

Slow Juicer Premium



Fust Service
0848 559 111 • www.fust.ch

Betty Bossi

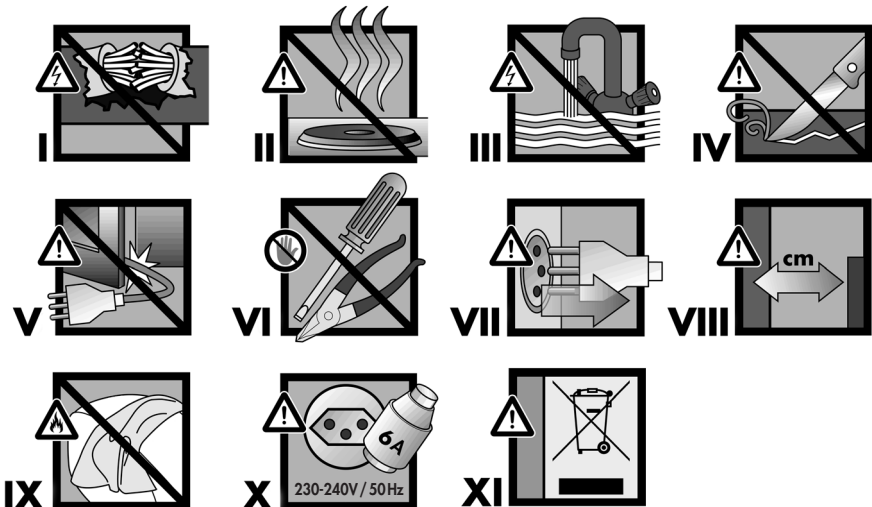
Inhalt / Sommaire

Sicherheit	4
Sicherheitshinweise	7
Besondere Sicherheitshinweise für Ihren Entsafter	14
Funktionsbeschreibung	17
Übersicht/Gerätebeschreibung	18
Detaillierte Beschreibung der Geräteteile	20
Generell beachten	22
Die Verwendung des Saft-Siebs	23
Die Verwendung des Smoothie-Siebs	26
Die Verwendung des Sorbet-Siebs	28
Vor der ersten Inbetriebnahme	30
Montage des Entsafters	31
Inbetriebnahme	36
REV-Funktion	37
Säfte, Smoothies oder Sorbets zubereiten	38
Reinigung und Pflege	42
Demontage/Montage der Silikondichtungen	44
Problembehebung	46
Service	138
Reparatur	139
Technische Daten	140
Sécurité	5
Directives de sécurité	50
Consignes de sécurité spécifiques à votre centrifugeuse	57
Description du fonctionnement	61
Description de l'appareil	62
Description détaillée des éléments de l'appareil	64
A respecter d'une manière générale	66
L'utilisation du tamis pour jus	67
L'utilisation du tamis pour smoothie	70
L'utilisation du tamis pour sorbet	72
Avant la première mise en service	74
Montage de la centrifugeuse	75
Mise en service	80
Fonction REV	81
Préparation de jus, smoothies ou sorbets	82
Nettoyage et entretien	86
Démontage/Montage des joints d'étanchéité en silicone	88
Dépannage	49
Service	138
Réparation	139
Données techniques	141

Indice

Sicurezza.....	6
Istruzioni di sicurezza.....	94
Norme di sicurezza speciali per lo Slow Juicer.....	101
Descrizione funzionale.....	105
Panoramica delle parti dell'apparecchio.....	106
Descrizione dettagliata delle parti.....	108
Regola generale.....	110
Come usare il filtro per succhi.....	111
Come usare il filtro per frullati.....	114
Come usare il filtro per sorbetti.....	116
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.....	118
Assemblaggio dell'estrattore.....	119
Messa in funzione.....	124
Funzione inversione REV.....	125
Preparare succhi, frullati o sorbetti.....	126
Pulizia e cura.....	130
Smontare/montare le guarnizioni di silicone.....	132
Risoluzione del problema.....	134
Servizio.....	138
Riparazioni.....	139
Dati tecnici.....	142

Sicherheit / Sécurité / Sicurezza



Hinweise zum Verständnis

Die nummerierten Warnbilder zeigen Ihnen Hinweise, die für Ihre Sicherheit wichtig sind. Bitte befolgen Sie diese, um allfällige Verletzungen zu vermeiden.

I. Bei beschädigtem Netzkabel Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst bringen.

II. Gerät nicht auf heiße Flächen stellen.

III. Gerät nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.

IV. Keine scharfen Gegenstände verwenden.

V. Netzkabel nicht einklemmen.

VI. Gerät nicht selbst reparieren.

VII. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

VIII. Raum freihalten für das Gerät.

IX. Gerät nicht bedecken.

X. Gerät nur an Steckdosen mit der vorgesehenen Spannung hängen, siehe „Stromanschluss“/ Seite 11.

XI. Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre FUST-Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.

Remarques pour la compréhension

Les symboles d'avertissement numérotés du rabat de couverture vous montrent des directives qui sont importantes pour votre sécurité. Veuillez les observer pour éviter des blessures éventuelles.

I. Si le cordon est défectueux, apporter l'appareil au service de réparation FUST le plus proche.

II. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes.

III. Ne pas passer l'appareil sous l'eau courante ni le plonger dans l'eau.

IV. N'utilisez pas des objets coupants.

V. Veiller à ne pas coincer le cordon.

VI. Ne pas réparer vous-même l'appareil.

VII. Tirer la fiche hors de la prise.

VIII. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil.

IX. Ne pas couvrir l'appareil.

X. Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant de la tension indiquée, voir paragraphe „Branchement électrique“ / page 54.

XI. Afin de protéger l'environnement, tous les appareils électroniques doivent être éliminés dans le respect des dispositions applicables à la fin de leur durée de vie. Séparer le câble secteur de l'appareil usagé pour le rendre inutilisable et l'amener à votre point de vente FUST pour une élimination conforme.

Notizie per la comprensione

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina Le mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Le rispetti, per favore, per evitare eventuali ferimenti.

I. In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione consegnare l'apparecchio al più vicino centro di riparazione FUST.

II. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda.

III. Non porre l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.

IV. Non utilizzare oggetti taglienti.

V. Non incastrare il cavo d'alimentazione.

VI. Non eseguire alcuna riparazione sull'apparecchio.

VII. Estrarre la spina dalla presa di corrente.

VIII. Lasciare spazio libero attorno all'apparecchio.

IX. Non coprire l'apparecchio.

X. Allacciare l'apparecchio solamente a una presa di corrente con la tensione prevista, veda il paragrafo „Allacciamento elettrico“ / pg. 98.

XI. Nell'interesse dell'ambiente tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti correttamente al termine della loro vita. Rendere inutilizzabile il dispositivo fuori uso scollegando il cavo di alimentazione e portarlo al punto vendita FUST per uno smaltimento controllato.

Liebe Kundin, lieber Kunde
Betty Bossi und FUST gratulieren Ihnen zum Kauf dieses praktischen Slow Juicers, mit dem Sie mit Hilfe von drei unterschiedlichen Sieben schonend Säfte aus Gemüse und Früchten pressen können mit dem sicheren Gefühl, dass die Vitamine, Nährstoffe und Mineralien optimal erhalten bleiben. Freuen Sie sich auf gesunde Säfte, Smoothies und Sorbets.



Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation und der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

Beachten Sie unbedingt alle Sicherheitshinweise um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese

Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig auf.

⚡ Bringen Sie die stromführenden Teile niemals mit Wasser in Kontakt.

Gebrauch

- Der Slow Juicer ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt. Jeglicher Missbrauch des Gerätes ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften zur Zubereitung von Säften, Smoothies und Sorbets. Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

- Verwenden Sie den Slow Juicer nur zum Verarbeiten von Gemüse und Früchten. Jeder andere, vom Hersteller nicht empfohlene Einsatz, kann zu Bränden, Stromschlag oder Verletzungen führen.

Sicherheitshinweise

- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- Verwenden Sie nur die Zubehörteile, die mit diesem Gerät mitgeliefert wurden. Die Verwendung von falschem Zubehör kann zur Beschädigung des Gerätes führen.
- Bitte achten Sie darauf, dass die Gerätebasis niemals mit Wasser in Kontakt kommen darf.
- Wartung und Reparaturen, einschliesslich Austausch des Netzkabels, nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Motoreinheit niemals selbst auseinander bauen. Für Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden, andernfalls könnte Ihr Gerät beschädigt oder Sie selbst verletzt werden.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals ins Wasser oder eine Flüssigkeit. Halten Sie sie von spitzen Gegenständen fern.
- Halten Sie Hände und Finger von den sich bewegenden Teilen und der Press-Schraube fern. Fassen Sie niemals in das Gerät bzw. in den Einfülltrichter oder den Trester- bzw. Saft-Auslass, solange der Slow Juicer am Stromnetz angeschlossen ist.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Slow Juicer korrekt zusammengebaut ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
- Gerät nie leer in Betrieb nehmen. Motor nicht zu lange am Stück laufen lassen, er könnte sich überhitzen. Maximale Betriebszeit: 30 Minuten. Legen Sie danach immer eine Pause ein, damit der Motor abkühlen kann.
- Halten Sie das Gerät und besonders alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sauber!
- Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, während Sie magnetische Gegenstände tragen. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Magnetfeldern. Dies könnte zu einer Betriebsstörung führen.

Achtung!

Bei Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise oder falschem Gebrauch kann das Gerät ernsthafte Verletzungen verursachen.

Benutzer

Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind. Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss sind nur unter Aufsicht befugt, den Slow Juicer zu benutzen.

- Besondere Vorsicht gilt, wenn sich Kinder, ältere Personen oder Tiere in der Nähe des Slow Juicers befinden.
- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- **Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die dar-**

aus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- **Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.**
- **Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht durch Kinder vorgenommen werden.**
- Vermeiden Sie den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Fassen Sie nicht mit Küchenutensilien in den Einfülltrichter.
- Das Gerät und dessen Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

Schutz für Kinder

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie den Slow Juicer deshalb nie unbeaufsichtigt, während er angeschlossen ist.

- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickten droht.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen, seien Sie bitte besonders vorsichtig, dass die Kinder nicht in Reichweite des Gerätes kommen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

Stromschlag (X)

Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren. Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Vorschriften.

- **Prüfen Sie Ihren Slow Juicer vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch, sondern bringen Sie das Gerät zum nächsten FUST-Reparatur-**

dienst, damit es überprüft und gegebenenfalls repariert werden kann.

- Sollte der Slow Juicer im Wasser stehen, berühren Sie ihn unter keinen Umständen! Berühren Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen! Sollte der Slow Juicer nass oder feucht geworden sein, ziehen Sie sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie ihn berühren!

- Halten Sie das Gerät von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fern.

- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder die Gerätebasis niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

Netzkabel (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Im Falle eines beschädigten Netzkabels muss dieses durch den FUST-Reparaturdienst ersetzt werden, da dazu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Klemmen Sie das Netzkabel nicht ein und

schützen Sie es vor heißen Gegenständen.

- Eine Beschädigung des Netzkabels kann einen Kurzschluss, Feuer und/oder Stromschlag verursachen.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Ziehen Sie nie den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten, dadurch könnte es beschädigt werden. Schalten Sie das Gerät immer erst mit dem Funktionsschalter aus (OFF-Position).
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, nur dann ist das Gerät definitiv ausgeschaltet.**
- Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darüber stolpern kann. Es könnten Verletzungen auftreten oder das Gerät könnte beschädigt werden.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann.

- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

Stromanschluss (I, X)

 **Ein nicht ordnungsgemäßer Umgang mit Strom kann tödliche Folgen haben.**

- Schliessen Sie den Slow Juicer nur an eine Wandsteckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230–240V/50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 6 Ampère (siehe auch Angaben auf dem Typenschild).
- Schliessen Sie das Gerät niemals an einen Mehrfachstecker an oder an eine Steckdose, an der auch noch andere Geräte angeschlossen sind.
- Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!

- Verwenden Sie niemals ein defektes Stromkabel. Im Falle einer Beschädigung kontaktieren Sie bitte den FUST-Reparaturdienst.
- Ein Verlängerungskabel sollten Sie nur verwenden, wenn sich dieses in einwandfreiem Zustand befindet.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Gerätebasis bzw. auf die elektrischen Kontakte gelangt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie Zubehör oder Teile am Gerät anbringen oder wegnehmen. Dies gilt auch, wenn Sie das Gerät verstellen wollen.
- Vor dem Reinigen, Warten oder Aufbewahren immer Gerät vom Netz trennen.
- Das Gerät ist nur vom Netz getrennt, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Bei Nichtbenutzung des Slow Juicers muss dieser ausgesteckt sein.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Greifen Sie keinesfalls nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen.
- Als zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Installation eines Fehlerstrom-Schutzschalters (max. 30mA). Ihr Elektroinstallateur berät Sie gerne.

Standort (II, III, VIII, IX)

- Benutzen Sie das Gerät auf einer trockenen, feuchtigkeitsbeständigen und stabilen Arbeitsfläche.
- Das Gerät darf auch nicht auf einen empfindlichen Untergrund wie einen Glastisch, ein Tischtuch, lackierte Möbel etc. gestellt werden.
- Wählen Sie einen gut belüfteten Standort für das Gerät mit einem Abstand von mindestens 20 cm zum nächsten Gegenstand oder zur nächsten Wand und decken Sie das Gerät nicht zu.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Apparaten auf, die Wärme

Sicherheitshinweise

abgeben wie z.B. Öfen, Gasherde, Kochplatten, etc.

- Platzieren Sie das Gerät nicht an Stellen, die Hitze, hoher Feuchtigkeit oder Dampf ausgesetzt sind und nicht nahe brennbarer Materialien.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher und stabil steht, während es in Gebrauch ist.

- Platzieren Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern und sich daran verletzen kann.

- Das Gerät nicht in Räumen mit explosiven oder entflammenden Stoffen bzw. Flüssigkeiten betreiben (z.B. Haar- oder Deospray).

- Sollte das Gerät dennoch in Räumen in Betrieb sein, wo plötzlich Gas austritt, ziehen Sie nie den Netzstecker, sondern öffnen Sie die Fenster, damit sich das Gas verflüchtigen kann.

- Sorgen Sie dafür, dass nichts auf das Gerät fallen kann und das Gerät selbst nirgends herunterfallen kann.

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (z. B. Spülbecken, Schwimmbecken etc.) und setzen Sie es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit aus.

- Nichts auf das Gerät stellen.

- Während des Betriebs ist das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern, Tieren oder Personen mit Beeinträchtigungen zu halten.

- Schaffen Sie sich für den Slow Juicer genügend Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass diese trocken und ausser Reichweite von Kindern ist.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und halten Sie es von Hitze, Sonneneinstrahlung und offenen Flammen fern.

- Wenn Sie den Standplatz des Gerätes verändern

wollen, müssen Sie dafür sorgen, dass es ausgesteckt ist. Tragen Sie das Gerät mit beiden Händen, wenn Sie es an einen anderen Platz stellen. Das Gerät selbst wiegt 5,5 kg!

- Der Funktionsschalter oder die Motoreinheit (inkl. Netzkabel und Stecker) sollten niemals mit Wasser, Flüssigkeiten oder Dampf in Berührung kommen.

Besondere Sicherheitshinweise für Ihren Entsafter

- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör wie Siebe, Press-Schraube, Einfülltrichter, Stopfer und den Entsafter-Behälter mit diesem Gerät. Die Benutzung eines anderen Zubehörs könnte Feuer, Stromschlag oder Personen- bzw. Geräteschäden verursachen. Benutzen Sie das Zubehör auch nur zusammen mit dieser Motoreinheit.

- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn alle Zubehörteile, insbesondere die Siebe, unbeschädigt sind.

- Achten Sie darauf, dass nur entkernte/entsteinte Lebensmittel ohne harte Schale in den Einfülltrichter gefüllt werden, keine Fremdstoffe! Zerkleinern Sie die Lebensmittel in ca. 1–2 cm lange Stücke. Die Entsaftung von grossen Mengen von Wurzelgemüse (wie Ingwer, Knoblauch etc.) kann zu Schäden und Störungen führen. Halten Sie sich genau an die Tabelle zu den jeweiligen Sieben und an die Rezepte von Betty Bossi.

- Nehmen Sie das Gerät niemals ohne Lebensmittel in Betrieb.

- Einfülltrichter nie überfüllen! Besonders beim Sorbet-Sieb ist es wichtig, dass nur kleine Mengen in den Einfülltrichter gefüllt werden und dass diese eingefüllte Menge zuerst bearbeitet sein muss, bevor eine weitere kleine Menge eingefüllt wird. Wenn Sie dies nicht beachten, wird der Deckel aufgedrückt und dadurch blockiert, was dazu führt, dass er sich nicht mehr aufdrehen lässt. Deshalb muss speziell während der Zubereitung eines Sorbets im-

Besondere Sicherheitshinweise

mer wieder die REV-Funktion betätigt werden, damit die Sorbetmasse weich wird und herausgedrückt werden kann.

- Fassen Sie niemals mit Ihrer Hand in den Einfülltrichter, während das Gerät in Betrieb ist. Sollten Lebensmittel stecken bleiben, benutzen Sie den Stopfer, um die Lebensmittel im Einfülltrichter nach unten zu drücken. Betätigen Sie falls nötig auch die REV-Funktion für ca. 3–5 Sekunden, damit sich die Press-Schraube in die andere Richtung dreht. Danach die Press-Schraube wieder in die normale Richtung drehen lassen (Beschreibung im Kapitel „REV-Funktion während des Betriebs einschalten“, S. 37). Sollten Sie so nicht erfolgreich sein, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und bauen Sie das Gerät auseinander, um die Blockade zu entfernen.
- Benutzen Sie die REV-Funktion auch, wenn die Press-Schraube während des Betriebs plötzlich stoppt.
- Solange das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist, niemals mit Händen,

Löffeln, Messern oder anderem Küchenwerkzeug in den Einfülltrichter greifen, es darf ausschliesslich der Stopfer benutzt werden, um die Lebensmittel nach unten zu drücken.

- Während der Slow Juicer in Betrieb ist, nicht in den Saft-Auslass oder den Trester-Auslass greifen oder mit einem Gegenstand (Stäbchen, Gabel etc.) hineinstecken.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn die Siebe und die Press-Schraube korrekt in den Entsafter-Behälter gelegt wurden.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Zapfen am Geräte- deckel des Einfülltrichters fest in dem Entsafter-Behälter eingerastet ist, bevor Sie das Gerät einschalten. Drehen Sie den Einfülltrichter niemals aus dem Behälter, während das Gerät in Betrieb ist, der Sicherheitsschalter würde das Gerät sonst sofort ausschalten.
- Berühren Sie keine der sich bewegenden Teile des Gerätes!

Besondere Sicherheitshinweise

- Wir empfehlen, den Saftauslass-Deckel vor der Inbetriebnahme zu öffnen, damit der Saft sofort ausfließen kann. Spätestens jedoch wenn Sie 350 ml Saft extrahiert haben, sollten Sie den Deckel des Saft-Auslasses öffnen, um den Saft abfließen zu lassen. Wenn Sie eine grössere Menge als 350 ml Saft extrahieren, sollten Sie öfter den Trester-Auslass öffnen, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt haben, damit das Fruchtfleisch herausfallen kann. Ansonsten besteht die Gefahr, dass der Druck im Entsafter-Behälter zu stark ansteigt.
- Sollte Saft oder Wasser auf die Motoreinheit gelangen, wischen Sie dies umgehend mit einem trockenen Tuch ab.
- Wenn Sie gefrorenes Obst verarbeiten, verwenden Sie immer das Sorbet-Sieb. Verwenden Sie das Gerät nicht, um zu Eis gefrorenes Wasser und andere Bestandteile zu zerkleinern und zu zerhacken, dies könnte das Gerät beschädigen.
- Das Gerät maximal 30 Minuten benutzen, danach Motor 10–20 Minuten abkühlen lassen, damit sich dieser nicht überhitzt.
- Sollten Sie während des Gebrauchs einen verbrannten Geruch oder Rauch bemerken oder das Gerät übermässig warm werden, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie das Gerät nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei einem FUST-Reparaturdienst überprüfen haben lassen.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus, indem Sie den Funktionsschalter in die OFF-Position stellen. Warten Sie immer, bis der Motor und die Geräteteile zum völligen Stillstand gekommen sind und der Netzstecker gezogen wurde, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen.
- Netzkabel, Netzstecker oder Gerätebasis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder Wasser darauf sprühen! Funktions-

Funktionsbeschreibung

schalter nur mit trockenen Händen berühren.

- Alle abnehmbaren Teile müssen unmittelbar nach Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, sonst können sich Fruchtfleischklumpen bilden, was die Demontage und Reinigung des Gerätes erschwert und die Leistung vermindern kann. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.
- Benutzen Sie zur Reinigung der abnehmbaren Geräteteile nur max. 80°C warmes Spülwasser.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäss funktionieren, Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Gerät auspacken

- Nehmen Sie den Slow Juicer aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickungsgefahr).

- Überprüfen Sie, ob der Slow Juicer unbeschädigt ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an den nächsten FUST-Kundendienst.

- Überprüfen Sie vor Gebrauch immer, ob sich der Netzstecker und die Steckdose in einwandfreiem Zustand befinden. Ungenügender Kontakt könnte das Gerät beschädigen.

Funktionsbeschreibung

- Der Betty Bossi/FUST Slow Juicer Premium bietet 3 verschiedene Siebe für unterschiedliche Endprodukte und Zutaten: ein Saft-Sieb, ein Smoothie-Sieb und ein Sorbet-Sieb. Das Gerät arbeitet mit langsamer Geschwindigkeit und extrem leise, das Gemüse bzw. die Früchte werden dabei durch die besondere Siebtechnik sanft gepresst. Durch dieses langsame Pressen („slow juicing“) bleibt die charakteristische Farbe des Gemüses/der Früchte erhalten, deren natürlicher Geschmack und vor allem die wertvollen Vitamine, Mineral- und Nährstoffe – ein grosser Vorteil gegenüber herkömmlichen Entsaftern, welche die Lebensmittel zum Entsaften grob reiben. Der gepresste Saft / Smoothie fliesst in den Saft-Behälter, der unterhalb des Saft-Auslasses steht, und der Trester wird durch den Trester-Auslass direkt in den darunterstehenden Trester-Behälter transportiert. Das Sorbet wird dagegen über den Trester-Auslass ausgegeben.
- Die Schlitze im Sieb sorgen für eine einfache und schnelle Reinigung, so dass Entsaften ab sofort richtig Freude macht!

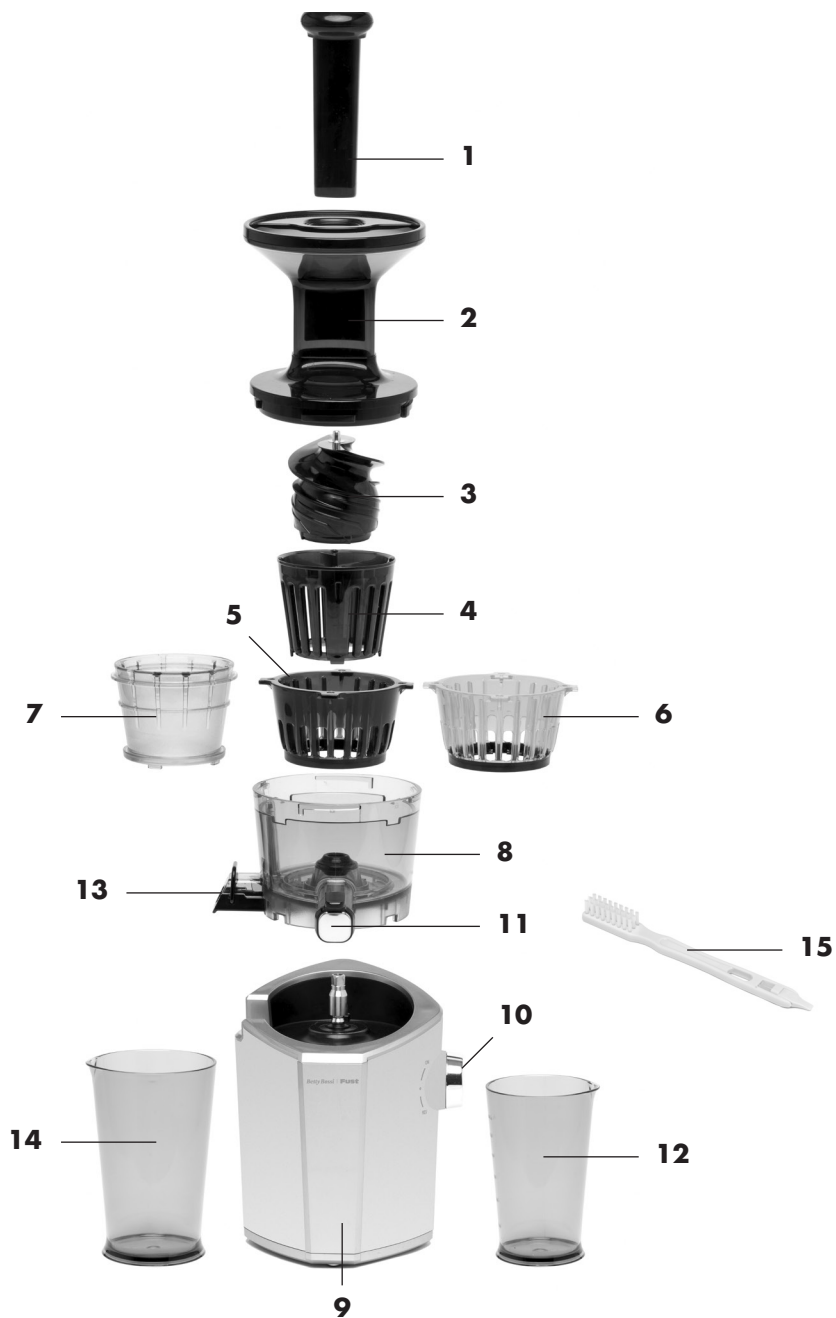
Übersicht / Gerätebeschreibung



Übersicht der Geräteteile

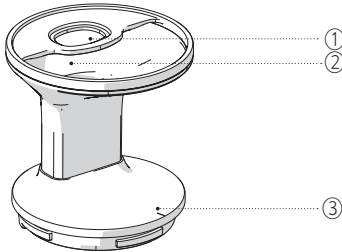
- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Stopfer | 8 | Entsafter-Behälter |
| 2 | Einfülltrichter mit zwei Einfüllöffnungen | 9 | Motoreinheit |
| 3 | Press-Schraube | 10 | Funktionsschalter: ON/OFF/REVERSE (ON/o/REV) |
| 4 | Inneres Sieb (für Saft- und Smoothie-Sieb) | 11 | Saft-Auslass mit Verschluss |
| 5 | Saft-Sieb (schwarz) | 12 | Saft-Behälter |
| 6 | Smoothie-Sieb (orange) | 13 | Trester-Auslass |
| 7 | Sorbet-Sieb (beige-transparent, wird ohne inneres Sieb verwendet) | 14 | Trester-Behälter |
| | | 15 | Reinigungsbürste |

Übersicht / Gerätebeschreibung



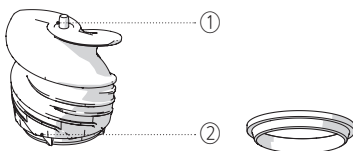
Detaillierte Beschreibung der Geräteteile

Detaillierte Beschreibung der Geräteteile



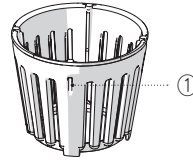
Einfülltrichter

- 1 Oberer Trichtereinlass (zum Einführen von langen und schmalen Gemüsesorten)
- 2 Seitlicher (flacher) Trichtereinlass (zum Einführen von kleingeschnittenem Obst und Gemüse und z. B. für Trauben und Kirschtomaten)
- 3 Strich-Markierung (erleichtert die perfekte Montage)



Press-Schraube

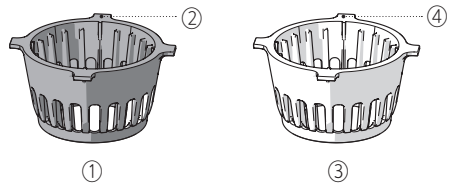
- 1 Schraubenachse
- 2 Schraubendichtung



Inneres Sieb für Saft- und Smoothie-Sieb

In das Saft- und das Smoothie-Sieb muss dieses innere Sieb eingelegt werden.

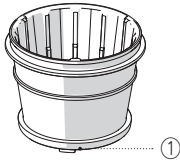
- 1 Einkerbung für Montage in Saft- oder Smoothie-Sieb



Saft-Sieb und Smoothie-Sieb (2-teiliges Set: Das innere Sieb muss jeweils eingelegt werden.)

- 1 Saft-Sieb (schwarz)
- 2 Flügel des Saft-Siebes mit Markierung „J“ (Jeder Flügel muss in einer Nut des Entsafter-Behälters liegen.)
- 3 Smoothie-Sieb (orange)
- 4 Flügel des Smoothie-Siebes mit Markierung „S“ (Jeder Flügel muss in einer Nut des Entsafter-Behälters liegen.)

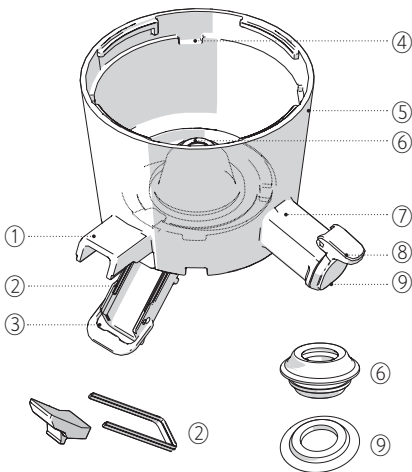
Detaillierte Beschreibung der Geräteteile



Sorbet-Sieb (beige-transparent)

1 Führungsnasen für Montage in Entsafter-Behälter

Achtung: Das Sorbet-Sieb wird alleine verwendet und ist kein 2-teiliges Sieb-Set.



Entsafter-Behälter



1 Abdeckung von Trester-Auslass bzw. Sorbet-Auslass

2 Dichtungszunge und umlaufende, U-förmige Dichtung (orange) in Klappe

3 Klappe am Tresterauslass mit Verschlussbügel (Wenn die Klappe mit beiden eingelegten Dichtungen und

mit dem hochgeklappten Verschlussbügel fest mit dem Trester-Auslass verbunden ist, entweicht kein Saft.)

4 Nut für Montage von Saft- oder Smoothie-Sieb (Die 4 Flügel der Siebe müssen jeweils in der Nut liegen.)

5 Markierungen zum Verschliessen  / Öffnen des Einfülltrichters 

6 Schwarze Dichtung in Entsafter-Behälter (Dichtung muss immer fest in der Behältermitte montiert sein, sonst entweicht Saft.)

7 Saft-Auslass

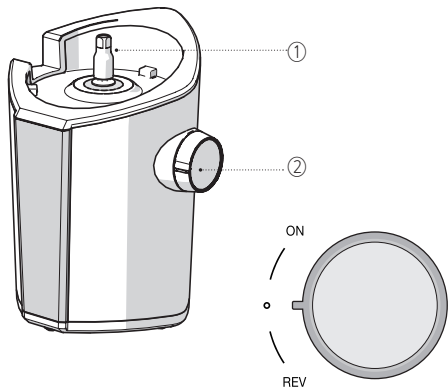
8 Auslass-Deckel (Wenn der Deckel geschlossen ist und die innenliegende Verschlussdichtung korrekt angebracht ist, fließt kein Saft aus dem Saftauslass.)

9 Verschlussdichtung im Deckel

Motoreinheit

1 Antriebswelle

2 Funktionsschalter



Generell beachten

Generell gilt:

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.

Geben Sie nicht zu viel Lebensmittel auf einmal in den Einfülltrichter!

Keine Eiswürfel oder gefrorenen Flüssigkeiten verarbeiten, die Geräteteile könnten brechen (dies gilt auch für das Sorbet-Sieb).

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

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

Bitte vergewissern Sie sich anhand der Tabellen, welches Sieb für welche Lebensmittel geeignet ist bzw. halten Sie sich an die Vorgaben im Betty Bossi Rezeptbüchlein.

Generell gilt:

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

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

Fruchtfleisch, das über den Trester-Auslass abgeführt wurde, darf nicht nochmals in den Einfülltrichter gegeben werden.

