

**Betty Bossi**

## **Slow Juicer**



### **Betriebs- und Montageanleitung Instructions de montage et mode d'emploi**

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte  
und entdecken Sie leckere Rezepte:  
[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses  
et découvrir de délicieuses recettes:  
[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

Art.-Nr./Nr. d'art. 32071

## Inhalt

Sicherheitshinweise.....	4
Gerätebeschreibung.....	12
Der Funktionsschalter .....	13
Montage des Slow Juicers .....	14
Inbetriebnahme .....	16
Tipps zum Entsaften .....	20
Gerät auseinanderbauen und reinigen .....	25
Lagerung .....	27
Problembehebung .....	28
Service .....	30
Entsorgung .....	31
Technische Daten .....	31

## Sommaire

Directives de sécurité .....	32
Description de l'appareil.....	40
L'interrupteur .....	41
Montage du Slow Juicer.....	42
Mise en service .....	44
Conseils d'utilisation .....	48
Démontage et nettoyage de l'appareil .....	53
Rangement .....	55
Dépannage.....	56
Service .....	58
Mise au rebut .....	59
Données techniques .....	59

## Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes genau durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, auch die Gebrauchsanleitung beizulegen.

- Wird dieses Produkt zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit verminderter körperlicher, sensorischer oder mentaler Fähigkeiten bestimmt, und nicht für Personen, die nicht über die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung verfügen, es sei denn, sie werden überwacht oder ihnen wurde die entsprechende Anweisung zum sicheren Betrieb durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben und sie wurden auf die möglichen Gefahren hingewiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickung droht.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel immer ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und in Innenräumen bestimmt. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus und verwenden Sie es nicht im Freien. Schliessen Sie das Gerät nur in Innenräumen an die Steckdose an. Jede abweichende Verwendung

## Sicherheitshinweise

führt zum Verlust der Garantie.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken und an anderen Orten, wo es mit Wasser in Kontakt kommen könnte. Das Motorgehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen. Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät muss in diesem Fall vor der nächsten Benutzung von einem qualifizierten Fachpersonal überprüft werden.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse zur Reinigung nicht ins Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an der Steckdose angeschlossen ist.
- Stellen Sie in folgenden Fällen immer den Funktionsschalter in die **OFF**-Position und ziehen Sie den Netzstecker:
  - bei Störungen während des Gebrauchs,
  - vor der Montage und dem Entfernen der Zubehörteile,
  - vor der Reinigung des Geräts,
  - nach dem Gebrauch,
  - wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Kochherd und Backofen. Gerät nie starker Hitze wie Heizquellen, Feuer oder Sonnenbestrahlung aussetzen. Brennende Geräte nur mit einer Löschdecke löschen.
- Während des Betriebs niemals in den Einfülltrichter fassen. Verletzungsgefahr!
- Fassen Sie nicht mit Küchenutensilien oder mit Ihren Händen in den Einfülltrichter. Verwenden Sie nur den mitgeliefer-

## Sicherheitshinweise

- ten Stopfer zum Befüllen des Einfülltrichters. Gerät nie leer in Betrieb nehmen, nicht überfüllen und das gefüllte Gerät nicht umplatzieren.
- Seien Sie besonders aufmerksam, wenn Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern und Haustieren verwenden. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.
  - Vergewissern Sie sich vor dem Anschliessen des Geräts an der Steckdose, dass die auf dem Typenschild angezeigte Nennspannung mit der hausinternen Nennspannung übereinstimmt.
  - Halten Sie das Netzkabel beim Ein- und Ausstecken immer am Stecker fest. Nie am Kabel ziehen.
  - Das Gerät sollte nicht mit einem externen Timer oder mit einer separaten Fernsteuerung verwendet werden.
  - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nirgends eingeklemmt und nicht durch spitze oder scharfe Gegenstände beschädigt wird.
  - Lassen Sie das Kabel nicht von der Arbeitsfläche herabhängen.
  - Verwenden Sie mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel.
  - Bringen Sie das Netzkabel nicht mit Wärmequellen (z. B. Herdplatten) in Berührung.
  - Schliessen Sie das Netzkabel an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie im Notfall sofort den Stecker ziehen können.
  - Kontrollieren Sie regelmässig, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet. Lassen Sie das Kabel bei Beschädigung durch einen Fachmann ersetzen (es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!).
  - Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen. Netzkabel nicht um das

## Sicherheitshinweise

- Gerät wickeln. Stromschlaggefahr durch Kabelbruch!
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät richtig zusammengesetzt wurde, bevor Sie es an die Steckdose anschliessen.
  - Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt, und nicht für den kommerziellen Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Jeglicher Missbrauch des Geräts ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
  - Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
  - Verwenden Sie das Gerät immer in aufrecht stehender Position auf einer trockenen, ebenen, stabilen, feuchtigkeits- und hitzebeständigen Unterlage. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen immer abkühlen.
  - Vermeiden Sie, das Gerät fallen zu lassen und harten Schlägen auszusetzen.
  - Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene oder von Betty Bossi zu diesem Produkt angebotene Zubehör. Anderes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.
  - Beachten Sie unbedingt die in der Anleitung angegebenen Betriebs- und Ruhezeiten, um eine Überlastung des Motors zu verhindern.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Motorgehäuse, das Netzkabel oder eines der Zubehörtteile beschädigt ist oder nachdem Defekte aufgetreten sind.
  - Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und reparieren Sie es nicht. Gefahr von Stromschlägen! Wenden

## Sicherheitshinweise

Sie sich bei Funktionsstörungen nur an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Betty Bossi Kundendienst. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertreter oder entsprechend qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Angesichts der Vielfalt an Oberflächenmaterialien von Möbeln ist es nicht ausgeschlossen, dass diese durch Kontakt mit dem Slow Juicer Spuren erhalten. Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Rückstände an Möbeln u. Ä. haftbar gemacht werden.



### **Achtung, Verletzungsgefahr:**

- Berühren Sie während des Betriebs niemals die beweglichen Teile des Geräts.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Einfülltrichter nach unten zu drücken. Nie-

mals mit Ihren Händen oder Küchenwerkzeug die Lebensmittel nach unten schieben oder in den Einfülltrichter fassen, während er auf dem Gerät montiert ist!

- Sollten die Lebensmittel im Einfülltrichter stecken bleiben, verwenden Sie den Stopfer und eventuell auch eine weitere Frucht/ein weiteres Gemüsestück, um die Lebensmittel weiter nach unten zu drücken. Sollten Sie mit dieser Methode keinen Erfolg haben, schalten Sie das Gerät mit dem Funktionsschalter aus (Position **OFF**), ziehen Sie den Netzstecker und bauen Sie den Slow Juicer auseinander, um die Blockade zu lösen.
- Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden, speziellen Sicherheitshinweise zu diesem Slow Juicer.
- Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Betty Bossi jegliche Haftung ab.

## Sicherheitshinweise

### **Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Gerät**

- Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn der Einfülltrichter korrekt montiert ist. Einfülltrichter niemals abdrehen, während der Netzstecker steckt.
- Nach jedem Gebrauch den Funktionsschalter in die **OFF**-Position drücken. Bevor Sie das Gerät auseinanderbauen, immer prüfen, dass der Motor und die Pressschraube komplett zum Stillstand gekommen sind.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn der Siebeinsatz oder andere Teile des Geräts beschädigt sind oder Risse aufweisen. Kontrollieren Sie den Siebeinsatz vor jeder Inbetriebnahme. Sollten Sie Beschädigungen entdecken oder der Siebeinsatz zu Boden gefallen sein oder einen Schlag bekommen haben, wenden Sie sich an den Betty Bossi Kundendienst.
- Gerät nur verwenden, wenn der Saft-Behälter und der Trester-Behälter unter die jeweiligen Auslässe gestellt wurden. Die Silikon-Dichtung für die innere Öffnung des Trester-Auslasses muss fest im Boden der Entsafterschüssel stecken.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen oder auf einem feuchten Untergrund.
- Ausschliesslich Lebensmittel in den Einfülltrichter füllen, niemals andere Gegenstände.
- Entfernen Sie vorab Steine und Kerne und schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke, so dass sie problemlos in den Einfülltrichter passen und nicht stecken bleiben.
- Sollten sich dennoch Kerne im Sieb sammeln, muss das Gerät ausge-

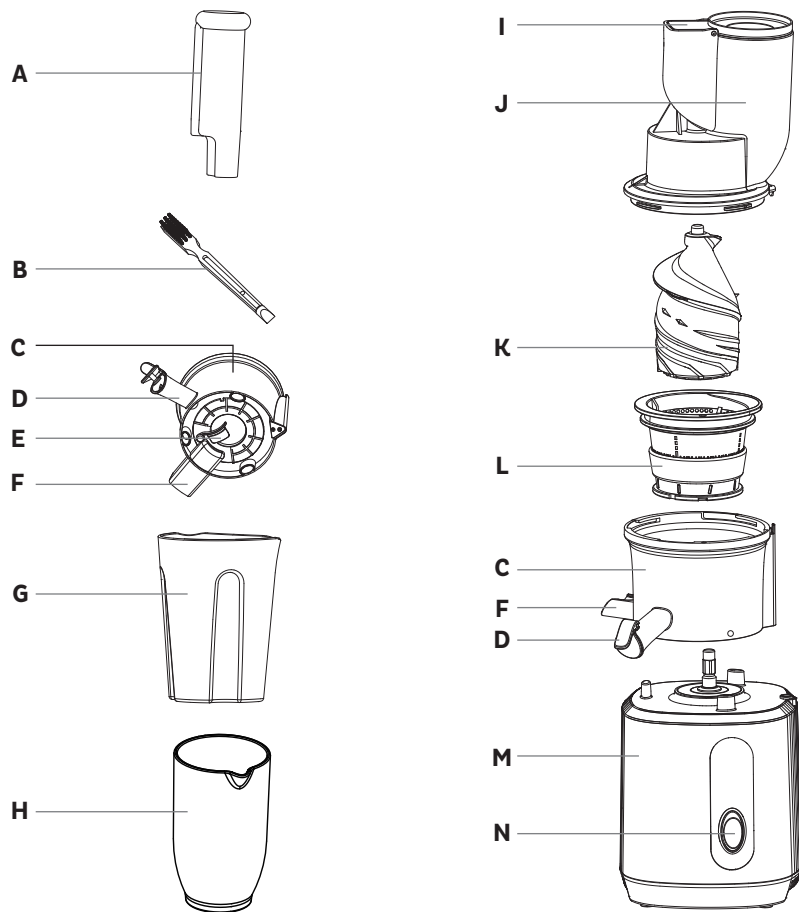
## Sicherheitshinweise

- schaltet und ausgesteckt werden und die Kerne müssen aus dem Sieb entfernt werden, bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen.
- Während des Betriebs die Lebensmittel langsam in den Einfülltrichter füllen, Stück für Stück, damit die Rotation der Pressschraube nicht gestoppt wird bzw. die Pressschraube nicht blockiert. Sollte es zu einer Blockade kommen, keine Lebensmittel mehr einfüllen und Funktionsschalter erst in die **OFF**- und dann in die **R**-Position drücken, so dass die Pressschraube für kurze Zeit in die entgegengesetzte Richtung dreht. Dann Funktionsschalter wieder auf **OFF** drücken, Netzstecker ziehen und den Einfülltrichter öffnen, um die Lebensmittel daraus zu entnehmen. Danach Gerät wieder einstecken und den Betrieb fortführen, der Funktionsschalter sollte dann in die normale Laufrichtung (Position **ON**) gedrückt werden.
  - Zu grosse oder zu harte Lebensmittel können den Einfülltrichter verstopfen oder die Pressschraube blockieren. Sollte sich die Blockade wie zuvor beschrieben mit der **R**-Funktion des Funktionsschalters nicht lösen lassen, muss das Gerät komplett auseinandergebaut werden, nachdem der Netzstecker gezogen wurde. Pressschraube und Sieb säubern und dann wieder auf die Entsafterschüssel setzen. Mindestens 10 Sekunden warten, bevor Sie das Gerät erneut einstecken und einschalten.
  - Zu den für den Slow Juicer zu harten Lebensmitteln zählen z. B. sehr harte Rüebli, Getreide oder Sojabohnen. Körner und hartes Gemüse vorab in Wasser legen und einweichen lassen. Dies

## Sicherheitshinweise

- dient dem Schutz des Geräts. Bei Rüebli oder Rändern (bzw. anderem, sehr hartem Gemüse) oder faserhaltigem Gemüse (wie Stangensellerie) bzw. Obst müssen die Stücke auch sehr klein geschnitten werden: Länge max. 8 cm, Höhe und Breite je max. 1–2 cm.
- Gefrorene Lebensmittel (z. B. Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren etc.) immer komplett auftauen lassen, bevor sie eingefüllt werden. Diese immer zusammen mit Flüssigkeit, z. B. mit Milch entsaften.
  - Das Gerät sollte mindestens 5 Sekunden eingeschaltet bleiben, bevor Sie es wieder ausschalten.
  - Gerät maximal 10 Minuten entsaften lassen, danach Motor abkühlen lassen.
  - Warten Sie immer auf den kompletten Stillstand des Motors und der Pressschraube, bevor Sie den Netzstecker ziehen und das Gerät auseinanderbauen.
  - Gerät niemals leer in Betrieb nehmen. Sollte das Gerät leer in Betrieb genommen werden, ist nach maximal 2 Minuten die Pressschraube beschädigt.
  - Sollten Sie während des Betriebs unnormale Geräusche, Gerüche, Rauch oder Überhitzung bemerken, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Setzen Sie sich in diesem Fall mit dem Betty Bossi Kundenservice in Verbindung.
  - Motoreinheit niemals in Wasser säubern oder in Wasser tauchen. Motoreinheit generell von Feuchtigkeit und Flüssigkeiten fernhalten.
  - Siebeinsatz und auch alle anderen Teile des Geräts niemals in der Spülmaschine reinigen.
  - Wenn Sie das Gerät verstellen wollen, heben Sie es niemals am Einfülltrichter hoch, sondern fassen Sie es immer nur an der Motoreinheit an.

