

Comfortjuicer

Model 99321



Handleiding slowjuicer

Bedienungsanleitung Slowjuicer

User manual slow juicer

Mode d'emploi centrifugeuse à vitesse lente

Index

Nederlands 3

Deutsch..... 12

English..... 21

Français..... 29

Nederlands

Bedankt voor de aanschaf van dit elektrische apparaat. Voor uw veiligheid en onderhoud van het apparaat dient u deze handleiding voor gebruik zorgvuldig door te lezen en deze op een veilige plaats op te bergen zodat u deze later nog eens door kunt lezen.

Veiligheidsinstructies

Lees en volg de onderstaande veiligheidsinstructies en waarschuwingen:

1. Lees de HANDLEIDING en bekijk de ONDERDELEN zorgvuldig vóór gebruik;
2. Zorg er voordat u de stekker in het stopcontact steekt voor dat de spanningsmarkering (220-240V) op het apparaat overeenkomt met de spanning van het lichtnet in uw woning om schade aan het apparaat te voorkomen;
3. Om elektrische schokken te voorkomen, laat het snoer, de stekker en het apparaat nooit in aanraking komen met water of andere vloeistoffen. Laat het snoer niet over de rand van tafels hangen en vermijd ieder contact met warme oppervlakten;
4. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, NIET voor commercieel gebruik;
5. Controleer de zeef bij elk gebruik van het apparaat. Als u scheurtjes of schade ziet, gebruik het apparaat niet en neem contact op met het dichtstbijzijnde service center;
6. Als het netsnoer is beschadigd, laat het vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen;
7. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is. Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer, om schade te voorkomen;
8. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van het apparaat hebben ontvangen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid;
9. Zorg ervoor dat het apparaat niet kan bewegen als het in gebruik is;
10. Zorg ervoor dat het apparaat goed vaststaat voor u de motor inschakelt. Open het apparaat nooit wanneer het is ingeschakeld;
11. Houd uw handen en andere accessoires buiten het apparaat wanneer deze in gebruik is, om ernstige verwondingen te voorkomen, en om beschadigingen aan het apparaat te voorkomen. Raak bewegende onderdelen niet aan en zorg ervoor dat de motor is gestopt voordat u begint met de (de)montage;
12. Plaats het apparaat niet in de buurt van warm gas, op een elektrische kookplaat, of in een verwarmde oven;
13. Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld;
14. Demonteer de basis niet;
15. Probeer geen harde onderdelen te slowjuicen;
16. Gebruik het apparaat niet meer dan 15 minuten achter elkaar;
17. Niet opgebruikt sap dient gekoeld bewaard te worden;
18. Bedien het apparaat niet met natte handen;

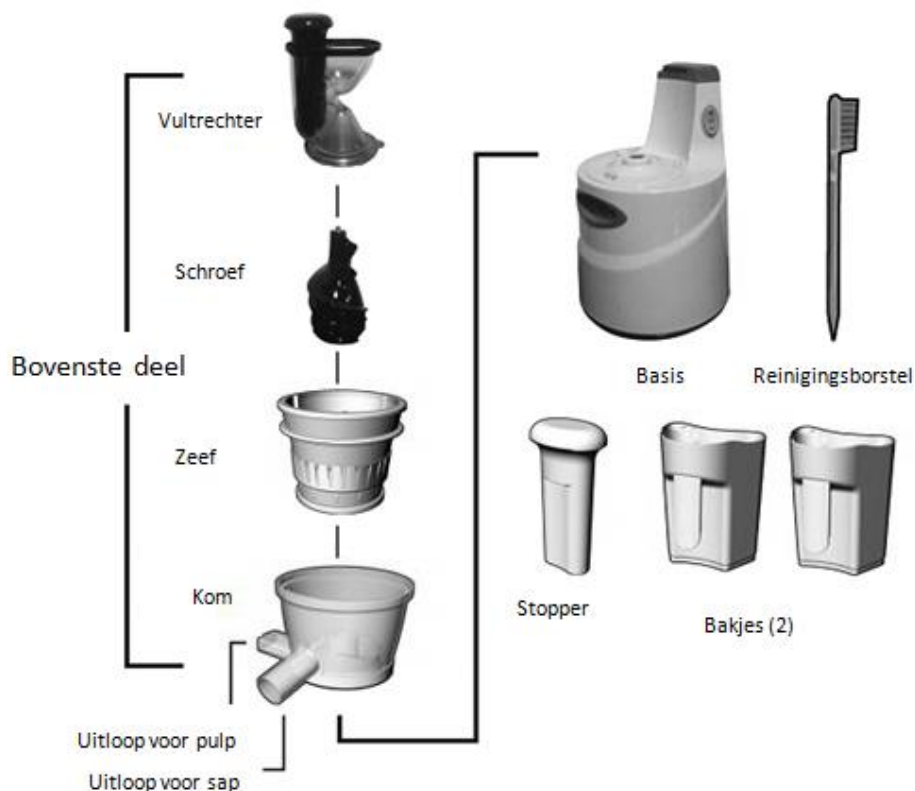
19. Niet langer dan 2 seconden gebruiken wanneer de kom leeg is; het apparaat kan hierdoor beschadigen;
20. Als het apparaat vast zit, zet het dan uit en zet het een paar seconden in de achteruit-stand (**R**); probeer het dan nogmaals.
21. Als de achteruit-stand niet werkt, zet dan het apparaat uit, wacht 3 minuten en probeer het dan nog eens. Als het apparaat dan nog steeds vastzit, haal het dan uit elkaar en zet het vervolgens weer in elkaar volgens de instructies in het deel "Reinigen en Onderhoud". Na het weer in elkaar zetten zet u het apparaat weer aan.

Het product

De slowjuicer hanteert een volledig ander mechanisme waarmee meer vers sap wordt gemaakt door persen in plaats van vermalen. De slowjuicer is een recentelijk ontworpen product dat het mogelijk maakt groenten te persen, versgeperst vruchtensap te maken en nog veel meer.

Door het systeem met lage snelheidstechnologie kan het sap zijn pure kleur, de natuurlijke smaak, voedingsmiddelen en vitamines behouden.

Onderdelen



Let op: Gebruik het apparaat niet langer dan 2 seconden met een lege kom. Langer gebruik met een lege kom kan het apparaat beschadigen.

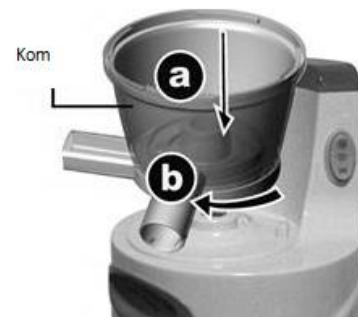
Zoals rechts is te zien dient de pijl op de vultrechter wijzen naar het rode stip op de kom zodat het apparaat correct kan werken.



Het in elkaar zetten van de slowjuicer

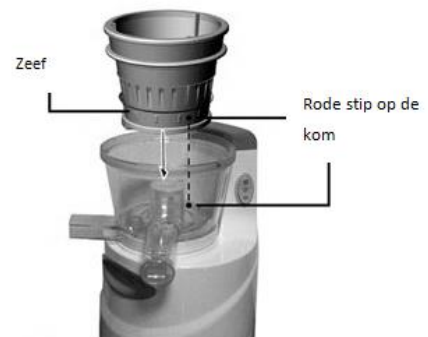
1. Plaats de kom op de basis.

- Zorg dat de kom geheel op de as van de basis geplaatst is.
- Draai de kom rechtersom om deze te vergrendelen.



2. Plaats de zeef in de kom.

- Zorg ervoor dat de rode stip van de zeef en de rode stip van de kom bij elkaar liggen.



3. Plaats de schroef midden in de kom.

- Het kan zijn dat u de schroef een beetje moet draaien om de tandwielen tegenover elkaar te zetten en te zorgen dat de schroef goed op zijn plaats zit.



4. Plaats de vultrechter op de kom.

- Zorg ervoor dat de rode stip op de vultrechter en de rode stip op de kom tegenover elkaar liggen.
- Draai vervolgens naar rechts, zodat de pijl op de vultrechter naar de witte pijl op de basis wijst.