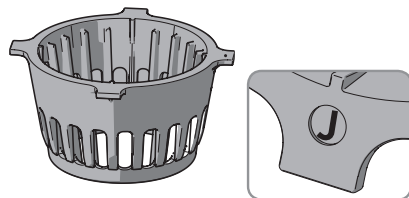
Die Verwendung des Saft-Siebs

Folgende Zutaten dürfen nicht entsaftet werden, da sie den Entsafter beschädigen oder zu Fehlfunktionen führen können:

Zum Entsaften ungeeignet sind:
Sesamsamen, Kaffeebohnen, Baumrinden, Pfefferkörner, Kokosnuss, Hülsenfrüchte (ohne Einweichen), Reis.
Gekochtes Gemüse wie (Süß-)Kartoffel, süsser Kürbis, Kastanien
Fisch und Meerestiere/Krustentiere
In Alkohol eingelegte Früchte (z. B. Trauben), Honig und Zucker sowie Enzyme (Herbacea, Zirbe etc.).
Zutaten, die aufgrund ihrer Beschaffenheit keinen Saft produzieren, wie z. B. Aloe, Kaktus, Getreideerzeugnisse etc.
Verdorrt und ausgetrocknete Lebensmittel, die z. B. zu lange im Kühlschrank aufbewahrt wurden.

Die Verwendung des Saft-Siebs

- Das schwarze Saft-Sieb wird zum Entsaften von Früchten mit viel Fruchtfleisch und gewöhnlichem Obst und Gemüse verwendet. Wenn Sie Beerenobst und weiche Früchte wie Bananen entsaften wollen, sollten Sie das Smoothie-Sieb benutzen. Wollen Sie mit dem Saft-Sieb verschiedene Obstsorten gemeinsam entsaften, sollten Sie vorab die weichen Obstsorten unter das restliche Obst mischen und diese Mischung in den Einfülltrichter geben.
- Das schwarze Saft-Sieb ist mit einem „J“ (für Juice) auf dem Siebflügel beschriftet.
- Legen Sie immer das innere Sieb in das schwarze Saft-Sieb, nur 2-teilig kann dieses Sieb in Betrieb genommen werden.



Die Flügel des Saft-Siebes müssen in den Nuten des Entsafter-Behälters liegen.

- Sie können alle gängigen Gemüse- und Obstsorten mit dem Saft-Sieb entsaften (ausser Beeren und weichen Früchten alleine): z. B. Äpfel, Pfirsiche, Melonen, Broccoli etc.

Die Verwendung des Saft-Siebs

Bitte beachten Sie die Angaben zu folgenden Zutaten:

Wurzel- gemüse	rohe (Süss-)Kar- toffel, Ingwer, Rüebli, Knob- lauch, Löwen- zahn etc.	Zutaten sorgfältig unter fliessendem Wasser waschen, so dass Schmutz und Erde entfernt werden. Bei Zu- taten mit festen Fasern wie Ingwer die Schale entfernen, in Scheiben schneiden und langsam Stück für Stück in den Einfülltrichter geben. Alle anderen Wurzelgemüse in 2 cm grosse Stücke schneiden. Wenn Sie eine grosse Menge entsaften, sollten Sie immer nur maximal 1kg entsaften, dann das Gerät auseinander bauen, reinigen und erneut starten.
Blattgemüse/ Stängel- gemüse	Weizensprossen, Kräuter, Grün- kohl, Stangen- sellerie, Kohl, Spinat, Federkohl etc.	Generell alle Zutaten in 3-4 cm grosse Stücke schneiden, dünne und schmale Zutaten (wie Kräuter) bün- deln und dann schneiden. Blätter eng zusammengerollt in den Einfülltrich- ter 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 Spi- nat zusammen mit anderen Zutaten in den Einfülltrichter. Wenn Sie eine grosse Menge entsaften, sollten Sie immer nur maximal 1 kg entsaften, dann das Gerät auseinander bauen, reinigen und erneut starten.
Früchte mit dicker Schale	Granatäpfel, Orangen, Zitro- nen, Melonen, Randen etc.	Schale entfernen und Kerne, die Sie nicht zerkaugen können, ebenfalls entfernen. Fruchtfleisch in so grosse Stücke schneiden, dass es problemlos in die Trichteröffnung gegeben wer- den kann.

Die Verwendung des Saft-Siebs

<p>Früchte mit grossen Kernen/Steinobst</p>	<p>Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen etc. auch bei Melonen</p>	<p>Bei Kernobst den Kern immer entfernen. Fruchtfleisch in so grosse Stücke schneiden, dass es problemlos in die Trichteröffnung gegeben werden kann. Achtung: Harte Kerne oder gar Steine können das Gerät beschädigen!</p>
<p>Nüsse und Bohnen</p>	<p>Mandeln, Baumnüsse, eingeweichte Bohnen etc.</p>	<p>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.</p>
<p>Achtung bei diesen Zutaten</p>	<p>Berenobst wie Erdbeeren, Himbeeren etc. Bananen, Kiwi, Tomaten, Mangos etc.</p>	<p>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 mit dem Saft-Sieb entsaftet werden. Wenn eine dieser Fruchtarten den grössten Anteil darstellen, so sollten Sie das Smoothie-Sieb verwenden.</p>

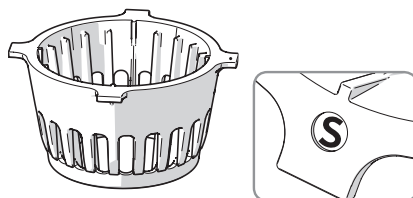
Die Verwendung des Smoothie-Siebs

Die Verwendung des Smoothie-Siebs

• Das orange Smoothie-Sieb wird zum Entsaften von Beerenobst, weichen Früchten wie Bananen oder Früchten mit viel Fruchtfleisch und Fasern wie Ananas, Mangos, Kiwis etc. oder von Tomaten verwendet. Generell wird das orange Sieb natürlich auch zur Herstellung von allen Sorten von Smoothies verwendet.

• Das orange Smoothie-Sieb ist mit einem „S“ (für Smoothie) auf dem Siebflügel beschriftet.

- Legen Sie immer das innere Sieb in das orange Smoothie-Sieb, nur 2-teilig kann dieses Sieb in Betrieb genommen werden.



Die Flügel des Smoothie-Siebes müssen in den Nuten des Entsafter-Behälters liegen.

Bitte beachten Sie die Angaben zu folgenden Zutaten:

Zitrusfrüchte	Grapefruit, Orangen, Zitronen etc.	Schale entfernen und Kerne, die nicht zerkaut werden können, ebenfalls entfernen. Fruchtfleisch in so grosse Stücke schneiden, dass es problemlos in die Trichteröffnung gegeben werden kann.
Früchte mit dicker Schale	Melonen, Ananas, Kiwis etc.	Schale entfernen und Kerne, die nicht zerkaut werden können, ebenfalls entfernen. Fruchtfleisch in so grosse Stücke schneiden, dass es problemlos in die Trichteröffnung gegeben werden kann.
Steinobst und Trauben	Pfirsiche, Pflaumen, alte Äpfel, Trauben, Kirschen etc.	Bei Kernobst den Kern immer entfernen. Fruchtfleisch in so grosse Stücke schneiden, dass es problemlos in die Trichteröffnung gegeben werden kann. Bei Trauben die Früchte vom Stiel entfernen. Ist das Produkt sehr weich, entsaften Sie es nicht alleine, sondern in kleinen Mengen zusammen mit anderen Obstsorten.

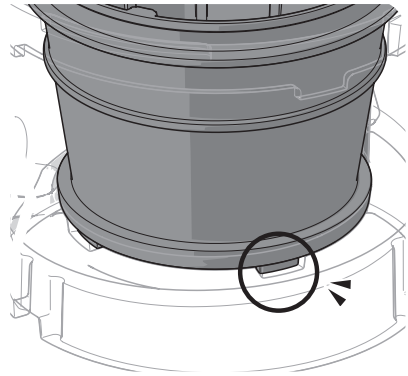
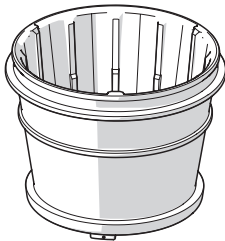
Die Verwendung des Smoothie-Siebs

Beerenobst; weiches Obst; Obst mit vielen Fasern und Tomaten	Beeren, Tomaten, Ananas etc.	Zutaten, die mit Schale verwendet werden, sorgfältig waschen und evtl. Stiele entfernen. Ananas schälen. Zutaten in passende Stücke schneiden, so dass sie in den Einfülltrichter passen.
	Bananen	Verwenden Sie Bananen nur zusammen mit anderen Zutaten und fügen Sie davon nur eine kleine Menge bei, um einen gemischten Saft herzustellen. Vorab natürlich die Schale entfernen und Banane in 3-4 cm lange Stücke schneiden.
	Kiwi, Mangos etc.	Zutaten schälen, evtl. Stiel und Kerne/Stein entfernen. Wenn Sie nur eine einzelne Zutat zum Entsaften verwenden, muss ein Stück von einem harten Obst/Gemüse (ein Apfel oder ein Rüebli) als Erstes in den Trichter gegeben werden, bevor das weiche Material hinzugefügt wird.

Die Verwendung des Sorbet-Siebs

Die Verwendung des Sorbet-Siebs

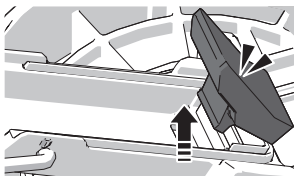
- Das beige-transparente Sorbet-Sieb wird zur Herstellung von Slushies, Smoothies und Sorbets aus gefrorenem Obst verwendet.
- Das beige-transparente Sorbet-Sieb wird ohne inneres Sieb, also nur 1-teilig, verwendet.



Wenn Sie das Sorbet-Sieb in den Entsafter-Behälter legen, drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis die Nasen am Siebboden in die Nuten am Behälterboden einrasten.

Wichtig:

Wenn Sie Sorbet zubereiten wollen, so fließt das Sorbet nicht aus dem Saft-Auslass, sondern aus dem Trester-Auslass. Aus diesem Grund muss die orange Dichtungszunge aus der Klappe des Trester-Auslasses entfernt werden, damit das Sorbet abfließen kann. In diesem Fall bleibt nur die orange, U-förmige Dichtung in der Klappe.



Um Slushies, Smoothies und Sorbets mit gefrorenem Obst zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- Waschen Sie die Früchte und entfernen Sie die Kerne, die nicht zerkaut werden können, und Steine aus dem Obst sowie die ungenießbaren Schalen, sofern vorhanden.
- Würfeln Sie die Früchte in Stücke von je 1 cm und frieren Sie die Stücke vor der Verwendung vollständig ein. Verwenden Sie den Entsafter nicht, um zu Eis gefrorenes Wasser und andere Bestandteile zu zerkleinern oder zu zerhacken.
- Füllen Sie die gefrorenen, kleinen Fruchtstücke langsam und in kleinen Portionen in den Einfüll-

Die Verwendung des Sorbet-Siebs

trichter. Wenn Sie eine zu grosse Menge auf einmal oder zu grosse Stücke einfüllen, könnte die Maschine anhalten bzw. der zu grosse Druck dazu führen, dass der Deckel des Einfülltrichters hochgedrückt wird und sich der Entsafter-Behälter nicht mehr öffnen lässt.

Achtung: Einfülltrichter nie überfüllen! Besonders beim Sorbet-Sieb ist es wichtig, dass nur kleine Mengen in den Einfülltrichter gefüllt werden und dass diese eingefüllte Menge zuerst bearbeitet sein muss, bevor eine weitere kleine

Menge eingefüllt wird. Wenn Sie dies nicht beachten, wird der Deckel aufgedrückt und dadurch blockiert, was dazu führt, dass er sich nicht mehr aufdrehen lässt. Deshalb muss speziell während der Zubereitung eines Sorbets immer wieder die REV-Funktion betätigt werden, damit die Sorbetmasse weich wird und herausgedrückt werden kann.

- Bei der Entsaftung von leicht angeauten Früchten kann der Fruchtsaft über den Trester-Auslass austreten. Dies ist normal und kein Defekt.

Nachfolgend die Früchte/das Gemüse, welche für die Zubereitung mit dem Sorbet-Sieb geeignet sind:


Früchte mit dicker Schale	Wassermelonen, Melonen etc.	Schale entfernen, evtl. Kerne entfernen, Fruchtfleisch in 1 cm grosse Stücke schneiden und einfrieren.
Früchte mit Kernen oder Steinobst	Mangos, Pfirsiche, Trauben etc.	Alle Kerne /Steine müssen vor dem Einfrieren entfernt werden, danach Fruchtfleisch in 1 cm grosse Stücke schneiden und einfrieren. Wenn Sie bereits gefrorenes Obst verwenden, achten Sie darauf, dass es keine Kerne enthält. Bei Trauben immer kernlose Trauben verwenden.
Beerenobst, Kiwi und Gemüse	Bananen, Erdbeeren, Kiwi, Tomaten etc.	Kiwi und Bananen schälen und in 1 cm grosse Stücke schneiden, damit sie in den Einfülltrichter passen. Bei Tomaten und Beeren vorhandene Stiele entfernen und gegebenenfalls auch kleinschneiden. Frieren Sie die Zutaten vor der Zubereitung ein.

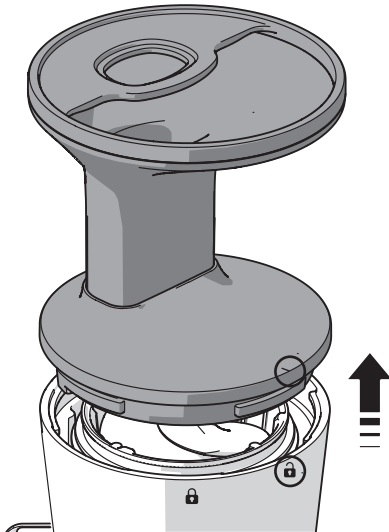
Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

Stellen Sie das ausgepackte Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche. Stecken Sie den Netzstecker noch nicht in die Steckdose.

Bauen Sie das Gerät folgendermassen auseinander:

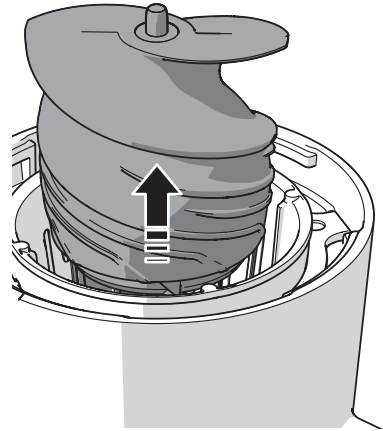
1. Drehen Sie den Einfülltrichter im Gegenuhrzeigersinn, bis die Strich-Markierung am Einfülltrichter über dem Symbol  auf dem Entsafter-Behälter steht. Nehmen Sie den Einfülltrichter mit Stopfer ab. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Einfülltrichter.



2. Ziehen Sie die Press-Schraube vertikal nach oben aus der Entsafter-Schüssel.

Tipp:

Sollte sich die Press-Schraube schwer entfernen lassen, drehen Sie sie leicht hin und her und ziehen Sie sie dann nach oben.



3. Nehmen Sie die Entsafter-Schüssel vertikal von der Motoreinheit ab. Nehmen Sie die Siebe aus dem Entsafter-Behälter.

4. Reinigen Sie alle abnehmbaren Geräteteile, die Siebe, die Press-Schraube, den Einfülltrichter, den Entsafter-Behälter, den Stopfer und die Saft- bzw. Trester-Behälter von Hand in warmem Spülwasser, dann spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen alles sorgfältig.

Achtung: Die abnehmbaren Geräteteile niemals in der Spülmaschine reinigen!

Vor der ersten Inbetriebnahme

5. Die Motoreinheit darf niemals in Wasser getaucht werden oder mit Wasser bzw. einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommen. Niemals in die Spülmaschine stellen! Gefahr von Stromschlag! Wischen Sie die Motoreinheit mit einem leicht feuchten oder trockenen Tuch sauber.

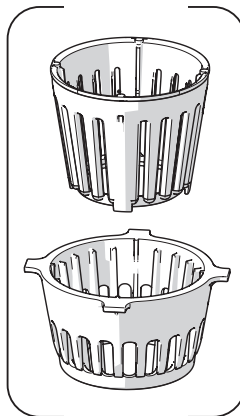
6. Bauen Sie das Gerät wie nachfolgend beschrieben wieder zusammen.

Montage des Entsafters

1. Prüfen Sie, dass der Netzstecker nicht in der Steckdose steckt und sich der Funktionsschalter in der Position OFF befindet (neutrale Position).

2. Stellen Sie den Entsafter-Behälter auf die Motoreinheit. Der Trester-Auslass des Entsafter-Behälters (13) muss auf der dafür vorgesehenen Einbuchtung der Motoreinheit liegen. Prüfen Sie immer, dass der Behälter korrekt auf der Motoreinheit montiert ist, sonst lässt sich der Entsafter nicht in Betrieb nehmen. Die Dichtung muss korrekt in der Mitte des Entsafter-Behälters montiert sein.

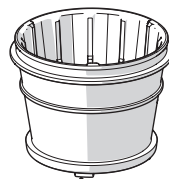
3. Wählen Sie das passende Sieb für Ihren Einsatz aus:



Inneres Sieb

Soft-Sieb oder Smoothie-Sieb (äusseres Sieb)

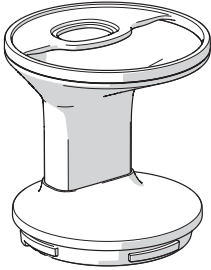
oder



Sorbet-Sieb

Montage des Entsafters

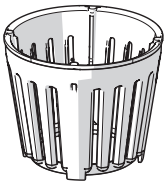
**Kurzbeschreibung Montage
mit Saft-Sieb oder Smoothie-
Sieb:**



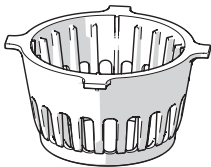
Einfülltrichter



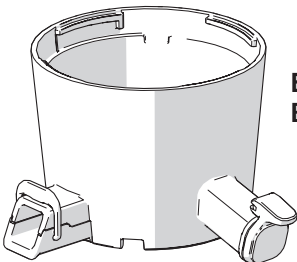
Press-Schraube



Inneres Sieb

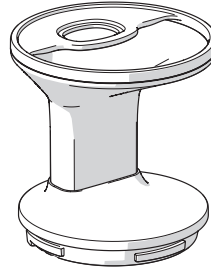


**Saft-Sieb
oder
Smoothie-Sieb
(äusseres Sieb)**



**Entsafter-
Behälter**

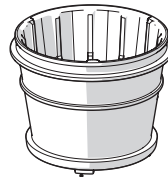
**Kurzbeschreibung Montage
mit Sorbet-Sieb:**



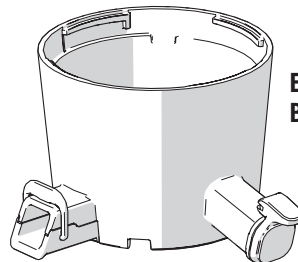
Einfülltrichter



Press-Schraube



Sorbet-Sieb

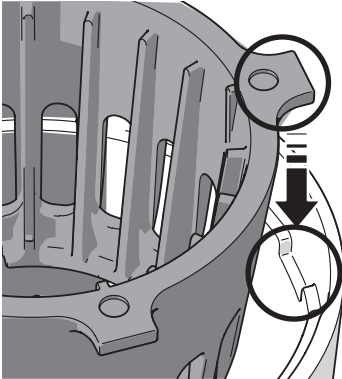


**Entsafter-
Behälter**

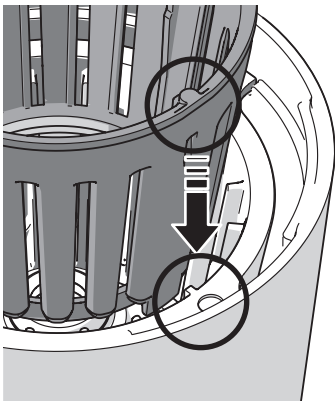
Montage des Entsafters

Option 1: Montage des Saft- oder Smoothie-Siebs

Legen Sie das Saft- oder Smoothie-Sieb in den Entsafter-Behälter: Die Flügel des Siebs müssen sich jeweils in der Nut des Behälters befinden, so dass das Sieb bündig eingelegt ist.

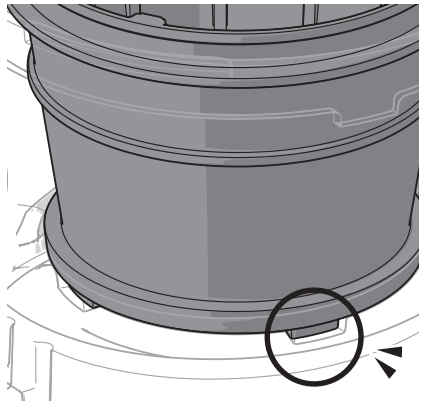


Legen Sie das innere Sieb in das äussere Sieb. Die Markierungspunkte am inneren Siebrand liegen über den Flügeln des äusseren Siebs, so dass das innere Sieb am Boden des äusseren Siebs aufliegt.

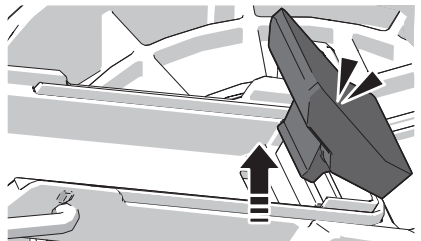


Option 2: Montage des Sorbet-Siebs

Legen Sie das beige-transparente Sorbet-Sieb direkt in den Entsafter-Behälter und drehen Sie das Sieb langsam im Uhrzeigersinn, bis die Nasen am Siebboden in den Einkerbungen in dem Behälter einrasten.

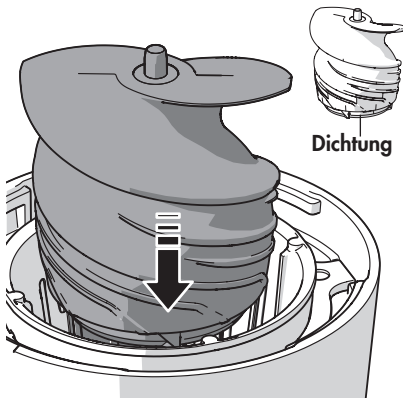




Wichtig: Wenn Sie Sorbet zubereiten wollen, so fliesst das Sorbet nicht aus dem Saft-Auslass, sondern aus dem Trester-Auslass. Aus diesem Grund muss die orange Dichtungszunge aus der Klappe am Trester-Auslass entfernt werden, damit das Sorbet abfließen kann. In diesem Fall bleibt nur die orange, U-förmige Dichtung in der Klappe.

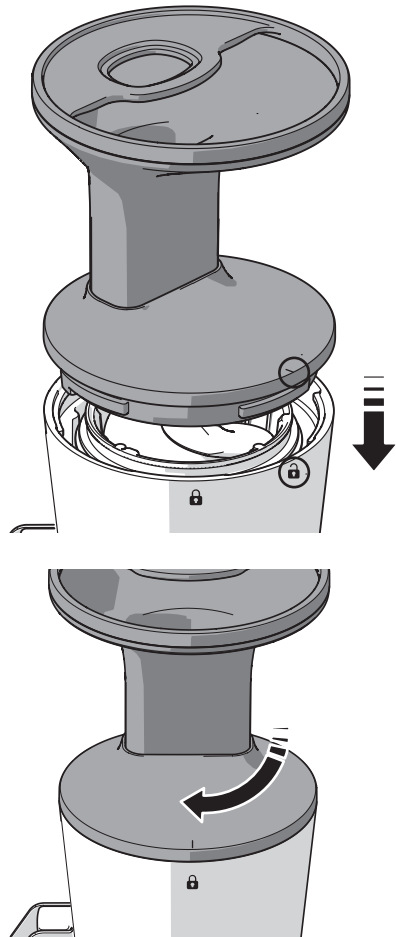


Montage des Entsafters

4. Legen Sie die Press-Schraube auf die Antriebswelle. Durch das Gewicht der Schraube senkt sie sich automatisch auf den Boden des Entsafter-Behälters. Wichtig ist, dass die Dichtung am Schraubenboden korrekt angebracht ist, bevor Sie die Press-Schraube einlegen.



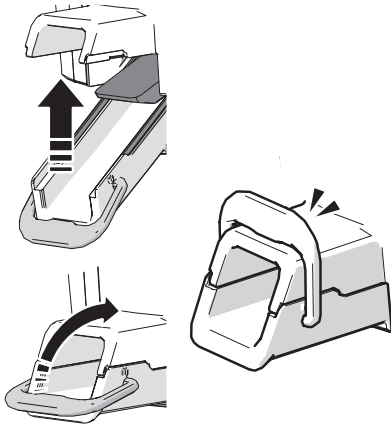
5. Zum Schluss setzen Sie den Einfülltrichter auf den Entsafter-Behälter. Setzen Sie den Einfülltrichter so auf den Behälter, dass die Strich-Markierung auf dem Einfülltrichter über dem Symbol  auf dem Entsafter-Behälter steht. Dann drehen Sie den Einfülltrichter im Uhrzeigersinn, bis die Strich-Markierung auf dem Einfülltrichter über dem Symbol  des Entsafter-Behälters steht und der Einfülltrichter hörbar in der Arretierung einrastet. Auch hier gilt: Nur wenn die inneren Teile bzw. Siebe korrekt eingesetzt sind, lässt sich der Trichter schließen. Wenn der Einfülltrichter nicht korrekt mit dem Entsafter-Behälter verbunden wurde, d.h. der Zapfen des Deckels nicht einrastet, kann das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.



6. Stellen Sie nun sicher, dass die orange(n) Dichtung(en) korrekt eingelegt ist/sind. (**Achtung:** Wenn Sie das Sorbet-Sieb montiert haben, muss die orange Dichtungszunge aus der Klappe am Trester-Auslass entfernt worden sein, sonst kann das Sorbet nicht abfließen; Wenn Sie das Saft- oder Smoothie-Sieb verwenden, muss auch die orange Dichtungszunge montiert sein.)

Montage des Entsafters

Die Auslass-Klappe muss nach oben geklappt sein und der Bügel muss fest über die Abdeckung des Trester-Auslasses geklappt sein, nur dann kann während der Extraktion kein Saft austreten.




7. Für Saft oder Smoothie: Stellen Sie den Saft-Behälter (mit Mengemarkierung) unter den Saftauslass und den Trester-Behälter unter den Trester-Auslass. Jetzt ist Ihr Gerät betriebsbereit.

Für Sorbet: Stellen Sie einen Eisbecher oder eine Servierschüssel unter den Trester-Auslass, denn dort wird das Sorbet ausgegeben.

Hinweis:

Wenn Sie das Gerät verstellen wollen, so fassen Sie es immer mit beiden Händen an der Motoreinheit an, nicht am Einfülltrichter, damit das Gerät nicht beschädigt wird. Denken Sie daran, dass der Slow Juicer schwer ist (ca. 5,5 kg).

Prüfen Sie nach der Montage nochmals, ob folgende Punkte erfüllt sind:

- Ist das richtige Sieb eingesetzt? Wenn das Sieb nicht zum Lebensmittel oder zum Wunschprodukt passt, kann die Extraktion nicht reibungslos erfolgen.
- Ist der Trichter verriegelt, d. h. steht die Strich-Markierung über dem Symbol ? Sonst lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Ist der Deckel beim Saft-Auslass korrekt geöffnet? Wir empfehlen, den Saft-Auslass vor dem Entsaften bereits zu öffnen, damit die Flüssigkeit im Behälter keinen zu grossen Druck aufbaut, denn dann könnte sie über den Behälter austreten. Spätestens jedoch muss der Saftauslass geöffnet werden, wenn sich 350 ml Saft im Entsafter-Behälter gesammelt haben.
- Sind die Dichtungen in der Klappe des Trester-Auslasses korrekt eingelegt? Wenn Sie Sorbet zubereiten möchten, darf sich die Zunge nicht in der Klappe befinden.
- Ist die Klappe mithilfe des Bügels fest an der Abdeckung des Auslasses arretiert? Sonst könnte Saft während des Extrahierens über den Trester-Auslass ausfliessen.

Inbetriebnahme

⚡ Ein Stromschlag kann tödlich sein. Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften.

Der Funktionsschalter

Der Funktionsschalter hat drei Einstellungen:

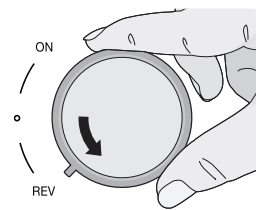
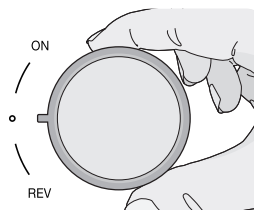
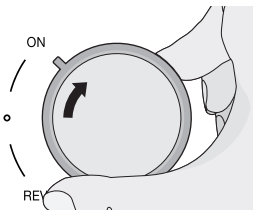
- O neutrale Position: OFF**
Das Gerät ist ausgeschaltet.
- ON Schalter nach oben drehen: Position ON**
Das Gerät ist eingeschaltet.
- REV Schalter muss für die Rückwärts-Funktion nach unten gedrückt gehalten werden**
Das Gerät ist in der „Reverse“-Funktion, d. h. die Press-Schraube dreht sich in entgegengesetzter Richtung. Das ist ideal, wenn Sie eingeklemmte Lebensmittel wieder frei bekommen wollen (und die Maschine gestoppt hat) oder wenn Druck in dem Entsafter-Behälter abgebaut werden muss. Die REV-Funktion muss vor allem beim Einsatz des Sorbet-Siebs aus diesem Grunde mehrmals betätigt werden.

Achtung:

Niemals den Funktionsschalter von ON direkt auf REV schalten oder umgekehrt.

Sollte die Reverse-Funktion nötig sein, damit eine Blockade gelöst werden kann, schalten Sie den Funktionsschalter immer erst auf OFF und warten Sie, bis sich das Gerät bzw. der Motor nicht mehr dreht. Erst dann drehen Sie den Funktionsschalter in die Position REV. Verfahren Sie genauso, wenn Sie das Gerät von REV wieder in die normale Entsaftungs-funktion schalten wollen: Schalter loslassen, so dass er zurück in die OFF-Position geht und dann den kompletten Stillstand des Gerätes abwarten. Nun kann der Schalter wieder in die ON-Position gedreht werden. Bei Nichtbeachtung könnte das Gerät beschädigt werden.

Aus Sicherheitsgründen stoppt die Maschine nicht sofort, wenn Sie den Schalter auf OFF drehen, sondern sie verlangsamt sich bis zum Stopp.



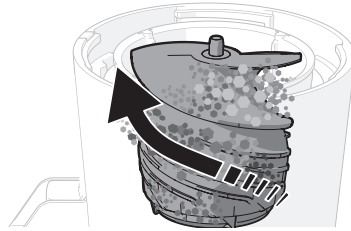
REV-Funktion während des Betriebs einschalten

Wenn die Zutaten in zu grosser Menge oder zu schnell eingefüllt wurden oder die Stücke zu gross waren, kann der Motor stoppen. Dann kann mit der Reverse-Funktion die Press-Schraube in die andere Richtung gedreht werden, damit sich die Schraube wieder lockert.

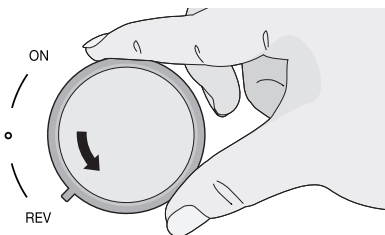
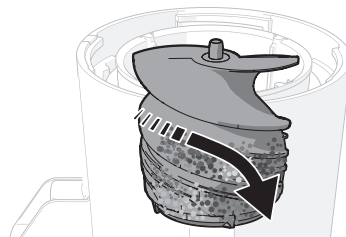
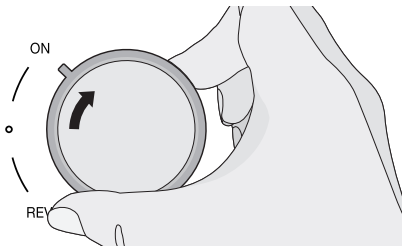
Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drehen Sie bei einer Blockade den Funktionsschalter erst auf OFF und sobald die Schraube stoppt weiter in Richtung REV und halten den Funktionsschalter für 3–5 Sekunden in dieser Position. Dann lassen Sie den Funktionsschalter los, er kehrt in die OFF-Position zurück. Wiederholen Sie dies zwei bis drei Mal, d. h. drehen Sie den Funktionsschalter nochmals für je 3–5 Sekunden in die Position REV und halten Sie ihn dort.

