



Electrolux

Instruction Book

EXJ966

SLOW JUICER



EN INSTRUCTION BOOK

FR MODE D'EMPLOI

NL GEBRUIKSAANWIJZING

ES LIBRO DE INSTRUCCIONES

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

Catalogue

Language of Introduction	page
English.....	EN1-7
French.....	FR8-14
Dutch	NL15-21
Spanish	ES22-28
Portuguese.....	PT29-35

WARNINGS

EN

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Regarding the operating times, refer to the section "Operation" on page 4 of the manual.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section "Cleaning and Maintenance" on page 6 of the manual.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- **WARNING:** Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please carefully read all the instructions before operating the appliance for the first time and save them for future reference.

- Do not use the appliance outdoors.
- Do not operate the appliance with wet hands or operate in a wet working environment.
- Do not force plug into outlet, ensuring plug is away from any heat source and is not bent or twisted in any way.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter top, or touch any hot surface.
- Do not disassemble the base. Keep the base dry at all times.
- Do not put any foreign substance into the appliance while operating this appliance.
- Do not use the appliance if it is damaged.
- Always turn off and unplug the appliance from the mains socket when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Always operate the appliance on a secure, dry level surface.
- Ensure the power switch is in the **O** position before the appliance is plugged into the mains socket.
- Only use the supplied food pusher to gently feed food into the feed tube. Do not place your hands or fingers inside the slow juicer while in operation.
- Ensure all parts are securely locked while the appliance is in use.
- Do not place the appliance on or near a hot surface.
- Do not leave the appliance unattended while it is in use.

PARTS



1. Food pusher
2. Cover with feed tube
3. Squeezing screw
4. Wiper
5. Juice strainer
6. Sorbet strainer
7. Bowl
8. Switch with 3 settings:
 - ⏻ – start to make juice

9. Base
 10. Juice container
 11. Pulp container
 12. Juice container cover
 13. Cleaning brush
- – turn off the juicer
R – reverse function, use this function to unclog the slow juicer when it is stuck

BEFORE FIRST USE

Before using the appliance for the first time, wash all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

WARNING: Never immerse the base in water. Clean the base with a slightly damp cloth. Dry thoroughly.

ASSEMBLY

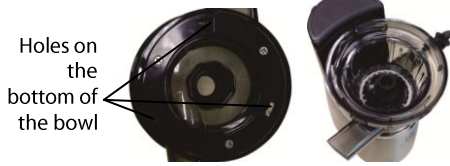
WARNING: ALWAYS make sure the appliance is turned off and unplugged before assembly and disassembly.

1. Place the base on a clean, flat surface.
2. Assemble the bowl on the base, making sure that holes on the bottom of the bowl are aligned with protrusions on the base.

Protrusions on the base



Holes on the bottom of the bowl



3. Attach the wiper to the juice or sorbet strainer.



4. Assemble the strainer assembly into the bowl.



5. Place the squeezing screw in the center of the bowl. Turn and press the squeezing screw down until it fits securely.

6. Assemble the cover with feed tube onto the bowl, making sure the tab on the cover is aligned with the unlock symbol and the bowl.

Rotate the cover clockwise until it locks into place.

- The tab on the cover will be aligned with the lock symbol on the bowl.



7. Place the juice container under the juice spout **1** and place the pulp container under the pulp spout **2**.

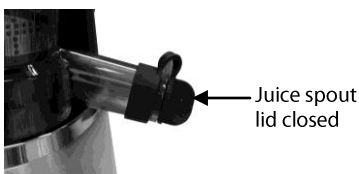


OPERATION

The slow juicer uses a slow squeezing technology that slowly squeezes fruit and vegetables maintaining a low temperature and helping preserve the natural taste and nutrition.

1. Plug the appliance into the mains socket.

2. Prepare your ingredients for use.
 - Make sure you have washed all the ingredients thoroughly and cut into an appropriate size to fit easily into the feed tube. Remove seeds and stones in ingredients.
 - Peel fruit and vegetables that have a thick skin such as melons, pineapple and some citrus fruits.
 - When making sorbet, please use the sorbet strainer. Prepare frozen fruit and liquids such as milk, cream, yogurt or similar.
Before placing the frozen fruits and liquids in the appliance, let them thaw for at least 10 minutes until soft enough to process.
3. Operate the slow juicer by pressing the switch to the **I** position.
4. Slowly feed your ingredients into the feed tube using the supplied food pusher.
 - **Do not operate the appliance continuously for more than 30 minutes. Let the juicer cool down before starting another session.**
5. Juicing with the juice spout lid closed allows mixed juice creations with different fruits, vegetables and liquids.
6. After juicing, open the juice spout lid and the juice will flow into the juice container and the pulp will accumulate in the pulp container.
 1. If the pulp container is full, empty it before continue juicing.



7. When the juicing is finished, press the switch to the **O** position to turn off the appliance.

NOTE: If you find the ingredients become jammed, turn off the appliance. Then press and hold the switch in the **R** position until the ingredients become dislodged. Repeat REVERSE-OFF-FORWARD as needed.

Tips for juicing

Before juicing:

1. The slow juicer is suitable for celery, spinach, carrots, apples, bananas, tomatoes, cucumbers, pear and all the fruits and vegetables which contain juice, but not for those containing starch.
2. Remove stones or hard seeds from fruit (i.e. mangoes, nectarines, apricots and cherries) before juicing.
3. When selecting fruit and vegetables for juicing, always select fresh and properly ripe specimens. Fresh fruit and vegetables carry more flavour and juice than those that are not properly ripe. Juice is best consumed when freshly made, as this is when its vitamin and mineral content are the highest.

While juicing:

1. For optimum results, insert one ingredient at a time.
2. Insert food at regular speed, allowing all the pulp to be extracted with maximum efficiency.

