

# KÖENIG

SIQT | Schweizer Institut  
für Qualitätstests GmbH

SCHWEIZER MARKEN-MONITOR



**TOP  
QUALITÄT**  
KÜCHENGERÄTE  
**KÖENIG**

Im Vergleich: 27 Produktmarken, siqt.ch/4157  
Auszeichnung: TOP 5, Befragung 05/2022

ISTQ | Institut Suisse des  
Tests Qualité Sàrl

MONITEUR DES MARQUES SUISSE



**TOP  
QUALITÉ**  
APPAREILS DE CUISINE  
**KÖENIG**

En comparaison: 27 marques de produits  
Récompense: TOP 5, enquête 05/2022, istq.ch/4091



**Slow Juicer Pro**

Das Beste aus Früchten und Gemüse

**Slow Juicer Pro**

Le meilleur des fruits et légumes

**Slow Juicer Pro**

Il meglio della frutta e della verdura

Sicherheitshinweise ..... 4–8 Consignes de sécurité Avvertenze di sicurezza	Generell beachten ..... 14–15 A respecter d'une manière générale Regola generale
Geräteübersicht ..... 9 Présentation de l'appareil Panoramica apparecchio	Bitte beachten Sie die Angaben zu folgenden Zutaten ..... 16–18 Veuillez respecter les consignes concernant les ingrédients suivants Si prega di seguire le indicazioni relative ai seguenti ingredienti
Gebrauchen ..... 10–11 Utiliser Utilizzo	Problembhebung ..... 19 Dépannage Risoluzione del problema
Reinigung ..... 12–13 Nettoyage Pulitura	Garantie ..... 20 Garantie Garanzia



**Wichtig! Unbedingt beachten**  
Important! A respecter impérativement  
Importante! Osservare assolutamente



**Hilfreiche Information**  
Information utile  
Informazione utile



**Zuvor beachten**  
A observer préalablement  
Osservare precedentemente



**Entsorgung**  
Élimination  
Smaltimento



**In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV**  
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM  
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC



**Der Grüne Punkt – europaweites Kennzeichnungssystem für Verpackungsrecycling**  
Le point vert – label marquant l'adhésion à un système de contribution au recyclage des déchets  
Punto verde – logo utilizzato per individuare un particolare sistema per lo smaltimento degli imballaggi

Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie eine gute Wahl getroffen. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchs-anweisung gut durchzulesen und vor allem die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Verpackung für eine spätere Verwendung auf, vernichten Sie aber sämtliche Plastikbeutel, da diese für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden könnten.

*Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.*

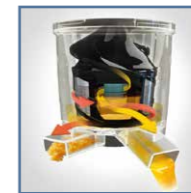
Acquistando questo apparecchio, ha fatto una buona scelta. Con la giusta cura, risulterà assai utile negli anni. Prima della messa in funzione, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e soprattutto le indicazioni di sicurezza che seguono. Le persone che non hanno dimestichezza con le istruzioni per l'uso, non possono utilizzare l'apparecchio. Conservare la confezione per un utilizzo futuro. Eliminare comunque tutti i sacchetti di plastica, perché possono essere un gioco pericoloso per i bambini.



Mehr Nährstoffe, Vitamine und eine homogene Konsistenz ohne Trennung von Saft und Fruchtfleisch.

*Plus de nutriments, de vitamines et une consistance homogène sans séparation du jus et de la pulpe.*

Più sostanze nutritive, vitamine e il consistenza omogenea senza separazione del succo dalla polpa.



Der Slow Juicer Pro presst schonend und langsam, statt mit hoher Geschwindigkeit zu zerreiben.

*Le Slow Juicer Pro presse lentement et délicatement au lieu de broyer par rotation à haute vitesse.*

Invece di triturare mediante rotazione ad alta velocità, il Slow Juicer Pro sprema lentamente e con delicatezza.



Inklusive 2 Behälter für Saft und Trester, Reinigungsbürste.

*Livré avec 2 récipients pour le jus et les résidus, ainsi qu'une brosse de nettoyage.*

In dotazione, due contenitori di raccolta per succo e scarti e spazzolina di pulizia.

Weitere Informationen zu unseren Produkten und dem Sortiment finden Sie unter:

*Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre assortiment, veuillez consulter:*

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o la nostra serie, volete consultare:

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



Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

*Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui ne possèdent pas l'expérience et la connaissance nécessaires, ne doivent utiliser l'appareil que s'ils sont supervisés ou que des instructions leur ont été fournies par une personne responsable de leur sécurité pour l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.*

L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di bambini a partire dagli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza e illustrazione degli eventuali pericoli collegati. Gli interventi di pulizia e manutenzione non possono essere svolti da bambini senza sorveglianza.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt lassen.

*Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement.*

I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni. Non lasciare in moto l'apparecchio incustodito.



Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.

*Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.*

Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.



Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

*Au cas où l'appareil serait utilisé pour un autre usage, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.*

Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.



Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren/ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!

*Ne jamais mettre en service les appareils endommagés (y compris cordons électriques) – les faire réparer/remplacer par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes qualifiés. Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même – danger de blessure!*

Non mettere in funzione apparecchi danneggiati (compreso il cavo) – far riparare/sostituire dal produttore, dal suo servizio assistenza o da tecnici qualificati. Non aprire da soli l'apparecchio – pericolo di lesione!



Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen vor: der Montage/Demontage, der Reinigung und wenn Gerät unbeaufsichtigt ist oder nicht normal funktioniert.

*Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant: le montage/démontage, nettoyage et lorsque l'appareil est sans surveillance ou ne fonctionne pas normalement.*

Scollegare sempre l'apparecchio ed estrarre il cavo prima di: montaggio/smontaggio, pulizia e se l'apparecchio è incustodito o non funziona correttamente.



Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben. Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA).

Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA).



Netzkabel nie herunterhängen lassen, am Stecker/mit nassen Händen herausziehen, über heiße Flächen legen/hängen, mit Ölen in Berührung bringen.

*Ne jamais laisser pendre le cordon électrique, ne pas le tirer de la prise/ne pas le toucher avec des mains mouillées, ne pas le poser ou le suspendre sur ou au-dessus des surfaces chaudes, éviter tout contact avec des huiles.*

Non lasciare mai penzolare il cavo, non appenderlo per la spina/non scollegarlo con le mani bagnate, non lasciarlo su superfici calde/non farlo entrare in contatto con oli.