Bovenaanzicht



Herhaal de stappen in omgekeerde volgorde bij het uit elkaar halen

Bedieningshandleiding

1. Plaats één van de bakjes onder de uitloop voor pulp en één van de bakjes onder de uitloop voor sap. Leeg de bakjes wanneer nodig. Steek de stekker van de juicer in het stopcontact.
2. Het apparaat heeft drie standen:
 - “ON” start de motor. In deze stand kunt u beginnen met het maken van sap.
 - “R” (Reverse) is de achteruit stand. Gebruik deze stand alleen als er iets vastzit in de juicer en u deze moet ontstoppen.
 - “O” (OFF) is de middelste stand. Hiermee zet u het apparaat uit.
3. Spoel alle fruit en groente goed af voor u ze in het apparaat stopt. Na het afspoelen stopt u het gekozen voedsel in het apparaat en gebruikt u daarbij de stopper. Verwijder harde zaden voor het juicen.
4. Zet het apparaat na gebruik uit. Droog uw handen af voor u de aan/uit-schakelaar aanraakt.

Tips voor het juicen

1. Om de optimale prestaties en het meeste sap uit uw juicer te krijgen, is het het beste om het voedsel in hanteerbare stukken te snijden, zodat ze goed in de vulopening passen.
2. In tegenstelling tot normale juicers die het voedsel "kauwen" voor een maximale extractie en waarbij het voedsel met de stopper geduwd moet worden is het bij deze juicer niet nodig om het voedsel naar beneden te duwen. Gebruik voorzichtig de stopper wanneer voedsel vast komt te zitten of wanneer groenten/fruit hulp nodig hebben om de vulopening te passeren zoals bladgroenten.

3. Bij het gebruik van meerdere ingrediënten is het het best af te wisselen tussen hard en zacht voedsel. Hieronder vindt u een lijst met harde en zachte ingrediënten.

Zacht voedsel		Hard voedsel
Komkommer	Graansoorten	Wortels
Bladgroenten	Ananas	Appels
Peterselie		Bietjes
Munt		Selderij
Watermeloen		Gember

4. Als u bietjes, selderij of gember mee wilt verwerken, raden wij aan dit aan het einde te doen omdat deze erg veel vezels bevatten.
5. Pitten en zaden: U kunt hele stukken fruit en groente verwerken waar zaadjes in zitten zoals appels, sinaasappels, tomaten, komkommers, etc. De juicer kan echter geen grote pitten verwerken die in de zogeheten “steenvruchten” zitten zoals perziken, pruimen, kersen, abrikozen, etc. U dient deze pitten te verwijderen voor u deze vruchten gaat verwerken.
6. Schillen: U kunt de meeste groenten en fruit verwerken met schil. Echter sommige hardere schillen zijn bitter en smaken niet lekker. U kunt experimenteren om te zien welke smaken u aanspreken. Het is bovendien beter de steeltjes van bladgroenten zoals koolsoorten, boerenkool en snijbiet te verwijderen. Hierdoor kan uw juicer de groenten makkelijker verwerken en dit geeft een minder bitter sap.
7. In sommige gevallen, wanneer u een vezelrijke groente zoals selderij of boerenkool verwerkt, kunnen de vezels om de schroef gaan zitten en uw juicer stil laten staan. Als dit gebeurt, haal dan de stekker van uw juicer uit het stopcontact, maak hem schoon en ga verder met het juicen.

Schoonmaaktip: Als u klaar bent met juicen, giet u 1 of 2 glazen water door de vulopening in de draaiende machine. Dit maakt het schoonmaken makkelijker en sneller.

Reinigen en onderhoud

Het apparaat uit elkaar halen en schoonmaken

1. Zet het apparaat “UIT” (O) uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Draai de vultrechter om te ontgrendelen terwijl u de kom vasthoudt. Zorg dat de pijl op één lijn ligt met het “open” symbooltje voor u de kom verwijdert.
3. Voor de volgorde waarin het apparaat uit elkaar te halen, zie onderstaande afbeelding.
4. Gebruik de borstel om de binnenkant van de juicer grondig te reinigen na ieder gebruik. Gebruik geen metalen sponsje hiervoor. Dit zal het apparaat beschadigen. Doe de onderdelen van uw slowjuicer niet in de vaatwasser.
5. Spoel de basis niet af met water, maar gebruik een vochtige doek om deze schoon te veegen.

Droog de hulpstukken na het schoonmaken af.



Recepten

Om enige inspiratie te geven voor slowjuice-recepten, zijn er een aantal op een rijtje gezet. Maak ze allemaal en kies uw favoriet. Onderstaande recepten zijn allemaal voor één glas; lekker handig!

Spinazie, ananas, limoen & appel

Ingrediënten: 2 flinke handenvol verse spinazie, 1/4 verse ananas (geschild), 1/2 limoen (geschild) en 1 appel.

Peer, venkel & pastinaak

Ingrediënten: 1 peer, 1/2 venkel, 1/3 pastinaak, trosje witte druiven, paar blaadjes basilicum en 1/3 citroen (geschild).

Tomaat, bleekselderij & peper

Ingrediënten: 2 tomaten, 1 stengel bleekselderij, 1/2 citroen (geschild) en een snufje cayennepeper naar smaak.

Wortel, rode biet & venkel

Ingrediënten: 2 wortelen, 1/2 rode biet (geschild), 1 stengel bleekselderij en 1/2 venkel. Garneer met een schijfje limoen en voeg eventueel nog wat gemberwortel toe.

Druivensap

Was de druiven en plaats ze individueel in de slowjuicer.

Let op: U kunt het apparaat beschadigen als u druiven die al geperst zijn nogmaals in het apparaat plaatst.

Melk met amandelen en maïs

1. Plaats amandelen, maïs en melk in een kommetje
2. Meng de maïs, amandelen en melk.
3. Doe het mengsel in de slowjuicer

Voeg na het maken van de sap een beetje melk toe aan de sapcentrifuge om de hoeveelheid residu in de zeef te verminderen.

Appel, komkommer & munt

Ingrediënten: 1 appel, 1/2 komkommer, paar blaadjes munt en een stukje gember (geschild)

Tomatensap

Was de tomaat grondig en snijd in stukjes van gepaste grootte, inclusief de stengel. Plaats de stukjes tomaat in de slowjuicer.

Rode biet & blauwe bes

Ingrediënten: 1 rode biet (geschild), handvol blauwe bessen, 2 sinaasappels (geschild) en een stukje gember (geschild).

Yoghurtijs

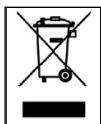
Ingrediënten: 300ml ananassap, 1 pak yoghurt, 3 el gecondenseerde melk.

1. Bereid het ananassap, de yoghurt en de gecondenseerde melk.
2. Verwijder het klokhuis en snijd in geschikte stukjes. Plaats de stukjes in de slowjuicer.
3. Meng het sap met de yoghurt en de gecondenseerde melk en vries het in.
4. Zet in de vriezer en roer het mengsel elke 1-2 uur met een lepel en plaats het daarna terug in de vriezer.

TIP

Vruchten die een zure smaak hebben, zoals sinaasappels en ananassen, smaken beter met gewone yoghurt dan met magere melk of verse room.

Verwijdering van oude apparaten



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze bij het niet-recyclebaar afval worden geplaatst of onjuist worden verwijderd, dan kunnen ze schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu. Zet uw apparaat daarom nooit bij het niet-recyclebaar afval.

Opmerking

- Maak gebruik van de inzamelpunten die zijn opgericht in uw stad en recycle oude elektrische en elektronische apparaten. Neem indien nodig voor meer informatie contact op met uw gemeentehuis, het lokale afvalwerkingsbedrijf of uw dealer.

- Zorg ervoor dat u uw oude apparaat, tot het wordt opgehaald, veilig opbergt uit de buurt van kinderen.

Garantie

- We bieden 24 maanden garantie op dit product. De garantie start op de datum van aanschaf en is bedoeld voor fouten die te wijten zijn aan de productie of het materiaal dat is gebruikt.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E blijven hierdoor onaangetast.
- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste behandeling of gebruik, alsmede voor storingen die slechts een gering effect hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn voor deze, evenals schade die is ontstaan door reparaties die niet zijn uitgevoerd door ons, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en beschikt over de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties wordt alleen gedekt door de garantie als het apparaat niet zwaarder wordt belast dan in een huishoudelijke situatie. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.
- In het geval van gegronde klachten zullen we het defecte apparaat repareren naar eigen goeddunken of het vervangen met een apparaat dat geen problemen vertoont.

Alle mogelijke fabricagefouten moeten worden gemeld binnen 14 dagen na levering. Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Neem, om een garantieclaim af te dwingen, eerst contact met ons op voordat u het apparaat terug stuurt (u dient ons altijd van een bewijs van aanschaf te voorzien).

