

UNOLD®

SLOW JUICER Sam



Bedienungsanleitung

**Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi**

Modell 78275

INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 78275**

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Technische Daten | 8 |
| Symbolerklärung..... | 8 |
| Für Ihre Sicherheit..... | 8 |
| Vor dem ersten Benutzen..... | 12 |
| Zusammenbauen | 12 |
| Lebensmittel vorbereiten | 13 |
| Saft zubereiten..... | 14 |
| Auseinanderbauen | 16 |
| reinigen und Pflegen..... | 16 |
| Rezeptideen | 18 |
| Verwendung von Trester..... | 21 |
| Garantiebestimmungen | 25 |
| Entsorgung / Umweltschutz | 25 |
| Service-Adressen | 26 |
| Informationen für den Fachhandel..... | 26 |
| Bestellformular Ersatzteile..... | 125 |

Instructions for use Model 78275

| | |
|---|----|
| Technical Specifications..... | 27 |
| Explanation of symbols..... | 27 |
| Important Safeguards..... | 27 |
| Before first use..... | 30 |
| Assembly | 31 |
| Preparing produce | 32 |
| Preparing juice..... | 32 |
| Disassembly..... | 34 |
| Cleaning and care..... | 34 |
| Recipe ideas | 36 |
| Use of pomace | 39 |
| Guarantee Conditions..... | 42 |
| Waste Disposal / Environmental Protection | 42 |
| Service | 26 |

Notice d'utilisation modèle 78275

| | |
|-------------------------------------|----|
| Spécification technique | 43 |
| Explication des symboles..... | 43 |
| Consignes de sécurité | 43 |
| Avant la première utilisation | 46 |
| Montage | 47 |
| Préparer les aliments | 48 |
| Préparer un jus..... | 49 |
| Démontage..... | 50 |
| Nettoyage et entretien | 51 |
| Idées de recettes | 53 |
| Utilisation du marc | 55 |
| Conditions de Garantie..... | 58 |
| Traitement des déchets / | |
| Protection de l'environnement..... | 58 |
| Service | 26 |

Gebruiksaanwijzing model 78275

| | |
|--|----|
| Technische gegevens | 59 |
| Verklaring van de symbolen..... | 59 |
| Veiligheidsvoorschriften..... | 59 |
| Vóór het eerste gebruik..... | 62 |
| In elkaar zetten | 63 |
| Levensmiddelen voorbereiden | 64 |
| Sap maken..... | 64 |
| Uit elkaar halen..... | 66 |
| Reinigen en onderhouden | 67 |
| Receptideeën | 69 |
| Gebruik van pulp | 71 |
| Garantievoorwaarden | 74 |
| Verwijderen van afval/Milieubescherming .. | 74 |
| Service | 26 |

INHALTSVERZEICHNIS**Istruzioni per l'uso modello 78275**

| | |
|--|----|
| Dati tecnici | 75 |
| Significato dei simboli | 75 |
| Avvertenze di sicurezza | 75 |
| Preparazione al primo utilizzo | 78 |
| Assemblaggio | 79 |
| Preparazione degli alimenti..... | 80 |
| Preparazione del succo..... | 80 |
| Smontaggio..... | 82 |
| Cura e pulizia..... | 83 |
| Idee per ricette..... | 85 |
| Uso dei resti..... | 87 |
| Norme die garanzia..... | 90 |
| Smaltimento / Tutela dell'ambiente | 90 |
| Service | 26 |

Manual de Instrucciones modelo 78275

| | |
|---|-----|
| Datos técnicos | 91 |
| Explicación de los símbolos | 91 |
| Indicaciones de seguridad | 91 |
| Antes del primer uso..... | 94 |
| Ensamblaje..... | 95 |
| Preparar los alimentos..... | 96 |
| Preparación del zumo..... | 97 |
| Desensamblaje | 98 |
| Limpieza y cuidado..... | 99 |
| Ideas para recetas..... | 101 |
| Uso de pulpa..... | 103 |
| Condiciones de Garantía..... | 106 |
| Disposición/Protección del medio ambiente | 106 |
| Service | 26 |

Instrukcja obsługi Model 78275

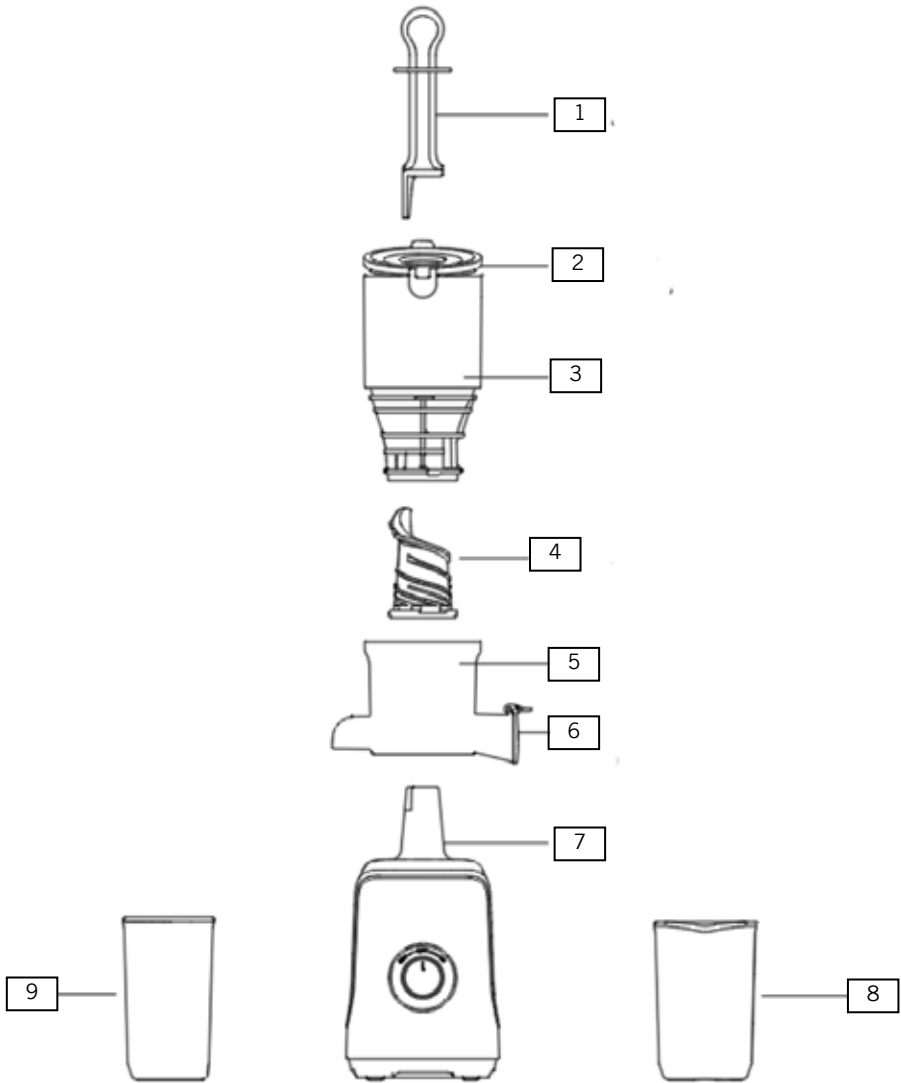
| | |
|--------------------------------------|-----|
| Dane techniczne..... | 107 |
| Objaśnienie symboli..... | 107 |
| Dla bezpieczeństwa użytkownika | 107 |
| Przed pierwszym użyciem | 111 |
| Montaż | 111 |
| Przygotowanie warzyw/owoców | 112 |
| Przyrządzanie soku | 113 |
| Demontowanie..... | 114 |
| Czyszczenie i pielęgnacja | 115 |
| Pomysły na przepisy..... | 117 |
| Wykorzystanie miększu | 119 |
| Warunki gwarancji..... | 122 |
| Utylizacja / ochrona środowiska..... | 122 |
| Service | 26 |

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de



- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES
- PL

EINZELTEILE



DE Ab Seite 8

| | |
|---|--|
| 1 | Stopfer |
| 2 | Deckel von Krug mit Filter |
| 3 | Krug mit Schacht und Filter |
| 4 | Entsafterschnecke |
| 5 | Pressschale |
| 6 | Saftauslass (rechts), Tresterauslass (links) |
| 7 | Motorblock |
| 8 | Saftkrug |
| 9 | Trester-Auffangbehälter |

NL Pagina 59

| | |
|---|--|
| 1 | Stamper |
| 2 | Kandeksel met filter |
| 3 | Kan met schacht en filter |
| 4 | Persvrijzel |
| 5 | Perskom |
| 6 | Sapuitlaat (rechts), pulpuitlaat (links) |
| 7 | Motorblok |
| 8 | Sapkan |
| 9 | Afvalopvangbak |

EN Page 27

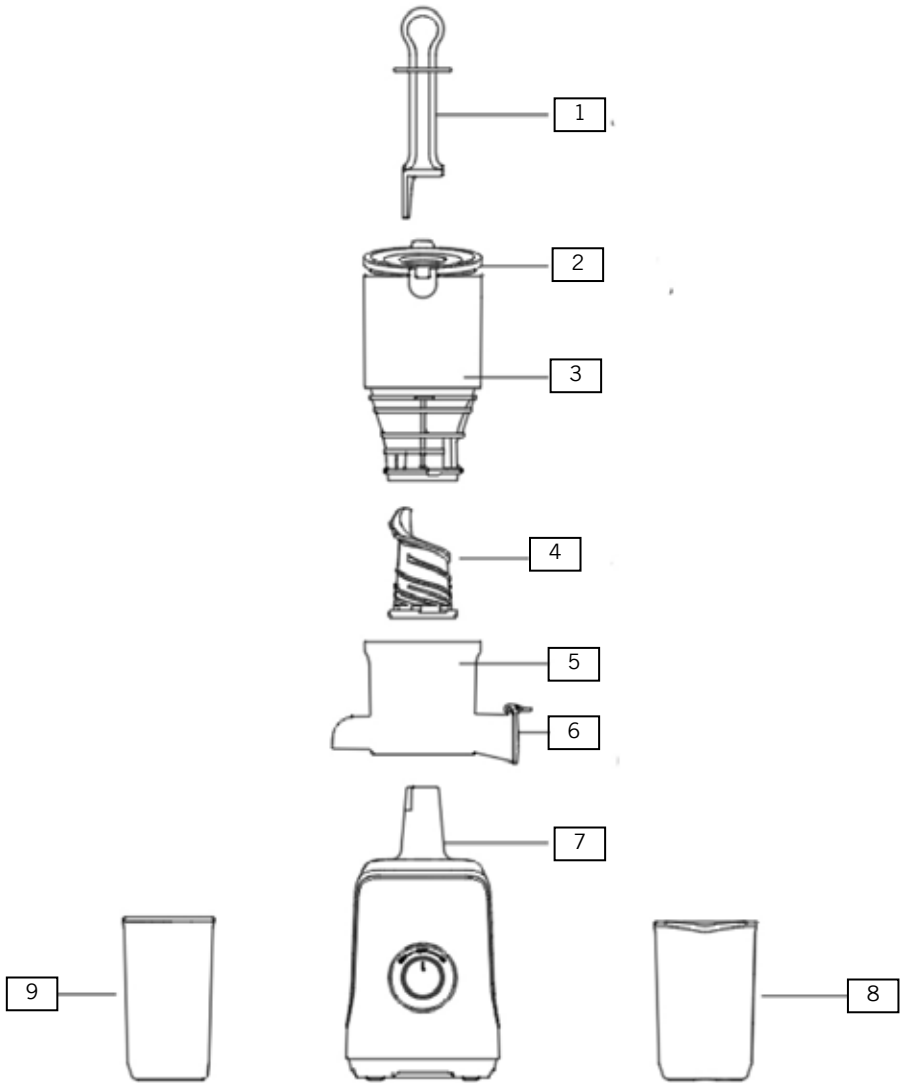
| | |
|---|--|
| 1 | Plunger |
| 2 | Mug lid with filter |
| 3 | Mug with chute and filter |
| 4 | Juicer screw |
| 5 | Pressing cup |
| 6 | Juice outlet (right), pomace outlet (left) |
| 7 | Motor block |
| 8 | Juice mug |
| 9 | Pomace collection container |

FR Page 43

| | |
|---|---|
| 1 | Poussoir |
| 2 | Couvercle du bol avec tamis |
| 3 | Bol avec goulotte et tamis |
| 4 | Vis sans fin de pressage |
| 5 | Bol de pressage |
| 6 | Bec de sortie du jus (à droite), bec de sortie de la pulpe (à gauche) |
| 7 | Bloc moteur |
| 8 | Pichet à jus |
| 9 | Bac à pulpe |

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES
- PL

EINZELTEILE



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

IT Pagina 75

- | | |
|---|---|
| 1 | Pressino |
| 2 | Coperchio caraffa con filtro |
| 3 | Caraffa con vano e filtro |
| 4 | Coclea |
| 5 | Vaschetta |
| 6 | Uscita succo (a destra), uscita scarti (a sinistra) |
| 7 | Blocco motore |
| 8 | Caraffa per il succo |
| 9 | Contenitore per la raccolta degli scarti |

PL Strony 107

- | | |
|---|---|
| 1 | popychacz |
| 2 | osłona dzbanka z filtrem |
| 3 | dzbanek z kanałem i filtrem |
| 4 | ślimak wyciskarki |
| 5 | miska do wyciskania |
| 6 | wylot soku (z prawej), wylot wyłtoków (z lewej) |
| 7 | blok silnikowy |
| 8 | dzbanek na sok |
| 9 | pojemnik na wyłtoki |

ES Página 91

- | | |
|---|---|
| 1 | Embutidor |
| 2 | Cubierta de la jarra con filtro |
| 3 | Jarra con tubo y filtro |
| 4 | Cuchillas helicoidales del exprimidor |
| 5 | Recipiente de prensado |
| 6 | Salida de zumo (a la derecha), salida de pulpa (a la izquierda) |
| 7 | Bloque de motor |
| 8 | Jarra de zumo |
| 9 | Recipiente colector de pulpa |

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78275

EN

TECHNISCHE DATEN

FR

NL

IT

ES

PL

| | |
|-------------------|--|
| Leistung: | 200 W, 220-240 V~, 50–60 Hz |
| Maße: | Ca. 19,0 x 17,8 x 39,8 cm (LxBxH) |
| Zuleitung: | Ca. 95 cm |
| Gewicht: | Ca. 2,8 kg |
| Kurzbetriebszeit: | 20 Minuten |
| Schutzklasse: | II |
| Ausstattung: | Ein/Aus-Schalter mit kurzzeitigem Rückwärtslauf, vitaminschonende Saftausbeute durch langsame Umdrehung, vertikale Entsafterschnecke, komplett zerlegbar, Saftauslass verschließbar, langlebiger Motor 60 Umdrehungen/Minute |
| Zubehör: | Saftkrug, Tresterbehälter, Stopfer, Reinigungsbürste, Bedienungsanleitung mit Rezepten |



Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

Hinweise zu Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

3. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Elektrische Sicherheit

5. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
6. Das Gerät darf nicht an ein Verlängerungskabel angeschlossen werden.
7. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
10. Die Zuleitung muss vor Feuchtigkeit geschützt werden.
11. Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten ein.
12. Motorblock und Zuleitung müssen grundsätzlich von Wasser ferngehalten werden.
13. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - in Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
14. Der Motorblock ist nicht spülmaschinengeeignet.
15. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
16. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
17. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.

18. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
19. Prüfen Sie regelmäßig Netzstecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.

Hinweise zum Aufstellen und Benutzen des Gerätes

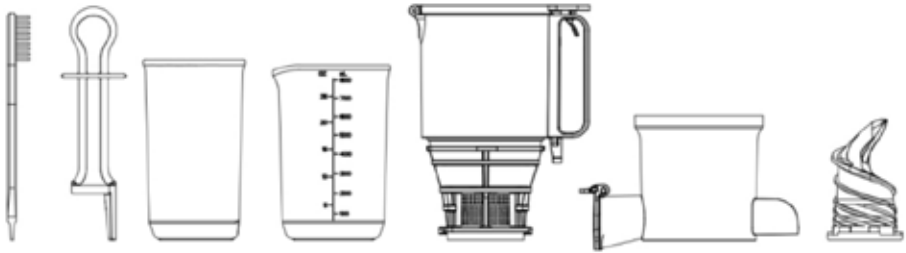
20. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
21. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf nassen Untergrund. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
22. Die beiden Lüftungsöffnungen an der Geräteseite dürfen nicht abgedeckt werden.
23. Benutzen Sie den Slow Juicer stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
24. Der Slow Juicer darf nicht im Freien benutzt oder gelagert werden.
25. Das Gerät darf nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau benutzt werden.
26. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Einfülltrichter locker sitzt.
27. Benutzen Sie zum Einfüllen ausschließlich den mitgelieferten Stopfer. Achten Sie aus Sicherheitsgründen darauf, dass Hände, Haare, Kleidungsstücke oder Werkzeuge nicht in den Einfüllschacht des Slow Juicers geraten.
28. Der Motor muss zum Stillstand gekommen sein, bevor Sie die beweglichen Teile abnehmen dürfen.

29. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
30. Falls das Mikrosieb beschädigt ist, darf das Gerät nicht betrieben werden!
31. Das Gerät darf nur zum Entsaften von Obst/Gemüse oder Sojabohnen verwendet werden.
32. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Einfülltrichter nicht richtig montiert wurde bzw. nicht fest ist.
33. Stellen Sie das Gerät nicht um und bauen Sie es nicht auseinander, solange es in Betrieb ist.
34. Wenn die Entsafterschnecke bedingt durch Lebensmittelrückstände klemmt und sich nicht mehr dreht, schalten Sie für 2 bis 3 Sekunden auf „REV“, um die Blockierung zu beseitigen.
35. Heben Sie das Gerät immer nur mit beiden Händen an.
36. Die Kurzbetriebszeit beträgt 20 Minuten, d. h. nach 20 Minuten Betrieb muss das Gerät für einige Minuten ausgeschaltet werden, damit es abkühlen kann.



Warnung: Benutzen Sie zum Einfüllen ausschließlich den mitgelieferten Stopfer. Achten Sie aus Sicherheitsgründen darauf, dass Hände, Haare, Kleidungsstücke oder Werkzeuge nicht in den Einfüllschacht des Slow Juicers geraten. Der Motor muss zum Stillstand gekommen sein, bevor Sie die beweglichen Teile abnehmen dürfen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

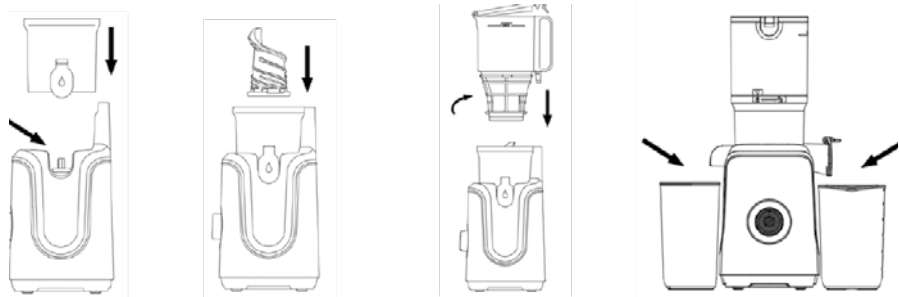
VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Stellen Sie vor der Montage sicher, dass Sie das Gerät auf einem ebenen und trockenen Platz montieren.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen und Aufkleber (nicht das Typenschild oder die Seriennummer!). Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial bei Bedarf gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien. Tipp: Bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf, falls Sie das Gerät einmal zur Reparatur einsenden möchten.
3. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
4. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

ZUSAMMENBAUEN

1. Platzieren Sie den Motorblock auf einem stabilen und ebenen Untergrund. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Setzen Sie die Pressschale auf den Motorblock. Achten Sie dabei darauf, dass die runde Öffnung der Schale genau mittig über der Achse des Motorblocks sitzt.
3. Nun wird die Entsafterschnecke in die Pressschale eingesetzt. Die Achse am unteren Ende muss exakt in die Öffnung der Pressschale gesteckt werden. Achten Sie darauf, die Schnecke nicht falsch herum in die Öffnung zu stecken. Wenn sich die Schnecke nicht mehr vollständig drehen lässt, ist sie richtig eingesetzt.

4. **Achtung: Der Krug mit Filter lässt sich nur ver- und entriegeln, solange der Deckel offen ist! Öffnen Sie den Deckel, indem Sie die Lasche unter dem Kruggriff leicht nach außen drücken - der Deckel springt nun auf.**
5. Positionieren Sie den Krug mit Filter auf der Pressschale, indem Sie das Symbol ▼ und das Symbol 🔒 übereinander bringen und drehen Sie dann den Krug mit Filter im Uhrzeigersinn, bis dieser hörbar einrastet. Wenn Sie ein Klacken hören und das Symbol ▼ auf das Symbol 🔒 zeigt, ist der Krug mit Filter richtig montiert.
6. Sollte sich der Krug mit Filter nicht einfach einrasten lassen, wenden Sie bitte keine Kraft an, sondern entnehmen Sie nochmal die Entsafterschnecke und setzen Sie diese erneut ein.
7. Stellen Sie den Saftkrug unter den Saftauslass und den Tresterbehälter unter die Tresterauslassöffnung. Achten Sie darauf, dass beide Behälter richtig platziert sind, damit nichts daneben laufen kann.



LEBENSMITTEL VORBEREITEN

1. Verwenden Sie nur frisches Obst und Gemüse.
2. Waschen Sie das Obst bzw. das Gemüse gut und trocknen Sie es gut ab.
3. Wenn Sie Früchte mit harter Schale verarbeiten möchten, müssen Sie die Schale vorher entfernen. Dies gilt zum Beispiel für Ananas.
4. Früchte mit ungenießbarer Schale wie zum Beispiel Zitrusfrüchte müssen ebenfalls vorher geschält werden.
5. Bitte schälen Sie Orangen vor dem Entsaften, da der Saft sonst bitter werden kann.
6. Wenn Sie Beeren entsaften möchten, fügen Sie bitte pro ca. 200 g Beeren $\frac{1}{4}$ Apfel mit Schale hinzu.
7. Entfernen Sie eventuell vorhandene große Steine bei Steinobst (wie zum Beispiel Kirschen, Pflaumen, Nektarinen, Pfirsiche) sowie Blätter und Stängel. Weintrauben und Johannisbeeren müssen nicht entkernt werden.

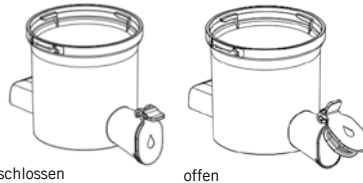
8. Schneiden Sie das Obst oder Gemüse in für den Schacht passende Stücke.
9. Weitere Tipps und Anregungen entnehmen Sie bitte dem Kapitel „Rezeptideen“.

SAFT ZUBEREITEN



Warnung: Greifen Sie nie mit den Fingern oder Fremdkörpern in den Schacht, während der Slow Juicer in Betrieb ist. Es besteht Verletzungsgefahr!

1. Bereiten Sie die Lebensmittel gemäß dem Kapitel „Lebensmittel vorbereiten“ vor.
2. Prüfen Sie, ob das Gerät, wie im Kapitel „Zusammenbauen“ beschrieben, richtig zusammengesetzt wurde. Achten Sie darauf, dass um das Gerät eine freie Fläche von 10 cm zur Verfügung steht, um ein sicheres Arbeiten zu gewährleisten.
3. Öffnen Sie die Verschlusskappe am Saftauslass der Schale. Die Verschlusskappe dient dazu, ein Nachtropfen von Saft zu vermeiden, und kann bei jeder Arbeitspause geschlossen werden.



4. Geben Sie die vorbereiteten Obst- und Gemüsestücke durch die Öffnung. Lassen Sie die Lebensmittelstücke einfach hineinfallen, den Rest erledigt der Slow Juicer. Sie müssen die Lebensmittel nicht nach unten drücken. Der mitgelieferte Stopfer dient lediglich dazu, eventuell im Schacht festklemmende Lebensmittel nach unten zu drücken.
5. Achten Sie darauf, dass keine harten Gegenstände wie kleine Steinchen in den Slow Juicer geraten.
6. Schließen Sie den Deckel des Gerätes. Der Stopfer wird bei Bedarf durch die Deckelöffnung geführt.
7. Der Slow Juicer hat drei Schalterstellungen:
 - ON: Hiermit wird das Gerät eingeschaltet.
 - REV: Rücklauf, diese Taste wird nur benutzt, wenn die Entsafterschnecke bedingt durch Lebensmittelreste klemmt.
 - OFF: Hiermit wird das Gerät ausgeschaltet.

8. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter des Gerätes auf „ON“.
9. Der Saft fließt in den Auffangbehälter, der Trester wird durch den Tresterauslass in den anderen Auffangbehälter ausgeworfen.
10. Achten Sie darauf, dass beide Behälter nicht überfüllt werden. Ist ein Behälter voll, schalten Sie das Gerät aus. Entleeren Sie den jeweiligen Behälter, stellen Sie ihn wieder unter den Auslass, schalten Sie das Gerät ein und fahren Sie mit der Zubereitung fort.
11. Falls sich Obst- oder Gemüsestücke festgesetzt haben und nicht mit dem Stopfer gelockert werden können, schalten Sie kurz auf „REV“, sodass der Rücklauf aktiviert wird. So sollten sich festgesetzte Lebensmittelreste lösen. Andernfalls schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und zerlegen Sie das Gerät, um das entsprechende Obst- oder Gemüsestück zu entfernen. Bauen Sie dann das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Zubereiten fort.
12. Bitte beachten: Nach 20 Minuten Dauerbetrieb muss das Gerät ausgeschaltet werden, damit es abkühlen kann. Nach einigen Minuten können Sie mit der Zubereitung fortfahren.
13. Wenn Sie eventuelle Rückstände aus dem Saft entfernen möchten, lassen Sie den Saft ein zweites Mal durch den Slow Juicer laufen.
14. Wenn Sie verschiedene Säfte nacheinander zubereiten wollen, können Sie das Gerät ganz einfach reinigen: Stellen Sie sicher, dass die Auffangbehälter platziert sind. Schalten Sie das Gerät ein, und gießen Sie oben in den Einfüllschacht 0,5 Liter kaltes Wasser hinein. Das Wasser reinigt das Gerät und fließt am Saftauslass wieder hinaus. Bitte beachten Sie hierzu auch das Kapitel „Reinigen und Pflegen“, Punkt „Zwischenreinigung“.
15. **Hinweis: Wenn sich das Gerät überhitzt, schaltet der automatische Überhitzungsschutz das Gerät aus. Nach ca. 10 Minuten kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.**
16. Verschließen Sie den Saftauslass der Schale mit der Verschlussklappe, wenn die Saftzubereitung beendet ist.
17. Lassen Sie das Gerät nach dem letzten Befüllen noch ca. 30 Sekunden weiterlaufen, so wird die anschließende Reinigung erleichtert.
18. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter des Gerätes auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
19. Tipp: Den Trester können Sie weiterverwenden. Ideen hierfür enthält der Rezeptteil der Anleitung.

DE

EN

FR

NL

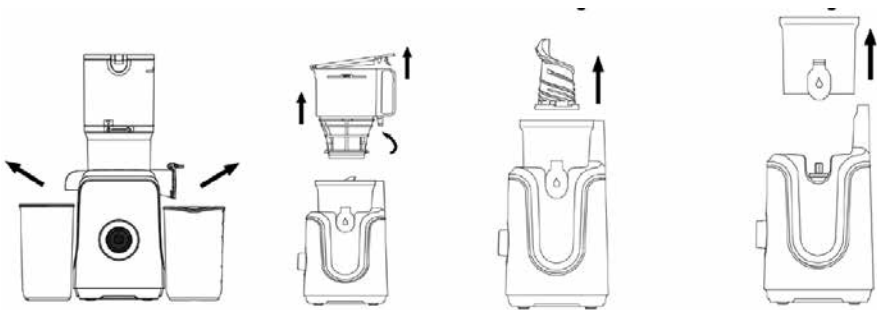
IT

ES

PL

AUSEINANDERBAUEN

1. Achtung: Schalten Sie das Gerät vor dem Auseinanderbauen am Ein/Aus-Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Gehen Sie zum Auseinanderbauen des Gerätes in umgekehrter Reihenfolge vor:
3. Entfernen Sie Saftkrug und Tresterauffangbehälter.
4. Achtung: Der Krug mit Filter lässt sich nur ver- und entriegeln, solange der Deckel offen ist! Öffnen Sie daher nun den Deckel.
5. Entriegeln Sie den Krug mit Filter, indem Sie ihn leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Pfeil ◀ und das Symbol 🔒 müssen übereinstimmen.
6. Heben Sie nun die Pressschale mit der Entsafterschnecke leicht vertikal nach oben heraus. So lässt sich anschließend die Entsafterschnecke leichter aus der Pressschale entnehmen.