Nie in der Nähe von Wasser (Spüle etc.) benutzen. Nicht Regen/Feuchtigkeit aussetzen. Gerät nur mit trockenen Händen benutzen!


*Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (évier etc.). Ne pas l'exposer à la pluie/humidités. Utiliser l'appareil uniquement avec des mains sèches!*

Non utilizzare quest'apparecchio vicino ad acqua (lavello etc.) e non esporlo nè alla pioggia nè ad altra umidità. Utilizzare l'apparecchio solo con le mani asciutte!

 Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.


Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, ne le sortez qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'appareil le faire contrôler par un magasin spécialisé autorisé.

Se però è caduto una volta nell'acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.

 Gerät nur an fachgerecht installierter Steckdose mit korrekter Spannung betreiben. Keine Verlängerungskabel verwenden. Nie unter Spannung stehende Teile berühren.

Utiliser l'appareil en respectant le voltage correct et uniquement sur une prise installée par un professionnel. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.


Usare l'apparecchio solo in una presa installata correttamente e con la giusta tensione. Non utilizzare alcuna prolunga. Non toccare i componenti sotto tensione.

 Die benutzte Steckdose muss jederzeit zugänglich bleiben. La prise de courant utilisée doit rester accessible en tout temps. La presa usata deve essere sempre lasciata accessibile.

 Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!


Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit!

Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!

 Nur vom Hersteller empfohlenes/verkauftes Zubehör verwenden.


Utiliser uniquement les accessoires recommandés/vendus par le fabricant.

Utilizzare solo accessori consigliati/venduti dal produttore.

 Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.


L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso professionale. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

 Gerät nie auf unebenen Flächen, unbeaufsichtigt und/oder im Freien betreiben. Keine Gegenstände und/oder Finger in Geräteöffnungen stecken.


Ne jamais utiliser l'appareil sur des surfaces non planes, sans surveillance et/ou en plein air. Ne pas introduire d'objets et/ou mettre les doigts dans les ouvertures de l'appareil.

Non far funzionare l'apparecchio su superfici irregolari e/o incustodito all'aperto. Non inserire mai oggetti o dita nelle aperture dell'apparecchio.

 Gerät stehend auf trockener, ebener, stabiler und hitzebeständiger Unterlage betreiben.


Utiliser l'appareil debout sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur.

Far funzionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore.

 Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.


Jeter une couverture isolante sur les appareils en flammes pour éteindre le feu.

Spegnere gli apparecchi in fiamme solo con la coperta d'amianto.

 Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschiessen.


Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé.

Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza.

 Gerät/Anschlussleitung nie auf heiße Flächen (Herdplatte) stellen/ legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen. Gerät nicht starker Hitze (Heizquellen, -körper, Sonnenbestrahlung) aussetzen.


Ne mettez jamais l'appareil/câble sur des surfaces chaudes, ni à proximité de vives flammes. Ne pas garder l'appareil directement à côté d'un chauffage ni l'exposer au soleil pendant un temps prolongé.

Mai mettere l'apparecchio/spina sopra superfici calde nè vicino a fiamme aperte. Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, per esempio corpi caldi o esposizione ai raggi solari.

 Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern unbeaufsichtigt durchgeführt werden.


Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être fait par des enfants sans surveillance.

Pulizia e manutenzione non deve essere fatta da bambini senza supervisione.


 Gerät nie mit nassen/feuchten Händen benutzen oder unbeaufsichtigt betreiben.

Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées/humides ou sans surveillance.

Non utilizzare mai l'apparecchio con le mani bagnate/umide o incustodito.


 Gerät nur am Motorgehäuse tragen! Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.

Porter l'appareil uniquement par le bâti du moteur! Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

 Transportieren Sie das Gerät nur an der Motorabdeckung! Nicht lassen Sie das Gerät unbeaufsichtigt.


Nicht überfüllen und gefüllte Geräte nicht versetzen.

Ne pas surcharger et ne pas déplacer des appareils remplis.  
Non riempirlo eccessivamente né spostare l'apparecchio se pieno.

 Eis, gefrorene Zutaten, grosse, harte Kerne oder zu grosse Mengen können Geräteschäden verursachen.