Technische data

Modelnummer	99321
Nominale spanning	110-240V
Afmetingen	50x28,5x25 cm
Gewicht (zonder verpakking)	5 kg

Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:

Telefoonnummer: +31-(0) 45 5280 380

Email: info@trebs.nl

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

Nederland

Email: info@trebs.nl

Internet: www.trebs.nl



Deutsch

Vielen Dank für die Verwendung dieses Elektrogeräts. Aus Sicherheitsgründen, für den ordnungsgemäßen Einsatz und eine angemessene Wartung lesen Sie diese Anleitung bitte vor dem Betrieb sorgfältig. Lagern Sie sie für künftige Referenzen an einem sicheren Ort.

Sicherheitsanweisungen

Bitte lesen Sie die nachfolgenden Sicherheitsanweisungen und Warnungen und berücksichtigen Sie diese:

1. Bitte lesen Sie die ANLEITUNG und BESCHREIBUNG DER GERÄTETEILE vor der Inbetriebnahme.
2. Achten Sie darauf, dass die Spannungsangaben (220 - 240 V) auf dem Gerät der Netzspannung bei Ihnen zu Hause entspricht, bevor Sie das Netzkabel an einer Steckdose anschließen, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
3. Zum Schutz gegen elektrische Schläge, tauchen Sie niemals das Netzkabel, -stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit heißen Oberflächen.
4. Dieses Gerät dient nur dem Einsatz im Haushalt, NICHT dem gewerblichen Gebrauch;
5. Überprüfen Sie den Filter vor jeder Benutzung des Geräts. Wenn Risse oder Beschädigungen zu erkennen sind, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst;
6. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eventuelle Gefahren zu vermeiden;
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen;
8. Das Gerät sollte nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. unter Reizarmut leiden, benutzt werden. Personen mit einem Mangel an Erfahrung oder Wissen sollten das Gerät nur unter Aufsicht oder vorherige Einweisung durch eine Person benutzen, die die Verantwortung für alle Beteiligten übernimmt;
9. Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät während des Betriebs nicht bewegen kann;
10. Achten Sie darauf, dass das Gerät ganz feststeht, bevor der Motor eingeschaltet wird. Öffnen Sie sie niemals während das Gerät in Betrieb ist;
11. Vermeiden Sie den Kontakt mit allen beweglichen Teilen des Geräts. Stellen Sie sicher, dass der Motor komplett stoppt, bevor Sie das Gerät öffnen;
12. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden bzw. heißen Öfen auf;
13. Benutzen Sie das Gerät nicht für Zwecke, die nicht für dessen Benutzung vorgesehen oder bestimmt sind.
14. Zerlegen Sie das Gerät nicht;
15. Führen Sie keine Fremdgegenstände in das Gerät ein;

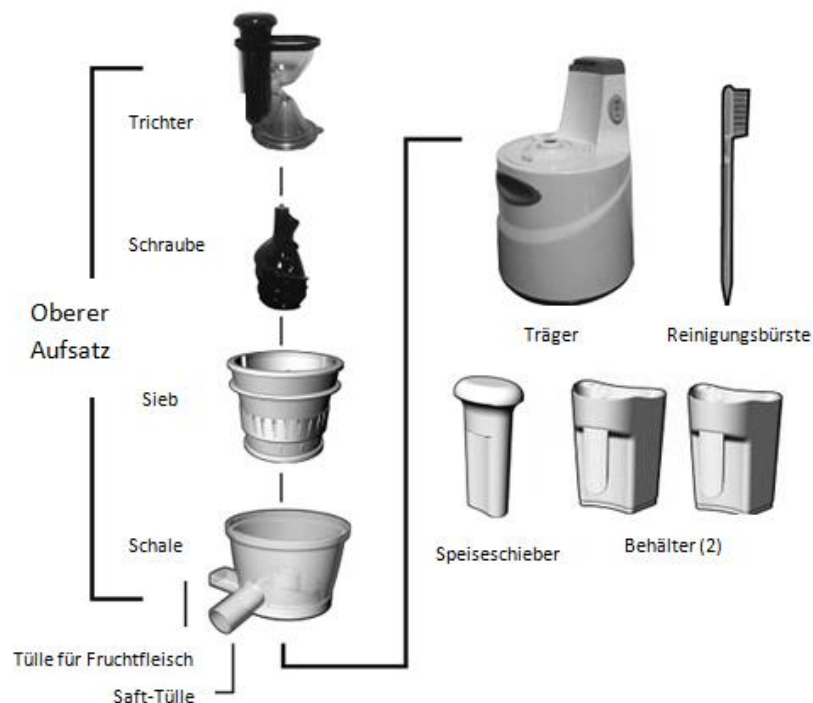
16. Benutzen Sie das Gerät niemals länger als 15 Minuten fortlaufend;
17. Jeder nicht verwendete Saft sollte gekühlt werden;
18. Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen;
19. Nicht länger als 2 Sekunden mit leerem Gefäß betreiben; das Gerät könnte beschädigt werden;
20. Wenn das Gerät verstopft ist, schalten Sie es bitte aus und betreiben Sie es einige Sekunden lang im Umkehrverfahren (**R**); dann versuchen Sie den Betrieb erneut.
21. Wenn der Umkehrschalter nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät bitte aus, warten Sie 3 Minuten lang und versuchen Sie es erneut. Wenn die Maschine immer noch verstopft ist, demontieren und montieren Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Reinigung & Wartung". Nach der erneuten Montage versuchen Sie bitte, das Gerät wieder einzuschalten.

Das Produkt

Der langsame Entsafter nutzt einen vollständig anderen Mechanismus, bei dem der Saft durch Auspressen statt durch Zermahlen entsteht. Der langsame Entsafter ist ein kürzlich entwickeltes Produkt, das in der Lage ist, Gemüsesaft zu gewinnen, frisch gepressten Fruchtsaft anzubieten und vieles mehr.

Aufgrund des Technologiesystems mit niedriger Geschwindigkeit, behält der Saft seine reine Farbe, den natürlichen Geschmack, die Nährstoffe und die Vitamine.

Teile



Hinweis: Nicht länger als 2 Sekunden mit einer leeren Schale betreiben. Ein übermäßiger Gebrauch mit leerer Schale kann das Gerät beschädigen.

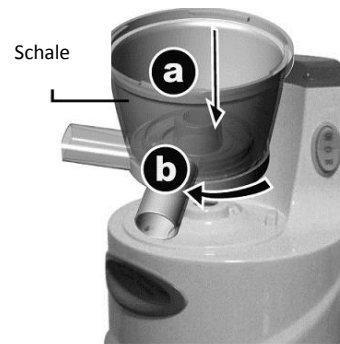
Wie auf der rechten Seite gezeigt, muss der Pfeil des Trichters auf den weißen Pfeil an der Basis zeigen, damit das Gerät ordnungsgemäß arbeitet.



Montage des Slow Juicers

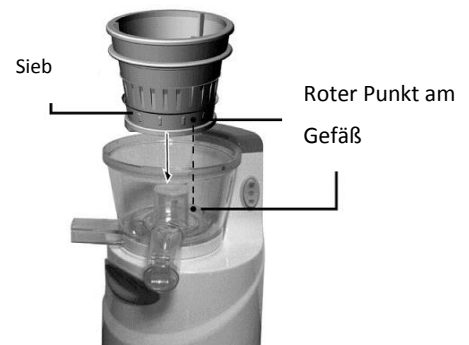
1. Befestigen Sie die Schale an der Basis.

- Stellen Sie sicher, dass die Schale vollständig auf die Welle des Basisgeräts aufgesetzt wurde.
- Drehen Sie die Schale im Uhrzeigersinn, um sie zu schließen.



2. Montieren Sie das Sieb in der Schale.

- Stellen Sie sicher, dass der rote Punkt von dem Sieb und der rote Punkt von der Schale bei einander liegen.



3. Platzieren Sie die Quetsch-Schraube in der Mitte der Schale.

- Gegebenenfalls müssen Sie die Schraube ein wenig drehen, um die Zahnräder auszurichten, und stellen Sie sicher, dass der Schraubenkörper in Position ist.



4. Montieren Sie den Trichter auf der Schale.

- Stellen Sie sicher, dass der rote Punkt am Trichter und der rote Punkt an der Schale ausgerichtet sind.
- Drehen Sie dann nach rechts, damit der Pfeil am Trichter auf den weißen Pfeil am Basisgerät weist.