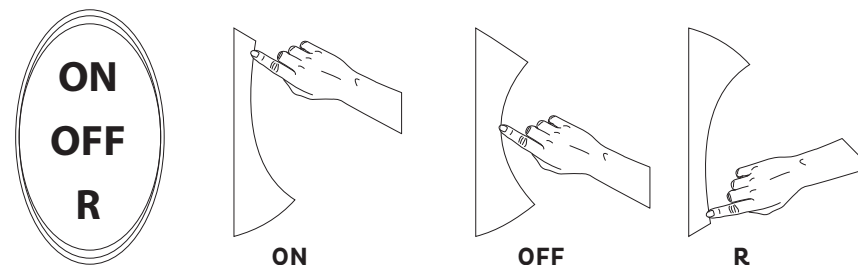
## Gerätebeschreibung



- A** Stopfer  
**B** Reinigungsbürste  
**C** Entsafterschüssel  
**D** Saft-Auslass mit Verschluss  
**E** Silikon-Dichtung für innere Öffnung des Trester-Auslasses  
**F** Trester-Auslass  
**G** Trester-Behälter  
**H** Saft-Behälter  
**I** Abdeckung des Einfülltrichters (klappbar, mit Öffnung für Stopfer)

- J** Einfülltrichter  
**K** Pressschraube  
**L** Siebeinsatz  
**M** Motoreinheit  
**N** Funktionsschalter

## Der Funktionsschalter

**Der Funktionsschalter (N)**

Den Funktionsschalter können Sie in 3 Positionen drücken:

**ON:**

Das Gerät ist eingeschaltet und entsaftet im Normalmodus, die Schraube dreht nach unten.

**OFF:**

Das Gerät ist ausgeschaltet.

**R:**

**R** steht für Reverse und bedeutet, dass sich die Pressschraube in entgegengesetzter Richtung dreht, d. h. nach oben, was hilfreich ist, wenn sie blockiert sein sollte, um die Blockade zu lösen. Für die Reverse-Funktion muss der Funktionsschalter nach unten gedrückt gehalten werden. Es empfiehlt sich, die Reverse-Funktion ca. 3 bis 5 Sekunden zu betätigen, bis das blockierte Lebensmittel nach oben gedrückt wird.

Auch nach dem Entsaften empfiehlt es sich, für 3 bis 5 Sekunden die Reverse-Funktion zu betätigen, so lassen sich die Geräteteile im Anschluss leichter auseinandernehmen.

In dem Moment, wo Sie den Schalter in der **R**-Position wieder loslassen, stoppt die Reverse-Funktion.

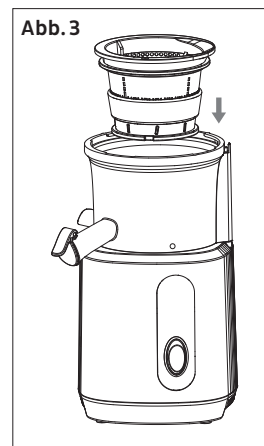
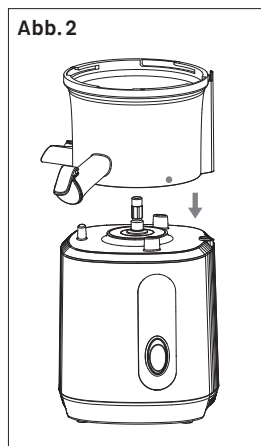
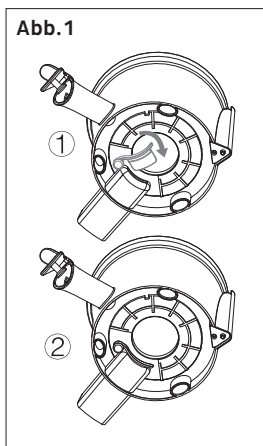
**Wichtig:**

Wenn Sie von der Position **ON** auf die Reverse-Funktion wechseln wollen, muss der Funktionsschalter immer erst in die Position **OFF** gestellt werden und abgewartet werden, bis sich die Pressschraube nicht mehr dreht. Erst dann kann der Funktionsschalter in die Position **R** gedrückt werden.

## Montage des Slow Juicers

### Montage des Slow Juicers

1. Drücken Sie die zungenförmige Silikon-Dichtung für die innere Öffnung des Trester-Auslasses an der Unterseite der Entsafterschüssel fest auf diese Öffnung, so dass die innere Öffnung verschlossen ist. (Abb. 1) Wird die innere Öffnung nicht verschlossen, könnten Trester und Saft in die Motoreinheit laufen.
  2. Richten Sie die Entsafterschüssel so aus, dass der weiße Punkt ● auf der Schüssel über dem weißen Punkt ● auf einer der drei Nasen der Motoreinheit steht und setzen Sie sie so auf die Motoreinheit (Abb. 2),
- dass die drei Positions-Löcher am Boden der Entsafterschüssel über die drei Nasen auf der Motoreinheit gleiten.
3. Richten Sie nun den Siebeinsatz so aus, dass der weiße Punkt ● am oberen Rand über dem weißen Punkt ● am oberen Rand der Entsafterschüssel positioniert ist. Setzen Sie den Siebeinsatz nun so in die Entsafterschüssel, dass beide Teile ineinander gleiten und flach abschliessen. (Abb. 3)



## Montage des Slow Juicers

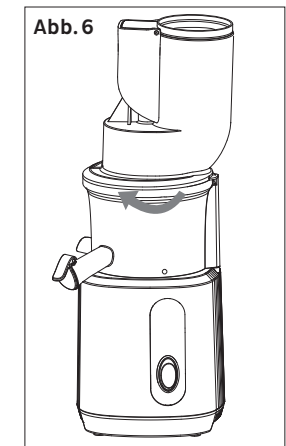
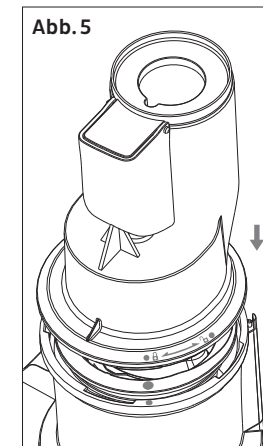
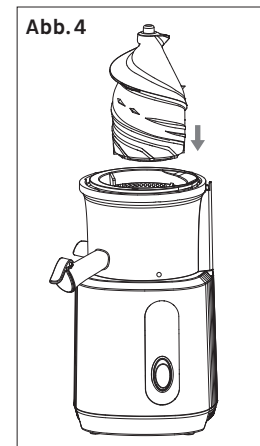
4. Setzen Sie nun die Pressschraube in den Siebeinsatz: Der Stift an der Unterseite der Pressschraube gleitet etwas streng in die Öffnung der Antriebswelle. Bewegen Sie die Pressschraube leicht im Uhrzeigersinn und sie senkt sich ganz ab und lässt sich nicht mehr drehen. (Abb. 4)
5. Setzen Sie nun den Einfülltrichter auf die Entsafterschüssel: Das Symbol Ⓑ auf dem Einfülltrichter steht erst über dem ● auf der Entsafterschüssel (Abb. 5), dann drücken Sie den Einfülltrichter leicht nach unten und drehen ihn gleichzeitig im Uhrzeigersinn (Richtung Ⓑ), so dass er fest auf der Entsafterschüssel arretiert ist und nun das Symbol Ⓑ über dem ● der Entsafterschüssel steht. (Abb. 6)

### Achtung:

Wenn die Pressschraube nicht ganz unten ist, lässt sich der Einfülltrichter nicht montieren.

### Achtung:

Nur wenn der Einfülltrichter korrekt installiert ist, lässt sich das Gerät in Betrieb nehmen.





## Inbetriebnahme

### Vor der ersten Inbetriebnahme

- Packen Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind. Bei Transportschäden oder unvollständiger Lieferung schicken Sie das Produkt zurück an den Betty Bossi Service.
- Reinigen Sie alle Teile des Slow Juicers (Entsafterschüssel, beide Behälter für Saft und Trester, den Siebeinsatz und die Pressschraube, Einfülltrichter und Stopfer) vor der ersten Benutzung wie im Kapitel „Gerät auseinanderbauen und reinigen“ auf Seite 25/26 beschrieben.

### Inbetriebnahme



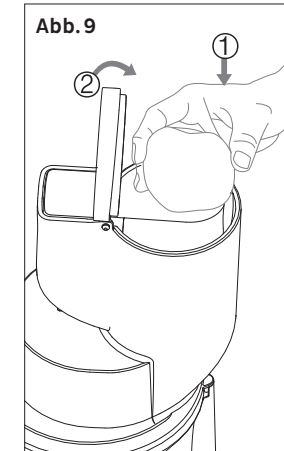
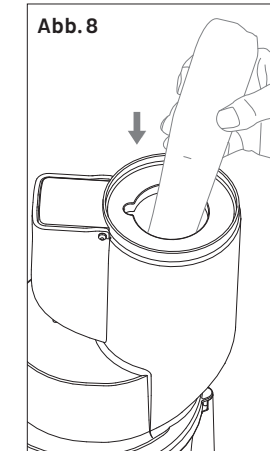
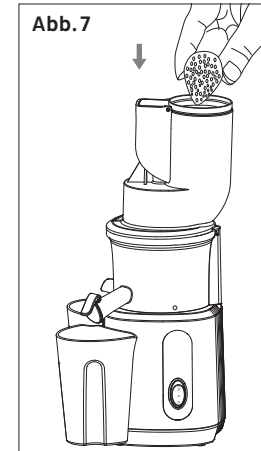
**Ein Stromschlag kann tödlich sein! Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften!**

1. Wenn das Gerät komplett zusammgebaut ist, stellen Sie den Saft-Behälter unter den Saft-Auslass und den Trester-Behälter unter den Trester-Auslass.
2. Bereiten Sie die Früchte und das Gemüse vor. Schälen Sie dazu die Früchte oder das Gemüse mit nicht essbarer oder dicker Schale (z. B. Orangen).
3. Entfernen Sie die grösseren Kerne und alle Steine bei Steinobst.
4. Schneiden Sie die Früchte bzw. das Gemüse in Stücke, welche in den Einfülltrichter passen. Je härter das Lebensmittel, desto kleiner müssen die Stücke sein.
5. Prüfen Sie, dass der Funktionsschalter in der Position **OFF** steht und stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Entnehmen Sie den Stopfer und prüfen Sie, ob die Abdeckung des Einfülltrichters nach unten geklappt ist (ausser Sie geben grössere Stücke in den Einfülltrichter).
6. Schalten Sie den Slow Juicer ein, indem Sie den Funktionsschalter in die Position **ON** drücken. Geben Sie sofort die Lebensmittel in den Einfülltrichter. (Abb. 7)
7. Weiches Obst und Gemüse oder Lebensmittel, die kleiner als 65 mm im Durchmesser sind, können direkt in den Einfülltrichter mit geschlossener Abdeckung gegeben werden (Abb. 8) und mit dem Stopfer langsam nach unten gedrückt werden. Bei Obst oder Gemüse mit grösserem Durchmesser klappen Sie die Abdeckung erst

## Inbetriebnahme

nach oben, geben das Lebensmittel in die Öffnung und klappen dann die Abdeckung wieder zu, damit das Lebensmittel

nach unten auf die Pressschraube fällt (Abb. 9). Dann auch hier mit dem Stopfer langsam nach unten drücken.



### Achtung:

- Wenn Sie grosse Lebensmittel entsaften wollen, wie z. B. Wassermelonen, oder Lebensmittel mit festen Fasern, wie z. B. Stangensellerie und Kohl, sollten Sie diese erst in kleine Stücke schneiden und dann nach und nach zugeben, damit die Pressschraube nicht blockiert.
- Wenn Sie gefrorene Zutaten entsaften wollen, müssen diese erst komplett aufgetaut werden und dann zusammen mit kaltem Wasser, Milch oder anderen Flüssigkeiten entsaftet werden, da den Lebensmitteln durch den Gefriervorgang Wasser entzogen wurde.
- Niemals trockene Lebensmittel wie Erdnüsse, Walnüsse, Sojabohnen etc. oder Eiswürfel in den Einfülltrichter füllen!
- Gerät maximal 10 Minuten in einem Arbeitsgang eingeschaltet lassen, danach Motor 15 Minuten abkühlen lassen.

## Inbetriebnahme

Wenn Sie entsaften, können Sie die Abdeckung des Saft-Auslasses zu Beginn geschlossen halten (Abb. 10). So wird der extrahierte Saft erst in der Entsafterschüssel gesammelt, was sinnvoll ist, wenn Sie mehrere Frucht- oder Gemüsesorten entsaften, damit sie sich vermischen, oder um

einer schnellen Oxidation des Saftes vorzubeugen. Allerdings sollten Sie darauf achten, die MAX-Linie (250 ml) auf der Entsafterschüssel niemals zu überschreiten. Spätestens wenn der Saftpegel knapp unter der Max-Linie liegt, sollten Sie die Abdeckung öffnen, damit der Saft abfließen kann (Abb. 11).