Die Rückwärts-Funktion lässt die Press-Schraube in die entgegengesetzte Richtung drehen, somit werden die Zutaten nach oben gedrückt. Solange Sie den Schalter in die Position REV drücken, solange dreht sich die Schraube entgegengesetzt. Lassen Sie den Schalter los, stoppt die Rückwärtsfunktion.



2. Nun müsste die Blockade behoben sein, das Entsaften kann fortgesetzt werden. Warten Sie, bis sich die Schraube nicht mehr dreht, dann stellen Sie den Funktionsschalter wieder nach oben, in die ON-Position.



Säfte, Smoothies oder Sorbets zubereiten

Säfte, Smoothies oder Sorbets zubereiten

Wichtig:

Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken immer prüfen, ob sich der Funktionsschalter in der Position OFF befindet. Stecken Sie den Netzstecker erst in die Steckdose, wenn das Gerät je nach Zubereitungsart korrekt zusammengebaut ist. Der Trester-Auslass muss geschlossen sein, d. h. die Klappe ist mit dem Bügel am Auslass arretiert.



Wenn Sie Saft oder Smoothie herstellen wollen:

Die orange Dichtungszunge dient als Abdeckung bei der Saftzubereitung und muss eingelegt sein, ebenso die orange, U-förmige Dichtungsumrandung. Das Fruchtfleisch wird trotzdem zuverlässig abgeführt, die Menge und Geschwindigkeit hängt von der Zutat ab. (Abb. 1)



Wenn Sie Sorbet herstellen wollen:

Die orange Dichtungszunge muss entnommen werden, damit das Sorbet über den Trester-Auslass austreten kann. Die orange, U-förmige Dichtungsumrandung muss montiert bleiben. (Abb. 2)

Abb. 1

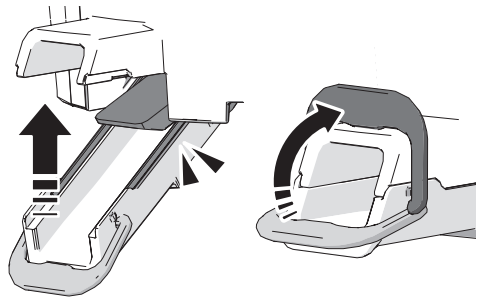
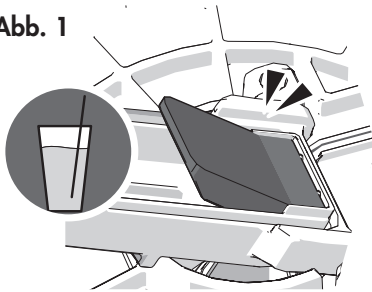
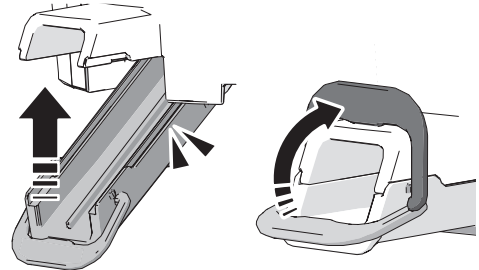
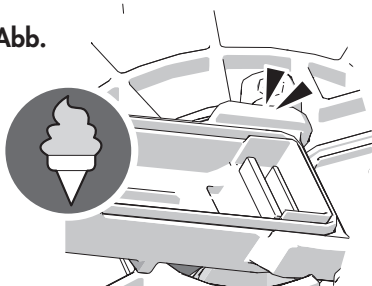


Abb.



Säfte, Smoothies oder Sorbets zubereiten

1. Bei der Saft-/Smoothie-Herstellung:

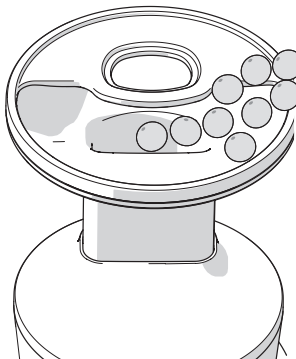
Prüfen Sie, ob der Trester-Behälter und der Saft-Behälter unter dem jeweiligen Auslass platziert sind. **Bei der Sorbet-Herstellung:**

Das Gefäß, in welchem das Sorbet aufgefangen werden soll, muss sich unter dem Trester-Auslass befinden. Da etwas Saft aus dem Saft-Auslass austreten kann, wenn sich die gefrorenen Lebensmittel im Auftau-Zustand befinden, empfehlen wir, bei der Sorbet-Herstellung den Deckel auf dem Saft-Auslass zu schliessen.

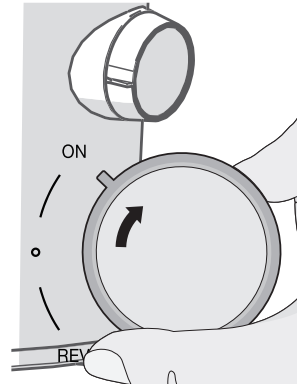
2. Bearbeiten Sie die Früchte bzw. das Gemüse wie in den vorhergehenden Kapiteln je nach Zubereitung beschrieben. Immer daran denken: Harte Lebensmittel in kleine Stücke schneiden, generell Kerne und Steine sowie dicke Schalen entfernen.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.

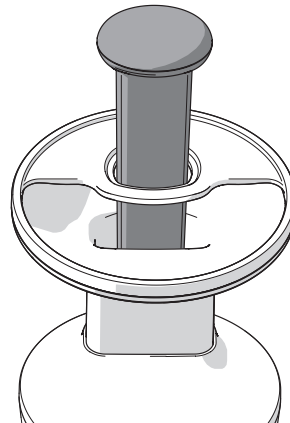
4. Füllen Sie die vorbereiteten Frucht- oder Gemüsestücke in den Einfülltrichter oder geben Sie die Zutaten über den seitlichen Trichtereinlass in den Trichter.



5. Drehen Sie den Funktionsschalter im Uhrzeigersinn in die Position ON. Wenn der Einfülltrichter ordnungsgemäss mit dem Entsafter-Behälter verschlossen ist, startet das Gerät.



6. Wenn die Zutaten im Trichter-schacht nicht problemlos absinken oder stecken bleiben, drücken Sie sie vorsichtig mit dem Stopfer nach unten. Die Maschine entsaftet die Zutaten langsam und gründlich bis zum letzten Stück.



Säfte, Smoothies oder Sorbets zubereiten

Achtung:

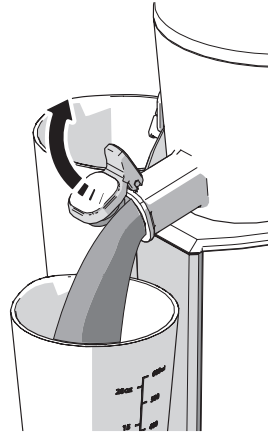
Fassen Sie niemals mit den Händen oder einem Küchenutensil in den Einfülltrichter! Benutzen Sie immer den Stopfer, um die Früchte oder das Gemüse nach unten zu drücken, es kann sonst zu Verletzungen oder Geräteschäden kommen.

Wenn das Gerät wegen Überlastung den Betrieb anhält, stellen Sie den Funktionsschalter wie auf S. 37 beschrieben 2–3 Mal für 3 bis 5 Sekunden in die REV-Position, um die Blockade zu lösen.

Hinweis:

Sollte die Reverse-Funktion nicht eingeschaltet oder die Blockade nicht gelöst werden können, schalten Sie das Gerät aus (OFF-Position), ziehen den Netzstecker und bauen das Gerät wie beschrieben auseinander. Entfernen Sie die Blockade und bauen Sie das Gerät wieder zusammen. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und starten Sie das Gerät erneut.

Saft aus dem Entsafter-Behälter in die Motoreinheit entweicht. Denken Sie daran: Wenn Sie Sorbet zubereiten, wird dieses über den Trester-Auslass ausgegeben.



Achtung:

Auch in den Saft- oder Trester-Auslass keine Küchenutensilien stecken.

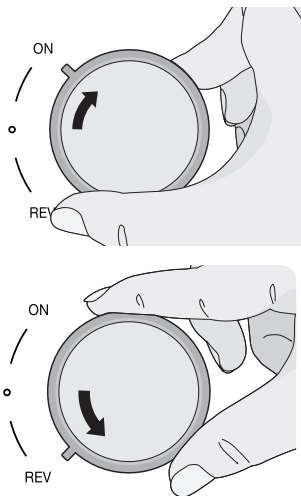
Achten Sie darauf, dass der Saft-Behälter nicht überläuft! Leeren Sie die Saft- und Trester-Behälter rechtzeitig. Schalten Sie dazu den Funktionsschalter auf OFF!

7. Öffnen Sie von Beginn an den Saft-Auslassdeckel (ausser bei der Sorbet-Zubereitung), damit der Saft abfließen kann (spätestens jedoch, wenn sich 350 ml in dem Entsafter-Behälter befinden). Je nach verwendetem Obst/Gemüse kann sich der Entsafter-Behälter schnell mit Saft füllen. Achten Sie darauf, dass kein

8. Wenn alle Zutaten entsaftet sind, lassen Sie das Gerät noch 30 Sekunden in der ON-Position weiterlaufen, dann drehen Sie den Funktionsschalter in die OFF-Position, warten auf den Stillstand der Press-Schraube und drehen den Funktionsschalter für 5 Sekunden in die REV-Position, dann wieder in die OFF-Position,

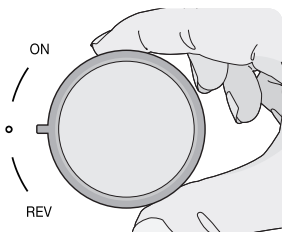
Säfte, Smoothies oder Sorbets zubereiten

den Stillstand abwarten und wieder 30 Sekunden auf die ON-Position drehen. So wird das Fruchtfleisch im Sieb und in der Press-Schraube gelockert bzw. über den Trester-Auslass ausgegeben.

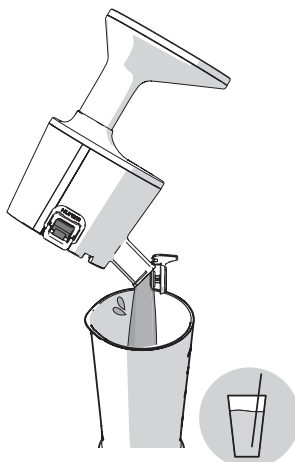


ON: 30 Sek. > REV: 5 Sek. > ON: 30 Sek.

9. Am Ende drehen Sie den Funktionsschalter in die OFF-Position, nach 3-4 Sekunden stoppen die Press-Schraube und der Motor. Ziehen Sie den Netzstecker.



10. Wenn sich noch Saft, Smoothie oder Sorbet in dem Entsafter-Behälter befinden, heben Sie den Entsafter-Behälter ab und kippen ihn nach vorne, so dass der letzte Inhalt noch herausläuft. Dies kann besonders bei Smoothies nützlich sein. Bei dickflüssigen Texturen kann ein kleiner Rest im Entsafter-Behälter verbleiben.



11. Leeren Sie den Saft-Behälter und den Trester-Behälter.

Achtung:

Maximal können Sie das Gerät bis zu 30 Minuten entsaften lassen. Danach muss das Gerät mindestens 10–20 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.

Funktionsschalter niemals mit nassen Händen bedienen!

Achtung:

Füllen Sie nicht zu viel Gemüse / Obst in einem Durchgang in den Einfülltrichter. Sollte während des Betriebs der Saft-Behälter voll geworden sein, schalten Sie das Gerät in die OFF-Position und leeren Sie den Saft-Behälter, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren. Das Gleiche gilt, wenn der Trester-Behälter zu voll ist.

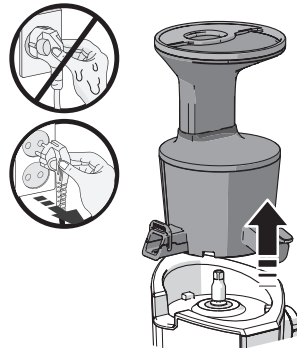
Sollte sich während des Betriebs der Einfülltrichter von dem Entsafter-Behälter lösen, schaltet sich der Motor aus Sicherheitsgründen automatisch aus. Wenn der Einfülltrichter wieder korrekt auf dem Entsafter-Behälter montiert und eingerastet ist, lässt sich das Gerät wieder in Betrieb nehmen (siehe Punkt 5. bei „Montage des Entsafters“).


Nach dem Entsaften sollten Sie den frisch gepressten Saft am besten sofort genießen, um von allen Vitaminen, Mineral- und Nährstoffen zu profitieren. Saft, der nicht sofort getrunken wird, sollte maximal 2 Tage in einem verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät sofort nach jeder Benutzung mit der Bürste, damit die Trester- und Saftreste nicht ankleben und sich dann nur mit Mühe entfernen lassen. Auch könnte damit die Demontage wesentlich erschwert werden oder die Leistungsfähigkeit vermindert werden. Dies gilt vor allem für die drei Siebe (Saft-, Smoothie- und Sorbet-Sieb), welche sonst verstopfen können.

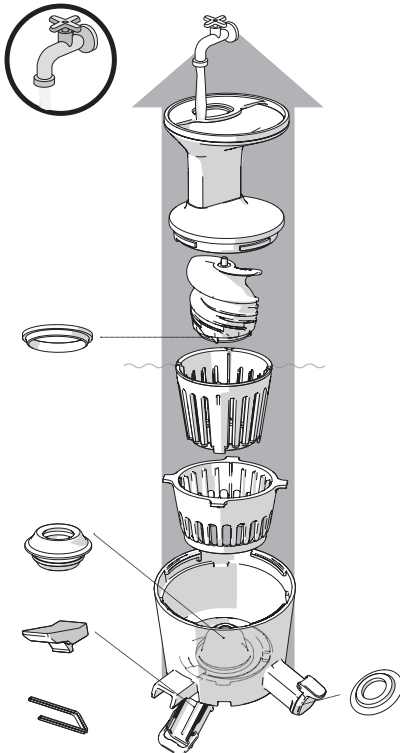
1. Vor der Reinigung und Pflege muss das Gerät ausgeschaltet sein (OFF-Position) und der Netzstecker gezogen sein. Erst 3 Sekunden, nachdem das Gerät komplett zum Stillstand gekommen ist, können Sie den Entsafter-Behälter entfernen.
2. Heben Sie den Entsafter-Behälter nach oben ab und stellen Sie ihn auf eine feuchtigkeitunempfindliche Arbeitsfläche.



3. Entfernen Sie den Einfülltrichter, indem Sie ihn im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis der Markierungsstrich auf dem Einfülltrichter über dem Einfülltrichter über dem Symbol  des Entsafter-Behälters steht, dann können Sie ihn abheben.

Reinigung und Pflege

4. Nehmen Sie auch die Press-Schraube ab, wie in der Rubrik „Gerät auseinanderbauen“ beschrieben.
5. Nehmen Sie die Siebe aus dem Entsafter-Behälter.
6. Öffnen Sie den Saftauslass-Deckel und den Bügel am Trester-Auslass.
7. Nehmen Sie alle Dichtungen aus den Geräteteilen: Von der Press-Schraube, vom Entsafter-Behälter, vom Trester-Auslass und vom Saft-Auslass. Beachten Sie dazu die Demontage-Anleitung auf S. 44/45.



8. Leeren Sie den Trester- und Saft-Behälter, dann reinigen Sie den Einfülltrichter, die Press-Schraube, den Entsafter-Behälter, den Stopfer, alle verwendeten Siebe und die beiden Auffang-Behälter unter fließendem, warmem Wasser. Mit der mitgelieferten Reinigungsbürste können Sie die Siebe und die engen Stellen des Zubehörs reinigen.

9. Tauchen Sie die Dichtungen zur Sterilisierung 30 Minuten lang in eine Mischung aus Wasser und Backpulver oder alternativ Wasser mit Zitronensäure oder Essig ein. Danach spülen Sie die Dichtungen unter klarem Wasser.

10. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig. Warten Sie immer, bis die Dichtungen absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder montieren. Siehe dazu die Montage-Anleitung auf S. 44/45.

Achtung:

Benutzen Sie niemals Metallschwämme, Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um die Geräteteile zu reinigen, das könnte sie beschädigen. Benutzen Sie maximal 80°C warmes Wasser, niemals heisses oder kochendes Wasser!
Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.

- Wischen Sie die Motoreinheit ausser mit einem leicht feuchten Tuch sauber. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals ins Wasser und halten Sie sie niemals unter fließendes Wasser.

- Bauen Sie das Gerät wieder zusammen, so dass es für den nächsten Betrieb einsatzbereit ist. Den Saft-Behälter können Sie platzsparend zum Lagern in den Trester-Behälter stellen.

Demontage und Montage der Silikondichtungen

Hinweis: Die Dichtungen sind Verbrauchsmaterial und müssen bei Bedarf ausgewechselt werden. Ihre FUST-Filiale hilft Ihnen weiter.

Demontage und Montage der Dichtung an der Press-Schraube

1. Drehen Sie die Schraube um und ziehen Sie die Dichtung mit 2 Fingern vorsichtig heraus.
2. Um den sauberen und trockenen Dichtungsring wieder einzulegen, muss der dünne Teil nach aussen zeigen.
3. Legen Sie den Ring an die Unterseite der Schraube und drücken Sie ihn bis zum Anschlag vorsichtig in die Rille.

Demontage und Montage der Dichtungszunge und der -umrandung im Trester-Auslass (Bei fehlerhafter Montage kann Saft auslaufen.)

1. Zum Entnehmen der Zunge: Halten Sie die Dichtungszunge und ziehen Sie sie vorsichtig heraus.
2. Zum Einsetzen der Zunge: Drücken Sie die dickere Kante der Zunge am hinteren Ende der Klappe in die Führung.
3. Die U-förmige Umrandung kann vorsichtig aus der Rille herausgezogen

werden und nach dem Reinigen und Trocknen vorsichtig wieder eingelegt und hineingedrückt werden.

Demontage und Montage der Deckeldichtung am Saft-Auslass (Bei fehlerhafter Montage tritt Saft aus.)

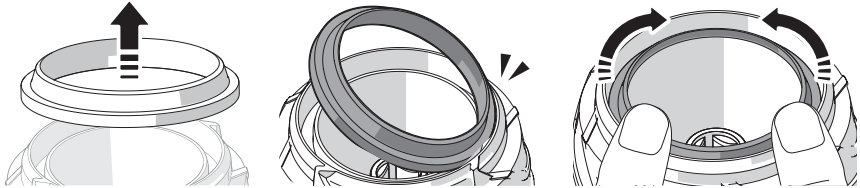
1. Entfernen Sie die Dichtung, als würden Sie sie auf links drehen wollen.
2. Setzen Sie die saubere und trockene Dichtung so ein, dass erst eine Seite, ähnlich einem Haken, eingehängt wird.
3. Dann drücken Sie die Dichtung rundum über den Rand fest, so dass sie die gesamte Halterung umschliesst.

Demontage und Montage der Dichtung im Entsafter-Behälter (Bei fehlerhafter Montage tritt Saft aus.)

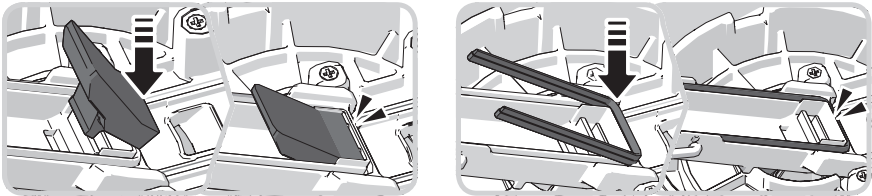
1. Zur Demontage: Fassen Sie die Dichtung am Rand und entfernen Sie sie, als wenn Sie die Dichtung von einer Seite aus auf links drehen wollen.
2. Nachdem die Dichtung gereinigt und trocken ist, drehen Sie die Dichtung so, dass das schmalere Ende nach unten zeigt, dann setzen Sie erst eine Seite des schmaleren Endes in die Bohrung zurück.
3. Drücken Sie dann die gesamte Dichtung rundum in die Bohrung, achten Sie darauf, dass die Dichtung glatt liegt.

Demontage/Montage der Silikondichtungen

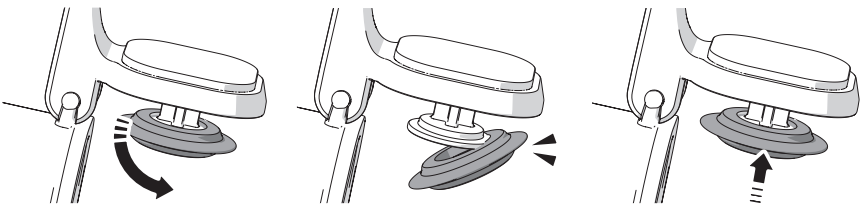
Demontage und Montage der Dichtung an der Press-Schraube



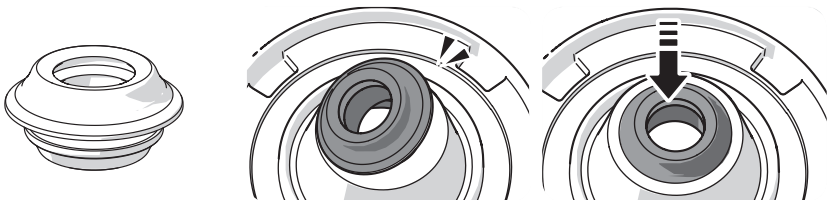
Demontage und Montage der Dichtungszunge und der -umrandung im Trester-Auslass



Demontage und Montage der Deckeldichtung am Saft-Auslass



Demontage und Montage der Dichtung im Entsafter-Behälter



Problembhebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht bzw. stoppt den Betrieb.	Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Funktionsschalter auf ON stellen.
	Gerät ist verstopft, weil zu grosse Menge oder zu grosse Stücke eingeführt wurden.	Betätigen Sie die Reverse-Funktion, indem Sie den Funktionsschalter 2 bis 3 Mal für 3–5 Sekunden auf die Position REV stellen. Dann schalten Sie den Funktionsschalter erst in die OFF-Position und dann wieder in die ON-Position. Sollte das Gerät nicht funktionieren, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und bauen Sie das Gerät auseinander, um die Blockade zu entfernen.
	Das Gerät hat sich überhitzt.	Drücken Sie den Funktionsschalter in die OFF-Position und warten Sie mindestens 10 Minuten, damit der Motor abkühlen kann. Erst dann das Gerät wieder einschalten. Das Gerät max. 30 Minuten benutzen.
	Gerät wurde nicht korrekt zusammengebaut.	Bitte beachten Sie die Angaben für die korrekte Montage, je nach verwendetem Sieb, und achten Sie darauf, dass alle Teile ineinanderpassen.

Problembhebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht bzw. stoppt den Betrieb.	Einfülltrichter ist nicht auf dem Entsafter-Behälter arretiert, die Sicherheitsabschaltung hat das Gerät ausgeschaltet.	Drehen Sie den Einfülltrichter wieder auf dem Entsafter-Behälter fest, so dass der Markierungsstrich auf dem Einfülltrichter über dem Symbol des geschlossenen Schlosses steht.
Beim Start der Maschine ist ein Klickgeräusch zu hören.	Wenn die Schraube in den Motor greift, entsteht dieses Geräusch.	Normal, kein Defekt.
Während des Betriebs ist ein quietschendes Geräusch zu hören.	Das Geräusch entsteht durch die Reibung zwischen der Dichtung der Press-Schraube und des Entsafter-Behälters.	Normal, kein Defekt.
Press-Schraube hat Riss- oder Kratzspuren.	Spuren entstehen beim Giessen der Schraube.	Normal, kein Defekt.
Sofort nach Einführen der Zutaten tritt Saft aus dem Trester-Auslass aus.	Je nach verwendeten Zutaten kann Saft aus dem Trester-Auslass laufen, dies ist auf die Eigenschaften der Zutaten zurückzuführen und kein Defekt.	Wenn das Gerät eingeschaltet ist, stoppt das Austreten des Saftes. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an den FUST-Kundendienst.

Problembhebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Saft tritt oben aus dem Entsafter-Behälter aus.	Haben Sie zu viele Zutaten eingefüllt? Werden mehr Zutaten eingefüllt, als in den Entsafter-Behälter passen, kann der Saft zwischen Trichter und Behälter austreten.	Menge reduzieren; Öffnen Sie so oft wie erforderlich die Klappe des Trester-Auslasses (vorher Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Bügel öffnen) und halten Sie den Saft-Auslass offen, damit der Inhalt abgeführt werden kann. Sollte Saft auf die Motor-einheit tropfen, wischen Sie ihn sofort weg!
	Dichtung im Entsafter-Behälter nicht korrekt montiert.	Wenn die Dichtung nicht in der richtigen Richtung eingesetzt wurde oder nicht fest sitzt, kann Saft austreten. Bitte Montage-Anleitung auf S. 44–45 beachten.
Der Einfülltrichter lässt sich nicht öffnen.	Möglicherweise ist zu viel Fruchtfleisch im Trichter.	Betätigen Sie 2 bis 3 Mal für je 3–5 Sekunden die REV-Funktion, damit das verbliebene Fruchtfleisch abgeführt werden kann und sich der Einfülltrichter öffnen lässt.
	Wurden Kerne oder Steine in den Einfülltrichter eingeführt?	Achtung: In diesem Fall nicht die REV-Funktion betätigen, denn dadurch könnte der Schaden vergrößert werden. Kontaktieren Sie den FUST-Reparaturdienst.

Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Der Entsafter-Behälter zittert während des Entsaftens.	Das Gerät kann aufgrund der kinetischen Energie des Motors und durch die Rotation der Press-Schraube leicht wackeln. Je härter die Zutaten (z.B. Rüebli, Kartoffel, Kohlrabi), desto ausgeprägter das Wackeln.	Normal, kein Defekt.
Es wird auch Fruchtfleisch abgeführt, wenn die Trester-Abdeckung geschlossen ist.	Das Fruchtfleisch wird auch abgeführt, wenn die Klappe und die Abdeckung des Trester-Auslasses geschlossen sind.	Menge und Geschwindigkeit hängen von den Zutaten ab. Dies ist normal und kein Geräte-Defekt.
Rauch oder ein verbrannter Geruch ist wahrnehmbar.	Gerät ist überlastet.	Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und bringen Sie es zum nächsten FUST-Reparaturdienst.

Chère cliente, cher client

Betty Bossi et FUST vous félicitent pour l'achat de cette centrifugeuse Slow Juicer pratique qui, avec ses trois tamis différents, vous permettra de préparer des jus de légumes et de fruits en vous garantissant la préservation de toutes les vitamines et les minéraux et aliments nutritifs de manière optimale. Appréciez des jus sains, smoothies et sorbets.



Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

Veillez respecter impérativement toutes les consignes de sécurité pour éviter tout risques d'accidents et dommages. Nous vous

prions de conserver cette notice d'utilisation, afin de vous y référer éventuellement ultérieurement.

⚡ Ne mettez jamais les pièces conductrices de courant en contact avec de l'eau.

Usage

- La centrifugeuse est exclusivement destinée à un usage ménager. Toute utilisation non conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des risques inhérents ! Utilisez l'appareil exclusivement pour la préparation de jus, smoothies et sorbets en respectant les consignes indiquées dans ce mode d'emploi. En cas d'une utilisation abusive ou d'une fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages éventuels.
- Utilisez la centrifugeuse exclusivement pour la préparation de jus de légumes et de fruits. Tout autre usage non

Directives de sécurité

indiqué par le fabricant pourrait provoquer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.

- Si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles, ceci met fin à toute garantie.
- Utilisez exclusivement les accessoires qui ont été livrés avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non appropriés peut entraîner un endommagement de l'appareil.
- Veuillez prendre soin que le socle de l'appareil n'entre jamais en contact avec de l'eau.
- Faites faire l'entretien et les réparations, incluant le remplacement du cordon d'alimentation, uniquement par votre service de réparation FUST. Ne démontez jamais vous-même le bloc moteur. Lors des réparations, servez-vous exclusivement des pièces de rechange originales FUST, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez de vous blesser.

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans de l'eau ou autre liquide. Tenez-le à l'écart d'objets pointus.
- Tenez vos mains à l'écart des parties mobiles de l'appareil et de la vis sans fin. Ne mettez jamais les mains dans l'appareil ou dans la cheminée de remplissage ou les becs verseurs pour le jus et la pulpe si la centrifugeuse est branchée.
- Vérifiez toujours que la centrifugeuse est correctement assemblée avant de la mettre en marche.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide. Ne laissez pas le moteur fonctionner trop longtemps sans interruption, il risquerait de surchauffer. Temps de fonctionnement maximal : 30 minutes. Faites ensuite une pause pour permettre au moteur de refroidir.
- Maintenez l'appareil propre et tout particulièrement les éléments qui entrent en contact avec les aliments.

Directives de sécurité

- Ne mettez jamais l'appareil en fonction à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vous portez des objets magnétiques. Ne mettez pas l'appareil à proximité de champs magnétiques. Ceci pourrait entraîner une panne.

Attention !

En cas de non-respect des consignes de sécurité ou d'une utilisation non conforme, l'appareil peut entraîner de graves blessures.

Utilisateurs

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu de ce mode d'emploi. Les personnes sous l'influence d'alcool ou de médicaments sont seulement autorisés à utiliser la centrifugeuse que sous surveillance.

- Soyez particulièrement prudent lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux se trouvent à proximité de la centrifugeuse.

- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

Les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles et des personnes mal instruites ou mal informées peuvent utiliser cet appareil lorsqu'ils sont supervisés ou instruits consciencieusement et qu'ils ont compris les risques y liés. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

- **L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.**
- **Il est interdit aux enfants de nettoyer ou entretenir l'appareil.**

- Evitez tout contact avec les éléments mobiles de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.

- N'introduisez jamais d'ustensiles de cuisine dans la cheminée de remplissage.

- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants.

Protection des enfants

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. Ne laissez jamais la centrifugeuse sans surveillance lorsqu'elle est branchée.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec les bandes adhésives et les emballages de l'appareil, il y a risque de mort par étouffement.
- Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.
- Si vous utilisez l'appareil à proximité d'enfants, soyez particulièrement prudent pour que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

Risque de décharge électrique (X)

Faites attention à ne pas toucher les parties sous tension. Une décharge électrique peut provoquer de graves blessures ou même entraîner la mort. Veuillez respecter les directives suivantes.

- Vérifiez l'état de votre centrifugeuse avant chaque utilisation. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé ou lorsque l'appareil présente un quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Remettez-le au service après-vente FUST le plus proche qui pourra le vérifier et, si nécessaire, réparer.
- Dans le cas où la centrifugeuse est stationnée dans l'eau, ne la touchez pas en aucune circonstance ! Ne touchez jamais l'appareil avec des mains mouillées ou humides ! Lorsque la centrifugeuse est devenue humide ou mouillée, débranchez-la immédiatement du courant avec des gants en caoutchouc, avant de la toucher !
- Evitez d'exposer l'appareil directement aux rayons du soleil. Tenez-le à l'écart de la chaleur et de rebords tranchants.

- Ne plongez jamais le cordon, la prise ou le socle de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

Cordon d'alimentation (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Si le cordon d'alimentation est défectueux, vous devez le faire remplacer par le service après-vente FUST puisque cela nécessite des outils spéciaux. Ne pliez et ne tordez pas le cordon et maintenez-le à l'écart d'objets chauds.
- L'endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un court circuit, un incendie et/ou une décharge électrique.
- Ne débranchez jamais l'appareil en le tenant par le cordon ou avec des mains humides.
- N'éteignez jamais l'appareil en le débranchant; vous pourriez endommager l'appareil. Eteignez l'appareil toujours d'abord par l'interrupteur (position OFF).
- **Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. L'appareil est alors**

définitivement éteint et en mode « ARRET ».

- Ne posez pas d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le cordon d'alimentation. Risque de court circuit et d'incendie !
- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne risque pas de trébucher ou se blesser. Risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation, afin que l'appareil ne tombe pas ou que personne ne se blesse.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

Branchement électrique (I, X)

 **Une mauvaise utilisation d'un branchement électrique peut provoquer la mort.**

- Branchez la centrifugeuse exclusivement à une prise de courant murale alternatif avec une tension de 230–240V/50 Hz. Le fusible mi-

nimum de la prise murale est de 6 ampères (référez-vous aux données figurant sur la plaque signalétique).

- Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.

- Ne branchez jamais l'appareil dans une prise endommagée ou mal fixée. Risque de décharge électrique et d'incendie !

- N'utilisez jamais de cordon d'alimentation défectueux. Contactez le service après-vente de FUST en cas d'un mauvais fonctionnement.