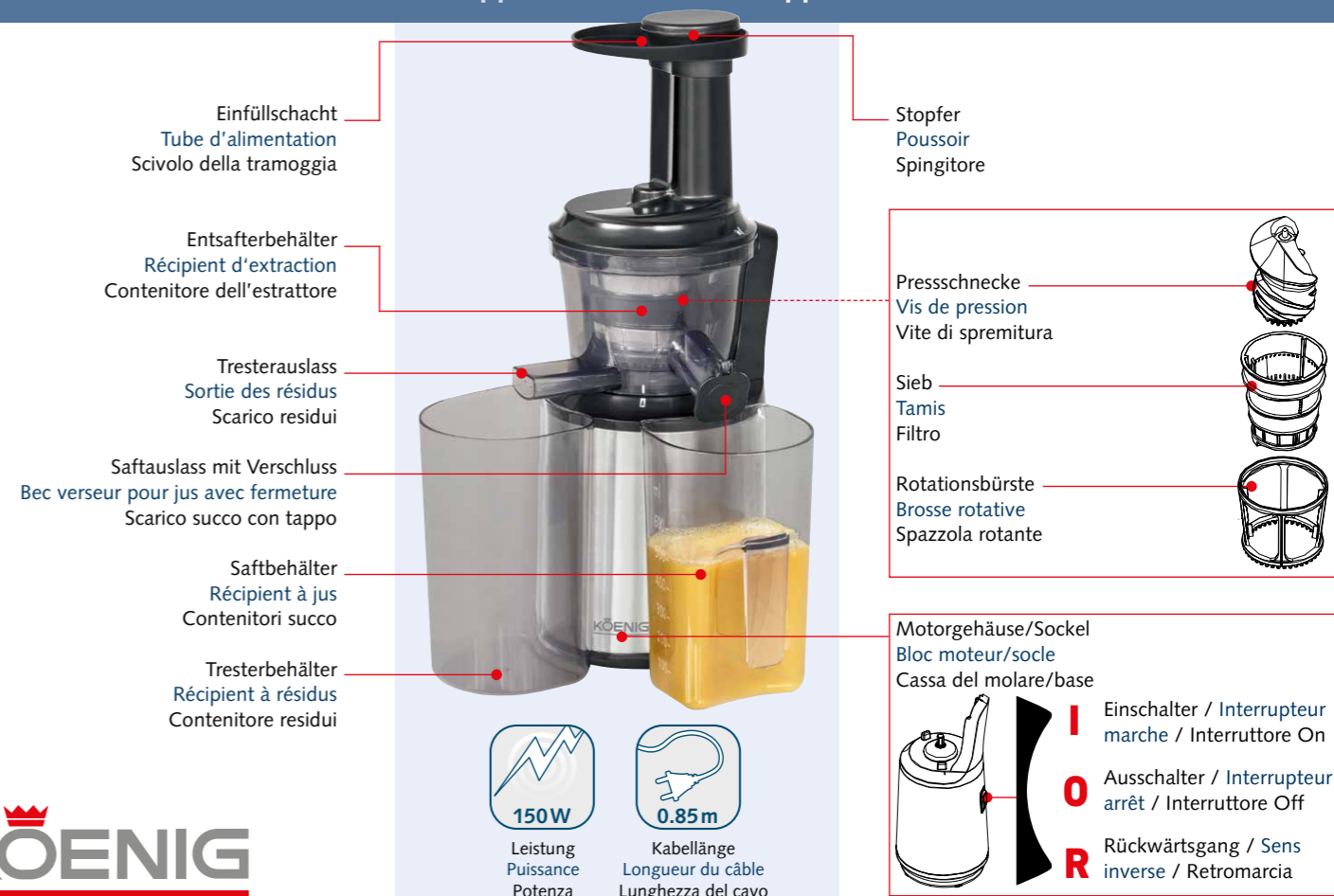
Des glaçons/de la glace, des ingrédients surgelés, des noyaux, des graines grosses et dures ou des quantités trop grandes peuvent endommager l'appareil.

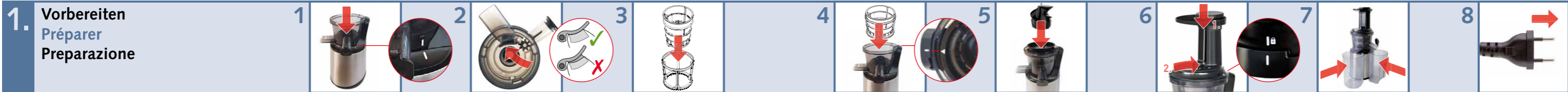
Ghiaccio, ingredienti surgelati, grandi, semi rigidi o grandi quantità possono causare danni all'apparecchiatura.

 Geräte vor dem Entsorgen unbrauchbar machen, Netzkabel abschneiden und zur offiziellen Entsorgungstelle bringen.

Rendre inutilisable les appareils avant de les mettre en décharge, couper les cordons électriques et apporter les appareils en déchetterie.

Rendere inutilizzabile l'apparecchio prima di smaltirlo, tagliare il cavo e portarlo presso la discarica ufficiale.





**1. Vorbereiten**  
**Préparer**  
**Preparazione**

**1** Vor Erstgebrauch gut reinigen (Seiten 12/13).  
 Bien nettoyer avant la première utilisation (pages 12/13).  
 Pulire accuratamente prima del primo utilizzo (pagine 12/13).

**2** Entsafterbehälter korrekt auf Sockel setzen  
 Placer le récipient d'extraction correctement sur le socle  
 Posizionare il contenitore dell'esattore correttamente sul base

**3** Dichtungslasche gut zudrücken  
 Bien enfoncer la languette du joint  
 Reinserire bene la linguetta di guarnizione

**4** Sieb in die Rotationsbürste setzen  
 Placez le tamis dans la brosse rotative  
 Posizionare il filtro nella spazzola rotante

**5** Rotationsbürste/Sieb im Entsafterbehälter platzieren  
 Placer brosse rotative/tamis dans le récepteur  
 Posizionare filtro/spazzola rotante nella contenitore

**6** Pressschnecke gut eindrücken  
 Bien enfoncer la vis de pression  
 Spingere bene la vite di spremitura

**7** Einfüllschacht aufsetzen, schliessen  
 Poser le tube d'alimentation, fermer  
 Reinsere il scivolo della tramoggia, chiudere

**8** Behälter unter Auslässe stellen  
 Placer les récipients sous les sorties  
 Posizionare il contenitore sotto lo scarico

Gerät einstecken  
 Brancher l'appareil  
 Collegare la spina



**2. Gebrauchen**  
**Utiliser**  
**Utilizzo**

**1** Zutaten vorbereiten:  
 Zerkleinern, harte Kerne entfernen (siehe Seiten 14–18).  
 Préparer les ingrédients:  
 couper, retirer tous les noyaux durs (voir pages 14–18).  
 Preparare gli ingredienti:  
 sminuzzare, rimuovere tutti nocciolo duro (vedi pagine 14–18).

**2** Einschalten  
 Mettre en marche  
 Accendere

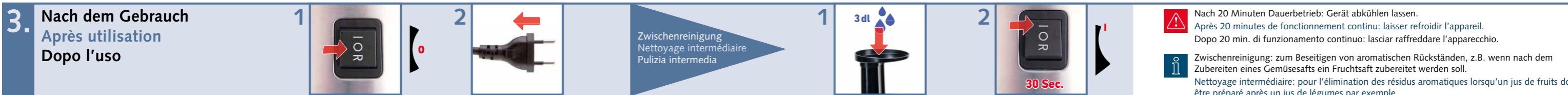
**3** Zutaten einfüllen  
 Insérer les aliments  
 Invasare di ingrediente

**4** Langsam Stopfer nachführen  
 Pousser lentement avec le poussoir  
 Accompagnare lentamente lo spingitore

**Falls Gerät verstopft:** 1. Gerät ausschalten / 2. «Reset»-Schalter (Geräteunterseite) für ein paar Sekunden drücken / 3. Gerät einschalten / 4. Rückwärtsgang einstellen  
**Si l'appareil est bouché:** 1. Arrêter l'appareil / 2. Appuyez sur le bouton «Reset» (en dessous de l'appareil) pendant quelques secondes / 3. Mettre en marche / 4. Sélectionner le sens inverse  
**Nel caso di intasamento del dispositivo:** 1. Spegner l'apparecchio / 2. Premere l'interruttore «Reset» (sulla parte inferiore) per alcuni secondi / 3. Accendere l'apparecchio / 4 Impostare il senso contrario

Gerät nur komplett zusammengebaut betreiben.  
 Utiliser l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé.  
 Usare il dispositivo solo quando è completamente assemblato.