REINIGEN UND PFLEGEN

Zwischenreinigung

1. Die Zwischenreinigung ermöglicht Ihnen, stets frischen Saft oder Smoothies ohne Beigeschmack der vorherigen Pressung zu genießen.
2. Der Slow Juicer muss daher nicht nach jedem Gebrauch auseinandergebaut und gereinigt werden. Während des Tages genügt es, nach Ende des Pressvorgangs einen ausreichend großen Behälter unter den Saftauslass zu stellen und danach 0,5 Liter kaltes Wasser in den Einfülltrichter zu gießen, während das Gerät läuft.

Grundreinigung



Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Ein/Aus-Schalter auf „OFF/O“ stellen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

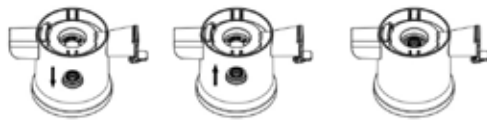
3. Zerlegen Sie das Gerät wie unter „Auseinanderbauen“ beschrieben.
4. Verwenden Sie zur Reinigung nur Wasser mit einer Temperatur unter 40 °C.
5. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zusetzen. Sie können die mitgelieferte Bürste zur einfacheren Reinigung des Siebes verwenden.
6. Die Einzelteile, **außer dem Motorblock**, sind spülmaschineneeignet.
7. Der Motorblock darf nicht in Wasser getaucht werden! Wischen Sie den Motorblock nur mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn danach.
8. Verwenden Sie grundsätzlich keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heißen Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel.
9. Gerät und Netzstecker müssen vollkommen trocken sein, bevor das Gerät wieder benutzt werden darf.
10. Kleine Tresterückstände am Tresterauswurf der Schale entfernen Sie am besten mit einem Holzspieß (z. B. Schaschlikspieß).
11. Verfärbungen an den Kunststoffteilen sind unvermeidbar, lassen sich aber mit Speiseöl größtenteils beseitigen. Einfach einige Tropfen Öl auf ein trockenes Tuch geben und die gespülten und abgetrockneten Teile damit abreiben.
12. Wenn sich in der Saftschale Lebensmittelreste ansammeln, klappen Sie das Silikonventil wie in der Abbildung gezeigt, nach oben und reinigen Sie die Saftschale unter fließendem Wasser.
13. Drücken Sie das Silikonventil anschließend wieder sorgfältig fest. Das Ventil sollte die Öffnung zum Saftauslass komplett verschließen, da sonst Saft in den Trester-Auffangbehälter fließen kann.



14. Zur Reinigung der Dichtung in der Mitte der Saftschale gehen Sie wie folgt vor:
15. Drehen Sie die Pressschale um, drücken Sie mit dem Daumen die Dichtung von unten nach innen heraus und reinigen Sie diese unter fließendem Wasser.
16. Setzen Sie anschließend die Dichtung wieder in die Öffnung, dabei wird die flachere Seite voran innen in die Pressschale gesetzt (siehe Abbildung).

Stellen Sie sicher, dass die Dichtung exakt sitzt, um ein versehentliches Auslaufen von Saft zu vermeiden.

17. Bewahren Sie den vollständig getrockneten Slow Juicer zusammengebaut an einem trockenen und sicheren Ort auf, um ihn vor Staub, Stößen, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.



REZEPTIDEEN

Ihr neuer Slow Juicer arbeitet nicht, wie herkömmliche Entsafter, mit Zentrifugalkraft. Durch die neuartige Entsafter-Schnecke werden die Lebensmittel in zwei Phasen schonend ausgepresst. Es entsteht wenig Wärme, so dass Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme erhalten bleiben.

Bei herkömmlichen Entsaftern bilden sich durch die Reibungswärme oft Schichten im hergestellten Saft – mit dem Slow Juicer erhalten Sie gleichmäßigen, naturbelassenen, fruchtfleischhaltigen Saft bzw. Smoothies. Und auch das Problem der Schaumbildung ist mit dem Slow Juicer nicht mehr vorhanden.

Selbst hartes Obst oder Gemüse lässt sich einfach verarbeiten. Lediglich große Mengen an Blattgemüse sollten nicht in das Gerät gegeben werden.

Zahlreiche Vitamine lösen sich erst nach der Zugabe von etwas Fett, Sie können daher pro Glas Saft 1 Teelöffel süße Sahne oder 2 Tropfen kaltgepresstes Öl zugeben.

Die zubereiteten Säfte bzw. Smoothies lassen sich aber nicht nur frisch genießen, sondern auch sehr gut zu Suppen, Gelees usw. verarbeiten!

Mit etwas frischem Eiweiß oder kalt löslicher Gelatine vermischt und zu Sorbet verarbeitet, erhalten Sie eine kalorienarme und schmackhafte Erfrischung.

Folgende **Obst- und Gemüsesorten** können Sie verwenden, **ohne** die Zutaten zu **schälen**: Äpfel, Birnen, sämtliche Beerensorten, Trauben, Karotten, entstielt Tomaten, Brokkoli, Sellerie, rote Beete, Kartoffeln, Mais, Gurken, Quitten.

Folgende **Obst- und Gemüsesorten** müssen **vorher geschält** werden: Melonen, Zitrusfrüchte, Grapefruits, Ananas, Kohlrabi, ggf. Kiwi (hier können Sie auch nur die Härchen der Schale mit einer Bürste abwischen). Bei Paprika sollten die Kerne entfernt werden, da diese bitter werden.

Achtung: bei Pressung von ausschließlich weichem Obst oder Gemüse empfehlen wir, das Gerät nach jedem Pressvorgang zu reinigen.

Ihrer Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt: Sie können nahezu jede Frucht oder jede Gemüsesorte entsaften, die Säfte bzw. Smoothies genießen oder zu Eis, Suppen usw. weiterverarbeiten.

Apfelsaft

Gewaschene, ungeschälte Äpfel – Menge ganz nach Wunsch

Schneiden Sie die Äpfel in Achtel. Entfernen Sie das Kerngehäuse und die Stiele. Entsaften Sie die Äpfel mit dem Slow Juicer. Auf diese Weise lassen sich auch Birnen usw. entsaften.

Gemüsesaft

½ Kohlrabi, 1 gelbe Paprikaschote, 1 Karotte, 1 Tomate entsaften.

Dieser Saft lässt sich ohne weitere Würze genießen, kann aber auch mit einem Spritzer Tabasco und einigen Tropfen Ahornsirup verfeinert werden.

Pina Colada, alkoholfrei

1 Ananas (reicht für 2 bis 3 Gläser), 50 ml süße Sahne, 3 EL Kokossirup, gecrushtes Eis.

Ananas schälen, in Scheiben schneiden und entsaften, Saft in einen Krug füllen, mit Sahne, Kokossirup und Eis mischen, in Gläser füllen, die Gläser mit ¼ Ananasscheibe und einer Cocktailkirsche verzieren.

Apfelgelee

Nicht zu reife Äpfel entsaften, bis Sie 800 ml Saft haben, diese mit 1 kg Gelierzucker 1:1 mischen und nach Packungsanweisung zu Gelee kochen.

Vielfruchtgelee

Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren und 2 Äpfel entsaften, 1 kg Gelierzucker 1:1 zufügen und nach Packungsanweisung zu Gelee kochen. Natürlich auch mit nur einer Fruchtart möglich.

Erfrischende Gurkenkaltschale

1 Salatgurke, $\frac{1}{4}$ l Buttermilch, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, frischer Dill

$\frac{3}{4}$ der Gurke entsaften, ebenso Zwiebel und Knoblauch. Die restliche Gurke in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Buttermilch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Dill garnieren.

Fruchtkaltschale

$\frac{1}{2}$ l Saft aus Früchten der Saison herstellen, z. B. aus verschiedenen Beerensorten oder Äpfeln, Pfirsichen, Birnen, Aprikosen.

Diesen Saft mit $\frac{1}{4}$ l Wasser verdünnen, 3 EL vom Saft abnehmen und mit 1 EL Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft mit 2 EL Zucker erhitzen, Stärke unterrühren, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit ein paar Beeren oder Obststückchen garnieren.

Kalte Tomatensuppe

Tomaten mit 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe entsaften (ca. $\frac{3}{4}$ l Saft). Den Saft mit frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Tabasco, Salz und gehacktem Basilikum würzen und servieren. Tipp: mit der Unold® Eismaschine zaubern Sie aus dem Saft im Handumdrehen ein erfrischendes Tomatensorbet.

Sojadrink

Sojagetränke sind leicht bekömmlich und enthalten viele wertvolle Substanzen.

Vorbereiten

Waschen Sie die Sojabohnen und lassen Sie sie für mindestens 12 Stunden in Wasser einweichen.

Schütten Sie die Bohnen ab und geben Sie sie zusammen mit Wasser (ein Teil Wasser auf einen Teil Sojabohnen) in einen Kochtopf. Sie können nach Geschmack etwas Salz hinzufügen. Lassen Sie die Mischung aufkochen und für zwei bis drei Minuten köcheln. 30 Minuten ruhen lassen und abschütten. Kochwasser ggf. auffangen. Die vorgekochten Sojabohnen sind im Kühlschrank maximal 4 Tage haltbar, Sie können die Sojabohnen jedoch auch portionsweise einfrieren und so bis zu vier Wochen aufbewahren.

Pressen

Mischen Sie die gekochten Bohnen mit frischem Wasser (ein Teil Wasser auf einen Teil Sojabohnen). Alternativ dazu können Sie auch das Kochwasser der Bohnen verwenden, so erhalten Sie einen kräftigeren Geschmack.

Geben Sie immer einen Löffel Sojabohnen mit der gleichen Menge Wasser in den Entsafter, bis Sie die gewünschte Menge Sojadrink erhalten haben. Lassen Sie die Mischung bei Bedarf mehrmals durchlaufen, so können Sie eventuelle Rückstände entfernen.

Auf diese Weise können Sie zu den Sojabohnen auch noch z. B. Karotten, Äpfel oder Sellerie geben. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und versuchen Sie den Sojadrink mit Ihrer bevorzugten Obst- oder Gemüsesorte.

Wenn Sie Obst- oder Gemüse mit Soja mischen, müssen Sie am Ende der Herstellung etwas Wasser durch das Gerät laufen lassen, um eventuelle Rückstände aus dem Gerät zu entfernen.

Mandeldrink

Eignet sich hervorragend für Menschen mit Laktose-Intoleranz

Waschen Sie die Mandeln und lassen Sie sie für mindestens 8 Stunden in Wasser einweichen.

Schütten Sie die Mandeln ab, bewahren Sie das Einweich-Wasser jedoch auf, um es beim Pressen zu verwenden. Kochen Sie frisches Wasser auf und gießen Sie dieses über die Mandeln. Nun können Sie die Haut der Mandeln einfach mit den Fingern abreiben (am besten zwischen Daumen und Zeigefinger).

Verfahren Sie nun wie bei der Herstellung von „Sojadrink“ beschrieben und pressen Sie die Mandeln.

Wenn alle Mandeln durch den Slow Juicer gelaufen sind, legen Sie ein großes Stück Gaze-Stoff über eine Schüssel. Schütten Sie die Mandelmilch hinein und drücken Sie den Gaze-Stoff gut aus. So bleiben eventuelle Rückstände zurück und Sie erhalten wunderbaren, reinen Mandeldrink. Sie können diese mit z. B. Vanille oder Honig verfeinern. Bitte bewahren Sie den Drink nicht allzu lange auf, verbrauchen Sie ihn schnellstmöglich.

VERWENDUNG VON TRESTER

Wenn Sie den Trester von Rückständen wie Stielen oder Kernen befreien, können Sie diesen unbesorgt weiterverwenden. Sie können z. B. zusammen mit dem gewonnenen Saft Gelee oder Konfitüre herstellen, ein Pesto zubereiten oder Saucen verfeinern. Selbst Kekse oder Frucht-/Gemüse-Muffins lassen sich mit Tresterückständen wunderbar backen. Ersetzen Sie einfach den in den Rezepten angegebenen Fruchtanteil durch den Trester.

Auch Gemüsebratlinge lassen sich gut herstellen. Verwenden Sie bei Ihrem bevorzugten Rezept einfach statt dem angegebenen Gemüse die entsprechende Menge an Gemüse-Trester. Je nach Rezept müssen Sie eventuell die Flüssigkeitsmengen etwas anpassen, da der Trester je nach entsafteten Lebensmitteln feuchter oder trockener ist.

Einige Löffel Fruchttrester peppt jedes Müsli auf, heben Sie einfach einige Löffel Trester unter Ihr Lieblingsmüsli.

Selbst Parfait lässt sich herstellen: Geben Sie Ihrem Lieblingsrezept etwas Trester hinzu.

Bitte bedenken Sie: je fester das Pressgut (z. B. saftige Äpfel oder Karotten), desto trockener wird der Trester. Je weicher das Pressgut, umso nasser wird der Trester (z. B. Tomaten, Trauben oder Beeren).

Backen Sie selbst Brot? Mit dem Unold-Backmeister geht dies ganz einfach. Sie können dabei z. B. bei 500 g Mehl einfach 100 g Mehl durch 100 g Möhrentrester ersetzen.

Gemüsemuffins

Für 4 Personen

500 g gemischter Gemüsetrester, 200 g Mehl, 3 Eier, 100 ml Milch, 1½ TL Salz, 200 g Mozzarella (geraffelt), 1 EL getrockneter Basilikum, ½ fein zerkleinerte Chilischote ohne Kerne (alternativ einige Spritzer Tabasco), 100 g gekochter Schinken in Streifen geschnitten, 1 EL Öl, 1 Pck. Backpulver

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren. In gefettete kleine Muffinformen (ca. 4 cm Durchmesser) füllen und bei 160 °C 25 Minuten backen. Wenn Sie größere Muffinförmchen verwenden, verlängert sich die Backzeit entsprechend.

Sie können auch den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 160 °C ca. 25 Minuten backen.

Rüblitorte

Für eine Springform 26 cm Durchmesser

Auch die berühmte Schweizer Rüblitorte lässt sich aus Karottentrester zubereiten. 1 Eigelb, 200 g Zucker, 1 Pr. Salz, 1 Pr. Nelkenpulver, 3 Pr. Zimt, 2 EL Kirschwasser

Aus diesen Zutaten eine schaumige Eigelbcreme herstellen.

250 g Karottentrester, 100 g gemahlene Mandeln, 50 g Semmelbrösel, 50 g Mehl, 1 gehäufter TL Backpulver unter die Eigelbcreme mischen.

7 Eiweiß und 100 g Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen, den Teig in die gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Springform geben.

Bei 160 °C ca. 50-60 Minuten backen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen oder mit weißer Glasur einstreichen und mit Marzipankarotten (Fertigprodukt) verzieren.

Schmackhaftes aus der Kartoffel

Kartoffelpuffer (Reibekuchen)

Für 4 Personen

1 kg rohe Kartoffeln (mehlig kochend) schälen und mit dem Slow Juicer auspressen.

1 Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, zu der Kartoffelmasse geben.

3 Eier, 200 g Quark und 1 TL Salz zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Teig (1 EL je Puffer) in die Pfanne geben und mit 2 Löffeln zu dünnen Fladen verstreichen. Auf beiden Seiten goldbraun braten (ca. 3 Minuten je Seite). Aus der Pfanne heben und auf mehreren Lagen Küchenpapier abtropfen lassen.

Sie können auch 750 g rohe Kartoffeln auspressen und 250 g geschälte, gekochte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und zu dem Kartoffeltrester geben. Alle anderen Zutaten bleiben wie beschrieben.

Wenn Sie mögen, fügen Sie dem Teig 2 fein geschnittene Knoblauchzehen oder 1 EL frischen, zerkleinerten Majoran, 1 TL getrockneten Majoran, 2 EL Schnittlauchröllchen oder 2 EL feine rohe Schinkenwürfel zu.

Kartoffelklöße (Knödel) halb und halb

Für 4 Personen

Die Zubereitung braucht zwar etwas Zeit, dafür schmecken die Klöße besser als Fertigprodukte

500 g Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Etwas abkühlen lassen.

1 kg Kartoffeln schälen und mit dem Slow Juicer auspressen.

Rohe und gekochte Kartoffelmasse mit 4 EL Hartweizengrieß und 2 TL Salz verkneten.

Der Teig soll nicht mehr an den Händen kleben, d. h. bei Bedarf noch etwas Grieß dazugeben.

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

Klöße mit einem Durchmesser von ca. 6 cm formen. Einen großen Topf mit Salzwasser füllen und zum Sieden bringen. 30 g Kartoffelstärke in eine Tasse kaltes Wasser einrühren. Den Stärkebrei zum Salzwasser geben.

Warten, bis das Wasser siedet. Jetzt die Klöße einlegen, darauf achten, dass sich die Klöße nicht berühren, sonst kleben sie aneinander.

Wichtig: Das Wasser darf nicht zu stark kochen, nur siedend, sonst zerfallen die Klöße.

Sie können Sie Klöße auch mit in Butter gerösteten Weißbrotwürfeln oder leicht gebräunten Zwiebel- und Speckwürfeln füllen.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD eine Garantie von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rucksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).



Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0)71 6346015
Telefax +41 (0)71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Slow Juicer 78275 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.




Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005, § 30+31 in der jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.
Hockenheim, 18.1.2017, UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78275**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

| | | |
|-----------------------|--|--|
| Power: | 200 W, 220–240 V~, 50–60 Hz |  |
| Dimensions: | Approx. 19.0 x 17.8 x 39.8 cm (LxWxH) | |
| Power cord: | Approx. 95 cm | |
| Weight: | Approx. 2.8 kg | |
| Short operating time: | 20 minutes / Protection class: II | |
| Features: | ON/OFF switch with brief reverse operation, vitamin-protecting juice yield due to slow turning, vertical juice extraction auger, including insert for frozen food can be completely dismantled, 60 rpm | |
| Accessories: | Juice container, pomace container, tamper, cleaning brush, operating instructions with recipes | |

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted notice

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

Instructions for persons in the household

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.

4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. **Electrical safety**
6. Connect the appliance only to an AC power supply with voltage as specified on the rating plate.
7. Do not connect the appliance to an extension cord.
8. Only use the appliance indoors.
9. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
10. After use, before cleaning or if there are faults during operation, always unplug the mains plug.
11. The power cord must be protected against moisture.
12. Never immerse the appliance in liquids.
13. Motor block and power cord must always be kept away from water.
14. The motor block is not dishwasher safe.
15. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
 - in kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - in agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guest houses or holiday homes.

Electrical safety

16. For safety reasons, never place or operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
17. Carefully and completely unwind the power cord before use.
18. Ensure that the power cord does not hang over the edge of the counter top or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
19. Unplug the mains plug from the electrical outlet after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when the mains plug is plugged in.

20. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. If the power cord or other parts are damaged, send the appliance to our customer service department for inspection and repair. Unauthorised repairs can result in serious risks for the user and void the warranty.

Information on set-up and use of the appliance

21. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
22. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet substrate. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
23. Always use the slow juicer on a level, uncluttered surface.
24. Do not operate or store the slow juicer outdoors.
25. Use the appliance only after it has been properly assembled.
26. Do not switch on the appliance if the feed hopper is loose.
27. Only use the included tamper to fill the appliance. For safety reasons, ensure that hands, hair, articles of clothing or other utensils do not get into the feed shaft of the slow juicer.
28. The motor must come to a complete standstill before you can take off the moving parts.
29. To avoid damage, do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands.
30. Do not operate the appliance if the micro sieve is damaged!
31. The appliance must only be used to extract juice from fruit/vegetables or soy beans.
32. Do not switch on the appliance if the feed hopper has not been properly mounted or if it is loose.
33. Do not turn the appliance upside down or take it apart if it is in operation.

34. If the juice extractor auger jams due to produce residues, and no longer turns, switch to “REV” for 2 to 3 seconds to remove the jam.
35. Always lift the appliance with both hands.
36. The short operating time is 20 minutes, this means that after 20 minutes the appliance must be switched off so that it can cool down.

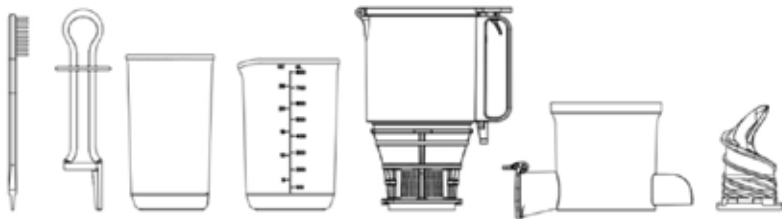


Warning: Only use the included tamper to fill the appliance. For safety reasons, ensure that hands, hair, articles of clothing or other utensils do not get into the feed shaft of the slow juicer.

The motor must come to a complete standstill before you can take off the moving parts.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

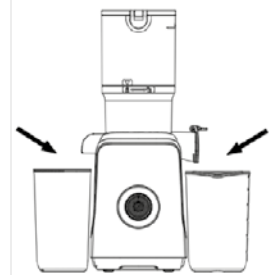
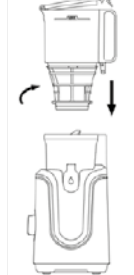
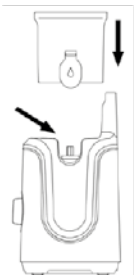
BEFORE FIRST USE



1. Prior to assembly, make sure that you are installing the appliance in a flat and dry location.
2. Remove all packaging materials and any transport guards and stickers (not the type plate or the serial number!). Keep the packaging material away from children. Choking hazard! If necessary, dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations. Tip: Keep the packaging material in case you wish to return the appliance for repairs at a later time.
3. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our Customer Service department.
4. Clean all parts with a damp cloth, as described in “Cleaning and care”.

ASSEMBLY

1. Use the motor block on a stable and level surface. Make sure that the appliance is switched off.
2. Place the pressing cup on the motor block. Make sure the round opening of the cup is centred exactly above the axis of the motor block.
3. Proceed by inserting the juicer screw into the pressing cup. The axis at the bottom end must be inserted snugly into the opening of the pressing cup. Make sure the screw is not seated in the wrong direction in the opening. If it can no longer be turned completely, the screw has been inserted correctly.
4. **Important: The mug with filter cannot be locked and unlocked unless the lid is open. Open the lid by pressing the tab under the jug handle slightly outwards - the lid will now pop open.**
5. Position the mug with filter on top of the pressing cup by aligning the symbol ▼ with the symbol ⚙ before turning the mug with filter clockwise until it audibly locks into place. When you hear a click and the symbol ▼ points to the symbol ⚙, the mug with filter has been fitted correctly.
6. If you are unable to effortlessly lock the mug with filter into place, do not use force, but take the juicer screw out one more time and insert it again.
7. Place the juice mug and the pomace container under the juice outlet and the pomace outlet opening, respectively. Make sure that both containers are positioned correctly to avoid spills.
8. Following the last filling, let the appliance run for another approx. 30 seconds to allow for easier cleaning.
9. Notice: If the appliance overheats, the overheat protector shuts off the appliance automatically. The appliance can be switched back on again after approx. 10 minutes.



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

PREPARING PRODUCE

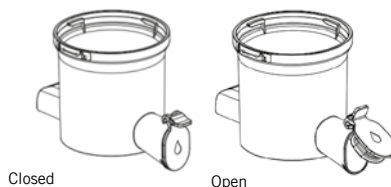
1. Use only fresh fruits and vegetables.
2. Wash the fruit or vegetables carefully and dry them thoroughly.
3. If you wish to extract juice from fruit with a hard skin, you must first remove the peel. This is the case with pineapple, for example.
4. Fruit with an inedible skin, such as citrus fruit, also must be peeled first.
5. Please peel oranges before extracting the juice; otherwise, the juice may be bitter.
6. If you wish to extract juice from berries, add $\frac{1}{4}$ of an apple with the peel to approx. 200 g of berries.
7. Remove any large pits (such as those in cherries, plums, nectarines, peaches) as well as leaves and stems. Grapes and red currants do not have to have the seeds removed.
8. Cut the fruit or vegetables into pieces that will fit into the filling shaft.
9. Additional tips and suggestions are provided in the chapter "Recipe ideas".

PREPARING JUICE



Warning: Never reach into the chute with your fingers or foreign objects while the Slow Juicer is in operation. Risk of injury!

1. Prepare the produce as described in the chapter, "Preparing produce".
2. Check to make sure that the appliance has been assembled correctly, as described in the chapter "Assembly". For safe work, ensure that a free area of 10 cm is available around the appliance.
3. Remove the sealing cap on the juice outlet of the bowl. The sealing cap is used to prevent juice from dripping out and it can be used (i.e. the outlet can be closed) for each work pause.



4. Put the prepared pieces of fruit and vegetables into the feed shaft. Simply drop the pieces of food in and let the Slow Juicer do the rest. You do not

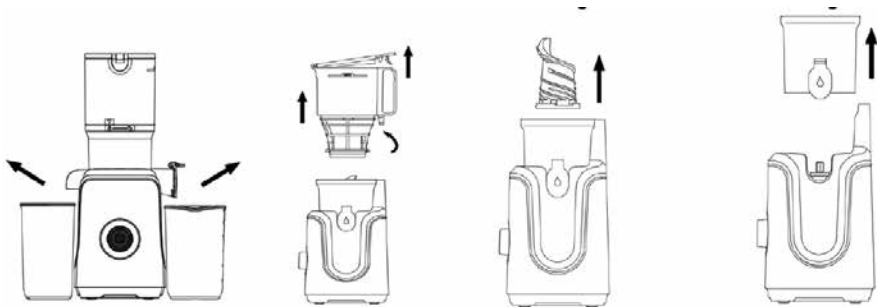
have to press down on the food. The included plunger is merely used to push down any food that has become stuck in the chute.

5. Ensure that hard objects, such as rock fragments do not get into the slow juicer.
6. Close the lid of the appliance. The tamper can be inserted through the lid opening if required.
7. The slow juicer has three switch settings:
 - ON: With this setting the appliance is switched on.
 - REV - Reverse, this button is only used if the juice extractor auger jams due to produce residues.
 - OFF = : This switches the appliance off.
8. Place the ON/Off switch of the appliance in the "ON" position.
9. The juice flows into the transparent collection container, the pomace is ejected into the black collection container through the pomace outlet.
10. Ensure that you do not overfill the two containers. If a container is full, switch off the appliance. Empty the respective container, place it under the outlet, switch on the appliance and continue extracting juice.
11. If pieces of fruit or vegetables get jammed and cannot be loosened with the tamper, switch the appliance off, switch it briefly to "REV", so that reverse operation is activated. This should loosen the jammed produce residues. If not, switch off the appliance. Unplug the appliance from the power supply and take it apart to remove the piece of fruit or vegetable that is causing the block. Then reassemble the appliance and continue processing.
12. By the way, you can use the pomace. Ideas in this regard are provided in the recipe section of the instructions.
13. Please note: After 20 minutes of continuous operation the appliance must be switched off so that it can cool down. After a few minutes you can continue extracting juice.
14. If you want to remove residues from the juice, let the juice run through the slow juicer a second time.
15. If you want to extract different juices one after the other, you can easily clean the appliance: Ensure that the collection containers are properly placed. Switch on the appliance and pour 0.5 l of cold water into the feed shaft. The water cleans the appliance and flows out of the juice outlet. See the chapter, "Cleaning and care", point, "Intermediate cleaning" in this regard.
16. Seal the juice outlet of the bowl with sealing cap when you have finished making juice.