Abb. 10

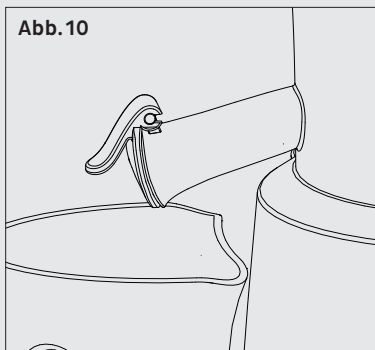
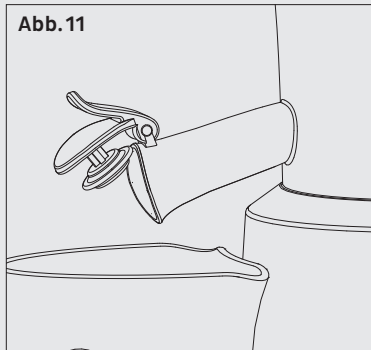


Abb. 11



8. Am Ende des Entsaftungsprozesses sollten Sie das Gerät noch 30 Sekunden eingeschaltet lassen, dies ist hilfreich für den Reinigungsvorgang, da der Trester so schon weitgehend aus dem Siebeinsatz gedrückt wird.

### Bitte unbedingt während des Betriebs beachten:

- a) Wenn Sie das Gerät eingeschaltet lassen, ohne Lebensmittel in den Einfülltrichter zu füllen, kann die Pressschraube beschädigt werden.

- b) Benutzen Sie den Slow Juicer maximal 10 Minuten ohne Pause. Längerer Gebrauch kann den Motor überhitzen und beschädigen. Danach das Gerät mindestens 15 Minuten ausgeschaltet abkühlen lassen, bevor es erneut in Betrieb genommen wird.
- c) Niemals Hände, Küchenutensilien oder andere Gegenstände während des Betriebs in den Einfülltrichter stecken. Die Lebensmittel nur mit dem Stopfer nach unten schieben, sonst könnten Sie sich verletzen bzw. die Pressschraube oder andere Geräteteile könnten beschädigt werden.

## Inbetriebnahme

- d) Niemals getrocknete oder harte Lebensmittel wie ganze Getreidekörner, Früchte mit harten Kernen oder Steinen oder Eiswürfel in den Einfülltrichter geben, sie könnten das Gerät beschädigen. Vielmehr Bohnen oder Getreidekörner über Nacht in Wasser einweichen lassen oder vorab kochen. Früchte mit Steinen oder harten Kernen (z. B. Nektarinen, Pfirsiche, Mangos oder Kirschen) müssen immer entkernt und entsteint werden, bevor sie entsaftet werden. Gefrorene Früchte mit kleinen Kernen wie z. B. Trauben, müssen immer vor dem Entsaften komplett aufgetaut werden.
- e) Geben Sie niemals sehr ölhaltige Zutaten (egal ob tierische oder pflanzliche Öle oder Fette) in den Slow Juicer. Sie können mit dem Slow Juicer kein pflanzliches Öl aus Lebensmitteln extrahieren. Die Öle würden die Pressschraube beschädigen bzw. die Funktionsfähigkeit mindern.
- f) Niemals den Trester erneut in den Slow Juicer geben. Das würde das Gerät blockieren und der Einfülltrichter könnte nicht mehr geöffnet werden.
- g) Nach dem Entsaften von Obst mit kleinen Kernen wie z. B. Trauben, müssen alle Ritzen am Boden der Pressschraube sehr sorgfältig gereinigt werden, damit keine Kerne darin verbleiben.
- h) Wenn die Pressschraube blockiert und sich nicht mehr dreht, oder sich der Einfülltrichter nicht mehr öffnen lässt, drücken Sie den Funktionsschalter erst in die Position **R**, dann auf **OFF** und wieder auf **ON**. Wiederholen Sie dies 2 bis 3 Mal.
- i) Wenn das Gerät in der normalen Funktion **ON** in Betrieb ist und Sie wollen die Reverse-Funktion einschalten, stellen Sie den Funktionsschalter immer erst auf die Position **OFF**, warten Sie, bis das Gerät stoppt, dann drücken Sie den Schalter in die Position **R**. Wenn Sie direkt von **ON** auf **R** wechseln, könnte das Gerät beschädigt werden oder es zu einem Fehlbetrieb kommen.
- j) Beim Entsaften von Äpfeln, Stangensellerie oder ähnlichen Lebensmitteln, könnte Schaum entstehen. In diesem Fall empfiehlt es sich, von Beginn an die Abdeckung des Saft-Auslasses zu öffnen, damit nicht zu viel Schaum entsteht.

### Achtung:

Sollte durch Nichtbeachtung dieser Hinweise das Gerät oder Teile davon beschädigt werden, fällt dies nicht unter die Garantie.

**Folgende Lebensmittel dürfen nicht ohne vorherige Bearbeitung in den Einfülltrichter gegeben werden:**

- **Früchte mit harten Kernen oder Steinen wie Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Mangos und anderes Steinobst.** Zuvor immer die Kerne und Steine entfernen.
- **Früchte mit harter oder nicht genießbarer Schale wie Ananas, Melone, Mango, Orange etc.** Zuvor immer die Schale entfernen.
- **Gefrorene Früchte wie gefrorene Beeren oder Eiswürfel.** Gefrorene Früchte komplett auftauen lassen, Eiswürfel niemals in den Einfülltrichter geben.
- **Pflanzliches Öl oder tierisches Fett wie Sesamseed, Erdnüsse, Butter, Margarine, Olivenöl etc.** Geben Sie niemals Lebensmittel, welche pflanzliches Öl oder tierisches Fett enthalten, in den Einfülltrichter. Die Funktionsfähigkeit wird dadurch beeinträchtigt und das Gerät kann beschädigt werden.
- **Sehr trockene und harte Lebensmittel wie Kokosnuss, Rohrzucker, Getreidekörner etc.** Entsaften Sie niemals Lebensmittel, die kein Wasser enthalten.

### Tipps zum Entsaften

- Wenn Sie die Charakteristik eines jeden Lebensmittels, das Sie entsaften wollen, kennen und wissen, wie es jeweils optimal entsaftet wird, werden Sie von dem Ergebnis begeistert sein.
- Der Slow Juicer ist ein innovatives Produkt, das die patentierte Slow-Speed-Mastizier-Technologie nutzt, um den Saft hocheffizient und nährstoffschonend aus den Lebensmitteln zu pressen und dadurch beste Saftqualität zu erhalten. Deshalb sollte jedes Lebensmittel entsprechend seiner Merkmale und Eigenschaften zubereitet und entsaftet werden.
- Sie sollten den Saft innerhalb der nächsten 48 Stunden trinken. Je nach Konsistenz der Zutaten, können sich über die Zeit mehrere Schichten im Saft entwickeln. Wenn Sie den Saft umrühren, werden diese wieder vermischt.

### Vor dem Entsaften bitte beachten:

- Wenn die Pressschraube klemmt oder sich der Einfülltrichter nicht öffnen lässt, drücken Sie den Funktionsschalter erst in die Position **OFF**, dann drücken Sie auf ihn in die Position **R**, dann wieder zurück auf **OFF** und erneut auf **ON**. Wiederholen Sie dies bei Bedarf 2 bis 3 Mal.
- Entsaften Sie solange, bis alle zugegebenen Lebensmittel in der Entsafterschüssel verarbeitet

tet wurden. Der Einfülltrichter lässt sich nicht leicht öffnen, wenn sich noch viel Fruchtfleisch im Entsafter befindet.

### Für eine optimale Saftausbeute:

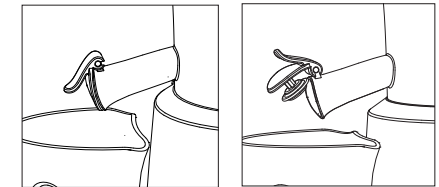
- Bereiten Sie die Lebensmittel wie auf Seite 21–24 beschrieben vor.
- Füllen Sie die Zutaten langsam und kontinuierlich in den Einfülltrichter und beobachten Sie den Extrahierungsvorgang. Die Saftausbeute hängt stark von der Geschwindigkeit ab, mit der entsaftet wird.

### Verwendung der Saft-Auslass-Abdeckung:

- Wenn Sie die Abdeckung des Saft-Auslasses schliessen, werden die verschiedenen Säfte schon in der Entsafterschüssel gemischt.
- Wenn Sie Zutaten, die durch das Entsaften leicht aufschäumen (z. B. Äpfel oder Sellerie) verarbeiten, sollten Sie die Abdeckung des Saft-Auslasses immer geöffnet haben.
- Bevor Sie den Saft-Behälter wegnehmen, sollten Sie die Abdeckung immer schliessen, damit kein Saft mehr herauströpfen kann. Das gilt auch, bevor Sie die Entsafterschüssel von der Motoreinheit zur Reinigung abnehmen.
- Wenn Sie während der Zubereitung die Reste des vorherigen Saftes entfernen wollen, um die jeweiligen Aromen nicht zu vermischen, können Sie die Ab-

deckung schliessen und ein Glas Wasser in den Einfülltrichter gießen. Danach die Abdeckung hochklappen und das Wasser auslaufen lassen.

- Generell die Saftmenge in der Entsafterschüssel immer beobachten und die Abdeckung spätestens öffnen, wenn der Pegel kurz unterhalb der Max-Markierung (250 ml) liegt.



### Die Fruchtfleischmenge im Saft kontrollieren:

- Je nach Lebensmittel kann es mehr Fruchtfleisch im Saft geben, wenn Sie kontinuierlich entsaften.
- Um die Fruchtfleischmenge zu reduzieren, sollten Sie Pressschraube und Siebeinsatz häufig entfernen und reinigen.

### Entsaften von weichen Früchten und Gemüse (z. B. Orangen und Tomaten)

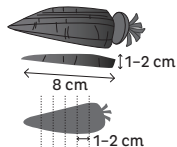
- Bei Orangen die Schale entfernen, bei Tomaten und Äpfel den Stiel entfernen.
- Bei Früchten mit Kernen oder Steinen, diese entfernen.
- Schneiden Sie die Zutaten so klein, dass sie leicht in den Einfülltrichter passen.

## Tipps zum Entsaften

- Geben Sie die Zutaten langsam, ein Stück nach dem anderen, in den Einfülltrichter.
- Schieben Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam Richtung Pressschraube. Übrigens verhindert der Stopfer auch, dass bei sehr wasserhaltigen Lebensmitteln das Wasser wieder oben aus dem Einfülltrichter heraus-spritzt.
- Öffnen Sie die Abdeckung des Saft-Auslasses, wenn Sie Lebensmittel entsaften, die viel Schaum entwickeln. Es entsteht mehr Schaum, wenn der Saft-Auslass geschlossen ist.

### Entsaften von harten Früchten und Gemüse (z. B. Rüebl, Randen, Ingwer etc.)

- Da hartes Obst und Gemüse den Motor stark belasten und ihn zum Stillstand bringen können, muss folgendes beachtet werden:
  - Schneiden Sie die Zutaten möglichst klein: am besten in ca. 1-2 cm dicke Scheiben oder ca. 8 cm lange und 1-2 cm dicke Streifen.



- Weichen Sie die Zutaten in kaltem Wasser vor dem Entsaften ein.
- Um die Saftausbeute zu erhöhen, sollten Sie Lebensmittel mit einem hohen Wassergehalt auswählen.

- Geben Sie die Zutaten langsam und nacheinander in den Einfülltrichter.
- Entsaften Sie langsam, damit der Saft gründlich extrahiert wird.

### Entsaften von Früchten mit kleinen Kernen (z. B. Himbeeren, Granatäpfel, Trauben)

- Geben Sie die Zutaten langsam in den Einfülltrichter, um die Menge der übriggebliebenen Kerne möglichst zu minimieren und so zu verhindern, dass sie den Siebeinsatz verstopfen.
- Empfehlenswert ist es, diese Früchte zusammen mit Zutaten mit hohem Wassergehalt, wie z. B. Äpfel oder Birnen, zu entsaften.
- Trauben vorher sorgfältig waschen und immer von allen Früchten die Stängel entfernen. Immer 3 bis 5 Trauben in den Einfülltrichter geben und die Extrahierung beobachten.
- Bei Granatäpfeln die Schale entfernen und nur das Fruchtfleisch entsaften.
- Gefrorene Früchte wie Himbeeren immer komplett auftauen lassen und esslöffelweise (ca. 5 g) in den Einfülltrichter geben. Da gefrorene Früchte oft durch den Gefrierprozess einen Grossteil ihres Wassergehalts verlieren, sollte immer Milch, Joghurt oder andere Flüssigkeit während des Entsaftens zugegeben werden.

## Tipps zum Entsaften

### Wenn sich der Einfülltrichter nicht öffnen lässt:

Wenn sich der Einfülltrichter aufgrund der vielen kleinen Kerne in der Entsafterschüssel nicht mehr öffnen lässt, lassen Sie den Entsafter für weitere 30 Sekunden eingeschaltet, damit die inliegenden Kerne extrahiert werden. Sollte sich der Einfülltrichter dann immer noch nicht öffnen lassen, drücken Sie den Funktionsschalter erst auf **OFF**, dann in die **R**-Position, dann zurück auf **OFF** und dann wieder auf **ON**, bis sich die Zutaten gelöst haben. Drehen Sie dann nochmals den Einfülltrichter im Gegenuhrzeigersinn und drücken Sie gleichzeitig mit den Handflächen leicht darauf, um ihn zu öffnen (je nach verwendeter Zutat können Sie auch etwas Wasser in den Einfülltrichter giessen, damit sich die Kerne leichter lösen).

### Entsaften von faserigen Zutaten oder Lebensmitteln mit harten Blättern (z. B. Stangensellerie, Kohl, Ananas, Spinat etc.)

- Faserige Lebensmittel für 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, erst dann schneiden.
- Faserige Lebensmittel in ca. 5 cm grosse Stücke schneiden.
- Bei Zutaten mit harten Blättern sollten maximal 500 g eingefüllt werden. Sollten sich die Blätter um die Pressschraube wickeln,

müssen Sie den Einfülltrichter abnehmen und die Blätter entfernen, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren.

