

# Acopino Piccolino



## - Benutzerhandbuch -

Lieber Kunde, vielen Dank, dass Sie sich für den Acopino Piccolino Slow Juicer entschieden haben. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig, damit Sie das Gerät korrekt bedienen können. Bitte lesen Sie das erste Kapitel besonders aufmerksam und beachten Sie die markierten Hinweise.

## Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf des Acopino Slow Juicer Piccolino entschieden haben. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig, damit Sie das Gerät korrekt und gefahrlos bedienen können. Bewahren Sie dieses Handbuch gut auf, damit Sie es im Bedarfsfall für späteres Nachschlagen verwenden können.

Dieses Handbuch wurde ausschließlich für das Modell Acopino Piccolino gefertigt. Acopino behält sich das endgültige Recht der Interpretation vor. Dieses Handbuch dient ausschließlich als Nachschlagewerk. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice. Wir begrüßen ebenfalls Ihre Verbesserungsvorschläge. Acopino wünscht Ihnen viel Genuss und Freude mit Ihrem Acopino Piccolino!

## Kapitel 1: Sicherheitshinweise

1. Die Eingangsspannung des Acopino Piccolino liegt bei 220 - 240V, 50Hz. Bitte überprüfen Sie dies, bevor Sie das Gerät benutzen.
2. Der Acopino Piccolino gehört zu den Betriebsmitteln der Schutzklasse II.
3. Kontaktieren Sie den Kundenservice, wenn das Gerät repariert werden muss. Öffnen Sie das Gehäuse des Gerätes nicht selbst, um sich unnötigen Gefahren auszusetzen.
4. Lösen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät zerlegen oder reinigen wollen.
5. Bevor Sie das Gerät benutzen, überprüfen Sie das Stromkabel, den Stromanschluss, die Entsafter-Einheit, Schrauben und andere Teile. Wenn Sie Beschädigungen feststellen, benutzen Sie das Produkt nicht und kontaktieren Sie bitte den Kundenservice. Zerlegen Sie das Gerät nicht, um es selbst zu reparieren.
6. Bevor Sie das Gerät einschalten, vergewissern Sie sich, dass sich alle beweglichen Teile in der korrekten Position befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter und die Behälterabdeckung absolut fest verschlossen sind, um Flüssigkeitsaustritte zu vermeiden.
7. Der Acopino Piccolino besitzt intelligente Schutzvorrichtungen. Wenn der Acopino Piccolino heiß läuft, stoppt das Gerät sofort und schaltet sich automatisch ab. Warten Sie dann 1-2 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten. Dieses Verfahren wird die Produktlebenszeit erheblich verlängern.
8. Ist das Gerät überladen oder blockiert, stoppt es automatisch. Ist das Gerät nach dem Neustart immer noch blockiert, wird eine Reinigung der beweglichen Teile empfohlen.

9. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke, so dass sie gut durch den Einfüllschacht passen. Kerne, harte Samen, dicke oder krosse Lebensmittelteile müssen entfernt werden, bevor Sie die Stücke in den Acopino Piccolino geben.

10. Der Acopino Piccolino ist ungeeignet für die Verarbeitung von zu harten, fasrigen Lebensmitteln, wie Eis, Kokosnuss, Zuckerrohr. Die Verarbeitung dieser Lebensmittel könnte die Presseinheit verkleben, blockieren und/oder beschädigen und somit die Lebensdauer Ihres Acopino Piccolino herabsetzen.

11. Wenn Sie die Zutaten einfüllen, drücken Sie nicht zu fest. Es genügt, das Pressgut auf eine adäquate Größe zurechtzuschneiden.

12. Es ist strengstens verboten, während das Gerät läuft in die Einfüllöffnung zu fassen. Sie könnten sich ernsthaft verletzen. Im Fall einer Beschädigung, benutzen Sie andere Hilfsmittel, anstatt fester mit dem Stopfer zu drücken. Besonders Kindern, älteren Menschen und geistig beeinträchtigten Personen ist dies strengstens untersagt!

13. Beugen Sie sich während des Verarbeitungsprozesses nicht über die Einfüllöffnung, Sie könnten sich die Augen verletzen.