- Utilisez seulement des rallonges électriques en bon état.

- Prenez soin que du liquide ne s'introduise pas dans le socle de l'appareil ou sur les contacts électriques.

- Débranchez toujours l'appareil avant d'installer ou de retirer des accessoires ou des éléments de l'appareil. Il en va de même lorsque vous voulez déplacer l'appareil.

- Avant le nettoyage, l'entretien ou le rangement, débranchez toujours l'appareil.

- L'appareil n'est considéré comme étant débranché que lorsque le cordon n'est plus branché dans la prise.

- Lors de la non utilisation de la centrifugeuse, elle doit être débranchée.

- Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.

- Ne portez en aucun cas la main à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez toujours d'abord l'appareil avant de le sortir de l'eau.

- Afin de garantir une protection supplémentaire, nous vous recommandons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.

Emplacement (II, III, VIII, IX)

- Utilisez l'appareil sur un plan de travail sec, stable et résistant à l'humidité.
- L'appareil ne doit pas non plus être posé sur une surface sensible comme une table en verre, une nappe, des meubles peints etc.
- Utilisez un emplacement bien aéré pour l'appareil avec un espace de 20 cm minimum jusqu'au prochain objet ou le prochain mur, et ne couvrez pas l'appareil.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazinière, une plaque de cuisson etc.
- Ne placez jamais l'appareil près d'une source de chaleur, d'humidité élevée ou de vapeur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Prenez soin que l'appareil soit placé de manière stable et sécurisée lorsqu'il est en marche.
- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne risque pas de trébucher ou se blesser.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces contenant des matières explosives ou inflammables (par exemple du spray pour cheveux ou déodorant).
- Si toutefois l'appareil est utilisé dans une pièce dans laquelle il y a soudainement une fuite de gaz, ne débranchez jamais l'appareil, mais ouvrez la fenêtre pour que le gaz puisse se dissiper.
- Assurez-vous que rien ne peut tomber sur l'appareil, et que l'appareil lui-même ne peut pas tomber.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau (par ex. une évier, une piscine etc.) et ne l'exposez ni à la pluie, ni à l'humidité.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- Pendant son emploi, veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à portée de main des enfants, personnes pré-

Consignes de sécurité spécifiques

sentant un handicap ou près des animaux domestiques.

- Prenez soin que le plan de travail soit suffisamment grand, et assurez-vous qu'elle est sèche et hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas pendre le cordon pour que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et protégez-le de la chaleur, les rayons du soleil et des flammes.
- Veillez à débrancher l'appareil si vous voulez le déplacer. Pour le déplacer, portez l'appareil à deux mains. L'appareil lui-même pèse 5,5 kg !
- L'interrupteur ainsi que le bloc moteur (y compris le cordon et la prise) ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau, des liquides ou de la vapeur.

Consignes de sécurité spécifiques à votre centrifugeuse

- Utilisez exclusivement les accessoires fournis, comme les tamis, la vis sans fin, la cheminée de remplissage, le poussoir et le bol de la centrifugeuse avec cet appareil. L'utilisation d'un autre accessoire peut être la cause d'un incendie, d'une électrocution ou de dommages à l'appareil ou aux personnes. De même, utilisez les accessoires exclusivement avec ce bloc moteur.
- Utilisez l'appareil que si tous les accessoires sont en parfait état, en particulier les tamis.
- Prenez soin de n'introduire que des aliments dénoyautés / épépinés et sans écorce trop ferme dans la cheminée de remplissage et de ne pas y mettre des corps étrangers ! Coupez les aliments en petits morceaux d'environ 1 – 2 cm de long. L'extraction de jus d'une grande quantité de légumes-racines (comme le gingembre, l'ail, etc.) peut entraîner un endommage-

Consignes de sécurité spécifiques

ment ou une panne. Respectez exactement le tableau pour chacun des tamis et les recettes de Betty Bossi.

- Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide.
- Ne remplissez jamais de trop la cheminée de remplissage ! En particulier dans le cas du tamis pour sorbets, il est important que seule une petite quantité ne soit mise dans la cheminée de remplissage et de presser d'abord cette petite quantité avant de rajouter d'autres ingrédients. Si vous ne respectez pas cette consigne, le couvercle sera enfoncé et se bloquera, ce qui aura pour conséquence qu'il ne pourra plus être dévissé. C'est pourquoi, particulièrement pendant la préparation d'un sorbet, il est toujours nécessaire d'activer régulièrement la fonction REV pour que le sorbet soit ramolli et puisse être pressé.
- Ne mettez jamais vos mains dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en marche. Si des aliments restent coincés,

utilisez le poussoir pour enfoncer les aliments vers le bas de la cheminée de remplissage. Activez également si nécessaire la fonction REV pendant env. 3–5 secondes pour que la vis sans fin tourne dans l'autre sens. Puis laissez la vis sans fin tourner à nouveau dans le bon sens (voir la description dans le chapitre « Activer la fonction REV pendant que l'appareil est en marche », page 81). Si les aliments ne se dégagent toujours pas, éteignez l'appareil, débranchez-le et démontez-le pour libérer ce qui bloque.

- Utilisez également la fonction REV lorsque la vis sans fin s'arrête soudainement pendant que l'appareil est en marche.
- Ne mettez jamais vos mains ou des ustensiles de cuisine tels que des cuillers, des couteaux ou autre dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est branché, utilisez exclusivement le poussoir pour enfoncer les aliments dans la cheminée.

Consignes de sécurité spécifiques

- Lorsque le Slow Juicer est en marche, ne mettez jamais vos mains dans les becs verseurs pour le jus ou la pulpe et n'y introduisez jamais un objet (bâtonnet, fourchette, etc.).
- N'utilisez l'appareil que lorsque les tamis et la vis sans fin sont correctement placés dans le bol de la centrifugeuse.
- Vérifiez toujours que la tige située sur le couvercle de la cheminée de remplissage est bien enclenchée dans le bol de la centrifugeuse avant de mettre l'appareil en marche. Ne dévissez jamais la cheminée de remplissage du bol de la centrifugeuse lorsque l'appareil est en marche, sinon l'interrupteur de sécurité éteint immédiatement l'appareil.
- Ne touchez aucune des parties mobiles de l'appareil !
- Nous vous recommandons d'ouvrir le cache du bec verseur pour le jus avant la mise en service pour que le jus puisse s'écouler immédiatement. Le cache doit être ouvert au plus tard lorsque 350 ml de jus ont été extraits pour que le jus puisse s'écouler. Si vous souhaitez extraire plus de 350 ml de jus, nous vous recommandons d'ouvrir plus souvent le bec verseur pour la pulpe, après avoir éteint et débranché l'appareil, pour que la pulpe puisse tomber. Si vous ne respectez pas cette consigne, la pression exercée dans le bol de la centrifugeuse risque de devenir trop importante.
- Si du jus ou de l'eau se trouve sur le bloc moteur, nettoyez-le sans attente avec un chiffon sec.
- Si vous utilisez des fruits congelés, utilisez toujours le tamis pour sorbet. N'utilisez pas l'appareil pour couper en petits morceaux ou piler de l'eau congelée ou autres éléments. Cela risquerait d'endommager l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil au-delà de 30 minutes d'affilée. Laissez ensuite le moteur refroidir pendant 10–20 minutes pour qu'il ne surchauffe pas.

Consignes de sécurité spécifiques

- Si vous constatez une odeur brûlée ou de la fumée pendant l'utilisation de l'appareil ou si celui-ci chauffe de trop, éteignez-le immédiatement et débranchez-le. Ne remettez pas l'appareil en marche avant que le service après-vente de FUST ait vérifié son bon état.
- En fin d'utilisation, éteignez toujours l'appareil au moyen de l'interrupteur en le plaçant sur la position OFF. Patientez toujours jusqu'à ce que le moteur et les éléments de l'appareil soient à l'arrêt complet puis débranchez l'appareil avant de le démonter.
- Ne plongez jamais le cordon, la prise et le socle de l'appareil dans de l'eau ou autre liquide et ne vaporisez jamais d'eau dessus ! Ne touchez l'interrupteur qu'avec des mains sèches.
- Tous les éléments amovibles doivent être nettoyés soigneusement immédiatement après leur utilisation, sinon des grumeaux de pulpe de fruits se forment ce qui complique le démontage et le nettoyage de l'appareil et peut réduire sa performance. Laissez tous les éléments entièrement séchés avant de les remettre en place dans l'appareil.
- Pour nettoyer les éléments amovibles de l'appareil, utilisez seulement de l'eau de vaisselle chaude à maximum 80°C.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est branché.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, éteignez-le et débranchez-le immédiatement.

Description du fonctionnement

Déballer l'appareil

- Sortez la centrifugeuse de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les films protecteurs. Assurez-vous que des enfants ne jouent pas avec, surtout avec les sacs plastiques (risque d'étouffement).
- Vérifiez que la centrifugeuse n'est pas endommagée. Si c'est le cas, contactez votre service client FUST.
- Vérifiez toujours avant l'usage que la fiche et la prise électrique sont en bon état. Un contact insuffisant pourrait endommager l'appareil.

Description du fonctionnement

- La centrifugeuse Slow Juicer Premium de Betty Bossi / FUST dispose de 3 tamis différents en fonction du résultat final souhaité et des ingrédients : un tamis pour jus, un tamis pour smoothie et un tamis pour sorbet. L'appareil fonctionne à vitesse lente et est extrêmement silencieux, les légumes et fruits sont pressés ainsi avec délicatesse grâce à la technique du tamis. Grâce à ce processus lent (« slow juicing ») la couleur caractéristique des légumes / des fruits est préservée, leur goût naturel et surtout leurs vitamines précieuses et les minéraux et aliments nutritifs – un avantage évident par rapport aux centrifugeuses usuelles, qui râpent grossièrement les aliments pour en extraire le jus. Le jus extrait / le smoothie coule dans le récipient de récupération du jus placé sous le bec verseur correspondant et la pulpe est directement évacuée dans le récipient de récupération de la pulpe à travers le bec verseur pour la pulpe. Le sorbet, lui, est évacué à travers le bec verseur pour la pulpe.
- Les fentes dans le tamis permettent un nettoyage simple et rapide pour que l'extraction du jus soit désormais un vrai plaisir !

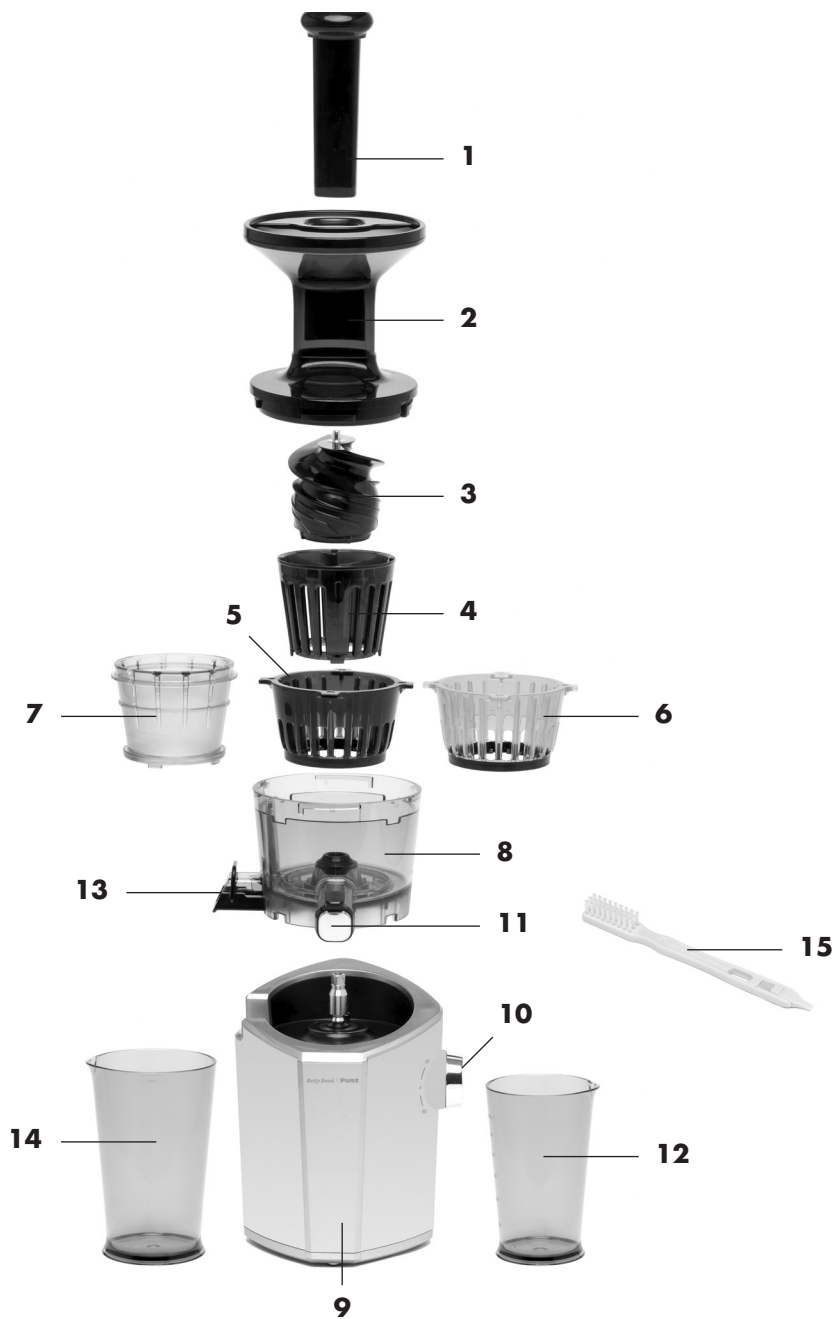
Aperçu / Description de l'appareil



Aperçu des éléments de l'appareil

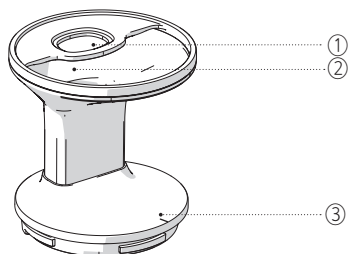
- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Poussoir | 8 | Bol de la centrifugeuse |
| 2 | Cheminée de remplissage avec 2 orifices de remplissage | 9 | Bloc moteur |
| 3 | Vis sans fin | 10 | Interrupteur : ON/OFF/REVERSE (ON/o/REV) |
| 4 | Tamis intérieur (pour le tamis pour jus et pour smoothie) | 11 | Bec verseur pour jus avec cache |
| 5 | Tamis pour jus (noir) | 12 | Récipient de récupération du jus |
| 6 | Tamis pour smoothie (orange) | 13 | Bec verseur pour la pulpe |
| 7 | Tamis pour sorbet (beige translucide, utilisé sans tamis intérieur) | 14 | Récipient de récupération de la pulpe |
| | | 15 | Brosse de nettoyage |

Aperçu / Description de l'appareil



Description détaillée des éléments de l'appareil

Description détaillée des éléments de l'appareil

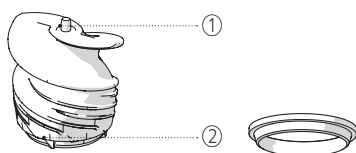


Cheminée de remplissage

1 Orifice supérieur de la cheminée (pour introduire des variétés de légumes longues et étroites)

2 Orifice latéral (plat) de la cheminée (pour introduire des fruits et légumes coupés en morceaux et p.ex. du raisin et des tomates cerise)

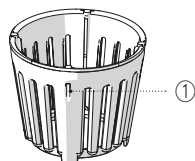
3 Trait repère (facilite un montage parfait)



Vis sans fin

1 Axe de la vis

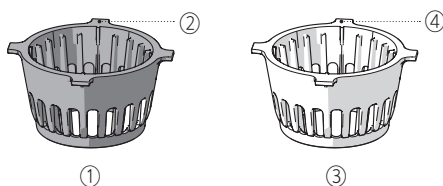
2 Joint d'étanchéité de la vis



Tamis intérieur pour le tamis pour jus et smoothie

Ce tamis intérieur doit être placé dans le tamis pour jus ou pour smoothie.

1 Encoche pour le montage dans le tamis pour jus ou pour smoothie



Tamis pour jus et tamis pour smoothie (jeu de 2 pièces : le tamis intérieur doit être placé dedans)

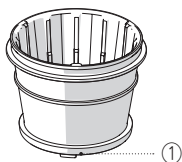
1 Tamis pour jus (noir)

2 Ailes du tamis pour jus avec marquage « J » (chaque aile doit s'insérer dans une rainure du bol de la centrifugeuse)

3 Tamis pour smoothie (orange)

4 Ailes du tamis pour smoothie avec marquage « S » (chaque aile doit s'insérer dans une rainure du bol de la centrifugeuse)

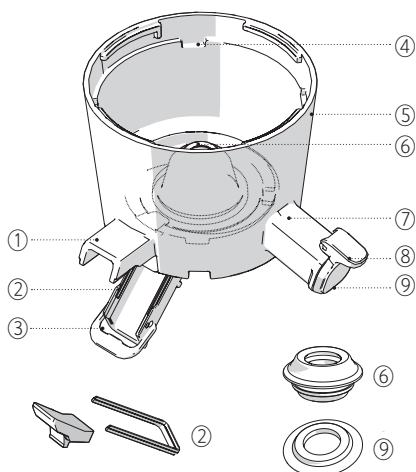
Description détaillée des éléments de l'appareil



Tamis pour sorbet (beige translucide)

1 Languettes de positionnement pour le montage dans le bol de la centrifugeuse

Attention : Le tamis pour sorbet est utilisé seul et ne constitue pas un jeu de 2 pièces.



Bol de la centrifugeuse



1 Cache du bec verseur pour la pulpe ou le sorbet

2 Languette d'étanchéité avec joint d'étanchéité en forme de U (orange) tout autour dans le clapet

3 Clapet sur le bec verseur avec étrier de verrouillage (Lorsque le clapet, avec le joint et la languette d'étanchéité mis en place et avec l'étrier de verrouillage relevé, est

bien fixé au bec verseur pour la pulpe, le jus ne peut pas s'échapper.)

4 Rainures pour le montage du tamis pour jus ou pour smoothie (les 4 ailes des tamis doivent s'insérer dans les rainures)

5 Marquages pour verrouiller  / déverrouiller  la cheminée de remplissage

6 Joint d'étanchéité noir dans le bol de la centrifugeuse (Le joint doit être toujours correctement monté au centre du bol, sinon du jus peut s'échapper.)

7 Bec verseur pour le jus

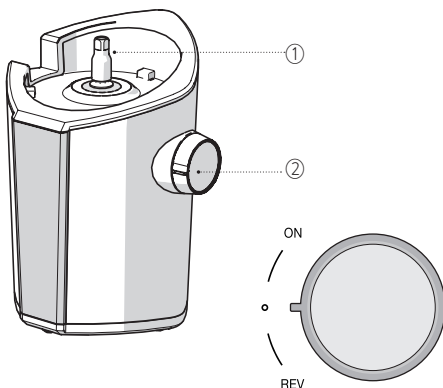
8 Cache du bec verseur (Lorsque le cache est fermé et le joint d'étanchéité intérieur est correctement monté, le bec verseur est étanche et le jus ne s'échappe pas.)

9 Joint d'étanchéité dans le cache

Bloc moteur

1 Arbre d'entraînement

2 Interrupteur de fonction



A respecter d'une manière générale

D'une manière générale :

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 ou 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.

Ne mettez pas trop d'aliments à la fois dans la cheminée de remplissage !

Ne travaillez pas des glaçons ou des liquides congelés, risque de bris des parties de l'appareil (cela vaut également pour le tamis pour sorbet).

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

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

Veuillez vérifier quel tamis à utiliser pour quel aliment conformément au tableau. Respectez les données indiquées dans le petit livre de recettes de Betty Bossi.

D'une manière générale :

Dénoyautez et épépinez toujours les aliments et pelez-les avant de les mettre dans la cheminée de remplissage.

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

Ne remettez pas la pulpe qui a été extraite à travers le bec verseur pour la pulpe dans la cheminée de remplissage.

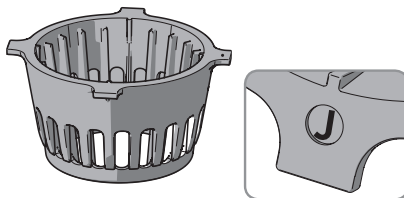
L'utilisation du tamis pour jus

Le jus des ingrédients suivants ne peut pas être extraits car ces ingrédients risqueraient d'endommager l'appareil ou de provoquer un dysfonctionnement.

Inappropriés pour la centrifugeuse :
Graines de sésame, grains de café, écorces d'arbre, grains de poivre, noix de coco, fruits secs (sans trempage), riz
Légumes cuits comme les pommes de terre et les patates douces, les citrouilles et potirons, les châtaignes
Poisson et fruits de mer / crustacés
Les fruits imbibés d'alcool (p.ex. les raisins), miel ou sucre ainsi que les enzymes (herbacée, pins, etc.)
Les ingrédients qui en raison de leurs propriétés ne dégagent pas de jus, comme p.ex. l'aloë, le cactus, les céréales, etc.
Les aliments trop mûrs ou trop secs, qui sont p.ex. restés trop longtemps dans le réfrigérateur

L'utilisation du tamis pour jus

- Le tamis noir pour jus est utilisé pour les fruits contenant beaucoup de pulpe et d'une manière générale pour la plupart des fruits et légumes. Si vous voulez utiliser l'appareil pour des baies ou des fruits tendres comme des bananes, nous vous recommandons d'utiliser le tamis pour smoothie. Si vous voulez extraire le jus de différentes sortes de fruits avec le tamis pour jus, nous vous recommandons de tout d'abord mélanger les fruits tendres avec les autres et d'introduire ce mélange de fruits dans la cheminée de remplissage.
- Le tamis noir pour jus est caractérisé par un « J » (pour Juice) situé sur les ailes du tamis.
- Placez toujours le tamis intérieur dans le tamis noir, l'appareil ne peut être mis en marche que si le jeu de 2 tamis est correctement monté.



Les ailes du tamis pour jus doivent s'enclencher dans les rainures du bol de la centrifugeuse.

- Vous pouvez extraire le jus de la plupart des légumes et fruits usuels avec le tamis pour jus (à l'exception des baies et des fruits tendres seuls) : p.ex. des pommes, pêches, melons, brocoli, etc.

L'utilisation du tamis pour jus

Veillez respecter les consignes concernant les ingrédients suivants :

Légumes-racine	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 la cheminée de remplissage. Coupez tous les autres légumes-racine en morceaux de 2 cm. Si vous voulez extraire le jus d'une grande quantité d'ingrédients, mettez au maximum 1 kg dans l'appareil, démontez ensuite l'appareil et nettoyez-le avant de le remettre en marche.
Légumes à feuilles et à tiges	Pousses de blé, herbes, chou vert, céleri tige, chou, épinard, chou frisé, etc.	D'une manière générale coupez tous les ingrédients en morceaux de 3-4 cm. Regroupez les ingrédients fins et étroits (comme les herbes) puis coupez-les. Mettez les feuilles étroitement enroulées dans la cheminée de remplissage. 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 la cheminée de remplissage. Si vous voulez extraire une grande quantité de jus, nous vous conseillons de toujours extraire au maximum 1 kg, puis de démonter l'appareil et de le nettoyer avant de recommencer.
Fruits ayant une épaisse écorce	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 la cheminée de remplissage.

L'utilisation du tamis pour jus

<p>Fruits ayant des gros noyaux / pépins</p>	<p>Prunes, abricots, pêches, cerises, etc. ainsi que les melons</p>	<p>Dénoyautez ou épépinez toujours les fruits. Coupez la pulpe en gros morceaux pouvant toutefois être introduits dans la cheminée de remplissage.</p> <p>Attention : Les pépins durs et les noyaux risquent d'endommager l'appareil !</p>
<p>Fruits à coque et haricots secs</p>	<p>Amendes, noix, haricots secs détrempés, etc.</p>	<p>N'utilisez jamais les fruits à coque seuls, toujours accompagnés d'autres fruits et légumes.</p> <p>Mettez toujours tout d'abord les fruits et légumes dans la cheminée de remplissage 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. Pour obtenir du jus de haricots, mélangez de l'eau et des haricots dans un rapport de 1 à 1.</p>
<p>Attention pour ces ingrédients</p>	<p>Baies comme les fraises, framboises, etc.</p> <p>Bananes, kiwis, tomates, mangues, etc.</p>	<p>Si vous mélangez les ingrédients énumérés dans la colonne de gauche, en petite quantité avec les autres ingrédients (c'est-à-dire en plus petite quantité que les autres ingrédients), vous pouvez en extraire le jus avec le tamis pour jus. Si toutefois ces ingrédients constituent la plus grande quantité, nous vous recommandons d'utiliser le tamis pour smoothie.</p>

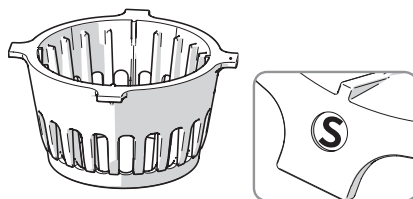
L'utilisation du tamis pour smoothie

L'utilisation du tamis pour smoothie

• Le tamis orange pour smoothie est utilisé pour extraire le jus de baies, de fruits tendres comme les bananes ou de fruits contenant beaucoup de pulpe et de fibres comme les ananas, mangues, kiwis etc. ou le jus de tomates. D'une manière générale le tamis orange peut bien sûr également être utilisé pour toute sorte de smoothies.

• Le tamis pour smoothie est caractérisé par un « S » (pour smoothie) situé sur les ailes du tamis.

• Placez toujours le tamis intérieur dans le tamis orange pour smoothie. L'appareil ne peut être mis en marche que si le jeu de 2 tamis est correctement monté.



Les ailes du tamis pour smoothie doivent s'enclencher dans les rainures du bol de la centrifugeuse.

Veillez respecter les consignes concernant les ingrédients suivants :

Agrumes	Pamplemousses, oranges, citrons, etc.	Retirez l'écorce et les pépins qui ne peuvent pas être mastiqués. Coupez la pulpe en gros morceaux pouvant toutefois être introduits dans la cheminée de remplissage.
Fruits ayant une épaisse écorce	Melons, ananas, kiwis, 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 la cheminée de remplissage.
Fruits à noyaux et raisins	Pêches, prunes, pommes vieilles, raisins, cerises, etc.	Dénoyautez toujours les fruits. Coupez la pulpe en gros morceaux pouvant toutefois être introduits dans la cheminée de remplissage. Retirez les raisins de la grappe. Si les fruits sont très tendres, ne les mettez pas seuls dans l'appareil, mélangez-les avec d'autres variétés de fruits.

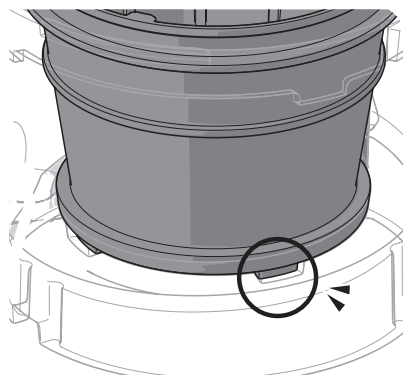
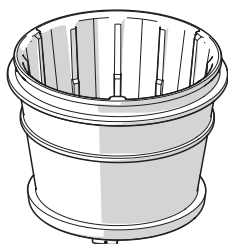
L'utilisation du tamis pour smoothie

Baies, fruits tendres, fruits avec beaucoup de fibres et tomates	Baies, tomates, ananas, etc.	Lavez soigneusement les fruits dont la peau est comestible et retirez éventuellement les tiges. Epluchez les ananas. Coupez les fruits en gros morceaux pouvant toutefois être introduits dans la cheminée de remplissage.
	Bananes	Utilisez les bananes seulement avec d'autres ingrédients et y ajoutez qu'une petite quantité pour obtenir un jus mélangé. Retirez bien sûr tout d'abord la peau des bananes et coupez-les en morceaux de 3 à 4 cm.
	Kiwis, mangues, etc.	Epluchez les fruits et retirez éventuellement les tiges et les noyaux / pépins. Si vous ne voulez extraire le jus que d'une seule sorte de fruit, il est nécessaire de tout d'abord mettre un fruit ou légume dur (une pomme ou une carotte) dans la cheminée de remplissage avant d'y déposer les fruits plus tendres.

L'utilisation du tamis pour sorbet

L'utilisation du tamis pour sorbet

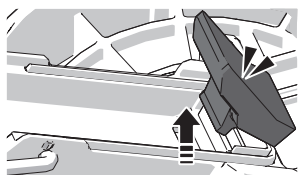
- Le tamis pour sorbet beige translucide est utilisé pour faire des slushies, smoothies et sorbets à base de fruits congelés.
- Le tamis beige translucide pour sorbet est utilisé sans tamis intérieur. Il est donc utilisé seul.



Lorsque vous placez le tamis pour sorbet dans le bol de la centrifugeuse, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les encoches situées dans le fond du tamis s'enclenchent dans les rainures situées dans le fond du bol.

Important :

Si vous voulez préparer du sorbet, celui-ci ne s'écoule pas à travers le bec verseur pour jus, mais à travers le bec verseur pour pulpe. C'est pourquoi il est nécessaire de retirer la languette orange d'étanchéité du clapet du bec verseur pour pulpe afin que le sorbet puisse s'écouler. Dans ce cas, seul le joint d'étanchéité orange, en forme de U reste dans le clapet.



Procédez comme suit pour préparer des slushies, smoothies et sorbets à base de fruits congelés :

- Lavez les fruits, retirez les pépins qui ne peuvent pas être mastiqués et les noyaux ainsi que les écorces non comestibles.
- Coupez les fruits en dés de 1 cm et congelez-les complètement avant de les utiliser. N'utilisez pas l'appareil pour couper en petits morceaux ou piler des glaçons ou autres éléments.
- Mettez les petits morceaux de fruits congelés lentement et peu à peu dans la cheminée de remplissage. Si vous mettez une trop grande quantité en une fois ou des morceaux trop gros, l'appa-

L'utilisation du tamis pour sorbet

reil risque de s'arrêter ou la pression exercée risque d'être trop importante si bien que le couvercle de la cheminée de remplissage pourrait être soulevé et le bol de la centrifugeuse ne pourrait plus être ouvert.

Attention : Ne remplissez jamais de trop la cheminée de remplissage ! Il est important, particulièrement pour le tamis pour sorbet, de ne mettre que de petites quantités dans la cheminée de remplissage et de tout d'abord extraire le jus de cette petite quantité avant de rajouter d'autres ingrédients. Si vous

ne respectez pas cette consigne, le couvercle risque d'être enfoncé et se bloquer ce qui peut avoir pour conséquence qu'il ne peut plus être dévissé. C'est pourquoi il est particulièrement important lors de la préparation de sorbet d'activer à intervalles réguliers la fonction REV pour que le sorbet qui est extrait de la machine soit tendre.

- Lors de l'extraction du jus de fruits légèrement décongelés, de la pulpe peut sortir au-dessus du bec verseur de la pulpe. Ceci est normal et ne représente pas un défaut.

Ci-dessous sont énumérés les fruits et légumes qui sont compatibles pour la préparation avec le tamis pour sorbet :


Fruits avec écorce épaisse	Pastèques, melons, etc.	Epluchez-les, retirez éventuellement les pépins, coupez la pulpe de fruits en morceaux de 1 cm et congelez-les.
Fruits avec noyaux ou pépins	Mangues, pêches, raisins, etc.	Retirez tous les noyaux et pépins, coupez ensuite les fruits en morceaux de 1 cm et congelez-les. Si vous utilisez des fruits déjà congelés, vérifiez qu'ils ne contiennent pas de pépins. Utilisez toujours des raisins sans pépins.
Baies kiwis et légumes	Bananes, fraises, kiwis, tomates, etc.	Epluchez les kiwis et les bananes et coupez-les en morceaux de 1 cm pour qu'ils puissent être introduits dans la cheminée de remplissage. Retirez les tiges des baies et des tomates et coupez-les éventuellement également en morceaux. Congelez-les avant de les utiliser.

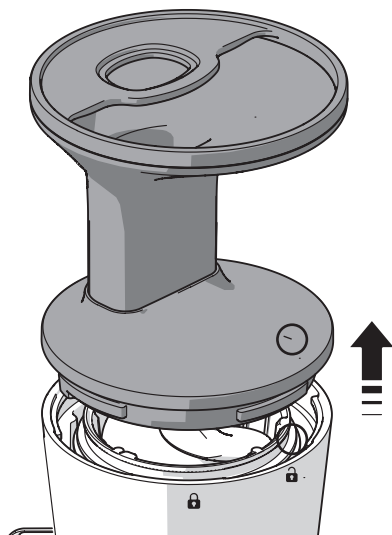
Avant la première mise en service

Avant la première mise en service

Placez l'appareil déballé sur un plan de travail plat. Ne branchez pas encore l'appareil dans une prise secteur.