3. When juicing celery with other fruit /vegetables, it is recommended to interchange the celery with other items to prevent pulp build-up inside the juicing bowl.
4. When juicing leafy greens like spinach and kale, it is recommended to juice with a combination of watery or fibrous fruit and vegetables to help with juice flow and achieve optimal results.
5. A small amount of lemon can be added to apple juice to prevent the juice from browning.
6. When juicing fruit and vegetables having different consistencies, it may help to juice different combinations. For example, juice soft fruit first (i.e. oranges), then follow with hard fruit (i.e. apples). This will help you achieve maximum juice extraction.

After juicing:

Leftover juice should be refrigerated or frozen. Attach the cover onto the juice container and then place it in a refrigerator.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: Always turn off and unplug the appliance before cleaning.

Disassemble the slow juicer following the assembly instructions in reverse order.

After each use, wash all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

Clean the strainers using the supplied cleaning brush under the running water.

Clean the base with a slightly damp cloth. Never immerse it in water or any other liquid.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of warm clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practises should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

Dry the entire appliance with a dry cloth before replacing.

Do not use chemical cleaners or abrasives product for cleaning.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~ 50/60Hz
150W

DISPOSAL



As a responsible company we care about the environment.

As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

ELECTROLUX 17 / 04 / 2017

ATTENTION

FR

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que:
 - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements de type chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- En ce qui concerne les durées de fonctionnement, référez-vous à la section "UTILISATION" en page 11.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil si le filtre rotatif ou le couvercle de protection est endommagé ou présente des fissures visibles.
- En ce qui concerne les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, référez-vous à la section "UTILISATION" en page 13.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en

comprennent bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- **MISE EN GARDE:** Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.



Nos emballages /
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
- Ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées et évitez de l'utiliser dans un environnement humide.
- Ne forcez jamais pour brancher l'appareil ; la prise mâle ne doit pas être pliée ou tordue de quelque manière que ce soit et doit rester à distance de toute source de chaleur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- N'essayez pas de démonter la base. La base doit toujours rester sèche.
- Ne mettez jamais de substances étrangères dans l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil après usage, avant de le nettoyer et avant de monter ou de démonter les accessoires.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux vendus ou recommandés par le fabricant peut être à l'origine d'un incendie, de blessures ou de chocs électriques.
- L'appareil doit toujours fonctionner sur une surface plane, stable et sèche.
- Vérifiez que le bouton marche/arrêt est sur **O** avant de brancher l'appareil.
- Utilisez toujours le poussoir fourni pour pousser délicatement les aliments dans la cheminée. Ne mettez en aucun cas vos doigts ou vos mains dans l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont correctement verrouillées.
- Ne mettez pas l'appareil sur ou à proximité d'une surface chaude.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

DESCRIPTION



1. Poussoir
2. Couvercle avec cheminée
3. Vis de pressage
4. Racleur
5. Passoire à jus
6. Passoire à sorbet
7. Bol
8. Bouton à 3 positions :
I – lancer l'extraction du jus

- O – éteindre l'extracteur
R – fonction Reverse, à n'utiliser que pour débloquer l'extracteur quand il est bloqué.
9. Base
 10. Carafe à jus
 11. Carafe à pulpe
 12. Couvercle de la carafe à jus
 13. Brosse de nettoyage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien toutes les pièces.

ATTENTION : Ne mettez en aucun cas la base dans l'eau. Nettoyez la base avec un chiffon légèrement humide. Séchez bien.

MONTAGE

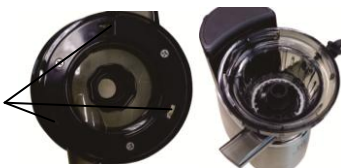
ATTENTION : Vérifiez TOUJOURS que l'appareil est éteint et débranché avant de le monter ou de le démonter.

1. Placez la base sur une surface plane et propre.
2. Montez le bol sur la base, en alignant les trous situés sous le bol avec les ergots de la base prévus à cet effet.

Ergots de la base



Trous au fond du bol



3. Montez le racleur dans la passoire à jus ou à sorbet.



4. Installez l'ensemble dans le bol.



5. Mettez le vis de pressage au centre du bol. Tournez et enfoncez la vis de pressage pour la verrouiller en place.

6. Assemblez le couvercle avec la cheminée sur le bol, en veillant à bien aligner l'ergot du couvercle avec le symbole de déverrouillage et le bol.

Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

- L'ergot du couvercle doit venir s'aligner avec l'icône de verrouillage du bol.



7. Placez la carafe à jus sous la goulotte à jus **1**, et la carafe à pulpe sous la goulotte à pulpe **2**.

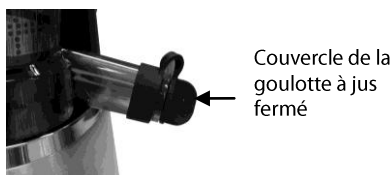


UTILISATION

Cet extracteur de jus utilise une technologie de pressage lent : les fruits et les légumes sont pressés lentement et à basse température ; leur saveur naturelle et leurs valeurs nutritives sont ainsi préservées.

1. Branchez l'appareil.
2. Préparez les ingrédients à utiliser.

- Lavez soigneusement tous les ingrédients et découpez-les en morceaux d'une taille permettant de les insérer facilement dans la cheminée. Retirez les pépins et noyaux.
 - Épluchez les fruits et les légumes ayant une peau/écorce épaisse, comme par exemple les melons, les ananas et les agrumes.
 - Utilisez la passoire à sorbet pour préparer du sorbet. Elle vous servira pour les préparations liquides glacées à base de fruits, lait, crème, yaourt etc.
 - Avant de mettre les liquides et les fruits congelés dans l'appareil, laissez-les décongeler au moins 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment mous.
3. Allumez l'extracteur de jus en mettant le bouton sur **I**.
4. Introduisez lentement les ingrédients dans la cheminée à l'aide du poussoir fourni.
- **N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 30 minutes. Laissez-le refroidir avant de continuer à l'utiliser.**
5. En utilisant l'appareil avec le couvercle de la goulotte à jus fermé, il est possible de créer des mélanges de jus avec toutes sortes de fruits, légumes et liquides.
6. Une fois l'extraction terminée, ouvrez le couvercle de la goulotte à jus. Le jus coule dans la carafe, et la pulpe retenue s'accumule dans la carafe à pulpe.
- Lorsque le bac à pulpe est plein, videz-le avant de continuer.



7. Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, éteignez-le en mettant le bouton sur **O**.
- REMARQUE :** Si vous découvrez que des ingrédients sont coincés, éteignez l'appareil. Puis mettez le bouton sur **R** (fonction Reverse) et gardez-le dans cette position jusqu'à ce que les ingrédients soient décoincés. Appuyez sur **R-O-I** le nombre de fois nécessaire.

Conseils d'utilisation

Avant l'extraction :

- Cet extracteur convient pour le céleri, les épinards, les carottes, les pommes, les bananes, les tomates, les courgettes, les poires et tous les fruits et légumes qui contiennent du jus, mais pas pour ceux contenant de l'amidon.
- Enlevez les pépins et les noyaux des fruits (mangues, nectarines, abricots, cerises etc.) avant de les mettre dans l'appareil.
- Utilisez toujours des fruits et légumes frais et bien mûrs. Ils seront plus juteux et savoureux que ceux qui ne sont pas assez mûrs. Il est préférable de consommer le jus dès qu'il est prêt, car c'est à ce moment-là que sa teneur en vitamines et en minéraux est la plus élevée.

Pendant l'extraction :

- Pour un meilleur résultat, n'insérez pas plus d'un ingrédient à la fois.
- Introduisez les aliments à un rythme régulier, afin que l'extraction du jus soit plus efficace.

- Lorsque vous mettez à la fois du céleri et d'autres fruits/légumes dans l'appareil, il est conseillé d'alterner le céleri et les autres ingrédients afin d'éviter l'accumulation de pulpe dans le bol.
- Pour les légumes verts feuillus comme les épinards et le chou frisé, il est conseillé d'utiliser une combinaison de fruits et légumes aqueux ou fibreux afin que le jus s'écoule mieux de l'appareil.
- Quand vous faites du jus de pommes, pensez à ajouter un peu de jus de citron à l'intérieur afin qu'il ne brunisse pas.
- Le fait de passer dans l'appareil des fruits et légumes de différentes consistances peut aider à les combiner. Par exemple, passez d'abord des fruits mous (ex: oranges) puis des fruits durs (ex: pommes), afin d'optimiser l'extraction des jus.

Après l'extraction :

Les restes de jus doivent être mis au réfrigérateur ou au congélateur. Recouvrez la carafe à jus avec son couvercle, et mettez-la au réfrigérateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Démontez l'extracteur de jus en inversant l'ordre des étapes du montage.

Après chaque utilisation, lavez toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien toutes les pièces.

Nettoyez les passoires sous l'eau du robinet en utilisant la brosse de nettoyage fournie.

Nettoyez la base avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne la mettez pas dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments ; nettoyez-les de préférence avec de l'eau chaude propre et un détergent doux.

Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240V~ 50/60Hz
150W

MISE AU REBUT



■ En tant que société responsable, nous nous préoccupons de l'environnement. Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

ELECTROLUX 17/04/2017

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen, zoals:
 - in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - in boerderijen;
 - door klanten van hotels, motels en andere omgevingen van het residentiële type;
 - bed-en-breakfasts en dergelijke.
- Een beschadigd snoer mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, een erkende naverkoopservice of personen met gelijkwaardige kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen.
- Verwijs voor meer informatie over de gebruiksduur en snelheidsstanden naar het hoofdstuk “Bediening” op pagina 19 van deze handleiding.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het onbeheerd achterblijft en voor het monteren, demonteren en reinigen ervan.
- Gebruik dit apparaat niet wanneer de draaiende zeef of het veiligheidsdeksel is beschadigd of zichtbare barsten vertoont.
- Verwijs naar het hoofdstuk “Reinigen en onderhoud” op pagina 20 van de handleiding voor details over het reinigen van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker ervan uit het stopcontact voordat u accessoires gaat vervangen of onderdelen benadert die bewegen tijdens de werking.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of instructies betreffende

het veilige gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en zich bewust zijn van de gevaren die aan het gebruik ervan zijn verbonden.

- Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- **WAARSCHUWING:** gevaar van verwonding als dit apparaat niet correct wordt gebruikt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZORGEN

Lees de volledige handleiding voordat u dit apparaat in gebruik neemt en bewaar voor toekomstig gebruik.

- Dit apparaat niet buitenhuis gebruiken.
- Bedien dit apparaat niet met natte handen en gebruik het niet in een natte werkomgeving.
- Forceer de stekker nooit in het stopcontact, houd de stekker op veilige afstand van warmtebronnen en let erop dat het snoer niet verstrengeld of geknikt komt te zitten.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, noch in contact komen met warme oppervlakken.
- Demonteer de voet niet. Houd de voet te allen tijde droog.
- Stop tijdens de werking geen vreemde voorwerpen in dit apparaat.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet wordt gebruikt, voor het monteren of demonteren van onderdelen en voor het reinigen.
- Voorkom contact met bewegende onderdelen.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht kunnen leiden tot brand, elektrische schokken of verwonding.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend op een stevige, droge en vlakke ondergrond.
- Let erop dat de stroomschakelaar in de stand **O** moet zijn geschakeld voordat u het apparaat op de netvoeding aansluit.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde stamper om voedsel voorzichtig doorheen de trechter te duwen. Stop geen handen of vingers in de slow juicer sapcentrifuge terwijl deze werkt.
- Controleer of alle onderdelen stevig vergrendeld zijn voordat u het apparaat inschakelt.
- Zet dit apparaat niet bovenop of vlakbij een warm oppervlak.
- Laat dit apparaat niet onbeheerd achter terwijl het werkt.