- Es ist empfehlenswert, diese Zutaten zusammen mit Lebensmitteln mit einem hohen Wassergehalt zu entsaften, wie z. B. Rüebl und Äpfel. Das Verhältnis sollte 9:1 betragen (wasserhaltige Zutaten:Zutaten mit harten Blättern).
- Stängel, z. B. bei Stangensellerie, trennen und die härteren, äusseren Stängel in 5 cm grosse Stücke schneiden.
- Geben Sie die Zutaten langsam und nacheinander in den Einfülltrichter. Starten Sie mit den Blättern, dann geben Sie die Stängel und die Stängel abwechselnd in den Einfülltrichter.
- Wenn Sie Weizen gras entsaften wollen, nehmen Sie davon eine Handvoll und geben Sie diese in den Einfülltrichter.
- Bei Ananas entfernen Sie immer vorab die Schale und schneiden auch den harten Strunk aus der Mitte der Frucht. Schneiden Sie das Fruchtfleisch in kleine Stücke.
- Es ist empfehlenswert, das Gerät nach dem Entsaften sofort auseinanderzubauen und zu reinigen, bevor andere Zutaten entsaftet werden.

## Tipps zum Entsaften

- Sollte sich die Pressschraube verklemmen, drücken Sie den Funktionsschalter erst auf **OFF**, dann auf **R**, wieder auf **OFF** und dann auf **ON**. Wiederholen Sie dies 2 bis 3 Mal.

### Achtung:

- Die Fasern von harten Zutaten wie Sellerie können sich um die Pressschraube wickeln und die Funktion beeinträchtigen. Deshalb sollten die Stängel immer in 5 cm grosse Stücke geschnitten werden.
- Faserige Zutaten können während des Entsaftens auch aufschäumen. Entfernen Sie den Schaum, indem Sie den Saft durch ein Sieb giessen, bevor Sie ihn trinken.
- Entsaften Sie von solchen Zutaten maximal 500 g pro Arbeitsgang. Wollen Sie mehr entsaften, müssen Sie die Pressschraube und den Siebeinsatz vorher reinigen.
- Besonders hartes und stärkehaltiges Obst und Gemüse, wie Zuckerrohr, darf nicht mit dem Slow Juicer entsaftet werden.

## Gerät auseinanderbauen und reinigen

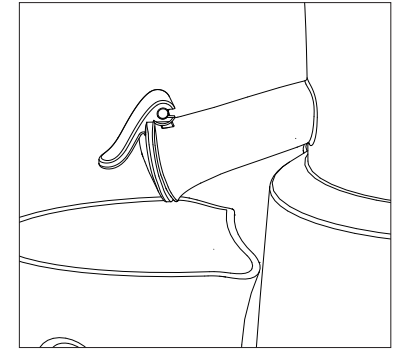
### Gerät auseinanderbauen und reinigen

1. **Nach dem Entsaften:** Lassen Sie den Entsafter noch 30 Sekunden eingeschaltet, damit er leichter gereinigt werden kann und der restliche Trester nach aussen abgeführt wird. Sollte die Pressschraube verklemmt sein, drücken Sie den Funktionsschalter erst in die Position **OFF**, dann auf **R**, dann zurück auf **OFF** und dann auf **ON**. Wiederholen Sie dies gegebenenfalls 2 bis 3 Mal. Drücken Sie dann den Funktionsschalter in die Position **OFF** und warten auf den Stillstand der Pressschraube. Dann ziehen Sie den Netzstecker.

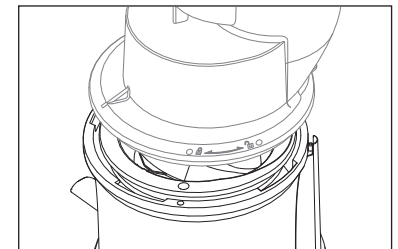
### Hinweis:

- Reinigen Sie den Slow Juicer sofort nach dem Entsaften, denn wenn die Saftrückstände und das Fruchtfleisch an dem Gerät trocknen, wird es sehr schwierig, den Entsafter auseinanderzubauen und zu reinigen. Vor allem das ange-trocknete Fruchtfleisch kann die Leistung des Gerätes bei zukünftigen Anwendungen sehr beeinträchtigen.
- Wenn Sie das Gerät verstellen wollen, heben Sie es niemals am Einfülltrichter hoch sondern fassen Sie es immer nur an der Motoreinheit an.

2. Schliessen Sie die Abdeckung des Saft-Auslasses.

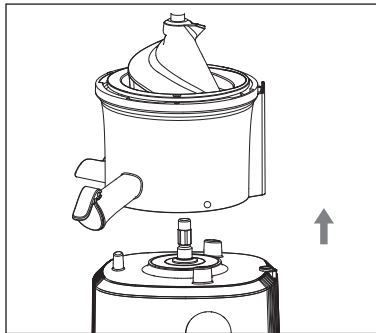


3. Drehen Sie den Einfülltrichter im Gegenuhrzeigersinn Richtung **a**, um ihn von der Entsafterschüssel zu lösen.

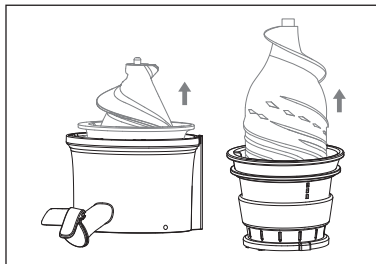


## Gerät auseinanderbauen und reinigen

4. Heben Sie die Entsafterschüssel mit inliegendem Siebeinsatz und Pressschraube von der Motoreinheit ab.



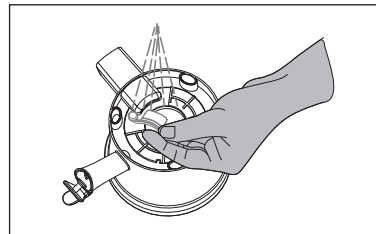
5. Ziehen Sie die Pressschraube aus der Entsafterschüssel. Reinigen Sie sie mit der beiliegenden Reinigungsbürste in warmem Wasser.



### Hinweise:

- Um die Demontage zu erleichtern, empfehlen wir, das Oberteil (ohne Motoreinheit) in das Spülbecken zu legen und von oben Wasser über die Teile fließen zu lassen.
- Reinigen Sie auch die Unterseite der Pressschraube gründlich, dort wo die Metallzylinderwelle mit der Antriebswelle verbunden war.

6. Öffnen Sie die Abdeckung des Saft-Auslasses. Legen Sie auch die Entsafterschüssel unter fließendes Leitungswasser und ziehen Sie die Gummidichtung aus der inneren Öffnung des Trester-Auslasses, damit der Trester-Auslass auch gründlich gereinigt werden kann.



**Tipp:** Legen Sie den Siebeinsatz und die Entsafterschüssel für 30 bis 60 Minuten in ein warmes Wasser, welchem etwas Natron (Backpulver) zugegeben wurde, damit sich die Saft- und Trester-rückstände leichter lösen.

## Gerät auseinanderbauen und reinigen / Lagerung

### Wichtig:

Reinigen Sie alle Teile (ausser der Motoreinheit) gründlich in warmem Wasser, spülen Sie sie mit sauberem Wasser nach und trocknen Sie alles sorgfältig. Bauen Sie das Gerät nur wieder zusammen, wenn alle Teile absolut trocken sind.

### Achtung:

Keines der Teile darf in der Spülmaschine gereinigt werden!

7. Die Motoreinheit mit Netzkabel und Netzstecker darf nur mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden, danach trocknen lassen.

Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernden Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

Tauchen Sie die Motoreinheit mit Netzkabel und Netzstecker niemals ins Wasser und halten Sie sie niemals unter fließendem Wasser.

### Lagerung

Lagern Sie das saubere und trockene Gerät an einem trockenen Ort, ausserhalb der Reichweite von Kindern und am besten in der Originalverpackung, um es vor Staub zu schützen.

## Problembhebung

### Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden.

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker in einer funktionierenden Steckdose steckt.
- Prüfen Sie, ob das Gerät richtig zusammgebaut wurde: Ist der Einfülltrichter korrekt auf der Entsafterschüssel arretiert? Liegt die Entsafterschüssel korrekt auf der Motoreinheit? Ist die Pressschraube ganz nach unten auf die Antriebswelle gedrückt? Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn das Gerät korrekt montiert wurde (siehe Seiten 14-15).

### Der Slow Juicer gibt ein seltsames Geräusch aus.

- Prüfen Sie, ob alle Teile richtig zusammgebaut wurden. Bauen Sie das Gerät erneut zusammen und achten Sie auf das seltsame Geräusch.
- Starten Sie das Gerät nur, wenn sich Zutaten und/oder Flüssigkeiten in ihm befinden. Denken Sie daran, dass ein Betrieb ohne Lebensmittel die Pressschraube beschädigen kann. Ausserdem erhöht dies auch den Geräuschpegel.
- Normal sind die Reibungsgeräusche der Pressschraube und des Siebeinsatzes.
- Sollte das Geräusch auftauchen, während Sie Zutaten beifügen, prüfen Sie die Grösse der Zutaten. Die Zutaten sollten maximal 2,5 cm dick sein, bei harten Zutaten kann es auch nötig sein,

sie noch weiter zu zerkleinern (1-2 cm).

- Prüfen Sie, ob der Slow Juicer auf einer unebenen oder schrägen Arbeitsfläche steht. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer waagerechten, ebenen Arbeitsfläche steht.

### Es ist zuviel Fruchtfleisch im Saft.

- Wenn Sie permanent entsaften, und abhängig von den Zutaten, kann der Saft viel Fruchtfleisch enthalten. Um dies zu verhindern, muss das Oberteil des Geräts öfters gereinigt werden.
- Giessen Sie den Saft durch ein feines Sieb, damit das Fruchtfleisch vor dem Servieren entfernt wird.
- Wenn zu viele Zutaten auf einmal in den Einfülltrichter gegeben wurden, könnte es dazu führen, dass der Entsafter öfter stoppt. Auch dies kann zu mehr Fruchtfleisch im Saft führen. Geben Sie die Zutaten immer langsam nacheinander in den Einfülltrichter.
- Sollten der Siebeinsatz und die Pressschraube beschädigt sein, müssen diese ersetzt werden. Nehmen Sie Kontakt zu Ihrem Betty Bossi Kundenservice auf.
- Der Deckel der Entsafterschüssel/der Einfülltrichter klemmt.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Entsaften noch 30 Sekunden lang laufen, damit das restliche Fruchtfleisch abgeführt wird.

## Problembhebung

- Wenn sich zu viel Fruchtfleisch in der Entsafterschüssel/im Siebeinsatz befindet, kann dies der Grund sein, warum der Einfülltrichter nicht aufgedreht werden kann. In diesem Fall benutzen Sie die Reverse-Funktion des Funktionsschalters (**R-OFF-ON**) und wiederholen dies 2 bis 3 Mal.

- Lassen Sie Wasser in den Einfülltrichter laufen, damit die Innenseiten etwas gespült werden, und versuchen Sie dann erneut, den Einfülltrichter zu entfernen.

### Der Einfülltrichter lässt sich nicht schliessen.

- Prüfen Sie, ob die Pressschraube ganz nach unten in den Siebeinsatz geglitten ist, nur dann lässt sich der Einfülltrichter mit der Entsafterschüssel verschliessen. Damit die Pressschraube bis nach unten gleitet, sollte sie langsam im Uhrzeigersinn gedreht werden, bis sie fest sitzt und sich nicht mehr drehen lässt.

### Schlechte Saftausbeute.

- Je nach Zutat ist der Wassergehalt in den Lebensmitteln höher oder niedriger, dies hat Einfluss auf die Saftmenge.
- Zutaten, welche nicht mehr sehr frisch sind, enthalten auch weniger Flüssigkeit.
- Prüfen Sie, ob die Dichtung für den Trester-Auslass fest in der Öffnung steckt.

- Bei trockenen Zutaten kann es helfen, diese vorab in Wasser einzuweichen.

- Wenn Sie Zutaten mit kleinen Kernen (z. B. Himbeeren) über einen längeren Zeitraum entsaften, kann dies auch die Saftausbeute verringern. Dann hilft es, das Oberteil des Geräts häufiger zu reinigen, damit die kleinen Kerne entfernt werden.

- Wenn sich kleine Kerne im Boden des Siebeinsatzes befinden, hat dies auch Einfluss auf die ausgegebene Saftmenge.

### Während des Betriebs vibriert die Entsafterschüssel.

- Da die Pressschraube und der Siebeinsatz massgeblich die Lebensmittel zerkleinern und auspressen, können beide Teile vibrieren. Dies ist normal.
- Wenn die Zutaten stärkehaltig sind, wird die Vibration stärker.

### Während des Entsaftens stoppt das Gerät.

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker fest in der Steckdose steckt.
- Prüfen Sie, ob alle Teile korrekt zusammgebaut sind oder ob sie sich voneinander gelöst haben.

## Problembehebung

- Sollten zu viele Zutaten auf einmal eingefüllt worden sein, kann dies das Gerät zum Stoppen bringen. In diesem Fall benutzen Sie die Reverse-Funktion des Funktionsschalters (**R-OFF-ON**) und wiederholen dies 2 bis 3 Mal. Die Reverse-Funktion drückt die Zutaten nach oben, und in der ON-Funktion werden sie wieder nach unten gedrückt.
- Sollte der Motor überhitzt sein, weil zu viele Zutaten auf einmal eingefüllt wurden oder das Gerät zu lange in Betrieb war, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Motor für 0,5 bis 2 Stunden abkühlen. Erst dann erneut in Betrieb nehmen.
- Sollten sich harte oder grössere Kerne in den Lebensmitteln befinden, müssen diese vor dem Entsaften in jedem Fall entfernt werden, da sie das Gerät beschädigen können.