17. Turn the ON/OFF switch of the appliance to the "OFF" position and unplug the mains plug from the electrical outlet.

DISASSEMBLY

1. Important: Before disassembling it, switch off the appliance with a press of the ON/OFF button and disconnect the power plug.
2. To disassemble the appliance, proceed in reverse order from assembly:
3. Remove juice mug and pomace collection container.
4. The mug with filter cannot be locked and unlocked unless the lid is open. Open the lid by pressing the tab under the jug handle slightly outwards - the lid will now pop open.
5. Unlock the mug with filter by slightly turning it clockwise. The arrow ▼ and the symbol ☰ must line up on top of each other.
6. Next, lift the pressing cup with the juicer screw vertically up and off. This makes it easier to remove the juicer screw from the pressing cup.



CLEANING AND CARE

Intermediate cleaning

1. Intermediate cleaning makes it possible for you to enjoy fresh juice or smoothies without an after-taste of the previous pressing.
2. Consequently the slow juicer does not need to be taken apart and cleaned after each use. During the day it suffices, after ending the pressing process, to place a sufficiently large container under the juice outlet and then pour 0.5 l cold water into the feed hopper, while the appliance is running.

Basic cleaning

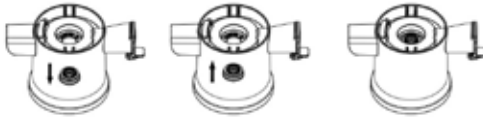
**Switch off the appliance by placing the ON/OFF switch in the "OFF/O" position.
Unplug the plug from the electrical outlet.**

3. Disassemble the appliance as described in the section "Disassembly".
4. Use only water with a temperature below 40 °C for cleaning.
5. Clean all removable parts in warm water with a little dishwashing detergent added. You can use the provided brush to more easily clean the sieve.
6. On the pomace outlet of the bowl there is a white drip stop element. This can be flipped out of the outlet so that the outlet can be easily cleaned.
7. The individual parts (**but not the motor block!**) of the appliance are dishwasher safe.
8. Never immerse the motor block in water! Only wipe off the motor block with a damp cloth, and then dry it.
9. Never use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants.
10. The appliance and power plug must be completely dry before the appliance can be operated again.
11. Wooden skewers (barbecue skewers) are ideal for removing small pomace residues on the pomace discharge.
12. Discolouration on the plastic parts is unavoidable, however most of it can be removed with vegetable oil. Simply apply a few drops of oil on a damp cloth and rub off the washed and dried parts with the cloth.
13. If remnants of food have accumulated in the juice cup, flip up the silicone valve as shown in the illustration and clean the juice cup under running water.
14. Afterwards, press on the silicone valve to close it tightly again. The valve should seal the opening of the juice outlet as juice may otherwise flow into the pomace collection container.



15. To clean the seal in the centre of the juice cup, proceed as follows:

16. Flip the pressing cup over, push the seal out by pressing with your thumb from the bottom to the inside and clean it under running water.
17. Finish by fitting the seal back into the opening, making sure to set it into the inside of the pressing cup with the flat side first (see illustration). Ensure that the seal is seated properly to prevent any juice from spilling accidentally.



18. When completely dry, store the assembled slow juicer in a dry, safe place so that it is protected from dust, impact, heat and moisture.

RECIPE IDEAS

Unlike conventional juice extractors, your new slow juicer does not work with centrifugal force. Through the innovative juice extractor auger, produce is pressed out gently in two phases. Minimal heat is produced so that vitamins, minerals and enzymes remain intact. With conventional juice extractors, due to friction heat, often layers occur in the juice produced - with the slow juicer you obtain uniform natural juice or smoothies that contain pulp, even the problem of foam formation is no longer present with the slow juicer. Even hard fruit and vegetables can be easily processed. However large quantities of leafy vegetables should not be introduced into the appliance. Many vitamins can only be extracted after adding a little grease, consequently you can add 1 teaspoon of sweet cream or 2 drops of cold-pressed oil per glass of juice. In addition to enjoying the prepared juices or smoothies fresh, they can also be processed for soups and jellies! For example, try mixing juice with some egg white or cold-soluble gelatin and process it in the Unold® ice cream machine to make a delicious and refreshing, low-calorie sorbet. You can use the following types of **fruit and vegetables without peeling** the ingredients: Apples, pears, all types of berries, grapes, carrots, de-stemmed tomatoes, broccoli, celery, red beets, potatoes, corn, cucumbers, quinces.

The following types of **fruit and vegetables must be peeled** beforehand: Melon, citrus fruit, grapefruit, pineapple, turnip cabbage, possibly kiwi (you can also wipe off the hairs with a brush and leave the peel on). For peppers the seeds must be removed because they become bitter. Caution: When pressing only

soft fruit or vegetables, we recommend that you clean the appliance after each pressing process. Give free rein to your imagination: You can extract juice from virtually every type of fruit or vegetable, enjoy the juices or smoothies or make them into ice cream, soups, etc.

Apple juice

Washed, unpeeled apples - quantity is entirely up to you

Cut the apples into eighths. Remove the cores and the stems. Extract juice from the apples in the slow juicer. Juice can be extracted from pears and similar fruits in the same manner.

Vegetable juice

Extract the juice of ½ kohlrabi, 1 carrot, 1 yellow bell pepper, 1 tomato.

This juice needs no extra seasoning, but you can add a splash of Tabasco sauce and a few drops of maple syrup to enhance the flavour.

Pina colada, non-alcoholic

1 pineapple (enough for 2 - 3 glasses), 50 ml sweet cream, 3 TBSP coconut syrup, crushed ice.

Peel pineapple, cut it in slices and extract the juice, pour juice into a pitcher, mix with cream, coconut syrup and ice; pour into glasses, decorate glasses with ¼ pineapple slice and a cocktail cherry.

Apple jelly

Juice enough apples (not too ripe) until you have 800 ml of juice; mix juice with 1 kg canning sugar (1:1) and boil as specified in the instructions on the package to make jelly.

Multi-fruit jelly

Juice blackberries, currant berries, raspberries, strawberries, gooseberries and 2 apples, add 1 kg canning sugar (1:1) and boil as specified in the instructions on the package to make jelly. Naturally it is also possible with just one type of fruit.

Refreshing cold cucumber soup

1 salad cucumber, ¼ l buttermilk, 1 clove garlic, 1 onion, salt, pepper, fresh dill
Juice ¾ of the cucumber with the onion and garlic. Finely dice the remaining cucumber and mix with the buttermilk. Season with salt and pepper and garnish with dill.

Cold fruit soup

½ Extract juice from fruits in season, for example mixed berries or apples, peaches, pears and apricots, to make ½ litre of juice.

Dilute this juice with ¼ litre water; remove 3 TBSP of juice and mix with 1 TBSP corn starch. Heat the remaining juice with 2 TBSP sugar; stir in starch, briefly bring to a boil and then allow to cool. Garnish with a few berries or pieces of fruit before serving.

Cold tomato soup

Juice tomatoes with 1 onion and 1 clove garlic (to make approx. ¾ l of juice). Season juice with freshly ground pepper, a dash of Tabasco sauce, salt and chopped basil and serve. Tip: with the Unold® ice cream machine you can use the juice to make a refreshing tomato sorbet in the twinkling of an eye.

Soy milk

Soy beverages are easily digestible and contain many worthwhile substances.

Preparing

Wash the soy beans and let them soften in water for at least 12 hours.

Shake off the beans and put them into a pot with water, (one part water to one part soy beans). You can add salt to taste. Bring the mixture to a boil and simmer for two to three minutes. Leave for 30 minutes and shake off. Collect the boiled water. The precooked soy beans can be kept in the refrigerator for a maximum of 4 days, however you can also freeze portions of the soy beans and store them for up to four weeks in the freezer.

Pressing

Mix the cooked beans with fresh water, (one part water to one part soy beans). Alternatively you can also use the cooking water of the beans; this gives you a heartier flavour.

Always add a spoonful of soy beans with the same amount of water to the juicer, until you have the desired amount of soy milk. If necessary run the mixture through the slow juicer several times to remove any residues.

You can also add carrots, apples, or celery to the soy beans in this manner. Give your imagination free rein and try soy milk with your favourite fruit or vegetables. If you mix fruit or vegetables with soy, after making the juice let a little water run through the appliance to remove any residues.

Almond milk

Is outstanding for people with lactose intolerance

Wash the almonds and let them soften in water for at least 8 hours. Shake off the almonds, however keep the softening water, it can be used when pressing. Bring fresh water to a boil and pour it over the almonds. Now you can easily rub the skin off of the almonds with your fingers, (ideally between thumb and index finger).

Now proceed as described for making “soy milk” and press the almonds.

When all the almonds have run through the slow juicer, place a large piece of gauze over a bowl. Pour the almond milk into the bowl and press out the gauze. Thus any residues are retained and you have wonderful, pure almond milk. You can enhance it with vanilla or honey, for example.

Do not store the milk for too long, consume it as quickly as possible.

USE OF POMACE

When you remove residues, such as stems or cores from the pomace you use it without concern. For example, together with the juice you can make jelly or jam, prepare a pesto or enhance sauces. Pomace residues are wonderful for baking cookies or fruit/vegetable muffins. Simply substitute the pomace for the amount of fruit specified in the recipe. You can also make veggie burgers. Simply use the appropriate quantity of vegetable pomace instead of the vegetable specified in your preferred recipe. Depending on the recipe you may have to adjust the amount of liquids because pomace is either wetter or dryer depending on the produce from which the juice was extracted. Several spoonfuls of pomace pep up any granola, simply pour your favourite granola over a few spoonfuls of pomace. You can even make parfaits: Add a little pomace to your favourite recipe.

Please note: The more solid the pressed material, (e.g. juicy apples or carrots), the dryer the pomace will be. The softer the pressed material, the wetter the pomace will be (e.g. tomatoes, grapes or berries).

Do you bake your own bread? With the UNOLD Backmeister this is very easy. For example, for 500 g of flour you can simply substitute 100 g of flour with 100 g of carrot pomace.

Vegetable muffins

For 4 persons

500 g mixed pomace, 200 g flour, 3 eggs, 100 ml milk, 1½ tsp salt, 200 g mozzarella (grated), 1 TBSP dried basil, ½ jalapeño pepper, finely chopped without seeds (alternatively a few splashes of Tabasco), 100 g boiled ham cut in strips, 1 TBSP oil, 1 package baking powder

Mix all ingredients to form a dough. Fill the dough into greased muffin tin (muffin diameter approx. 4 cm) and bake at 160°C for 25 minutes. If you use a tin with larger muffin diameters the baking time is extended accordingly. You can also spread out the dough on a greased baking sheet and bake at 160°C for about 25 minutes.

Rüblitorte (carrot cake)

Ingredients for a springform pan with a diameter of 26 cm

Even the famous Swiss Rüblitorte (carrot cake) can be made from carrot pomace.

1 egg yoke, 200 g sugar, 1 pinch salt, 1 pinch ground cloves, 3 pinches cinnamon, 2 TBSP cherry brandy

Whip these ingredients to form a foamy egg yolk cream.

250 g carrot pomace, 100 g ground almonds, 50 g bread crumbs, 50 g flour, mix 1 heaping tsp baking powder into the egg yolk cream.

Beat 7 egg whites and 100 g sugar until stiff and fold into the dough. Preheat oven to 160°C, pour the dough into the springform pan, which has been greased and strewn with bread crumbs beforehand. Bake 50-60 minutes at 160°C.

Allow to cool, sprinkle with powdered sugar or brush on a white glaze and decorate with marzipan carrots (finished product).

Potato favourites**Potato pancakes (potato fritters)**

For 4 persons

Peel 1 kg raw potatoes (mealy) and press out with the slow juicer.

Peel 1 onion, dice it, add it to the potato mixture.

Add 3 eggs, 200 g quark, and 1 tsp salt, stir all ingredients to a smooth mixture. Heat oil in a pan. Put the dough into the pan (1 TBSP per pancake) and spread it out with 2 spoons to form a thin pancake. Fry golden brown on both sides (approx. 3 minutes each side). Take it out of the pan and let it drip off on several paper towels. You can also press out 750 g of raw potatoes and press 250 g of

peeled, boiled potatoes through a potato ricer and add to the potato pomace. All other ingredients remain as described. If you want, add 2 finely chopped garlic cloves to the dough, or 1 TPSP fresh, chopped marjoram, 1 tsp dried marjoram, 2 TBSP chives or 2 TBSP finely diced raw ham.

Potato dumplings - half and half

For 4 persons

Preparation takes some time, however the dumplings taste better than the off-the-shelf products

Boil 500 g of potatoes boiled in their jackets, peel them and press them through the potato ricer. Let cool.

Peel 1 kg potatoes and press out with the slow juicer. Knead the raw and boiled potato mixture together with 4 TBSP semolina and 2 tsp salt.

The dough should no longer stick to your hands, i.e. if necessary add a little more semolina. Form into dumplings with a diameter of approx. 6 cm. Fill a large pot with salt water and bring the water to a slow boil. Stir 30 g of potato starch into a cup of cold water. Add the starch/water to the salt water. Wait until the water boils. Then place the dumplings in the water, ensure that the dumplings do not touch each other; if they do they will stick together. Important: The water should not be at fast boil; only a slow boil, otherwise the dumplings will break up. You can also fill the dumplings with cubes of white bread roasted in butter or lightly browned diced onions and bacon.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

DE

GUARANTEE CONDITIONS

EN

FR

NL

IT

ES

PL

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website <https://unold.de/pages/rucksendungen>, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim


WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a highquality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible, we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 78275**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

| | | |
|----------------------------------|---|--|
| Puissance : | 200 W, 220–240 V~, 50–60 Hz |  |
| Dimensions : | env. 19,0 x 17,8 x 39,8 cm (Lxlxh) | |
| Câble d'alimentation : | env. 95 cm | |
| Poids : | env. 2,8 kg | |
| Courte durée de fonctionnement : | 20 minutes/ Indice de protection : II | |
| Équipement : | interrupteur marche / arrêt avec inversion du pas temporaire, production de jus préservant les vitamines grâce à des rotations lentes, vis sans fin verticale du presse-fruits, avec adaptateur pour aliments surgelés, totalement démontable, 60 tr/min. | |
| Accessoires : | réceptacle collecteur de jus, réceptacle collecteur de marc, tasseur, brosse de nettoyage, notice d'utilisation avec recettes | |

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.

Personnes utilisatrices

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Sécurité électrique

5. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
6. L'appareil ne doit pas être raccordé à une rallonge.
7. Utilisez exclusivement l'appareil à l'intérieur.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande.
9. Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels dysfonctionnements durant le fonctionnement, veuillez toujours débrancher la prise.
10. Le cordon d'alimentation doit être protégé de l'humidité.
11. Ne plongez en aucun cas l'appareil dans des liquides.
12. Le bloc-moteur et le cordon d'alimentation doivent être tenus à distance de l'eau.
13. Ne pas laver le bloc-moteur au lave-vaisselle.
14. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire, par exemple
 - dans une kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,
 - des exploitations agricoles,
 - pour les clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
15. Pour des raisons de sécurité, ne jamais déposer ou faire fonctionner l'appareil et le cordon d'alimentation sur ou près de surfaces chaudes.
16. Dérouler entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
17. Veiller à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
18. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.

19. Vérifier régulièrement que la prise mâle et le cordon d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyer l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente. Toute réparation irrégulière peut provoquer des dangers pour l'utilisateur et entraîner l'extinction de la garantie.

Consignes pour installer et utiliser l'appareil

20. Ne jamais toucher l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
21. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
22. Utilisez toujours le Slow Juicer sur une surface dégagée et plane.
23. Le Slow Juicer ne doit pas être utilisé ou stocké à l'air libre.
24. L'appareil doit exclusivement être utilisé si son assemblage est conforme.
25. Ne pas allumer l'appareil si l'entonnoir de remplissage est desserré.
26. Pour le remplissage, utiliser exclusivement le tasseur fourni. Pour des raisons de sécurité, veillez à ne pas introduire vos mains, vos cheveux, des morceaux de vêtements ou d'autres accessoires dans la cheminée du Slow Juicer.
27. Le moteur doit être arrêté avant que vous puissiez retirer les pièces mobiles.
28. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'un autre fabricant ou d'une autre marque pour ne pas risquer de l'abîmer.
29. Si le micro-tamis est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé !
30. L'appareil doit exclusivement être utilisé pour presser le jus de fruits, de légumes ou de pousses de soja.

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

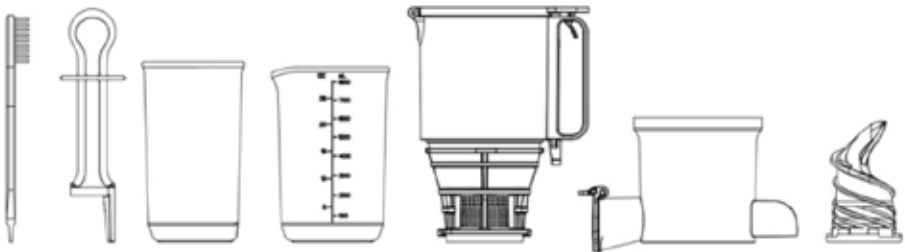
31. Ne pas allumer l'appareil si l'entonnoir de remplissage n'est pas monté correctement ou qu'il n'est pas correctement installé.
32. Ne pas déplacer l'appareil et ne pas le démonter tant qu'il est en fonctionnement.
33. Si la vis sans fin du presse-fruits coince en raison de la présence de résidus d'aliments et qu'elle ne tourne plus, positionner l'interrupteur sur « REV » pendant 2 à 3 secondes afin d'éliminer le blocage.
34. Toujours soulever l'appareil avec les deux mains.
35. Le temps de fonctionnement intermittent est de 20 minutes, c'est-à-dire qu'après 20 minutes de fonctionnement, l'appareil doit être éteint pendant quelques minutes afin de pouvoir refroidir.



Avertissement : Pour le remplissage, utilisez exclusivement le tasseur fourni. Pour des raisons de sécurité, veillez à ne pas introduire vos mains, vos cheveux, des morceaux de vêtements ou d'autres accessoires dans la cheminée du Slow Juicer. Le moteur doit être arrêté avant que vous puissiez retirer les pièces mobiles.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

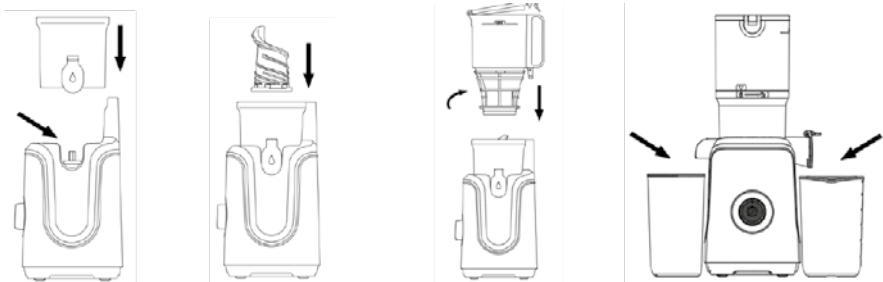


1. Avant de procéder au montage, assurez-vous de pouvoir monter l'extracteur sur une surface plane et sèche.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, les éventuelles protections de transport et les étiquettes (mais pas la plaque signalétique ni le numéro de série !). Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez si nécessaire les matériaux d'emballage conformément aux directives locales applicables. Conseil : Conservez les matériaux d'emballage si vous souhaitez un jour envoyer l'appareil en réparation.
3. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
4. Nettoyez toutes les pièces, à l'aide d'un chiffon humide, conformément aux indications du chapitre « Nettoyage et Entretien ».

MONTAGE

1. Placez le bloc moteur sur un support stable et plan. Vérifiez que l'appareil est éteint.
2. Mettez le bol de pressage sur le bloc moteur. Assurez-vous que l'ouverture ronde du bol est exactement centrée sur l'axe du bloc moteur.
3. Insérez ensuite la vis sans fin dans le bol de pressage. L'axe à l'extrémité inférieure doit être inséré avec précision dans l'ouverture du bol de pressage. Veillez à ne pas mettre la vis sans fin à l'envers dans l'ouverture. Si la vis ne peut plus être complètement tournée, elle est correctement positionnée.
4. Attention : Le bol avec tamis ne peut être verrouillé et déverrouillé que si le couvercle est ouvert ! Ouvrez le couvercle en poussant légèrement vers l'extérieur la languette située sous la poignée du pichet - le couvercle s'ouvre alors.
5. Positionnez le bol avec tamis sur le bol de pressage en superposant le symbole ▼ et le symbole ☞ puis tournez le bol avec tamis dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous l'entendiez s'enclencher. Si vous entendez un clic et que le symbole ▼ est dirigé vers le symbole ☞ le bol avec tamis est correctement positionné.
6. Si le bol avec tamis ne s'enclenche pas facilement, ne forcez pas. Retirez la vis sans fin, puis remettez-la.

7. Placez le pichet à jus sous le bec de sortie du jus et le bac à pulpe sous le bec de sortie de la pulpe. Vérifiez que les deux bacs sont correctement placés pour éviter que le jus ou la pulpe tombent à côté.
8. Après le dernier remplissage, laissez l'appareil fonctionner pendant encore 30 secondes environ pour faciliter le nettoyage.
9. Remarque : Si l'appareil chauffe, la protection automatique contre la surchauffe se déclenche. Au bout de 10 min. environ, l'appareil peut de nouveau être allumé.



PRÉPARER LES ALIMENTS

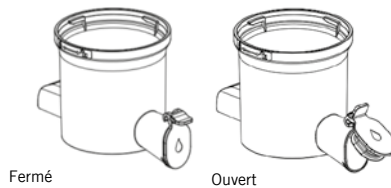
1. Utilisez exclusivement des fruits et légumes frais.
2. Laver les fruits ou les légumes et les sécher.
3. Si vous souhaitez travailler des fruits avec une peau dure, vous devez les peler au préalable. Ceci est valable pour de l'ananas par exemple.
4. Les fruits ayant une peau non comestible, comme par exemple les citrons, doivent également être pelés au préalable.
5. Veuillez peler les oranges avant de les presser, sans quoi le jus serait amer.
6. Si vous souhaitez presser des baies, ajoutez env. 1/4 de pomme avec sa peau pour 200 g de baies environ.
7. Retirez éventuellement les gros noyaux dans le cas de fruits à noyau (comme par exemple les cerises, les prunes, les nectarines, les pêches), ainsi que les feuilles et les tiges. Les raisins et les groseilles ne doivent pas être épépinés.
8. Découpez les fruits ou les légumes en morceaux adaptés pour la cheminée de remplissage.
9. Vous trouverez d'autres conseils et suggestions au chapitre « Idées de recettes ».

PRÉPARER UN JUS



Avvertimento : Ne mettez jamais les doigts ni aucun objet dans la goulotte pendant le fonctionnement de l'extracteur de jus Slow Juicer. Risque de blessure !

1. Préparez les aliments comme indiqué au chapitre « Préparer les aliments ».
2. Vérifiez si l'appareil a été correctement monté, comme décrit au chapitre « Montage ». Assurez-vous qu'une surface de 10 cm est dégagée autour de l'appareil afin de garantir un travail en toute sécurité.
3. Retirez le capuchon sur l'évacuation de jus de la coupelle. Le capuchon sert à éviter que du jus continue à s'écouler et il peut être fermé après chaque pause.



4. Introduisez les morceaux de fruits ou de légumes dans la cheminée. Déposez simplement les morceaux de fruits ou de légumes, l'extracteur fera le reste. Inutile d'appuyer sur les fruits ou les légumes. Le poussoir fourni sert uniquement à pousser vers le bas les fruits ou légumes éventuellement coincés dans la goulotte.
5. Veillez à ce qu'aucun élément dur, comme de petits cailloux, ne pénètrent dans le Slow Juicer.
6. Fermez le couvercle de l'appareil. Si nécessaire, faites passer le poussoir par l'ouverture du couvercle.
7. L'interrupteur du Slow Juicer possède trois positions :
 - ON: Permet d'allumer l'appareil.
 - REV - Marche arrière ; cette touche est utilisée uniquement si la vis sans fin du presse-fruits est coincée par des résidus d'aliments.
 - OFF Permet d'éteindre l'appareil.
8. Placez l'interrupteur Marche / Arrêt de l'appareil sur « ON ».
9. Si des morceaux de fruits ou de légumes se sont incrustés et qu'ils ne peuvent pas être dégagés avec le tasseur, basculez brièvement l'interrupteur sur la position « REV » afin d'activer la marche arrière. Ainsi, les résidus d'aliments devraient se détacher. Si tel n'est pas le cas, éteignez l'appareil.

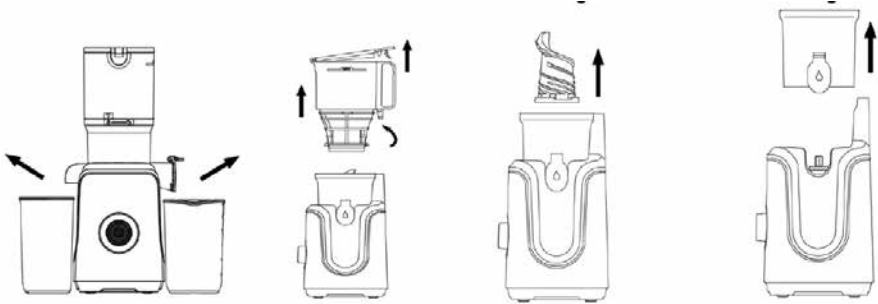
Débrancher la prise secteur et démonter l'appareil pour retirer le morceau de fruit ou de légume concerné. Remontez ensuite l'appareil et poursuivez votre préparation.

10. Le jus coule dans le collecteur transparent, le marc est éjecté dans le collecteur noir par le biais de l'évacuation de marc.
11. Veillez à ce que les deux récipients collecteurs ne débordent pas. Si un collecteur est plein, éteignez l'appareil. Videz le récipient collecteur correspondant, remplacez-le sous l'orifice d'évacuation, allumez l'appareil et poursuivez la préparation.
12. Du reste, vous pouvez également réutiliser le marc. La partie recettes de la notice vous donnera des idées à cet effet.
13. Attention : après 30 minutes de fonctionnement continu, l'appareil doit être éteint pour refroidir. Après quelques minutes, vous pouvez reprendre la préparation.
14. Si vous souhaitez éliminer d'éventuels résidus du jus, passez une seconde fois le jus dans le Slow Juicer.
15. Si vous souhaitez préparer différents jus consécutivement, il vous suffit de nettoyer l'appareil : assurez-vous que les récipients collecteurs sont en place. Allumez l'appareil et versez 0,5 litre d'eau froide dans la cheminée. L'eau nettoie l'appareil et ressort par l'orifice d'évacuation du jus. Pour cela, veuillez vous reporter au chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyage intermédiaire ».
16. Fermez l'évacuation de jus de la coupelle avec le bouchon si la préparation de jus est terminée.
17. Réglez l'interrupteur Marche / Arrêt de l'appareil sur « OFF » et débranchez la prise du secteur.

DÉMONTAGE

1. Attention : Avant de démonter l'appareil, éteignez-le avec le bouton MARCHE/ARRET et débranchez la prise de l'appareil.
2. Pour démonter l'appareil, procédez en ordre inverse :
3. Retirez le pichet à jus et le bac à pulpe.
4. Attention : Le bol avec tamis ne peut être verrouillé et déverrouillé que si le couvercle est ouvert ! Ouvrez le couvercle.

5. Déverrouillez le bol avec tamis en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La flèche ▼ et le symbole ⚙ doivent coïncider.
6. Soulevez ensuite le bol de pressage avec la vis sans fin légèrement à la verticale vers le haut. Ce qui permet de retirer plus facilement la vis sans fin du bol de pressage.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage intermédiaire

1. Le nettoyage intermédiaire vous permet de toujours savourer du jus de fruit frais ou des smoothies sans le goût du jus pressé précédemment.
2. Pour cela, il n'est pas nécessaire de démonter et de nettoyer le Slow Juicer après chaque utilisation. Pendant la journée, il suffit de placer un récipient suffisamment grand sous l'évacuation du jus à la fin du pressage et de verser ensuite 0,5 litre d'eau froide dans l'entonnoir de remplissage tandis que l'appareil fonctionne.

