



ART.-NO. **ES 3571**

DE	Gebrauchsanleitung	Slow Juicer	4
GB	Instructions for use	Slow juicer	10
FR	Mode d'emploi	Centrifugeuse	16
NL	Gebruiksaanwijzing	Slowjuicer	22
ES	Instrucciones de uso	Licuada de extracción lenta	28
IT	Manuale d'uso	Estrattore di succo	34
DK	Brugsanvisning	SlowJuicer - Saftpresse	40
SE	Bruksanvisning	Saftpress	45
FI	Käyttöohje	Mehupuristin	51
PL	Instrukcja obsługi	Wyciskarka wolnoobrotowa	57
GR	Οδηγίες χρήσεως	Πίνακας περιεχομένων	63
RU	Руководство по эксплуатации	Низкооборотная соковыжималка	69

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



Slow Juicer

Liebe Kundin, lieber Kunde,

lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Sicherheitshinweise**Gefahren für bestimmte Personen**

Für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten besteht ein erhöhtes Verletzungsrisiko:

- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät darf durch Kinder nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

Gefahren durch Stromschlag

Da das Gerät mit elektrischem Strom betrieben wird, müssen die nachstehenden Hinweise beachtet werden, um einen Stromschlag zu vermeiden:

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
- Den Netzstecker ziehen
 - vor jedem Zusammenbau oder Auseinandernehmen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - bei nicht vorhandener Aufsicht,
 - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Den Netzstecker nicht mit nassen Händen anfassen.

- Die Motoreinheit darf nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.

Gefahren durch bewegliche Teile

Durch sich bewegende Teile besteht eine Verletzungsgefahr:

- Keine langen Ketten, Ohrringe, Schals, weite Ärmel oder lange offene Haare tragen, wenn das Gerät benutzt wird.
- Niemals in den Einfüllschacht greifen und keine Gegenstände einführen.
- Niemals in den Ausgabebereich von Saft oder Trester greifen.
- Motorstillstand abwarten, bevor der Einfüllschacht abgenommen wird.

Gefahren durch mangelnde Hygiene

Durch mangelnde Hygiene können sich Keime im Gerät bilden:

- Das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Hinweise zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Zur Zubereitung von Sorbet keine Zutaten verwenden, die schon einmal aufgetaut und wieder eingefroren wurden.

Gefahren für das Gerät

Durch unsachgemäßen Gebrauch können Schäden am Gerät entstehen:

- Das Gerät nur auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten Oberfläche benutzen, die nicht mit den Gummifüßen reagiert.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Die Anschlussleitung darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden. Weder die Anschlussleitung noch das Gerät dürfen äußerer Hitzeeinwirkung ausgesetzt werden.
- Heiße Lebensmittel dürfen nicht entsaftet werden.
- Das Gerät darf nur mit dem Originalzubehör benutzt werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät dient ausschließlich zum Entsaften von Gemüse und Obst, zur Herstellung von Sorbet aus tiefgefrorenen Früchten oder tiefgefrorenem Gemüse sowie zu Herstellung von Fruchtmus für Marmeladen oder Saucen.
- Die Verarbeitung von harten Lebensmitteln wie Nüssen oder Eiswürfeln ist nicht erlaubt!
- Jede andere, in der Anleitung nicht genannte Verwendung, gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen.
- Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen!

Bei defektem Gerät

Der Gebrauch eines defekten Gerätes kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen:

- Das Gerät vor jeder Benutzung auf Schäden untersuchen. Ein defektes Gerät darf nicht benutzt werden.
- Im Falle eines Defekts unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung dürfen nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden.

Aufbau und Lieferumfang

1. Tresterbehälter
2. Saftbehälter
3. Sorbeteinsatz
4. Siebeinsatz Grob
5. Siebeinsatz Fein
6. Funktions-Schalter
7. Reinigungsbürste
8. Anschlussleitung mit Netzstecker
9. Motoreinheit
10. Schneckengehäuse
11. Schnecke
12. Deckel mit Einfüllschacht
13. Stopfer

Betrieb

Kurzzeitbetrieb

Das Gerät ist für Kurzzeitbetrieb (KB 15 Min.) ausgelegt, d.h. das Gerät kann bis zu max. 15 Minuten benutzt werden. Dann muss das Gerät 30 Minuten abkühlen. Anschließend ist das Gerät wieder einsatzbereit.