14. Alle Teile des Acopino Piccolino dürfen nicht in der Mikrowelle desinfiziert werden, die thermische Hitze könnte zu Verformungen führen. Die Teile, die mit dem Pressgut in direkten Kontakt treten, unterliegen den Hygienevorschriften.

15. Die beweglichen Teile dürfen zur Reinigung einer maximalen Temperatur von 60° Grad ausgesetzt werden.

16. Verfärbungen vom Filterzusammenbau, Schmierfette und anderen Zubehörteilen vom Innenleben des Acopino Piccolino sind ein übliches Phänomen und beeinträchtigen nicht den Genuss oder gefährden die Gesundheit.

17. Reinigen Sie das Gehäuse des Acopino Piccolino nicht unter fließendem Wasser oder anderen Flüssigkeiten und tauchen Sie das Gehäuse des Acopino Piccolino nicht komplett in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.

18. Benutzen Sie zur Reinigung keine Stahlwolle, Scheuermittel oder andere aggressiven Flüssigkeiten (z.B.: Benzin oder Azeton).

19. Der Acopino Piccolino muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Kinder oder physisch, sensorisch oder mental beeinträchtigte Personen sollten nicht mit dem Gerät arbeiten oder spielen.

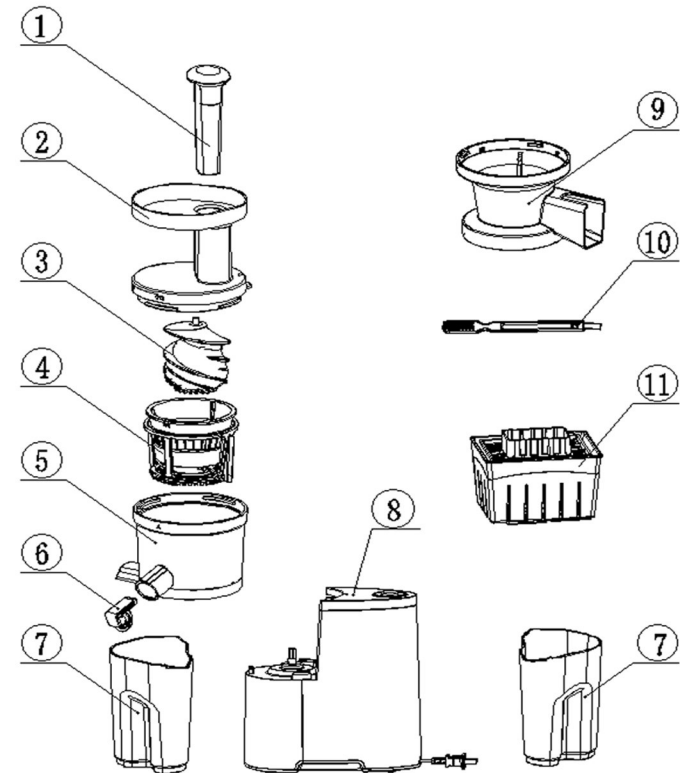
20. Reinigen Sie die beweglichen Teile des Acopino Piccolino nicht in der Spül- oder Waschmaschine.

21. Der Acopino Piccolino ist für den Hausgebrauch geeignet.

22. Alle Teile des Acopino Piccolino dürfen nicht erhitzt werden.

## Kapitel 2: Komponenten und ihre Funktion

### Entsafter-Teile und Teile zur Lebensmittelverarbeitung



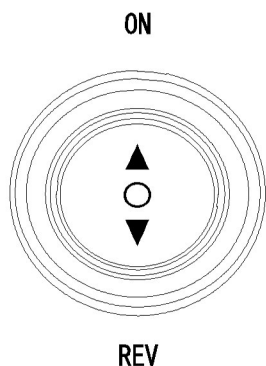
### Funktion der einzelnen Teile

|    |                   |                                                          |
|----|-------------------|----------------------------------------------------------|
| 1  | Stopfer           | Um das Pressgut in den Einfülltrichter zu drücken        |
| 2  | Deckel            | Hauptteil der Saftproduktion, beinhaltet Einfülltrichter |
| 3  | Press-Schraube    | Zerdrückt und presst den Saft aus                        |
| 4  | Sieb              | Saftproduktion, trennt Saft und gepresste Fruchtmasse    |
| 5  | Entsafterbehälter | für die Saftproduktion                                   |
| 6  | Saftauslass       | Lässt den Saft aus                                       |
| 7  | Saftbehälter      | Behälter für Saft und Fruchtmasse                        |
| 8  | Motorblock        | DC Motor treibt die Press-Schraube an                    |
| 9  | Mixbehälter       | Hauptteil der Lebensmittelverarbeitung                   |
| 10 | Reinigungsbürste  | zum Entfernen von Fruchtmasse aus dem Sieb               |
| 11 | Tofu-Box          | Zur Herstellung von Tofu                                 |