Nie von Hand stopfen – immer Stopfer verwenden. Nicht übermäßig pressen.  
 Ne jamais pousser à la main – utiliser obligatoirement le poussoir. Ne pas appuyer trop fort.  
 Non riempire mai con la mano – usare sempre il premicibo. Non spingere con troppa forza.



**3. Nach dem Gebrauch**  
**Après utilisation**  
**Dopo l'uso**

**1** Nach Gebrauch, Gerät sofort reinigen.  
 Après utilisation, nettoyer immédiatement l'appareil.  
 Dopo l'uso, pulire subito l'apparecchio.

**2** Gerät ausschalten  
 Arrêter l'appareil  
 Spegner l'apparecchio

**3** Gerät ausstecken  
 Débrancher l'appareil  
 Scollegare l'apparecchio

Zwischenreinigung  
 Nettoyage intermédiaire  
 Pulizia intermedia

Leere Behälter unter Auslässe stellen  
 Placer les récipients vides sous les sorties  
 Posizionare i contenitori vuoti sotto le uscite di scarico

**1** Warmes Wasser einfüllen  
 Remplir avec de l'eau chaude  
 Riempiere di acqua calda

**2** Durchlaufen lassen, ausschalten  
 Laisser l'eau couler, éteindre  
 Lasciar funzionare, spegnere

Nach 20 Minuten Dauerbetrieb: Gerät abkühlen lassen.  
 Après 20 minutes de fonctionnement continu: laisser refroidir l'appareil.  
 Dopo 20 min. di funzionamento continuo: lasciar raffreddare l'apparecchio.

Zwischenreinigung: zum Beseitigen von aromatischen Rückständen, z.B. wenn nach dem Zubereiten eines Gemüsesafts ein Fruchtsaft zubereitet werden soll.  
 Nettoyage intermédiaire: pour l'élimination des résidus aromatiques lorsqu'un jus de fruits doit être préparé après un jus de légumes par exemple.  
 Pulizia intermedia: per rimuovere i residui, quando ad es. dopo la preparazione di un succo di verdura si desidera preparare un succo di frutta.

Gerät reinigen: Siehe Seite 12/13.  
 Nettoyer l'appareil: voir pages 12/13.  
 Pulire l'apparecchio: vedi pagine 12/13.

# Reinigung Nettoyage Pulitura

**!** Vor Erstgebrauch gut reinigen.  
Bien nettoyer avant la première utilisation.  
Pulire accuratamente prima del primo utilizzo.

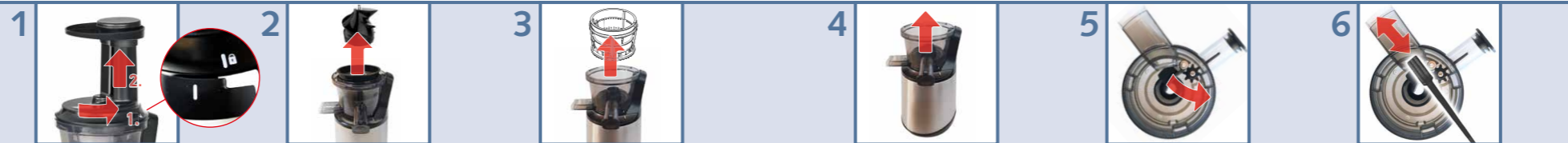
**!** Nach Gebrauch, Gerät sofort reinigen.  
Après utilisation, nettoyer immédiatement l'appareil.  
Dopo l'uso, pulire subito l'apparecchio.

**!** Zuerst Netzstecker ziehen!  
Retirer d'abord la prise!  
Staccare prima la spina!

**!** Motorgehäuse nie unter laufendes Wasser halten oder im Wasser spülen!  
Ne jamais placer le boîtier du moteur sous l'eau courante, ne jamais le nettoyer dans l'eau!  
Non porre mai l'alloggiamento del motore sotto acqua corrente, né immergere in acqua!

**!** Sämtliche Teile sind nicht spülmaschinenfest.  
Les éléments ne résistent pas au lave-vaisselle.  
Gli elementi non sono lavabili in lavastoviglie.

**i** Durch die frischen Zutaten können Verfärbungen an den Einzelteilen auftreten.  
Les ingrédients frais peuvent provoquer une coloration des éléments de l'appareil.  
Gli ingredienti freschi possono macchiare le parti dell'apparecchio.



**1** Einfüllschacht abnehmen  
Retirer le tube d'alimentation  
Rimuovere il scivolo della tramoggia

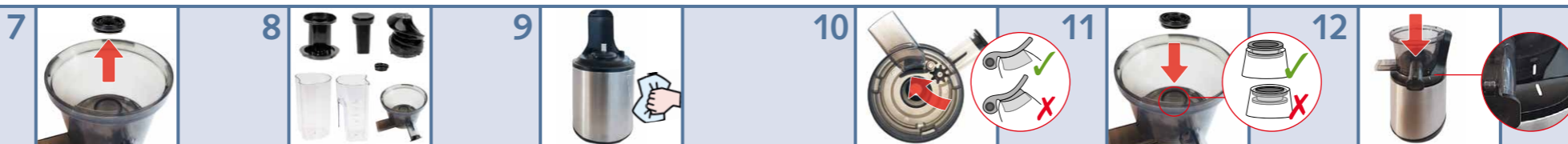
**2** Pressschnecke herausziehen  
Dégager la vis de pression  
Estrarre la vite di spremitura