Draufsicht



Kehren Sie diesen Schritt bei der Demontage sorgfältig um

Betriebsanweisung

1. Platzieren Sie einen der Behälter unter der Tülle für das Fruchtfleisch und einen Behälter unter der Safttülle. Leeren Sie die Behälter bei Bedarf. Verbinden Sie den Entsafter mit einer Wandsteckdose.
2. Die Maschine hat drei Einstellungen:
 - “ON” startet den Motor. Diese Einstellung ermöglicht den Start des Entsaftungsvorgangs.
 - “R” (Reverse) ist die Umkehr-Einstellung. Nutzen Sie diese Einstellung nur, wenn etwas im Entsafter steckt und Sie die Verstopfung beseitigen müssen.
 - “O” (OFF) ist in der Mittelposition. Damit wird das Gerät ausgeschaltet.
3. Bitte waschen Sie alle Früchte und Gemüse gründlich, bevor Sie sie in das Gerät geben. Nach dem Waschen schieben Sie die ausgewählten Lebensmittel mit dem Speisenschieber ins Gerät. Bitte entfernen Sie vor dem Entsaften alle Kerne.
4. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus. Bitte trocknen Sie Ihre Hände ab, bevor Sie den Netzschalter berühren.

Tipps zum Entsaften

1. Um eine optimale Leistung und Entsaftung zu erzielen, schneiden Sie die Lebensmittel am besten in handliche Stücke, sodass sie gut in den Einfüllstutzen passen.

2. Im Gegensatz zu normalen Entsaftern, die die Lebensmittel für maximale Entsaftung 'kauen' und in die Sie die Lebensmittel mit einem Speisenschieber pressen müssen, erfordert dieser langsame Entsafter nicht, dass Sie die Lebensmittel nach unten drücken müssen. Verwenden Sie den Speisenschieber vorsichtig, wenn Lebensmittel stecken bleiben, oder unterstützen Sie den Durchgang durch den Stutzen bei Lebensmitteln wie Blattgemüse.
3. Wenn Sie mehrere Zutaten verwenden, ist es das Beste, wenn Sie zwischen harten und weichen Lebensmitteln wechseln. Nachfolgend finden Sie eine Liste, die hilft zu entscheiden, wobei es sich um weiche oder harte Lebensmittel handelt.

Weiche Lebensmittel		Harte Lebensmittel
Gurke	Weizengras	Möhren
Blattgemüse	Ananas	Äpfel
Petersilie		Rüben
Minze		Sellerie
Wassermelone		Ingwer

4. Wenn Sie Sellerie, Rüben oder Ingwer mit Zutaten entsaften, empfehlen wir, dies gegen Ende des Entsaftungsvorgangs zu tun, da diese Lebensmittel am faserigsten sind.
5. Kerne und Saatgut: Sie können ganze Früchte und Gemüse, die Saatgut enthalten, z.B. Äpfel, Orangen, Tomaten, Gurken usw. entsaften. Allerdings kann der Entsafter keine großen Kerne aus so genannten "Steinfrüchten", z. B. Pfirsichen, Pflaumen, Kirschen, Aprikosen usw. verarbeiten. Sie müssen die Kerne entfernen, bevor Sie die Lebensmittel in den Entsafter geben.
6. Haut oder Schale: Sie können die meisten Früchte und Gemüse mit ihrer Haut oder Schale entsaften. Allerdings sind einige der härteren Häute und Schalen bitter und schmecken nicht gut. Gegebenenfalls sollten Sie experimentieren, um zu prüfen, welche Aromen Ihnen zusagen. Außerdem sollten Sie den Strunk bei Blattgemüse wie Kohl, Grünkohl und Mangold entfernen. Dadurch kann Ihr Entsafter die Blätter leichter entsaften und Sie erhalten einen weniger bitteren Saft.
7. In seltenen Fällen, wenn Sie stark faserige Gemüse wie Sellerie oder Grünkohl entsaften, können sich die Fasern um die Schraube wickeln und Ihren langsamen Entsafter 'einfrieren'. Wenn dies geschieht, trennen Sie Ihren Maxipower-Entsafter einfach vom Strom, reinigen ihn und nehmen den Betrieb wieder auf.

Reinigungstipp: Nachdem Sie den Entsaftungsvorgang beendet haben, gießen Sie ein oder zwei Gläser Wasser in den Stutzen in den laufenden Entsafter. Dies kann die Reinigung erleichtern und beschleunigen.

Reinigung und Wartung

Demontage und Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät "AUS" und trennen Sie es vom Strom.

2. Drehen Sie den Trichter, um ihn zu entriegeln, während Sie die Schale halten. Stellen Sie sicher, dass der Pfeil mit dem Öffnungszeichen ausgerichtet ist, bevor Sie die Schale herausziehen.
3. Beziehen Sie sich bezüglich der Demontage-Reihenfolge bitte auf das nachfolgende Bild.
4. Verwenden Sie die Bürste, um das Innere des Entsafters nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen keinen Metallschwamm, da dies das Gerät beschädigen würde. Geben Sie kein Teil des Entsafters in die Spülmaschine.
5. Spülen Sie das Basisgerät nicht unter fließendem Wasser, verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes Tuch.

Bitte trocknen Sie die Anbauteile nach der Reinigung.



Rezepte

Um Sie zu Inspirieren bei der Benutzung vom Slowjuicer, haben wir einige Rezepte für Sie aufgelistet. Probieren Sie sie alle und wählen Sie ihren Favorit! Folgende Rezepte sind alle geeignet für ein Glas, vorteilhaft!

Spinat, Ananas, Limette und Apfel

Zutaten: zwei Mal eine Hand voll frischem Spinat, ein Viertel frische Ananas (geschält), eine halbe Limette (geschält) und ein Apfel.

Birne, Fenchel & Pastinake

Zutaten; eine Birne, ein halber Fenchel, ein Drittel Pastinake, eine Hand voll Weiße Trauben, einige Basilikum Blätter und ein Drittel Zitrone.

Tomate, Sellerie & Pfeffer

Zutaten; zwei Tomaten, ein Stiel Sellerie, eine halbe Zitrone (geschält) und nach Belieben/nach Geschmack ein Funken/bisschen Cayenne-Pfeffer.

Karotte, Rote Beete & Fenchel

Zutaten; zwei Karotten, eine halbe Rote Beete (geschält), einen Sellerie Stiel, und ein halber Fenchel. Garnieren/Dekorieren Sie das Ganze mit eine Scheibe Limette und nach Belieben mit Ingwer.

Traubensaft

Waschen Sie die Trauben und geben Sie sie einzeln in den Slow Juicer.

Geben Sie keine entsafteten Trauben erneut in den Slow Juicer; das kann zu Schäden führen.

Mandel-Maismilch

1. Bereiten Sie Mandeln, Mais, und Milch vor
2. Mischen Sie die Mandeln, den Mais und die Milch
3. Geben Sie die Mischung in den Slow Juicer
4. Nach dem Entsaften geben Sie etwas mehr Milch über den Entsafter hinzu, um die Rückstände im Sieb zu verringern.

Apfel, Gurke und Minze

Zutaten; einen Apfel, eine halbe Gurke, einige Blätter (Minze) und ein Stück Ingwer (geschält).

Tomatensaft

Waschen Sie die Tomaten gründlich und scheiden Sie sie mit dem Stiel in kleine Stücke.

Geben Sie die Tomaten in den Slow Juicer.

Rote Beete und Blaubeer

Zutaten: eine Rote Beete (geschält), eine Handvoll Blaubeeren, zwei Orangen (geschält), und ein Stück Ingwer.

Jogurteiscreme

Zutaten: 300 ml Ananassaft, 1 Portion Naturjogurt, 3 Esslöffel Kondensmilch

1. Bereiten Sie den Ananassaft, den Naturjogurt und die Kondensmilch vor.
2. Schneiden Sie das Mittelstück aus der Ananas heraus und schneiden Sie sie in kleinere Stücke. Geben Sie diese Stücke in den Sow Juicer.
3. Mischen Sie Fruchtsaft, Jogurt und Kondensmilch und stellen Sie die Mischung in den Gefrierschrank.

Rühren Sie mit einem Löffel alle 1-2 Stunden um und stellen Sie die Mischung in den Gefrierschrank zurück.

TIPP

Saure Früchte wie Orangen oder Ananas schmecken besser mit Naturjogurt als mit Milch oder Sahne.

Entsorgung alter Geräte



Elektrische und elektronische Geräte können wertvolle Materialien, jedoch auch gefährliche Substanzen enthalten, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts erforderlich sind. Wenn letztere nicht recycelt oder nicht sachgemäß behandelt werden, können sie negative Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt haben. Entsorgen Sie Ihr Gerät unter keinen Umständen über den normalen, nicht recycelbaren Haushaltsmüll.