## Kapitel 3: Verwendung

Bitte reinigen Sie alle beweglichen Teile vor dem ersten Gebrauch gründlich (Siehe auch Kapitel „Wartung und Sicherheit“).

Hinweis: Der Acopino Piccolino ist mit einem Sicherheitsbutton versehen. Das Gerät arbeitet nur, wenn der Button gedrückt wird!



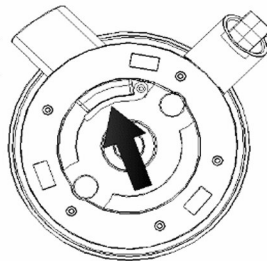
Stellung „ON“: Drücken Sie vorsichtig den Button in Richtung „ON“, der Acopino Piccolino beginnt zu arbeiten. Wenn das Gerät blockiert, drücken Sie den Button in Richtung „REV“.

Stellung „REV“: Wenn der Acopino Piccolino ungleichmäßig arbeitet oder blockiert ist, drücken Sie den Button in Richtung „REV“ und halten Sie ihn gedrückt. Die Schraube dreht sich rückwärts, die Schraube stoppt, wenn Sie den Button loslassen. Drücken Sie nun den Button in Richtung „ON“ und das Gerät arbeitet normal weiter.

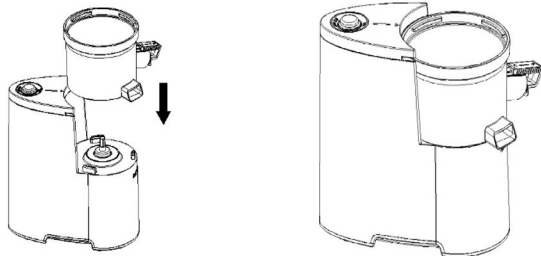
## Zusammenbau des Acopino Piccolino

Befolgen Sie sorgfältig die folgenden Instruktionen, um den Acopino Piccolino zusammenzubauen. Der Abbau des Acopino Piccolino erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

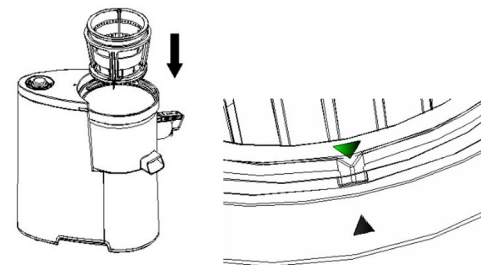
Überprüfen Sie, ob das Dichtungsgummi in Ordnung ist, bevor Sie den Entsafterbehälter zusammenbauen. Wenn das Gummi nicht in Ordnung ist, wird der Saft auslaufen.



1. Drehen Sie den Entsafterbehälter so, dass er auf die drei Löcher auf dem Motorblock passt und setzen Sie ihn auf den Motorblock.



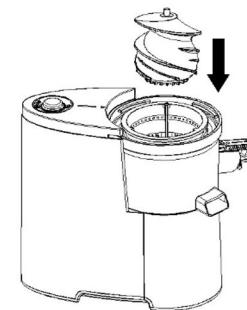
2. Setzen Sie das Sieb in den Entsafterbehälter ein (Der grüne Pfeil auf dem Saffilter muss mit der dreieckigen Markierung auf dem Entsafterbehälter übereinstimmen).



Der Pfeil befindet sich auf der Oberseite des Siebes. Bitte sehen Sie ganz genau hin, er ist etwas schwer zu erkennen.