Nettoyage approfondi



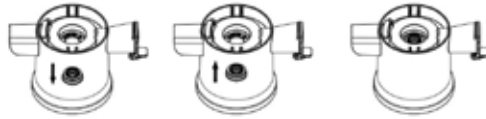
Éteignez l'appareil en réglant l'interrupteur Marche / Arrêt sur « OFF/O ».
Débrancher la prise.

3. Démonter l'appareil comme décrit au chapitre « Démontage ».
4. Pour le nettoyage, utilisez uniquement de l'eau à une température inférieure à 40 °C.
5. Nettoyez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude additionnée de produit nettoyant. Vous pouvez utiliser la brosse fournie pour faciliter le nettoyage du tamis.

6. Un stop-gouttes blanc se trouve au niveau de l'évacuation du marc. Il peut être sorti de l'évacuation afin de pouvoir nettoyer plus aisément l'évacuation.
7. Les pièces détachées de l'appareil sauf pour le bloc moteur sont pas lavables en machine.
8. Le bloc moteur ne doit pas être immergé dans l'eau ! Essayez simplement le bloc moteur avec un chiffon humide et séchez-le ensuite.
9. En principe, n'utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant.
10. L'appareil et la prise doivent être intégralement secs avant de pouvoir réutiliser l'appareil.
11. L'idéal est de retirer les petits résidus de marc de l'évacuation avec un pic en bois (par ex. un pic à brochette).
12. Des décolorations des pièces en plastique sont inévitables. Elles peuvent toutefois être éliminées en grande partie avec de l'huile alimentaire. Versez simplement quelques gouttes d'huile sur un chiffon sec et frottez les pièces rincées et séchées avec celui-ci.
13. Si des résidus d'aliments s'accumulent dans le bol de pressage, levez vers le haut le clapet de fermeture en silicone conformément à l'illustration et nettoyez le bol de pressage sous l'eau courante.
14. Appuyez ensuite délicatement de nouveau sur le clapet de fermeture en silicone. Le clapet doit fermer complètement l'ouverture du bec de sortie du jus, sinon le jus peut s'écouler dans le bac à pulpe.



15. Pour nettoyer le joint d'étanchéité au milieu du bol de pressage, procédez de la façon suivante :
16. Retournez le bol de pressage, retirez le joint d'étanchéité en appuyant dessus avec le pouce, du bas vers l'intérieur, et lavez le joint sous l'eau courante.
17. Remettez ensuite le joint d'étanchéité dans l'ouverture en commençant par placer le côté le plus plat à l'intérieur du bol de pressage (voir illustration). Vérifiez que le joint est correctement positionné pour éviter les fuites de jus inopinées.



18. Conservez le presse-fruits monté totalement sec dans un endroit sec et sûr, à l'abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.

IDÉES DE RECETTES

Votre nouveau Slow Juicer ne fonctionne pas avec la force centrifuge, à l'instar des presse-fruits traditionnels. Grâce à la toute nouvelle vis sans fin du presse-fruits, les aliments sont pressés avec précaution en deux phases. Un peu de chaleur se dégage, de sorte que les vitamines, les minéraux et les enzymes sont préservés. Avec les presse-fruits traditionnels, des couches se forment souvent dans le jus produit en raison de la chaleur de frottement. Avec le Slow Juicer, vous obtenez des jus et des smoothies homogènes, naturels et pulpeux. En outre, le problème de formation de mousse est éliminé avec le Slow Juicer. Même les fruits ou les légumes durs peuvent être traités sans difficultés. Seules de grosses quantités de légumes à feuilles ne doivent pas être introduites dans l'appareil.

De nombreuses vitamines ne sont libérées qu'après l'ajout de graisse ; vous pouvez donc ajouter 1 cuillère à café de crème liquide ou 2 gouttes d'huile pressée à froid dans un verre de jus.

Cependant, les jus et les smoothies préparés ne se dégustent pas uniquement frais ; ils permettent également de préparer des soupes, des gelées, etc. ! En mélangeant un peu de blanc d'œuf ou de gélatine soluble à froid et en introduisant le mélange par ex. dans la sorbetière Unold®, vous obtenez un délicieux rafraîchissement sans calories. Vous pouvez utiliser les **fruits et légumes** suivants, **sans éplucher** les ingrédients : pommes, poires, toutes les sortes de baies, raisin, carottes, tomates équeutées, brocolis, céleri, betterave rouge, pommes de terre, maïs, concombre, coings. Les **fruits et légumes** suivants doivent **être épluchés au préalable** : melon, agrumes, pamplemousse, ananas, chou-rave, éventuellement le kiwi (vous pouvez également frotter seulement les petits poils de la peau avec une brosse). Pour le poivron, les pépins doivent être retirés car ils donnent un goût amer. Attention : lors du pressage de fruits ou légumes mous, nous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque pressage.

Votre imagination n'a presque plus de limites : vous pouvez presser presque toutes les sortes de fruits ou de légumes, savourer les jus et les smoothies ou les transformer en glaces, en soupes, etc.

Jus de pomme

Pommes lavées, non pelées - Quantité selon vos envies

Couper les pommes en huit. Retirer le trognon et les queues. Presser les pommes avec le Slow Juicer.

Vous pouvez également presser de cette manière des poires, etc.

Jus de légumes

Presser 1/2 chou-rave, 1 poivron, 1 carotte et 1 tomate.

Ce jus se déguste sans assaisonnement, mais vous pouvez toutefois l'améliorer avec une giclée de Tabasco et quelques gouttes de sirop d'érable.

Pina Colada, sans alcool

1 ananas (pour 2 ou 3 verres), 50 ml de crème liquide, 3 cs de sirop de coco, glace pilée. Éplucher l'ananas, le couper en tranches et le presser. Mettre le jus dans un pichet, et le mélanger avec de la crème, du sirop de coco et de la glace ; remplir les verres puis les décorer avec 1/4 de tranche d'ananas et une cerise cocktail.

Gelée de pommes

Ne pas presser des pommes trop mûres, une fois que vous avez 800 ml de jus, les mélanger avec 1 kg de sucre gélifiant 1:1, puis effectuer la cuisson conformément aux indications sur le paquet.

Gelée de fruits variés

Presser des mûres, des groseilles, des framboises, des fraises, des groseilles à maquereau et 2 pommes. Ajouter 1 kg de sucre gélifiant 1:1 et cuisiner conformément aux indications sur le paquet. Naturellement, cette recette est réalisable avec une seule sorte de fruits.

Soupe froide de concombre rafraîchissante

1 concombre, ¼ l de babeurre, 1 oignon, 1 gousse d'ail, sel, poivre, aneth frais

Presser les 3/4 du concombre, ainsi que l'ail et l'oignon. Couper le reste du concombre en petits dés et le mélanger avec le babeurre. Assaisonner avec du sel et du poivre et garnir d'aneth.

Soupe de fruits froide

½ Presser 1/2 l de fruits de saison, par ex. avec différentes sortes de baies, ou des pommes, des pêches, des poires, des abricots.

Rallonger ce jus avec 1/4 l d'eau ; prendre 3 cs de jus et le mélanger avec 1 cs d'amidon alimentaire. Faire chauffer le reste de jus avec 2 cs de sucre, incorporer l'amidon, faire cuire brièvement et laisser refroidir. Avant de servir, décorer avec quelques baies ou de petits morceaux de fruits.

Soupe de tomates froide

Presser les tomates avec 1 oignon et 1 gousse d'ail (env. 3/4 l. de jus). Assaisonner le jus avec du poivre fraîchement moulu, un peu de tabasco, du sel et du basilic haché, puis servir. Astuce : avec la glacière Unold®, préparez un sorbet à la tomate rafraîchissant avec ce jus, en un tournemain.

Lait de soja

Les boissons au soja sont très digestes et contiennent de nombreuses substances bienfaitantes.

Préparation

Laver les germes de soja et laisser tremper dans l'eau pendant au moins 12 heures. Égoutter les pousses et les mettre dans une casserole avec de l'eau (un volume d'eau pour un volume de pousses de soja). Selon vos goûts, vous pouvez ajouter un peu de sel. Porter le mélange à ébullition et laisser frémir pendant deux à trois minutes. Laisser reposer 30 minutes et égoutter. Récupérer, le cas échéant, l'eau de cuisson. Les pousses de soja cuites peuvent être conservées au maximum 4 jours au réfrigérateur. Vous pouvez toutefois aussi congeler les pousses de soja en portions et les conserver jusqu'à quatre semaines.

Pressage

Mélanger les germes cuits avec de l'eau froide (un volume d'eau pour un volume de pousses de soja). Autrement, vous pouvez également utiliser pour ce faire l'eau de cuisson du soja. Vous obtiendrez ainsi un goût plus puissant. Toujours introduire une cuillère de germes de soja avec la même quantité d'eau dans le presse-fruits, jusqu'à ce que vous obteniez la quantité de lait de soja souhaitée. En cas de besoin, passer le mélange plusieurs fois afin d'éliminer les éventuels résidus. De cette manière, vous pouvez également ajouter, par exemple, des carottes, des pommes ou du céleri aux germes de soja. Laissez libre cours à votre imagination et essayez d'aromatiser le lait de soja avec vos fruits ou légumes préférés. Si vous mélangez des fruits ou des légumes au soja, vous devez faire passer un peu d'eau dans l'appareil à la fin de l'opération afin d'éliminer d'éventuels résidus de l'appareil.

Lait d'amandes

Il est idéal pour les personnes présentant une intolérance au lactose. Laver les amandes et laisser tremper dans l'eau pendant au moins 8 heures. Égoutter les amandes et conserver l'eau de trempage pour l'utiliser lors du pressage. Faire bouillir de l'eau froide et la verser sur les amandes. Maintenant, vous pouvez retirer aisément la peau des amandes avec les doigts (idéalement entre le pouce et l'index). Procéder maintenant comme pour la fabrication du lait de soja et pressez les amandes. Lorsque toutes les amandes sont passées dans le Slow Juicer, placez un grand morceau de gaze sur un saladier. Versez le lait d'amande dessus et pressez bien la gaze. Ainsi, les éventuels résidus sont retenus et vous obtenez un lait d'amandes exceptionnellement pur. Vous pouvez améliorer cette préparation avec, par exemple, de la vanille ou du miel. Ne conservez pas le lait trop longtemps. Consommez-le le plus rapidement possible.

UTILISATION DU MARC

Si vous éliminez les résidus tels que les noyaux ou les queues du marc, vous pouvez l'utiliser sans crainte. Vous pouvez, par exemple, fabriquer de la gelée ou de la confiture en l'associant au jus obtenu, préparer un pesto ou améliorer des sauces. Il est même possible de cuisiner de merveilleux muffins aux fruits / légumes ou biscuits avec les restes de marc. Dans les recettes, remplacez tout simplement la quantité de fruits indiquée par le marc. Il est également possible de fabriquer des boulettes aux légumes. Pour cela, utilisez simplement la quantité correspondante de marc de légumes à la place des légumes indiqués dans votre recette favorite. Selon la recette, vous devrez

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

peut-être ajuster un peu les quantités de liquide, car le marc est plus ou moins sec ou humide en fonction des aliments pressés. Quelques cuillères de marc de fruit relève tous les mueslis. Mélangez tout simplement quelques cuillères de marc à vos mueslis préférés. Il est même possible de fabriquer un parfait : ajoutez un peu de marc à votre recette préférée. Gardez ce qui suit à l'esprit : plus le produit pressé est solide (par ex. des pommes juteuses ou des carottes), plus le marc est sec. Plus le produit pressé est mou, plus le marc est humide (par ex. tomates, raisins ou baies). Faites-vous votre pain vous-même ? Rien de plus simple avec la machine à pain Backmeister d'UNOLD. Pour ce faire, vous pouvez tout simplement remplacer, par exemple, 100 g de farine sur 500 g par 100 de marc de carottes.

Muffins aux légumes

Pour 4 personnes

500 g de marc de légumes mélangés, 200 g de farine, 3 œufs, 100 ml de lait, 1 ½ cc de sel, 200 g de mozzarella (râpée), 1 cs de basilic séché, ½ piment sans pépins haché finement (ou quelques gouttes de Tabasco), 100 g de jambon cuit coupé en lamelles, 1 cs d'huile, 1 sachet de levure chimique

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Remplir de petits moules à muffins graissés (env. 4 cm de diamètre) et cuire 25 minutes à 160 °C. Si vous utilisez des moules de plus grande taille, le temps de cuisson doit être rallongé en conséquence. Vous pouvez également étaler la pâte sur une plaque de cuisson graissée et cuire env. 25 minutes à 160 °C.

Gâteau suisse aux carottes

Pour un moule à manqué de 26 cm de diamètre

Le fameux gâteau suisse aux carottes peut également être préparé à partir de marc de carottes.

1 jaune d'œuf, 200 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 pincée de girofle en poudre, 3 pincées de cannelle, 2 cs de kirsch

Réaliser une crème mousseuse de jaune d'œuf avec ces ingrédients. Incorporer 250 g de marc de carottes, 100 g d'amandes moulues, 50 g de chapelure, 50 g de farine et 1 bonne cc de levure chimique à la crème de jaune d'œuf. Batta fermement 7 blancs d'œuf et 100 g de sucre, puis les incorporer à la pâte. Préchauffer le four à 160 °C, puis verser la pâte dans le moule à manqué graissé et parsemé de chapelure. Cuire env. 50 à 60 minutes à 160 °C.

Laisser refroidir et parsemer de sucre en poudre ou napper d'un glaçage blanc et décorer de carottes en pâte d'amandes (produit préparé).

Délices de pommes de terre

Galettes de pommes de terre

Pour 4 personnes

Peler 1 kg de pommes de terre à chair farineuse et les presser avec le Slow Juicer.

Éplucher 1 oignon, le découper en petits dés et l'ajouter à la préparation à base de pommes de terre. Ajouter 3 œufs, 200 g de fromage blanc et 1 cc de sel et mélanger le tout pour obtenir un appareil lisse.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Verser la pâte (1 cs par galette) dans la poêle et étaler avec 2 cuillères pour obtenir de fines galettes. Faire brunir des deux côtés (env. 3 minutes par face). Retirer de la poêle et laisser égoutter sur plusieurs couches de papier absorbant.

Vous pouvez également presser 750 g de pommes de terre crues et écraser 250 g de pommes de terre cuites pelées avec un presse-purée que vous ajouterez au marc de pommes de terre. Tous les autres ingrédients restent inchangés. Si vous le souhaitez, ajoutez 2 gousses d'ail finement hachées à la pâte ou 1 cs de marjolaine fraîche hachée, 1 cc de marjolaine séchée, 2 cs de ciboulette hachée ou 2 cs de jambon cru coupé finement.

Quenelles de pommes de terre mi-cruës, mi-cuites

Pour 4 personnes

La préparation nécessite beaucoup de temps. Les quenelles vendues préparées sont excellentes.

Cuire 500 g de pommes de terre en robe des champs, les peler et les écraser au presse-purée. Laisser un peu refroidir. Éplucher 1 kg de pommes de terre et les presser avec le Slow Juicer. Malaxer les pommes de terre crues et cuites avec 4 cs de semoule de blé dur et 2 cc de sel.

La pâte ne doit plus coller aux mains, c'est-à-dire qu'il faut ajouter encore un peu de semoule en cas de besoin. Former des quenelles d'env. 6 cm de diamètre.

Remplir une grande casserole d'eau salée et porter à ébullition. Mélanger 30 g d'amidon de pommes de terre dans une tasse d'eau froide. Ajouter la bouillie d'amidon à l'eau salée.

Attendre jusqu'à ce que l'eau bout. Introduire maintenant les quenelles. Attention : les quenelles ne doivent pas se toucher, sans quoi elles collent les unes aux autres. Important : l'eau ne doit pas bouillonner trop fort, juste bouillir, sans quoi les quenelles se désagrègent. Vous pouvez également fourrer les quenelles de croûtons de pain blanc dorés au beurre ou de dés d'oignon et de lard légèrement rissolés.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet <https://unold.de/pages/ruckversanden> (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim


TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre.



Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78275**TECHNISCHE GEGEVENS**

| | | |
|---------------------|--|--|
| Vermogen: | 200 W, 220–240 V~, 50–60 Hz |  |
| Afmetingen: | Ca. 19,0 x 17,8 x 39,8 cm (lxbxh) | |
| Voedingskabel: | ca. 95 cm | |
| Gewicht: | ca. 2,8 kg | |
| Korte werkingstijd: | 20 minuten / Beveiligingsklasse: II | |
| Uitvoering: | Aan/uit-schakelaar met kortstondige achterwaartse loop, hoge sapopbrengst met behoud van vitamines door behoedzame, langzame omwentelingen, verticale persschroef, inclusief inzetstuk voor bevroren levensmiddelen, compleet uit elkaar te halen; 60 ornw./min. | |
| Toebehoren: | Sapkom, pulpcontainer, stamper, reinigingsborstel, gebruiksaanwijzing met recepten | |

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed. Personen in het huishouden

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. De reiniging en het gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Berg het apparaat en het snoer op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

Elektrische veiligheid

5. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom conform typeplaatje aansluiten.
6. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een verlengkabel.
7. Gebruik het apparaat uitsluitend binnen.
8. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of afstandsbesturing.
9. Na het gebruik, voor de reiniging of bij evt. storingen tijdens de werking a.u.b. altijd de stekker uit het stopcontact trekken.
10. Houd het snoer weg bij vocht.
11. Dompel het apparaat nooit in vloeistoffen.
12. Motorblok en voedingskabel moeten altijd verwijderd worden gehouden van water.
13. Het motorblok is niet geschikt voor de vaatwasser.
14. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
 - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
 - agrarische bedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
15. Het apparaat en de aansluitkabel om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken neerzetten of gebruiken.
16. De aansluitkabel vóór gebruik helemaal afwikkelen.
17. Let erop dat de kabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongevallen kan leiden, als bv. kleine kinderen eraan trekken.
18. Trek de netstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als de netstekker in het stopcontact steekt.
19. Controleer de stekker en de kabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Bij beschadiging van de

aansluitkabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen gevaaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

Aanwijzingen voor het opstellen en gebruik van het apparaat

20. Het apparaat c.q. het snoer nooit met natte handen aanraken.
21. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
22. Gebruik de Slow Juicer altijd op een vrij en vlak oppervlak.
23. De Slow Juicer mag niet in de openlucht gebruikt of bewaard worden.
24. Het apparaat mag uitsluitend gebruikt worden, nadat het correct gemonteerd is.
25. Schakel het apparaat niet in als de vultrechter los zit.
26. Gebruik uitsluitend de meegeleverde stamper om het fruit of de groente in de vulbuis omlaag te duwen. Let er om veiligheidsredenen op dat geen haren, kledingstukken, handen of gereedschappen in de vulbuis van de Slow Juicer terechtkomen.
27. De motor moet tot stilstand zijn gekomen, voordat u de bewegende delen mag verwijderen.
28. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
29. Als het microzeef beschadigd is, mag het apparaat niet gebruikt worden!
30. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt om het sap van fruit/groente of sojabonen uit te persen.
31. Schakel het apparaat niet in als de vultrechter niet correct aangebracht werd resp. niet stevig vastzit.
32. Zolang het apparaat in werking is, mag u het niet verplaatsen of uit elkaar halen.

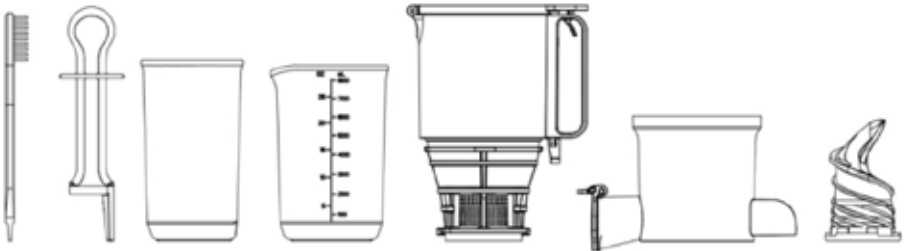
33. Als de persschroef door levensmiddelenresten vastzit en niet meer draait, schakelt u het apparaat 2 tot 3 seconden lang op "REV" om de blokkade op te heffen.
34. Til het apparaat uitsluitend met beide handen op.
35. De korte werkingstijd bedraagt 20 minuten, d.w.z. na 20 minuten in werking te zijn geweest, moet het apparaat enkele minuten lang uitgeschakeld worden, zodat het kan afkoelen.



Waarschuwing: Gebruik uitsluitend de meegeleverde stamper om het fruit in de vultrechter omlaag te duwen. Let er om veiligheidsredenen op dat geen haren, kledingstukken, handen of gereedschappen in de vulbuis van de Slow Juicer terecht komen. De motor moet tot stilstand zijn gekomen, voordat u de bewegende delen mag verwijderen.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK




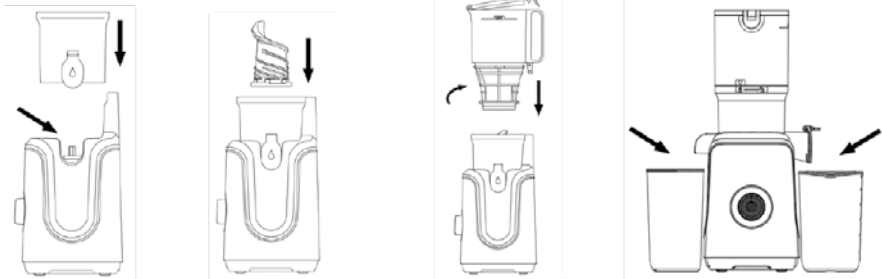
1. Zorg er vóór de montage voor dat u het apparaat op een vlakke en droge plek monteert.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen en stickers (niet het typeplaatje of het serienummer!). Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal indien nodig weg volgens de plaatselijk

geldende afvalverwijderingsrichtlijnen. Tip: Bewaar het verpakkingsmateriaal voor het geval dat u het apparaat een keer voor reparatie moet versturen.

3. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
4. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

IN ELKAAR ZETTEN

1. Plaats het motorblok op een stabiele en vlakke ondergrond. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld.
2. Plaats de perskom op het motorblok. Zorg ervoor dat de ronde opening van de kom precies in het midden van de as van het motorblok zit.
3. Plaats vervolgens de persvijzel in de perskom. De as aan de onderkant moet precies in de opening van de perskom worden gestoken. Let op dat je de vijzel niet omgekeerd in de opening steekt. Als de vijzel niet meer volledig rondgedraaid kan worden, is hij goed geplaatst.
4. **Opgelet: De kan met filter kan alleen worden vergrendeld en ontgrendeld, zolang het deksel open is! Open het deksel door het lipje onder het handvat van de kan iets naar buiten te drukken - het deksel springt nu open.**
5. Plaats de kan met filter op de perskom door het symbool ▼ en het symbool  uit te lijnen en draai vervolgens de kan met filter rechtsom totdat deze hoorbaar vastklikt. Als je een klikkend geluid hoort en het symbool ▼ naar het symbool , dan is de kan met filter correct geplaatst.
6. Als de kan met filter niet eenvoudig vastklikt, gebruik dan geen kracht, maar haal de vijzel er weer uit en plaats hem terug.
7. Plaats de sapkan onder de sapuitlaat en de afvalopvangbak onder de pulpuitlaatopening. Zorg ervoor dat beide bakken goed zijn geplaatst, zodat er niets uit kan lopen.
8. Laat het apparaat na de laatste keer opvullen nog ongeveer dertig seconden draaien om de volgende reiniging te vergemakkelijken.
9. Opgelet: Als het apparaat oververhit raakt, schakelt de automatische oververhittingsbeveiliging het apparaat uit. Het apparaat kan na ongeveer tien minuten weer worden ingeschakeld.



LEVENSMIDDELEN VOORBEREIDEN

1. Gebruik uitsluitend vers fruit en verse groente.
2. Was het fruit resp. de groente goed en droog het goed af.
3. Als u vruchten met een harde schil wilt verwerken, moet u deze van tevoren schillen. Dit geldt bijvoorbeeld voor ananas.
4. Vruchten met een schil die niet eetbaar is, zoals bijv. de schil van citrusvruchten, moeten ook van tevoren geschild worden.
5. Schil de sinaasappels a.u.b. eerst, voordat u ze in de sapcentrifuge stopt, omdat het sap anders bitter kan worden.
6. Als u bessen wilt verwerken tot bessensap, voeg dan voor ca. 200 g bessen $\frac{1}{4}$ appel met schil eraan toe.
7. Verwijder eventuele grote pitten (zoals bijv. van kersen, pruimen, nectarines, perziken) en ook bladeren of stengels. Druiven en aalbessen hoeven niet van pitten ontdaan te worden.
8. Snijd het fruit of de groente in stukken, zodat deze in de vulbuis passen.
9. Verdere tips en suggesties vindt u in het hoofdstuk "Receptideeën".

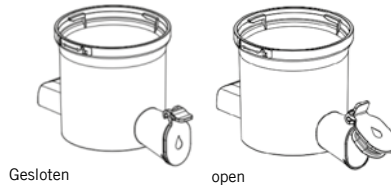
SAP MAKEN



Waarschuwing: Steek nooit je vingers of vreemde voorwerpen in de schacht als de slowjuicer in werking is. Er bestaat kans op verwondingen!

1. Bereid de levensmiddelen voor zoals beschreven in het hoofdstuk "Levensmiddelen voorbereiden".
2. Controleer of het apparaat goed in elkaar is gezet, zoals beschreven in het hoofdstuk "In elkaar zetten". Let erop dat rondom het apparaat een vrije ruimte van 10 cm ter beschikking staat om ervoor te zorgen dat u veilig kunt werken.

3. Verwijder de afsluitdop van de sapuitlaatopening van de kom. De afsluitdop dient om nadruppelen van het sap te voorkomen en kan bij elke werkpauze worden gesloten.

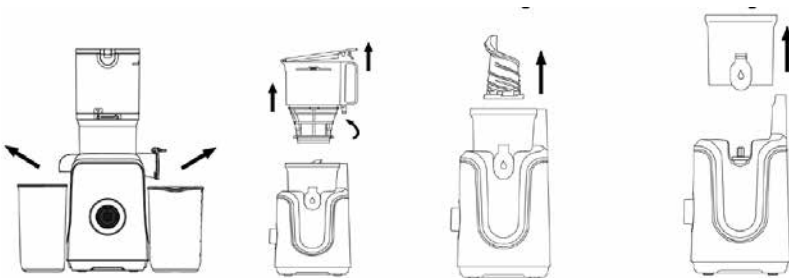


4. Doe de voorbereide stukjes fruit en groente in de vulschacht. Doe de stukken voedsel er gewoon in en de slowjuicer doet de rest. Je hoeft het voedsel niet naar beneden te drukken. De meegeleverde stamper wordt alleen gebruikt om voedsel dat vastzit in de schacht naar beneden te duwen.
5. Let op dat er geen harde voorwerpen, zoals kleine stenen of pitten, in de Slow Juicer terechtkomen.
6. Sluit het deksel van het apparaat. De tamper kan indien nodig door de dekselopening worden gestoken.
7. De Slow Juicer heeft drie schakelstanden:
 - ON – Hiermee wordt het apparaat ingeschakeld.
 - REV - Retour, dus achteruitdraaien; deze stand wordt alleen gebruikt als de persschroef als gevolg van levensmiddelenresten vast is komen te zitten.
 - OFF - Hiermee wordt het apparaat uitgeschakeld.
8. Zet de AAN/UIT-schakelaar van het apparaat op "ON".
9. Als stukjes fruit of groente vast zijn gaan zitten en niet met de stamper losgemaakt kunnen worden, schakelt u even naar "REV", zodat de achteruitloop geactiveerd wordt. Zo komen de vastzittende levensmiddelenresten los. Anders schakelt u het apparaat uit. Trek de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar, om het betreffende stuk fruit of groente te verwijderen. Zet het apparaat dan weer in elkaar en ga verder met sap uitpersen.
10. Het sap stroomt in de transparante opvangbeker, het pulp wordt door de pulpuitlaatopening in de zwarte opvangbeker opgevangen.
11. Let op dat de twee opvangkommen niet te vol worden. Als een kom vol is, schakelt u het apparaat uit. Maak de betreffende kom leeg en zet hem weer onder de uitlaatopening, schakel het apparaat vervolgens weer in en ga door met het persen van sap.