Hinweis

- Geben Sie elektrische und elektronische Altgeräte an Sammelstellen zum Recyceln ab. Wenden Sie sich mit Fragen an Ihre örtliche Gemeinde, Ihren Sperrmülldienst oder Einzelhändler.
- Bewahren Sie Altgeräte bis zur Entsorgung für Kinder unzugänglich auf.

Garantie

- Wir bieten für dieses Gerät eine 24-monatige Garantie, beginnend ab Kaufdatum, für Mängel aufgrund von Hersteller- oder Materialfehlern.
- Gesetzliche Garantieansprüche gemäß § 439 ff. BGB-E bleiben davon unberührt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung oder Verwendung sowie auf Fehlfunktionen, die die Funktionsweise oder den Wert des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Wir haften weder für Verbrauchsmaterial oder Transportschäden, noch für Schäden aufgrund von Reparaturen, die nicht von uns durchgeführt wurden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen und verfügt über entsprechende Leistungsparameter.
- Die Verwendung für gewerbliche Zwecke unterliegt der Garantie nur bis zu einem Ausmaß, das mit dem Einsatz in einer häuslichen Umgebung vergleichbar ist. Darüber hinausgehende, gewerbliche Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- Bei begründeten Schadenersatzansprüchen werden wir nach eigenem Ermessen das fehlerhafte Gerät reparieren oder durch ein einwandfreies Gerät ersetzen.

Bestehende Störungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung gemeldet werden. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Schadenersatzanspruches kontaktieren Sie uns bitte vor dem Einsenden des Geräts (wir benötigen immer den Kaufbeleg).

Technische Daten

Modellnummer	99321
Nennspannung	110-240V
Abmessungen	50x28,5x25 cm
Gewicht (ohne Verpackung)	5 kg

Service

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Die Niederlande,

Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

Tel. : +31-(0) 45 5280 380



English

Thank you for using this electrical product. For your safety, proper use and maintenance of the product, please read this instruction manual carefully before operating it, and store it in a safe place for future reference.

Safety Instructions

Please read and take into account the below safety instructions and warnings:

1. Read the INSTRUCTIONS and take a look at the CONSTRUCTION parts before using the product;
2. Check the voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage (220-240V);
3. To protect against risk of electrical shock or fire, do not put motor base, cord or plug in the water and keep them dry at all times;
4. This device is only meant for household use, NOT for commercial use;
5. Check the sieve before using the device. Do not use the appliance if it is damaged and contact the service center;
6. Do not operate any appliance with a damaged cord/plug, a malfunctioning unit or after the unit has been dropped or damaged in any manner;
7. Unplug the power cord from the wall outlet when the appliance is not in use; always pull the plug and don't pull the cord, to prevent the latter from breaking;
8. This device is not intended for use by people (including children) with physical, sensory or mental disabilities, or a lack of experience and knowledge, unless they're under supervision or have received instructions about the correct use of the device by the person who is responsible for their safety;
9. Make sure the device cannot move when it's being operated;
10. Make sure the device stands firmly on the surface before turning on; never open the device when it's being operated;
11. Keep your hands and utensils out of the unit when the motor is running to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the appliance. Do not attempt to disassemble any attachments while the motor is running;
12. Do not place the device near warm gas, electrical hobs or inside a heated oven;
13. Only use this device for its intended use;
14. Do not disassemble the base;
15. Do not try to juice any hard materials;
16. Do not use more than 15 minutes continuously;
17. Any unused juice should be refrigerated;
18. Do not operate with wet hands;
19. Do not turn on the device while the bowl is empty for more than 2 seconds; the device may be damaged;
20. If the machine is jammed, please turn off the machine and put it in reverse for a few seconds; then try operating again.

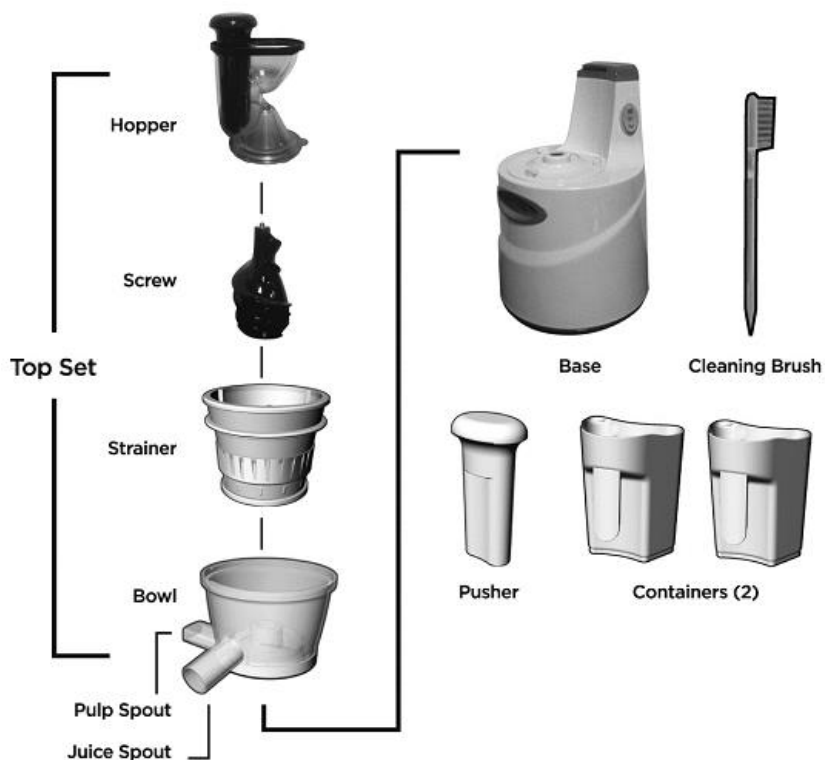
21. If the reverse switch does not work, please turn off the machine, wait for 3 minutes and try again. If the machine is still jammed, disassemble and reassemble following the instructions given under the “Cleaning & Maintenance” section. After reassembly, please try to turn on the machine again.

The Product

The Slow juicer uses a completely different mechanism where fresh juice comes from squeezing rather than grinding. The Slow Juicer is a recently developed product that is capable of extracting vegetable juice, offering fresh squeezed fruit juice, and much more.

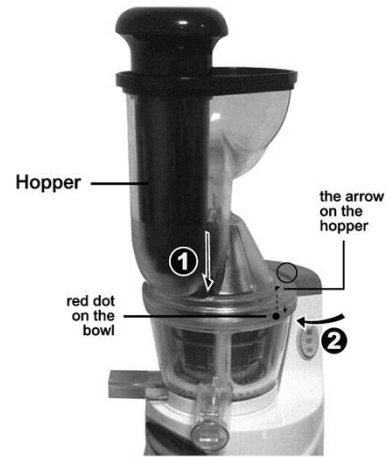
Due to the low speed technology system, the juice can maintain its pure color, natural taste, nutrients and vitamins.

Parts



Notice: Do not operate with an empty bowl for more than 2 seconds. Extended use with an empty bowl may damage the unit.

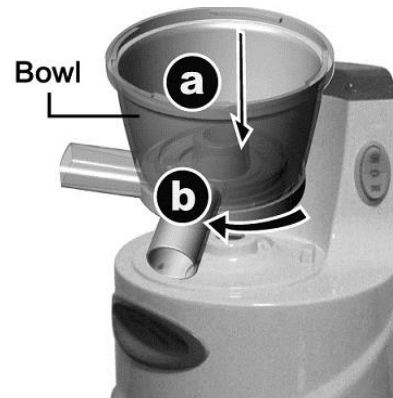
As shown on the right, the arrow on the hopper must point to the white arrow on the base, in order for the machine to operate properly.



Assembling the slow juicer

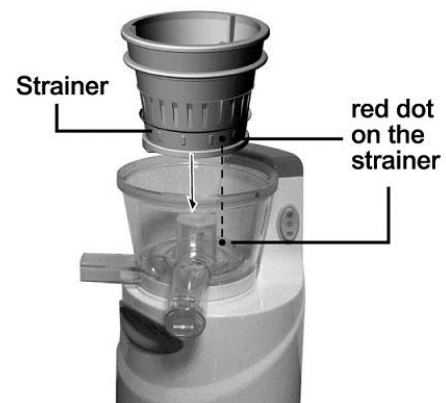
1. Assemble the bowl on the base.

- Make sure the bowl is inserted all the way into the shaft of the base.
- Twist the bowl clockwise to close it.