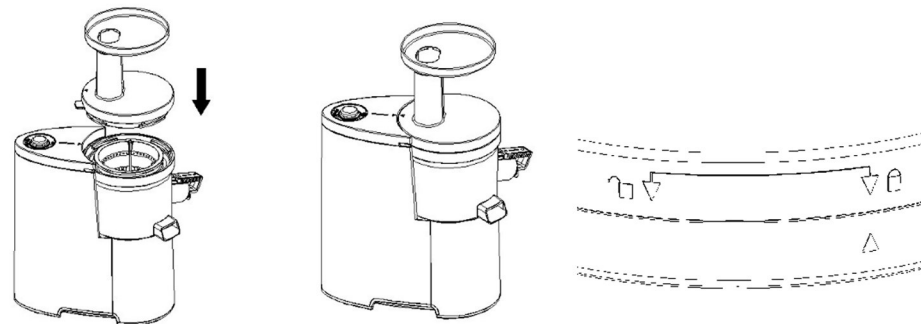
3. Platzieren Sie die Press-Schraube in der Mitte des Siebes.

Die Schraube muss korrekt einrasten, sonst kann die Abdeckung des Entsafterbehälters nicht geschlossen werden.

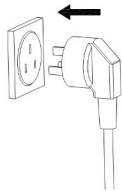


4. Platzieren Sie das „Schloss-Symbol (geöffnet)“ auf der Abdeckung des Entsafterbehälters direkt über dem Dreieck-Symbol auf dem Entsafterbehälter und drehen Sie den Deckel dann im Uhrzeigersinn, so dass das „Schloss-Symbol (geschlossen)“ mit der Markierung auf dem Entsafterbehälter übereinstimmt. Der Deckel sollte den Entsafterbehälter nun komplett verschließen.

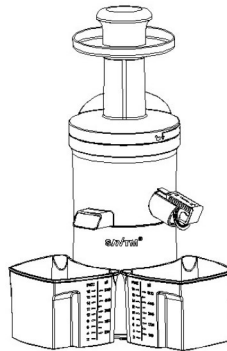
Um den Deckel zu öffnen, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, so dass das „Schloss-Symbol (geöffnet)“ mit der Markierung auf dem Saftbehälter übereinstimmt.



5. Stellen Sie die Saftbehälter unter den Saftauslass und den Fruchtmasse-Auswurf und platzieren Sie den Stopfer im Einfülltrichter. Setzen Sie keinen Löffel oder Essstäbchen in den Einfülltrichter ein!



6. Stecken Sie nun den Stecker des Acopino Piccolino in die Steckdose.



Stellung „ON“: Drücken Sie vorsichtig den Button in Richtung „ON“, der Acopino Piccolino beginnt zu arbeiten. Wenn des Gerät blockiert, drücken Sie den Button in Richtung „REV“.

Stellung „REV“: Wenn der Acopino Piccolino ungleichmäßig arbeitet oder blockiert ist, drücken Sie den Button in Richtung „REV“ und halten Sie ihn gedrückt. Die Schraube dreht sich rückwärts, die Schraube stoppt, wenn Sie den Button loslassen. Drücken Sie nun den Button in Richtung „ON“ und das Gerät arbeitet normal weiter.

7. Reinigen Sie das Pressgut sorgfältig und zerschneiden Sie es in passend große Stücke. Sie können die Stücke auf die Ablage neben dem Einfülltrichter legen.

Zerschneiden Sie Spinat besonders sorgfältig, bevor Sie ihn in den Einfülltrichter geben und beobachten Sie beim Pressen die Press-Schraube genau. Passen Sie die Einfüllgeschwindigkeit dem Pressvorgang an.

8. Füllen Sie das Pressgut in den Einfülltrichter und drücken Sie langsam mit dem Stopfer das Pressgut in Richtung Press-Schraube.

9. Wenn nach dem Press-Vorgang kein Saft mehr aus dem Saftauslauf austritt, schalten Sie den Acopino Piccolino mit dem „ON/OFF“-Button aus. Entfernen Sie den Saftbehälter, nachdem die Press-Schraube angehalten hat. Benutzen Sie die Saftklappe am Saftauslauf um den Saftaustritt zu kontrollieren, den Saft durch die Schraube mischen zu lassen und um das Gerät zu reinigen. Verzehren Sie den Saft zügig, je länger er steht, desto höher ist der Verlust an Geschmack, Vitaminen und Nährwerten.