Démontez l'appareil comme suit :

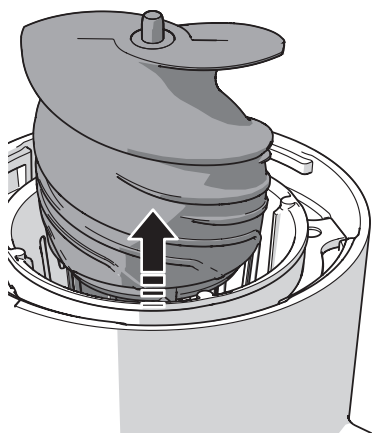
1. Dévissez la cheminée de remplissage en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le trait qui se trouve sur la cheminée de remplissage soit au-dessus du symbole  sur le bol de la centrifugeuse. Retirez la cheminée de remplissage avec le poussoir. Retirez le poussoir de la cheminée de remplissage.



2. Retirez la vis sans fin du bol en la soulevant verticalement.

Conseil :

S'il est difficile de retirer la vis sans fin, tournez-la un peu vers la gauche et la droite puis soulevez-la.



3. Retirez le bol en le soulevant verticalement du bloc moteur. Retirez les tamis du bol de la centrifugeuse.

4. Lavez tous les éléments amovibles de l'appareil, les tamis, la vis sans fin, la cheminée de remplissage, le bol de la centrifugeuse, le poussoir et les récipients de récupération du jus et de la pulpe à la main dans de l'eau de vaisselle chaude, puis rincez-les sous de l'eau claire et séchez-les soigneusement.

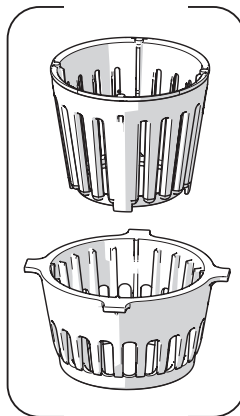
Attention : Ne lavez jamais les éléments amovibles de l'appareil dans le lave-vaisselle.

Avant la première mise en service

5. Le bloc moteur ne doit jamais être plongé dans de l'eau ou mise en contact avec de l'eau ou autres liquides. Ne le mettez jamais dans le lave-vaisselle ! Risque d'électrocution ! Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon sec ou légèrement humide.
6. Assemblez l'appareil comme décrit ci-après.

Montage de la centrifugeuse

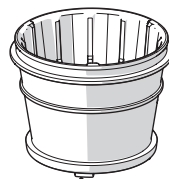
1. Vérifiez que l'appareil n'est pas encore branché et que l'interrupteur est sur la position OFF (position neutre).
2. Placez le bol de la centrifugeuse sur le bloc moteur. Le bec verseur pour la pulpe (13) du bol de la centrifugeuse doit être placé dans l'encoche prévue à cet effet sur le bloc moteur. Vérifiez toujours que le bol est correctement monté sur le bloc moteur, sinon la centrifugeuse ne peut pas être mise en marche. Le joint d'étanchéité doit être correctement monté au centre du bol de la centrifugeuse.
3. Sélectionnez le tamis approprié.



Tamis intérieur

Tamis pour jus ou tamis pour smoothie (tamis extérieur)

ou

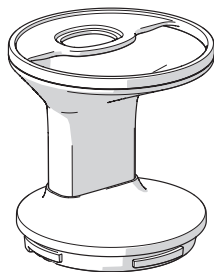


Tamis pour sorbet

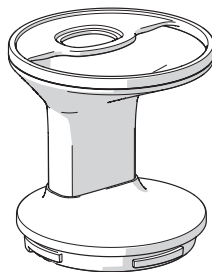
Montage de la centrifugeuse

**Brève description du montage
du tamis pour jus ou pour
smoothie :**

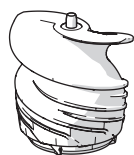
**Brève description du montage
du tamis pour sorbet :**



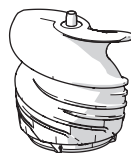
**Cheminée
de remplissage**



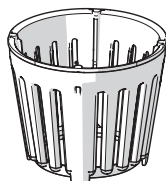
**Cheminée
de remplissage**



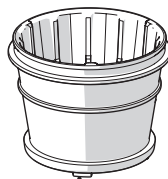
Vis sans fin



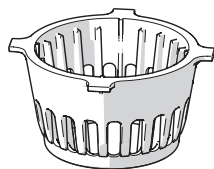
Vis sans fin



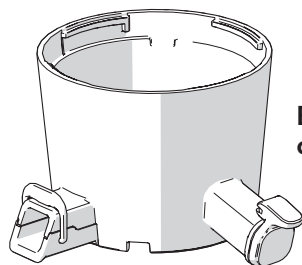
Tamis intérieur



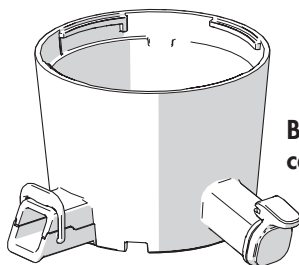
**Tamis pour
sorbet**



**Tamis pour jus
ou tamis
pour smoothie
(tamis extérieur)**



**Bol de la
centrifugeuse**

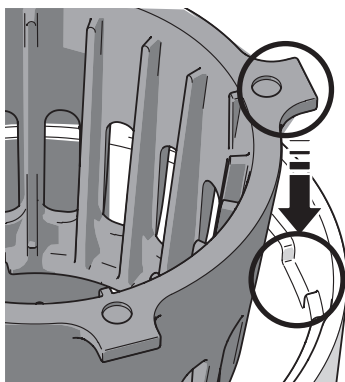


**Bol de la
centrifugeuse**

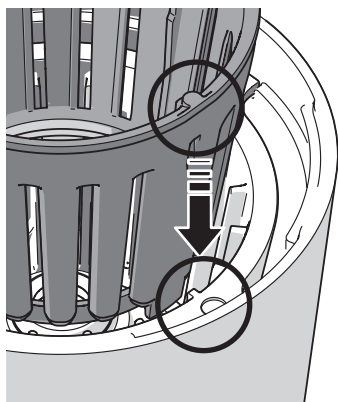
Montage de la centrifugeuse

1^{ère} option : Montage du tamis pour jus et pour smoothie

Placez le tamis pour jus ou pour smoothie dans le bol de la centrifugeuse : Les ailes du tamis doivent s'enclencher dans les rainures du bol pour que le tamis soit bien aligné.

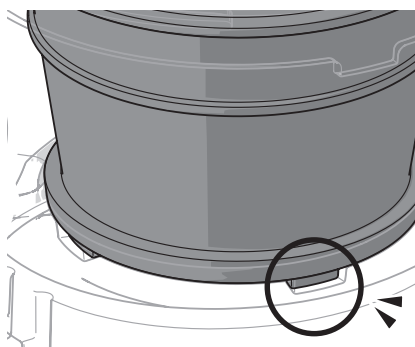


Placez le tamis intérieur dans le tamis extérieur. Les points de montage situés sur la paroi intérieure du tamis sont placés au-dessus des ailes du tamis extérieur pour que le tamis intérieur s'adapte dans le fond du tamis extérieur.

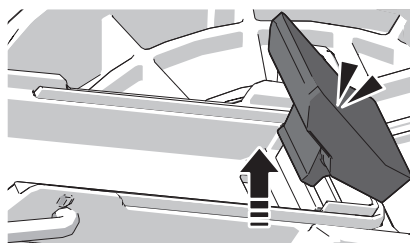


2^{ème} option : Montage du tamis pour sorbet

Placez le tamis beige translucide pour sorbet directement dans le bol de la centrifugeuse et tournez lentement le tamis dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les ergots situés dans le fond du tamis s'enclenchent dans les encoches dans le bol.

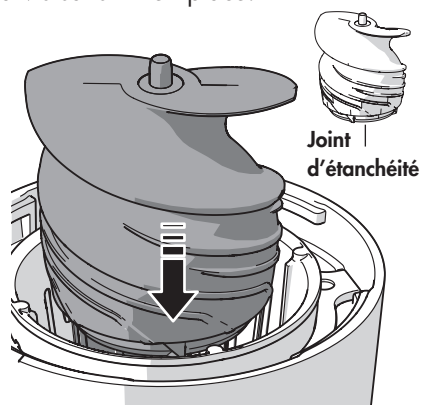



Important : Si vous voulez préparer du sorbet, celui-ci n'est pas évacué par le bec verseur pour jus mais par le bec verseur pour pulpe. C'est pourquoi la languette d'étanchéité orange doit être retirée du clapet situé sur le bec verseur de la pulpe pour que le sorbet puisse s'écouler. Dans ce cas, seul le joint d'étanchéité orange en forme de U reste dans le clapet.

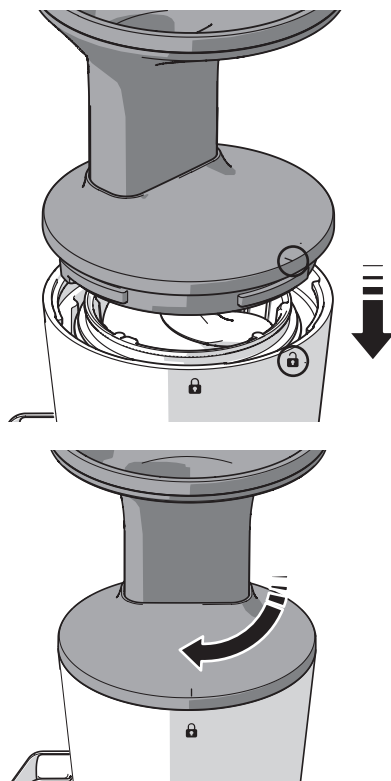


Montage de la centrifugeuse

4. Placez la vis sans fin sur l'arbre d'entraînement. En raison de son poids, la vis sans fin s'enfonce automatiquement dans le fond du bol. Il est important que le joint d'étanchéité situé dans le fond de la vis soit correctement monté, avant de mettre la vis sans fin en place.



5. Placez à la fin la cheminée de remplissage sur le bol de la centrifugeuse. Placez la cheminée de remplissage sur le bol de manière que le trait situé sur la cheminée de remplissage soit sur le symbole  situé sur le bol de la centrifugeuse. Tournez ensuite la cheminée de remplissage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le trait situé sur la cheminée de remplissage soit sur le symbole  situé sur le bol de la centrifugeuse et que la cheminée de remplissage s'enclenche de manière audible dans le dispositif de blocage. La consigne suivante vaut également : La cheminée ne peut être verrouillée que si les tamis et éléments intérieurs sont correctement mis en place. Si la cheminée de remplissage n'est pas correctement

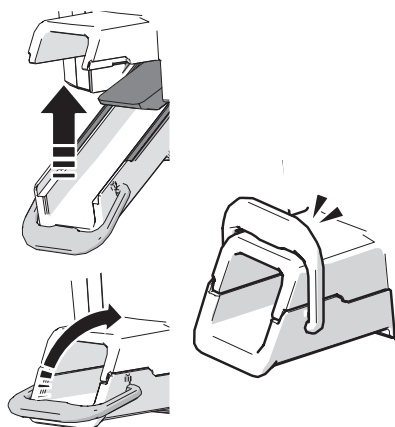


fixée sur le bol, c'est-à-dire que la tige du couvercle ne s'enclenche pas, l'appareil ne peut pas être mis en marche.

6. Vérifiez ensuite que le(s) joint(s) d'étanchéité orange est/sont correctement mis en place. **(Attention :** Lorsque vous avez monté le tamis pour sorbet, la languette d'étanchéité orange doit être retirée du clapet du bec verseur pour la pulpe, sinon le sorbet ne peut pas s'écouler ; Si vous utilisez le tamis pour jus ou pour smoothie, la languette orange d'étanchéité doit également être montée.)

Montage de la centrifugeuse

Le clapet du bec verseur doit être rabattu vers le haut et l'étrier doit être rabattu au-dessus du cache du bec verseur pour la pulpe, seulement comme ça le jus ne peut pas s'échapper lors de l'extraction.




7. Pour le jus ou smoothie : Placez le récipient de récupération du jus (avec marquage indiquant le volume) sous le bec verseur pour le jus et le récipient de récupération de la pulpe sous le bec verseur pour la pulpe. Votre appareil est alors prêt à l'emploi.

Pour le sorbet : Placez une coupe à glace ou un saladier sous le bec verseur pour la pulpe, parce que le sorbet est extrait à ce niveau.

Remarque :

Si vous voulez déplacer l'appareil, tenez-le toujours à deux mains au niveau du bloc moteur, pas au niveau de la cheminée de remplissage, pour ne pas endommager l'appareil. N'oubliez pas que le Slow Juicer est lourd (env. 5,5 kg).

Vérifiez une nouvelle fois après le montage les points suivants :

- Est-ce que le tamis approprié a été installé ? Si le tamis n'est pas approprié aux ingrédients, l'extraction ne peut pas fonctionner correctement.
- Est-ce que la cheminée de remplissage est bien verrouillée, c'est-à-dire que le trait est situé au-dessus du symbole  ? Si ce n'est pas le cas, l'appareil ne peut pas être mis en marche.
- Est-ce que le cache du bec verseur pour le jus est correctement ouvert ? Nous vous recommandons d'ouvrir le bec verseur déjà avant d'extraire le jus, pour que le liquide n'exerce pas trop de pression dans le bol, parce que le jus pourrait s'échapper au-dessus du bol. Le bec verseur doit être au plus tard ouvert lorsque 350 ml de jus se trouve dans le bol.
- Est-ce que les joints d'étanchéité sont correctement placés dans le clapet du bec verseur pour la pulpe ? Si vous voulez préparer un sorbet, la languette ne doit pas se trouver dans le clapet.
- Est-ce que le clapet est bien arrêté à l'aide de l'étrier sur le cache du bec verseur ? Si ce n'est pas le cas, du jus risque de couler à travers le bec verseur pour la pulpe pendant l'extraction.

Mise en service

Mise en service

⚡ Un choc électrique peut être mortel. Veuillez respecter les consignes de sécurité.

L'interrupteur de fonction

L'interrupteur a trois réglages :

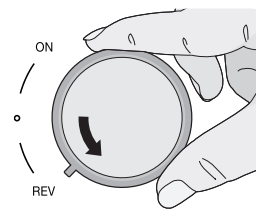
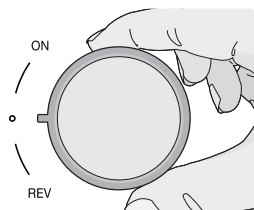
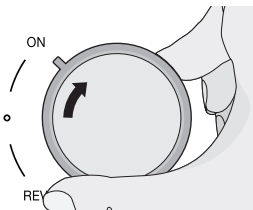
- O** **position neutre : OFF**
L'appareil est éteint.
- ON** **Tournez l'interrupteur vers le haut : Position ON**
L'appareil est allumé.
- REV** **L'interrupteur doit être maintenu vers le bas pour la fonction marche arrière**
L'appareil est sur la fonction « Reverse », c'est-à-dire la vis sans fin tourne à l'envers. Ceci est idéal pour dégager des aliments qui se sont coincés (et qui ont stoppé l'appareil) ou lorsque la pression exercée dans le bol de la centrifugeuse doit être relâchée. La fonction REV doit avant tout être actionnée plusieurs fois lors de l'utilisation du tamis pour sorbet.

Attention :

Ne culbutez jamais l'interrupteur directement de ON à REV ou vice versa.

Si la fonction Reverse est nécessaire, pour débloquer des aliments, placez tout d'abord l'interrupteur sur OFF puis patientez jusqu'à ce que l'appareil / le moteur ne tourne plus. Ce n'est qu'à ce moment que vous pouvez tourner l'interrupteur sur la position REV. Procédez exactement de la même manière lorsque vous voulez repasser de REV à la fonction normale d'extraction : Relâchez l'interrupteur, pour qu'il repasse sur la position OFF puis attendez l'arrêt complet de l'appareil. L'interrupteur peut seulement alors être tourné sur la position ON. Risque d'endommagement de l'appareil en cas de non-respect de cette consigne.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne s'arrête pas immédiatement lorsque l'interrupteur est replacé sur OFF. L'appareil ralentit tout d'abord jusqu'à l'arrêt complet.



Fonction REV

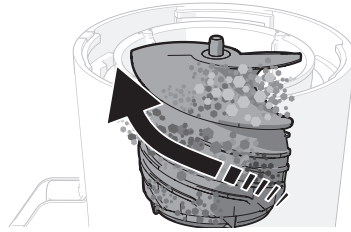
Activer la fonction REV pendant que l'appareil est en marche

Si vous avez mis une trop grande quantité d'ingrédients dans l'appareil ou de trop gros morceaux ou que vous les avez introduits trop rapidement, le moteur risque de s'arrêter. Dans ce cas il est possible de faire tourner la vis sans fin à l'envers avec la fonction Reverse pour dégager à nouveau ce qui bloque.

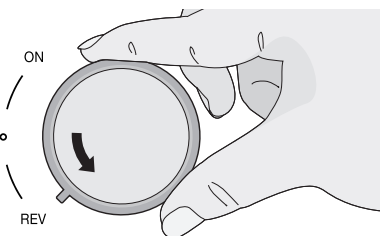
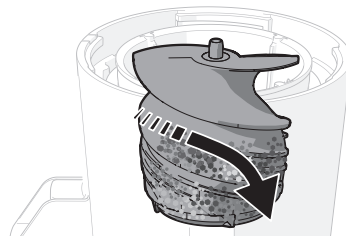
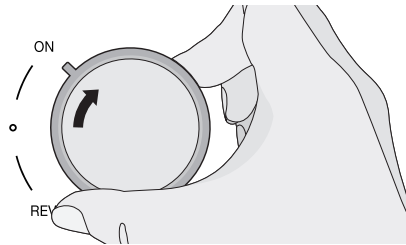
Procédez pour cela comme suit :

1. En cas de blocage, tournez l'interrupteur tout d'abord sur OFF, puis en direction de REV dès que la vis sans fin s'arrête et maintenez l'interrupteur sur cette position pendant 3 à 5 secondes. Relâchez ensuite l'interrupteur, il repasse sur la position OFF. Répétez cette opération deux à trois fois, c'est-à-dire tournez à nouveau l'interrupteur pendant 3 à 5 secondes sur la position REV.

La fonction marche arrière permet de faire tourner la vis sans fin dans le sens inverse, les ingrédients sont ainsi soulevés vers le haut. Tant que vous maintenez l'interrupteur sur la position REV, la vis sans fin tourne à l'envers. Lorsque vous relâchez l'interrupteur, la fonction marche arrière s'arrête.



2. Il doit être maintenant possible de dégager ce qui bloquait. Vous pouvez reprendre l'extraction du jus. Patientez jusqu'à ce que la vis ne tourne plus avant de replacer l'interrupteur vers le haut, sur la position ON.



Préparation de jus, smoothies ou sorbets

Préparation de jus, smoothies ou sorbets

Important :

Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, vérifiez toujours que l'interrupteur se trouve sur la position OFF. Ne branchez l'appareil que lorsque l'appareil est entièrement monté avec les accessoires correspondant à l'utilisation souhaitée. Le bec verseur pour la pulpe doit être fermé, c'est-à-dire le clapet doit être fixé avec l'étrier situé au niveau du bec verseur.

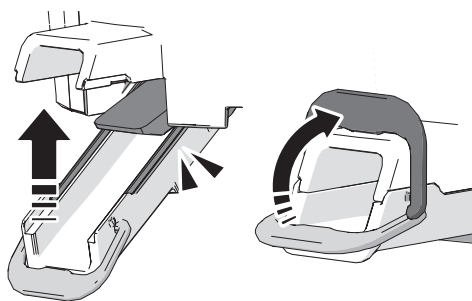
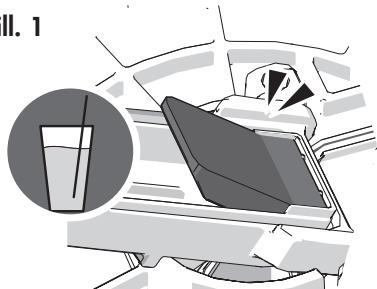


Si vous voulez préparer des jus ou des smoothies : La languette orange d'étanchéité sert de cache pour la préparation de jus et doit être mise en place, ainsi que le joint d'étanchéité orange en forme de U. La pulpe va quand même s'écouler avec fiabilité, la quantité et la vitesse dépendent des ingrédients. (ill. 1)

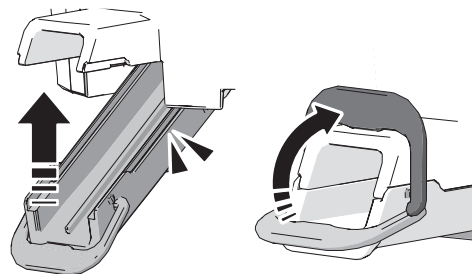
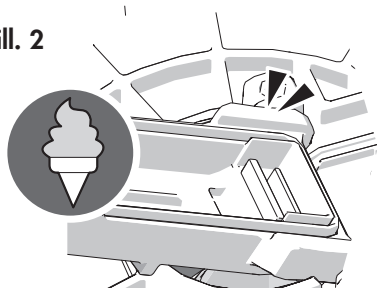


Si vous voulez préparer des sorbets : La languette orange d'étanchéité doit être retirée pour que le sorbet puisse s'écouler à travers le bec verseur pour la pulpe. Le joint d'étanchéité orange en forme de U doit rester monté. (ill. 2)

ill. 1



ill. 2



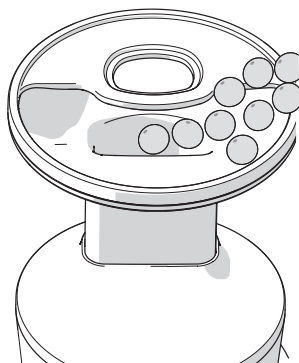
Préparation de jus, smoothies ou sorbets

1. Lors de la préparation de jus ou de smoothies : Vérifiez que le récipient de récupération de la pulpe et le récipient de récupération du jus se trouvent sous les bacs verseurs correspondants. **Lors de la préparation de sorbets :** Le saladier dans lequel le sorbet doit être déversé, doit être placé en-dessous du bec verseur pour la pulpe. Etant donné qu'un peu de jus peut s'écouler à travers le bec verseur pour le jus lorsque les ingrédients congelés sont en phase de décongélation, nous vous recommandons de fermer le cache situé sur le bec verseur pour le jus lorsque vous préparez des sorbets.

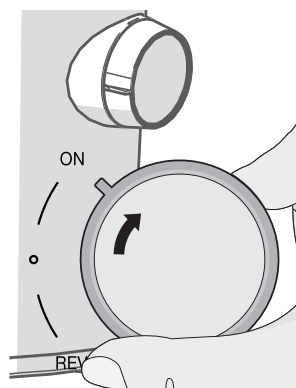
2. Préparez les fruits et légumes comme indiqué dans les chapitres précédents. Pensez toujours à couper les aliments fermes en petits morceaux et à retirer d'une manière générale les noyaux, les pépins et les écorces épaisses.

3. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.

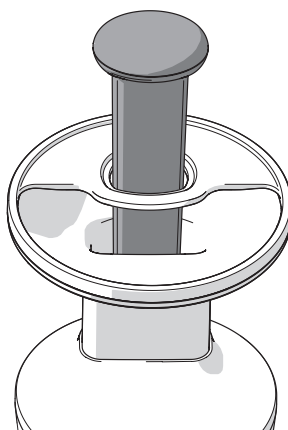
4. Mettez les fruits et légumes préparés dans la cheminée de remplissage ou dans l'orifice latéral de la cheminée.



5. Tournez l'interrupteur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position ON. Si la cheminée de remplissage a été correctement verrouillée sur le bol de la centrifugeuse, l'appareil se met en marche.



6. Si les ingrédients ne glissent pas sans problème dans la cheminée ou restent coincer, appuyez avec précaution sur le poussoir. L'appareil extrait le jus des ingrédients lentement et minutieusement jusqu'au dernier morceau.



Préparation de jus, smoothies ou sorbets

Attention :

Ne mettez jamais vos mains ou un ustensile de cuisine dans la cheminée de remplissage ! Utilisez toujours le poussoir pour appuyer sur les fruits et légumes et les faire glisser. Risques de blessures ou d'endommagement de l'appareil en cas de non-respect.

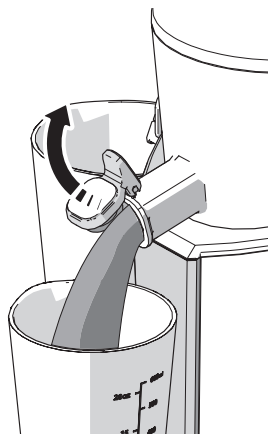
Si l'appareil s'arrête en cas de surcharge, placez l'interrupteur comme décrit page 81 2 à 3 fois de suite pendant 3 à 5 secondes sur la position REV pour dégager ce qui bloque.

Remarque :

Si la fonction Reverse ne peut pas être mise en marche ou si ce qui bloque ne peut pas être dégagé, éteignez l'appareil (position OFF), débranchez-le et démontez-le comme décrit dans ce mode d'emploi. Retirez ce qui bloque et assemblez à nouveau l'appareil. Rebranchez-le et remettez-le en marche.

7. Ouvrez dès le début le cache du bec verseur pour le jus (sauf si vous préparez des sorbets) afin que le jus puisse s'écouler (au plus tard lorsque 350 ml se trouve dans le bol de la centrifugeuse). Selon les fruits ou légumes utilisés, le bol de la centrifugeuse peut se remplir plus ou moins rapidement avec du jus. Prenez soin que du jus ne s'échappe pas du bol de la centrifugeuse pour couler sur

le bloc moteur. N'oubliez pas que lorsque vous préparez du sorbet, celui-ci s'écoule à travers le bec verseur pour la pulpe.



Attention :

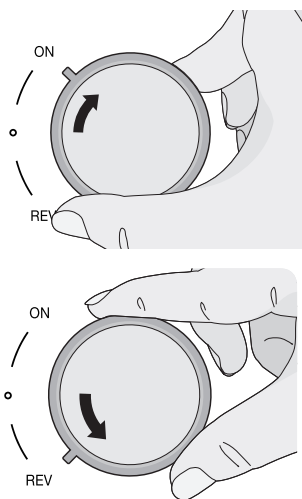
N'introduisez également pas d'ustensiles de cuisine dans les bacs verseurs.

Prenez soin que le récipient de récupération du jus ne déborde pas ! Videz les récipients de récupération du jus et de la pulpe à temps. Placez pour cela l'interrupteur sur la position OFF.

8. Lorsque tous les ingrédients sont passés à travers la centrifugeuse, laissez-la encore pendant 30 secondes en marche sur la position ON, puis tournez l'interrupteur sur la position OFF, patientez jusqu'à l'arrêt complet de la vis sans fin puis placez l'interrupteur pendant 5 secondes sur la position REV avant

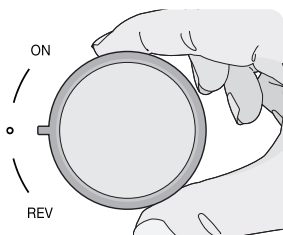
Préparation de jus, smoothies ou sorbets

de le replacer sur la position OFF. Patientez jusqu'à l'arrêt complet puis tournez à nouveau l'interrupteur sur la position ON pendant 30 secondes. La pulpe qui se trouve dans le tamis et sur la vis sans fin sera ainsi dégagée et pourra s'écouler à travers le bec verseur pour la pulpe.

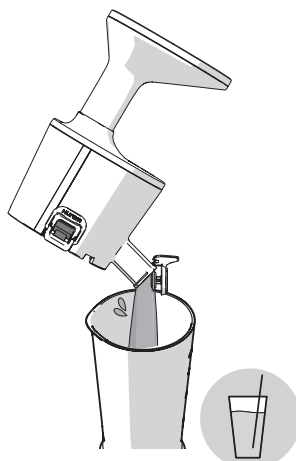


ON : 30 sec. > REV : 5 sec. > ON : 30 sec.

9. Remplacez finalement l'interrupteur sur la position OFF, la vis sans fin et le moteur s'arrêtent au bout de 3 à 4 secondes. Débranchez l'appareil.



10. S'il reste du jus, du smoothie ou du sorbet dans le bol de la centrifugeuse, soulevez le bol et faites-le basculer vers l'avant pour que tout le contenu puisse s'écouler. Ceci peut être particulièrement utile pour les smoothies. Si la texture est épaisse, il peut rester un peu d'ingrédients dans le bol de la centrifugeuse.



11. Videz les récipients de récupération du jus et de la pulpe.

Attention :

Vous pouvez utiliser l'appareil pendant max. 30 minutes. Laissez ensuite l'appareil refroidir pendant au moins 10 à 20 minutes avant de le remettre en marche.

Ne manipulez jamais l'interrupteur avec des mains humides !

Attention :

Ne mettez pas trop de fruits ou légumes à la fois dans la cheminée de remplissage. Si le récipient de récupération du jus est plein, éteignez l'appareil en plaçant l'interrupteur sur la position OFF et videz le récipient de récupération du jus avant de remettre l'appareil en marche. Il en va de même pour le récipient de récupération de la pulpe.

Si pendant que l'appareil est en marche la cheminée de remplissage se détache du bol, le moteur s'arrête automatiquement pour des raisons de sécurité. L'appareil peut être remis en marche après que vous ayez monté à nouveau correctement la cheminée de remplissage et que vous l'avez enclenchée sur le bol. (voir point no. 5 dans le chapitre « Montage de la centrifugeuse »).

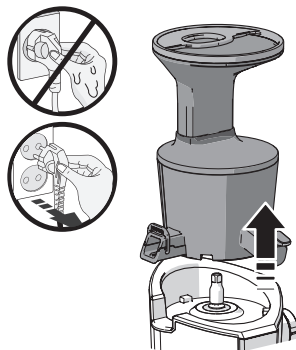
Consommez de préférence le jus immédiatement après l'avoir extrait pour profiter de toutes les vitamines, éléments nutritifs et minéraux. Si vous ne consommez pas le jus immédiatement, vous pouvez le conserver pendant max. 2 jours dans un récipient fermé hermétiquement dans le réfrigérateur.


Nettoyage et entretien

Nettoyez l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé avec la brosse afin que les résidus de pulpe et de jus ne s'incrustent pas, ce qui rendrait le nettoyage difficile. Cela rendrait également le démontage beaucoup plus difficile et pourrait entraver la performance de l'appareil. Ceci vaut particulièrement pour les trois tamis (tamis pour jus, smoothie et sorbet), qui risqueraient de se boucher.

1. Avant de commencer le nettoyage ou l'entretien, vous devez éteindre l'appareil (position OFF) et le débrancher. Patientez tout d'abord 3 secondes pour que l'appareil soit à l'arrêt complet avant de retirer le bol de la centrifugeuse.

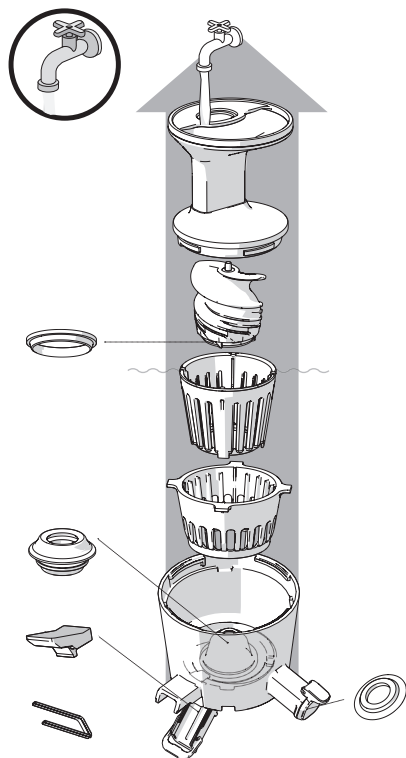
2. Soulevez le bol et déposez-le sur un plan de travail résistant à l'humidité.



3. Retirez la cheminée de remplissage en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le trait repère situé sur la cheminée soit au-dessus du symbole  situé sur le bol. Vous pouvez alors soulever la cheminée de remplissage.