### Saft fliesst über die Motoreinheit.

- Wenn die Silikon-Dichtung des Trester-Auslasses am Boden der Entsafterschüssel nicht fest in der inneren Öffnung steckt, kann Saft über die Motoreinheit laufen. Prüfen Sie immer bei der Montage, ob die Dichtung fest steckt.

## Service

### Kundenservice

- Bei Funktionsstörungen oder für Beratung hinsichtlich der Benutzung, wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Betty Bossi Kundenservice:  
Tel.: +41 (0) 44 209 19 29  
Mail: info@bettybossi.ch

### Garantie

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

## Entsorgung

Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgediente Geräte müssen durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht im Hausmüll

entsorgt werden. Bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung oder zu Ihrer Verkaufsstelle, damit recyclebares Material wiederverwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird.

## Technische Daten

Produktbezeichnung	Slow Juicer
Artikel-Nummer	32071
Nennspannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung	240 W
Absicherung	6 A
Abmessungen (L x B x H)	210 x 200 x 486 mm
Kabellänge	95 cm
Fassungsvermögen Entsafterschüssel	250 ml (MAX-Befüllung)
Fassungsvermögen Trester-Behälter	500 ml (MAX-Befüllung)
Fassungsvermögen Saft-Behälter	700 ml (MAX-Befüllung)
Gewicht (mit Zubehör)	3880 g
Geprüft	CE, S+
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.





## Directives de sécurité

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Conservez le mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le relire ultérieurement. Si vous transmettez l'appareil à une autre personne, pensez à lui remettre également le mode d'emploi.

- Si cet appareil est détourné de sa fonction première, mal utilisé ou n'est pas réparé dans les règles de l'art, le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable en cas d'endommagement. Dans ce cas la garantie est annulée.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes aux capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes ne disposant pas de l'expérience nécessaire ou des connaissances nécessaires pour une bonne utilisation, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou les instruit sur le bon fonctionnement et leur indique les dangers possibles.
- Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec les rubans adhésifs et les matériaux d'emballage de l'appareil. Danger de mort en cas d'étouffement.
- Rangez toujours l'appareil et le cordon hors portée des enfants.
- L'appareil est seulement conçu pour une utilisation à usage domestique et seulement pour une utilisation à l'intérieur. N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur. Ne branchez l'appareil à une prise secteur que s'il se trouve dans une pièce. Un non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier ou d'un autre endroit où il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau. Le

## Directives de sécurité

châssis du moteur, le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau. Risque d'électrocution!

- Ne touchez pas l'appareil, le cordon et la prise avec des mains humides.
- Si l'appareil devait tomber dans de l'eau, débranchez-le toujours avant de le retirer. Dans ce cas, l'appareil doit ensuite être vérifié par un professionnel qualifié avant d'être réutilisé.
- Ne plongez jamais le châssis du moteur dans de l'eau pour le nettoyer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Dans les cas suivants placez toujours l'interrupteur sur la position **OFF** et débranchez l'appareil:
  - en cas de pannes pendant l'utilisation,
  - avant le montage et le démontage des accessoires,
  - avant le nettoyage de l'appareil,
  - après l'utilisation,
- si vous n'utilisez pas l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur comme une plaque de cuisson ou un four. N'exposez jamais l'appareil à une chaleur importante, comme un radiateur, un feu ou les rayons du soleil. Eteignez un appareil en feu uniquement avec une couverture anti-feu.
- Ne mettez jamais vos mains dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en marche. Risque de blessure!
- Ne placez jamais vos mains ou des ustensiles de cuisine dans la cheminée de remplissage. Utilisez exclusivement le poussoir pour remplir la cheminée. Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide, ne le remplissez pas de trop et ne déplacez pas l'appareil rempli.
- Soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'ani-

## Directives de sécurité

- maux domestiques. Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte.
- Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension nominale du réseau électrique.
  - Tenez toujours le cordon au niveau de la prise pour brancher ou débrancher l'appareil. Jamais au niveau du cordon lui-même!
  - N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou avec une télécommande externe.
  - Placez le cordon de manière qu'il ne puisse pas être coincé ou endommagé par des objets pointus ou tranchants.
  - Ne laissez pas le cordon pendre du plan de travail.
  - N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
  - Ne mettez pas le cordon en contact avec une source de chaleur (p.ex. une plaque de cuisson).
  - Branchez l'appareil à une prise facile d'accès pour pouvoir le débrancher en cas d'urgence.
  - Vérifiez régulièrement le bon état du cordon. En cas d'endommagement, demandez à un professionnel de remplacer le cordon (risque de choc électrique!).
  - Ne portez pas l'appareil en le tenant par le cordon et ne tirez pas dessus. Ne pliez pas le cordon, ne le coincez pas et ne le faites pas passer le long de rebords tranchants. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil. Risque d'électrocution en cas de rupture du cordon!
  - Vérifiez que l'appareil est correctement monté avant de le brancher dans une prise secteur.
  - L'appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique et non pas pour un usage com-

## Directives de sécurité

- mercial. Utilisez l'appareil exclusivement conformément aux consignes indiquées dans ce mode d'emploi. Toute utilisation non-conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des dangers qui peuvent en découler. En cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation les dommages pouvant en résulter ne sont pas couverts par la garantie.
- Si l'appareil est utilisé à un usage commercial, tout droit à la garantie est annulé.
  - Utilisez toujours l'appareil en position verticale, sur un plan de travail sec, plat, stable et résistant à l'humidité et à la chaleur. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le ranger.
  - Évitez de faire tomber l'appareil et de l'exposer à des chocs violents.
  - Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés pour cet appareil par Betty Bossi.
- N'utilisez pas d'autres accessoires pour des raisons de sécurité.
- Respectez absolument les temps de fonctionnement et de repos indiqués dans le mode d'emploi pour éviter une surcharge du moteur.
  - N'utilisez pas l'appareil si le châssis du moteur, le cordon ou un accessoire est endommagé ou après l'apparition d'un défaut.
  - N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Ne démontez jamais vous-même l'appareil et ne le réparez pas. Risque d'électrocution! En cas de panne, prenez contact avec un professionnel qualifié ou avec le service clients de Betty Bossi. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne adéquatement qualifiée afin d'éviter tout risque.
  - Étant donné la diversité des revêtements des meubles, il ne peut pas être exclu que l'appareil

## Directives de sécurité

laisse des traces en cas de contact. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable pour les dommages ou taches sur meubles.



### **Attention, risque de blessure:**

- Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez jamais les parties mobiles.
- Utilisez exclusivement le poussoir fourni pour enfoncer les aliments dans la cheminée de remplissage. Ne les poussez jamais avec vos mains ou des ustensiles de cuisine et ne mettez jamais vos mains ou des ustensiles de cuisine dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est assemblé!
- Si des aliments se coincent dans la cheminée de remplissage, utilisez le poussoir et ajoutez éventuellement un fruit / un morceau de légumes pour pousser les aliments coincés vers le bas. S'il n'est

pas possible de décroincer les aliments avec cette méthode, éteignez l'appareil avec l'interrupteur (position **OFF**), débranchez-le et démontez-le pour retirer ce qui bloque.

- Veuillez impérativement respecter les consignes de sécurité spéciales pour le Slow Juicer qui sont indiquées ci-dessous!
- Betty Bossi décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un non-respect des consignes indiquées dans ce mode d'emploi.

### **Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil**

- Ne mettez l'appareil en marche que lorsque la cheminée de remplissage est correctement montée. Ne dévissez jamais la cheminée de remplissage si l'appareil est branché.
- Après chaque utilisation, replacez l'interrupteur sur la position **OFF**. Avant de démonter l'appareil, vérifiez toujours que le

## Directives de sécurité

moteur et la vis sans fin sont à l'arrêt complet.

- N'utilisez jamais l'appareil si le tamis ou d'autres éléments de l'appareil sont endommagés ou présentent des fissures. Vérifiez le bon état du tamis avant chaque mise en service. Si vous constatez un endommagement ou si le tamis est tombé sur le sol ou a reçu un coup, prenez contact avec le service clients de Betty Bossi.
- Utilisez l'appareil seulement si le récipient de récupération du jus et le récipient de récupération de la pulpe sont bien mis en place en-dessous des becs verseurs correspondants. Le joint en silicone intérieur du bec verseur de la pulpe doit être bien fixé dans le fond du bol de la centrifugeuse.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- N'utilisez jamais l'appareil avec des mains mouillées ou humides ou

sur un plan de travail humide.

- Mettez exclusivement des aliments dans la cheminée de remplissage, jamais d'autres objets.
- Retirez tout d'abord les noyaux ou les pépins et coupez les aliments en petits morceaux pour qu'ils puissent être introduits sans problème dans la cheminée de remplissage et qu'ils ne restent pas coincés.
- Si des graines / pépins s'accumulent malgré tout dans le tamis, il est nécessaire d'éteindre l'appareil et de le débrancher puis de retirer les graines / pépins du tamis avant de remettre l'appareil en marche.
- Lorsque l'appareil est en marche, ajoutez lentement les aliments dans la cheminée de remplissage, morceau par morceau pour ne pas interrompre la rotation de la vis sans fin et ne pas la bloquer. En cas de blocage, n'ajoutez pas d'aliments

## Directives de sécurité

dans la cheminée, placez tout d'abord l'interrupteur sur la position **OFF**, puis sur la position **R**, pour que la vis sans fin tourne pendant un bref moment à l'envers. Remplacez ensuite l'interrupteur sur la position **OFF**, débranchez l'appareil et ouvrez la cheminée de remplissage pour retirer les aliments. Rebranchez ensuite l'appareil puis remettez-le en marche, placez alors l'interrupteur sur le sens normal de la marche (position **ON**).

- Des aliments trop gros ou trop fermes risquent de boucher la cheminée de remplissage ou de bloquer la vis sans fin. S'il n'est pas possible de la débloquer comme indiqué précédemment avec la fonction **R** de l'interrupteur, l'appareil doit être entièrement démonté après avoir été débranché. Nettoyez la vis sans fin et le tamis puis remettez-les sur le bol de la centrifugeuse. Patientez pendant au moins

10 secondes avant de brancher à nouveau l'appareil et de le remettre en marche.

- Parmi les aliments trop fermes pour le Slow Juicer il y a par exemple des carottes trop fermes, des céréales ou des graines de soja. Placez tout d'abord les graines et les légumes trop fermes dans de l'eau et laissez-les tremper. Ceci est une mesure de protection pour l'appareil. Coupez également les carottes ou les betteraves (ou d'autres légumes très fermes) ainsi que les légumes (p.ex. céleri branche) ou les fruits fibreux en très petits morceaux: longueur max. 8 cm, hauteur et largeur max. 1-2 cm.
- Laissez toujours les aliments congelés (p.ex. fraises, myrtilles, framboises, etc.) entièrement décongelés avant de les mettre dans l'appareil. Pressez leur jus toujours en ajoutant du liquide, p.ex. du lait.

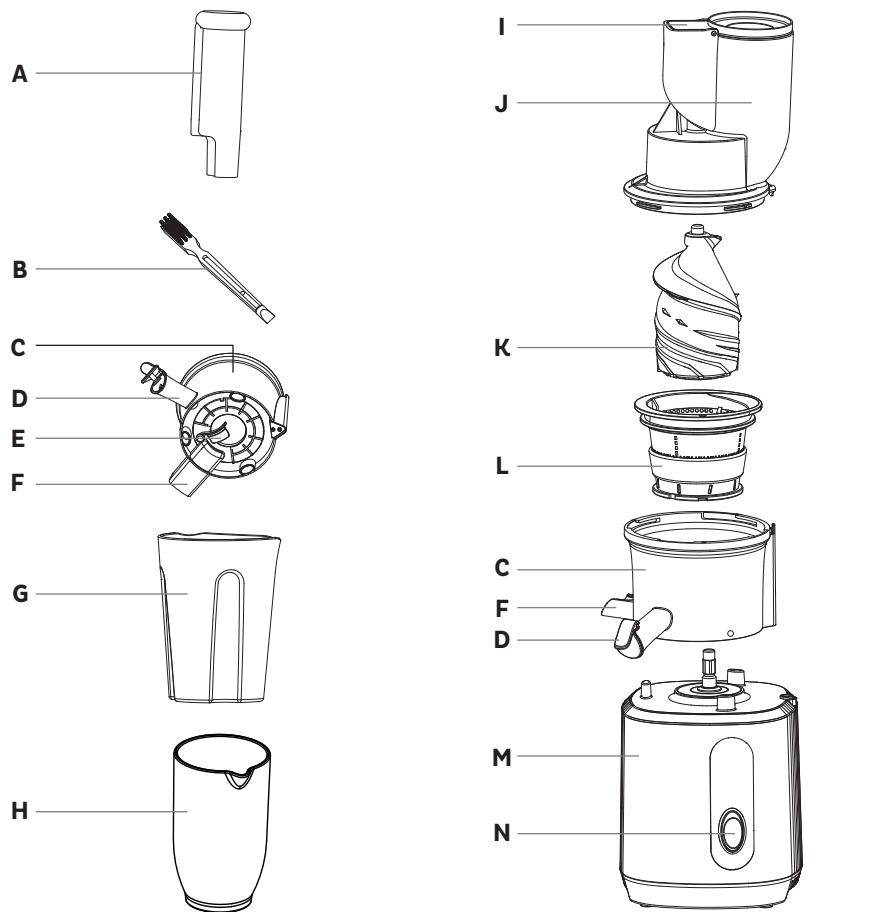
## Directives de sécurité

- Laissez l'appareil en marche pendant au moins 5 secondes avant de l'éteindre à nouveau.
- Utilisez l'appareil pendant max. 10 minutes d'affilée, puis laissez le moteur refroidir.
- Patientez toujours jusqu'à l'arrêt complet du moteur et de la vis sans fin avant de débrancher l'appareil et de le démonter.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide. Si l'appareil a été mis en marche à vide, la vis sans fin sera endommagée au bout de 2 minutes de fonctionnement à vide.
- Si vous constatez un bruit anormal, une odeur, de la fumée ou une surchauffe pendant que l'appareil est en marche, éteignez-le immédiatement et débranchez-le. Dans ce cas, prenez contact avec le service clients de Betty Bossi.
- Ne nettoyez jamais l'unité moteur sous de l'eau et ne la plongez jamais dans

de l'eau. D'une manière générale, tenez l'unité moteur à l'écart de l'humidité et de liquides.