12. Het pulp kunt u overigens ook hergebruiken. Ideeën hiervoor vindt u in het receptgedeelte van deze gebruiksaanwijzing.
13. Let op het volgende: Nadat het apparaat 30 minuten continu in werking was, moet het uitgeschakeld worden, zodat het kan afkoelen. Na enkele minuten kunt u doorgaan met het bereiden van sap.
14. Als u eventuele resten uit het sap wilt verwijderen, laat u het sap nogmaals door de Slow Juicer lopen.
15. Als u verschillende sappen na elkaar wilt bereiden, kunt u het apparaat heel eenvoudig reinigen: Controleer of de opvangkommen correct geplaatst zijn. Schakel het apparaat in en giet 0,5 liter koud water boven in de vulschacht. Het water reinigt het apparaat en loopt uit de sapuitlaatopening weer naar buiten. Neem hierbij a.u.b. ook het punt "Tussenreiniging" uit het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" in acht.
16. Sluit de sapuitlaatopening van de kom met de afsluitdop af als u klaar bent met het persen.
17. Zet de AAN/UIT-schakelaar van het apparaat op "OFF" en trek de netstekker uit het stopcontact.

UIT ELKAAR HALEN

1. **Opgelet:** Schakel voordat u het apparaat demonteert het apparaat uit met de aan/uit-schakelaar en trek de stekker uit het stopcontact .
2. Ga in omgekeerde volgorde te werk om het apparaat uit elkaar te halen:
3. Verwijder de sapkan en de afvalopvangbak.
4. **Opgelet:** De kan met filter kan alleen worden vergrendeld en ontgrendeld, zolang het deksel open is! Open daarvoor nu het deksel.
5. Ontgrendel de kan met filter door deze een beetje linksom te draaien. De pijl ▼ en het symbool ⚙ moeten uitgelijnd zijn.
6. Til de perskom met de vijzel nu een beetje naar omhoog. Dit maakt het gemakkelijker om de persvijzel achteraf uit de perskom te verwijderen.



REINIGEN EN ONDERHOUDEN

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Tussenreiniging

1. De tussenreiniging maakt het mogelijk om steeds van vers sap of een verse smoothie te kunnen genieten, zonder de bijmaak van een eerder geperst sap te proeven.
2. De Slow Juicer hoeft dus niet na elk gebruik uit elkaar gehaald en gereinigd te worden. Overdag is het voldoende om, nadat u een soort sap geperst hebt, een kom onder de sap-uitlaatopening te zetten, die groot genoeg is en om daarna 0,5 liter koud water in de vulschacht te gieten, terwijl het apparaat aan staat.

Grondige reiniging

**Schakel het apparaat uit door de AAN/UIT-schakelaar op "OFF/O" te zetten.
Trek de stekker uit het stopcontact.**

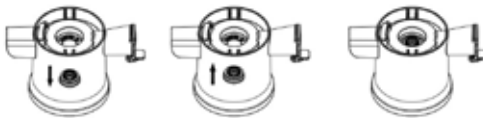
3. Haal het apparaat uit elkaar, zoals beschreven in het hoofdstuk "Uit elkaar halen".
4. Gebruik voor het reinigen alleen water met een temperatuur van minder dan 40 °C.
5. Reinig alle afneembare delen in warm water waaraan u een beetje afwasmiddel toegevoegd heeft. U kunt de meegeleverde borstel gebruiken om het zeef gemakkelijker te kunnen schoonmaken.
6. Aan de pulp-uitlaatopening van de kom bevindt zich een witte druppelstop. Deze kan uit de uitlaatopening worden geklapt, zodat de uitlaatopening gemakkelijk gereinigd kan worden.
7. De afzonderlijke onderdelen van het apparaat, behalve het motorblok, zijn geschikt voor de vaatwasser.
8. Het motorblok mag niet in water gedompeld worden! Veeg het motorblok gewoon met een vochtige doek af en droog het vervolgens af.
9. Gebruik nooit scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen.
10. Het apparaat en de aansluitstekker moeten volkomen droog zijn voordat het apparaat weer gebruikt kan worden.
11. Kleine pulpresten aan de uitlaatopening van de kom kunt u het beste met een houten stokje verwijderen (bijv. een satéstokje).
12. Verkleuringen van de kunststofdelen zijn onvermijdelijk, maar kunnen grotendeels met slaolie verwijderd worden. Gewoon enkele druppels slaolie

op een droge doek doen en de afgewassen en afgedroogde delen hiermee afwrijven.

13. Als er zich etensresten ophopen in de sapkom, klap de siliconen klep omhoog zoals aangegeven op de afbeelding en reinig de sapkom onder stromend water.
14. Druk de siliconen klep vervolgens voorzichtig terug op haar plaats. De klep moet de opening naar de sapuitlaat volledig afsluiten, anders kan er sap in de afvalopvangbak stromen.



15. Ga als volgt te werk om de afdichting in het midden van de sapkom te reinigen:
16. Draai de perskom om, druk met je duim de afdichting van onderen naar binnen en maak ze schoon onder stromend water.
17. Plaats de afdichting vervolgens terug in de opening, met de platte kant naar binnen in de perskom (zie illustratie). Zorg ervoor dat de afdichting precies is geplaatst om sapsekkage te voorkomen.



18. Berg de volledig droge en weer in elkaar gezette Slow Juicer op een droge en veilige plaats op om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.

RECEPTIDEEËN

Uw nieuwe Slow Juicer werkt niet met centrifugale kracht, zoals de gebruikelijke citruspersen. De levensmiddelen worden door de nieuwsoortige persschroef in twee fasen en heel behoedzaam uitgeperst. Er ontstaat maar weinig warmte, zodat de vitamines, mineralen en enzymen behouden blijven. Bij de gebruikelijke citruspersen worden door de wrijvingswarmte vaak lagen in het geproduceerde sap gevormd – met de Slow Juicer krijgt u een gelijkmatig, natuurlijk sap of smoothie met veel vrucht vlees. Ook het probleem van de schuimvorming doet zich met de Slow Juicer niet meer voor.

U kunt zelfs hard fruit of groente gemakkelijk verwerken. Enkel grote hoeveelheden aan bladgroente mag u niet in het apparaat doen. Talrijke vitamines lossen pas op na de toevoeging van een beetje vet; daarom kunt u per glas sap 1 theelepel slagroom of 2 druppels koudgeperste olie toevoegen.

De geperste sappen of smoothies kunnen echter niet alleen vers gedronken worden, maar kunnen ook heel goed in soep, gelei enz. worden verwerkt! Met een beetje eiwit of koud oplosbare gelatine gemengd en bijv. in de Unold® ijsmachine tot een sorbet verwerkt, heeft u een caloriearme en heerlijke verfrissing. U kunt de volgende **fruit- en groentesoorten** gebruiken, **zonder** de ingrediënten te **schillen**: appels, peren, alle soorten bessen, druiven, wortels, tomaten zonder stengels, broccoli, selderij, rode bieten, aardappels, maïs, komkommers, kweeperen. De volgende **fruit- en groentesoorten** moeten van **tevorens geschild** worden: Meloenen, citrusvruchten, grapefruits, ananas, koolrabi, evt. kiwi's (hier kunt u ook de haartjes van de schil met een borstel eraf vegen). Bij paprika's moeten de pitten verwijderd worden, omdat deze bitter worden. **Attentie**: als u uitsluitend zacht fruit of zachte groente uitperst, is het raadzaam om het apparaat na elk gebruik te reinigen. U kunt uw fantasie de vrije loop laten: U kunt het sap van vrijwel elk soort fruit of groenten uitpersen, meteen van de sappen of de smoothies genieten of ze in ijs, soep, enz. verwerken.

Appelsap

Gewassen, ongeschilde appels – hoeveelheid naar wens

Snij de appels in acht partjes. Verwijder het klokhuis en de stengels. Pers de appels uit m.b.v. de Slow Juicer. Op deze manier kunt u bijv. ook het sap van peren uitpersen.

Groentesap

½ koolrabi, 1 gele paprika, 1 wortel, 1 tomaat uitpersen.

Dit sap heeft eigenlijk geen andere smaak nodig, maar kan ook met een beetje tabasco en een paar druppels ahornsirop verfijnd worden.

Pina Colada, alcoholvrij

1 ananas (voldoende voor 2 – 3 glazen), 50 ml slagroom, 3 el kokossiroop, gecrusht ijs.

De ananas schillen, in schijven snijden en uitpersen, het sap in een kan doen, met slagroom, kokossiroop en ijs mengen, in glazen omvullen, de glazen met ¼ ananasschijf en een cocktailkers decoreren.

Appelgelei

Pers het sap van niet te rijpe appels uit, totdat u ongeveer 800 ml sap heeft, dit sap met 1 kg geleisuiker 1:1 mengen en hiervan volgens de aanwijzing op de verpakking gelei maken.

Vruchtengelei

Het sap van braambessen, aalbessen, frambozen, aardbeien, kruisbessen en het sap van 2 appels uitpersen, 1 kg geleisuiker 1:1 toevoegen en volgens de aanwijzing op de verpakking gelei maken. Natuurlijk ook met slechts een vruchtensoort mogelijk.

Verfrissende koude komkomersoep

1 komkommer, ¼ l karnemelk, 1 teentje knoflook, 1 ui, zout, peper, verse dille
¾ van de komkommer uitpersen, net als de ui en de knoflook. De rest van de komkommer in kleine blokjes snijden en met de karnemelk vermengen. Zout en peper naar smaak toevoegen en met dille garneren.

Zoete koude vruchtensoep

½ l sap uit vruchten van het seizoen maken, bijv. van verschillende soorten bessen, of appels, perziken, peren, abrikozen.

Dit sap met ¼ l water verdunnen, 3 el van het sap apart nemen en met 1 el maïzena verroeren. De rest van het sap met 2 el suiker verhitten, de maïzena erdoor roeren, even opkoken en laten afkoelen. Voor het serveren met een paar bessen of stukjes fruit garneren.

Koude tomatensoep

Tomaten met 1 ui en 1 teentje knoflook uitpersen (ca. ¾ l sap). Het sap met vers gemalen peper, een beetje tabasco, zout en gehakte basilicum op smaak brengen en serveren. Tip: met de Unold® ijsmachine maakt u van dit sap in een handomdraai een heerlijk frisse tomatensorbet.

Sojamelk

Sojadranken zijn licht verteerbaar en bevatten veel waardevolle substanties.

Vorbereiden

Was de sojabonen en laat ze minstens 12 uur lang in water weken.

Giet de bonen af en doe ze samen met vers water (één deel water op één deel sojabonen) in een kookpan. U kunt een beetje zout naar smaak toevoegen. Laat het mengsel opkoken en twee tot drie minuten lang koken. 30 minuten laten rusten en afgieten. Het kookwater evt. opvangen. De voorgekookte sojabonen zijn in de koelkast maximaal 4 dagen houdbaar; u kunt de sojabonen echter ook portiegewijs invriezen en zo tot vier weken bewaren.

Persen

Meng de gekookte sojabonen met vers water (één deel water op één deel sojabonen). Als alternatief kunt u ook het kookwater van de bonen gebruiken, zo krijgt het geheel een krachtigere smaak.

Doe een eetlepel sojabonen met dezelfde hoeveelheid water in de citruspers, totdat u de gewenste hoeveelheid sojamelk hebt verkregen. Laat het mengsel zondig meerdere malen door de pers lopen, om eventuele resten te verwijderen.

Op deze manier kunt u bijv. ook nog wortels, appels of selderij aan de sojabonen toevoegen. Laat u fantasie de vrije loop en probeer de sojamelk ook eens samen met uw lievelingsfruit of -groente. Als u fruit of groente met de soja mengt, moet u na het mengen een beetje water door het apparaat laten lopen, om eventuele resten uit het apparaat te verwijderen.

Amandelmelk

Uitstekend geschikt voor mensen met lactose intolerantie

Was de amandelen en laat ze minstens 8 uur lang in water weken. Giet de amandelen af, maar bewaar het week-water echter, om het bij het uitpersen te gebruiken. Kook vers water en giet dit over de amandelen. Nu kunt u de huid van de amandelen heel gewoon met uw vingers eraf wrijven (het beste met uw duim en wijsvinger). Ga vervolgens te werk zoals bij het maken van „Sojamelk“ beschreven en pers de amandelen uit. Als alle amandelen door de Slow Juicer zijn gelopen, legt u een groot stuk gaas over een kom. Giet de amandelmelk door het gaas in de kom en druk het stuk gaas goed uit. Zo blijven eventuele resten achter en u hebt heerlijke, zuivere amandelmelk. U kunt deze met bijv. vanille of honing verfijnen. Bewaar de melk a.u.b. niet te lang, maar verbruik ze zo snel mogelijk.

GEBRUIK VAN PULP

Als u de pulp van restanten als stengels of pitten ontdoet, kunt u deze onbezorgd verder gebruiken. U kunt er bijv. samen met het gewonnen sap jam of gelei van maken, een pesto bereiden of sauzen verfijnen. Zelfs koekjes of vruchten-/groente-muffins kunnen met pulpresten heerlijk worden gebakken. U hoeft het in de recepten aangegeven aandeel aan vruchten gewoon door de pulp te vervangen. U kunt ook heel goed groentekoekjes maken. Gebruik bij uw lievelingsrecept in plaats van de aangegeven groente gewoon de betreffende hoeveelheid groentepulp. Afhankelijk van het recept kunt u de hoeveelheid vloeistof eventueel iets aanpassen, omdat de pulp al naargelang de uitgerpste levensmiddelen iets vochtiger of iets droger is. Een paar lepels vruchtenpulp is heerlijk in elk soort muesli, roer daarom gewoon een paar lepeltjes pulp door uw lievelingsmuesli. U kunt zelfs parfait maken: Voeg gewoon een beetje pulp toe aan uw lievelingsrecept. Denk er a.u.b. aan: hoe steviger de te persen levensmiddelen zijn (bijv. appels of wortels), hoe droger de pulp wordt. Hoe zachter de te persen levensmiddelen zijn (bijv. tomaten, druiven of bessen), hoe vochtiger de pulp wordt. Bakt u uw brood zelf? Met de UNOLD-Backmeister gaat dit heel eenvoudig. Hierbij kunt u bijv. bij 500 g meel heel gewoon 100 g meel door 100 g wortelpulp vervangen.

Groentemuffins

Voor 4 personen

500 g gemengde groentepulp, 200 g meel, 3 eieren, 100 ml melk, 1 ½ tl zout, 200 g mozzarella (geraspt), 1 el gedroogde basilicum, ½ fijn gesnipperde chilipeper zonder pitten (als alternatief enkele scheutjes tabasco), 100 g gekookte ham in reepjes gesneden, 1 el slaolie, 1 pakje bakpoeder

DE

Alle ingrediënten mengen, totdat een deeg is ontstaan. Het deeg in ingevette, kleine muffinvormpjes (ca. 4 cm doorsnede) doen en 25 minuten op 160 °C bakken. Als u grotere muffinvormpjes gebruikt, wordt de baktijd dienovereenkomstig langer.

EN

U kunt het deeg ook over een ingevette bakplaat verdelen en ca. 25 minuten bij 160 °C bakken.

FR

NL

Rüblitaart

Voor een springvorm van 26 cm doorsnede

IT

Ook de beroemde Zwitserse worteltaart kan van wortelpulp gemaakt worden.

ES

1 eigeel, 200 g suiker, 1 snufje zout, 1 snufje gemalen kruidnagels, 3 snufjes kaneel, 2 el kersenbrandewijn

PL

Deze ingrediënten mengen, totdat een schuimige eigeel-crème is ontstaan.

250 g wortelpulp, 100 g gemalen amandelen, 50 g paneermeel, 50 g meel, 1 opgehoopte tl bakpoeder door de eigeel-crème roeren.

7 eiwitten en 100 g suiker stijf kloppen en door het deeg roeren. De bakoven op 160 °C voorverwarmen, het deeg in de ingevette en met paneermeel bestrooide springvorm doen. Ca. 50-60 minuten op 160 °C bakken. Laten afkoelen en met poedersuiker bestrooien of met witte glazuur insmeren en met wortelen van marsepein (kant en klaar product) versieren.

Lekkers van aardappelen

Aardappelpannenkoekjes (Reibekuchen)

Voor 4 personen

1 kg rauwe aardappelen (kruimig soort) schillen en met de Slow Juicer uitpersen.

1 ui schillen, in heel kleine blokjes snijden, bij de aardappelmasa doen.

3 eieren, 200 g kwark en 1 tl zout toevoegen en alles door elkaar roeren tot een gladde massa is ontstaan.

Olie in een pan verhitten. Het deeg (1 el per pannenkoekje) in de pan doen en met 2 lepels glad strijken tot het de vorm van een dunne pannenkoek heeft gekregen. Aan beide kanten goudbruin bakken (ca. 3 minuten aan elke kant). Uit de pan halen en op meerdere lagen keukenpapier laten uitdruppelen.

U kunt ook 750 g rauwe aardappelen uitpersen en 250 g geschilde, gekookte aardappelen door een aardappelpers drukken en aan de aardappelpulp toevoegen. Alle andere ingrediënten blijven zoals beschreven.

Als u wilt, kunt u ook 2 fijn gesnipperde teentjes knoflook of 1 el verse, klein gesneden marjolein, 1 tl gedroogde marjolein, 2 el bieslook of 2 el kleine blokjes rauwe ham aan het deeg toevoegen.

Aardappelknodels (Knödel) half en half

Voor 4 personen

De toebereiding van deze knödel kost wel tijd, maar ze smaken dan ook veel beter dan de kant en klare producten.

500 g aardappelen in de schil koken, van de schil ontdoen en door een aardappelpers drukken. Even laten afkoelen.

1 kg aardappelen schillen en met de Slow Juicer uitpersen.

De rauwe en de gekookte aardappelmasa met 4 el tarwegriesmeel en 2 tl zout mengen en kneden. Het deeg mag niet meer aan uw handen blijven plakken, d.w.z. dat u zonodig nog een beetje gries kunt toevoegen.

knödel met een doorsnede van ca. 6 cm vormen.

Water en een beetje zout in een grote pan doen en aan de kook brengen. 30 g aardappelzetmeel in een kopje met koud water verroeren. Het opgeloste zetmeel in de pan met water doen.

Wachten tot het water weer aan de kook is. Nu de knödel in het water leggen en erop letten dat de knödel elkaar niet aanraken, anders plakken ze aan elkaar. Belangrijk: Het water mag niet te heftig koken, maar alleen zachtjes pruttelen, anders vallen de knödel uit elkaar.

U kunt de knödel ook met in boter gebraden stukjes wittebrood of licht gebraden blokjes ui en spek vullen.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website <https://unold.de/pages/rucksendungen> (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.


UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defect is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool). U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 78275**DATI TECNICI**

| | | |
|-------------------------------|--|--|
| Potenza: | 200 W, 220–240 V~, 50–60 Hz |  |
| Misure: | circa 19,0 x 17,8 x 39,8 cm (LxPxA) | |
| Cavo di alimentazione: | circa 95 cm | |
| Peso: | circa 2,8 kg | |
| Tempo di funzionamento breve: | 20 minuti / Classe di isolamento: II | |
| Dotazioni: | interruttore ON/OFF con retromarcia breve, ottima resa in succo e preservazione delle vitamine grazie al basso numero di giri, coclea di estrazione verticale, incluso inserto per alimenti congelati, completamente disassemblabile, 60 giri/min. | |
| Accessori: | recipiente per il succo, recipiente degli scarti, pressino, spazzolino per pulizia, istruzioni per l'uso con ricettario | |

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni. Persone in ambito domestico

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Sicurezza elettrica

5. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata conforme alle indicazioni della targhetta.
6. L'apparecchio non può essere collegato a prolunghe.
7. Usare l'apparecchio solo in interni.
8. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
9. Dopo l'uso, prima della pulizia o in caso di anomalie durante l'esercizio staccare sempre la spina dalla presa elettrica.
10. Il cavo di alimentazione deve essere protetto dall'umidità.
11. Non immergere mai l'apparecchio in liquidi.
12. In linea di principio il blocco motore e il cavo di alimentazione devono essere tenuti lontani dall'acqua.
13. Il blocco motore non è lavabile in lavastoviglie.
14. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi simili, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agrituristiche,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
15. Per ragioni di sicurezza non riporre o far funzionare mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione su o nei pressi di superfici calde.
16. Prima dell'uso srotolare completamente il cavo di alimentazione.
17. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto potrebbe causare infortuni, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattolarlo.
18. Dopo l'utilizzo e prima della pulizia staccare la spina della presa elettrica. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita.
19. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non presentino tracce di usura o danni. Qualora il cavo di collegamento o altri

componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono causare pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.

Avvertenze per l'installazione e l'uso dell'apparecchio

20. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione a mani bagnate.
21. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati nei pressi di fiamme.
22. Appoggiare sempre lo Slow Juicer su una superficie piana sgombra.
23. Lo Slow Juicer non deve essere usato o conservato all'aperto.
24. L'apparecchio deve essere usato soltanto previo corretto assemblaggio.
25. Non accendere l'apparecchio se la tramoggia di riempimento non è saldamente posizionata.
26. Per il riempimento usare esclusivamente il pressino fornito in dotazione. Per ragioni di sicurezza accertarsi che le mani, i capelli, capi di abbigliamento o utensili non finiscano nel pozzetto di riempimento dello Slow Juicer.
27. Prima di rimuovere i componenti mobili il motore deve essersi arrestato.
28. Per evitare danni, non usare l'apparecchio con accessori di altri marchi o produttori.
29. L'apparecchio non può essere utilizzato se il microfiltro è danneggiato!
30. L'apparecchio può essere impiegato esclusivamente per estrarre succo da frutta/verdura o fagioli di soia.
31. Non accendere l'apparecchio se la tramoggia di riempimento non è correttamente montata o non è ben fissata.

32. Non spostare e smontare l'apparecchio finché è in funzione.
33. Se la coclea di estrazione è bloccata da scarti di alimenti e quindi non gira più, portare l'interruttore dell'apparecchio sulla posizione "R" per 2 - 3 secondi in modo da eliminare l'inceppamento.
34. Sollevare l'apparecchio sempre con due mani.
35. Il tempo di funzionamento breve è di 20 minuti, ciò significa che dopo 20 minuti di esercizio l'apparecchio deve essere spento per qualche minuto, in modo da farlo raffreddare.



Avvertimento: Per il riempimento usare esclusivamente il pressino fornito in dotazione. Per ragioni di sicurezza accertarsi che le mani, i capelli, capi di abbigliamento o utensili non finiscano nel pozzetto di riempimento dello Slow Juicer. Prima di rimuovere i componenti mobili il motore deve essersi arrestato.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

1. Prima del montaggio, accertarsi che l'apparecchio sia collocato in un punto piano e asciutto.
2. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto e gli adesivi (non la targhetta segnaletica o il numero di serie!). Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! In caso di necessità, smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali. Suggerimento: conservare il materiale d'imballaggio per un'eventuale spedizione dell'apparecchio a scopo di riparazione.
3. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.

4. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo “Cura e pulizia”.

ASSEMBLAGGIO

1. Posizionare il blocco motore su una superficie d'appoggio stabile e piana. Accertarsi che l'apparecchio sia spento.
2. Applicare la vaschetta sul blocco motore. Accertarsi che l'apertura rotonda della vaschetta sia posizionata esattamente al centro sopra l'asse del blocco motore.
3. A questo punto, inserire la coclea nella vaschetta. L'estremità inferiore dell'asse deve inserirsi esattamente nell'apertura della vaschetta. Fare attenzione a non inserire in modo errato la coclea nell'apertura. Quando la coclea non può più girare completamente, significa che è inserita correttamente.
4. Attenzione: La caraffa con filtro può essere bloccata e sbloccata solo finché il coperchio è aperto! Aprire il coperchio premendo leggermente verso l'esterno la linguetta sotto il manico della caraffa: il coperchio si aprirà.
5. Posizionare la caraffa con filtro sulla vaschetta facendo coincidere il simbolo ▼ e il simbolo ☰ e poi ruotare la caraffa con filtro in senso orario finché non scatta in posizione producendo un suono. Se si sente uno scatto e il simbolo ▼ è rivolto verso il simbolo ☰, la caraffa con filtro è montata correttamente.
6. Se la caraffa con filtro non si innesta facilmente non bisogna tentare con la forza, bensì rimuovere la coclea e poi inserirla nuovamente.
7. Posizionare la caraffa per il succo sotto l'uscita del succo e il contenitore per gli scarti sotto l'apposita apertura di uscita. Accertarsi che entrambi i contenitori siano posizionati correttamente in modo da evitare le fuoriuscite.
8. Lasciare in funzione l'apparecchio per circa 30 secondi dopo l'ultimo riempimento, in modo da facilitare la successiva pulizia.
9. Nota: se l'apparecchio si surriscalda, la protezione automatica anti-surriscaldamento ne provoca lo spegnimento. L'apparecchio può essere riaccessibile dopo 10 minuti circa.

DE

EN

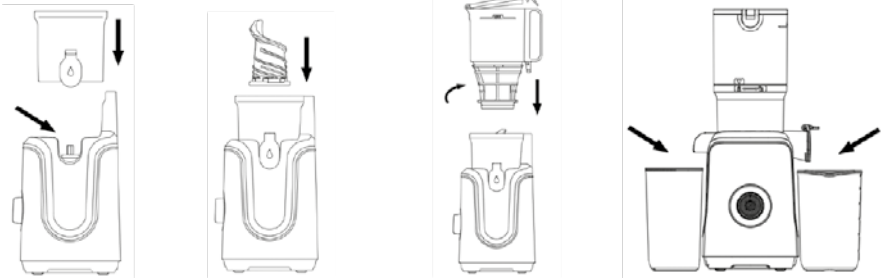
FR

NL

IT

ES

PL



PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Usare solo frutta e verdura fresche.
2. Lavare e asciugare accuratamente frutta e verdura.
3. Per lavorare frutta con buccia dura prima è necessario sbucciarla. Ciò vale ad esempio per l'ananas.
4. Anche la frutta con buccia non edibile, come per esempio gli agrumi, deve prima venir pelata.
5. Prima di estrarre il succo sbucciare le arance, in quanto altrimenti può risultare amaro.
6. Per estrarre il succo da piccoli frutti si raccomanda di aggiungere circa $\frac{1}{4}$ di mela con la buccia ogni 200 g di piccoli frutti.
7. Rimuovere gli eventuali noccioli di grandi dimensioni presenti nella frutta a nocciolo (come ad esempio ciliegie, prugne, pesche) nonché foglie e piccioli. Uva e ribes non devono venir denocciolati.
8. Tagliare la frutta o la verdura a pezzi di grandezza idonea a venir introdotti nel pozzetto dei riempimento.
9. Altri spunti e suggerimenti sono forniti nel capitolo „Idee per ricette“.

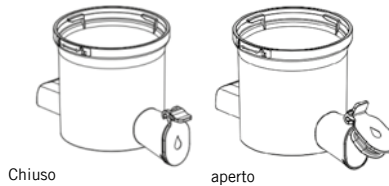
PREPARAZIONE DEL SUCCO



Attenzione: non introdurre le dita o corpi estranei nel vano mentre lo Slow Juicer è in funzione. Pericolo di lesioni!

1. Preparare gli alimenti come illustrato nel capitolo "Preparazione degli alimenti".
2. Controllare che l'apparecchio sia stato correttamente montato come illustrato nel capitolo "Assemblaggio". Per lavorare in sicurezza verificare che attorno all'apparecchio vi sia una superficie sgombra di 10 cm.