ONDERDELEN VAN HET APPARAAT



1. Stamper
2. Deksel met trechter
3. Persschroef
4. Wisser
5. Sapzeef
6. Sorbet-zeef
7. Sapkan
8. Schakelaar met 3 standen:
 - –start het sapmaken
 - – sapcentrifuge uitschakelen

R – achteruitfunctie – gebruik deze functie uitsluitend om de slow juicer sapcentrifuge te deblokkeren wanneer deze is vastgelopen

9. Voet
10. Sapkan
11. Pulpbak
12. Sapkan deksel

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

Was voordat u de slow juicer sapcentrifuge voor het eerst in gebruik neemt alle verwijderbare onderdelen in een warm sopje. Spoel en droog zorgvuldig.

WAARSCHUWING: dompel de voet nooit onder in water. Reinig de voet met een uitgewrongen doek. Droog zorgvuldig.

MONTAGE

WAARSCHUWING: Let erop dat het apparaat **ALTIJD** uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact moet gehaald zijn voordat u het gaat monteren of demonteren.

1. Zet de voet neer op een schone, vlakke ondergrond.
2. Monteer de kan op de voet, erop lettend dat de uitsparingen op de onderkant van de kan zich op één lijn bevinden met de uitsteeksels op de voet.

Uitsteeksels
op de voet



Uitsparingen
op de
onderkant
van de kan



3. Bevestig de wisser op de sap- of sorbetzeef.



4. Monteer de zeef met houder in de kan.



5. Zet de persschroef in het midden van de kan. Draai en druk de persschroef neer tot deze goed vastzit.

6. Monteer het deksel met trechter op de kan, erop lettend dat het lipje op het deksel zich op één lijn bevindt met het ontgrendelsymbool op de kan.

Draai het deksel rechtsom tot het vastklikt.

- Het lipje op het deksel bevindt op één lijn met het vergrendelsymbool op de kan.



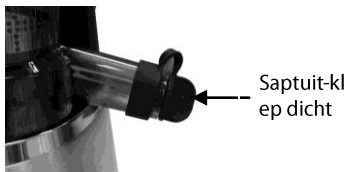
7. Zet de pulpbak onder de pulptuit ❶ en de sapkan onder de saptuit ❷.



BEDIENING

Deze slow juicer sapcentrifuge maakt gebruik van een langzame perstechnologie, die groenten en fruit langzaam perst zodat de temperatuur laag blijft en de natuurlijk smaak en voedingsstoffen behouden blijven.

1. Sluit het apparaat aan op de netvoeding.
2. Bereid de te gebruiken ingrediënten voor.
 - Was alle ingrediënten grondig en snijd in bruikbare stukken die gemakkelijk doorheen de trechter gaan. Verwijder voor het persen zaden en pitten uit ingrediënten.
 - Schil fruit en groenten met een dikke schil zoals meloen, ananas en sommige citrusvruchten.
 - Gebruik de sorbetzeef voor het maken van sorbet. Bereid ingevroren vruchten en vloeibare ingrediënten zoals melk, room, yoghurt en dergelijke voor.
 - Laat bevroren fruit en vloeistof ten minste 10 minuten ontdooien tot deze voldoende zacht zijn voordat u ze in het apparaat doet voor het verwerken ervan.
3. Schakel de slow juicer sapcentrifuge in door de schakelaar in de stand **I** te schakelen.
4. Doe langzaam de ingrediënten in de trechter met behulp van de meegeleverde stamper.
 - **Gebruik dit apparaat niet langer dan 30 minuten zonder onderbreking. Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.**
5. U kunt de saptuit-klep gebruiken voor gemengde sappen met verschillende vruchten, groenten en vloeibare ingrediënten.
6. Na het persen van sap opent u de saptuit-klep om het gemengde sap in de sapkan te laten lopen, terwijl het vruchtvlees zich in de pulpbak verzamelt.
 - Ledig de pulpbak zodra deze vol is voordat u verder gaat met persen.



7. Druk wanneer u klaar bent met sapmaken de schakelaar naar de stand **O** om het apparaat uit te schakelen.
OPMERKING: schakel het apparaat uit wanneer ingrediënten vastgelopen zijn. Houd dan de schakelaar in de stand **R** geschakeld tot de ingrediënten loskomen. Herhaal zo nodig ACHTERUIT-UIT-VOORUIT.

Tips voor het persen van sap

Voor het persen:

- Deze slow juicer sapcentrifuge is geschikt voor het persen van sap uit selder, spinazie, wortelen, appels, bananen, tomaten, komkommers, peren en alle vruchten en groente die sap bevatten, maar niet voor zetmeelhoudende vruchten en groente.
- Verwijder voor het sappersen pitten en harde zaden uit vruchten (bijv. mango's, nectarines, abrikozen en kersen).
- Kies voor het persen van sap altijd verse en rijpe ingrediënten. Vers fruit en groente bevat meer smaak en sap dan onrijpe ingrediënten. Sap wordt het best meteen na het persen gedronken, omdat dan het vitamine- en mineraalgehalte het hoogst is.

Tijdens het sappersen:

- Doe ingrediënt per ingrediënt in het apparaat voor een optimaal resultaat.
- Breng de ingrediënten op een regelmatige snelheid in het apparaat zodat alle pulp met maximale doeltreffendheid kan worden geperst.
- Wanneer u selder mengt met andere vruchten/groente is het raadzaam de selder met de andere ingrediënten af te wisselen om te voorkomen dat teveel pulp in de sapkan terecht komt.
- Bij het persen van bladgroen zoals spinazie en boerenkool is het raadzaam te mengen met een combinatie van water- of vezelhoudende vruchten en groente zodat het sap gemakkelijk kan vloeien en een optimaal resultaat wordt bereikt.
- Een kleine hoeveelheid citroen kan bij appelsap worden gedaan om verkleuren te voorkomen.
- Wanneer u fruit en groente met verschillende texturen perst kan het helpen om verschillende combinaties te persen. Bijvoorbeeld eerst zacht fruit (zoals sinaasappelen) en daarna hard fruit (zoals appels). Zo gaat u een maximale hoeveelheid sap uit de ingrediënten halen.