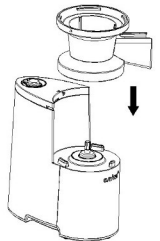
## Pressgut reiben (Verwendung Mixbehälter)

Der Acopino Piccolino kann nicht nur als Entsafter arbeiten, sondern besitzt auch eine Mixfunktion für Früchte, Gemüse und Fleisch.

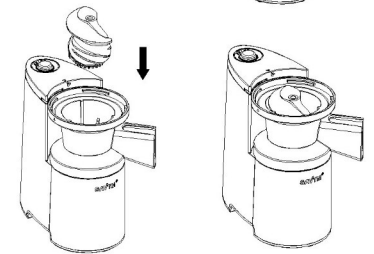
Das Pressgut wird mit Hilfe der Press-Schraube langsam durch das gröbere Sieb gedrückt, so werden Geschmack, Vitamine und Nährstoffe erhalten.

## Zusammenbau des Acopino Piccolino mit Mixbehälter

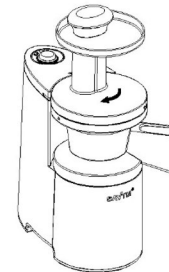
1. Platzieren Sie den Mixbehälter so auf dem Motorblock, dass die drei Kunststoffnasen in die Schlitz auf dem Motorblock passen. Der Ausgabeschacht des Mixbehälters muss nach rechts zeigen, ansonsten kann der Mixbehälter nicht verschlossen werden.



2. Platzieren Sie die Press-Schraube im Mixbehälter.



3. Verschließen Sie den Deckel des Mixbehälters und verfahren Sie beim Zudrehen wie zuvor beschrieben.



4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn Sie das Gerät eingeschaltet haben.



Stellung „ON“: Drücken Sie vorsichtig den Button in Richtung „ON“, der Acopino Piccolino beginnt zu arbeiten. Wenn des Gerät blockiert, drücken Sie den Button in Richtung „REV“.

Stellung „REV“: Wenn der Acopino Piccolino ungleichmäßig arbeitet oder blockiert ist, drücken Sie den Button in Richtung „REV“ und halten Sie ihn gedrückt. Die Schraube dreht sich rückwärts, die Schraube stoppt, wenn Sie den Button loslassen. Drücken Sie nun den Button in Richtung „ON“ und das Gerät arbeitet normal weiter.

Der Abbau des Mixbehälters erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

## Rezepte für den Häcksler

### Reis-Kürbis-Taler



**Zutaten:** Schinken, Schalotten, Karotten, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer, Kohlrabi, Kürbis

**Zubereitung:** 1. Säubern Sie das Gemüse und schneiden Sie es in kleine Stückchen.  
2. Geben Sie das Gemüse in den Accopino Piccolino und mixen Sie es grob.  
3. Mischen Sie das bereits zerkleinerte Gemüse und geben Sie die Masse nochmals in den Mixbehälter.

**Hinweis:** Hartfaseriges Pressgut wie Schalotten sollten vor der Zugabe in den Acopino Piccolino mit einem Messer in kleine Stücke geschnitten werden.

### Eier-Sandwich



**Zutaten:** Kartoffel, Kohlrabi, Karotten, Eier, Zwiebeln, bunter Pfeffer

**Zubereitung:** 1. Reinigen Sie das Gemüse und zerschneiden Sie es in kleine Stückchen.  
2. Kochen Sie die Eier und die Kartoffeln mit der üblichen Garzeit.  
3. Geben Sie alle Zutaten in den Acopino Piccolino und mixen Sie sie, bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat. Geben Sie die Masse auf Sandwich-Brot.



## Hackmasse für Hamburger



**Zutaten:** Fleisch, Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** 1. Reinigen Sie das Gemüse und zerschneiden Sie es in kleine Stückchen.  
2. Überprüfen Sie die Struktur des Rindfleischs.  
3. Zerkleinern Sie nach und nach das Gemüse und das Fleisch. Mixen Sie das zerkleinerte Material nochmals im Mixbehälter. Achten Sie dabei auf die Konsistenz. Braten Sie die Masse in einer Pfanne aus.