3. Rimuovere il tappo dall'uscita succo del recipiente. Il tappo serve ad evitare che il succo goccioli fuori e può essere applicato a ogni pausa del funzionamento.
4. Introdurre i pezzi di frutta e verdura preparati nel pozzetto di riempimento lasciandoli semplicemente cadere dentro, lo Slow Juicer fa tutto il resto. Non pressare gli alimenti. Il pressino in dotazione serve esclusivamente a spingere verso il basso eventuali alimenti rimasti bloccati nel pozzetto.

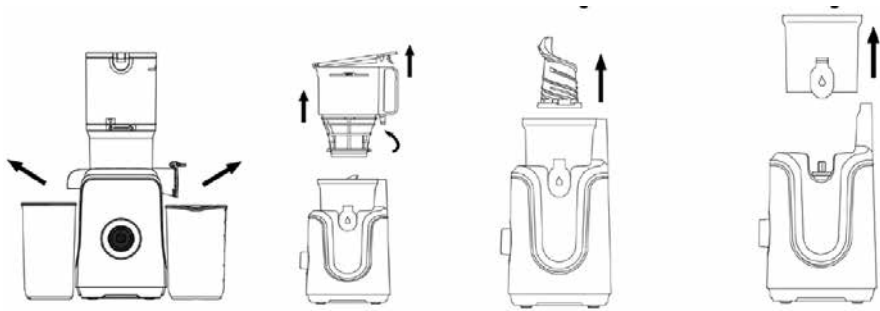


5. Prestare attenzione che oggetti duri, come ad es. sassolini, non vadano a finire nello Slow Juicer.
6. Chiudere il coperchio dell'apparecchio. Se necessario, il tamper può essere inserito attraverso l'apertura del coperchio.
7. Lo Slow Juicer prevede tre posizioni dell'interruttore:
 - ON – Accende l'apparecchio.
 - REV - Retromarcia, questo tasto è usato quando la coclea di estrazione è bloccata da residui di alimenti.
 - OFF - Spegne l'apparecchio.
8. Portare l'interruttore ON/OFF su "ON".
9. Se dei pezzi di frutta o verdura hanno creato degli intasamenti che non si riesce a rimuovere con il pressino, portare l'interruttore sulla posizione „REV“ per qualche istante in modo da attivare la retromarcia. In questo modo i residui di alimenti che creano degli intasamenti dovrebbero sbloccarsi. Altrimenti spegnere l'apparecchio. Staccare la spina dalla presa elettrica e disassemblare l'apparecchio in modo da rimuovere i pezzi di frutta o verdura. Riasssemblare l'apparecchio e proseguire con la preparazione.
10. Il succo defluisce nel recipiente di raccolta trasparente, mentre gli scarti fuoriescono attraverso l'apposita uscita nel recipiente nero.
11. Controllare che i due recipienti non si riempiano eccessivamente. Quando un recipiente è pieno spegnere l'apparecchio. Svuotare il recipiente in questione e riposizionarlo sotto l'uscita, accendere l'apparecchio e proseguire con la preparazione.

12. Gli scarti possono anche essere riutilizzati. Suggerimenti e idee in merito sono forniti nella parte dedicata alle ricette delle presenti istruzioni per l'uso.
13. Nota bene: Dopo 20 minuti di funzionamento continuo l'apparecchio deve essere spento in modo che possa raffreddarsi. Dopo qualche minuto è possibile proseguire con la preparazione.
14. Se si desidera eliminare gli eventuali scarti ancora presenti nel succo far scorrere quest'ultimo una seconda volta attraverso lo Slow Juicer.
15. Se si desidera preparare diversi succhi in successione è possibile pulire l'apparecchio in tutta semplicità: Accertarsi che i recipienti di raccolta siano correttamente posizionati. Accendere l'apparecchio e versare nel pozzetto di riempimento 0,5 litri di acqua fredda. L'acqua lava l'apparecchio e fuoriesce quindi dall'uscita succo. A questo proposito osservare anche il capitolo „Pulizia e cura“, punto „Pulizia intermedia“.
16. Quando la preparazione del succo è conclusa chiudere con il tappo l'uscita succo del recipiente.
17. Portare l'interruttore ON/OFF dell'apparecchio in posizione "OFF" e staccare la spina dalla presa elettrica.

SMONTAGGIO

1. Attenzione: Prima dello smontaggio, spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore On/Off e staccare la spina dalla presa elettrica.
2. Per smontare l'apparecchio si procede in ordine inverso:
3. Rimuovere la caraffa per il succo e il contenitore per la raccolta degli scarti.
4. Attenzione: La caraffa con filtro può essere bloccata e sbloccata solo finché il coperchio è aperto! Pertanto, aprire solo il coperchio.
5. Sbloccare la caraffa con filtro ruotandola leggermente in senso antiorario. La freccia ▼ e il simbolo ⚙️ devono coincidere.
6. Ora estrarre la vaschetta con la coclea sollevandola leggermente in verticale. In questo modo sarà più facile rimuovere la coclea dalla vaschetta.



CURA E PULIZIA

Pulizia intermedia

1. La pulizia intermedia permette di ottenere succhi o smoothies sempre freschi, senza interferenze di sapori create dall'estrazione precedente.
2. Pertanto lo Slow Juicer non deve essere disassemblato e pulito dopo ogni utilizzo. Durante la giornata, al termine del processo di estrazione è sufficiente disporre un recipiente di capacità sufficiente sotto all'uscita succo e quindi versare 0,5 litri di acqua fredda nella tramoggia di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.

Pulizia a fondo



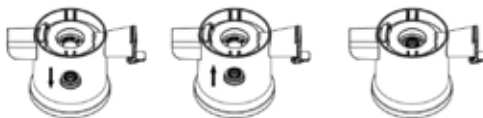
**Spegnere l'apparecchio portando l'interruttore ON/OFF in posizione "OFF/O".
Staccare la spina dalla presa elettrica.**

3. Disassemblare l'apparecchio come descritto nella sezione "Disassemblaggio".
4. Per la pulizia, utilizzare solo acqua con una temperatura inferiore a 40°C.
5. Lavare tutti i componenti asportabili in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo. Per una pulizia del filtro più agevole è possibile usare lo spazzolino fornito in dotazione.
6. Sull'uscita scarti del recipiente è presente un dispositivo antigocciolamento bianco. Questo può essere staccato dall'uscita, in modo da poterla pulire in tutta semplicità.
7. I singoli componenti dell'apparecchio ad eccezione del blocco motore sono idonei per il lavaggio in lavastoviglie.
8. Il blocco motore non deve essere immerso in acqua! Strofinare il blocco motore solamente con un panno umido e quindi asciugarlo accuratamente.

9. In linea di principio non bisogna usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, disinfettanti o detergenti caldi.
10. L'apparecchio e la spina di collegamento devono essere perfettamente asciutti prima di essere riutilizzati.
11. Gli scarti di piccole dimensioni presenti sull'uscita scarti del recipiente possono essere rimossi facilmente con uno spiedino in legno (ad es. stuzzicadenti per spiedini).
12. Alterazioni cromatiche dei componenti in plastica sono inevitabili, ma in gran parte possono essere rimosse con olio alimentare. Versare alcune gocce d'olio su un panno asciutto e strofinare con questo le parti lavate e asciugate.
13. Se nella vaschetta del succo si accumulano residui di alimenti, sollevare la valvola in silicone come mostrato in figura e pulire la vaschetta sotto l'acqua corrente.
14. Quindi richiudere accuratamente la valvola in silicone. La valvola dovrebbe chiudere completamente l'apertura di uscita del succo, poiché in caso contrario potrebbe finire del succo nel contenitore per la raccolta degli scarti.



15. Per pulire la guarnizione al centro della vaschetta, procedere come segue:
16. Capovolgere la vaschetta, spingere guarnizione dal fondo verso l'interno con il pollice e pulirla sotto l'acqua corrente.
17. Quindi riapplicare la guarnizione nell'apertura, con il lato più piatto rivolto verso l'interno della vaschetta (vedi figura). Accertarsi che la guarnizione sia posizionata con precisione per evitare una fuoriuscita accidentale di succo.



18. Conservare lo Slow Juicer perfettamente asciugato e assemblato in un luogo asciutto e al riparo da polvere, urti, calore e umidità.

IDEE PER RICETTE

Il suo nuovo Slow Juicer non funziona, come le centrifughe tradizionali, a forza centrifuga. Grazie all'innovativa coclea centrifuga gli alimenti vengono infatti centrifugati delicatamente in due fasi. E' generato meno calore e pertanto vitamine, sali minerali ed enzimi sono preservati. Nelle centrifughe convenzionali, a causa del calore da attrito, nel succo prodotto si formano spesso delle stratificazioni – con lo Slow Juicer si ottengono invece succhi e smoothies omogenei e naturali contenenti polpa. E lo Slow Juicer elimina anche il problema della formazione di schiuma. Con lo Slow Juicer è possibile lavorare agevolmente anche frutta e verdura dura. Per contro l'apparecchio non è in grado di lavorare grandi quantità di verdure in foglia. Diverse vitamine divengono solubili soltanto con l'aggiunta di un po' di grasso; pertanto a ogni bicchiere di succo è opportuno aggiungere 1 cucchiaino di panna dolce o 2 gocce d'olio spremuto a freddo. I succhi o gli smoothies preparati possono non soltanto essere bevuti freschi, ma anche trasformati in zuppe, gelatine ecc.! Mescolandoli con un po' di albume d'uovo o gelatina solubile a freddo e trasformandoli in sorbetti ad es. nella gelatiera Unold® si ottengono snack rinfrescanti gustosi e ipocalorici. I seguenti tipi di **frutta e verdura** possono essere utilizzati **senza pelare** gli ingredienti: mele, pere, tutti i piccoli frutti, uva, carote, pomodori depicciolati, broccoli, sedano, barbabietole rosse, patate, mais, cetrioli, mele cotogne. I seguenti tipi di **frutta e verdura** devono essere **prima pelati**: meloni, agrumi, pompelmi, ananas, cavolo rapa, eventualmente kiwi (in questo caso è anche possibile rimuovere i pelucchi della buccia strofinandoli con una spazzola). E' meglio eliminare i semi dai peperoni, in quanto sennò diventano amari. Attenzione: se si centrifuga esclusivamente frutta o verdura morbida consigliamo di pulire l'apparecchio dopo ogni procedura di centrifugazione. Non bisogna porre limiti alla fantasia: infatti è possibile centrifugare praticamente qualunque varietà di frutta o verdura, berne i succhi o gli smoothies oppure trasformatli in ghiaccio, zuppe ecc.

Succo di mela

Mele lavate e pelate – quantità a piacere

Tagliare le mele a ottavi. Rimuovere torsoli e piccioli. Centrifugare le mele con lo Slow Juicer. Allo stesso modo è possibile centrifugare anche pere ecc.

Succo di verdura

Centrifugare ½ cavolo rapa, 1 peperone giallo, 1 carota, 1 pomodoro.

Questo succo può essere bevuto senza condimenti, ma può anche venir condito con una spruzzata di tabasco e alcune gocce di sciroppo d'acero.

Pina Colada analcolica

1 ananas (sufficiente per 2 - 3 bicchieri), 50 ml di panna dolce, 3 cucchiaini di sciroppo di cocco, ghiaccio tritato. Pelare l'ananas, tagliarlo a fette e centrifugarlo, raccogliere il succo in una brocca, amalgamare con la panna, lo sciroppo di cocco e il ghiaccio, versare nei bicchieri e decorare questi ultimi con ¼ di fetta d'ananas e una ciliegina da cocktail.

Gelatina di mela

Centrifugare delle mele non troppo mature fino a ottenere 800 ml di succo, mescolarlo con 1 kg di zucchero da gelatina in rapporto 1:1 e cuocere il tutto fino a trasformarlo in gelatina seguendo le istruzioni fornite sulla confezione.

Gelatina multifrutta

Centrifugare more, ribes, lamponi, fragole e uva spina e 2 mele, aggiungere 1 kg di zucchero da gelatina in rapporto 1:1 e cuocere il tutto fino a trasformarlo in gelatina seguendo le istruzioni fornite sulla confezione. Naturalmente è anche possibile usare un unico tipo di frutta.

Terrina rinfrescante di cetrioli freddi

1 cetriolo da insalata, ¼ l di latticello, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla, sale, pepe, aneto fresco
Centrifugare ¾ del cetriolo, come pure la cipolla e l'aglio. Tagliare a cubetti il resto del cetriolo e mescolarlo con il latticello. Condire con sale e pepe e guarnire con l'aneto.

Terrina fredda di frutta

Produrre ½ l l di succo di frutta di stagione, ad. es. diversi tipi di piccoli frutti oppure mele, pesche, pere, albicocche.

Diluire tale succo con ¼ l d'acqua, prelevare 3 cucchiaini di succo e mescolarli con 1 cucchiaino di amido. Scaldare il resto del succo con 2 cucchiaini di zucchero, amalgamare l'amido, portare a bollore e far raffreddare. Prima di servire guarnire con piccoli frutti o pezzetti di frutta.

Zuppa di pomodoro fredda

Centrifugare i pomodori con 1 cipolla e 1 spicchio d'aglio (circa ¾ l di succo). Condire il succo con pepe appena macinato, un po' di tabasco, sale e basilico tritato e servire. Suggerimento: con la macchina per il ghiaccio Unold® in pochi istanti è possibile trasformare questo succo in un rinfrescante sorbetto al pomodoro.

Latte di soia

Le bevande a base di soia sono facilmente digeribili e contengono tante sostanze preziosissime.

Preparazione

Lavare i semi di soia e lasciarli in ammollo in acqua per almeno 12 ore.

Scolarli e metterli in una pentola con dell'acqua (una parte d'acqua per ogni parte di semi di soia). A seconda dei gusti è possibile aggiungere un po' di sale. Portare la miscela a ebollizione e lasciarla sobbollire per due - tre minuti. Lasciar riposare per 30 minuti e scolare. Eventualmente raccogliere e conservare l'acqua di cottura. I semi di soia precotti si conservano in frigorifero per massimo 4 giorni. Possono anche essere surgelati porzionati e in questo caso si conservano fino a quattro settimane.

Centrifugazione

Mescolare i semi cotti con acqua fresca pulita (una parte d'acqua per ogni parte di semi di soia). Alternativamente è anche possibile usare l'acqua di cottura dei semi, in questo caso si ottiene un sapore più deciso. Mettere nella centrifuga sempre un cucchiaino di semi di soia con la stessa quantità d'acqua fino a ottenere la quantità di latte di soia desiderata. Se necessario, ripassare

la miscela nella centrifuga, in modo da eliminare eventuali residui. Allo stesso modo è possibile aggiungere ai semi di soia ad es. anche carote, mele o sedano. Lasciando libero sfogo alla fantasia è possibile aromatizzare il latte di soia con qualunque tipo di frutta o verdura preferita. Quando frutta e verdura vengono miscelate con la soia, al termine della procedura occorre far scorrere dell'acqua attraverso l'apparecchio in modo da eliminare eventuali residui.

Latte di mandorla

E' perfetto per chi soffre di intolleranza al lattosio

Lavare le mandorle e lasciarle in ammollo in acqua per almeno 8 ore.

Scolare le mandorle, conservando però l'acqua dell'ammollo per usarla nella centrifugatura. Portare a ebollizione dell'acqua pulita e versarla sulle mandorle. Successivamente le mandorle possono essere pelate con le dita (preferibilmente tra pollice e indice).

Quindi procedere come illustrato per la produzione del „latte di soia“ e centrifugare le mandorle.

Dopo che le mandorle sono passate attraverso lo Slow Juicer, mettere un grande pezzo di garza sopra una bacinella. Versarci sopra il latte di mandorla e strizzare bene la garza. Così facendo gli eventuali residui vengono trattenuti e se ne ricava un latte di mandorla meravigliosamente puro, che può quindi essere affinato ad es. con vaniglia o miele. Tuttavia questo latte non si conserva a lungo, va consumato prima possibile.

USO DEI RESTI

Eliminando piccioli e torsoli, i resti possono essere usati senza problemi. Con il succo ricavato è possibile ad es. produrre gelatine o confetture, preparare un pesto o affinare salse. Con i resti è possibile preparare anche meravigliosi biscotti o muffin di frutta / verdura. Nelle ricette è sufficiente sostituire con i resti la quota di frutta indicata. E' possibile preparare anche sformati di verdure. Basta che per le proprie ricette preferite, invece della verdura indicata, si usi la corrispondente quantità di resti di verdura. Dipendentemente dalla ricetta può eventualmente essere necessario adattare leggermente le quantità di liquidi, in quanto a seconda degli alimenti centrifugati i resti possono essere più o meno umidi. Qualche cucchiaino di resti di frutta rinvigorisce qualunque muesli, basta aggiungere qualche cucchiaino di resti di frutta al proprio muesli preferito. E' possibile realizzare persino dei par-fait: Aggiungere i resti alla ricetta preferita. Nota bene: quanto più duro è l'alimento centrifugato (ad. mele succose o carote), quanto più asciutti sono i resti. Quanto più morbido è alimento centrifugato, tanto più umidi sono i resti (ad es. pomodori, uva o piccoli frutti). Fate il pane in casa? Con la macchina per il pane UNOLD-Backmeister è cosa semplicissima. In questo caso è possibile sostituire, ad es. su 500 g di farina 100 g di farina con 100 g di scarti di carote.

Muffin di verdure

Per 4 persone

500 g di resti di verdura mista, 200 g di farina, 3 uova, 100 ml di latte, 1 ½ cucchiaini di sale, 200 g di mozzarella (grattugiata), 1 cucchiaino di basilico secco, ½ peperoncino tritato finemente

DE

senza semi (alternativamente alcuni spruzzi di tabasco), 100 g di prosciutto cotto tagliato a strisce, 1 cucchiaio d'olio, 1 bustina di lievito in polvere

EN

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto. Versarlo in stampini da muffin imburattati (circa 4 cm di diametro) e farlo cuocere in forno a 160 °C per circa 25 minuti. Se si usano stampini da muffin grandi, il tempo di cottura si allunga in maniera conforme.

FR

NL

L'impasto può anche essere messo su una placca unta e cotto in forno a 160 °C per circa 25 minuti.

IT

Torta di carote

Per uno stampo apribile di 26 cm di diametro

ES

Anche la famosa torta di carote svizzera può essere preparata con resti di carote.

PL

1 tuorlo, 200 g di zucchero, 1 presa di sale, 1 presa di chiodi di garofano in polvere, 3 prese di cannella, 2 cucchiaini di Kirsch

Con questi ingredienti produrre una crema di tuorli schiumosa. Amalgamare nella crema di tuorli 250 g di resti di carote, 100 g di mandorle macinate, 50 g di pangrattato, 50 g di farina, 1 cucchiaino ricolmo di lievito in polvere.

Montare a neve ben ferma 7 chiare d'uovo e g di zucchero e amalgamarle nel composto.

Preriscaldare il forno a 160 °C, versare il composto nello stampo unto e cosparso con pangrattato.

Cuocere in forno a 160 °C per circa 50–60 minuti.

Far raffreddare e cospargere con zucchero a velo oppure spennellare con glassa bianca e decorare con carote di marzapane (prodotto pronto).

Golosità di patate

Tortini di patate (frittelle di patate)

Per 4 persone

Sbucciare 1 kg di patate crude (che da cotte diverrebbero farinose) e centrifugarle con lo Slow Juicer.

Sbucciare 1 cipolla, tagliarla a dadini fini, incorporarla nell'impasto di patate.

Aggiungere 3 uova, 200 g di formaggio quark e 1 cucchiaino di sale e lavorare il tutto fino a ottenere un composto liscio.

Far scaldare l'olio in una padella. Mettere l'impasto (1 cucchiaio per tortino) nella padella e con 2 cucchiaini trasformarlo in una schiacciatina. Far dorare su entrambi i lati (circa 3 minuti per lato). Spadellare e far sgocciolare su diversi strati di carta da cucina.

Alternativamente è possibile schiacciare con uno schiacciapatate 750 g di patate crude e 250 g di patate cotte sbucciate e aggiungerle ai resti di patate. Tutti gli altri ingredienti rimangono quelli indicati.

Volendo, aggiungere all'impasto 2 cucchiaini di spicchi d'aglio tagliati finemente oppure 1 cucchiaino di maggiorana fresca tritata, 1 cucchiaino di maggiorana secca, 2 cucchiaini di rondelle di erba cipollina oppure 2 cucchiaini di cubetti di prosciutto crudo tagliato fine.

Gnocchi di patate metà e metà

Per 4 persone

La preparazione richiede del tempo ma, per contro, gli gnocchi hanno un sapore molto migliore rispetto a quelli pronti

Far bollire 500 g di patate con la buccia, sbucciarle e schiacciarle con uno schiacciapatate. Lasciarle raffreddare leggermente.

Sbucciare 1 kg di patate e centrifugarle con lo Slow Juicer.

Impastare il composto di patate crude e cotte con 4 cucchiai di semola di grano duro e 2 cucchiaini di sale.

L'impasto non deve più appiccicare alle mani; quindi se necessario aggiungerci un po' di semola.

Formare degli gnocchi di circa 6 cm di diametro.

Riempire una pentola capiente con acqua salata e portarla a ebollizione. Amalgamare 30 g di amido di patate in una tazza di acqua fredda. Aggiungere l'amido diluito all'acqua salata.

Attendere che l'acqua bolla. Quindi versarvi gli gnocchi facendo attenzione che non si tocchino in quanto altrimenti appiccicano.

Importante: L'acqua non deve bollire troppo forte, solo sobbollire, in quanto altrimenti gli gnocchi si disfano. Gli gnocchi possono anche essere imbottiti con cubetti di pane bianco arrostiti nel burro o con dadini di cipolla e speck leggermente dorati.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

NORME DIE GARANZIA

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo avviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulti visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet <https://unold.de/pages/rucksendungen> potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB). Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco. UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim


SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE).

Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 78275**DATOS TÉCNICOS**

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| Potencia: | 200 W, 220–240 V~, 50–60 Hz |  |
| Medidas: | aprox. 19,0 x 17,8 x 39,8 cm (LxAnxAI) | |
| Cable de alimentación: | aprox. 95 cm | |
| Peso: | aprox. 2,8 kg | |
| Tiempo de funcionamiento corto: | 20 minutos / Clase de protección: II | |
| Equipamiento: | Interruptor ON/OFF con breve inversión de marcha, calidad vitamínica del zumo gracias a su menor número de revoluciones, cuchillas helicoidales verticales del exprimidor, 60 rpm. | |
| Accesorios: | recipiente para zumo, recipiente para pulpa, embutidor, cepillo de limpieza, manual de instrucciones con recetas | |

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

INDICACIONES DE SEGURIDAD**Lea y conserve las siguientes instrucciones.****Personas en el hogar**

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Seguridad eléctrica

5. Conectar el aparato solo a la corriente alterna según la placa de características.
6. El aparato no se debe conectar a un cable de prolongación.
7. Utilice el aparato solo en espacios interiores.
8. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
9. Desenchufar siempre el aparato después de usarlo, antes de limpiarlo o si se produce algún fallo durante el funcionamiento.
10. El cable de alimentación se debe proteger de la humedad.
11. No sumerja nunca el aparato en líquidos.
12. Principalmente se deben mantener el bloque de motor y el cable de alimentación alejados del agua.
13. El bloque de motor no es apto para el lavavajillas.
14. El aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico o para fines de uso similares, por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - empresas agrícolas,
15. Por motivos de seguridad, nunca coloque ni ponga en marcha el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
16. Desenrollar completamente el cable de alimentación antes del uso.
17. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes si, p. ej., los niños pequeños tiran de él.
18. Desenchufe el aparato tanto después del uso como antes de la limpieza. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
19. Compruebe periódicamente si el enchufe y el cable de alimentación están desgastados o deteriorados.

En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros para el usuario y provocan la exclusión de la garantía.

Indicaciones sobre la colocación y el uso del aparato

20. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
21. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.
22. Use siempre el Slow Juicer sobre una superficie libre y plana.
23. El Slow Juicer no debe utilizarse o depositarse en el exterior.
24. El aparato solo debe utilizarse una vez que se haya montado correctamente.
25. No conecte el aparato, si el embudo de llenado no está firmemente asentado.
26. Para el llenado, utilice exclusivamente el embutidor suministrado. Por razones de seguridad, preste atención a que las manos, el cabello, las prendas de ropa o las herramientas no lleguen al tubo de entrada del Slow Juicer.
27. El motor deberá haberse parado antes de que se puedan retirar las piezas móviles.
28. Para evitar daños, no use el equipo con accesorios de otros fabricantes o marcas.
29. ¡Si el microtamiz está deteriorado no se debe utilizar el aparato!
30. El aparato debe utilizarse exclusivamente para exprimir fruta y verdura o soja.

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

31. No conecte el aparato si el embudo de llenado no está correctamente montado o si no está fijamente asentado.
32. No desplace el aparato ni lo desensamble mientras esté en funcionamiento.
33. Si las cuchillas helicoidales del exprimidor están bloqueadas debido a restos de alimentos y no pueden girar, conmute a "REV" durante 2 o 3 segundos para eliminar el bloqueo.
34. Eleve el aparato siempre con ambas manos.
35. El intervalo de corto funcionamiento es de 20 minutos, es decir, que tras un funcionamiento de 20 minutos se debe desconectar el aparato durante unos minutos para que pueda enfriarse.

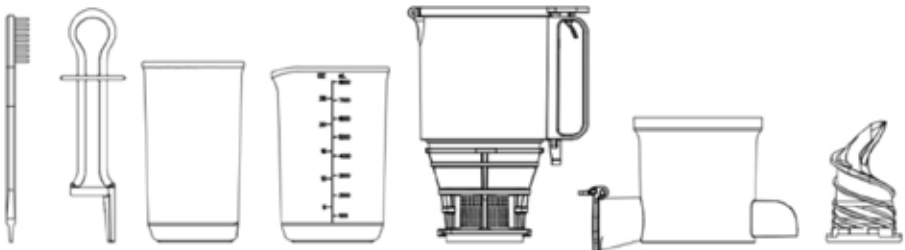


Advertencia: Para el llenado, utilice exclusivamente el embudidor suministrado. Por razones de seguridad, preste atención a que las manos, el cabello, las prendas de ropa o las herramientas no lleguen al tubo de entrada del Slow Juicer.

El motor deberá haberse parado antes de que se puedan retirar las piezas móviles.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

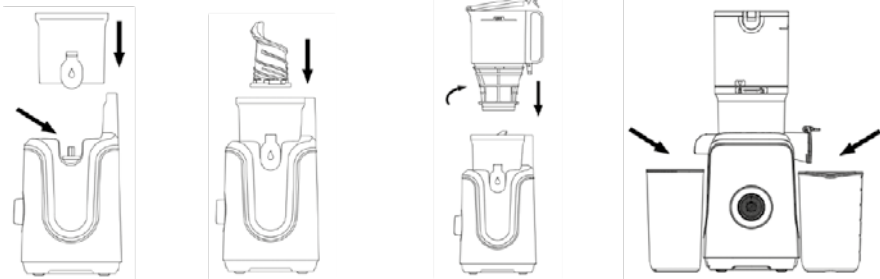


1. Antes de montar el aparato, asegúrese de hacerlo en un lugar nivelado y seco.
2. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características o el número de serie!). Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! En caso necesario, deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes. Consejo: Guarde el material de embalaje por si alguna vez quiere enviar el aparato para su reparación.
3. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
4. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.