Na het persen:

Restjes sap moeten worden gekoeld of ingevroren. Doe het deksel op de sapkan en zet in de koelkast.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Waarschuwing: schakel voor het reinigen altijd het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Demonteer de slow juicer sapcentrifuge door de instructies voor montage in omgekeerde volgorde te volgen.

Was alle verwijderbare onderdelen na gebruik af in een warm sopje. Spoel en droog zorgvuldig.

Reinig de zeven met behulp van de meegeleverde borstel onder stromend water.

Reinig de voet met een licht bevochtigde doek. Dompel de voet nooit onder in water of andere vloeistof.

Oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen dienen regelmatig te worden gereinigd om kruisbesmetting van verschillende soorten voedsel te voorkomen. Het gebruik van warm, schoon water met een mild detergent is raadzaam voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen.

De correcte praktijken voor voedselhygiëne dienen te allen tijde te worden

gerespecteerd om een risico van voedselvergiftiging/kruisbesmetting te voorkomen.

Droog het volledige apparaat met een droge doek voordat u het weer monteert.

Gebruik geen chemische reinigers of schuurmiddelen om dit apparaat te reinigen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale waarden: 220-240V~ 50/60Hz
150W

VERWIJDERING



■ Als verantwoordelijk bedrijf hechten wij waarde aan het milieu.

We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op
+32 2 334 00 00

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center:
0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag t/m vrijdag van
9.00 tot 17.00 uur.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

ADVERTENCIAS

ES

- Este aparato ha sido concebido para el uso doméstico y en aplicaciones similares como:
 - cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - clientes de un hotel, pensión u otros establecimientos residenciales;
 - establecimientos tipo bed and breakfast.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o persona con formación similar para evitar cualquier peligro.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de los niños.
- Los tiempos de funcionamiento se pueden consultar en la sección “Funcionamiento” de la página 26 del manual.
- Desenchufe siempre el cable eléctrico del aparato antes de dejarlo desatendido y antes de su montaje, desmontaje o limpieza.
- No utilice el aparato si el tamiz giratorio o la tapa protectora están dañados o tienen alguna grieta.
- Las instrucciones sobre la limpieza de superficies en contacto con los alimentos, se pueden consultar en la sección “Limpieza y Mantenimiento” de la página 27 del manual.
- Apague el aparato y desenchufe el cable eléctrico antes de cambiar cualquier accesorio o aproximarse a piezas móviles durante el funcionamiento del aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimiento del producto siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones referentes al uso seguro del aparato y comprendan los peligros asociados.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Pueden producirse lesiones si el aparato no se utiliza correctamente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Lea atentamente las instrucciones completas antes de utilizar el aparato por primera vez y consérvelas para cualquier consulta posterior.

- No utilizar en el exterior.
- No ponga el aparato en funcionamiento con las manos mojadas y tampoco en un entorno húmedo.
- No fuerce el cable eléctrico al introducirlo en el enchufe, compruebe que el enchufe eléctrico está alejado de cualquier fuente de calor, que no está doblado ni retorcido.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto por el borde de una mesa o encimera, y evite el contacto con cualquier superficie caliente.
- No desmonte la base. Mantenga la base siempre seca.
- No introduzca ninguna sustancia extraña dentro del aparato mientras está funcionando.
- No utilice el aparato, en caso de que estuviera dañado.
- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté siendo utilizado, antes de montar o desmontar alguna pieza y antes de su limpieza.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- El uso de accesorios no recomendados o comercializados por el fabricante pueden provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Utilice siempre el aparato en una superficie segura, nivelada y seca.
- Antes de enchufar el aparato en la toma de corriente, compruebe que el interruptor de conexión está en la posición **O**.
- Utilice solo el empujador suministrado para introducir lentamente los alimentos por el conducto de entrada. No introduzca las manos ni los dedos dentro del extractor lento de zumo mientras está funcionando.
- Compruebe que todas las piezas están correctamente acopladas en el aparato durante su uso.
- No coloque el aparato encima o cerca de una superficie caliente.
- No deje el aparato desatendido mientras está siendo utilizado.

COMPONENTES



- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Empujador | ○ – apagar el extractor |
| 2. Tapa con tubo de entrada | Ⓡ – función de reverso, utilizar esta función solo para desatascar el extractor cuando está atascado |
| 3. Rodillo de prensado | |
| 4. Limpiador | |
| 5. Tamiz para zumo | |
| 6. Tamiz para sorbete | |
| 7. Recipient | |
| 8. Interruptor con 3 ajustes: | |
| – start to make juice | |
| 9. Base | |
| 10. Recipiente de zumo | |
| 11. Recipiente de pulpa | |
| 12. Tapa del recipiente de zumo | |
| 13. Cepillo de limpieza | |

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todas las piezas desmontables en agua templada con jabón. Enjuague y séquelas por completo.

ADVERTENCIA: No sumergir nunca la base en agua. Limpie la base con un paño ligeramente húmedo. Secar por completo.

MONTAJE

ADVERTENCIA: Antes de montar y desmontar el aparato, compruebe SIEMPRE que está apagado y el cable eléctrico desenchufado.

1. Coloque la base en una superficie limpia y plana.
2. Instale el recipiente en la base, comprobando que los orificios en la base del recipiente coinciden con las protuberancias de la base.