**3** Rotationsbürste/Sieb herausziehen  
Dégager brosse rotative/tamis  
Estrarre filtro/spazzola rotante

**4** Entsafterbehälter abnehmen  
Retirer le récipient d'extraction correctement sur le socle  
Rimuovere il contenitore dell'estrattore

**5** Dichtungsglasche lösen  
Débloquer la languette du joint  
Allentare la linguetta di guarnizione

**6** Speisereste mit Bürste entfernen  
Enlever les résidus avec la brosse  
Rimuovere i residui con la spazzola



**7** Dichtungsring herausziehen  
Retirer le joint (anneau)  
Rimuovere la guarnizione ad anello

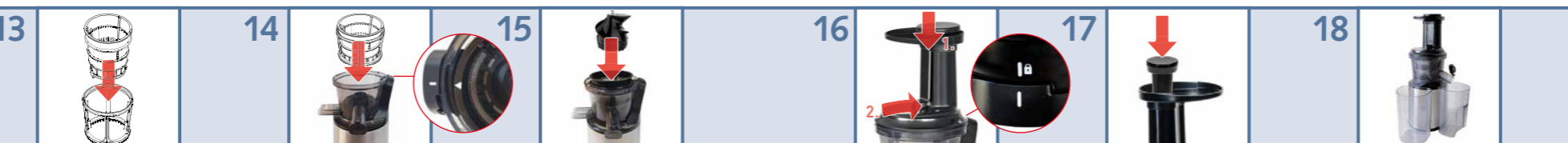
**8** Mit Seifenwasser reinigen, trocknen  
Nettoyer avec de l'eau savonneuse, essuyer  
Pulire con acqua e sapone, asciugare

**9** Feucht, nicht scheuernd abwischen  
Essuyer avec une éponge humide, sans utiliser de produits abrasifs  
Pulire con un panno umido senza strofinare

**10** Dichtungsglasche gut zudrücken  
Bien enfoncer la languette du joint  
Reinserire bene la linguetta di guarnizione

**11** Dichtungsring korrekt einsetzen  
Placer correctement le joint (anneau)  
Posizionare la guarnizione ad anello in modo corretto

**12** Entsafterbehälter korrekt auf Sockel setzen  
Placer le récipient d'extraction correctement sur le socle  
Posizionare il contenitore dell'estrattore correttamente sul base



**13** Sieb in die Rotationsbürste setzen  
Placez le tamis dans la brosse rotative  
Posizionare il filtro nella spazzola rotante

**14** Rotationsbürste/Sieb im Entsafterbehälter platzieren  
Placer brosse rotative/tamis dans le récepteur  
Posizionare filtro/spazzola rotante nella contenitore

**15** Pressschnecke gut eindrücken  
Bien enfoncer la vis de pression  
Spingere bene la vite di spremitura

**16** Einfüllschacht aufsetzen, schließen  
Poser le tube d'alimentation, fermer  
Reinserire il scivolo della tramoggia, chiudere

**17** Stopfer einsetzen  
Insérer le poussoir  
Inserire lo spingitore

**18** Für Unbefugte unerreichbar verstauen  
Ranger hors de portée des personnes non autorisées  
Collocare in un punto che non sia raggiungibile

**i** Montiert lagern verhindert Schäden/Verletzungen.  
Laisser les pièces montées sur l'appareil pour prévenir tout endommagement/toute blessure.  
Conservando montato si prevengono danni/lesioni.

**i** Dichtungsring nur bei Bedarf reinigen.  
Nettoyer le joint en caoutchouc qu'en cas de nécessité.  
Pulire la guarnizione ad anello solo in caso di necessità.

**!** Gerät funktioniert nur wenn der Einfüllschacht korrekt aufgesetzt ist.  
L'appareil ne fonctionne que si le tube d'alimentation est correctement installé.  
L'apparecchio funziona solo quando l'imbobatura è esposta correttamente.

Sie können alle gängigen Gemüse- und Obstsorten entsaften (ausser Beeren und weiche Früchte alleine): z.B. Äpfel, Pfirsiche, Melonen, Broccoli etc.

Vous pouvez extraire le jus de tous les fruits et légumes (à l'exception des baies et des fruits tendres seuls): p.ex. des pommes, pêches, melons, brocoli, etc.

Con il slow juicer si possono spremere tutti i tipi di verdura e frutta più comuni (tranne i frutti di bosco e i frutti morbidi da soli): ad esempio, mele, pesche, meloni, broccoli, ecc.

**Folgende Zutaten dürfen nicht entsaftet werden:**

**Ingrédients inappropriés pour le slow juicer:**

**I prodotti non adatti allo slow juicer:**

Sesamsamen, Kaffeebohnen, Baumrinden, Pfefferkörner, Kokosnuss, Hülsenfrüchte (ohne Einweichen), Reis.

Graines de sésame, grains de café, écorces d'arbre, grains de poivre, noix de coco, légumineux (sans trempage), riz.

Semi di sesamo, chicchi di caffè, corteccia d'albero, pepe in grani, cocco, legumi (senza ammollo), riso.

Gekochtes Gemüse wie (Süss-) Kartoffel, süsser Kürbis, Kastanien.

Légumes cuits comme les pommes de terre et les patates douces, les citrouilles et potirons, les châtaignes.

Verdure cotte come patate e patate dolci, zucca dolce, castagne.

Fisch und Meerestiere/Krustentiere.

Poisson et fruits de mer/crustacés.

Pesce e frutti di mare/crostacei.

In Alkohol eingelegte Früchte (z.B. Trauben), Honig und Zucker sowie Enzyme (Herbacea, Zirbe etc.).

Les fruits imbibés d'alcool (p.ex. les raisins), miel ou sucre ainsi que les enzymes (herbacée, pins, etc.).

Frutta conservata nell'alcol (ad es. uva), miele e zucchero, nonché enzimi (erbacea, pino, ecc.).

Zutaten, die aufgrund ihrer Beschaffenheit keinen Saft produzieren, wie z.B. Aloe, Kaktus, Getreideerzeugnisse etc.