ENSAMBLAJE

1. Coloque el bloque de motor sobre una base plana y estable. Asegúrese de que el aparato esté desconectado.
2. Coloque el recipiente de prensado sobre el bloque de motor. Al hacerlo, preste atención a que la abertura redonda del recipiente esté colocada exactamente en el centro del bloque de motor.
3. Coloque ahora las cuchillas helicoidales del exprimidor en el recipiente de prensado. El eje en el extremo inferior debe colocarse exactamente en la abertura del recipiente de prensado. Preste atención a que las cuchillas helicoidales no estén colocadas al revés en la abertura. Si las cuchillas helicoidales ya no pueden girarse completamente, estarán correctamente colocadas.
4. Atención: La jarra con filtro solo se puede bloquear y desbloquear mientras la tapa esté abierta. Para abrir la tapa, presione ligeramente hacia fuera la lengüeta situada debajo del asa de la jarra.
5. Coloque la jarra con filtro en el recipiente de prensado alineando el símbolo ▼ y el símbolo ⚙ y, a continuación, gire la jarra con filtro en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje audiblemente. Al escuchar un clic, y si el símbolo ▼ apunta al símbolo ⚙, la jarra con filtro estará correctamente colocada.

6. Si la jarra con filtro no se puede encajar con facilidad, no ejerza ninguna fuerza: retire de nuevo las cuchillas helicoidales del exprimidor y colóquelas de nuevo.
7. Coloque la jarra de zumo debajo de la salida de zumo y el recipiente para pulpa debajo de la abertura de salida de pulpa. Preste atención a que ambos recipientes estén correctamente colocados para que no pueda derramarse nada.
8. Deje el aparato en funcionamiento durante unos 30 segundos. De este modo, se facilita la limpieza posterior.
9. Indicación: Si el aparato se sobrecalienta, la protección automática contra sobrecalentamiento lo desconecta. Después de unos 10 minutos, el aparato puede volver a conectarse.



PREPARAR LOS ALIMENTOS

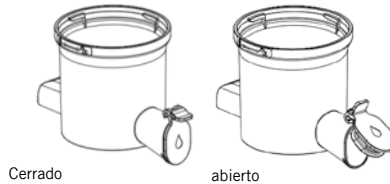
1. Utilice solo fruta y verdura fresca.
2. Lave bien la fruta o la verdura y séquela después.
3. Si desea procesar frutas con cáscara dura, deberá quitar primero la cáscara. Esto pasa por ejemplo con la piña.
4. Las frutas con piel no comestible, como por ejemplo, los frutos cítricos, deben pelarse también previamente.
5. Pele las naranjas antes de exprimir las o de lo contrario el zumo será amargo.
6. Si desea exprimir bayas, añada $\frac{1}{4}$ de manzana con cáscara por cada 200 g de bayas.
7. En las frutas con hueso (como, por ejemplo, cerezas, ciruelas, nectarinas, melocotones) quite los huesos grandes que pudiese haber, así como las hojas y los tallos. Las uvas y las grosellas no deben deshuesarse.
8. Corte la fruta o verdura en trozos adecuados para el tubo de entrada.
9. Encontrará más consejos y sugerencias en el capítulo "Ideas para recetas".

PREPARACIÓN DEL ZUMO



Advertencia: Nunca meta los dedos o cuerpos extraños en el tubo mientras el Slow Juicer esté en funcionamiento. ¡Peligro de lesiones!

1. Prepare los alimentos tal y como se describe en el capítulo "Preparar alimentos".
2. Compruebe si el aparato ha sido ensamblado correctamente tal y como se describe en el capítulo "Ensamblar". Procure que haya un espacio libre de 10 cm alrededor del aparato para garantizar un trabajo seguro.
3. Retire el tapón de cierre en la salida de zumo del recipiente. El tapón de cierre sirve para evitar un goteo posterior de zumo y se puede cerrar durante cualquier intervalo de trabajo.



4. Introduzca los trozos de fruta y verdura preparados en el tubo de entrada. Simplemente deje caer los trozos de alimentos; de lo demás se encarga el Slow Juicer. No debe empujar los alimentos hacia abajo. El embudidor suministrado solo sirve para empujar hacia abajo los alimentos que se hayan quedado atascados en el tubo.
5. Preste atención a que no entren objetos duros tales como piedrecillas en el Slow Juicer.
6. Cierre la tapa del aparato. En caso necesario, el pisón puede introducirse por la abertura de la tapa.
7. El Slow Juicer tiene tres posiciones de interruptor:
 - ON – Conexión del aparato.
 - REV - Retorno: esta tecla solo se utiliza si las cuchillas helicoidales del exprimidor están bloqueadas por restos de alimentos.
 - OFF - Desconexión del aparato.
8. Coloque el interruptor Con/Des del aparato en "ON".
9. Si se han adheridos trozos de fruta o verdura y no pueden retirarse con el embudidor, conmute brevemente a "REV" de forma que se active el retorno. De esta forma se deberían desprender los restos de alimentos adheridos. En

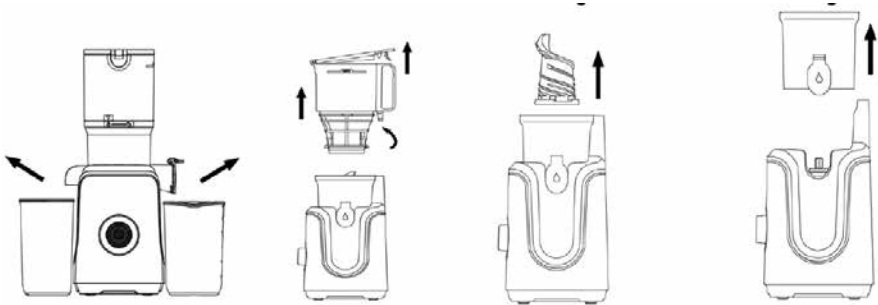
caso contrario, desconecte el aparato. Retire la clavija de red del enchufe y desmonte el aparato para quitar el trozo de fruta o verdura correspondiente. Después ensamble de nuevo el aparato y continúe con la preparación.

10. El zumo fluye por el recipiente colector transparente y la pulpa se extrae a través de la salida de pulpa, pasando al recipiente colector negro.
11. Preste atención a que no se llenen excesivamente los dos recipientes. Si uno de los recipientes está lleno, desconecte el aparato. Vacíe el recipiente correspondiente, póngalo de nuevo bajo la salida, conecte el aparato y proceda con la preparación.
12. Igualmente podrá también reutilizar la pulpa. Encontrará ideas para ello en el apartado de recetas del manual.
13. Tenga en cuenta: Tras 20 minutos de funcionamiento continuo debe desconectarse el aparato para que pueda enfriarse. Podrá continuar con la preparación unos minutos después.
14. Si desea retirar posibles restos del zumo, páselo una segunda vez por el Slow Juicer.
15. Si desea preparar diferentes zumos uno tras otro puede limpiar el aparato fácilmente: Asegúrese de que los recipientes colectores estén colocados. Conecte el aparato y vierta 0,5 litros de agua fría desde arriba, por el tubo de entrada. El agua limpiará el aparato y saldrá de nuevo por la salida de zumo. Para ello, tenga en cuenta el capítulo "Limpieza y cuidado", concretamente el punto "Limpieza intermedia".
16. Cierre la salida de zumo del recipiente con el tapón de cierre si ha terminado con la preparación del zumo.
17. Coloque el interruptor Con/Des del aparato en "OFF" y desenchufe la clavija de la toma de corriente.

DESENSAMBLAJE

1. Atención: Desconecte el aparato antes de desensamblarlo con el interruptor Con/Des y retire el enchufe de red.
2. Para desensamblar el aparato, proceda en orden inverso:
3. Retire la jarra de zumo y el recipiente colector de pulpa.
4. Atención: La jarra con filtro solo se puede bloquear y desbloquear mientras la tapa esté abierta. Por lo tanto, abra la tapa ahora.
5. Desbloquee la jarra con filtro, girándola ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj. La flecha ▼ y el símbolo ⚙️ deben estar alineados.

6. Ahora extraiga el recipiente de prensado con las cuchillas helicoidales del exprimidor ligeramente vertical hacia arriba. Esto facilitará la extracción de las cuchillas helicoidales del exprimidor del recipiente de prensado.



LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza intermedia

1. La limpieza intermedia le da la posibilidad de disfrutar siempre de zumo o smoothies frescos sin tener un regusto del prensado anterior.
2. Por ello, el Slow Juicer no se debe desensamblar y limpiar tras cada uso. Durante el día basta con colocar un recipiente lo suficientemente grande bajo la salida de zumo tras finalizar el proceso de prensado y después verter 0,5 litros de agua fría por el embudo de llenado mientras el aparato esté en funcionamiento.

Limpieza básica



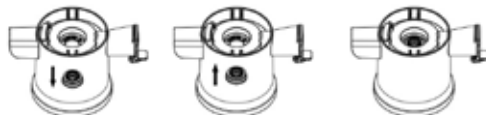
**Desconecte el aparato poniendo el interruptor Con/Des en "OFF".
Retire la clavija de la toma de corriente.**

3. Desensamble el aparato como se describe en "Desensamblar".
4. Para la limpieza, utilice únicamente agua a una temperatura inferior a 40 °C.
5. Limpie todas las piezas desmontables en agua caliente añadiendo un producto lavavajillas. Para una limpieza más sencilla puede utilizar el cepillo suministrado.
6. En la salida de pulpa del recipiente encontrará un dispositivo antigoteo blanco. Este puede plegarse hacia fuera de la salida de forma que facilite su limpieza.
7. Las piezas individuales del aparato excepto por el bloque del motor son aptas para el lavavajillas.

8. ¡El bloque de motor no debe sumergirse en agua! Limpie el bloque de motor solo con un paño húmedo y séquelo después.
9. No utilice nunca productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes o desinfectantes.
10. Tanto el aparato como el enchufe de conexión deberán estar completamente secos antes de volver a utilizar el aparato.
11. Los pequeños restos de pulpa de la salida de pulpa del recipiente pueden eliminarse mejor con un palillo de madera (p. ej., un pincho de carne).
12. Es inevitable que las piezas de plástico pierdan el color; sin embargo, esto puede impedirse en gran parte usando aceite de mesa. Añada simplemente unas gotas de aceite sobre un paño seco y frote con él las piezas lavadas y secas.
13. Si se acumulan restos de comida en la bandeja de zumo, abata la válvula de silicona hacia arriba tal como se muestra en la ilustración y limpie la bandeja recogedora de zumo bajo el grifo.
14. A continuación, vuelva a encajar con cuidado la válvula de silicona en su sitio. La válvula debe cerrar completamente la abertura de salida de zumo, dado que, de lo contrario, el zumo puede fluir hacia el recipiente colector de pulpa.



15. Para limpiar la junta del centro de la bandeja recogedora de zumo, proceda como sigue:
16. Dé la vuelta al recipiente de prensado, extraiga la junta del fondo hacia dentro con el pulgar y límpiela bajo el grifo.
17. A continuación, vuelva a colocar la junta en la abertura, con el lado más plano hacia el interior de del recipiente de prensado (véase la ilustración).



Asegúrese de que la junta quede bien colocada para evitar que salga zumo accidentalmente.

18. Guarde el Slow Juicer completamente seco y ensamblado en un lugar seco y seguro para protegerlo contra el polvo, los golpes, el calor y la humedad.

IDEAS PARA RECETAS

Su nuevo Slow Juicer no trabaja con fuerza centrífuga, como los exprimidores convencionales. Gracias a las novedosas cuchillas helicoidales del exprimidor, los alimentos se exprimen con cuidado en dos fases. Se genera poco calor, de forma que las vitaminas, los minerales y las enzimas se conservan mejor. En los exprimidores convencionales a menudo se forman capas en el zumo elaborado por el calor de fricción; con el Slow Juicer obtendrá zumos o smoothies uniformes, naturales y con pulpa. Con el Slow Juicer ya no existe el problema de la formación de espuma. Incluso podrá procesarse fácilmente fruta o verdura dura. No deberán introducirse en el aparato grandes cantidades de verdura de hojas comestibles. Muchas vitaminas se liberan solo tras añadir un poco de aceite. Así que puede añadir por cada vaso de zumo 1 cucharadita de nata dulce o 2 gotas de aceite prensado en frío.

Los zumos o smoothies preparados no solo pueden disfrutarse recién elaborados, sino que también pueden acompañar muy bien a sopas, gelatinas, etc. Mezclándolo con un poco de clara de huevo o gelatina soluble en frío y procesándolo como un sorbete en, por ejemplo, una heladera de Unold®, obtendrá un sabroso refresco bajo en calorías. ¡Podrá utilizar las siguientes **frutas y verduras, sin pelar** los ingredientes: manzanas, peras, todo tipo de bayas, uvas, zanahorias, tomates sin tallo, brécol, apio, remolacha, patatas, maíz, pepinos, membrillos. Las siguientes **frutas y verduras** deben **pelarse previamente**: melones, frutos cítricos, pomelos, piñas, colinabos, kiwis (a estos puede quitarle los pelillos de la piel con un cepillo). En el caso del pimiento deberán quitarse las pepitas, ya que se amargan el zumo. Atención: al exprimir solamente fruta o verdura blanda, recomendamos limpiar el aparato tras cada uso. Su fantasía no tiene límites: puede exprimir casi cualquier fruta o verdura, disfrutar de los zumos o smoothies o elaborar helado, sopas etc.

Zumo de manzana

Manzanas limpias, sin pelar (cantidad al gusto)

Corte las manzanas en ocho trozos. Retire el corazón y los tallos. Exprima las manzanas con el Slow Juicer. También las peras, por ejemplo, pueden exprimirse de esta forma.

Zumo de verduras

Exprimir ½ colinabo, 1 pimiento amarillo, 1 zanahoria, 1 tomate.

Este zumo puede disfrutarse sin más especias, aunque puede refinarse con una gotita de tabasco y unas gotas de jarabe de arce.

Piña Colada, sin alcohol

1 piña (suficiente para 2 o 3 vasos), 50 ml de nata dulce, 3 cucharadas de jarabe de coco, hielo triturado.

Pelar la piña, cortarla en rodajas y exprimirla. Verter el zumo en una jarra, mezclar con nata, jarabe de coco y hielo, verter en vasos y decorar los vasos con $\frac{1}{4}$ rodaja de piña y una guinda.

Gelatina de manzana

Exprimir manzanas no demasiado maduras hasta obtener 800 ml de zumo. Mezclarlo con 1 kg de azúcar gelatinizante en proporción 1:1 y cocinar según las indicaciones del paquete hasta obtener la gelatina.

Gelatina multifrutas

Exprimir moras, grosellas, frambuesas, fresas, uvas espinosas y 2 manzanas, añadir 1 kg de azúcar gelatinizante en proporción 1:1 y cocinar según las indicaciones del paquete hasta obtener la gelatina. Por supuesto, también puede elaborarse con una sola clase de fruta.

Sopa fría refrescante de pepinos

1 pepino, $\frac{1}{4}$ l de suero de leche, 1 diente de ajo, 1 cebolla, sal, pimienta, eneldo fresco
Exprimir $\frac{3}{4}$ del pepino, la cebolla y el ajo. Cortar el resto del pepino en dados pequeños y mezclar junto con el suero de leche. Salpimentar y adornar con eneldo.

Sopa fría de frutas

Elaborar $\frac{1}{2}$ l de zumo de frutas de temporada, p. ej., de diferentes clases de bayas o manzanas, melocotones, peras y albaricoques.

Rebajar este zumo con $\frac{1}{4}$ l de agua, sacar 3 cucharadas del zumo y mezclar con 1 cucharada de maicena. Calentar el resto de zumo con 2 cucharadas de azúcar, añadir la maicena, hervir brevemente y dejar enfriar. Antes de servir, adornar con unas bayas o trozos de fruta.

Sopa fría de tomates

Exprimir los tomates con 1 cebolla y 1 diente de ajo (aprox. $\frac{3}{4}$ l de zumo). Condimentar el zumo con pimienta recién molida, un poco de tabasco, sal y albahaca picada, y servir. Consejo: con la heladera de Unold® elaborará rápidamente un refrescante sorbete de tomates a partir del zumo.

Leche de soja

Las bebidas de soja son ligeras y contienen muchas sustancias importantes.

Preparación

Lave la soja y déjela en remojo durante un mínimo de 12 horas.

Escorra la soja y añádale agua (una parte de agua por una parte de soja) en una cacerola. Puede añadir un poco de sal al gusto. Hervir brevemente la mezcla y cocer durante dos o tres minutos. Reposar durante 30 minutos y escurrir. De ser necesario, recoger el agua de cocción. La soja precocinada puede conservarse en la nevera durante un máximo de 4 días. Sin embargo, también puede congelar la soja en raciones y así conservarla hasta cuatro semanas.

Prensar

Mezclar la soja cocinada con agua fresca (una parte de agua por una parte de soja). Alternativamente puede utilizar también el agua de cocción de la soja y así obtener un sabor más fuerte. Añada siempre una cuchara de soja con la misma cantidad de agua en el exprimidor hasta obtener la cantidad deseada de leche de soja. En caso necesario, deje pasar la mezcla varias veces para así poder retirar posibles restos. De esta forma podrá añadir también a la soja, por ejemplo, zanahoria, manzanas o apio. Dele rienda suelta a su fantasía y pruebe la leche de soja con su fruta o verdura preferida.

Al mezclar fruta o verdura con la soja, debe dejar correr un poco de agua por el aparato al final de la elaboración, para retirar posibles restos del mismo.

Leche de almendras

Resulta muy apta para personas con intolerancia a la lactosa. Lavar las almendras y dejarlas en remojo durante un mínimo de 8 horas. Escurrir las almendras, pero guardar el agua de remojo para utilizarla durante el prensado. Llevar a ebullición agua fresca y verterla sobre las almendras. Ahora podrá quitar la piel de las almendras fácilmente con los dedos (lo mejor es utilizar el pulgar y el índice). Proceda ahora tal y como se describe en la elaboración de „Leche de soja“ y preñe las almendras. Cuando todas las almendras hayan pasado por el Slow Juicer, coloque un gran trozo de tela de gasa sobre una fuente. Ponga las almendras dentro de la fuente y estruje bien la tela de gasa. De esta forma se quedarán atrás los posibles restos y obtendrá una maravillosa y pura leche de almendras. Puede refinarla, por ejemplo, con vainilla o miel. No guarde la leche durante mucho tiempo, consúmlala lo más rápido posible.

USO DE PULPA

Si elimina los restos como tallos o pipas de la pulpa, podrá reutilizarla tranquilamente. Por ejemplo, además del zumo obtenido podrá elaborar gelatina o confitura, preparar un pesto o refinar las salsas. Incluso podrá hornear maravillosamente galletas o magdalenas de frutas y verduras con restos de pulpa. Sustituya simplemente el porcentaje de fruta indicada en las recetas por la pulpa.

También pueden elaborarse muy bien albóndigas de verdura. En su receta favorita, simplemente utilice en lugar de la verdura indicada, la cantidad correspondiente de pulpa de verduras. Según la receta tendrá que adaptar las cantidades de líquidos, dado que la pulpa es más húmeda o más seca según los alimentos exprimidos. Unas cucharas de pulpa de fruta dan un toque especial al muesli. Añada simplemente unas cucharas de pulpa a su muesli favorito. También podrá elaborarse un par-fait: añada a su receta favorita un poco de pulpa. Tenga en cuenta: cuanto más sólido es el producto que se va a prensar (p. ej., manzanas jugosas o zanahorias) más seca será la pulpa. Cuanto más blando es el producto que se va a prensar, más húmeda será la pulpa (p. ej., tomates, uvas o bayas). ¿Hace usted mismo su pan? Con la panificadora UNOLD-Backmeister es muy sencillo. En ella puede, por ejemplo, sustituir en 500 g de harina, 100 g de harina por 100 g de pulpa de zanahoria.

Magdalenas de verdura

Para 4 personas

500 g de pulpa de verdura variada, 200 g de harina, 3 huevos, 100 ml de leche, 1 ½ cucharadita de sal, 200 g de queso mozzarella (rallado), 1 cucharada de albahaca seca, ½ vaina de guindilla finamente picada sin pepitas (alternativamente unas gotitas de tabasco), 100 g de jamón cocido cortado en tiras, 1 cucharada de aceite, 1 sobre de levadura Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa. Verterla en pequeños moldes de magdalenas engrasados (aprox. 4 cm de diámetro) y hornear durante 25 minutos a 160 °C. Si utiliza moldes de magdalena más grandes, el tiempo de horneado aumentará correspondientemente. También puede untar la masa sobre una bandeja de horno engrasada y hornear durante unos 25 minutos a 160 °C.

Pastel de zanahoria (Rüblitorte)

Para un molde de 26 cm de diámetro

También puede elaborarse el famoso pastel suizo de zanahoria (Rüblitorte) de pulpa de zanahoria. 1 yema, 200 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 pizca de clavo en polvo, 3 pizcas de canela, 2 cucharadas de kirsch

Elaborar una crema de yema espumosa con esos ingredientes. Añadir a la crema de yema 250 g de pulpa de zanahoria, 100 g de almendras molidas, 50 g de pan rallado, 50 g de harina y 1 cucharadita colmada de levadura. Batir a punto de nieve 7 yemas y 100 g de azúcar y añadir a la masa.

Precalentar el horno a 160 °C, poner la masa en el molde engrasado y espolvoreado con el pan rallado. Hornear durante aprox. 50-60 minutos a 160 °C. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glass o untar con cobertura blanca y adornar con zanahorias de mazapán (producto elaborado).

Sabrosos de patata**Tortitas de patata (Reibekuchen)**

Para 4 personas

Pelar 1 kg de patatas crudas (harinosas) y exprimir con el Slow Juicer.

Pelar 1 cebolla, cortar en dados finos e incorporarlos a la masa de patatas. Añadir 3 huevos, 200 g de requesón y 1 cucharadita de sal y mezclar todo hasta obtener una masa lisa.

Calentar aceite en una sartén. Añadir la masa (1 cucharada por tortita) a la sartén y extender con 2 cucharas hasta obtener tortitas finas. Freír por ambos lados hasta que adquieran un tono dorado (aprox. 3 minutos por cada lado). Retirar de la sartén y dejar escurrir sobre varias capas de papel de cocina.

También puede exprimir 750 g de patatas crudas, pasar 250 g de patatas peladas y cocidas a través de un prensapatatas y añadirlas a la pulpa de patatas. Los demás ingredientes se mantienen tal y como se ha descrito. Si lo desea, puede añadir a la masa 2 dientes de ajo finamente cortados o 1 cucharada de mejorana fresca y picada, 1 cucharadita de mejorana seca, 2 cucharadas de cebollino en aritos o 2 cucharadas de jamón serrano en dados finos.

Bolitas de patatas en puré (Knödel halb und halb)

Para 4 personas

La elaboración necesita algo más de tiempo, sin embargo las bolitas son más sabrosas que los productos preparados.

Cocer 500 g de patatas con piel, pelar y empujar a través de un prensapatatas. Dejar enfriar.

Pelar 1 kg de patatas y exprimir con el Slow Juicer. Amasar la masa de patatas cruda y de patatas cocidas con 4 cucharadas de sémola de trigo duro y 2 cucharaditas de sal. La masa no debe adherirse en las manos; de ser necesario, añadir un poco de sémola. Moldear las bolitas con un diámetro de unos 6 cm. Llenar una cacerola grande con agua salada y llevar a ebullición. Añadir 30 g de almidón de patatas en una taza de agua fría. Verter el puré de almidón en el agua salada. Esperar hasta que el agua hierva. Colocar las bolitas y prestar atención a que no se toquen, para que no se peguen entre sí. Importante: el agua no debe estar hirviendo, solo a punto de hervir, o de lo contrario las bolitas se descompondrán. También puede rellenar las bolitas con dados de pan blanco tostado en mantequilla o con cebolla ligeramente dorada y con tocino en dados.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.


UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 78275**DANE TECHNICZNE**

| | | |
|---------------------------|--|--|
| Moc: | 200 W, 220–240 V~, 50–60 Hz |  |
| Wymiary: | ok. 19,0 x 17,8 x 39,8 cm (dł. x szer. x wys.) | |
| Przewód zasilający: | ok. 95 cm | |
| Ciężar: | ok. 2,8 kg | |
| Czas pracy krótkotrwałej: | 20 minut / Stopień ochrony: II | |
| Wyposażenie: | Przycisk WŁ./WYŁ. z krótkotrwałym biegiem wstecznym, delikatne wyciskanie soku dzięki wolnym obrotom, pionowy wałek ślimakowy, wkład do mrożonek, możliwość całkowitego rozłożenia na części, 60 obr./min. | |
| Akcesoria: | Pojemnik na sok, pojemnik na wyłoki, popychacz, szczotka do czyszczenia, instrukcja obsługi z przepisami | |

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je do użytku w przyszłości.

Wskazówki dotyczące osób w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej

8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.

4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Bezpieczeństwo elektryczne

5. Podłączać urządzenie wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
6. Nie podłączać urządzenia do przedłużacza.
7. Używać urządzenia wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
8. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
9. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
10. Chronić przewód zasilający przed wilgocią.
11. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia w cieczach.
12. Blok silnika i przewód zasilający należy zasadniczo trzymać z dala od wody.
13. Blok silnika nie nadaje się do mycia w zmywarce.
14. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
- aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
15. Ze względów bezpieczeństwa nie umieszczać i nie używać urządzenia ani kabla na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
16. Przed użyciem przewód całkowicie rozwinąć.

17. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał z brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną za niego małe dzieci.
18. Po użyciu urządzenia i przed czyszczeniem urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazda.
19. Regularnie kontrolować wtyczkę i kabel pod kątem zużycia lub uszkodzenia. Jeżeli uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.

Wskazówki dotyczące ustawienia i obsługi urządzenia

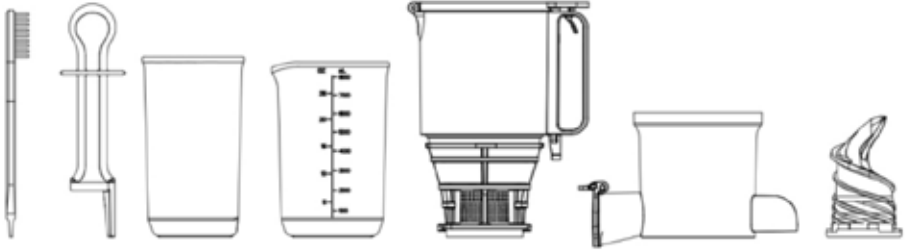
20. Nigdy nie dotykać urządzenia ani kabla mokrymi rękami.
21. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub na wilgotnym podłożu. Nie wolno używać urządzenia ani przewodu zasilającego w pobliżu płomieni.
22. Wyciskarki wolnoobrotowej do soków należy zawsze używać na wolnej, równej powierzchni.
23. Wyciskarki wolnoobrotowej do soków nie wolno używać ani składować na zewnątrz.
24. Urządzenie wolno używać wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
25. Nigdy nie włączać urządzenia, gdy komora wsadowa jest luźno osadzona.
26. Do napełniania używać wyłącznie dostarczonego popychacza. Ze względów bezpieczeństwa uważać, aby do komory wsadowej wyciskarki wolnoobrotowej do soków nie dostały się dłonie, włosy, części ubrania ani narzędzia.
27. Silnik musi się zatrzymać, zanim będzie można wyjąć ruchome części.

28. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
29. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym mikrositkiem!
30. Urządzenia wolno używać wyłącznie do wyciskania soków z owoców/warzyw lub soi.
31. Nie włączać urządzenia, jeżeli komora wsadowa jest nieprawidłowo zamontowana lub osadzona.
32. Nie przestawiać urządzenia ani nie rozkładać go na części podczas pracy.
33. Gdy wałek ślimakowy zakleszczy się przez pozostałości surowca i nie obraca się, przełączyć na 2-3 sekundy w położenie „REV“, aby rozluźnić zator.
34. Urządzenie należy zawsze podnosić obydwoma rękoma.
35. Czas pracy krótkotrwałej wynosi 20 minut, to znaczy, że po 20 minutach urządzenie musi zostać wyłączone na kilka minut w celu ochłodzenia.