Protuberancias de la base



Orificios en la base del recipiente



3. Acople el limpiador en el tamiz para zumo o el tamiz para sorbete.



4. Instale el conjunto del tamiz en el recipiente.



5. Coloque el rodillo de prensado en el centro del recipiente. Gire y empuje el rodillo de prensado hacia abajo hasta quedar correctamente acoplado.



6. Monte la tapa con tubo de entrada en el recipiente, comprobando que la pestaña de la tapa coincide con el símbolo de apertura y el recipiente.

Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta quedar acoplada.

- La pestaña de la tapa coincidirá con el símbolo de candado del recipiente.



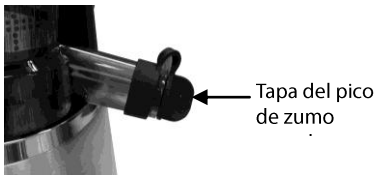
7. Coloque el recipiente para zumo debajo del pico para zumo **1** y coloque el recipiente para pulpa debajo del pico para pulpa **2**.



FUNCIONAMIENTO

El extractor lento utiliza una tecnología de prensado lento que extrae lentamente el zumo de la fruta y la verdura manteniéndolo a baja temperatura y contribuyendo a preservar el sabor natural y los valores nutritivo.

1. Enchufe el aparato en la toma de corriente.
2. Prepare los ingredientes que va a utilizar.
 - Asegúrese de lavar correctamente todos los ingredientes y cortarlos al tamaño adecuado para poder introducirlos por el tubo de entrada. Retire las semillas y hueso de los ingredientes.
 - Pele la fruta y verdura que tenga una piel gruesa, por ejemplo melones, piña y algunos cítricos.
 - Para elaborar sorbetes, debe utilizar el tamiz para sorbete. Prepare la fruta e ingredientes líquidos congelados, por ejemplo leche, nata, yogur e ingredientes similares.
 - Antes de introducir la fruta congelada y los líquidos congelados en el aparato deberá esperar a que se descongelen durante al menos 10 minutos hasta que estén lo suficientemente blandos para procesarlos.
3. Utilice el extractor lento situando el interruptor en la posición **I**.
4. Introduzca los ingredientes lentamente en el tubo de entrada utilizando el empujador suministrado.
 - **No utilice el aparato de modo continuo durante más de 30 minutos. Antes de iniciar otro ciclo de extracción de zumo, espere hasta que el extractor se haya enfriado.**
5. Realizar la extracción de zumo con la tapa del pico de zumo cerrada permite realizar mezclas perfectamente combinadas de zumo de distintas frutas, verduras y líquidos.
6. Después de preparar el zumo, abra la tapa del pico de zumo y el zumo pasará al recipiente de zumo y la pulpa se acumulará en el recipiente de pulpa.
 - Si el recipiente de pulpa está lleno, deberá vaciarlo antes de seguir extrayendo zumo.



Tapa del pico de zumo



Tapa del pico de zumo abierta

7. Cuando haya finalizado de extraer zumo, sitúe el interruptor en la posición **O** para apagar el aparato.
NOTA: En caso de que los ingredientes queden atascados, deberá apagar el aparato. Después debe pulsar y mantener pulsado el interruptor en la posición **R** hasta que los ingredientes se suelten. Repita REVERSE-OFF-FORWARD (REVERSO-APAGADO-AVANCE) cuando sea necesario.

Consejos para la extracción de zumo

Antes de la extracción de zumo:

- El extractor lento de zumo es adecuado para extraer el zumo de apio, espinacas, zanahorias, manzanas, plátanos, tomates, pepinos, peras y todas las frutas y verduras que contengan zumo, pero no aquellas que contengan almidón.

- Retire los huesos y semillas de la fruta (por ejemplo, mangos, nectarinas, albaricoques y cerezas) antes de realizar la extracción de zumo.
- Al seleccionar fruta y verdura para la extracción de zumo, siempre debe seleccionar piezas frescas y maduras. La fruta y verdura fresca tienen más sabor y zumo que la fruta que no ha madurado. El zumo debe consumirse recién hecho, porque en este momento tienen más vitaminas y minerales.

Durante la extracción de zumo:

- Para disfrutar del resultado óptimo, introduzca un ingrediente cada vez.
- Introduzca los ingredientes a velocidad regular, porque permitirá que se extraiga toda la pulpa con eficiencia máxima.
- Al extraer el zumo de apio con otras frutas/verduras, se recomienda intercambiar el apio con otros ingredientes para evitar la acumulación de pulpa dentro del recipiente.
- Al extraer zumo de verduras de hoja como espinacas y kale, se recomienda realizar la extracción con una combinación de fruta y verdura fibrosa para facilitar el flujo de zumo y conseguir un resultado óptimo.
- Se puede añadir una pequeña cantidad de limón al zumo de manzana para evitar que el zumo oscurezca.
- Al extraer el zumo de fruta y verdura con distinta consistencia, puede ser más fácil utilizar distintas combinaciones. Por ejemplo, extraiga primero el zumo de frutas blandas (por ejemplo, naranjas), y después la fruta dura (por ejemplo, manzanas). Esto permitirá conseguir la extracción máxima de zumo.

Después de la extracción de zumo:

El zumo sobrante se debe refrigerar o congelar. Coloque la tapa en el recipiente para zumo y después introdúzcalo en el frigorífico.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia: Apague y desenchufe el aparato siempre antes de su limpieza.

Desmonte el extractor lento de zumo siguiendo las instrucciones de montaje pero en orden inverso.

Después de cada uso, lave todas las piezas desmontables en agua templada con jabón. Enjuague y seque por completo.

Limpie los tamices debajo del grifo de agua utilizando el cepillo de limpieza incluido.

Limpie la base con un paño ligeramente húmedo. No sumergir la base nunca en agua ni otras sustancias líquidas.

Las superficies en contacto con los alimentos se deben limpiar regularmente para evitar la contaminación cruzada entre distintos tipos de alimentos, se recomienda utilizar agua limpia templada con un detergente suave para limpiar las superficies en contacto con los alimentos.