Hinweise zum Entsaften

- Zum Entsaften eignen sich fast alle gängigen Obstsorten wie Äpfel, Birnen, Pflaumen, Erdbeeren, Weintrauben, Orangen, Melonen, Kiwis, Ananas, Mangos und Papayas.
- Bei den Gemüsesorten bieten sich Möhren, Kohlrabi, Sellerie und Gurken an. Aber auch Spinat, Rucola oder Blattsalate können verarbeitet werden.
- Zum Entsaften ungeeignet sind Bananen oder Trockenfrüchte. Sie enthalten zu wenig Saft und können das Gerät beschädigen.
- Das gesäuberte Obst oder Gemüse grob zerkleinern und Steine und Kerngehäuse entfernen, damit das Gerät nicht beschädigt wird.
- Hartes Obst und Gemüse wie Möhren, Fenchel und Kohlrabi in kleinere Stücke schneiden, um das Entsaften zu erleichtern.

Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen eingebauten Überhitzungsschutz, der das Gerät bei Überhitzung abschaltet. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und das Gerät bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach den Reset-Knopf an der Unterseite der Motoreinheit drücken.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Das Gerät reinigen wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

Schalter

- Das Gerät ist mit einem Funktions-Schalter ausgestattet:
 - O** Gerät ist ausgeschaltet
 - I** Schalter für Normalbetrieb
 - R** Taster für Rücklauf
- Niemals von **I** direkt zu **R** oder umgekehrt schalten. Zwischen den beiden Schalterstellungen immer erst den Motorstillstand abwarten, da das Gerät sonst beschädigt werden kann.

Sieb- und Sorbeteinsätze

Siebeinsatz Fein → für klare Säfte

Zur Zubereitung von Säften mit geringem Anteil an Fruchtfleisch

Siebeinsatz Grob → für dickflüssige Säfte und Marmelade

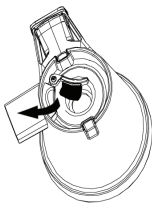
Zur Zubereitung von Säften mit hohem Anteil an Fruchtfleisch, zur Zubereitung von Marmeladen und passierten Tomaten für Tomatensaucen.

Hinweis! Der **Siebeinsatz Grob** eignet sich nicht zum Entsaften von harten Lebensmitteln mit geringerem Wasseranteil wie z.B. Möhren, Kohlrabi etc. Auch Cocktailtomaten sind zur Verarbeitung nicht geeignet!

Sorbeteinsatz

Zur Zubereitung von Sorbet aus gefrorenen Früchten.

Das Gerät zusammenbauen

1. Den passenden Einsatz auswählen.
2. Den Einsatz in die Aussparung des Schneckengehäuses einsetzen, sodass der Überstand des Einsatzes über den Rand des Schneckengehäuses greift. Den Einsatz leicht herunter drücken.
3.  Sicherstellen, dass die Gummilasche an der Unterseite des Schneckengehäuses im Tresterauswurf sitzt:
4. Das Schneckengehäuse mit dem Tresterauswurf nach links und dem Saftauslauf nach vorne auf die Motoreinheit aufsetzen.
5. Die Pressschnecke mit der Öffnung nach unten in das Schneckengehäuse einsetzen und leicht hin und her drehen, bis sich die Pressschnecke komplett auf die Gummidichtung absenkt.
6. Den Deckel mit dem Einfüllschacht auf das Schneckengehäuse aufsetzen, so dass sich  und  gegenüber stehen.
7. Den Deckel im Uhrzeigersinn verriegeln, bis sich die beiden Dreiecke gegenüber stehen.
8. Die Verriegelungslasche auf der Rückseite der Motoreinheit hochklappen.
9. Den Tresterbehälter unter den Tresterauswurf und den Saftbehälter unter den Saftauslauf stellen.
10. Den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Obst und Gemüse entsaften

1. Das Gerät vorbereiten, wie unter *Das Gerät zusammenbauen* beschrieben (Siebeinsatz I oder II).
2. Das Gerät auf Position I einschalten und die Klappe am Saftauslauf hochklappen.
3. Das Gerät läuft an.
4. Das vorbereitete Obst und Gemüse bei laufendem Motor in den Einfüllschacht stecken und mit dem Stopfer nachdrücken. Zu starken Druck vermeiden, denn dieser beschädigt Motor und Filter!
5. Werden falsche oder zu viele Zutaten eingefüllt, blockiert das Gerät. Dann den Rücklaftaster für einige Sekunden betätigen, damit sich die Blockade

- lösen kann. Evt. muss zunächst die Reset-Taste gedrückt werden (siehe *Überhitzungsschutz*).
6. Während des Entsaftens darauf achten, dass sich kein Saft in der Saftschnelle ansammelt. Dann muss das Gerät ausgeschaltet, der Netzstecker gezogen und eine eventuelle Blockade im Trester- oder Saftauslauf gelöst werden.
7. Beim Entsaften von größeren Obst- oder Gemüsemengen den Tresterbehälter bzw. Saftbehälter zwischendurch entleeren.
8. Wenn kein Saft mehr austritt, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
9. Das Gerät unmittelbar nach Gebrauch reinigen.