2. Assemble the strainer into the bowl.

- Make sure the red dot of the strainer and the red dot of the bowl are aligned.



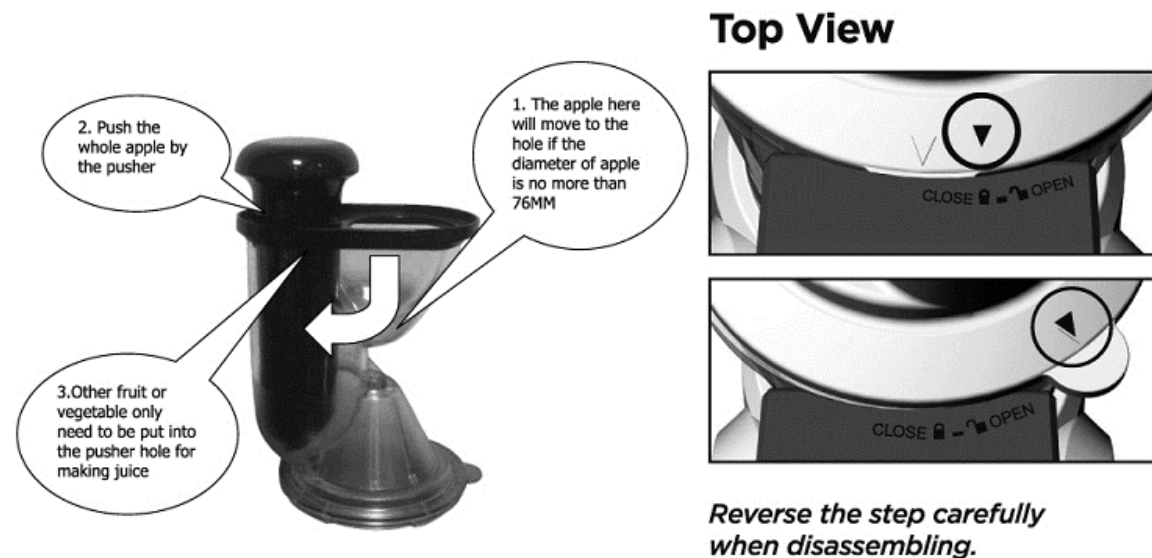
3. Place the squeezing screw in the center of the bowl.

- You may need to turn the screw a little bit to align the gears and make sure the screw body is in position.



4. Assemble the hopper onto the bowl.

- Make sure the red dot on the hopper and the red dot on the bowl are aligned.
- After this, turn the hopper so that the arrow on the hopper is pointing towards the white arrow on the base.



Operating Instructions

1. Place one of the containers under the Pulp Spout and one of the containers under the Juice Spout. Empty the containers as needed. Plug the juicer into a wall outlet.
2. The machine has three settings:
 - “ON” starts the motor. This setting allows you to start making juice.
 - “R” (Reverse) is the reversed setting. Use this setting only in case something is stuck in the juicer and you need to unclog.
 - “O” (OFF) is in the center position. This turns the machine off.
3. Please rinse all fruits and vegetables thoroughly before putting them into the machine. After rinsing, put your selected food into the machine using the pusher. Please remove any hard seeds from material before juicing.
4. Turn off the machine after using. Please dry your hands before touching the power switch.

Juicing tips

1. In order to get the optimal performance and juice extraction from your slow juicer, it's best to cut the food into manageable pieces so they fit comfortably into the feeding chute.
2. Unlike normal juicers that “chew” the food for maximum extraction and for which you need to force the food down with the pusher, this slow juicer doesn't require

you to force the food down. Gently use the pusher when food gets stuck or aid passage through the chute for foods like leafy greens.

3. If using multiple ingredients, it is best to alternate between hard and soft foods. Below you can find a list to decide what foods are soft and what foods are hard.

Soft food		Hard food
Cucumber	Wheat grass	Carrots
Leafy greens	Pineapple	Apples
Parsley		Beets
Mint		Celery
Watermelon		Ginger

4. If juicing celery or beets or ginger with ingredients, it is recommended to do so towards the end of your juicing as they are most fibrous.
5. Pits and Seeds: You can juice whole fruits and vegetables that contain seeds such as in apples, oranges, tomatoes, cucumbers, etc. However, the juicer cannot process large pits found in so-called “stone fruits” such as peaches, plums, cherries, apricots, etc. You will need to remove pits before placing your food into the juicer.
6. Skins and Rind: You can juice most fruits and vegetables including their skin or rind. However, some of the harder skins and rinds are bitter and may not taste good. You may want to experiment to see what flavors appeal to you. Besides, it is also best to remove stems from leafy greens such as collards, kale and chard. This will allow your juicer to process the greens much more easily and will result in a less bitter juice.
7. On rare occasions, if you juice a very fibrous vegetable like celery or kale, the fibers may wrap around the screw and “freeze up” your slow juicer. If this happens, simply unplug your slow juicer, clean it, and resume operation.

Clean up tip: After you have finished juicing, pour a glass or two of water down the chute into the running juice. This can help make clean-up quicker and easier.

Cleaning and Maintenance

Disassembling and Cleaning the unit.

1. Turn machine “OFF” and unplug the unit.
2. Twist the hopper to unlock while grabbing the bowl. Make sure the arrow is aligned with the open sign before pulling off the bowl.
3. For the order of disassembling the product, please refer to below image.
4. Use the brush to clean inside the juicer thoroughly after each time you use it. Do not use a metal sponge to clean, this will damage the machine. Do not use a dishwasher to clean any part of the slow juicer.
5. Do not rinse the base with direct water, use a damp towel to clean.

Please dry the attachments after cleaning.



Recipes

To give you some inspiration for slow juice recipes, we made a list of tasty combinations. Try them all and pick your favorite. Below recipes are suitable to make for just one glass; it's that easy!

Spinach, pineapple, lime & apple

Ingredients: 2 handfuls of fresh spinach, ¼ fresh pineapple (peeled), ½ lime (peeled) and 1 apple.

Pear, fennel & parsnip

Ingredients: 1 pear, ½ fennel, 1/3 parsnip, a bunch of white grapes, a few leaves of basil and 1/3 lemon (peeled).

Tomato, celery & pepper

Ingredients: 2 tomatoes, 1 celery stalk, ½ lemon (peeled) and a touch of cayenne pepper.

Carrot, beetroot & fennel

Ingredients: 2 carrots, ½ beetroot (peeled), 1 celery stalk and ½ fennel. Finish with a slice of lemon and add, if you like, some gingerroot.

Grape juice

Clean the grapes and place them individually in the slow juicer.

Warning: You might damage the unit if you put grapes in that were already processed before.

Milk with almonds and corn

1. Place the almonds, corn and milk in a bowl.
2. Merge the corn, almonds and milk together.
3. Put the mixture into the slow juicer.

Apple, cucumber & mint

Ingredients: 1 apple, ½ cucumber, a few leaves of mint and a piece of ginger (peeled).

Tomato juice

Clean the tomatoes thoroughly and slice into suitable pieces, including the stem. Put the tomato pieces into the slow juicer.

Beetroot & Blueberry

Ingredients: 1 beetroot (peeled), a handful of blueberries, 2 oranges (peeled) and a piece of ginger (peeled).

Yogurt ice cream

Ingredients: 300 ml pineapple juice, 1 L yogurt, 3 table spoons condensed milk

1. Prepare the pineapple juice, yogurt and condensed milk.
2. Remove the core and cut into suitable pieces. Put the pieces into the slow juicer.
3. Merge the juice with the yogurt and the condensed milk and put away in the freezer.

Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

PLEASE NOTE

- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

Guarantee

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.
- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

Technical data

Model number	99321
Rated voltage	110-240V
Dimensions	50x28,5x25 cm
Weight (without packaging)	5 kg

Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands,

Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

Tel. : +31-(0) 45 5280 380



Français

Merci d'avoir choisi cet appareil électrique. Pour votre sécurité, l'utilisation correcte et l'entretien de cet appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi avant utilisation et rangez-le en lieu sûr pour pouvoir le consulter par la suite.