Ostrzeżenie: Do napełniania używać wyłącznie dostarczonego popychacza. Ze względów bezpieczeństwa uważać, aby do komory wsadowej wyciskarki wolnoobrotowej do soków nie dostały się dłonie, włosy, części ubrania ani narzędzia. Silnik musi się zatrzymać, zanim będzie można wyjąć ruchome części.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

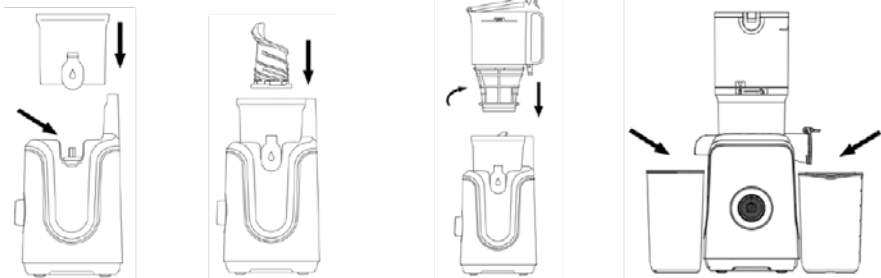
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed montażem upewnić się, że urządzenie ustawiono w płaskim i suchym miejscu.
2. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i, jeśli to konieczne, blokady transportowe i naklejki (nie tabliczkę znamionową lub numer seryjny!). Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny w razie potrzeby zostać zutyliczowane zgodnie z lokalnymi przepisami. Wskazówka: Zachowaj opakowanie, jeśli kiedykolwiek będziesz chciał wystać urządzenie do naprawy.
3. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
4. Wszystkie części należy wyczyścić wilgotną ściereczką, stosując się do opisu w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

MONTAŻ

1. Umieścić blok silnika na stabilnym i równym podłożu. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
2. Założyć miskę do wyciskania na blok silnika. Zwrócić przy tym uwagę, aby okrągły otwór miski znajdował się dokładnie na środku nad osią bloku silnika.
3. Teraz ślimak wyciskarki należy włożyć do miski do wyciskania. Oś na dolnym końcu należy dokładnie włożyć w otwór miski do wyciskania. Zwrócić uwagę, aby nie włożyć ślimaka niewłaściwie w otwór. Jeśli ślimaka nie można całkowicie obrócić, jest on włożony prawidłowo.

4. Uwaga: dzbanek z filtrem można zablokować i odblokować tylko dopóki otwarta jest pokrywa! Otwórz pokrywę, naciskając lekko na zewnątrz wypustkę pod uchwytem dzbanka - pokrywa otworzy się.
5. Ustawić dzbanek z filtrem na misce do wyciskania, umieszczając symbol ▼ i symbol ☰ nad sobą i obracając dzbanek z filtrem w prawo, aż zatrzaśnie się słyszalnie. Jeśli rozlegnie się trzaśnięcie i symbol ▼ wskaże symbol 🔒, dzbanek z filtrem jest zamontowany prawidłowo.
6. Jeśli dzbanka z filtrem nie można po prostu zatrzasnąć, nie wolno używać siły, lecz wyjąć jeszcze raz ślimak wyciskarki i włożyć go ponownie.
7. Ustawić dzbanek na sok pod wylotem soku i zbiornik wyłoczyn pod otworem wylotowym wytłoczyn. Zwrócić uwagę, aby obydwa pojemniki zostały włożone prawidłowo i nic nie ściekało.
8. Po ostatnim napełnieniu uruchomić urządzenie jeszcze na ok. 30 sekund, co ułatwi późniejsze czyszczenie.
9. Wskazówka: kiedy urządzenie się przegrzeje, automatyczna ochrona przed przegrzaniem wyłączy urządzenie. Po ok. 10 minutach urządzenie można ponownie włączyć.



PRZYGOTOWANIE WARZYW/OWOCÓW

1. Używać wyłącznie świeżych owoców i warzyw.
2. Umyć dobrze owoce lub warzywa i dobrze je wysuszyć.
3. Gdy wyciska się owoce z twardą skórką, skórkę należy najpierw obrać. Dotyczy to na przykład ananasa.
4. Owoce z niesmaczną skórką, jak na przykład owoce cytrusowe, należy również najpierw obrać.
5. Obrąć pomarańcze przed wytłoczeniem, gdyż inaczej sok będzie gorzki.
6. Gdy wyciska się sok z jagód, na około 200 g jagód dodać ¼ jabłka ze skórką.

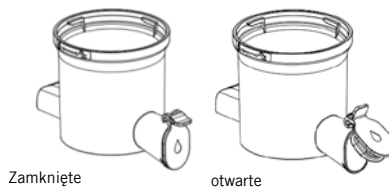
7. Usunąć duże pestki owoców pestkowych (jak na przykład wiśni, śliwek, nektarynek, brzoskwiń) oraz liście i ogonki. Winogron i porzeczek nie trzeba drylować.
8. Pokroić owoce lub warzywa na części pasujące do otworu wsadowego.
9. Dalsze porady i zalecenia podano w rozdziale „Pomysły na przepisy“.

PRYZRĄDZANIE SOKU



Ostrzeżenie: Nigdy nie wkładać palców ani ciał obcych w kanał podczas pracy wyciskarki wolnoobrotowej. Stwarza to niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

1. Przygotować warzywa/owoce zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Przygotowanie warzyw/owoców“.
2. Sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowo złożone, jak podano w rozdziale „Złożenie“. Zwrócić uwagę na to, aby urządzenie miało do dyspozycji wolną przestrzeń ok. 10 cm, aby mogło bezpiecznie pracować.
3. Zdjąć zamknięcie z wylotu soku w misce. Zamknięcie zapobiega kapaniu soku, można go używać podczas każdej przerwy w wyciskaniu.
4. Wyciskarka wolnoobrotowa do soków ma trzy położenia przełącznika:




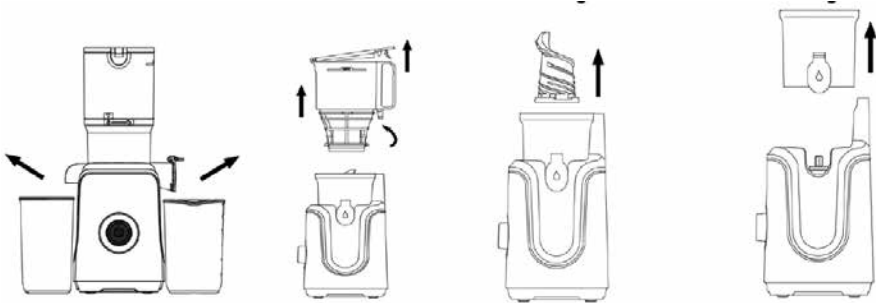
5. Włożyć przygotowane części owoców i warzyw do komory wsadowej. Wystarczy wrzucić je do środka, a resztę pozostawić wyciskarce wolnoobrotowej do soków. Warzyw/owoców nie trzeba dociskać w dół. Dostarczony popychacz służy jedynie do przepchnięcia w dół zakleszczonych w komorze wsadowej warzyw/owoców.
6. Zwrócić uwagę na to, aby do wnętrza wyciskarki wolnoobrotowej do soków nie dostały się żadne twarde przedmioty, np. pestki.
7. Zamknij pokrywę urządzenia. W razie potrzeby sabotaż można włożyć przez otwór w pokrywie.
 - ON – w tym położeniu następuje włączenie urządzenia.
 - REV - bieg wsteczny, przycisku w tym położeniu używa się tylko wtedy, gdy wałek ślimakowy zakleszczy się przez pozostałości warzyw/owoców.

- OFF - w tym położeniu następuje wyłączenie urządzenia.
8. Ustawić przycisk WŁ./WYŁ. urządzenia w pozycji „ON“.
 9. Jeśli części owoców lub warzyw zakleszczyły się i nie można ich rozluźnić popychaczem, przełączyć na krótko na „REV“, aby włączyć bieg wsteczny. Zakleszczone pozostałości powinny uwolnić się. W przeciwnym wypadku wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda i rozłożyć urządzenie na części w celu usunięcia części owoców lub warzyw. Ponownie złożyć urządzenie i kontynuować wyciskanie soku.
 10. Sok ścieka do przezroczystego pojemnika, a wyłoki są zbierane jest poprzez wylot wyłoków do czarnego pojemnika.
 11. Zwrócić uwagę na to, aby nie przepętniać obydwu pojemników. Jeśli jeden z pojemników jest pełny, wyłączyć urządzenie. Opróżnić dany pojemnik, podstawić go z powrotem pod wylot, włączyć urządzenie i kontynuować wyciskanie soku.
 12. Wyłoki nadają się do dalszej obróbki. Pomysły zawarte są w części z przepisami.
 13. Prosimy pamiętać, że: Po 20 minutach pracy ciągłej, urządzenie musi zostać wyłączone w celu ochłodzenia. Po kilku minutach można kontynuować wyciskanie soku.
 14. Aby usunąć z soku ewentualne pozostałości miąższu, przepuścić sok powtórnie przez wyciskarkę.
 15. Aby przygotować kolejno różne soki, można w prosty sposób oczyścić urządzenie: Upewnić się, czy pojemniki są ustawione. Włączyć urządzenie i wlać do komory wsadowej 0,5 l zimnej wody. Woda oczyści urządzenie i wypłynie na wylocie soku. Prosimy przestrzegać także rozdziału „Czyszczenie i konserwacja“, punkt „Czyszczenie pośrednie“.
 16. Zamknąć wylot soku w misce, gdy wyciskanie soku jest zakończone.
 17. Ustawić przełącznik WŁ./WYŁ. urządzenia w pozycji „OFF“ i wyciągnąć wtyczkę z gniazda.

DEMONTOWANIE

1. Uwaga: przed zdemontowaniem należy wyłączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem i wyciągnąć wtyczkę sieciową.
2. Podczas demontażu urządzenia należy wykonywać czynności w odwrotnej kolejności:
3. Wyjąć dzbanek na sok i pojemnik na wyłoki.

4. Uwaga: dzbanek z filtrem można zablokować i odblokować tylko dopóki otwarta jest pokrywa! Dlatego teraz należy otworzyć pokrywę.
5. Odblokować dzbanek z filtrem, obracając go lekko w lewo. Strzałka ▼ symbol  muszą się pokrywać.
6. Wyjąć miskę do wyciskania ze ślimakiem wyciskarki lekko pionowo do góry. W ten sposób ślimak wyciskarki można później łatwiej wyjąć z miski do wyciskania.



CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

Czyszczenie pośrednie

1. Czyszczenie pośrednie zapewnia zawsze świeży sok lub smoothie bez smaku soków z poprzedniego wyciskania.
2. Dlatego wyciskarki wolnoobrotowej do soków nie trzeba po każdym użyciu rozkładać na części i czyścić. W ciągu dnia po zakończeniu wyciskania wystarczy podstawić dostatecznie duży pojemnik pod wylot soku, włączyć do komory wsadowej 0,5 l zimnej wody i włączyć urządzenie.

Czyszczenie podstawowe



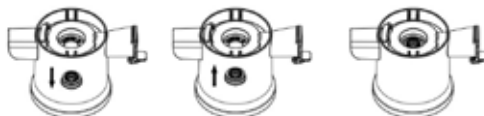
Włączyć urządzenie, ustawiając przycisk WŁ./WYŁ. w pozycji „OFF/O“.
Wyciągnąć wtyczkę z gniazda.

3. Rozłożyć urządzenie na części w sposób opisany w rozdziale „Rozłożenie na części“.
4. Do czyszczenia należy stosować tylko wodę o temperaturze poniżej 40°C.
5. Umyć wszystkie wyjęte części ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Dostarczoną szczotką można łatwo wyczyścić sitko.
6. Na wylocie wytłoków w misce znajduje się biała blokada kapania. Można ją rozłożyć i w łatwy sposób wyczyścić wylot.

7. Części urządzenia podnoszące z wyjątkiem bloku silnika się do zasilania w zmywarce do naczyń.
8. Bloku silnika nie wolno zanurzać w wodzie! Wyrzeć blok silnika wilgotną ściereczką i następnie osuszyć.
9. Z zasady nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących.
10. Urządzenie i wtyczka sieciowa muszą być całkowicie suche, zanim można będzie ponownie użyć urządzenie.
11. Niewielkie pozostałości wyłtoków na wylocie miski najlepiej usunąć drewnianym patyczkiem (np. patyczkiem do szaszłyków).
12. Przebarwień części z tworzywa sztucznego nie da się całkowicie uniknąć, ale można je w znacznym stopniu usunąć olejem jadalnym. Dodać kilka kropli oleju na suchą ściereczkę i przetrzeć wysuszone części.
13. Jeśli w misce na sok zbiorą się resztki żywności, należy rozłożyć zawór silikonowy do góry, jak pokazano na ilustracji i wyczyścić miskę na sok pod bieżącą wodą.
14. Następnie starannie docisnąć zawór silikonowy. Zawór powinien całkowicie zamykać otwór wylotu soku, ponieważ w przeciwnym razie sok może spłynąć do pojemnika na wyłtoki.



15. Podczas czyszczenia uszczelki na środku miski na sok należy wykonać poniższe czynności:
16. Obrócić miskę do wyciskania, wycisnąć kciukiem uszczelkę do dołu do góry i wyczyścić ją pod bieżącą wodą.



17. Następnie ponownie włożyć uszczelkę w otwór, wkładając bardziej płaską stronę najpierw od wewnątrz w miskę do wyciskania (patrz ilustracja). Upewnić się, że uszczelka jest dokładnie zamocowana, aby nie dopuścić do przypadkowego wylania soku.
18. Całkowicie suchą wyciskarkę wolnoobrotową do soków przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu, zabezpieczonym przed pyłem, uderzeniami, wysoką temperaturą i wilgocią.

POMYSŁY NA PRZEPISY

Państwa nowe urządzenie Slow Juicer nie pracuje tak jak tradycyjne sokowirówki z wykorzystaniem siły odśrodkowej. Dzięki nowemu wałkowi ślimakowemu surowce przetwarzane są delikatnie w dwóch fazach. Wytwarza się niewiele ciepła, tak że zachowane zostaną witaminy, minerały i enzymy.

W tradycyjnych sokowirówkach ciepło tarcia powoduje tworzenie się warstw w wytworzonych soku – w urządzeniu Slow Juicer otrzymuje się równomierny, naturalny sok z miąższem owoców lub smoothies. Także w urządzeniu Slow Juicer nie ma problemu z tworzeniem się piany.

Nawet twarde owoce lub warzywa można łatwo wycisnąć. Jedynie do urządzenia nie należy wkładać dużych ilości warzyw liściastych. Liczne witaminy rozpuszczają się dopiero po dodaniu tłuszczu, dlatego na szklankę soku można dodać 1 łyżeczkę słodkiej śmietany lub 2 krople oleju tłoczonego na zimno. Przygotowane soki lub smoothies można spożywać nie tylko świeże, ale także bardzo dobrze nadają się do zup, galaretek itp! Po zmieszaniu z niewielkim dodatkiem białka lub żelatyny rozpuszczalnej na zimno i przygotowaniu sorbetu np. w maszynie do wyrobu lodów Unold® otrzymuje się niskokaloryczny smaczny napój orzeźwiający. Jeżeli do soków potrzebny jest pokruszony lód, można go łatwo przygotować w kruszarce lodu Unold®! Można używać poniższych owoców i warzyw, bez obierania surowców: jabłka, gruszkę, wszystkie rodzaje owoców jagodowych, winogrona, marchew, pomidory bez szypułek, brokuły, seler, czerwone buraki, ziemniaki, kukurydza, ogórki, pigwy.

Poniższe owoce i warzywa muszą być najpierw obrane: melony, owoce cytrusowe, grapefruity, ananasy, kalarepa ewentualnie kiwi (tutaj można także tylko wytrzeć szczotką włoski ze skórki). Z papryki należy usunąć pestki, gdyż zgorzknieją. Uwaga: W przypadku tłoczenia wyłącznie miękkich owoców lub warzyw zalecamy czyścić urządzenie po każdym tłoczeniu. Państwa fantazja jest prawie bez granic: Można robić sok z prawie każdego owocu lub warzywa, delektować się sokami lub smoothies lub wykorzystać do lodów, zup itd.

Sok jabłkowy

Dojrzałe, nieobrane jabłka – ilość według życzenia

Pokroić jabłka w ósemki. Usunąć gniazdo nasienne i szypułki. Wycisnąć sok z jabłek przy pomocy urządzenia Slow Juicer. W ten sposób można robić soki z gruszek itd.

Sok z warzyw

Wycisnąć sok z ½ kalarepy, 1 żółtej papryki, 1 marchwi, 1 pomidora.

Można delektować się tym sokiem bez dodatku przypraw, ale można go doprawić odrobiną Tabasco i kilkoma kroplami syropu klonowego.

Pina colada, napój bezalkoholowy

1 ananas (wystarczy na 2 do 3 szklanek), 50 ml słodkiej śmietany, 3 łyżki syropu kokosowego, pokruszony lód.

Obrać ananas, pokroić na plastry i wycisnąć sok, wlać do dzbanka, wymieszać ze śmietaną, syropem kokosowym i lodem, rozlać do szklanek, szklanki ozdobić ¼ plastra ananasa i wisienką koktajlową.

Galaretka z jabłek

Wycisnąć sok z niezbyt dojrzałych jabłek, 800 ml soku zmieszać z 1 kg cukru żelującego w stosunku 1:1 i gotować na galaretkę według przepisu na opakowaniu.

Galaretka wieloowocowa

Wycisnąć sok z jeżyn, porzeczek, malin, truskawek, agrestu i 2 jabłek, dodać 1 kg cukru żelującego 1:1 i gotować na galaretkę według przepisu na opakowaniu. Oczywiście galaretkę można także zrobić tylko z jednego rodzaju owocu.

Orzeźwiający chłodnik ogórkowy

1 ogórek sałatkowy, ¼ l maślanki, 1 ząbek czosnku, 1 cebula, sól, pieprz, świeży koperk

Wycisnąć sok z ¾ ogórka, cebuli i czosnku. Pozostałą część ogórka pokroić na małe kostki i zmieszać z maślanką. Dodać sól, pieprz i posypać koperkiem.

Chłodnik owocowy

½ l soku wycisnąć z owoców sezonowych, n. p. z różnych rodzajów owoców jagodowych lub jabłek, brzoskwiń, gruszek, moreli.

Ten sok rozcieńczyć ¼ l wody, odlać 3 łyżki soku i wymieszać z 1 łyżką mąki ziemniaczanej. Pozostały sok podgrzać z 2 łyżkami cukru, stopniowo dolewać rozprowadzoną mąkę, krótko zagotować i ochłodzić. Przed podaniem udekorować kilkoma jagodami lub częściami owoców.

Chłodnik pomidorowy

Wycisnąć sok z pomidorów, 1 cebuli i 1 ząbka czosnku (ok. ¾ l soku). Dodać do soku świeżo zmielony pieprz, trochę Tabasco, sól i posiekaną bazylię i serwować. Porada: Przy pomocy maszyny do wyrobu lodów Unold® w mig przerobić sok na odświeżający sorbet pomidorowy.

Mleko sojowe

Napoje sojowe są lekkostrawne i zawierają wiele cennych substancji.

Przygotowanie

Umyć ziarna soi i namoczyć w wodzie co najmniej na 12 godzin.

Odsączyć ziarna i przełożyć do garnka dolewając wody (jedna część wody na jedną część ziaren soi). Można dodać soli do smaku. Gotować przez dwie do trzech minut. Pozostawić na 30 minut i odsączyć. Zebrać wodę z gotowania. Zagotowane ziarna soi można przechowywać w lodówce maksymalnie przez 4 dni lub podzielić na porcje i zamrozić maksymalnie na cztery tygodnie.

Wytłaczanie

Zmieszać ugotowane ziarna ze świeżą wodą (jedna część wody na jedną część ziaren). Alternatywnie można wykorzystać wodę z gotowania ziaren, uzyska się wtedy intensywny smak.

Dodawać zawsze do wyciskarki jedną łyżkę ziaren z taką samą ilością wody, aby otrzymać pożądaną ilość mleka sojowego. W razie potrzeby przepuścić mieszaninę kilkakrotnie przez wyciskarkę, aby usunąć ewentualne pozostałości. W ten sposób do mleka sojowego można także dodać np. marchew, jabłka lub seler. Daj upust swojej fantazji i wypróbuj mleko sojowe z ulubionymi owocami lub warzywami. Gdy miesza się owoce lub warzywa z soją, na końcu wlać do wyciskarki trochę wody, aby usunąć ewentualne pozostałości.

Mleko migdałowe

Nadaje się doskonale dla osób z nietolerancją laktozy

Umyć migdały i namoczyć w wodzie co najmniej na 8 godzin. Odsączyć migdały zachowując wodę do wykorzystania podczas tłoczenia. Zalać migdały wrzącą wodą. Teraz można skórkę z migdałów zdjąć palcami (najlepiej ściskając pomiędzy kciukiem i palcem wskazującym).

Postępować jak przy „Mleku sojowym“ i wytłoczyć migdały. Po przepuszczeniu wszystkich migdałów przez urządzenie Slow Juicer mleko przesączyć przez duży kawałek gazy do naczynia. Wlać mleko migdałowe i dobrze wycisnąć gazę. W ten sposób ewentualne pozostałości zostaną na gazie i otrzymana się wspaniałe, czyste mleko migdałowe. Można dodać wanilii lub miodu.

Nie należy przechowywać mleka zbyt długo, użyć je jak najszybciej.

WYKORZYSTANIE MIĄSZSU

Gdy usunie się pozostałości, jak szypułki lub pestki z miąższu, można go spokojnie dalej wykorzystywać. Można sporządzić galaretki lub konfitury z uzyskanym sokiem, przygotować pesto lub zaprawić sosy. Nawet keksy lub muffiny owocowo-warzywne można wspaniale upiec z miąższem. Wystarczy udział owoców podany w przepisie zastąpić miąższem.

Można także zrobić placki warzywne. W podanych przepisach zamiast warzyw można użyć odpowiednich ilości miąższu warzywnego. W zależności od przepisu trzeba ewentualnie dostosować ilość płynu, gdyż miąższ jest bardziej wilgotny lub suchy zależnie od surowca z którego uzyskuje się sok. Kilka łyżek miąższu owocowego ożywia każde musli, wystarczy dodać kilka łyżek miąższu do ulubionych musli. Nawet można zrobić parfait: Do ulubionego przepisu dodać trochę miąższu.

DE

Proszę wziąć pod uwagę: im bardziej twardy jest surowiec do wyciskania (np. jabłka lub marchew), tym bardziej suchy jest miąższ. Im bardziej miękki jest surowiec, tym bardziej wilgotny jest miąższ (np. pomidory, winogrona lub owoce jagodowe).

EN

Czy samodzielnie pieczesz chleb? Przy pomocy UNOLD-Backmeister jest to całkiem proste. W przypadku 500 g mąki zastąpić 100 g mąki przez 100 g miąższu z marchwi.

FR

NL

IT

ES

PL

Mufiny warzywne

Na 4 osoby

500 g mieszanego miąższu warzywnego, 200 g mąki, 3 jaja, 100 ml mleka, 1 ½ łyżeczki soli, 200 g mozzarelli (rozdrobnionej), 1 łyżka suszonej bazylii, ½ drobno posiekanej papryczki chili bez ziaren (alternatywnie trochę sosu Tabasco), 100 g gotowanej szynki pokrojonej w paski, 1 łyżka oleju, 1 opakowanie proszku do pieczenia

Wyrobić ciasto ze wszystkich składników. Napełnić małe natłuszczone formy na muffiny (o średnicy około 4 cm) i piec w 160 °C przez 25 minut. Gdy używa się dużych form na muffiny, odpowiednio wydłużyć czas pieczenia. Ciasto można również wyłożyć na natłuszczoną blachę do pieczenia i piec przez 25 minut w temperaturze 160 °C.

Tort marchwiowy (Rüblitorte)

Na tortownicę o średnicy 26 cm

Także słynne szwajcarskie torty (Rüblitorte) można przygotować z miąższu marchwiowego.

1 żółtko, 200 g cukru, 1 szczypta soli, 1 szczypta goździków, 3 szczypty cynamonu, 2 łyżki wiśniówki
Z tych składników ubić puszysty krem.

250 g miąższu marchwiowego, 100 g mielonych migdałów, 50 g tartej bułki, 50 g mąki, 1 kopiastrą łyżeczkę proszku do pieczenia zmieszać z kremem.

7 białek i 100 g cukru ubić na sztywno i wymieszać delikatnie z ciastem.

Nagrząć piec do 160 °C, przełożyć ciasto do natłuszczonej i posypanej tartą bułką tortownicy.

Piec w 160 °C przez około 50-60 minut.

Ochłodzić, posypać cukrem pudrem lub połączyć białą polewą i ozdobić karotkami marcepanowymi (gotowy produkt).

Przysmak ziemniaczany

Placki ziemniaczane

Na 4 osoby

Obrać 1 kg surowych ziemniaków mączystych i wyłoczyć przy pomocy urządzenia Slow Juicer.

Obrać 1 cebulę, pokroić na drobną kostkę, dodać do masy ziemniaczanej.

Dodać 3 jajka, 200 g twarogu i 1 łyżeczkę soli i wszystko wymieszać na gładką masę.

Olej rozgrzać na patelni. Nakładać ciasto (1 łyżka na placek) na patelnię i rozsmarować 2 łyżkami na cienki placek. Smażyć z obydwu stron na złoty brąz (ok. 3 minuty na stronę). Zdjąć z patelni i odsączyć tłuszcz na kilku warstwach papieru kuchennego.

Można również wytłoczyć 750 g surowych ziemniaków a 250 g obranych, gotowanych ziemniaków precyzyjnie przez praskę i dodać do miększu ziemniaczanego. Reszta składników jak wyżej.

Jeśli chcesz, można dodać do ciasta 2 drobno posiekane ząbki czosnku lub 1 łyżkę świeżego, rozdrobnionego majeranku, 1 łyżeczkę suszonego majeranku, 2 łyżki posiekanego szczypiorku lub 2 łyżki drobno pokrojonej szynki.

Kluski ziemniaczane (knedle) pół na pół

Na 4 osoby

Przygotowanie wymaga trochę czasu, ale kluski smakują lepiej niż produkt gotowy

Ugotować 500 g ziemniaków w mundurkach, obrać i precyzyjnie przez praskę. Trochę ochłodzić.

Obrać 1 kg ziemniaków i wytłoczyć w urządzeniu Slow Juicer.

Masę z surowych i gotowanych ziemniaków ugnieść z 4 łyżkami grysiku i 2 łyżeczkami soli.

Ciasto nie powinno przyklejać się do rąk, to znaczy w razie potrzeby dodać trochę grysiku.

Uformować kluski o średnicy około 6 cm. Do dużego garnka włączyć wodę, posolić i doprowadzić do wrzenia. 30 g mąki ziemniaczanej wymieszać w filizance z zimną wodą. Wymieszaną mąkę z wodą dodać do osolonej wody. Odczekać, aż woda zagotuje się. Teraz włożyć kluski zwracając uwagę na to, aby kluski nie dotykały do siebie, gdyż skleją się. Ważne: Woda nie może zbyt mocno gotować się, tylko lekko wrzeć, gdyż w przeciwnym wypadku kluski rozpadną się. Kluski można również nadziać kawałkami pszennego chleba opieczonemu na maśle lub kawałkami lekko przyrumienionej cebuli i boczku.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej <https://unold.de/pages/rucksendungen> można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi.

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

**Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim**

| | | |
|----------------------------|--|----------------------|
| Anrede / Title | | Telefon Phone No. |
| Vorname / First name | | |
| Name / Surname | | Telefax Fax No. |
| Straße/Nr. / Street/No. | | |
| PLZ/Ort / City | | E-Mail |

BESTELLUNG / ORDER Modell Slow Juicer 78275

| Stück | Art.-Nr. | Bezeichnung | | |
|-------|----------|-------------------|--|--|
| | 7827505 | Presschale | | |
| | 7827513 | Entsafterschnecke | | |
| | 7827501 | Stopfer | | |
| | 7827518 | Krug mit Filter | | |
| | 7827510 | Saftbehälter | | |
| | 7827506 | Tresterbehälter | | |
| | 7827512 | Deckel | | |
| | | | | |
| | | | | |

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <https://unold.de/pages/datenschutz> und <https://unold.de/pages/agbs>

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 78275

Stand: November 2024 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de