Tipp! Den Saft sofort verzehren oder in ein geeignetes Gefäß umfüllen und nur für kurze Zeit im Kühlschrank aufbewahren. So bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten.

Marmelade zubereiten

1. Das Gerät vorbereiten, wie unter *Das Gerät zusammenbauen* beschrieben (Siebeinsatz II).
2. Die Lebensmittel entsaften, wie unter *Obst und Gemüse entsaften* beschrieben.
3. Den aufgefangenen Saft zusammen mit dem Trester sofort in einen Kochtopf füllen und die Marmelade nach Rezept zubereiten.

Rezeptbeispiele finden sich im hinteren Teil der Anleitung oder unter www.severin.de/Service/Rezepte

Sorbet zubereiten

Tipp! Sorbet lässt sich einfach aus gefrorenen Früchten bzw. Gemüse herstellen. Dazu die Lebensmittel über Nacht einfrieren. Die Lebensmittel vor der Verarbeitung kurz antauen lassen.

1. Das Gerät vorbereiten, wie unter *Das Gerät zusammenbauen* beschrieben (Sorbeteinsatz).
2. Das Gerät auf Position I einschalten.
3. Das Gerät läuft an. Das gefrorene Obst und Gemüse bei laufendem Motor in den Einfüllschacht stecken und mit dem Stopfer nachdrücken. Zu starken Druck vermeiden, denn dieser beschädigt Motor und Filter!
4. Werden falsche oder zu viele Zutaten eingefüllt, blockiert das Gerät. Dann den Rücklaftaster für einige Sekunden betätigen, damit sich die Blockade lösen kann.
5. Bei der Zubereitung von größeren Mengen Sorbet den Saftbehälter zwischendurch entleeren.
6. Wenn kein Sorbet mehr austritt, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
7. Das Gerät unmittelbar nach Gebrauch reinigen.

Tipp! Das Sorbet sofort verzehren oder in ein geeignetes Gefäß umfüllen und nur für kurze Zeit im Tiefkühlschrank aufbewahren. So bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten.

Nach dem Betrieb

- Das Gerät unmittelbar nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. Details bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Den Saftbehälter und den Tresterbehälter entfernen.
- Den Stopfer abnehmen.
- Die Verriegelungslasche lösen. Den Deckel mit Einfüllschacht gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Das Schneckengehäuse abnehmen. Die Pressschnecke herausnehmen. Den Siebeinsatz herausnehmen.
- Die Einzelteile reinigen; siehe *Reinigung und Pflege*.

Rezepte

Apfel-Orangen-Marmelade

Zutaten:

400 g Äpfel
400 g Orangen
250 g Gelierzucker 3:1
1 Schuss Amaretto
1 Msp. gemahlene Nelken
1 TL Zimt
1 Esslöffel Zitronensaft

- Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Achtel schneiden. Die Orangen schälen und zerteilen.
- Den Entsafter zusammenbauen und den Siebeinsatz „grob“ für Marmelade einsetzen.
- Die Äpfel und Orangen nacheinander einfüllen und entsaften.
- Saft und Trester in einen Topf füllen, Gelierzucker, Amaretto, Gewürze und Zitronensaft zufügen und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten kochen lassen.
- Die fertige Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen, zuschrauben und einige Minuten umgedreht stehen lassen.

Mango-Erdbeer-Marmelade

Zutaten:

400 g Mango
200 g Erdbeeren
300 g Gelierzucker 2:1

- Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen.

- Den Entsafter zusammen bauen und den Siebeinsatz „grob“ für Marmelade einsetzen.
- Mango und Erdbeeren nacheinander einfüllen und entsaften.
- Saft und Trester in einen Topf füllen, den Gelierzucker zufügen und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten kochen lassen.
- Die fertige Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen, zuschrauben und einige Minuten umgedreht stehen lassen.

Weitere Rezeptideen:



oder unter
www.severin.de/Service/Rezepte

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Keine aggressiven und scheuernden Reinigungsmittel sowie harte Bürsten verwenden.
- Die Motoreinheit darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die Motoreinheit außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
- Die abnehmbaren Einzelteile inkl. der Dichtungen am Schneckengehäuse in warmem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels reinigen.
- Zur Reinigung der Siebeinsätze die beiliegende weiche Kunststoffbürste verwenden. Die Siebeinsätze nicht mit harten Gegenständen reinigen, dies kann den Siebeinsatz unbrauchbar machen.
- Alle abnehmbaren Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Siebeinsätze mit der beiliegenden Bürste zuvor grob säubern.
- Alle Teile vor dem Zusammenbau gründlich abtrocknen.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Website <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service Center / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Hilfe bei Problemen