Consignes de sécurité

Lisez et observez les consignes de sécurité et les avertissements ci-dessous:

1. Nous vous prions de bien vouloir lire attentivement les DIRECTIVES et repérer les DIVERS ÉLÉMENTS avant de mettre en route l'appareil ;
2. Assurez-vous que l'indication du voltage (220-240V) située sur l'appareil correspond à la force du courant de votre domicile avant de brancher le cordon d'alimentation, ceci afin d'éviter d'endommager l'appareil ;
3. Pour vous protéger des risques d'électrocution, ne placez pas le cordon d'alimentation, ou la prise, ou encore la base de l'appareil dans de l'eau ni dans tout autre liquide. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du plan de travail, ni en contact avec des surfaces brûlantes ;
4. Cet appareil est réservé à un usage privé, PAS à un usage commercial ;
5. Vérifiez la passoire à chaque fois que vous envisagez d'utiliser l'appareil. Si vous constatez l'apparition d'une fêlure ou d'un dommage quelconque, veuillez renoncer à l'utilisation de l'appareil et contacter immédiatement le réparateur le plus proche ;
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il est nécessaire de le faire remplacer par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque. ;
7. En cas de non utilisation de l'appareil, débranchez-le de la prise de courant;
8. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf dans le cas où une personne responsable de leur sécurité leur ont appris à utiliser de l'appareil ;
9. Assurez-vous que l'appareil est bien établi avant que vous l'activez ; Ne jamais ouvrir l'appareil quand il est activé ;
10. Assurez-vous que l'appareil ne risque pas de bouger pendant son fonctionnement;
11. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf dans le cas où une personne responsable de leur sécurité leur ont appris à utiliser de l'appareil ;
12. Ne placez pas l'appareil sur le gaz ou sur une plaque chauffante, ou à proximité de ces derniers, ni dans un four chaud ;
13. Ne démontez pas la base;
14. Ne laissez pas l'appareil en marche si vous devez vous en éloigner;
15. N'introduisez pas d'objets étrangers dans l'appareil;
16. Ne dépassez pas quinze minutes d'utilisation en continu;
17. Tout jus non consommé doit être réfrigéré;
18. Ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées;

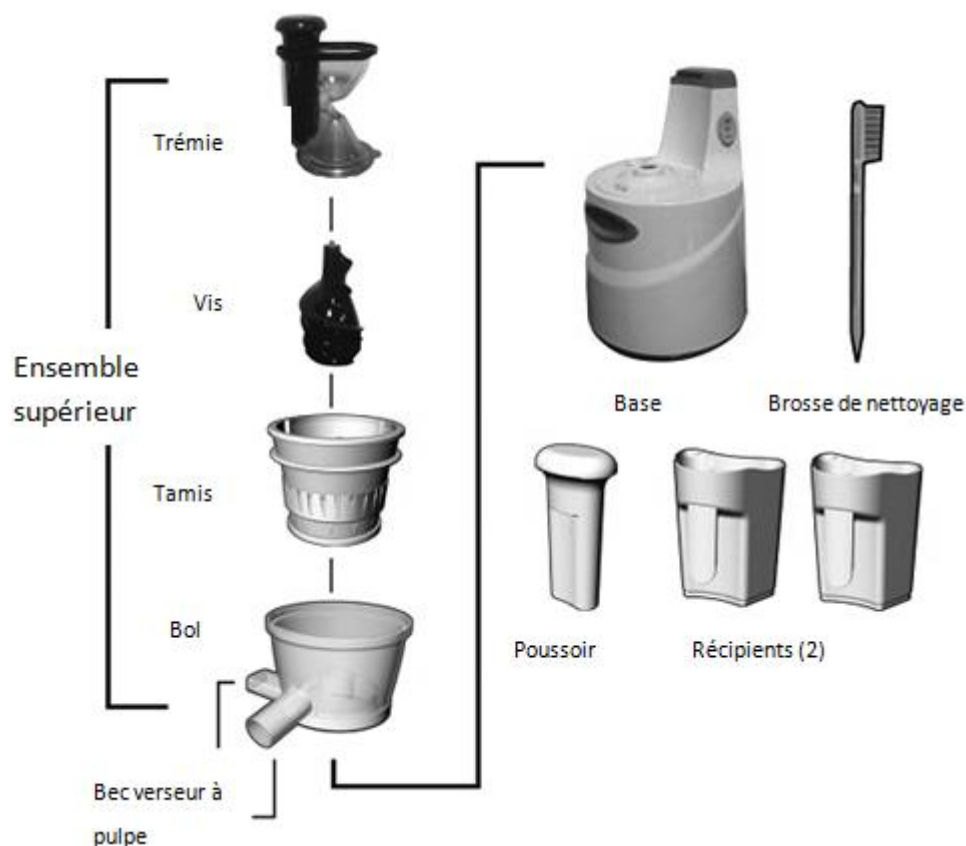
19. Ne pas utiliser le bol vide plus de 2 secondes, sous risque d'endommager l'appareil;
20. Si la machine est bloquée, éteignez-la et faites-la tourner en sens inverse quelques secondes, puis réessayez de la mettre en marche;
21. Si la machine ne fonctionne pas en sens inverse, mettez la machine hors tension, attendez 3 minutes puis réessayez. Si la machine est encore bloquée, démontez et remontez en suivant les instructions indiquées dans la section « Nettoyage et entretien ». Une fois que la machine est remontée, essayez de remettre en marche la machine.

Le produit

L'extracteur de jus utilise un mécanisme complètement différent où le jus est fraîchement pressé et non pas broyé. L'extracteur de jus est un produit de conception récente permettant d'extraire du jus de légumes, des jus de fruits fraîchement pressés, et bien plus.

Grâce à la technologie à basse vitesse, le jus conserve sa couleur, son goût naturel, ses nutriments et ses vitamines.

Pièces



Remarque : Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un bol vide pendant plus de 2 secondes. Un usage prolongé avec un bol vide peut endommager l'appareil.

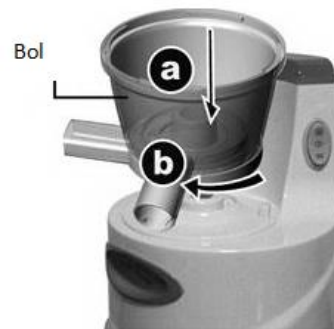
Comme indiqué à droite, la flèche de la trémie doit pointer vers la flèche blanc sur la base, pour que la machine fonctionne correctement.



Montage de l'extracteur de jus

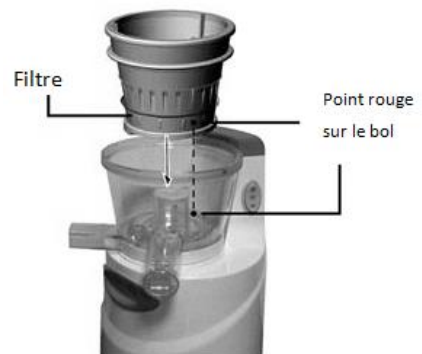
1. Assemblez le bol sur la base.

- Vérifiez que le bol est complètement enfoncé dans l'arbre de la base.
- Pivotez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer.



2. Assemblez le tamis dans le bol.

- Vérifiez que le point rouge du filtre et le point rouge du bol sont alignés.



3. Mettez la vis sans fin au centre du bol.

- Il faudra peut-être légèrement tourner la vis sans fin pour aligner les engrenages et s'assurer que le corps de vis est en position.



4. Assemblez la trémie sur le bol.

- Vérifiez que le point rouge sur la trémie et le point rouge sur le bol sont alignés.
- Puis tournez à droite et vérifiez que la flèche sur la trémie pointe vers la flèche blanc sur la base.



Vue du dessus



Suivez les étapes dans l'ordre inverse avec précaution pour le démontage.

Consignes d'utilisation

1. Placez l'un des récipients sous le bec verseur à pulpe et l'autre récipient sous le bec verseur à jus. Videz les récipients si nécessaire. Branchez la fiche d'alimentation de l'extracteur de jus dans une prise secteur.
2. La machine a trois réglages :
 - « **ON** » pour mettre le moteur en marche. Ce réglage permet de commencer à préparer du jus.
 - « **R** » (Reverse) est le sens inverse. Utilisez ce réglage uniquement si quelque chose bloque l'extracteur de jus et s'il faut le décoincer.
 - « **O** » (OFF) est la position centrale. Ceci arrête la machine.
3. Rincez bien tous les fruits et légumes avant de les mettre dans la machine. Après le rinçage, mettez les fruits et les légumes de votre choix dans la machine grâce au poussoir. Enlevez les noyaux et les graines dures des fruits et légumes avant de faire du jus.
4. Éteignez la machine après utilisation. Séchez-vous les mains avant de toucher l'interrupteur marche/arrêt.