Nettoyage et entretien

4. Retirez également la vis sans fin comme décrit dans le chapitre « Démontage de l'appareil ».
5. Retirez les tamis du bol de la centrifugeuse.
6. Ouvrez le cache du bec verseur pour le jus ainsi que l'étrier situé sur le bec verseur pour la pulpe.
7. Retirez tous les joints d'étanchéité des différents éléments de l'appareil : de la vis sans fin, du bol, du bec verseur pour la pulpe et du bec verseur pour le jus. Respectez les consignes indiquées dans le chapitre concernant le démontage pages 88/89.



8. Videz les récipients de récupération du jus et de la pulpe, puis nettoyez la cheminée de remplissage, la vis sans fin, le bol, le poussoir, tous les tamis utilisés et les deux récipients de récupération du jus et de la pulpe sous de l'eau courante chaude. Vous pouvez nettoyer les tamis et les endroits difficiles d'accès des autres éléments avec la brosse de nettoyage fournie.

9. Plongez les joints d'étanchéité pendant 30 minutes dans un bain d'eau et levure chimique ou d'eau et d'acide citrique / de vinaigre pour les stériliser. Rincez ensuite les joints sous de l'eau courante.

10. Séchez soigneusement tous les éléments. Patientez jusqu'à ce que les joints d'étanchéité soient entièrement secs avant d'assembler à nouveau l'appareil. Veuillez vous reporter aux consignes pour le montage pages 88/89.

Attention :

N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de détergents abrasifs, de laine d'acier, de solvants ou d'acétone ou d'alcool pour nettoyer les éléments de l'appareil. La température de l'eau ne doit pas dépasser 80°C. N'utilisez jamais d'eau bouillante. **Les éléments de l'appareil ne peuvent pas être lavés dans le lave-vaisselle.**

- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon légèrement humide. Ne plongez jamais le bloc moteur dans de l'eau et ne le tenez jamais sous de l'eau courante.

- Assemblez à nouveau l'appareil pour qu'il soit prêt à l'emploi pour la prochaine utilisation. Vous pouvez placer le récipient de récupération du jus dans le récipient de récupération de la pulpe pour gagner de la place.

Démontage / Montage des joints d'étanchéité en silicone

Remarque : Les joints d'étanchéité sont des matériaux de consommation et doivent être remplacés si nécessaire. Demandez conseil à votre filiale FUST.

Démontage et montage du joint d'étanchéité de la vis sans fin

1. Retournez la vis sans fin et retirez le joint en le tenant avec précaution avec 2 doigts.
2. Pour remettre le joint nettoyé en place, la partie fine doit être orientée vers l'extérieur.
3. Placez le joint sur l'extrémité inférieure de la vis sans fin et enfoncez-le avec précaution jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la rainure.

Démontage et montage de la languette et du joint d'étanchéité situés dans le bec verseur pour la pulpe (si le montage n'est pas fait correctement, du jus peut fuir)

1. Pour retirer la languette : Tenez la languette d'étanchéité et retirez-la avec précaution.
2. Pour remettre la languette en place : Appuyez sur le rebord le plus épais de la languette pour l'installer dans le conduit situé sur l'extrémité arrière du clapet.

3. Le joint d'étanchéité en forme de U peut être retiré avec précaution de la rainure puis y être remis en place après l'avoir nettoyé en appuyant dessus.

Démontage et montage du joint d'étanchéité du cache situé sur le bec verseur pour le jus (si le montage n'est pas fait correctement, du jus peut fuir)

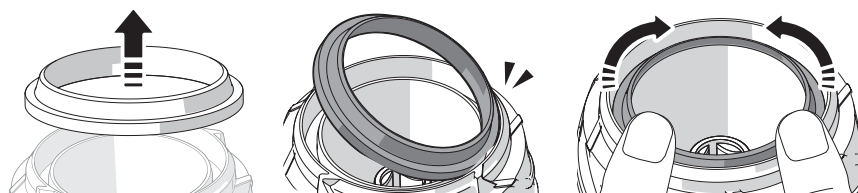
1. Retirez le joint d'étanchéité en faisant comme si vous vouliez le retourner à l'envers.
2. Placez le joint d'étanchéité propre et sec en l'accrochant tout d'abord sur un côté, comme un crochet.
3. Appuyez ensuite sur le joint tout autour pour qu'il recouvre tout le support.

Démontage et montage du joint d'étanchéité situé dans le bol de la centrifugeuse (si le montage n'est pas fait correctement, du jus peut fuir)

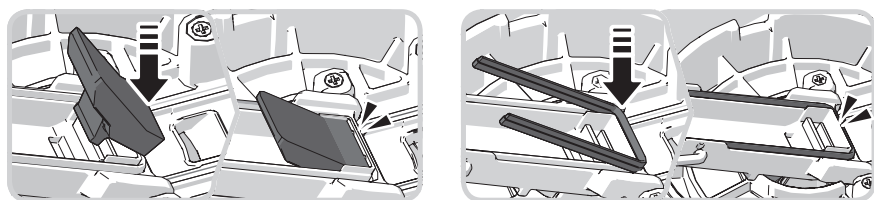
1. Pour le démontage : Tenez le bord du joint et retirez-le en faisant comme si vous vouliez le retourner à l'envers sur un côté.
2. Une fois le joint d'étanchéité nettoyé et sec, tournez-le de manière que l'extrémité étroite soit orientée vers le bas, puis replacez alors un côté de l'extrémité étroite dans le trou.
3. Appuyez ensuite tout autour du joint pour l'enfoncer dans le trou. Prenez soin que le joint soit bien à plat.

Démontage / Montage des joints d'étanchéité en silicone

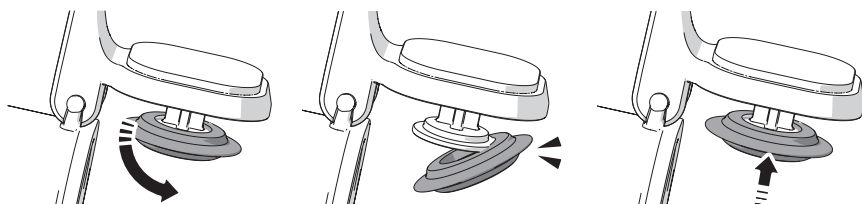
Démontage et montage du joint d'étanchéité de la vis sans fin



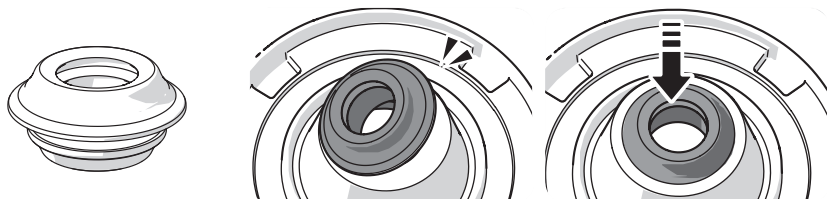
Démontage et montage de la languette et du joint d'étanchéité situés dans le bec verseur pour la pulpe



Démontage et montage du joint d'étanchéité du cache situé sur le bec verseur pour le jus



Démontage et montage du joint d'étanchéité situé dans le bol de la centrifugeuse



Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas ou s'arrête	L'appareil n'est pas branché dans une prise secteur.	Branchez l'appareil dans une prise secteur puis mettez l'appareil en marche en plaçant l'interrupteur sur la position ON.
	L'appareil est bouché parce qu'une trop grande quantité d'aliments a été introduite ou des trop gros morceaux.	Activez la fonction Reverse en plaçant l'interrupteur 2 à 3 fois de suite pendant 3 à 5 secondes sur la position REV. Remplacez ensuite l'interrupteur sur la position OFF, puis sur la position ON. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, éteignez-le, débranchez-le et démontez-le pour retirer ce qui bloque.
	L'appareil a surchauffé.	Placez l'interrupteur sur la position OFF et patientez pendant au moins 10 minutes pour que le moteur puisse refroidir. Vous pouvez alors remettre l'appareil en marche. Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 30 minutes d'affilée.
	L'appareil n'a pas été correctement assemblé.	Veuillez respecter les consignes pour un montage correct, selon le tamis utilisé et prenez soin que tous les éléments s'emboîtent bien les uns dans les autres.

Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas ou s'arrête	La cheminée de remplissage n'est pas correctement fixée sur le bol, le système de sécurité d'arrêt automatique a éteint l'appareil.	Vissez à nouveau la cheminée de remplissage sur le bol de manière à ce que le trait repère situé sur la cheminée de remplissage soit au-dessus du symbole représentant un verrou fermé.
Lors de la mise en marche de l'appareil, un déclic est audible.	Lorsque la vis s'engage dans le moteur, ceci est audible.	Normal, pas de défaut.
Pendant que l'appareil est en marche, un bruit de grincement est audible	Le bruit provient du frottement entre le joint d'étanchéité de la vis sans fin avec celui du bol.	Normal, pas de défaut.
La vis sans fin présente des traces de fentes et de rayures	Ces traces apparaissent lors de la coulée de la vis.	Normal, pas de défaut.
Du jus s'échappe du bec verseur pour la pulpe immédiatement au moment de la remplissage de l'appareil.	Selon les ingrédients utilisés, du jus peut s'échapper à travers le bec verseur pour la pulpe. Ceci dépend des propriétés des ingrédients et ne représente pas un défaut.	Une fois l'appareil mis en marche, le jus ne s'échappe plus. Si ce n'est pas le cas, prenez contact avec le service client de FUST.

Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
Du jus s'échappe par le dessus du bol.	Avez-vous mis trop d'ingrédients dans l'appareil ? Si vous mettez plus d'ingrédients que ce peut contenir la cheminée de remplissage, du jus peut couler entre la cheminée de remplissage et le bol.	Réduisez les quantités ; Ouvrez le clapet du bec verseur pour la pulpe aussi souvent que nécessaire (éteindre tout d'abord l'appareil, débranchez-le et ouvrez l'étrier) 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
	Le joint d'étanchéité du bol n'est pas correctement mis en place.	Si le joint d'étanchéité n'a pas été mis en place dans le bon sens ou n'est pas bien fixé, du jus peut s'échapper. Respectez les consignes pour le montage pages 88-89.
Il n'est pas possible d'ouvrir la cheminée de remplissage	Il y a éventuellement trop de pulpe dans la cheminée de remplissage.	Activez 2 à 3 fois de suite la fonction REV pendant 3 à 5 secondes pour pouvoir dégager la pulpe et ouvrir ensuite la cheminée.
	Est-ce que des pépins ou des noyaux ont été introduits dans la cheminée ?	Attention : Dans ce cas, n'activez pas la fonction REV, car cela pourrait aggraver la situation. Contactez le service après-vente de FUST.

Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
Le bol de la centrifugeuse frémit pendant que l'appareil est en marche	En raison de l'énergie cinétique du moteur et de la rotation de la vis sans fin, l'appareil peut frémir légèrement. Plus les ingrédients sont durs (p.ex. carottes, pommes de terre, chou-rave), plus cet effet est important.	Normal, pas de défaut.
De la pulpe s'échappe alors que le cache du bec verseur pour la pulpe est fermé.	La pulpe s'échappe également lorsque le clapet et le cache du bec verseur pour la pulpe sont fermés.	La quantité et la vitesse dépendent des ingrédients. Ceci est normal et ne constitue pas un défaut.
Fumée ou odeur de brûlé est perceptible	L'appareil est en surcharge.	Eteignez l'appareil, débranchez-le et rapportez-le au service après-vente de FUST.

Gentile cliente

Betty Bossi e FUST si congratulano con Lei per l'acquisto di questo pratico Slow Juicer. Con l'aiuto di tre diversi filtri, è possibile ottenere succhi di frutta e verdura con la certezza che le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive vengano conservati in modo ottimale. Le farà piacere gustare succhi, frullati e sorbetti sani.



Leggere con attenzione questo manuale d'istruzioni prima dell'installazione e prima della messa in funzione dell'apparecchio. Solo così è possibile ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Seguire le norme di sicurezza per evitare danni ed incidenti. Conservare sempre questo libretto di istruzioni.

⚡ Non mettere mai le parti che conducono corrente a contatto con acqua.

Uso

- Lo Slow Juicer è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi uso improprio è severamente vietato a causa dei rischi ad esso collegati. Utilizzare l'apparecchio solo secondo le istruzioni per l'uso e norme per la preparazione di succhi, frullati e sorbetti. Se l'apparecchio è usato abusivamente o per uno scopo diverso da quello previsto, non potrà essere assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.
- Utilizzare lo Slow Juicer solo per la lavorazione di verdura e frutta. Ogni altro uso non raccomandato dal fabbricante può provocare incendi, scariche elettriche o lesioni.
- Se l'apparecchio viene utilizzato a scopo commerciale o industriale non potrà essere più data alcuna garanzia.

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare solo gli accessori in dotazione con questo dispositivo. L'uso di accessori non originali può danneggiare l'apparecchio.
- Fare attenzione che la base del dispositivo non venga mai a contatto con l'acqua.
- Manutenzione e riparazioni, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite esclusivamente dal servizio di riparazione FUST. Non smontare mai da solo il blocco motore. Per le riparazioni possono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali, in caso contrario il dispositivo potrebbe essere danneggiato o si potrebbero rischiare lesioni.
- Non immergere mai il blocco motore in acqua o in un liquido. Tenerlo lontano da oggetti appuntiti.
- Tenere le mani e le dita lontane dalle parti in movimento e della vite di pressione. Non toccare mai l'apparecchio, in particolare l'imbuto, la fuoriuscita della polpa o del succo quando lo Slow Juicer è collegato alla rete elettrica.
- Assicurarsi sempre che lo Slow Juicer sia montato correttamente prima di metterlo in funzione.
- Non utilizzare mai il dispositivo vuoto. Non lasciare il motore acceso troppo a lungo, potrebbe surriscaldarsi. Tempo di funzionamento massimo: 30 minuti. In seguito, fare sempre una pausa, in modo che il motore possa raffreddarsi.
- Mantenere l'apparecchio sempre pulito e soprattutto tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando.
- Non utilizzare l'apparecchio se si indossano oggetti magnetici. Non collocarlo in prossimità di campi magnetici. Ciò potrebbe danneggiarlo.

Attenzione!

La mancata osservanza delle norme di sicurezza o un uso improprio, può causare gravi lesioni.

Utenti

L'apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone che sono familiari con queste istruzioni per l'uso. Persone sotto l'influenza di alcol o medicinali possono utilizzare lo Slow Juicer solo sotto sorveglianza.

- Prestare particolare attenzione quando intorno o vicino al Slow Juicer si trovano bambini, animali o persone anziane.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio mentre è in uso.
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o da persone non a conoscenza dell'apparecchio o inesperte, se vengono sorvegliati o abbiano potuto beneficiare di istruzioni**

riguardanti l'uso dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli risultanti dall'impiego di questo. **Bambini non devono giocare con l'apparecchio.**

- **Il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini.**
- **La pulizia e manutenzione effettuate dall'utente non possono essere eseguite dai bambini.**
- Evitare il contatto con tutti i pezzi mobili dell'apparecchio, fino a che questo è in movimento.
- Non toccare con gli utensili da cucina nell'imbuto di riempimento.
- L'apparecchio e il suo allacciamento elettrico sono da tenere lontano da bambini.

Protezione per bambini

Apparecchi elettrici non sono giocattoli per bambini. Non lasciare, quindi, mai lo Slow Juicer incustodito mentre è collegato alla rete elettrica.

- Bambini non devono giocare con i nastri adesivi e il materiale di imballaggio

dell'apparecchio perché ciò comporta un rischio di soffocamento.

- **I bambini devono essere sorvegliati, affinché non giochino con l'apparecchio.**
- **Se si utilizza il dispositivo vicino a bambini, fare attenzione che il dispositivo non sia alla portata dei bambini.**
- **Il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini.**

Scossa elettrica (X)

Fare attenzione di non toccare mai le parti sotto tensione. Una scossa elettrica può provocare gravi ferite o addirittura portare alla morte. Si prega di osservare le seguenti norme.

- **Esaminare lo Slow Juicer prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina di alimentazione sono danneggiati o l'apparecchio accusa altri disturbi, è caduto o è danneggiato. Non effettuare mai riparazioni da soli, ma portare l'apparecchio presso il prossimo servizio**

di riparazione FUST, in modo che possa essere esaminato e, eventualmente, venire riparato.

- **Se il dispositivo dovesse trovarsi in acqua, non toccarlo in nessun caso! Non toccare mai l'apparecchio con mani umide o bagnate! Se il dispositivo dovesse essere bagnato o umido, staccare subito la spina di corrente con guanti in gomma, prima che Lei lo tocchi!**

- **Tenere l'apparecchio lontano da calore, raggi diretti del sole e bordi appuntiti.**

- **Non immergere mai il cavo elettrico, la spina di alimentazione o la base del dispositivo in acqua o in altri liquidi.**

Cavo di alimentazione (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- **In presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, questo deve essere sostituito dal servizio di riparazione FUST poiché sono necessari degli attrezzi speciali. Non incastrare il cavo di alimentazione e proteggerlo da oggetti caldi.**

- Un danneggiamento del cavo elettrico può provocare un corto circuito, incendio e/o una scossa elettrica.
- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo né toccandola con mani bagnate.
- Non tirare mai la spina dalla presa di corrente per spegnere l'apparecchio perché questo potrebbe danneggiarlo. Spegnere prima l'apparecchio sempre tramite l'interruttore (posizione OFF).
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi.
- Non schiacciare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.

Allacciamento elettrico (I, X)

 **Un uso improprio della corrente può avere conseguenze mortali.**

- **Staccare sempre la spina dalla presa di corrente, quando l'apparecchio non è in funzione, solo così l'apparecchio è definitivamente spento.**
- Collegare lo Slow Juicer solamente ad una presa di corrente a muro alternata con una tensione di 230–240V/50 Hz. La sicurezza minima della presa deve essere di 6 ampère (vedi le indicazioni nella targhetta di identificazione).
- Non appoggiare sul cavo elettrico oggetti pesanti così come l'apparecchio stesso. Pericolo di corto circuito e incendio!
- Non collegare mai l'apparecchio a una presa multipla o a una presa alla quale sono collegati altri apparecchi.
- La spina non deve mai essere inserita in una presa di corrente danneggiata o non fissata bene. Pericolo di scossa elettrica e incendio!

Istruzioni di sicurezza

- Non utilizzare mai un cavo elettrico danneggiato. In presenza di un danno si prega di contattare il servizio di riparazione FUST.
- Non utilizzare una prolunga che non si trovi in perfetto stato.
- Assicurarsi che nessun liquido penetri nella base del dispositivo o finisca sui contatti elettrici.
- Scollegare sempre la spina di rete prima di montare o rimuovere accessori o parti dell'apparecchio. Questo vale anche se si desidera spostare il dispositivo.
- Prima di iniziare con la pulizia, la manutenzione o il deposito fare attenzione che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica.
- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica, soltanto quando la spina viene tirata dalla presa di corrente.
- Se lo Slow Juicer non viene utilizzato, questo deve essere staccato dalla presa di corrente.
- Controllare sempre che l'apparecchio o il cavo siano in perfetto stato. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- Non cercare mai di affermare un apparecchio che è caduto nell'acqua. Staccare sempre la spina prima di tirarlo fuori dall'acqua.
- Come protezione supplementare si raccomanda di installare un interruttore di protezione della corrente residua (30 mA massimo). Si prega di rivolgersi ad un elettricista.

Collocazione (II, III, VIII, IX)

- Utilizzare il dispositivo su una superficie di lavoro asciutta, resistente all'umidità e stabile.
- L'apparecchio non deve essere posto neanche su una superficie delicata come un tavolo in vetro, una tovaglia, mobili laccati ecc.
- Scegliere un luogo ben ventilato per l'apparecchio

Istruzioni di sicurezza

con una distanza minima di 20 cm tra l'apparecchio e l'oggetto od il muro più prossimo e non coprire l'apparecchio.

- Non posizionare l'apparecchio mai nelle vicinanze di apparecchi che emanano calore, per esempio forni, fornelli a gas, piastre elettriche ecc.
- Non posizionare mai l'apparecchio in luoghi dove questo è soggetto a calore, forte umidità o vapore e non nelle vicinanze di materiali combustibili.
- Assicurarsi che il dispositivo sia stabile e sicuro mentre è in funzione.
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio in luoghi con materiali o liquidi esplosivi o infiammabili (per esempio deodoranti o lacche per capelli).
- Tuttavia, se l'apparecchio è in funzione in locali dove c'è una perdita improvvisa di gas, non staccare mai la

spina dell'apparecchio, ma aprire le finestre in modo che il gas possa volatilizzarsi.

- Assicurarsi che nulla possa cadere sull'apparecchio e che questo non possa cadere.
- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di acqua (per esempio lavandino, piscine ecc.) e non esporlo alla pioggia o altra umidità.
- Non appoggiare nulla sull'apparecchio.
- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini, animali o persone con disabilità.
- Organizzare per lo Slow Juicer abbastanza superficie da lavoro, facendo attenzione che questa sia asciutta e fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa buttare giù l'apparecchio e ferirsi.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno e tenerlo lontano da calore, luce solare e da fiamme aperte.

Norme di sicurezza speciali

- Se si desidera modificare la posizione del dispositivo, è necessario assicurarsi che sia scollegato. Trasportare l'apparecchio con entrambe le mani. L'apparecchio stesso pesa 5,5 kg!

- L'interruttore ed il blocco motore, inclusi il cavo elettrico e la spina, non devono mai venire a contatto con acqua, liquidi o vapore.

Norme di sicurezza speciali per lo Slow Juicer

- Utilizzare solo gli accessori forniti con l'apparecchio, come i filtri, la vite a pressione, l'imbuto di riempimento, il pressino e il contenitore dell'estrattore. L'uso di accessori diversi possono provocare incendio, scossa elettrica o danni a persone o apparecchio. Utilizzare questi accessori soltanto con questo blocco motore.

- Utilizzare l'apparecchio solo se tutti gli accessori, in particolare i filtri, sono integri.

- Assicurarsi che nell'imbuto di riempimento vengano introdotti solo alimenti senza semi e noccioli e senza buccia dura, senza sostanze estranee! Tagliare gli alimenti in pezzi lunghi circa 1-2 cm. La spremitura di grandi quantità di verdure a radice (come zenzero, aglio, ecc.) può causare danni e malfunzionamenti. Attenersi esattamente alla tabella dei rispettivi filtri e alle ricette di Betty Bossi.

- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza alimenti.

- Non riempire mai troppo l'imbuto! Soprattutto nel caso del filtro per sorbetti, è importante che nell'imbuto di riempimento vengano introdotte solo piccole quantità e che la quantità introdotta venga lavorata prima di introdurre un'altra. In caso contrario, il coperchio viene forzato e quindi bloccato, il che significa che non può più essere svitato. Pertanto, soprattutto quando si prepara un sorbetto, attivare sempre più volte la funzione REV in modo che

la massa del sorbetto diventi morbida e possa essere spremuta verso l'esterno.

- Non afferrare mai con la Sua mano nell'imbuto di riempimento, mentre l'apparecchio è in funzione. Se gli alimenti dovessero incastrarsi, utilizzare il pressino, per spingere in basso gli alimenti nell'imbuto di riempimento. In caso di bisogno attivare la funzione REV per ca. 3–5 secondi in modo che la vite a pressione ruoti nella direzione opposta. Poi lasciate che la vite a pressione ruoti di nuovo nel senso normale (Descrizione nel capitolo "Accendere la funzione REV mentre l'apparecchio è in funzione", pagina 125). Se Lei non riesce a rimuovere gli alimenti bloccati, spegnere l'apparecchio, staccare la spina di rete e smontare l'apparecchio per eliminare il blocco.
- Utilizzare anche la funzione REV se la vite a pressione si arresta improvvisamente durante il funzionamento.

- Finché l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica, non toccare mai l'imbuto di riempimento con mani, cucchiaini, coltelli o altri utensili da cucina. Solo il pressino può essere utilizzato per spingere gli alimenti verso il basso.
- Quando lo Slow Juicer è in funzione, non toccare la fuoriuscita del succo o della polpa con le mani e con un oggetto qualsiasi (bacchette, forchetta, ecc.).
- Utilizzare l'apparecchio solo se i filtri e la vite a pressione sono stati posizionati correttamente nel contenitore dell'estrattore.
- Assicurarsi sempre che la dentatura nel coperchio dell'apparecchio dell'imbuto di riempimento sia ben incastrata nel contenitore dell'estrattore, prima di accendere l'apparecchio. Non girare mai l'imbuto di riempimento dal contenitore, mentre l'apparecchio è in funzione, altrimenti l'interruttore di sicurezza spegnerà subito l'apparecchio.

Norme di sicurezza speciali

- Non toccare mai le parti movibili dell'apparecchio.
- Si consiglia di aprire il tappo della fuoriuscita del succo prima della messa in funzione, in modo che il succo possa defluire subito. Comunque aprire il tappo della fuoriuscita del succo al più tardi quando sono stati spremuti 350 ml di succo, per far defluire il succo. Se si estrae una quantità di succo superiore a 350 ml, è necessario aprire l'uscita della polpa più spesso dopo aver spento e scollegato l'apparecchio, in modo che la polpa possa fuoriuscire. In caso contrario, si rischia di aumentare eccessivamente la pressione nel contenitore dell'estrattore.
- Se il succo o l'acqua finiscono sull'unità motore, pulirli immediatamente con un panno asciutto.
- Quando si lavora la frutta congelata, utilizzare sempre il filtro per sorbetti. Non utilizzare l'apparecchio per sminuzzare e tritare ghiaccio e altri ingredienti, in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio per un massimo di 30 minuti, quindi lasciare raffreddare il motore per 10–20 minuti per evitare che si surriscaldi.
- Se durante l'uso si avverte un odore di bruciato o di fumo, o se l'apparecchio si surriscalda, spegnerlo immediatamente e staccare la spina. Non mettere di nuovo in funzione l'unità fino a quando non è stata ispezionata da un servizio di riparazione FUST.
- Dopo l'uso spegnere sempre l'apparecchio con l'interruttore di funzione (posizione OFF). Attendere sempre che il motore e i pezzi in movimento siano completamente fermi e la spina di rete sia staccata dalla corrente elettrica, prima di cominciare a smontare l'apparecchio.
- Non immergere mai il cavo di rete, la spina di rete o la base dell'apparecchio in acqua o altri liquidi e non spruzzare acqua su di essi!

Norme di sicurezza speciali

Toccare l'interruttore di funzione solo con mani asciutte.

- Tutte le parti rimovibili devono essere pulite con cura subito dopo l'uso, altrimenti si possono formare grumi di polpa che rendono difficile lo smontaggio e la pulizia dell'apparecchio e ne riducono le prestazioni. Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di rimontare l'apparecchio.

- Per pulire le parti rimovibili dell'apparecchio utilizzare solo acqua calda a 80°C al massimo.

- Non spostare il dispositivo mentre è collegato all'alimentazione.

- Se il dispositivo non funziona correttamente, spegnere immediatamente il dispositivo e scollegare il cavo di alimentazione.

Sballare l'apparecchio

- Estrarre lo Slow Juicer dalla confezione ed eliminare tutte le parti dell'imballaggio. Fare attenzione che i bambini non giochino con queste e soprattutto con le buste in plastica (pericolo di soffocamento).
- Esaminare se lo Slow Juicer non sia danneggiato. In caso contrario contattare il prossimo servizio clienti FUST.
- Controllare sempre prima dell'uso che la spina di rete e la presa di corrente siano in buonissimo stato. Un contatto elettrico insufficiente potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Descrizione funzionale

- Lo Slow Juicer Premium di Betty Bossi/FUST offre 3 diversi filtri per diversi prodotti finali e ingredienti: un filtro per succhi, uno per frullati e uno per sorbetti.

L'apparecchio funziona a bassa velocità e in modo estremamente silenzioso, le verdure o la frutta vengono pressate delicatamente dalla speciale tecnologia del filtro. Questo lento processo di spremitura ("slow juicing") preserva il colore caratteristico della verdura/frutta, il suo sapore naturale e, soprattutto, le preziose vitamine, i minerali e le sostanze nutritive – un grande vantaggio rispetto agli estrattori tradizionali, che macinano gli alimenti in modo grossolano per la spremitura. Il succo spremuto/frullato confluisce nel contenitore del succo, situato sotto la fuoriuscita del succo, e la polpa viene trasportata attraverso la fuoriuscita della polpa direttamente nel contenitore della polpa sottostante. Il sorbetto, invece, viene erogato attraverso la fuoriuscita della polpa.

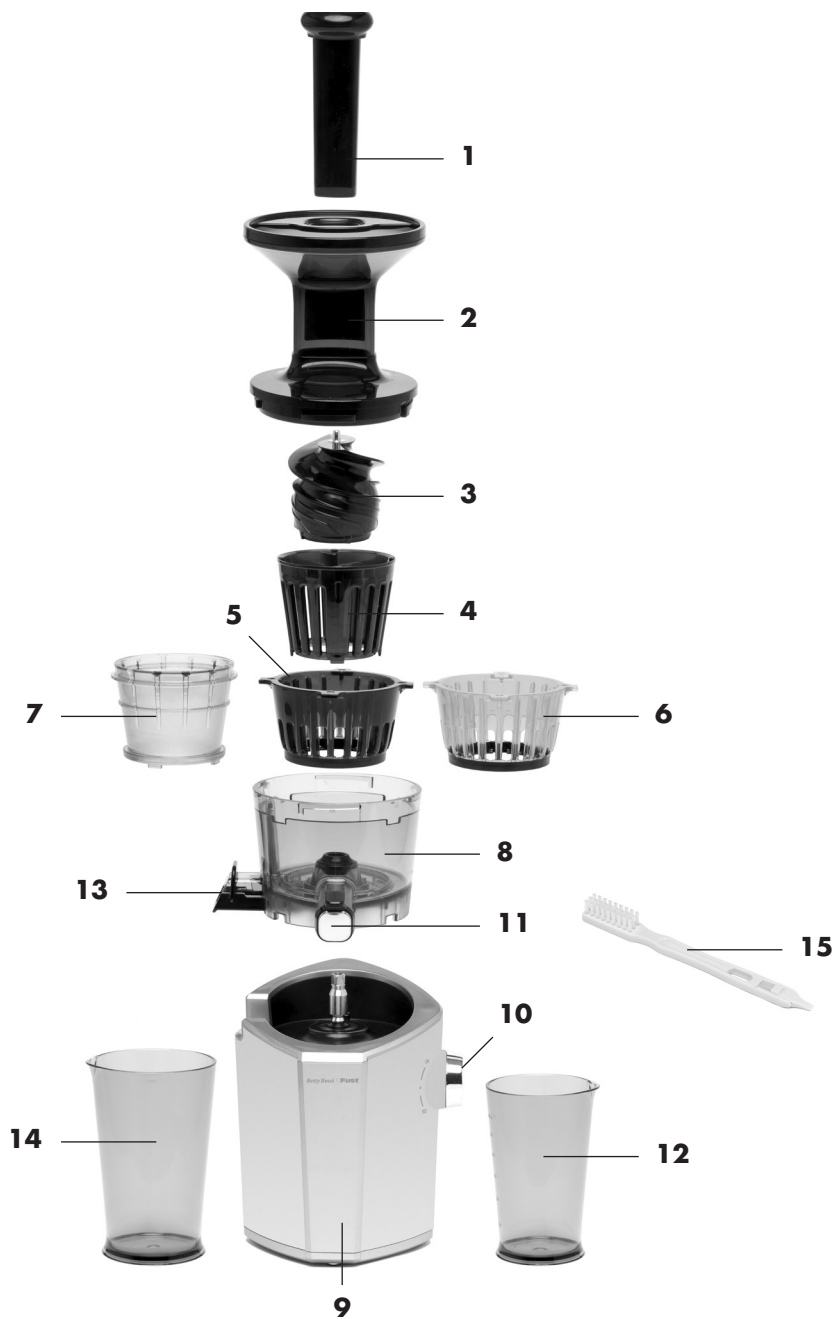
- Le fessure del filtro rendono la pulizia facile e veloce, così che d'ora in poi spremere sarà un vero piacere!