**Hinweis:** Geben Sie kein stark strukturiertes Fleisch in den Mixbehälter!

### Kürbissuppe

(Mit der Mixfunktion eine schmackhafte Kürbissuppe zubereiten!)



**Zutaten:** Kürbis, Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten, Reis

**Zubereitung:** 1. Reinigen Sie den Kürbis und zerschneiden Sie ihn in kleine Stückchen.  
2. Um den Reis leichter zu zerkleinern, lassen Sie ihn vorweichen.  
3. Zerkleinern Sie Gemüse und Fleisch im Acopino Piccolino. Kochen Sie das zerkleinerte Gemüse/ Fleisch/ Reis mit Wasser oder Milch.

Ist das Gargut noch zu grob, zerkleinern Sie es nochmals.



## Würzige Veggie-Krautwickel



**Zutaten:** Knoblauch, Ingwer, Chilli-Pulver, Zwiebeln, Shrimps-Sauce, Karotten, Schalotten

**Zubereitung:** 1. Säubern Sie das Gemüse und schneiden Sie es in kleine Stückchen.  
2. Geben Sie vorsichtig das Chilli-pulver und die Shrimps-Sauce in den Mixbehälter und pulverisieren Sie die Gewürze.  
3. Zerkleinern Sie das Gemüse und das Gewürzpulver im Mixbehälter und mischen Sie es gut durch.  
4. Geben Sie die Mischung auf vorgegarte Kohlblätter und garen Sie sie wie gewohnt.



## Chilli-Würzer



**Zutaten:** Chilli-Sauce, Chilli-Pulver, Knoblauch, Ingwer, Sesamöl, Zucker

**Zubereitung:** 1. Säubern Sie das Gemüse und schneiden Sie es in kleine Stückchen.  
2. Zerkleinern Sie das Gemüse sehr gut im Mixbehälter.  
3. Mischen Sie das Gemüse, die Chilli-Sauce und die restlichen Zutaten gut durch.



## Fruchteis



**Zutaten:** Klein geschnittenes Obst, verschiedene Sorten je nach Geschmack

**Zubereitung:** 1. Säubern Sie das Obst und schneiden Sie es in 15x15mm große, maximal 5cm lange Stücke.  
2. Geben Sie das zerschnittene Obst für 30-60min in das Gefrierfach.  
3. Geben Sie das gefrorene Obst in den Mixbehälter und zerkleinern und mixen Sie es, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.  
4. Geben Sie das Eis in den Saftbehälter.

## Kapitel 2: Tipps für schmackhafte Fruchtsäfte

1. Verwenden Sie frisches Obst und Gemüse: Apfel, Pfirsich, Grapefruit, Wassermelone, Honigmelone, Kantalupemelone und Karotten ergeben einen tollen Saft.
2. Bei der Verwendung von z.B.: Honigmelone und Rote Beete: entfernen Sie zunächst die feste Schale und verwenden Sie nur das Fruchtfleisch.
3. Die Qualität und der Geschmack des Saftes hängt von dem verwendeten Apfel ab.
4. Der frisch gepresste Saft wird bei Kontakt mit Sauerstoff schnell braun, fügen Sie ein paar Tropfen Zitrone hinzu, um diesen Prozess zu verlangsamen.
5. Sellerie und Salat ergeben ebenfalls einen köstlichen Gemüsesaft.
6. Erdbeeren, Tomaten, Ananas, Sternfrucht und Orange ergeben einen sehr dicken Saft.
7. Sehr faserige Früchte wie Zuckerrohr sind ungeeignet für den Acopino Piccolino.
8. Sehr stärkehaltige Früchte (Banane, Papaya, Avocado, Feige und Mango) sind ebenfalls ungeeignet für den Entsafter, benutzen Sie stattdessen den Mixbehälter.