Conseils pour les jus

1. Afin d'avoir la meilleure performance possible en extrayant du jus avec cette machine, il vaut mieux découper les fruits et légumes en morceaux gérables pouvant entrer facilement dans la goulotte d'alimentation.
2. Contrairement aux centrifugeuses qui « mâchent » les fruits et les légumes pour une extraction maximale et qui nécessitent que vous forciez les aliments à descendre avec le poussoir, cet extracteur de jus ne nécessite pas de force pour que les

aliments descendent. Poussez légèrement les aliments grâce au poussoir s'ils se coincent pour les aider à passer dans la goulotte, par exemple pour des légumes à feuilles.

3. Si vous utilisez plusieurs ingrédients, il vaut mieux alterner entre les aliments durs et les aliments mous. Vous trouverez ci-dessous une liste d'ingrédients mous et durs.

Aliments mous		Aliments durs
Concombre	Herbe de blé	Carottes
Légumes à feuilles	Ananas	Pommes
Persil		Betteraves
Menthe		Céleri
Pastèque		Gingembre

4. Si vous faites du jus avec du céleri, de la betterave ou du gingembre avec des ingrédients, il est recommandé de le faire vers la fin de la préparation car ils sont les plus fibreux.
5. Noyaux et graines : Vous pouvez faire du jus avec des fruits et des légumes entiers contenant des graines, tels que les pommes, oranges, tomates, concombres, etc. Cependant, l'extracteur de jus ne peut pas prendre en charge de gros noyaux, c'est à dire ceux des fruits à noyaux tels que les pêches, prunes, cerises, abricots, etc. Vous devrez enlever les noyaux avant de mettre ces fruits dans l'extracteur de jus.
6. Peau et écorce : Vous pouvez extraire le jus de la plupart des fruits et légumes avec leur peau ou leur écorce. Cependant, certaines peaux et écorces particulièrement dures sont amères et peuvent avoir un mauvais goût. Vous pouvez essayer pour savoir lesquelles vous préférez. De plus, il vaut mieux enlever les tiges des légumes à feuilles telles que les blettes et les choux. Ceci facilitera la tâche de l'extracteur de jus avec les légumes à feuilles et vous obtiendrez un jus moins amer.
7. Il peut arriver, à de rares occasions, si vous faites du jus avec des légumes très fibreux tels que du céleri ou du chou frisé, que les fibres s'enroulent autour de la vis et « figent » votre extracteur de jus. Dans ce cas, débranchez simplement votre extracteur de jus, nettoyez-le et reprenez l'opération.

Conseil pour le nettoyage : Une fois que vous avez fini de faire du jus, versez un ou deux verres d'eau dans la goulotte dans le jus qui coule. Ceci facilite et accélère le nettoyage.

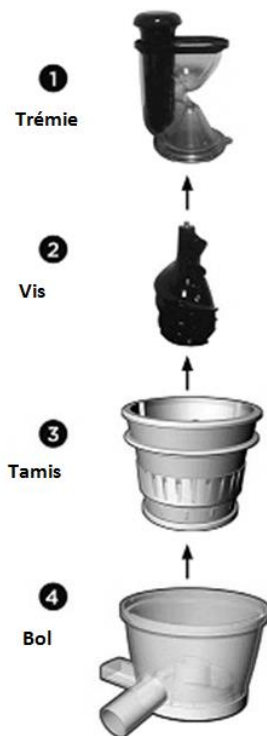
Nettoyage et entretien

Démontage et nettoyage de l'appareil.

1. Mettez la machine sur « OFF » et débranchez l'appareil.
2. Pivotez la trémie pour la déverrouiller tout en tenant le bol. Vérifiez que la flèche est alignée avec le marquage « Open » avant de détacher le bol.
3. Pour démonter correctement l'appareil, consultez l'image suivante.

4. Utilisez la brosse pour nettoyer l'intérieur de l'extracteur de jus entièrement après chaque utilisation. N'utilisez pas d'éponge métallique pour nettoyer, car ceci endommagerait la machine. Ne mettez aucune pièce de l'extracteur de jus au lave-vaisselle.
5. Ne rincez pas la base sous le robinet, nettoyez-la plutôt avec un chiffon humide.

Séchez les accessoires après nettoyage.



Recettes

Pour vous donner quelques exemples de recettes avec un extracteur lent de jus, nous avons élaboré une liste de mélanges savoureux. Essayez toutes ces recettes et choisissez vos préférées. Les recettes ci-dessous permettent de préparer un seul verre, c'est si facile !

Épinard, ananas, citron vert et pomme

Ingrédients : 2 poignées d'épinards frais, ¼ d'ananas frais (pelé), ½ citron vert (pelé) et 1 pomme.

Poire, fenouil et panais

Ingrédients : 1 poire, ½ fenouil, 1/3 de panais, une grappe de raisin blanc, quelques feuilles de basilic et 1/3 citron (pelé).

Tomate, céleri et piment

Ingrédients : 2 tomates, 1 branche de céleri, ½ citron (pelé) et une pincée de piment de Cayenne.

Carotte, betterave et fenouil

Ingrédients : 2 carottes, ½ betterave (pelée), 1 branche de céleri et ½ fenouil. Terminez avec une rondelle de citron et ajoutez éventuellement du gingembre.

Jus de raisin

Lavez et séparez les grains de raisin, et placez-les dans le Slow Juicer.

Faire passer des raisins une deuxième fois dans le Slow Juicer peut endommager l'appareil.

Lait de maïs aux amandes

1. Préparez les amandes, le maïs et le lait.
2. Mélangez amandes, maïs et lait.
3. Placez ce mélange dans le Slow Juicer.

Après obtention du jus, ajoutez un peu de lait dans le presse-agrumes pour réduire la quantité de résidus dans le tamis.

Pomme, concombre et menthe

Ingrédients : 1 pomme, ½ concombre, quelques feuilles de menthe et un morceau de gingembre (pelé).

Jus de tomate

1. Lavez soigneusement les tomates et coupez-les en morceau, pédoncule compris.
2. Placez les morceaux de tomate dans le Slow Juicer.

Betterave et myrtilles

Ingrédients : 1 betterave (pelée), une poignée de myrtilles, 2 oranges (pelées) et un morceau de gingembre (pelé).

Glace au yaourt

Ingrédients : 300 ml de jus d'ananas, 1 yaourt nature, 3 c/s de lait concentré

1. Préparez le jus d'ananas, le yaourt nature et le lait concentré.
2. Retirez le centre et coupez le fruit en morceaux. Placez ces morceaux dans le Slow Juicer.
3. Mélangez le jus, le yaourt et le lait concentré, puis placez au congélateur.
4. Sortez la glace du congélateur toutes les heures ou toutes les deux heures et grattez le mélange à l'aide d'une cuillère.

Elimination des appareils usagés



Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux valorisables. Toutefois, ils contiennent aussi des substances dangereuses, qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. S'ils sont jetés avec les déchets non recyclables, ou manipulés incorrectement, ils peuvent devenir nuisibles pour la santé humaine et pour l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec les déchets non recyclables, sous aucune circonstance.

Remarque

- Utilisez les points de collecte établis dans votre ville, pour rendre et recycler les vieux appareils électriques et électroniques. Si nécessaire, contactez votre mairie, votre service de collecte des déchets local ou votre vendeur pour plus d'informations.
- Assurez-vous que votre ancien appareil est rangé de manière sûre et hors de portée des enfants jusqu'à ce que vous l'emmeniez.

Garantie

- Nous proposons une garantie de 24 mois pour ce produit, à compter de la date d'achat, pour les défauts attribuables à la production ou au matériel.
- Vos droits légaux de garantie sont conformes au § 439 ff. Le BGB-E reste in affecté par cela.
- La garantie n'inclut pas les dégâts survenus du fait d'une manipulation ou utilisation incorrecte, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les pertes de biens périssables, les dégâts dus au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, qui sont survenus du fait de réparation n'ayant pas été effectuée par nos services, sont également exclus de cette garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et avec les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation en contexte commercial est également couverte par la garantie dans la mesure où elle serait comparable à un niveau d'utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Dans le cas de plainte justifiée, nous réparerons l'appareil défectueux ou le remplacerons à notre discrétion par un appareil sans défaut.

Tout défaut en attente doit être signalé sous 14 jours après livraison. Toutes les réclamations supplémentaires sont exclues.

Pour faire appliquer une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours une preuve d'achat).

Données techniques

Numéro de modèle	99321
Tension nominale	110-240V
Dimensions	50x28,5x25 cm
Poids (sans emballage)	5 kg

Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs : info@trebs.nl

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands,

Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

Tel.: +31-(0) 45 5280 380