Panoramica delle parti dell'apparecchio



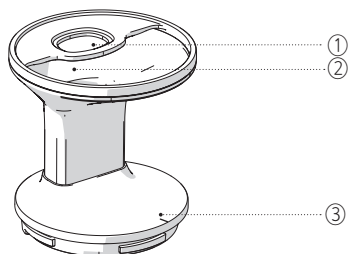
- | | | | |
|----------|---|-----------|--|
| 1 | Pressino | 8 | Contenitore dell'estrattore |
| 2 | Imbuto di riempimento con due aperture di riempimento | 9 | Blocco motore |
| 3 | Vite a pressione | 10 | Interruttore di funzione: ON/OFF/REVERSE (ON/o/REV) |
| 4 | Filtro interno (per il filtro dei succhi e dei frullati) | 11 | Fuoriuscita del succo con tappo |
| 5 | Filtro per succhi (nero) | 12 | Contenitore del succo |
| 6 | Filtro per frullati (arancione) | 13 | Fuoriuscita della polpa |
| 7 | Filtro per sorbetti (beige-trasparente, si usa senza filtro interno) | 14 | Contenitore della polpa |
| | | 15 | Spazzola di pulizia |

Panoramica delle parti dell'apparecchio



Descrizione dettagliata delle parti

Descrizione dettagliata delle parti dell'apparecchio

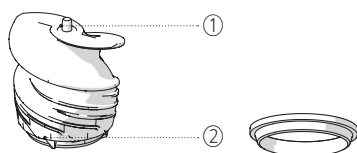


Imbuto di riempimento

1 Bocchetta superiore dell'imbuto (per introdurre tipi di verdura lunghi e sottili)

2 Bocchetta laterale (piatta) (per introdurre frutta e verdura tagliate in piccoli pezzi e per es. per uva e pomodori ciliegini)

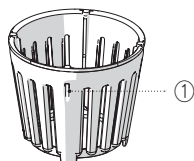
3 Contrassegno (per facilitare un assemblaggio perfetto)



Vite a pressione

1 Asse della vite

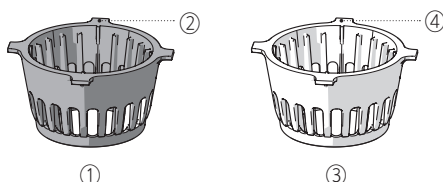
2 Guarnizione della vite



Filtro interno per il filtro dei succhi e frullati

Inserire sempre questo filtro interno nel filtro per succhi e frullati.

1 Tacca per l'inserimento nel filtro per succhi o frullati.



Filtro per succhi e per frullati (set da 2 pezzi: il filtro interno deve essere inserito in ogni caso.)

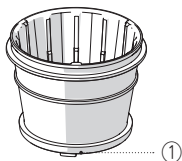
1 Filtro per succhi (nero)

2 Ali del filtro per succhi con marcatura "J" (ogni ala deve trovarsi in una scanalatura del contenitore dell'estrattore.)

3 Filtro per frullati (arancione)

4 Ali del filtro per frullati con marcatura "S" (ogni ala deve trovarsi in una scanalatura del contenitore dell'estrattore.)

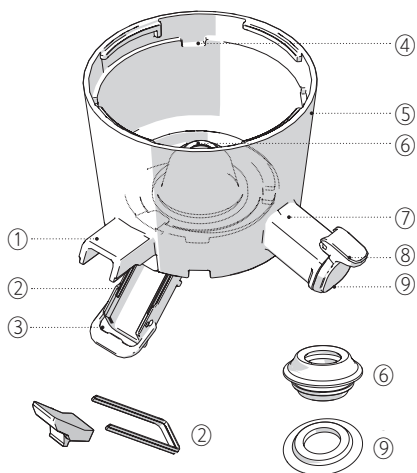
Descrizione dettagliata delle parti



Filtro per sorbetti (beige-trasparente)

1 Linguette per l'assemblaggio nel contenitore dell'estrattore

Attenzione: il filtro per sorbetti viene utilizzato da solo e non c'è bisogno di un secondo filtro.



Contenitore dell'estrattore



1 Coperchio della fuoriuscita della polpa o fuoriuscita del sorbetto

2 Linguetta della guarnizione e guarnizione periferica ad U (arancione) nell'aletta

3 Aletta alla fuoriuscita della polpa con clip di chiusura (non si ha fuoriuscita di succo se l'aletta con

entrambe le guarnizioni è ben bloccata con il clip di chiusura chiuso sul coperchio.)

4 Scanalatura per l'assemblaggio del filtro per succhi e frullati (le 4 ali del filtro devono trovarsi nella rispettiva scanalatura.)

5 Marcature per chiusura  / Apertura  dell'imbuto di riempimento

6 Guarnizione nera nel contenitore dell'estrattore (la guarnizione deve essere ben fissata nel centro del contenitore, altrimenti il succo uscirà.)

7 Fuoriuscita per il succo

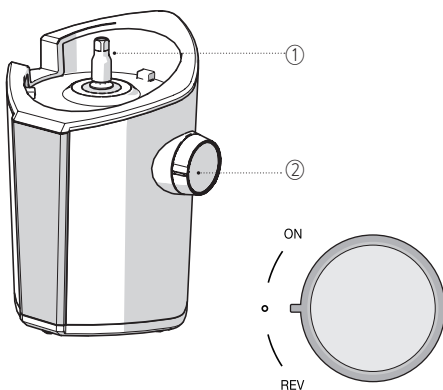
8 Tappo della fuoriuscita (se il tappo è chiuso e la guarnizione di chiusura all'interno è posizionata correttamente, il succo non uscirà dalla fuoriuscita del succo.)

9 Guarnizione di chiusura nel tappo

Blocco motore

1 Albero motore

2 Interruttore di funzione



Regola generale

La regola generale è:

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.

Non mettere troppi alimenti tutti in una volta nell'imbuto!

Non utilizzare cubetti di ghiaccio o liquidi congelati, le parti dell'apparecchio potrebbero rompersi (questo vale anche per il filtro per sorbetti).

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

Utilizzare solo alimenti a cui non si è allergici.

Controllare le tabelle per vedere quale filtro è adatto a un determinato alimento o seguire le istruzioni del libretto di ricette Betty Bossi.

La regola generale è:

Rimuovere sempre noccioli, semi o bucce dagli alimenti prima di inserirli nell'imbuto di riempimento.

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 pressione.

La polpa di frutta che è stata espulsa attraverso la fuoriuscita della polpa non deve essere reintrodotta nell'imbuto di riempimento.

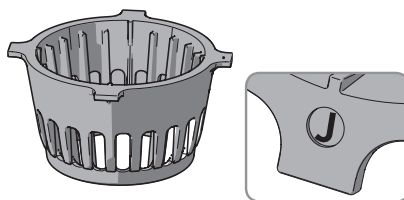
Come usare il filtro per succhi

Non spremere i seguenti ingredienti perché potrebbero danneggiare l'estrattore o causare il malfunzionamento.

I prodotti non adatti alla spremitura sono:
Semi di sesamo, chicchi di caffè, corteccia d'albero, pepe in grani, cocco, legumi (senza ammollo), riso.
Verdure cotte come patate e patate dolci, zucca dolce, castagne.
Pesce e frutti di mare/crostacei
Frutta conservata nell'alcol (ad es. uva), miele e zucchero, nonché enzimi (erbacea, pino, ecc.).
Ingredienti che per loro natura non producono succo, ad esempio aloe, cactus, prodotti a base di cereali, ecc.
Alimenti avvizziti e secchi conservati troppo a lungo in frigorifero.

Come usare il filtro per succhi

- Il filtro nero per succhi di frutta viene utilizzato per la spremitura di frutta con molta polpa e di frutta e verdura comune. Se si desidera spremere frutti di bosco o frutti morbidi come le banane, è necessario utilizzare il filtro per frullati. Se si desidera spremere insieme diversi tipi di frutta con il filtro per succhi di frutta, è necessario mescolare prima la frutta morbida con il resto della frutta e mettere questa miscela nell'imbuto di riempimento.
- Il filtro nero per il succo è contrassegnato da una "J" (per Juice) sull'ala del filtro.
- Mettere sempre il filtro interno nel filtro nero per succhi, poiché lo si può utilizzare solo in combinazione doppia.



Le ali del filtro per succhi devono essere situate nelle scanalature del contenitore dell'estrattore.

- Con il filtro per succhi 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.

Come usare il filtro per succhi

Si prega di seguire le indicazioni relative ai seguenti ingredienti:		
Verdure a radice	Patate e patate dolci, zenzero, carote, aglio, tarassaco ecc.	<p>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 nell'imbuto di riempimento.</p> <p>Tagliare tutti le altre verdure a radice in pezzi di 2 cm. Se si vuole ottenere grandi quantità di succo, spremere al massimo solo 1 kg, quindi smontare l'apparecchio, pulirlo e ripetere l'azione.</p>
Verdure a foglia/ Verdure a stelo	Germogli di grano, erbe, cavolo verde, sedano, cavolo, spinaci, cavolo piuma ecc.	<p>In genere si tagliano tutti gli ingredienti in pezzi di 3-4 cm, con gli ingredienti sottili e stretti (come le erbe) si formano mazzetti e poi si tagliano. Mettere le foglie ben arrotolate nell'imbuto 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 1 kg alla volta, quindi smontare l'apparecchio, pulirlo e ripetere l'operazione.</p>
Frutti con buccia spessa	Melograni, aranci, limoni, poponi, barbabietole ecc.	<p>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 dell'imbuto.</p>

Come usare il filtro per succhi

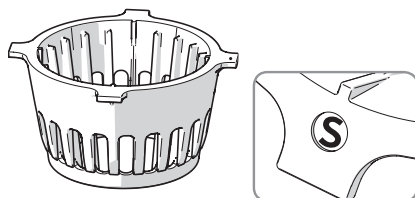
Frutti con semi grossi/ frutta con nocciolo	Prugne, albicocche, pesche, ciliegie ecc. anche per il melone	Rimuovere sempre il torsolo dalle pomacee. Tagliare la polpa in pezzi abbastanza grandi da poter essere facilmente inseriti nell'apertura dell'imbuto. Attenzione: i semi duri o i noccioli possono danneggiare l'apparecchio!
Frutti con guscio e fagioli	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 nell'imbuto 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.
Attenzione con questi ingredienti:	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 con il filtro per succhi. Se uno dei frutti citati è in maggioranza, utilizzare il filtro per frullati.

Come usare il filtro per frullati

Come usare il filtro per frullati

- Il filtro per frullati arancione si usa per spremere frutti di bosco, frutti morbidi come le banane o frutti con molta polpa e fibre come ananas, mango, kiwi ecc. o pomodori. Naturalmente, il filtro arancione viene utilizzato anche per preparare tutti i tipi di frullati.
- Il filtro per frullati arancione è contrassegnato da una "S" (per smoothie) sull'ala del filtro.

- Mettere sempre il filtro interno nel filtro per frullati arancione, poiché lo si può essere utilizzare solo in combinazione doppia.



Le ali del filtro per frullati devono trovarsi nelle scanalature del contenitore dell'estrattore.

Si prega di seguire le indicazioni relative ai seguenti ingredienti:

Agrumi	Pompelmi, arance, limoni ecc.	Eliminare la buccia e i semi che non possono essere masticati. Tagliare la polpa della frutta in modo che i pezzi possano essere facilmente inseriti nell'apertura dell'imbuto.
Frutti con buccia spessa	Melone, ananas, kiwi ecc.	Eliminare la buccia e i semi che non possono essere masticati. Tagliare la polpa della frutta in pezzi che possono essere facilmente inseriti nell'apertura dell'imbuto.
Frutta con nocciolo e uva	Pesche, prugne, mele vecchie, uva, ciliegie ecc.	Rimuovere sempre il nocciolo dalla frutta con nocciolo. Tagliare la polpa della frutta in pezzi che possono essere facilmente inseriti nell'apertura dell'imbuto. Nel caso dell'uva, staccare l'acino dal raspo. Se il frutto è molto morbido, non spremetelo da solo, ma in piccole quantità insieme ad altri tipi di frutta.

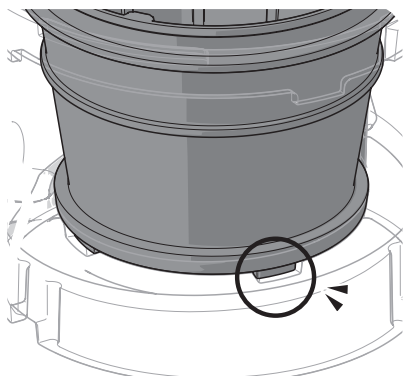
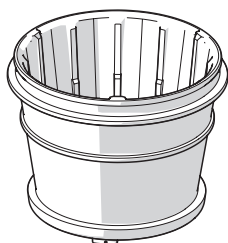
Come usare il filtro per frullati

Frutti di bosco, frutta morbida, frutta con molte fibre e pomodori	Frutti di bosco, pomodori, ananas ecc.	Lavare accuratamente gli ingredienti da utilizzare con la buccia e rimuovere gli eventuali gambi. Sbucciare l'ananas. Tagliare gli ingredienti in pezzi che entrano nell'imbuto di riempimento.
	Banane	Utilizzare le banane solo con altri ingredienti e aggiungerne solo una piccola quantità per ottenere un succo misto. Naturalmente, togliere la buccia e tagliare la banana in pezzi di 3-4 cm.
	Kiwi, mango ecc.	Sbucciare gli ingredienti, rimuovere il gambo e i semi/nocciolo se necessario. Se si utilizza un solo ingrediente per la spremuta, è necessario inserire nell'imbuto un pezzo di frutta/verdura dura (una mela o una carota) prima di aggiungere il materiale morbido.

Come usare il filtro per sorbetti

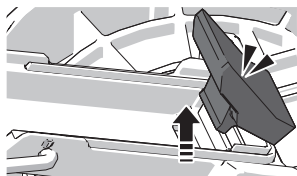
L'uso del filtro per sorbetti

- Il filtro per sorbetti beige-trasparente si usa per preparare granite, frullati e sorbetti di frutta congelata.
- Il filtro per sorbetti beige-trasparente viene utilizzato senza filtro interno, cioè da solo.



Importante:

Se si vuole preparare un sorbetto, questo non esce dalla fuoriuscita del succo, ma dalla fuoriuscita della polpa. Per questo motivo, la linguetta della guarnizione arancione deve essere rimossa dall'aletta della fuoriuscita della polpa, in modo che il sorbetto possa defluire. In questo caso, solo la guarnizione arancione a forma di U rimane nell'aletta.



Per inserire il filtro per sorbetti nel contenitore dell'estrattore, ruotarlo in senso orario fino a quando le ali della base del filtro si innestano nelle scanalature della base del contenitore.

Per preparare granite, frullati e sorbetti con frutta congelata, procedere come segue:

- Lavate i frutti e rimuovete i semi, che non possono essere masticati, e i noccioli dal frutto, così come le eventuali bucce non commestibili.
- Tagliare la frutta a cubetti di 1 cm e congelarla completamente prima dell'uso. Non utilizzare l'estrattore per tritare o sminuzzare il ghiaccio e altri ingredienti.
- Aggiungere lentamente e in piccole porzioni i pezzi di frutta congelata nell'imbuto di riempimento. Se si introducono troppi ingredienti tutti in una volta o i pezzi sono troppo grandi, l'appa-

Come usare il filtro per sorbetti

recchio può bloccarsi o si genera una pressione tale che il coperchio dell'imbuto viene premuto verso l'alto e di conseguenza il contenitore dell'estrattore non si lascia più aprire.

Attenzione: non riempire mai troppo l'imbuto di riempimento! Soprattutto nel caso del filtro per sorbetti, è importante che nell'imbuto vengano immesse solo piccole quantità e che queste quantità vengano elaborate prima di aggiungere di nuovo una piccola quantità di ingredienti. Se non si rispettano queste indicazioni, il

coperchio viene messo sotto pressione e si blocca, quindi non può più essere svitato. Pertanto, soprattutto durante la preparazione di un sorbetto, la funzione REV deve essere attivata più volte in modo che la massa del sorbetto diventi morbida e possa fuoriuscire.

- Quando si spremono frutti parzialmente scongelati, il succo di frutta può fuoriuscire dalla fuoriuscita della polpa. Questo è normale e non è un difetto.

Di seguito sono elencati i frutti/verdure con cui è possibile usare il filtro per sorbetti


Frutti con buccia spessa	Cocomero, melone ecc.	Togliere la buccia, eliminare i semi se necessario, tagliare la polpa in pezzi di 1 cm e congelare.
Frutti con semi o nocciolo	Mango, pesche, uva ecc.	Tutti i semi/noccioli devono essere rimossi prima del congelamento, quindi tagliare la polpa del frutto in pezzi di 1 cm e congelare. Se si utilizza frutta già congelata, assicurarsi che non contenga semi. Nel caso dell'uva, utilizzare sempre uva senza semi.
Frutti di bosco, kiwi e verdura	Banane, fragole, kiwi, pomodori ecc.	Sbucciare i kiwi e le banane e tagliarli a pezzi di 1 cm in modo che entrino nell'imbuto. Eliminare i gambi dei pomodori e dei frutti di bosco e, se necessario, tagliarli in piccoli pezzi. Congelare gli ingredienti prima della preparazione.

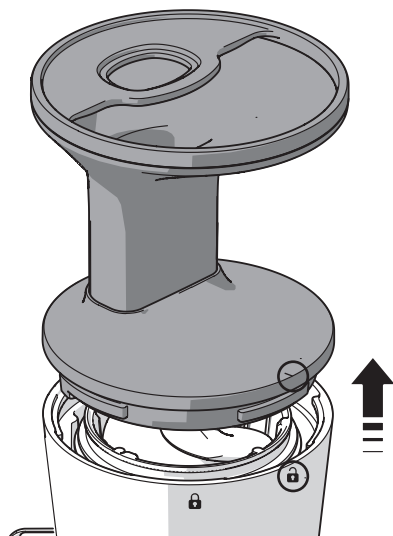
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Posizionare l'apparecchio non imballato su una superficie di lavoro piana. Non inserire ancora la spina nella presa di corrente.

Smontare l'apparecchio nel modo seguente:

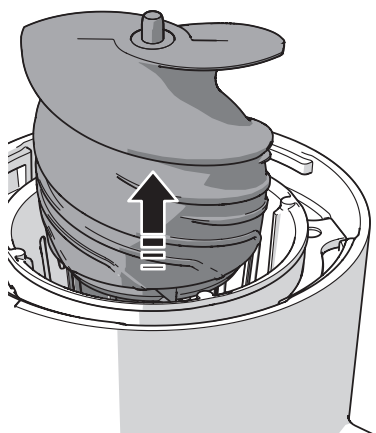
1. Ruotare l'imbuto di riempimento in senso antiorario finché il segno della linea sull'imbuto vada a trovarsi sopra il simbolo  sul contenitore dell'estrattore. Rimuovere l'imbuto con il pressino. Rimuovere il pressino dall'imbuto di riempimento.



2. Estrarre la vite a pressione verticalmente verso l'alto dal contenitore dell'estrattore.

Suggerimento:

Se è difficile rimuovere la vite a pressione, ruotarla leggermente avanti e indietro e poi sfilarla verso l'alto.



3. Rimuovere il contenitore dell'estrattore verticalmente dal blocco motore. Rimuovere i filtri dal contenitore dell'estrattore.

4. Pulire a mano in acqua tiepida tutte le parti rimovibili dell'apparecchio, i filtri, la vite a pressione, l'imbuto di riempimento, il contenitore dell'estrattore, il pressino e i contenitori del succo o della polpa, quindi risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il tutto.

Attenzione: non mettere mai le parti rimovibili dell'apparecchio in lavastoviglie!

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

5. Non immergere mai il blocco motore nell'acqua o lasciare che venga a contatto con acqua o altri liquidi. Non metterelo mai in lavastoviglie! Pericolo di scosse elettriche! Pulire il blocco motore con un panno leggermente umido o asciutto.

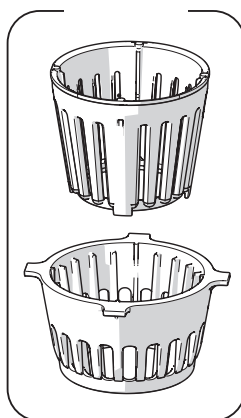
6. Rimontare l'apparecchio come descritto di seguito.

Assemblaggio dell'estrattore

1. Controllare che la spina di rete non sia inserita nella presa e che l'interruttore di funzione sia in posizione OFF (posizione neutra).

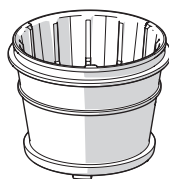
2. Posizionare il contenitore dell'estrattore sul blocco motore. La fuoriuscita della polpa del contenitore dell'estrattore (13) deve trovarsi sull'apposita rientranza del blocco motore. Controllare sempre che il contenitore sia montato correttamente sul blocco motore, altrimenti l'estrattore non funzionerà. La guarnizione deve essere montata correttamente al centro del contenitore dell'estrattore.

3. Scegliere il filtro giusto per l'uso desiderato:



Filtro interno

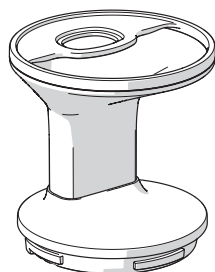
Filtro per succhi o frullati (filtro esterno)



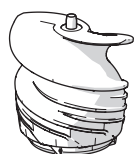
Filtro per sorbetti

Assemblaggio dell'estrattore

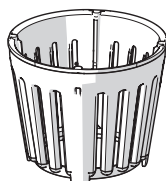
Breve descrizione assemblaggio con filtro per succhi o frullati:



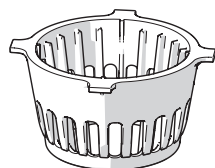
Imbuto di riempimento



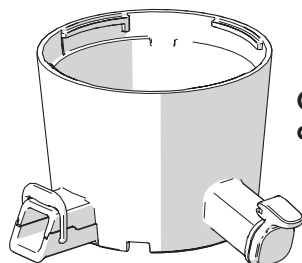
Vite a pressione



Filtro interno

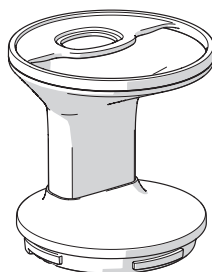


Filtro per succhi di frutta o filtro per frullati (filtro esterno)

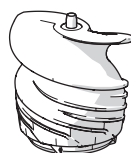


Contenitore dell'estrattore

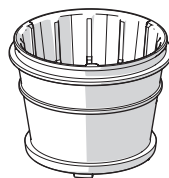
Breve descrizione assemblaggio con filtro per sorbetti:



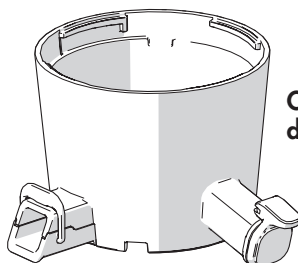
Imbuto di riempimento



Vite a pressione



Filtro per sorbetti

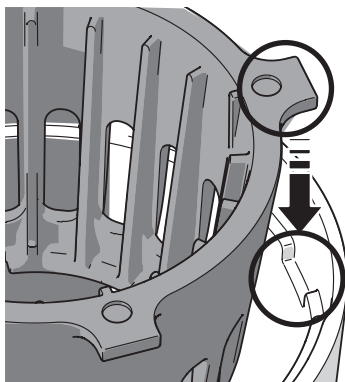


Contenitore dell'estrattore

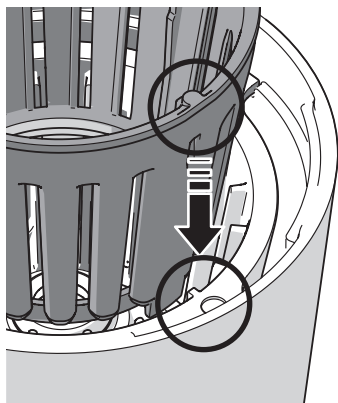
Assemblaggio dell'estrattore

Opzione 1: Assemblaggio del filtro per succhi o frullati

Posizionare il filtro per succhi o frullati nel contenitore dell'estrattore: le ali del filtro devono trovarsi nella scanalatura del contenitore in modo che il filtro sia inserito a filo.

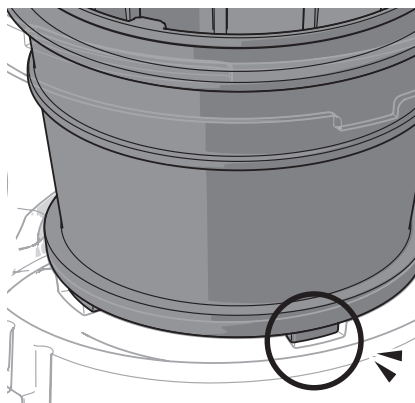


Collocare il filtro interno in quello esterno. I punti di marcatura sul bordo del filtro interno si trovano al di sopra delle ali del filtro esterno, in modo che il filtro interno poggi perfettamente sul fondo del filtro esterno.

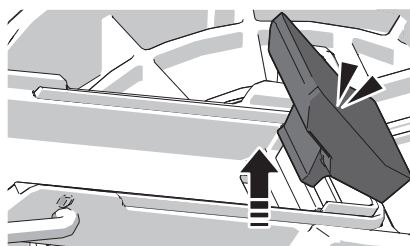


Opzione 2: Assemblaggio del filtro per sorbetti

Posizionare il filtro per sorbetti beige trasparente direttamente nel contenitore dell'estrattore e ruotare lentamente il filtro in senso orario fino a quando le alette della base del filtro si innestano nelle scanalature del contenitore.

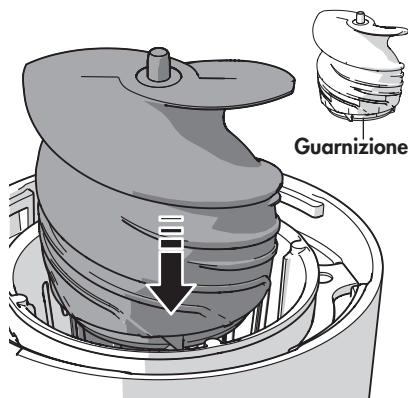




Importante: se si desidera preparare un sorbetto, il sorbetto non esce dalla fuoriuscita del succo, ma da quella della polpa. Per questo motivo, la linguetta della guarnizione arancione deve essere rimossa dall'aletta alla fuoriuscita della polpa, in modo che il sorbetto possa fuoriuscire. In questo caso, solo la guarnizione arancione a forma di U rimane nell'aletta.



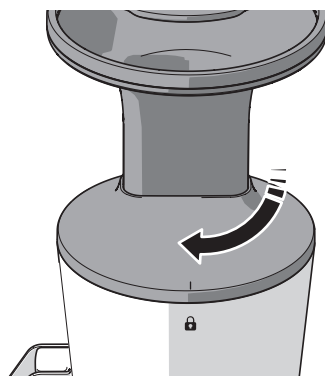
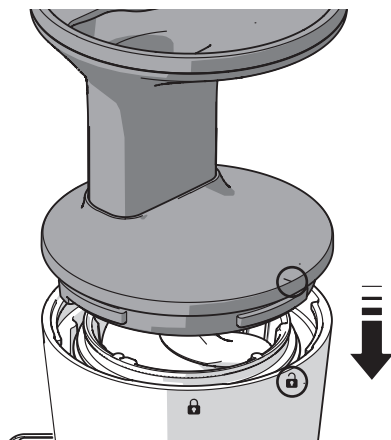
Assemblaggio dell'estrattore

4. Inserire la vite a pressione sull'albero di trasmissione. Il peso della vite fa sì che essa si posi automaticamente sul fondo del contenitore dell'estrattore. È importante che la guarnizione alla base della vite sia montata correttamente prima di inserire la vite a pressione.



5. Infine, posizionare l'imbuto di riempimento sul contenitore dell'estrattore. Posizionare l'imbuto sul contenitore in modo che il contrassegno sull'imbuto si trovi sopra il simbolo  sul contenitore dell'estrattore. Ruotare quindi l'imbuto in senso orario fino a quando il contrassegno sull'imbuto si trova sopra il simbolo  sul contenitore dell'estrattore e l'imbuto si incastra con un click in posizione nel bloccaggio.

Anche in questo caso vale quanto segue: l'imbuto può essere chiuso solo se le parti interne o i filtri sono inseriti correttamente. Se l'imbuto di riempimento non è stato collegato correttamente al contenitore dell'estrattore, cioè se il beccuccio del coperchio non si innesta, l'ap-

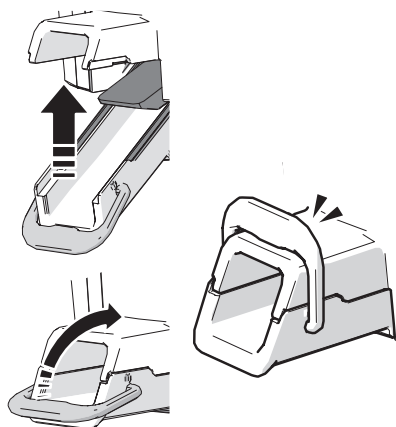


parecchio non può essere messo in funzione.

6. Assicurarsi ora che le guarnizioni arancioni (o solo una) siano inserite correttamente. **(Attenzione:** se è stato montato il filtro per sorbetti, la linguetta della guarnizione arancione deve essere precedentemente rimossa dall'aletta della fuoriuscita della polpa, altrimenti il sorbetto non può defluire; se si utilizza il filtro per succhi o frullati, deve essere montata anche la linguetta della guarnizione arancione).

Assemblaggio dell'estrattore

L'aletta della fuoriuscita deve essere ripiegata verso l'alto e il clip di chiusura deve essere saldamente fissato sul coperchio della fuoriuscita delle polpa, solo così il succo non può defluire durante l'estrazione.




7. Per il succo o il frullato: posizionare il contenitore del succo (con il segno della quantità) sotto la fuoriuscita del succo e il contenitore della polpa sotto la fuoriuscita della polpa. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Per il sorbetto: posizionare una coppa per il gelato o una ciotola sotto l'uscita della polpa, in quanto è qui che verrà erogato il sorbetto.

Suggerimento:

Se si desidera regolare l'apparecchio, afferrarlo sempre con entrambe le mani al blocco motore e non per l'imbuto di riempimento, in modo da non danneggiarlo. Ricordare che lo Slow Juicer è pesante (circa 5,5 kg).

Dopo l'assemblaggio, verificare nuovamente se sono stati rispettati i seguenti punti:

- Il filtro giusto è stato inserito? Se il filtro non corrisponde all'alimento o al prodotto desiderato, si potrebbero avere complicazioni durante l'estrazione.
- L'imbuto è ben fissato, cioè il contrassegno è sopra il simbolo ? In caso contrario, l'apparecchio non può essere messo in funzione.
- Il coperchio della fuoriuscita del succo è aperto correttamente? Si consiglia di aprire la fuoriuscita del succo prima di procedere all'estrazione, in modo che il liquido nel contenitore non crei troppa pressione e quindi fuoriesca dal contenitore. Tuttavia, la fuoriuscita del succo deve essere aperta al più tardi quando nel contenitore dell'estrattore si sono raccolti 350 ml di succo.
- Le guarnizioni nell'aletta della fuoriuscita della polpa sono inserite correttamente? Se si vuole preparare un sorbetto, la linguetta non deve trovarsi nell'aletta.
- L'aletta è bloccata saldamente sul coperchio della fuoriuscita tramite il clip di chiusura? In caso contrario, il succo potrebbe defluire dalla fuoriuscita della polpa durante l'estrazione.

Messa in funzione

Messa in funzione

⚡ Le scosse elettriche possono essere fatali. Seguire le istruzioni di sicurezza.

L'interruttore di funzione

L'interruttore di funzione ha tre impostazioni:

- O** **Posizione neutra: OFF**
L'apparecchio è spento.
- ON** **Posizione ON: Ruotare l'interruttore verso l'alto**
L'apparecchio è acceso.
- REV** **L'interruttore REV deve essere tenuto premuto per la funzione di inversione.**

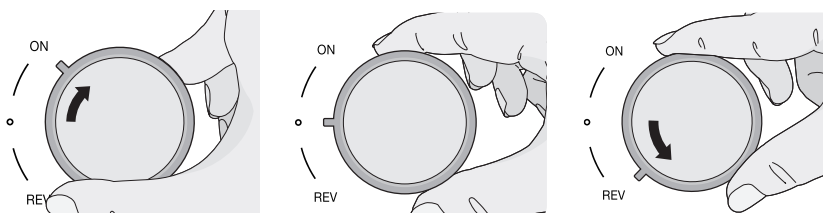
La macchina è sulla funzione "reverse", cioè la vite a pressione gira in direzione opposta. È l'ideale se si desidera liberare il cibo bloccato (e la macchina si è fermata) o se è necessario rilasciare la pressione nel contenitore dell'estrattore. Per questo motivo, la funzione REV deve essere azionata più volte, soprattutto quando si utilizza il filtro per sorbetti.

Attenzione:

Non passare mai l'interruttore da ON direttamente a REV o viceversa.