Siempre se deben seguir medidas higiénicas adecuadas para evitar la posibilidad de intoxicación / contaminación cruzada entre los alimentos. Seque el aparato completo con un paño seco, antes de volver a montarlo. No utilice sustancias de limpieza químicas ni productos abrasivos.

ESPECIFICACIONES

Características: 220-240V~ 50/60Hz
150W

ELIMINACIÓN



Como una compañía responsable nos preocupamos del medioambiente. Por este motivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De este modo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local. Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato.

Consulte a las autoridades locales sobre el modo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo y mejora del producto.

ELECTROLUX 17 / 04 / 2017

AVISOS

PT


- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha do pessoal em oficinas, escritórios e outros ambientes de trabalho
 - Casas de campo
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial
 - Em alojamentos do tipo “com pequeno-almoço”
- Se o cabo elétrico estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas, de modo a evitar perigos elétricos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo elétrico fora do alcance das crianças.
- Relativamente aos períodos de funcionamento, consulte a secção “Funcionamento” na página 32 do manual.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação durante os períodos em que não estiver a ser utilizado e antes da montagem, desmontagem e limpeza.
- Não utilize o aparelho se o coador rotativo ou a tampa de proteção estiverem danificados ou se apresentarem danos estruturais visíveis.
- Relativamente às instruções para a limpeza de superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção “Limpeza e Manutenção” na página 34 do manual.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente antes de mudar acessórios ou de reposicionar qualquer peça que se tenha deslocado durante o funcionamento.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e conhecimentos, mas sempre sob vigilância e depois de fornecidas instruções relativamente à utilização do aparelho em segurança e de

forma que entendam os perigos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- AVISO: Existe o risco de ferimentos se o aparelho não for corretamente usado.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Leia cuidadosamente todas as instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez e guarde-as para futuras consultas.

- Não utilize o aparelho em espaços exteriores.
- Não toque no aparelho com as mãos molhadas nem utilize em ambientes de trabalho húmidos.
- Não force a ligação da ficha elétrica na tomada de corrente e certifique-se de que o cabo fica afastado de qualquer fonte de calor e que não fica, de forma alguma, dobrado nem torcido.
- Não deixe o cabo elétrico pendurado sobre as arestas de mesas ou de balcões nem aproxime de qualquer superfície quente.
- Não desmonte a base. Mantenha a base sempre seca.
- Não insira qualquer substância estranha dentro do aparelho em funcionamento.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado.
- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha elétrica da tomada de corrente quando não estiver a utilizar, antes de montar ou desmontar acessórios e antes de limpar.
- Evite o contacto com peças móveis.
- A utilização de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante pode originar fogo, choque elétrico ou ferimentos.
- Coloque o aparelho em funcionamento apenas em superfícies firmes, niveladas e secas.
- Certifique-se de que o interruptor está na posição  (desligado) antes de ligar a ficha elétrica do aparelho na tomada de corrente.
- Use apenas o impulsor de alimentos fornecido para abastecer cuidadosamente os alimentos através do tubo de inserção. Não coloque as suas mãos ou os dedos no espremedor lento durante o funcionamento.
- Certifique-se de que todos os componentes estão devidamente fixos no aparelho durante o funcionamento.
- Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes nem na sua proximidade.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.

COMPONENTES



1. Calcador de alimentos
2. Tampa com tubo de inserção
3. Parafuso de espremer
4. Excêntrico
5. Coador de sumo
6. Coador de gelado
7. Taça
8. Interruptor com 3 posições:
 - ▮ – Iniciar a função de fazer sumo
 - – Desligar o espremedor

- R**– Função inversa. Usar esta função apenas para desimpedir o espremedor lento quando estiver obstruído.
9. Base
 10. Recipiente do sumo
 11. Recipiente da polpa
 12. Tampa do recipiente do sumo
 13. Escova de limpeza

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

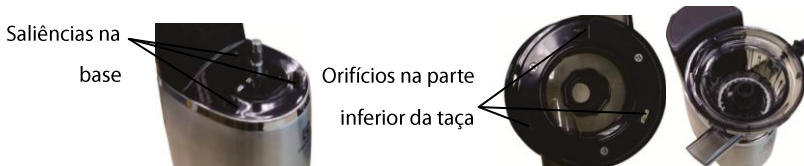
Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lave todos os componentes amovíveis em água morna com detergente. Passe por água limpa e seque cuidadosamente.

AVISO: Nunca mergulhe a base em água. Limpe a base com um pano ligeiramente húmido. Seque cuidadosamente.

MONTAGEM

AVISO: Certifique-se SEMPRE de que o aparelho está desligado e que a ficha elétrica não está ligada na tomada de corrente antes da montagem e desmontagem.

1. Coloque a base numa superfície limpa e nivelada.
2. Instale a taça na base e certifique-se de que os orifícios na parte inferior da taça ficam alinhados com as saliências na base.



3. Monte o excêntrico no coador de sumo ou de gelado.
4. Monte o conjunto do coador na taça.

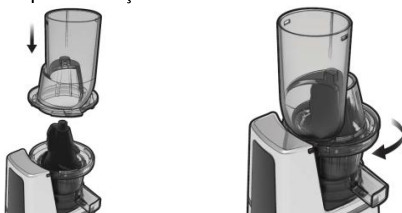


5. Coloque o parafuso de espremer no centro da taça. Rode e pressione o parafuso de espremer, até ficar devidamente instalado.

6. Monte a tampa com o tubo de inserção na taça e certifique-se de que a aba na tampa fica alinhada com o símbolo de bloqueio e com a taça.

Rode a tampa para a direita, no sentido dos ponteiros do relógio, até encaixar na devida posição.

- A aba na tampa deve ficar alinhada com o símbolo de bloqueio na taça.