Les ingrédients qui en raison de leurs propriétés ne produisent pas de jus, comme p.ex. l'aloë, le cactus, les céréales, etc.

Ingredienti che per loro natura non producono succo, ad esempio aloë, cactus, prodotti a base di cereali, ecc.

Verdornte und ausgetrocknete Lebensmittel, die z.B. zu lange im Kühlschrank aufbewahrt wurden.

Les aliments trop mûrs ou trop secs, qui sont p.ex. restés trop longtemps dans le réfrigérateur.

Alimenti avvizziti e secchi conservati troppo a lungo in frigorifero.

**Generell gilt:**

**D'une manière générale:**

**La regola generale è:**

Niemals harte oder faserige Zutaten wie Zuckerrohr, Kokosnuss, Hülsenfrüchte oder Getreide (Reis, Bohnen etc.) in den Entsafter geben. Das Gleiche gilt für getrocknete und gekochte Früchte bzw. Lebensmittel. Auch trockene Zutaten, die keinen Saft produzieren und in Alkohol eingelegte Früchte, dürfen nicht verwendet werden.

Ne mettez jamais des ingrédients trop fermes ou fibreux comme de la canne à sucre, de la noix de coco, des légumes secs ou des céréales (riz, haricots, etc.) dans la centrifugeuse. Il en va de même pour les fruits et les aliments secs ou cuits. Les ingrédients secs qui ne produisent pas de jus et les fruits imbibés d'alcool ne doivent également pas être utilisés.

Non inserire mai nell'estrattore ingredienti duri o fibrosi come canna da zucchero, cocco, legumi o cereali (riso, fagioli, ecc.). Lo stesso vale per la frutta o gli alimenti secchi e cotti. Non devono essere utilizzati nemmeno ingredienti secchi che non producono succo e frutta sottoposta a conservazione alcolica.

Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel auf einmal in den Einfüllschacht.

Ne mettez pas trop d'aliments à la fois dans le tube d'alimentation.

Non mettere troppi alimenti tutti in una volta nel scivolo della tramoggia.

Keine Eiswürfel oder gefrorenen Flüssigkeiten verarbeiten, die Geräteteile könnten brechen.

Ne travaillez pas des glaçons ou des liquides congelés, risque de bris des parties de l'appareil.

Non utilizzare cubetti di ghiaccio o liquidi congelati, le parti dell'apparecchio potrebbero rompersi.

Keine Früchte, welche mit Wein, Honig oder Zucker vorbehandelt wurden, in das Gerät geben.

Ne mettez aucun fruit préalablement traité dans du vin, du miel ou du sucre dans l'appareil.

Non inserire nell'apparecchio frutta pretrattata con vino, miele o zucchero.

Verwenden Sie nur Lebensmittel, auf welche Sie nicht allergisch reagieren.

Utilisez exclusivement des aliments auxquels vous ne réagissez pas de manière allergique.

Utilizzare solo alimenti a cui non si è allergici.

Immer Steine und Kerne bzw. Schalen von den Lebensmitteln vor dem Einführen in den Einfüllschacht entfernen.

Dénoyotez et épépinez toujours les aliments et pelez-les avant de les mettre dans le tube d'alimentation.

Rimuovere sempre noccioli, semi bucce dagli alimenti prima di inserirli nel scivolo della tramoggia.

Lebensmittel mit hohem Fettgehalt und auch Nüsse nur in sehr kleinen Mengen in den Entsafter geben, damit das Gerät bzw. die Pressschnecke nicht beschädigt werden.

Ne mettez les aliments ayant une haute teneur en matière grasse et les fruits à coque qu'en petite quantité dans le juicer pour ne pas endommager l'appareil ou la vis de pression.

Introdurre nell'estrattore solo quantità ridotte di alimenti ad alto contenuto di grassi e frutta a guscio, per evitare di danneggiare l'apparecchio o la vite di spremitura.

Fruchtfleisch, das über den Tresterauslass abgeführt wurde, darf nicht nochmals in den Einfüllschacht gegeben werden.

Ne remettez pas la pulpe qui a été extraite à travers la sortie des résidus pour la pulpe dans le tube d'alimentation.

La polpa di frutta che è stata espulsa attraverso il scario residui non deve essere reintrodotta nel scivolo della tramoggia.



Bitte beachten Sie die Angaben zu folgenden Zutaten | Veuillez respecter les consignes concernant les ingrédients suivants | Si prega di seguire le indicazioni relative ai seguenti ingredienti