- Ne placez jamais le tamis et les autres éléments de l'appareil dans le lave-vaisselle pour les nettoyer.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, ne le soulevez jamais en le tenant par la cheminée de remplissage. Tenez-le toujours au niveau de l'unité moteur.

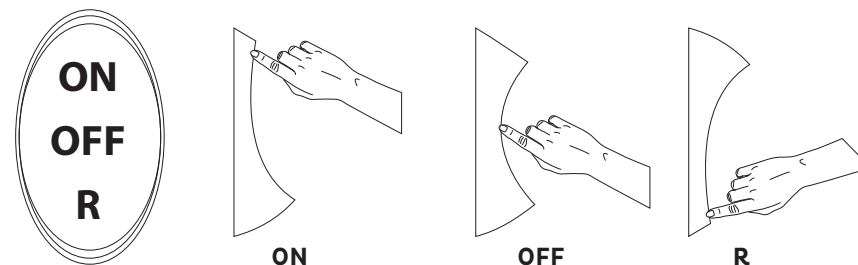
## Description de l'appareil



- A** Poussoir  
**B** Brosse de nettoyage  
**C** Bol de la centrifugeuse  
**D** Bec verseur pour le jus avec clapet  
**E** Joint d'étanchéité en silicone pour l'orifice intérieur du bec verseur pour la pulpe  
**F** Bec verseur pour la pulpe  
**G** Récipient de récupération de la pulpe  
**H** Récipient de récupération du jus

- I** Couvercle de la cheminée de remplissage (rabattable, avec orifice pour le poussoir)  
**J** Cheminée de remplissage  
**K** Vis sans fin  
**L** Tamis  
**M** Unité moteur  
**N** Interrupteur

## L'interrupteur



## L'interrupteur (N)

Vous pouvez placer l'interrupteur sur 3 positions:

**ON:**

L'appareil est allumé et extrait le jus sur le mode normal, la vis tourne vers le bas.

**OFF:**

L'appareil est éteint.

**R:**

**R** signifie Reverse et indique que la vis sans fin tourne dans le sens inverse, c'est-à-dire vers le haut. Ceci peut être utile lorsque la vis sans fin est bloquée et donc pour retirer ce qui bloque. Pour utiliser le programme Reverse, il faut maintenir l'interrupteur enfoncé vers le bas. Nous vous recommandons d'activer le programme Reverse pendant env. 3 à 5 secondes jusqu'à ce que les aliments bloqués remontent dans la cheminée.

Après avoir utilisé l'appareil il est également recommandé d'activer le programme Reverse pendant 3 à 5 secondes ce qui facilite ensuite le démontage des différents éléments de l'appareil.

Dès que vous relâchez l'interrupteur de la position **R**, le programme Reverse s'interrompt.

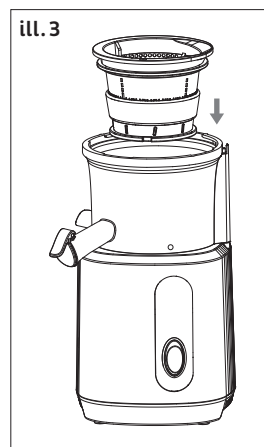
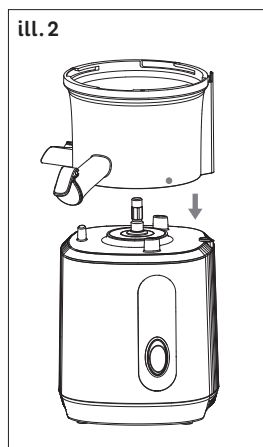
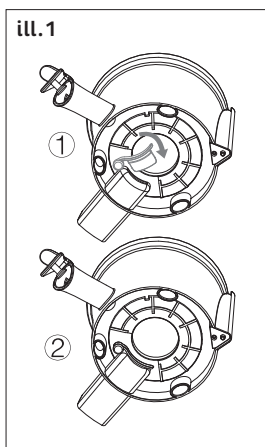
**Important:**

Si vous voulez passer de la position **ON** au programme Reverse, vous devez tout d'abord placer l'interrupteur sur la position **OFF** et attendre que la vis sans fin soit à l'arrêt avant de placer l'interrupteur sur la position **R** et de le maintenir enfoncé sur cette position.

## Montage du Slow Juicer

### Montage du Slow Juicer

1. Fixez le joint d'étanchéité en silicone pour l'orifice intérieur du bec verseur pour la pulpe sur la partie inférieure du bol de la centrifugeuse pour que l'orifice intérieur soit verrouillé (ill. 1). Si l'orifice intérieur n'est pas verrouillé, la pulpe et le jus risqueraient de s'écouler dans l'unité moteur.
2. Placez le bol de la centrifugeuse de telle manière que le point blanc • situé sur le bol soit placé sur le point blanc • d'une des trois encoches de l'unité moteur puis fixez le bol sur l'unité moteur (ill. 2) de manière que les trois trous de position situés dans le fond du bol glissent dans les trois encoches de l'unité moteur.
3. Placez ensuite le tamis de manière que le point blanc • situé sur le rebord supérieur soit placé en face du point blanc • situé sur le rebord supérieur du bol de la centrifugeuse. Insérez ensuite le tamis dans le bol de manière que les deux parties glissent l'une dans l'autre et s'alignent bien à plat (ill. 3).



## Montage du Slow Juicer

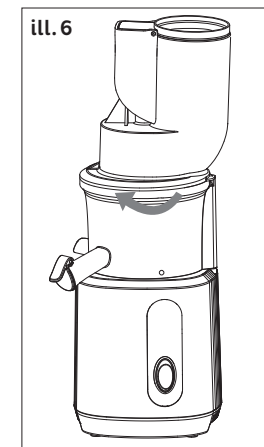
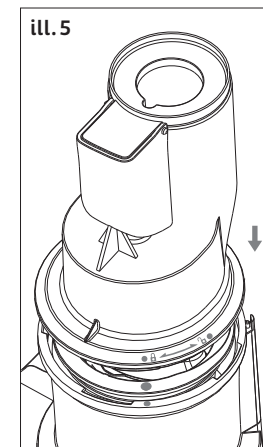
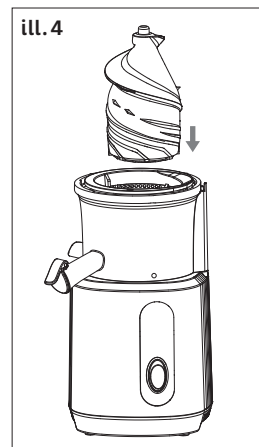
4. Placez ensuite la vis sans fin dans le tamis: La tige située sur la partie inférieure de la vis glisse un peu étroitement dans l'arbre d'entraînement. Tournez légèrement la vis sans fin dans le sens des aiguilles d'une montre, elle s'enfonce alors entièrement et ne peut plus être tournée (ill. 4).
5. Placez ensuite la cheminée de remplissage sur le bol de la centrifugeuse: Le symbole ⚠️ situé sur la cheminée est tout d'abord sur • du bol (ill. 5), enfoncez ensuite la cheminée de remplissage légèrement tout en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (en direction de ⚠️), pour qu'elle soit bien fixée sur le bol. Le symbole ⚠️ est alors sur • du bol (ill. 6).

### Attention:

Si la vis sans fin n'est pas entièrement emboîtée, la cheminée de remplissage ne pourra pas être montée.

### Attention:

L'appareil ne peut être mis en marche que lorsque la cheminée est correctement installée.



## Mise en service

### Avant la première mise en service

- Déballiez l'appareil et vérifiez le contenu et que les éléments ne sont pas endommagés. En cas de dommages liés au transport ou d'une livraison incomplète, veuillez retourner le produit au service clients de Betty Bossi.
- Nettoyez tous les éléments du Slow Juicer (bol de la centrifugeuse, les deux récipients de récupération du jus et de la pulpe et la vis sans fin, la cheminée de remplissage et le poussoir) avant la première utilisation comme indiqué dans le chapitre « Démontage et nettoyage de l'appareil » pages 53/54.

### Mise en service



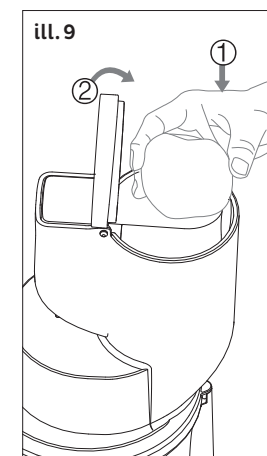
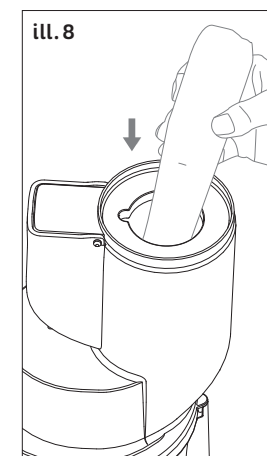
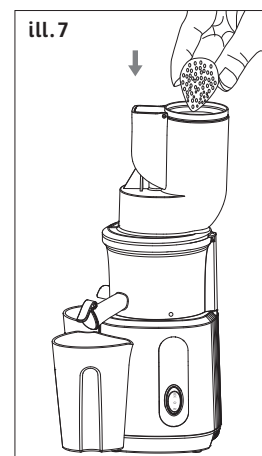
Une électrocution peut être mortelle! Veuillez respecter les consignes de sécurité!

1. Lorsque l'appareil est entièrement assemblé, placé le récipient de récupération du jus sous le bec verseur pour le jus et le récipient de récupération de la pulpe sous le bec verseur pour la pulpe.
2. Préparez les fruits et les légumes. Pelez les fruits ou légumes si la peau n'est pas comestible ou trop épaisse (p.ex. les oranges).
3. Retirez les plus gros pépins et les noyaux des fruits.
4. Coupez les fruits et légumes en morceaux qui soient assez petits pour être mis dans la cheminée de remplissage. Plus les aliments sont fermes, plus ils doivent être coupés en petits morceaux.
5. Vérifiez que l'interrupteur soit sur la position **OFF** et branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. Retirez le poussoir et vérifiez que le couvercle de la cheminée de remplissage soit rabattu vers le bas (à moins que vous mettiez des plus gros morceaux dans la cheminée de remplissage).
6. Mettez le Slow Juicer en marche en plaçant l'interrupteur sur la position **ON**. Mettez immédiatement les aliments dans la cheminée de remplissage (ill. 7).
7. Les fruits, légumes ou autres aliments tendres, dont le diamètre est inférieur à 65 mm, peuvent être mis directement dans la cheminée de remplissage en laissant le couvercle fermé (ill. 8), poussez-les ensuite lentement vers le bas avec le poussoir. Pour les fruits et légumes plus gros, relevez tout d'abord le couvercle, met-

## Mise en service

tez les aliments dans la cheminée puis rabattez le couvercle pour que les aliments tombent sur la vis sans fin (ill. 9). Pous-

sez-les alors également lentement vers le bas avec le poussoir.



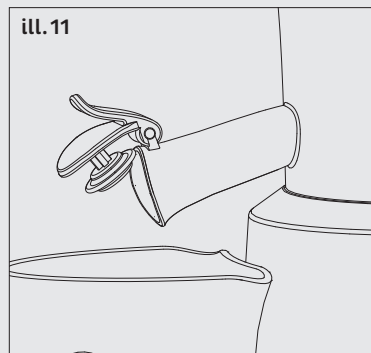
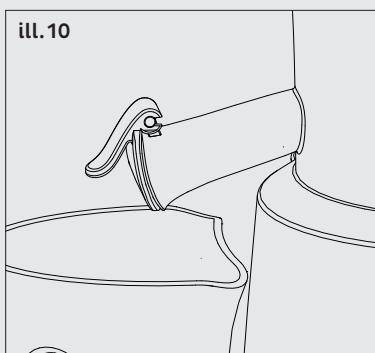
### Attention:

- Si vous voulez extraire le jus d'aliments de grande taille, p.ex. une pastèque, ou des aliments très fibreux, p.ex. du céleri-branche et du chou, nous vous recommandons de les couper tout d'abord en petits morceaux, puis de les mettre les uns après les autres dans la cheminée de remplissage afin de ne pas bloquer la vis sans fin.
- Si vous voulez obtenir du jus à partir de fruits congelés, vous devez tout d'abord les décongeler entièrement puis extraire leur jus en les mélangeant à de l'eau froide, du lait ou d'autres liquides, car les fruits ont perdu de leur humidité lorsqu'ils ont été congelés.
- Ne mettez jamais d'aliments secs comme des cacahuètes, des noix, des graines de soja, etc. ou des glaçons dans la cheminée de remplissage.
- Utilisez l'appareil pendant maximum 10 minutes d'affilée puis laissez le moteur refroidir pendant 15 minutes.

## Mise en service

Lors de l'utilisation de l'appareil, vous pouvez au début laisser le clapet du bec verseur pour le jus fermé (ill. 10). Le jus extrait s'accumule ainsi tout d'abord dans le bol de la centrifugeuse, ce qui peut être utile lorsque vous voulez extraire le jus de différentes variétés de fruits ou de légumes afin de les

mélanger ou d'éviter une oxydation rapide du jus. Prenez toutefois soin de ne jamais dépasser la ligne MAX (250 ml) située sur le bol de la centrifugeuse. Ouvrez le clapet au plus tard lorsque le niveau de jus est juste en-dessous de la ligne MAX afin que le jus puisse s'écouler (ill. 11).



