**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

01 / 2016 · Ident.-No.: SSJ150A1-112015-3

---

IAN 274471