<b>Wurzelgemüse</b>	Rohe (Süss-)Kartoffel, Ingwer, Rübli, Knoblauch, Löwenzahn etc.	Zutaten sorgfältig unter fließendem Wasser waschen, so dass Schmutz und Erde entfernt werden. Bei Zutaten mit festen Fasern wie Ingwer die Schale entfernen, in Scheiben schneiden und langsam Stück für Stück in den Einfülltrichter geben. Alle anderen Wurzelgemüse in 1.5 cm grosse Stücke schneiden. Wenn Sie eine grosse Menge entsaften, sollten Sie immer nur maximal 0.5 kg entsaften, dann das Gerät auseinander bauen, reinigen und erneut starten.
<b>Légumes-racine</b>	Pommes de terre crues, patates douce crues, gingembre, carottes, ail, pissenlit, etc.	Lavez soigneusement les ingrédients sous de l'eau courante, pour retirer les saletés et la terre. Si les ingrédients sont fibreux, comme le gingembre, épluchez-les. Coupez-les en tranches et introduisez-les lentement, morceau après morceau, dans le tube d'alimentation. Coupez tous les autres légumes-racine en morceaux de 1.5 cm. Si vous voulez extraire le jus d'une grande quantité d'ingrédients, mettez au maximum 0.5 kg dans l'appareil, démontez ensuite l'appareil et nettoyez-le avant de le remettre en marche.
<b>Verdure a radice</b>	Patate e patate dolci, zenzero, carote, aglio, tarassaco ecc.	Lavare accuratamente gli ingredienti sotto l'acqua corrente per rimuovere sporco e terra. Per gli ingredienti con fibre dure, come lo zenzero, togliere la buccia, tagliare a fette e introdurre lentamente un pezzo alla volta nel scivolo della tramoggia. Tagliare tutti le altre verdure a radice in pezzi di 1.5 cm. Se si vuole ottenere grandi quantità di succo, spremere al massimo solo 0.5 kg, quindi smontare l'apparecchio, pulirlo e ripetere l'azione.
<b>Nüsse und Bohnen</b>	Mandeln, Baumnüsse, eingeweichte Bohnen etc.	Verwenden Sie Nüsse niemals alleine, sondern immer in Kombination mit anderem Obst und Gemüse. Geben Sie immer zuerst das Obst und Gemüse in den Einfülltrichter und fügen erst dann nach und nach die Nüsse hinzu. Bohnen müssen vor der Entsaftung einen Tag lang vollständig in Wasser eingeweicht werden. Um Bohnensaft herzustellen, mischen Sie Wasser und Bohnen im Verhältnis 1:1.
<b>Fruits à coque et haricots secs</b>	Amendes, noix, haricots secs trempés, etc.	N'utilisez jamais les fruits à coque seuls, mais toujours accompagnés d'autres fruits et légumes. Mettez toujours tout d'abord les fruits et légumes dans le tube d'alimentation puis ajoutez peu à peu les fruits à coque. Il est nécessaire de faire tremper les haricots secs pendant 1 journée dans de l'eau avant l'extraction du jus. Pour obtenir du jus de haricots, mélangez de l'eau et des haricots dans un rapport de 1 à 1.
<b>Frutti con gu scio e fagioli</b>	Mandorle, frutti con guscio (noci), fagioli ammollati ecc.	Non utilizzate mai le noci da sole, ma sempre in combinazione con altra frutta e verdura. Mettete sempre prima la frutta e la verdura nel scivolo della tramoggia e solo dopo aggiungere a frutta secca poco alla volta. I fagioli devono essere ammollati in acqua per un giorno prima della spremitura. Per preparare il passato di fagioli, mescolare acqua e fagioli in rapporto 1:1.

Bitte beachten Sie die Angaben zu folgenden Zutaten | Veuillez respecter les consignes concernant les ingrédients suivants | Si prega di seguire le indicazioni relative ai seguenti ingredienti

<b>Früchte mit grossen Kernen/Steinobst</b>	Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen etc. (auch bei Melonen)	Bei Kernobst den Kern immer entfernen. Fruchtfleisch in so grosse Stücke schneiden, dass es problemlos in den Einfüllschacht gegeben werden kann. <b>Achtung:</b> Harte Kerne oder gar Steine können das Gerät beschädigen!
<b>Fruits ayant des gros noyaux/pépins</b>	Prunes, abricots, pêches, cerises, etc. (ainsi que les melons)	Dénoyautez ou épépinez toujours les fruits. Coupez la pulpe en gros morceaux pouvant toutefois être introduits dans le tube d'alimentation. <b>Attention:</b> les pépins durs et les noyaux risquent d'endommager l'appareil!
<b>Frutti con semi grossi/frutta con nocciolo</b>	Prugne, albicocche, pesche, ciliegie ecc. (anche per il melone)	Rimuovere sempre il torsolo dalle pomacee. Tagliare la polpa in pezzi abbastanza grandi da poter essere facilmente inseriti nell'apertura del scivolo della tramoggia. <b>Attenzione:</b> i semi duri o i noccioli possono danneggiare l'apparecchio!
<b>Blattgemüse, Stängelgemüse</b>	Weizensprossen, Kräuter, Grünkohl, Stangensellerie, Kohl, Spinat, Federkohl etc.	Generell alle Zutaten in ca. 2–3 cm grosse Stücke schneiden, dünne und schmale Zutaten (wie Kräuter) bündeln und dann schneiden. Blätter eng zusammengerollt in den Einfülltrichter legen. Spinat sollte nicht alleine entsaftet werden, da er viele Blasen produziert und das Entsaften deshalb schwierig ist. Geben Sie aus diesem Grund immer nur einige Blätter Spinat zusammen mit anderen Zutaten in den Einfülltrichter. Wenn Sie eine grosse Menge entsaften, sollten Sie immer nur maximal 0.5 kg entsaften, dann das Gerät auseinander bauen, reinigen und erneut starten.
<b>Légumes à feuilles et à tiges</b>	Pousses de blé, herbes, chou vert, céleri tige, chou, épinard, chou frisé, etc.	D'une manière générale coupez tous les ingrédients en morceaux de 2–3 cm. Regroupez les ingrédients fins et étroits (comme les herbes) puis coupez-les. Mettez les feuilles étroitement enroulées dans le tube d'alimentation. Ne mettez pas les épinards seuls dans l'appareil car ils produisent beaucoup de bulles ce qui rend difficile l'extraction du jus. C'est pourquoi vous devez mettre seulement quelques feuilles d'épinard avec d'autres ingrédients dans le tube d'alimentation. Si vous voulez extraire une grande quantité de jus, nous vous conseillons de toujours extraire au maximum 0.5 kg, puis de démonter l'appareil et de le nettoyer avant de recommencer.
<b>Verdure a foglia, verdure a stelo</b>	Germogli di grano, erbe, cavolo verde, sedano, cavolo, spinaci, cavolo piuma ecc.	In genere si tagliano tutti gli ingredienti in pezzi di 2–3 cm, con gli ingredienti sottili e stretti (come le erbe) si formano mazzetti e poi si tagliano. Mettere le foglie ben arrotolate nel scivolo della tramoggia di riempimento. Gli spinaci non dovrebbero essere spremuti da soli, poiché producono molte bolle e sono quindi difficili da spremere. Per questo motivo, inserire nell'imbuto solo poche foglie di spinaci alla volta, insieme agli altri ingredienti. Se la quantità di succo è elevata, si dovrebbe spremere al massimo 0.5 kg alla volta, quindi smontare l'apparecchio, pulirlo e ripetere l'operazione.