8. En fin d'utilisation, nous vous recommandons de laisser l'appareil encore en marche pendant 30 secondes pour faciliter le processus de nettoyage parce que la pulpe sera ainsi pressée le plus possible hors du tamis.

### A respecter impérativement lors de l'utilisation de l'appareil:

- a) Si vous laissez l'appareil en marche sans ajouter des aliments dans la cheminée de remplissage, la vis sans fin peut être endommagée.
- b) Utilisez le Slow Juicer pendant max. 10 minutes en continu. Une utilisation prolongée peut

entraîner une surchauffe et un endommagement du moteur. Laissez ensuite l'appareil éteint refroidir pendant au moins 15 minutes avant de le remettre en marche.

- c) Ne mettez jamais vos mains, ustensiles de cuisine ou autres objets dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en marche. Enfoncez les aliments exclusivement avec le poussoir pour éviter toute blessure corporelle ou un endommagement de la vis sans fin ou d'autres éléments de l'appareil.
- d) Ne mettez jamais des aliments secs ou fermes comme des

## Mise en service

graines de céréales entières, des fruits avec des pépins durs ou noyaux ou des glaçons dans la cheminée de remplissage, ils risqueraient d'endommager l'appareil. Faites tremper les haricots et les céréales pendant une nuit dans de l'eau ou cuisez-les préalablement. Les fruits avec des pépins durs ou des noyaux (p.ex. les nectarines, les pêches, les mangues, les cerises) doivent toujours être tout d'abord dénoyautés ou épépinés avant de les mettre dans l'appareil. Les fruits congelés avec des petites graines / des petits pépins comme les raisins, doivent tout d'abord toujours être complètement décongelés.

- e) Ne mettez jamais d'ingrédients huileux (que ce soit de la graisse végétale ou animale) dans le Slow Juicer. Vous ne pouvez pas extraire de l'huile végétale des aliments avec le Slow Juicer. Les huiles risqueraient d'endommager la vis sans fin ou d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.
- f) Ne remettez jamais la pulpe dans le Slow Juicer. Cela risquerait de bloquer l'appareil et la cheminée de remplissage ne pourrait plus être ouverte.
- g) Après avoir extrait le jus de fruits avec des graines / des pépins de petite taille comme des raisins, vous devez nettoyer minutieusement toutes les fentes situées dans le fond

de la vis sans fin pour éliminer tous les petits pépins / toutes les graines.

- h) Si la vis sans fin est bloquée et ne tourne plus, ou si la cheminée de remplissage ne peut plus être ouverte, placez tout d'abord l'interrupteur sur la position **R**, puis sur la position **OFF** et enfin sur la position **ON**. Répétez ceci 2 à 3 fois.
- i) Lorsque l'appareil est en marche sur le programme normal **ON** et vous voulez utiliser le programme reverse, placez toujours tout d'abord l'interrupteur sur la position **OFF**, patientez jusqu'à ce que l'appareil soit à l'arrêt complet puis placez l'interrupteur sur la position **R**. Si vous passez directement de **ON** à **R**, vous risqueriez d'endommager l'appareil ou de provoquer un dysfonctionnement.
- j) Lorsque vous voulez extraire le jus de pommes, de céleri-branches ou autres aliments similaires, de la mousse peut se développer. Dans ce cas, nous vous recommandons d'ouvrir le clapet du bec verseur pour le jus dès le début pour qu'il n'y ait pas de mousse qui se forme.

### Attention:

En cas d'endommagement de l'appareil en tout ou partie en raison d'un non-respect de ces consignes, la garantie ne s'applique pas.



## Mise en service / Conseils d'utilisation

Les aliments suivants ne peuvent pas être mis dans la cheminée de remplissage sans avoir été préalablement préparés:

- Les fruits avec des pépins fermes ou des noyaux comme des pêches, abricots, prunes, mangues et autres fruits à noyau. Dénoyautez-les toujours avant ou retirez les pépins.
- Les fruits avec des peaux fermes ou non-comestibles comme les ananas, melons, mangues, oranges, etc. Pelez-les toujours avant.
- Les fruits congelés comme les baies congelées ou les glaçons. Laissez les fruits congelés entièrement décongelés, ne mettez jamais de glaçons dans l'appareil.
- Les huiles végétales ou les graisses animales comme les graines de sésame, les cacahuètes, le beurre, la margarine, l'huile d'olive, etc. Ne mettez jamais des aliments contenant de l'huile végétale ou des graisses animales dans la cheminée de remplissage. Cela entraverait le bon fonctionnement de l'appareil et risquerait de l'endommager.
- Les aliments très secs et fermes comme les noix de coco, le sucre canne, les graines de céréales, etc. Ne mettez jamais d'aliments ne contenant pas d'eau dans l'appareil.

### Conseils d'utilisation

- Si vous connaissez les caractéristiques de chaque aliment dont vous voulez extraire le jus et savez comment l'extraire de manière optimale, vous serez impressionné par le résultat.
- Le Slow Juicer est un produit innovant qui utilise la technologie brevetée de broyage à vitesse lente pour extraire le jus des aliments de manière hautement efficace et en préservant les nutriments pour obtenir ainsi un jus de qualité optimale. C'est pourquoi chaque aliment doit être préparé en respectant ses caractéristiques et ses propriétés.
- Nous vous recommandons de boire le jus dans les 48 heures. Selon la consistance des ingrédients, il se peut qu'avec le temps plusieurs couches se forment dans le jus. Celles-ci disparaissent à nouveau lorsque vous mélangez le jus.

#### A respecter avant l'extraction:

- Si la vis sans fin se coince ou la cheminée de remplissage ne peut pas être ouverte, mettez l'interrupteur tout d'abord sur la position **OFF**, puis placez-le sur la position **R** avant de le remplacer sur la position **OFF** puis sur la position **ON**. Répétez ceci 2 à 3 fois selon les besoins.
- Laissez l'appareil en marche jusqu'à ce que tous les aliments soient passés à travers le bol

## Conseils d'utilisation

de la centrifugeuse. La cheminée de remplissage ne peut pas être ouverte facilement s'il y a encore trop de pulpe dans l'appareil.

#### Pour un rendement optimal de jus:

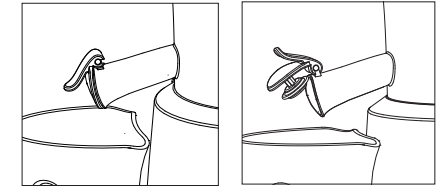
- Préparez les aliments comme décrit pages 49 à 52.
- Mettez les aliments lentement et en continu dans la cheminée de remplissage et observez le processus d'extraction. Le rendement du jus dépend énormément de la vitesse à laquelle le jus est extrait.

#### Utilisation du clapet du bec verseur pour le jus:

- Si vous fermez le clapet du bec verseur, les différents jus se mélangent déjà dans le bol de la centrifugeuse.
- Si vous ajoutez des ingrédients qui peuvent facilement mousser (p.ex. des pommes ou du céleri), nous vous recommandons de toujours ouvrir le clapet du bec verseur.
- Avant de retirer le récipient de récupération du jus, nous vous recommandons de refermer le clapet du bec verseur afin que le jus ne puisse plus s'écouler. Il en va de même lorsque vous voulez retirer le bol de la centrifugeuse de l'unité moteur pour le nettoyer.
- Si lors de l'utilisation de l'appareil vous désirez retirer les restes des jus précédemment extraits, pour ne pas mélanger les différents goûts, vous pou-

vez fermer le clapet et verser un verre d'eau dans la cheminée de remplissage. Relevez ensuite le clapet pour que l'eau puisse s'écouler.

- D'une manière générale, veuillez toujours vérifier quelle quantité de jus se trouve dans le bol de la centrifugeuse et ouvrir le clapet au plus tard lorsque le niveau de jus se trouve juste en-dessous du marquage max (250 ml).



#### Contrôle de la quantité de pulpe dans le jus:

- Selon les aliments, il peut y avoir plus ou moins de pulpe dans le jus si vous l'extrayez en continu.
- Pour réduire la quantité de pulpe, nous vous recommandons de retirer et nettoyer régulièrement la vis sans fin et le tamis.

#### Extraction du jus de fruits et légumes tendres (p.ex. oranges et tomates)

- Epluchez les oranges, retirez les tiges des tomates ou des pommes.
- Retirez les noyaux ou les pépins des fruits.
- Coupez les ingrédients en morceaux suffisamment petits pour

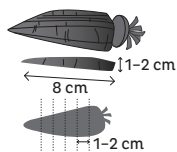
## Conseils d'utilisation

qu'ils puissent être facilement introduits dans la cheminée de remplissage.

- Ajoutez les ingrédients lentement dans la cheminée de remplissage, morceau après morceau.
- Poussez les ingrédients lentement en direction de la vis sans fin avec le poussoir. Le poussoir permet également d'éviter que l'eau contenue dans les aliments dont la teneur en eau est élevée ne remonte dans la cheminée de remplissage et gicle hors de la cheminée.
- Ouvrez le clapet du bec verseur lorsque vous voulez extraire le jus d'aliments qui ont tendance à mousser. La production de mousse est plus importante lorsque le bec verseur est fermé.

### Extraction du jus de fruits et légumes fermes (p.ex. carottes, betteraves, gingembre, etc.)

- Étant donné que les fruits et légumes fermes sollicitent énormément le moteur et risquent de l'arrêter, vous devez respecter les consignes suivantes:
  - Coupez les ingrédients en petits morceaux: de préférence en rondelles d'environ 1 à 2 cm d'épaisseur ou en lanières d'environ 1 à 2 cm d'épaisseur et environ 8 cm de longueur.



- Faites tremper les ingrédients dans de l'eau froide avant d'en extraire le jus.
- Pour optimiser le rendement du jus, nous vous recommandons de sélectionner des aliments dont la teneur en eau est élevée.
- Mettez les ingrédients lentement dans la cheminée de remplissage, les uns après les autres.
- Extrayez les ingrédients lentement afin d'extraire le jus complètement.

### Extraction du jus de fruits contenant des petites graines (p.ex. framboises, grenades, raisins)

- Mettez les ingrédients lentement dans la cheminée de remplissage pour minimiser la quantité des graines restantes et ainsi éviter que le tamis ne soit bouché.
- Nous vous recommandons d'extraire le jus de tels fruits avec des ingrédients dont la teneur en eau est élevée comme des pommes ou des poires.
- Lavez préalablement méticuleusement les raisins et retirez toutes les grappes. Mettez toujours 3 à 5 raisins dans la cheminée de remplissage et surveillez l'extraction.
- Retirez la peau des grenades et n'extrayez que la pulpe du fruit.
- Laissez toujours les fruits congelés comme des framboises entièrement décongeler

## Conseils d'utilisation

et mettez-les cuiller par cuiller (env. 5 g) dans la cheminée de remplissage. Étant donné que les fruits perdent souvent une grande partie de leur teneur en eau lorsqu'ils sont congelés, nous vous recommandons de toujours ajouter du lait, du yaourt ou d'autres liquides pendant l'extraction.

### S'il n'est pas possible d'ouvrir la cheminée de remplissage:

S'il n'est pas possible d'ouvrir la cheminée de remplissage en raison d'une grande quantité de petites graines dans le bol de la centrifugeuse, laissez l'appareil en marche pendant encore 30 secondes pour que les graines qui se trouvent à l'intérieur puissent être extraites. S'il n'est toujours pas possible d'ouvrir la cheminée de remplissage, placez l'interrupteur tout d'abord sur **OFF**, puis sur la position **R**, puis replacez-le sur **OFF** et ensuite à nouveau sur **ON** jusqu'à ce que les ingrédients se détachent. Tournez alors une nouvelle fois la cheminée de remplissage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en appuyant légèrement dessus avec la paume de la main pour l'ouvrir (selon les ingrédients utilisés vous pouvez également ajouter un peu d'eau dans la cheminée de remplissage pour que les graines se détachent plus facilement).

### Extraction du jus d'ingrédients fibreux ou d'aliments avec des feuilles fermes (p.ex. céleri-branch, chou, ananas, épinard, etc.)

- Laissez tremper les aliments fibreux pendant 30 minutes dans de l'eau froide avant de les couper.
- Coupez les aliments fibreux en morceaux d'environ 5 cm.
- Dans le cas d'ingrédients avec des feuilles fermes, nous vous recommandons de ne pas en mettre plus de 500 g dans l'appareil. Si les feuilles s'enroulent autour de la vis sans fin, vous devez retirer la cheminée de remplissage et enlever les feuilles avant de remettre l'appareil en marche.
- Nous vous recommandons d'extraire le jus de tels ingrédients avec celui d'aliments dont la teneur en eau est élevée, comme p.ex. des carottes et des pommes. Le rapport devrait être de 9 à 1 (ingrédients avec une haute teneur en eau / ingrédients avec des feuilles fermes).
- Retirez les tiges, p.ex. du céleri-branch, et coupez les tiges extérieures fermes en morceaux de 5 cm.
- Mettez les ingrédients lentement et les uns après les autres dans la cheminée de remplissage. Commencez avec les feuilles puis ajoutez en alternance des feuilles et des tiges dans la cheminée de remplissage.

## Conseils d'utilisation

- Si vous voulez extraire le jus de blé en herbe, prenez-en une poignée et mettez-la dans la cheminée de remplissage.
- Retirez toujours préalablement la peau des ananas et coupez également le tronc ferme situé au milieu de l'ananas. Coupez l'ananas en petits morceaux.
- Nous vous recommandons de démonter et nettoyer l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé avant d'extraire le jus d'autres ingrédients.
- Si la vis sans fin se coince, placez l'interrupteur tout d'abord sur **OFF**, puis sur **R**, puis replacez-le ensuite sur **OFF** et enfin à nouveau sur **ON**. Répétez ceci 2 à 3 fois.