Se dovesse essere necessaria la funzione REV per liberare un blocco, ruotare prima di tutto l'interruttore sempre su OFF e attendere fino a quando l'apparecchio cioè il motore smette di girare. Solo a quel punto si può girare l'interruttore sulla funzione REV. Procedere nella stessa maniera se si desidera riportare l'apparecchio da REV alla normale funzione di estrazione: smettere di premere l'interruttore in modo che questo torni in posizione OFF e attendere che l'apparecchio si arresti completamente. A questo punto l'interruttore può essere riportato in posizione ON. In caso contrario, la macchina potrebbe subire danni.

Per motivi di sicurezza, la macchina non si ferma immediatamente quando si porta l'interruttore su OFF, ma rallenta fino a fermarsi.



Funzione inversione REV

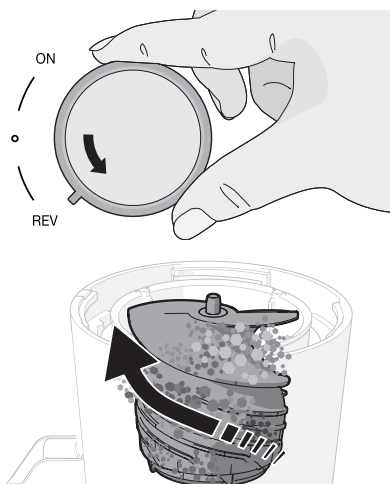
Accendere la funzione REV mentre l'apparecchio è in funzione

Se gli ingredienti sono stati aggiunti in quantità eccessiva o troppo velocemente, o se i pezzi sono troppo grandi, il motore potrebbe bloccarsi. In questo caso, è possibile utilizzare la funzione di inversione REV per ruotare la vite a pressione nell'altra direzione, in modo che questa si allenti nuovamente.

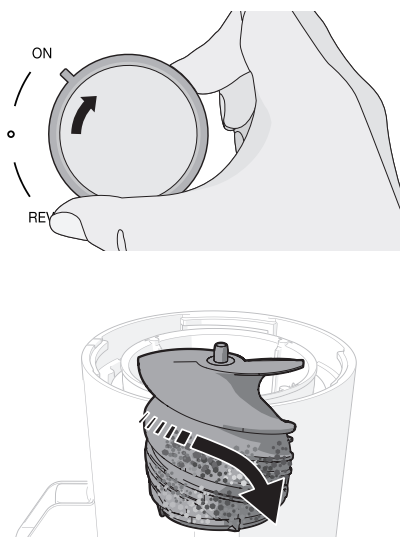
A tal fine, procedere come segue:

1. In caso di blocco, ruotare prima l'interruttore di funzione su OFF e, non appena la vite si ferma, ruotarlo ulteriormente in direzione REV e mantenere l'interruttore di funzione in questa posizione per 3–5 secondi. Quindi rilasciare l'interruttore di funzione, che torna in posizione OFF. Ripetere l'operazione per due o tre volte, cioè ruotare nuovamente l'interruttore di funzione in posizione REV per 3–5 secondi ogni volta e mantenerlo in questa posizione.

La funzione di inversione REV fa sì che la vite si muova in direzione opposta, in modo che gli ingredienti vengono premuti verso l'alto. La vite ruoterà fintanto che si terrà premuto l'interruttore sulla posizione REV. Nel momento in cui si smette di premere l'interruttore, la funzione di inversione si fermerà.



2. A questo punto il blocco dovrebbe essere rimosso e la spremitura può continuare. Attendere che la vite smetta di girare, quindi riportare l'interruttore di funzione in posizione ON.



Preparare succhi, frullati o sorbetti

Preparare succhi, frullati o sorbetti

Importante:

Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare sempre che l'interruttore di funzione sia in posizione OFF. Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica prima di averlo montato correttamente in base al tipo di preparazione. La fuoriuscita della polpa deve essere chiusa, cioè l'aletta deve essere bloccata con il clip di chiusura sulla fuoriuscita.



Se si desidera preparare un succo o un frullato: la linguetta della guarnizione arancione serve come copertura durante la preparazione del succo e deve essere inserita, così come il bordo di tenuta arancione a forma di U. La polpa viene comunque scaricata in modo affidabile, la quantità e la velocità dipendono dall'ingrediente. (Fig. 1)



Se si desidera fare il sorbetto: rimuovere la linguetta della guarnizione arancione, in modo che il sorbetto possa fuoriuscire dalla fuoriuscita della polpa. Il bordo di tenuta arancione a forma di U deve rimanere montato. (Fig. 2)

Fig. 1

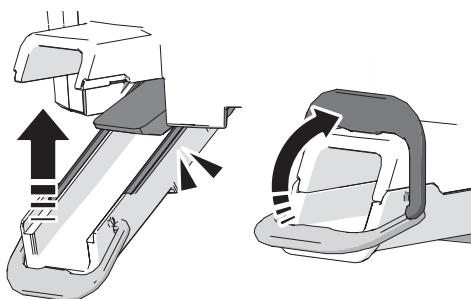
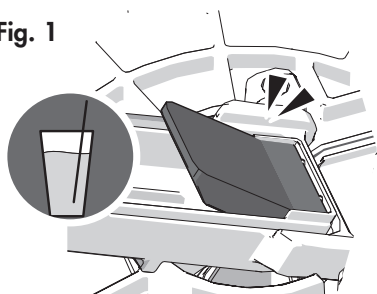
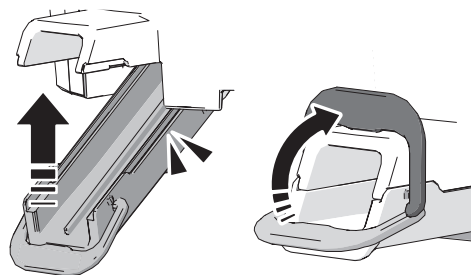
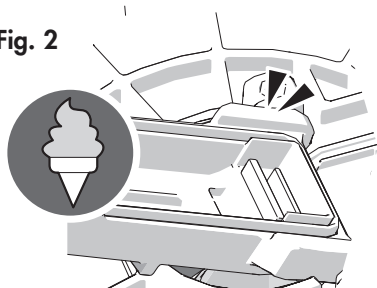


Fig. 2



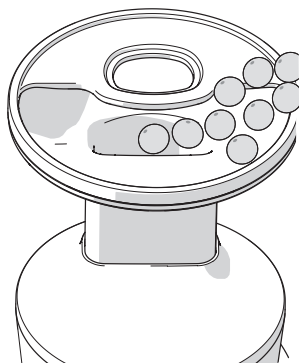
Preparare succhi, frullati o sorbetti

1. Per la produzione di succhi/frullati: verificare che il contenitore per la polpa e quello per i succhi si trovino sotto la rispettiva fuoriuscita. **Per la produzione dei sorbetti:** il contenitore nel quale si accumulerà il sorbetto, deve trovarsi sotto la fuoriuscita della polpa. Poiché dalla fuoriuscita del succo può uscire un po', se i cibi congelati sono in fase di scongelamento, si consiglia di chiudere con il tappo la fuoriuscita del succo durante la preparazione del sorbetto.

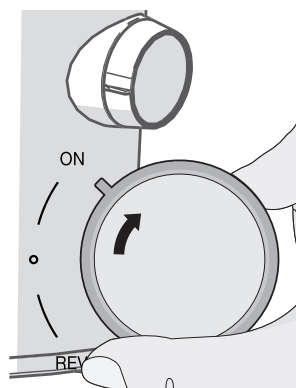
2. Preparare la frutta e la verdura come descritto nei capitoli precedenti. Ricordarsi sempre: tagliare gli alimenti duri in piccoli pezzi, generalmente rimuovendo i semi e i noccioli, nonché le bucce spesse.

3. Inserire la spina di rete in una presa di corrente adatta.

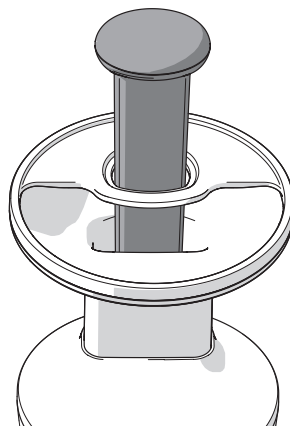
4. Inserire i pezzi di frutta o verdura preparati nell'imbuto o versare gli ingredienti nell'imbuto attraverso l'apertura dell'imbuto sul lato.



5. Ruotare l'interruttore di funzione in senso orario portandolo su ON. Una volta chiuso correttamente l'imbuto di riempimento con il contenitore dell'estrattore, l'apparecchio entra in funzione.



6. Se gli ingredienti non entrano facilmente o si incastrano nell'albero dell'imbuto, spingerli con cautela verso il basso con il pressino. L'apparecchio spreme gli ingredienti lentamente e accuratamente fino all'ultimo pezzo.



Preparare succhi, frullati o sorbetti

Attenzione:

Non toccare mai l'imbuto di riempimento con le mani o con qualsiasi utensile da cucina! Utilizzare sempre il pressino per spingere la frutta o la verdura verso il basso, altrimenti si possono verificare lesioni o danni all'apparecchio.

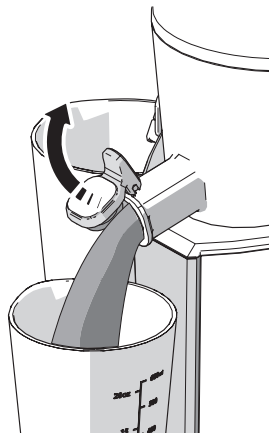
Se l'apparecchio smette di funzionare a causa di un sovraccarico, portare l'interruttore di funzione in posizione REV 2-3 volte per 3-5 secondi come descritto a pag. 125 per rimuovere il blocco.

Nota:

Se non si riesce ad attivare la funzione di inversione o non si riesce a rimuovere il blocco, spegnere l'apparecchio (posizione OFF), estrarre la spina e smontare l'apparecchio come descritto. Rimuovere il blocco e rimontare l'apparecchio. Inserire la spina nella presa e rimettere in funzione l'apparecchio.

7. Aprire il tappo della fuoriuscita del succo (tranne quando si prepara un sorbetto) in modo che il questo possa uscire (al più tardi, però, quando ci sono 350 ml nell'estrattore). A seconda della frutta/verdura utilizzata, il contenitore dell'estrattore può riempirsi rapidamente di succo. Fare attenzione che il succo non fuoriesca dal contenitore dell'estrattore e finisca nel blocco motore.

Ricordare che se si prepara un sorbetto, questo verrà erogato attraverso la fuoriuscita della polpa.



Attenzione:

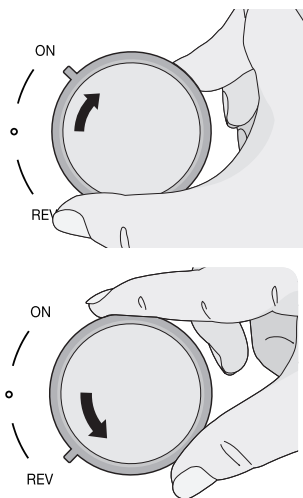
Non infilare utensili da cucina nella fuoriuscita del succo o della polpa.

Assicurarsi che il contenitore del succo non trabocchi! Svotare in fretta il contenitore del succo e della polpa. A tal fine, posizionare l'interruttore di funzione su OFF

8. Quando tutti gli ingredienti sono stati spremuti, lasciar funzionare l'apparecchio per altri 30 secondi in posizione ON, quindi ruotare l'interruttore di funzione in posizione OFF, attendere che la vite a pressione si arresti e ruotare l'interruttore di funzione sulla posizione REV per 5 secondi, poi di nuovo sulla posizione OFF, attendere che l'apparecchio

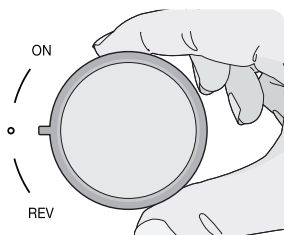
Preparare succhi, frullati o sorbetti

si fermi e riportarlo di nuovo per 30 secondi sulla posizione ON. Così si ammorbidisce la polpa nel filtro e viene espulsa attraverso la fuoriuscita della polpa.

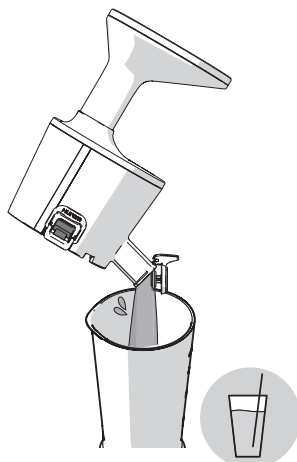


ON: 30 sec. > REV: 5 sec. > ON: 30 sec.

9. Al termine, portare l'interruttore di funzione in posizione OFF, dopo 3–4 secondi la vite a pressione e il motore si fermano.



10. Se nel contenitore dell'estrattore c'è ancora del succo, del frullato o del sorbetto, sollevare il contenitore e rovesciarlo in avanti in modo che il resto fuoriesca. Questo può essere particolarmente utile per i frullati. Per le miscele dense, può rimanere una piccola quantità nel contenitore dell'estrattore.



11. Svuotare il contenitore del succo e quello della polpa.

Attenzione:

È possibile lasciare l'apparecchio in funzione per un massimo di 30 minuti. Successivamente, l'apparecchio deve raffreddarsi per almeno 10–20 minuti prima di essere utilizzato nuovamente.

Non azionare mai l'interruttore di funzione con le mani bagnate!

Attenzione:

Non introdurre troppe verdure/frutta nell'imbuto di riempimento in una sola volta. Se il contenitore del succo si riempie durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e svuotare il contenitore del succo prima di continuare a spremere. Lo stesso vale se il contenitore della polpa è troppo pieno.

Se l'imbuto di riempimento si stacca dal contenitore dell'estrattore durante il funzionamento, il motore si spegne automaticamente per motivi di sicurezza. Quando l'imbuto di riempimento è di nuovo montato e innestato correttamente sul contenitore dell'estrattore, l'apparecchio può essere rimesso in funzione (vedi punto 5. in "Assemblaggio dell'estrattore").

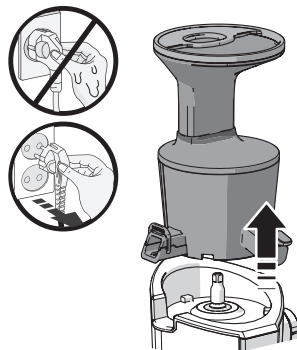
Dopo la spremitura, è consigliabile di consumare subito il succo appena spremuto per beneficiare di tutte le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive. Il succo che non viene bevuto direttamente deve essere conservato in un contenitore sigillato in frigorifero al un massimo per 2 giorni.


Pulizia e cura

Pulire l'apparecchio subito utilizzando la spazzola, in modo che i residui di polpa e di succo non si attacchino e possano essere rimossi senza difficoltà. Questo potrebbe anche rendere lo smontaggio molto più difficile o ridurre le prestazioni. Ciò vale soprattutto per i tre filtri (per succhi, per frullati e per sorbetti), che altrimenti possono intasarsi.

1. Prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione, spegnere l'apparecchio (posizione OFF) e scollegare la spina di rete. È possibile estrarre il contenitore dell'estrattore solo 3 secondi dopo che l'apparecchio si è completamente fermato.

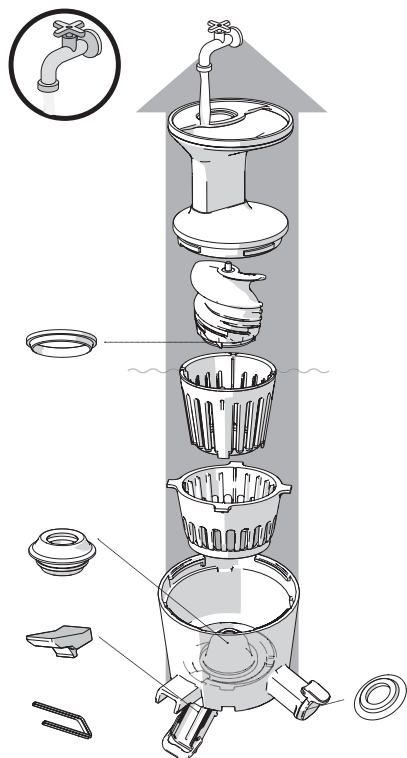
2. Sollevare il contenitore dell'estrattore verso l'alto e posizionarlo su una superficie di lavoro non sensibile all'umidità.



3. Rimuovere l'imbuto di riempimento ruotandolo in senso antiorario fino a quando il segno sull'imbuto si trova al di sopra del simbolo  del contenitore dell'estrattore, quindi è possibile estrarlo.

Pulizia e cura

4. Rimuovere la vite a pressione come descritto nella sezione "Smontaggio dell'apparecchio".
5. Rimuovere il filtro / i filtri dal contenitore dell'estrattore.
6. Aprire il tappo della fuoriuscita del succo e il clip di chiusura della fuoriuscita della polpa.
7. Rimuovere tutte le guarnizioni dalle parti dell'apparecchio: dalla vite a pressione, dal contenitore dell'estrattore, dalla fuoriuscita della polpa e dalla fuoriuscita del succo. Seguire le istruzioni di smontaggio a pag. 132/133.



8. Svuotare i contenitori della polpa e del succo, quindi pulire l'imbuto, la vite a pressione, il contenitore dell'estrattore, il pressino, tutti i filtri utilizzati e i due contenitori di raccolta sotto acqua corrente calda. Per pulire i filtri e le parti strette degli accessori, utilizzare la spazzola di pulizia in dotazione.

9. Immergere le guarnizioni in una miscela di acqua e bicarbonato di sodio o, in alternativa, in acqua con acido citrico o aceto per 30 minuti per sterilizzarle. Quindi risciacquare le guarnizioni sotto acqua pulita.

10. Asciugare accuratamente tutte le parti. Attendere sempre che le guarnizioni siano assolutamente asciutte prima di rimontarle. Vedere le istruzioni di assemblaggio a pag. 132/133.

Attenzione:

Non utilizzare mai spugne metalliche, pagliette, lana d'acciaio, detersivi abrasivi, solventi o acetone o alcool per pulire le parti dell'apparecchio, perché si potrebbero danneggiare. Utilizzare acqua ad una temperatura massima di 80°C, mai acqua calda o bollente! **Le parti non possono essere lavate in lavastoviglie.**

- Pulire il blocco motore con un panno leggermente inumidito. Non immergere mai il blocco motore in acqua o non tenerlo mai sotto l'acqua corrente.

Smontare/montare le guarnizioni di silicone

- L'apparecchio deve essere rimontato in modo da essere pronto per l'operazione successiva. È possibile collocare il contenitore del succo nel contenitore della polpa per risparmiare spazio.

Smontare e montare le guarnizioni in silicone

Nota: le guarnizioni sono materiali di consumo e devono essere sostituite se necessario. La vostra filiale FUST può aiutarvi.

Smontare e montare la guarnizione alla vite a pressione

1. Ruotare la vite ed estrarre con cautela la guarnizione con due dita.
2. Per reinserire l'anello di tenuta pulito e asciutto, assicurarsi che la parte sottile sia rivolta verso l'esterno.
3. Posizionare l'anello sul lato inferiore della vite e premerlo con cautela nella scanalatura fino all'arresto.

Smontare e montare la linguetta della guarnizione e il bordo nella fuoriuscita della polpa (se l'assemblaggio non è corretto, il succo può fuoriuscire).

1. Per rimuovere la linguetta: afferrare la linguetta di tenuta ed estrarla con cautela.
2. Per inserire la linguetta: premere il bordo più spesso all'estremità posteriore dell'aletta nella guida.

3. Il bordo a U può essere sfilato con cautela dalla scanalatura e, dopo averlo pulito e asciugato, va reinserito con cautela e premuto nuovamente.

Smontare e montare la guarnizione del tappo della fuoriuscita del succo (se non è montata correttamente, il succo fuoriesce).

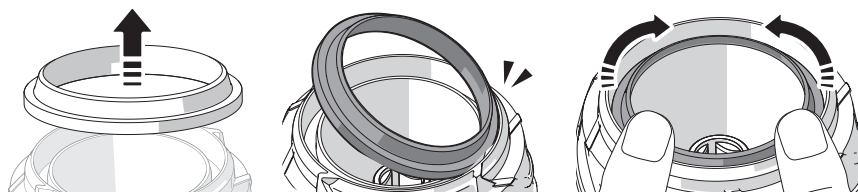
1. Rimuovere la guarnizione come se si girasse verso sinistra.
2. Inserire la guarnizione pulita e asciutta in modo che un lato venga agganciato per primo.
3. Quindi premere con forza la guarnizione su tutto il bordo, in modo che racchiuda l'intero supporto.

Smontare e montare la guarnizione del contenitore dell'estrattore (se non è montata correttamente, il succo fuoriesce).

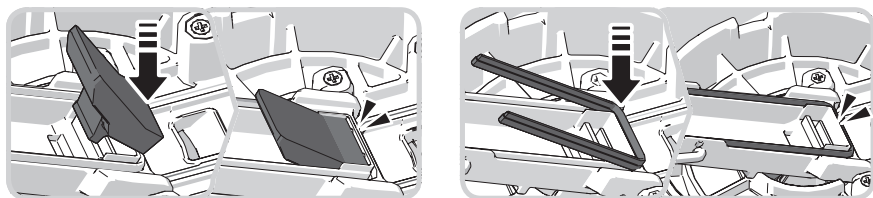
1. Per smontare: afferrare la guarnizione lateralmente e rimuoverla come se si girasse verso sinistra.
2. Dopo aver pulito e asciugato la guarnizione, girarla in modo che l'estremità più stretta sia rivolta verso il basso, quindi reinserire un lato dell'estremità più stretta nel foro.
3. A questo punto premere l'intera guarnizione fino in fondo nel foro, assicurandosi che la guarnizione sia ben piatta.

Smontare/montare le guarnizioni di silicone

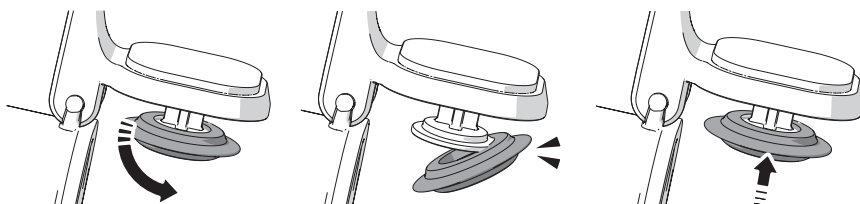
Smontare e montare la guarnizione alla vite a pressione



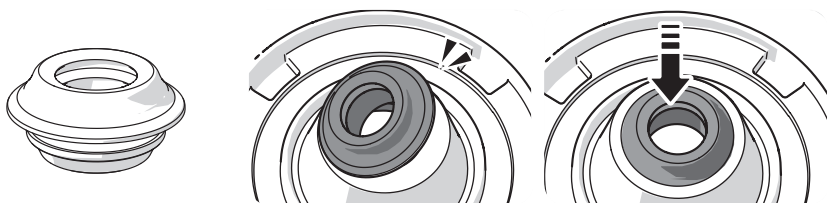
Smontare e montare la linguetta e il bordo della guarnizione nella fuoriuscita della polpa



Smontare e montare della guarnizione della fuoriuscita del succo



Smontare e montare la guarnizione nel contenitore dell'estrattore



Risoluzione del problema

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'apparecchio non funziona, interrompe l'operazione.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina in una presa a muro e accendere l'apparecchio posizionando l'interruttore di funzione su ON.
	L'apparecchio è intasato, poiché è stata inserita una grande quantità di ingredienti o sono stati introdotti pezzi grossi.	Attivare la funzione di inversione posizionando l'interruttore di funzione 2 o 3 volte su REV per 3–5 secondi. Ruotare quindi l'interruttore di funzione prima su OFF e poi di nuovo su ON. Se l'apparecchio non funziona, spegnerlo, staccare la spina e smontare l'apparecchio per rimuovere il blocco.
	L'apparecchio si è surriscaldato.	Premere l'interruttore di funzione in posizione OFF e attendere almeno 10 minuti per consentire al motore di raffreddarsi. Solo a questo punto riaccendere l'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio per più di 30 minuti.
	L'apparecchio non è stato riassemblato correttamente.	Seguire le istruzioni per un assemblaggio corretto, a seconda del filtro utilizzato, e assicurarsi che tutte le parti siano incastrate bene tra loro.

Risoluzione del problema

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'apparecchio non funziona, interrompe l'operazione.	L'imbuto di riempimento non è fissato al contenitore dell'estrattore, il sistema di sicurezza ha spento l'apparecchio.	Ruotare l'imbuto sul contenitore dell'estrattore in modo che il segno sull'imbuto si trovi sopra il simbolo della chiusura.
Al momento dell'avvio della macchina si sente uno scatto.	Questo rumore si verifica quando la vite si innesta nel motore.	Normale, non è un difetto.
Durante il funzionamento si sente un cigolio.	Il rumore è causato dall'attrito tra la guarnizione della vite di pressatura e il contenitore dell'estrattore.	Normale, non è un difetto.
La vite a pressione presenta segni di crepe o graffi.	I segni si formano quando la vite viene fusa.	Normale, non è un difetto.
Dopo aver inserito gli ingredienti, dalla fuoriuscita della polpa fuoriesce il succo.	A seconda degli ingredienti utilizzati, il succo può fuoriuscire dalla fuoriuscita della polpa; ciò è dovuto alle proprietà degli ingredienti e non è un difetto.	Quando l'apparecchio è acceso, il succo smette di uscire. In caso contrario, contattare il servizio clienti FUST.

Risoluzione del problema

Problema	Causa possibile	Soluzione
Succo fuoriesce dal contenitore dell'estrattore.	Sono stati introdotti troppi ingredienti? Se si aggiungono più ingredienti di quanti ne possano entrare nel contenitore dell'estrattore, il succo potrebbe fuoriuscire tra l'imbuto e il contenitore.	Ridurre la quantità; aprire l'aletta dalla fuoriuscita della polpa ogni volta che è necessario (prima spegnere l'apparecchio, estrarre la spina e aprire il clip) e tenere aperta l'uscita del succo per far defluire il contenuto. Se il succo gocciola sul blocco motore, pulirlo immediatamente!
	Guarnizione nel contenitore dell'estrattore non è montata correttamente.	Se la guarnizione non è inserita nella giusta direzione o non è ben fissata, il succo potrebbe fuoriuscire. Seguire le istruzioni di montaggio riportate a pag. 132-133.
L'imbuto di riempimento non si apre.	Probabilmente c'è troppa polpa nell'imbuto.	Premere 2 o 3 volte la funzione REV per 3-5 secondi ogni volta, in modo da scaricare la polpa residua e aprire l'imbuto di riempimento.
	Sono stati introdotti semi o noccioli nell'imbuto ?	Attenzione: in questo caso, non azionare la funzione REV per non rischiare di danneggiarla. Contattare il servizio di riparazione FUST.

Risoluzione del problema

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il contenitore dell'estrattore vibra durante l'estrazione.	L'apparecchio può oscillare leggermente a causa dell'energia cinetica del motore e della rotazione della vite a pressione. Più duri sono gli ingredienti (ad esempio, carote, patate, cavolo rapa), più forte è l'oscillazione.	Normale, non è un difetto.
Fuoriesce polpa anche se la fuoriuscita della polpa è chiuso.	La polpa viene scaricata anche quando l'aletta e il coperchio della fuoriuscita della polpa sono chiusi.	La quantità e la velocità dipendono dagli ingredienti. Questo è normale e non è un difetto.
È percettibile fumo o odore di bruciato.	L'unità è sovraccarica.	Spegnere l'apparecchio, staccare la spina e portarlo al più vicino servizio di riparazione FUST.

Ihr zuständiger FUST-Kundendienst bietet Ihnen folgende Leistungen:

- Die Reparatur und Instandsetzung des Gerätes mit und ohne Garantie.
- Den Verkauf von Ersatzteilen und Zubehör.
- Beratung hinsichtlich der Benutzung und Wartung der Geräte.
- Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Kundendienstes.
Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 oder auf www.fust.ch erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

Die Garantie:

- FUST übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

Votre service FUST vous offre les services suivants:

- La réparation et la mise en état de l'appareil avec et sans garantie.
- La vente des pièces de rechange et d'accessoires.
- Conseils concernant l'utilisation et l'entretien des appareils.
- En cas de défaillances techniques, adressez-vous au personnel formé du service après-vente.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 ou regardez sur www.fust.ch pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

La garantie:

- FUST vous offre une garantie valable de 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

Il Suo servizio FUST competente Le offre le prestazioni seguenti:

- La riparazione e la manutenzione correttiva dell'apparecchio con e senza garanzia.
- La vendita di pezzi di ricambio e d'accessori.
- La consulenza per quanto riguarda l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Si rivolga al personale qualificato del servizio dopo vendita nel caso di disturbi del funzionamento.
Telefonate il numero 0848 559 111 o consultate presso www.fust.ch per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Garanzia:

- FUST assume responsabilità per il Suo apparecchio per 2 anni a partire dalla data d'acquisto.
- Prenda le condizioni di garanzia dal contratto di compravendita.

Les instructions en français suivant les instructions en allemand.

Le istruzioni in italiano seguono le istruzioni in tedesco.

Zur Gebrauchsanleitung

Selbstverständlich kann die Gebrauchsanleitung nicht alle Einsatzmöglichkeiten für dieses Gerät aufzeigen.

Sollten Sie also weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre nächste FUST-Filiale.

Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

A propos du mode d'emploi

Naturellement, le mode d'emploi ne peut pas décrire toutes les possibilités qu'offre cet appareil. Adressez-vous à la prochaine succursale FUST, si vous désirez plus d'informations.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

Sulle istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso non possono indicare ovviamente ogni possibile impiego dell'apparecchio. Si rivolga alla prossima succursale FUST se ha bisogno di più informazioni.

Telefoni il numero 0848 559 111 per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Reparatur (VI, VII)

Bei Verdacht auf einen Gerätedefekt ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie den nächsten FUST-Reparaturdienst und lassen Sie das Gerät überprüfen. Für allfällige Schäden, die durch unsachgemässe Behandlung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

Achtung: Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Réparation (VI, VII)

En cas de soupçon d'une défectuosité de l'appareil, débranchez aussitôt la fiche de la prise. Entrez en contact avec le service après-vente FUST le plus proche de chez vous et faites réviser l'appareil. Il ne sera assumé aucune responsabilité de dommages éventuels provoqués par un traitement incorrect.

Attention: Des réparations incorrectes peuvent constituer un très grand danger pour l'utilisateur.

Riparazione (VI, VII)

Nel caso di un sospetto di difetto all'apparecchio, stacchi immediatamente la spina dalla presa di corrente. Contattare il prossimo servizio dopo vendita FUST per esaminare l'apparecchio. Nessuna responsabilità sarà assunta per danni eventuali causati da un trattamento inappropriato.

Attenzione: Riparazioni non appropriate possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Technische Daten

Modell	Betty Bossi I FUST Slow Juicer Premium
Art.-Nr.	10749342
Netzspannung	230-240 V~ 50 Hz
Leistung	150 Watt
Minimum Absicherung	6A
Abmessungen	ca. 232 x 223 x 458 mm
Füllmenge Saftbehälter	0,6 l
Kabellänge	ca. 1,4 m
Gewicht	5,5 kg
Gehäusematerial	Kunststoff
Geprüft	CE
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Données techniques

Type	Betty Bossi I FUST Slow Juicer premium
Art.-Nr.	10749342
Tension nominale	230-240 V~ 50 Hz
Puissance nominale	150 Watt
Couverture minimale	6A
Dimensions	env. 232 x 223 x 458 mm
Capacité du recipient du jus	0,6 l
Longueur du cordon	env. 1,4 m
Poids	5,5 kg
Matériau du boîtier	Plastique
Homologation	CE
Conforme aux prescriptions UE	Oui
Garantie de produit	2 ans

Modifications techniques réservées.



Dati tecnici

Tipo	Betty Bossi I FUST Slow Juicer premium
Art.-Nr.	10749342
Tensione nominale	230-240 V~ 50 Hz
Potenza nominale	150 Watt
Protezione minima	6A
Dimensioni	ca. 232 x 223 x 458 mm
Capacità di contenitore del succo	0,6 l
Lunghezza del cavo elettrico	ca. 1,4 m
Peso	5,5 kg
Materiale del corpo	Plastica
Approvato	CE
Conforme alle prescrizioni UE	Si
Garanzia di prodotto	2 anni

Salvo modificazione tecniche.



Version 07/2022