## Nährstofftabelle

| Gemüse/ Obst | Vitamin/Mineral                         | (Kcal) pro 200g |
|--------------|-----------------------------------------|-----------------|
| Apfel        | Vitamin C                               | 108             |
| Birne        | DF                                      | 100             |
| Nektarine    | Vitamin C, B3, Kalium, DF               | 82              |
| Pfirsich     | Vitamin C, B3, Kalium, DF               | 102             |
| Kiwi         | Vitamin C, Kalium                       | 102             |
| Aprikose     | Kalium, DF                              | 76              |
| Orange       | Vitamin C, Vitamin B, Carotin           | 96              |
| Zitrone      | Vitamin C, Carotin                      | 102             |
| Grapefrucht  | Vitamin C, B6, K                        | 88              |
| Ananas       | Vitamin C                               | 88              |
| Wassermelone | Vitamin A, K                            | 52              |
| Honigmelone  | Vitamin A, K, Carotin                   | 68              |
| Melone       | Vitamin C, B9, DF, Vitamin A            | 54              |
| Rote Beete   | B9, DF, Vitamin C, K                    | 44              |
| Tomate       | Vitamin C, DF, Vitamin E, B9, Vitamin A | 44              |
| Erdbeere     | Vitamin C, Fe                           | 64              |
| Heidelbeere  | Vitamin C                               | 64              |
| Rosenkohl    | Vitamin C, B, B6, E, B9, DF             | 68              |
| Weißkohl     | Vitamin C, B9, K, B6, DF                | 36              |
| Karotten     | Vitamin A, C, B6, DF                    | 92              |
| Sellerie     | Vitamin C, Kalium                       | 34              |
| Gurke        | Vitamin C                               | 60              |
| Fenchel      | Vitamin C, DF                           | 54              |
| Spinat       | Vitamin A, Ca, Fe                       | 56              |
| Bittermelone | Vitamin C, Kalium                       | 44              |
| Nelke        | Vitamin C, Carotin                      | 50              |

## Kapitel 4: Wartung

1. Schalten Sie das Gerät aus und lösen Sie es von der Stromverbindung.
2. Reinigen Sie den Acopino Piccolino gleich nach der Verwendung.
3. Tauchen Sie ihn nicht komplett in Wasser oder einer anderen Flüssigkeit ein.
4. Reinigen Sie ihn an einem trockenen Platz und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.
5. Stellen Sie sicher, dass das Gerät trocken und sauber ist, bevor Sie es erneut verwenden.
6. Befolgen Sie diese Schritte genau, wenn Sie das Gerät reinigen.

## Kapitel 5: Sicherheitsanweisungen

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Eingangsspannung       | 220-240V~ |
| Leistung               | 150W      |
| Frequenz               | 50Hz      |
| Max. Arbeitszeit       | ≤20mins   |
| Auskühlzeit, Pausieren | ≥5mins    |

## Kapitel 6: Fehleranalyse und Fehlerbehebung

| Fehler                                            | Fehleranalyse                                                                                                                                            | Fehlerbehebung                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der ON/OFF-Button drücken => nichts passiert      | 1. Überprüfen Sie den Stecker, ob er korrekt eingesteckt ist.                                                                                            | 1. Stecken Sie den Stecker korrekt ein<br>2. Starten Sie das Gerät nach 20-30min neu                                                |
| Der Motor stinkt beim ersten Einschalten.         | Typisch für neue Motoren                                                                                                                                 | Falls sich der Geruch nach mehrmaligem Gebrauch nicht verliert, wenden Sie sich an den Kundendienst.                                |
| Das Gerät hört mitten im Vorgang auf zu arbeiten. | 1. Zu viel Gemüse/ Obst im Einfüllschacht, das zu einer Überladung oder Blockierung des Gerätes führt.<br>2. Lange Arbeitszeit, Selbstschutz des Gerätes | 1. Führen Sie das Pressgut langsamer ein und betätigen Sie den stopper vorsichtiger.<br>2. Starten Sie das Gerät nach 20-30min neu. |
| Zu viel Fruchtfleisch im Saft.                    | Saftfilter könnte beschädigt sein.                                                                                                                       | Wechseln Sie den Filter.                                                                                                            |

**Falls der Acopino Piccolino nicht wie gewohnt arbeiten sollte, kontaktieren Sie bitte den Kundenservice oder wenden Sie sich an den Verkäufer des Produkts. Öffnen Sie nicht selbst das Gehäuse!**

### Ihr Servicepartner:

Acopino Kundenservice  
 Fa. Merzweil  
 Badelacher Weg 27  
 36404 Vacha  
 Tel.: 036962-22600  
 Email: [info@merzweil.de](mailto:info@merzweil.de)