Bitte beachten Sie die Angaben zu folgenden Zutaten | Veuillez respecter les consignes concernant les ingrédients suivants | Si prega di seguire le indicazioni relative ai seguenti ingredienti

<b>Früchte mit dicker Schale</b>	Granatäpfel, Orangen, Zitronen, Melonen, Rinden etc.	Schale entfernen und Kerne, die Sie nicht zerkauen können, ebenfalls entfernen. Fruchtfleisch in so grosse Stücke schneiden, dass es problemlos in den Einfüllschacht gegeben werden kann.
<b>Fruits ayant une épaisse écorce</b>	Grenades, oranges, citrons, melons, betteraves, etc.	Retirez l'écorce et les graines / pépins, qui ne peuvent pas être mastiqués. Coupez la pulpe en gros morceaux pouvant toutefois être introduits dans le tube d'alimentation.
<b>Fruti con buccia spessa</b>	Melograni, aranci, limoni, poponi, barbabietole ecc.	Rimuovere la buccia e i semi che non si possono masticare. Tagliare la polpa della frutta in pezzi abbastanza grandi da poterli inserire facilmente nell'apertura del scivolo della tramoggia.
<b>Achtung bei diesen Zutaten</b>	Beerenobst wie Erdbeeren, Himbeeren etc., Bananen, Kiwi, Tomaten, Mangos etc.	Wenn Sie die links genannten Lebensmittel in kleinen Mengen (also in Relation zu den restlichen Lebensmitteln eine geringere Menge) begeben, so können alle Lebensmittel zusammen entsaftet werden.
<b>Attention pour ces ingrédients</b>	Baies comme les fraises, framboises, etc., bananes, kiwis, tomates, mangues, etc.	Si vous ajoutez de petites quantités des aliments mentionnés à gauche (c'est-à-dire une plus petite quantité par rapport aux autres ingrédients), tous les aliments peuvent être pressés ensemble.
<b>Attenzione con questi ingredienti</b>	Frutti di bosco come fragole, lamponi ecc., banane, kiwi, pomodori, mango ecc.	Se si aggiungono gli alimenti citati a sinistra in piccole quantità (cioè una quantità minore rispetto agli altri alimenti), si possono spremere tutti gli alimenti insieme.

Problembhebung | Dépannage | Risoluzione del problema

<b>Problem Problème Problema</b>	<b>Mögliche Ursache Cause possible Causa possibile</b>	<b>Lösung Dépannage Soluzione</b>
<b>Gerät funktioniert nicht bzw. stoppt den Betrieb</b>	Gerät ist verstopft, weil zu grosse Menge oder zu grosse Stücke eingeführt wurden.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Einige Sekunden im Rückwärtsgang laufen lassen (R). Funktioniert es dann immer noch nicht:</li> <li>2. Vorgehen wie auf Seite 11 beschrieben. Funktioniert es dann immer noch nicht:</li> <li>3. Gerät ausschalten, Einzelteile auseinandernehmen, verstopfte Zutaten entnehmen.</li> </ol>
<b>L'appareil ne fonctionne pas ou s'arrête</b>	L'appareil est bouché parce qu'une trop grande quantité d'aliments ou de trop gros morceaux ont été introduits.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Faire fonctionner l'appareil pendant quelques secondes en sens inverse (R). S'il ne fonctionne toujours pas:</li> <li>2. Procédure décrite à la page 11. S'il ne fonctionne toujours pas:</li> <li>3. Arrêtez-le, démontez les éléments, retirez les ingrédients bloqués.</li> </ol>
<b>L'apparecchio non funziona, interrompe l'operazione</b>	L'apparecchio è intasato, poiché è stata inserita una grande quantità di ingredienti o sono stati introdotti pezzi grossi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lasciare funzionare per alcuni secondi in senso contrario (R). Non funziona ancora:</li> <li>2. Procedura descritta a pagina 11. Non funziona ancora:</li> <li>3. Spegner l'apparecchio, smontare le singole parti, rimuovere gli ingredienti intasati.</li> </ol>
<b>Gerät quietsch L'appareil grince L'apparecchio cigola</b>	Korrekt zusammgebaut? Correctement monté? Montato correttamente?	Beim Entsaften können Quietschgeräusche/leichte Vibrationen entstehen. L'extraction du jus peut provoquer des grincements et de légères vibrations. La pressione del succo può causare rumore e leggera vibrazione.
<b>Saft tritt oben aus dem Entsafter-Behälter aus Du jus s'échappe par le dessus du récipient d'extraction Succo fuoriesce dal contenitore dell'estrattore.</b>	Haben Sie zu viele Zutaten eingefüllt? Avez-vous mis trop d'ingrédients dans l'appareil? Sono stati introdotti troppi ingredienti?	Menge reduzieren. Öffnen Sie die Verschlussklappe des Saftauslass und halten Sie den Saftauslass offen, damit der Inhalt abgeführt werden kann. Sollte Saft auf die Motoreinheit tropfen, wischen Sie ihn sofort weg! Réduisez les quantités. Ouvrez la fermeture du bec verseur pour jus et maintenez le bec verseur pour le jus ouvert pour que le contenu puisse s'écouler. Si du jus s'égoutte sur le bloc moteur, nettoyez-le immédiatement. Ridurre la quantità. Aprire il tappo dell'scarico succo e mantenerlo aperto per far defluire il contenuto. Se il succo gocciola sul blocco motore, pulirlo immediatamente!

**TAVORA Brands AG**

Tramweg 35  
6414 Oberarth  
Switzerland

www.koenigworld.com  
www.tavora.ch



Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens aber 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions sowie Materialfehler. Ausgenommen sind sämtliche Verschleissteile und unsachgemässe Benutzung oder Pflege sowie Eingriffe von Drittpersonen. Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

La garantie produit correspond aux dispositions légales à l'échelle locale pendant au minimum 2 ans à compter de la date d'achat. Elle couvre les défauts de conception, de production et de matériau. L'usure de l'ensemble des pièces, une utilisation ou un entretien non conformes, ainsi que toute intervention de tiers sont exclus de la garantie. Veuillez conserver précieusement votre facture. Elle sera considérée comme une preuve de votre garantie.

La garanzia del prodotto è conforme alle norme di legge e le leggi locali, ma almeno 2 anni dalla data di acquisto. Esso comprende difetti di progettazione, lavorazione e materiali. Sono esclusi, usura, uso improprio e manutenzione o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati. Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.

**TAVORA**  
BRANDS

*Best brands for your home*