### Attention:

- Les fibres des ingrédients fermes comme le céleri peuvent s'enrouler autour de la vis sans fin et entraver le bon fonctionnement de l'appareil. C'est pourquoi vous devez toujours couper les tiges en morceaux de 5 cm.
- Les ingrédients fibreux peuvent mousser pendant l'extraction. Avant de boire le jus, retirez la mousse en passant le jus à travers un tamis.
- N'extrayez pas plus de 500 g de tels ingrédients à la fois. Si vous voulez extraire une plus grande quantité, vous devez tout d'abord nettoyer la vis sans fin et le tamis.
- N'utilisez pas le Slow Juicer pour extraire le jus de fruits ou légumes particulièrement fermes ou amidonnés, comme le sucre de canne.

## Démontage et nettoyage de l'appareil

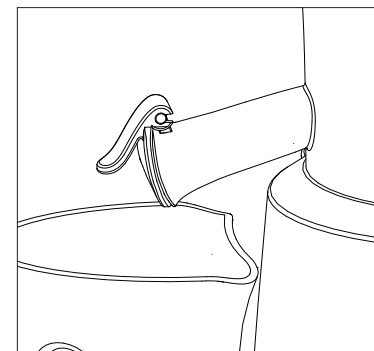
### Démontage et nettoyage de l'appareil


1. **En fin d'utilisation:** Laissez l'appareil encore en marche pendant 30 secondes pour pouvoir le nettoyer plus facilement et évacuer la pulpe restante. Si la vis sans fin se coince, placez l'interrupteur tout d'abord sur **OFF**, puis sur **R**, puis replacez-le ensuite sur **OFF** et enfin à nouveau sur **ON**. Répétez ceci 2 à 3 fois. Remettez ensuite l'interrupteur sur la position **OFF** et patientez jusqu'à l'arrêt complet de la vis sans fin. Débranchez ensuite l'appareil.

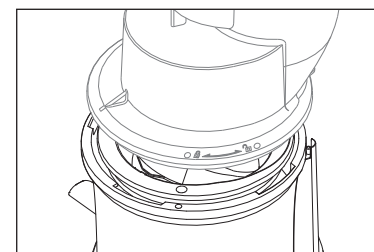
### Remarque:

- Nettoyez le Slow Juicer immédiatement après son utilisation car il sera très difficile de démonter et de nettoyer la centrifugeuse si des résidus de jus et de la pulpe ont séché dans l'appareil. La pulpe séchée peut en particulier entraver de manière conséquente la puissance de l'appareil lors d'utilisations ultérieures.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, ne le soulevez jamais en le tenant au niveau de la cheminée de remplissage, tenez-le toujours au niveau de l'unité moteur.

2. Fermez le clapet du bec verseur.

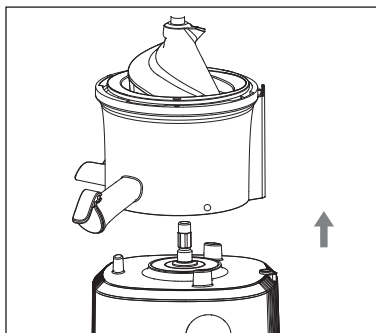


3. Tournez la cheminée de remplissage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en direction de , pour la détacher du bol de la centrifugeuse.

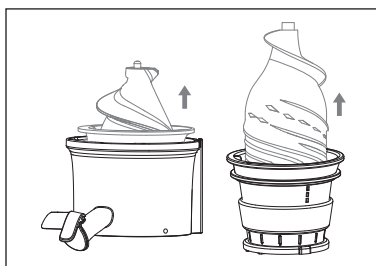


## Démontage et nettoyage de l'appareil

4. Détachez le bol de la centrifugeuse avec le tamis intégré et la vis sans fin de l'unité moteur.



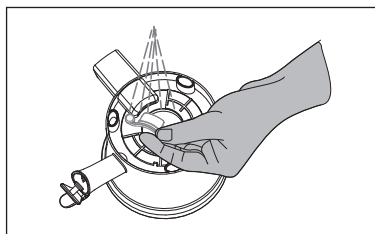
5. Retirez la vis sans fin du bol de la centrifugeuse. Nettoyez-la avec la brosse de nettoyage fournie et de l'eau chaude.



### Remarques:

- Pour faciliter le démontage, nous vous recommandons de placer la partie supérieure (sans l'unité moteur) dans un évier et laissez couler de l'eau sur tous les éléments.
- Nettoyez également minutieusement la partie inférieure de la vis sans fin à l'endroit où l'arbre cylindrique en métal était relié à l'arbre d'entraînement.

6. Ouvrez le clapet du bec verseur. Placez également le bol de la centrifugeuse sous de l'eau du robinet courante et retirez le joint d'étanchéité de l'orifice intérieur du bec verseur pour la pulpe afin de pouvoir nettoyer le bec verseur en profondeur.



**Conseil:** Placez le tamis et le bol de la centrifugeuse pendant 30 à 60 minutes dans de l'eau chaude, à laquelle vous aurez ajouté un peu de bicarbonate (levure chimique) afin que les résidus de jus et de pulpe puissent se détacher plus facilement.

## Démontage et nettoyage de l'appareil / Rangement

### Important:

Nettoyez tous les éléments (à l'exception de l'unité moteur) en profondeur dans de l'eau chaude, rincez-les ensuite sous de l'eau claire et séchez-les soigneusement. Patientez jusqu'à ce que tous les éléments sont secs avant d'assembler à nouveau l'appareil.

### Attention:

Aucun des éléments ne peut être lavé en machine!

7. L'unité moteur ainsi que le cordon et la prise ne peuvent être nettoyés qu'avec un chiffon légèrement humide. Séchez-les ensuite.

**N'utilisez pas de détergents récurant, de laine d'acier, de produits d'entretien agressifs, de dissolvants ou d'acétone ou alcool pour nettoyer l'appareil.**

**Ne plongez jamais l'unité moteur ainsi que le cordon et la prise dans de l'eau et ne les tenez jamais sous de l'eau courante.**

### Rangement

Rangez l'appareil propre et sec dans un endroit sec, hors portée des enfants et de préférence dans son emballage d'origine pour le protéger de la poussière.

## Dépannage

### L'appareil ne peut pas être mis en marche.

- Vérifiez que l'appareil est branché dans une prise secteur en bon état de fonctionnement.
- Vérifiez que l'appareil est correctement assemblé: Est-ce que la cheminée de remplissage est correctement fixée sur le bol de la centrifugeuse? Est-ce que le bol de la centrifugeuse est correctement placé sur l'unité moteur? Est-ce que la vis sans fin est bien enfoncée jusqu'au fond de l'arbre d'entraînement? L'appareil ne peut être mis en marche que s'il est correctement assemblé (voir pages 42/43).

### Le Slow Juicer produit un bruit bizarre.

- Vérifiez que tous les éléments sont correctement assemblés. Assemblez à nouveau l'appareil et observez le bruit bizarre.
- Ne mettez l'appareil en marche que lorsque des ingrédients / liquides se trouvent dans l'appareil. N'oubliez pas qu'un fonctionnement à vide peut endommager la vis sans fin. De plus le niveau sonore est plus important à vide.
- Les bruits de frottement de la vis sans fin et du tamis sont normaux.
- Si le bruit apparaît lorsque vous ajoutez des ingrédients, vérifiez la taille des ingrédients. Les ingrédients ne doivent pas être de plus de 2,5 cm d'épaisseur, ou

même moins s'il s'agit d'ingrédients fermes (1-2 cm).

- Vérifiez si le Slow Juicer est placé sur un plan de travail inégale ou incliné. Prenez soin que l'appareil soit placé sur un plan de travail horizontal et plat.

### Il y a trop de pulpe dans le jus.

- Si vous extrayez le jus en continu, et selon les ingrédients, le jus peut contenir plus ou moins de pulpe. Pour éviter qu'il y ait trop de pulpe, il est nécessaire que la partie supérieure de l'appareil soit nettoyée plus souvent.
- Versez le jus à travers un tamis fin pour séparer le jus de la pulpe avant de le boire.
- Si vous mettez trop d'ingrédients à la fois dans la cheminée de remplissage, cela peut avoir pour conséquence que l'appareil s'arrête plus souvent. Et également qu'il y ait plus de pulpe dans le jus. Mettez toujours les ingrédients lentement dans la cheminée de remplissage, les uns après les autres.
- Si le tamis et la vis sans fin sont endommagés, ils doivent être remplacés. Prenez contact avec le service clients de Betty Bossi.
- Le couvercle du bol de la centrifugeuse / de la cheminée de remplissage est coincé.
- Après utilisation, laissez l'appareil en marche pendant encore 30 secondes pour évacuer la pulpe restante.

## Dépannage

- S'il y a trop de pulpe dans le bol de la centrifugeuse / dans le tamis, cela peut être la raison pourquoi la cheminée de remplissage ne peut pas être dévissée. Dans ce cas, utilisez la fonction Reverse de l'interrupteur (R-OFF-ON) et répétez ceci 2 à 3 fois.
- Laissez de l'eau s'écouler dans la cheminée de remplissage pour rincer un peu les parois intérieures, puis essayez à nouveau de dévisser la cheminée de remplissage.

### La cheminée de remplissage ne peut pas être fermée.

- Vérifiez si la vis sans fin a glissé jusqu'en bas dans le tamis. Seul dans ce cas, la cheminée de remplissage peut être verrouillée. Pour que la vis sans fin puisse glisser jusqu'en bas, elle doit être tournée lentement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit fixée et ne puisse plus être tournée.

### Mauvais rendement.

- Selon les ingrédients, la teneur en eau est plus ou moins élevée. Ceci a des conséquences sur la quantité de jus.
- Les ingrédients qui ne sont plus très frais contiennent également moins de liquide.
- Vérifiez que le joint d'étanchéité du bec verseur de la pulpe est correctement placé dans l'orifice.

- Si vous utilisez des ingrédients secs, il peut être judicieux de tout d'abord les faire tremper dans de l'eau.
- Si vous voulez extraire des ingrédients avec des petites graines (p.ex. des framboises) pendant une période prolongée, cela peut réduire le rendement. Celui-ci peut être augmenté si vous nettoyez plus souvent la partie supérieure de l'appareil pour retirer les graines.
- Si ces petites graines se trouvent dans le fond du tamis, cela peut également influencer la quantité de jus extrait.

### Le bol de la centrifugeuse vibre pendant l'utilisation.

- Étant donné que la vis sans fin et le tamis réduisent en premier plan les aliments en petits morceaux puis en extraient le jus, il se peut que ces deux éléments vibrent. Ceci est normal.
- Si les ingrédients contiennent beaucoup de fibres, la vibration est plus importante.

### L'appareil s'arrête pendant l'utilisation.

- Vérifiez que l'appareil est bien branché.
- Vérifiez que tous les éléments sont correctement assemblés et qu'ils ne sont pas détachés.

## Dépannage

- Si vous avez mis trop d'ingrédients à la fois dans la cheminée de remplissage, cela peut entraîner un arrêt de l'appareil. Dans ce cas, utilisez la fonction Reverse de l'interrupteur (**R-OFF-ON**) 2 à 3 fois de suite. La fonction Reverse fait remonter les ingrédients, tandis que la fonction **ON** les enfonce à nouveau.
- Si le moteur a surchauffé, parce que vous avez mis trop d'ingrédients à la fois dans la cheminée de remplissage ou parce que l'appareil a été en marche pendant trop longtemps, éteignez-le, débranchez-le et laissez le moteur refroidir pendant 30 minutes à 2 heures. Vous pouvez ensuite le remettre en marche.
- Si les aliments contiennent des graines ou pépins très fermes ou de grande taille, ils doivent être dans tous les cas retirés avant de mettre les aliments dans la cheminée de remplissage afin de ne pas endommager l'appareil.

### Du jus s'écoule sur l'unité moteur.

- Si le joint d'étanchéité en silicone du bec verseur situé dans le fond du bol de la centrifugeuse n'est pas correctement fixé dans l'orifice intérieur, du jus peut s'écouler au-dessus de l'unité moteur. Vérifiez toujours lors du montage que le joint est correctement fixé.

## Service

### Service clients

- En cas de pannes ou si vous avez besoin d'un conseil sur l'utilisation de l'appareil, veuillez prendre contact avec le personnel qualifié du service clients de Betty Bossi:  
Tél.: +41 (0) 44 209 19 29  
Mail: info@bettybossi.ch

### Garantie

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

## Mise au rebut

Dans l'intérêt de l'environnement, tous les appareils électriques en fin de vie doivent être mis au rebut de manière appropriée. Les appareils usagés doivent être mis hors service en sectionnant le cordon électrique et ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Rapportez votre appareil au centre de tri sélectif le plus proche ou à votre point de vente pour que les matériaux recyclables puissent être réutilisés et votre appareil puisse être mis au rebut en respectant l'environnement.

## Données techniques

Déclaration du produit	Slow Juicer
No. d'article	32071
Tension nominale	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	240 W
Fusible	6 A
Dimensions (L x l x h)	210 x 200 x 486 mm
Longueur du câble	95 cm
Capacité du bol de la centrifugeuse	250 ml (remplissage max.)
Capacité du récipient de récupération de la pulpe	500 ml (remplissage max.)
Capacité du récipient de récupération du jus	700 ml (remplissage max.)
Poids (avec accessoires)	3880 g
Certifié	CE, S+
Conforme aux normes EU européennes	oui
Durée de la garantie	2 ans

Modifications techniques réservées.



version 04/2023