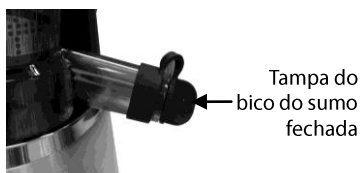
7. Coloque o recipiente do sumo por baixo do bico do sumo ① e o recipiente da polpa por baixo do bico da polpa ②.



FUNCIONAMENTO

O espremedor lento usa uma tecnologia que espreme lentamente os frutos e vegetais, mantendo uma temperatura baixa, o que ajuda a preservar os nutrientes e o sabor natural.

1. Ligue a ficha elétrica do aparelho na tomada de corrente.
2. Prepare os seus ingredientes para usar.
 - Certifique-se de que os ingredientes estão bem lavados e corte-os em pedaços de dimensão adequada para passarem facilmente pelo tubo de inserção. Remova as sementes e os caroços dos ingredientes.
 - Descasque a fruta e os vegetais com casca dura, como os melões, ananases e alguns citrinos.
 - Para fazer gelado, use o coador de gelado. Prepare os frutos e os líquidos congelados, como o leite, natas, iogurtes ou semelhantes.
 - Antes de colocar os frutos e líquidos congelados no aparelho, deixe descongelar durante pelo menos 10 minutos, até apresentarem uma consistência suficientemente macia para processar.
3. Para colocar o espremedor em funcionamento, pressione o interruptor para a posição **I**.
4. Lentamente, coloque os alimentos no tubo de inserção, pressionando com o impulsor de alimentos fornecido.
 - **Não deixe o aparelho em funcionamento contínuo durante mais de 30 minutos. Deixe o espremedor arrefecer antes de iniciar uma nova sessão de funcionamento.**
5. O processamento dos produtos com a tampa do bico do sumo fechada permite a criação de sumos com diferentes frutos, vegetais e líquidos.
6. Depois de processar e espremer os produtos, abra a tampa do bico do sumo, para permitir que o sumo seja descarregado para o recipiente e que a polpa se acumule no respetivo recipiente.
 - Se o recipiente da polpa estiver cheio, esvazie-o antes de continuar a espremer os frutos.



7. Depois de terminar o processamento dos produtos, pressione o interruptor para a posição **O**, para desligar o aparelho.

NOTA: Se os ingredientes ficarem obstruídos, desligue o aparelho. De seguida, mantenha premido o interruptor na posição **R** até os ingredientes se deslocarem. Repita as funções REVERSE-OFF-FORWARD (TRÁS-DESLIGAR-FRENTE), conforme for necessário.

Sugestões para preparação de sumo

Antes de espremer:

- O espremedor lento é adequado para a preparação de aipos, espinafres, cenouras, maçãs, bananas, tomates, pepinos, peras e todos os frutos e vegetais que contenham sumo, mas não para aqueles que contêm amido.
- Remova os caroços ou sementes duras dos frutos (ou seja, de mangas, nectarinas, pêssegos e cerejas) antes de espremer.
- Quando selecionar frutos e vegetais para espremer, escolha sempre unidades frescas e devidamente amadurecidas. Os frutos e vegetais frescos transmitem mais sabor e

proporcionam mais sumo do que aqueles ainda não maduros. O sumo consome-se melhor logo depois de espremido, quando o conteúdo de vitaminas e minerais é maior.

Durante a preparação:

- Para obter os melhores resultados, insira apenas um ingrediente de cada vez.
- Insira os ingredientes a uma velocidade regular, permitindo que toda a polpa seja extraída com a máxima eficiência.
- Quando espremer aipo com outros frutos/vegetais, é aconselhável alternar o aipo com os outros produtos para evitar que a polpa se acumule dentro da taça do sumo.
- Quando espremer vegetais em folhas, como os espinafres e couves, é aconselhável misturar frutos e vegetais aquosos ou fibrosos para facilitar o fluxo do sumo e obter melhores resultados.
- Pode ser adicionado um pouco de limão ao sumo de maçã, para evitar que o sumo escureça.
- Quando os frutos e vegetais a preparar tiverem diferentes consistências, pode ser útil espremer diversas combinações. Por exemplo, esprema primeiro os frutos moles (p. ex. laranjas) e depois os frutos mais rijos (p. ex. maçãs). Isto ajuda a obter a máxima extração de sumo.

Depois de espremer:

Os restos de sumo devem ser congelados ou conservados em frio. Coloque a tampa no recipiente do sumo e coloque-o no frigorífico.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Aviso: Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente antes da limpeza.

Para desmontar o espremedor lento, siga as instruções de montagem em sentido inverso.

Depois de cada utilização, lave todas as peças amovíveis em água morna com detergente. Passe por água limpa e seque cuidadosamente.

Lave os coadores com a escova de limpeza fornecida em água corrente.

Limpe a base com um pano ligeiramente húmido. Nunca mergulhe na água nem em qualquer outro líquido.

As superfícies em contacto com alimentos devem ser regularmente limpas para evitar a contaminação cruzada de diferentes tipos de alimentos. É aconselhável a utilização de água morna com um detergente suave para lavar as superfícies em contacto com os alimentos.

Devem ser sempre seguidas as boas práticas de higiene alimentar para evitar

a possibilidade de ocorrência de intoxicação/contaminação cruzada.

Seque totalmente o aparelho com um pano seco antes de recolocar.
Não utilize detergentes químicos ou produtos abrasivos para limpeza.

ESPECIFICAÇÕES

Classificações: 220-240V~ 50/60Hz
150W

ELIMINAÇÃO



Como empresa responsável, nós cuidamos do meio ambiente. Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais.

Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.

O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitam os aparelhos sem encargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado do melhoramento e desenvolvimento do produto.

ELECTROLUX 17/04/2017



3483 E EXJ966 02 01 0417

Share more of our thinking at www.electrolux.com

electrolux.com/shop



Electrolux Appliances AB
S:t Göransgatan 143
S-105 45 Stockholm
Sweden