Problem	Ursache	Abhilfe
Gerät läuft nicht an.	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker in Steckdose stecken.
	Das Gerät wurde nicht ordnungsgemäß zusammengebaut.	Siehe 'Das Gerät zusammenbauen'.
Das Gerät hält plötzlich an.	Die Zutaten haben sich verklemmt.	Den Schalter in die Stellung 'R' bringen. Das Gerät läuft rückwärts, die Zutaten lösen sich.
	Das Gerät wurde überlastet; der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Das Gerät 30 Minuten abkühlen lassen und die Reset-Taste an der Unterseite der Motoreinheit drücken
Die Motoreinheit ist heiß.	Das Gerät wurde zu lange betrieben.	Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen lassen.

Wenn das Problem nicht mithilfe der Tabelle gelöst werden konnte, unseren Kundendienst kontaktieren. Die Kontaktdaten befinden sich im Anhang der Anleitung.

Technische Daten

Geräteart, Art.Nr.	Slow Juicer ES 3571
Spannung	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistung	ca. 150 Watt
Abmessungen (B x H x T)	140 x 420 x 170 mm
Gewicht	3,8 kg
Kennzeichnung	
	Nicht im Hausmüll entsorgen
	Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Slow juicer

Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by those familiar with the instructions below.

Important safety instructions**Danger to certain categories of persons**

There is an increased risk of injury for children and for people with reduced capabilities:

- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to operate the appliance. The appliance and its power cord must be kept well away from children.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.

Risk of electric shock

The device is powered by electricity, and so there is always a risk of electric shock. The following precautions are therefore to be taken:

- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The appliance should only be connected to a socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.
- Always remove the plug from the wall socket
 - before assembling or disassembling the appliance,
 - after use,
 - in case of any malfunction,
 - when there is no supervision,
 - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not clean the drive unit with liquids or immerse it.

Danger from moving parts

There is a risk of serious injury from moving parts:

- Do not wear long chains, earrings, scarves or shawls, clothes with long and/or wide sleeves, or long, loose hair when operating the appliance.
- Do not put fingers into the feeder chute, and do not insert any other objects.
- Do not put your hands near the juice or pulp output areas.
- Wait until all parts have come to a complete standstill before removing the feeder chute.

Lack of hygiene

Lack of hygiene may result in germs forming inside the appliance:

- Clean the appliance thoroughly before using it for the first time, and also after each cycle of use.
- Always ensure that the appliance is disconnected from the mains before cleaning.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- When preparing sorbets, do not use ingredients that have been defrosted and then deep-frozen again.

Danger of damage to the unit

Incorrect handling of the appliance can cause damage:

- Always place the unit on a dry, level, non-slip surface, which is impervious to contact with the rubber feet.

- Do not let the power cord hang free.
- Do not kink or pinch the power cord. Keep both the cord and the appliance itself well away from heat sources (eg hot-plates, gas flames).
- Do not try to extract juice from hot food items.
- Use only original accessory parts with this appliance.

Proper use

- This appliance must only be used for extracting juice from vegetables and fruit and for preparing sorbets from deep-frozen fruit or vegetables. It is also suitable for making fruit purées (compotes) for jams or sauces.
- **Caution:** The appliance is not designed to process hard food items such as nuts or ice cubes.
- Any use other than that described in these instructions must be considered improper and may lead to personal injury or material damage.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
 - in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
 - in agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
 - in bed-and breakfast type environments.
- Do not leave the appliance unattended while connected.
- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.

In case of a defective appliance

A defective appliance can cause material damage and injury:

- Check the appliance for damage before every use. Do not operate if the appliance shows any sign of damage.
- In the event that you detect damage, please contact our customer service department by phone or email (see appendix).
- Repairs to this appliance or its power cord must only be carried out by our customer service.

Overview and parts included

1. Pulp container
2. Juice container
3. Sorbet insert
4. Sieve insert, coarse
5. Sieve insert, fine
6. Function switch
7. Cleaning brush
8. Power cord with plug
9. Drive unit
10. Worm-drive housing
11. Worm-drive
12. Lid with feeder tube
13. Pestle

Operation

Short-time operation

The appliance is designed for short-term operation only, i.e. it should not be operated continuously for more than 15 minutes. Allow it to cool down for another 30 minutes, after which it may be used again.

Useful tips for juice extraction

- Almost all common types of fruit are suitable for juice extraction, such as apples, pears, plums, strawberries, grapes, oranges, melons, kiwi fruit, pineapples, mangoes and papayas.
- The following vegetables are also suitable for efficient juice extraction: carrots, kohlrabi, celery or cucumber. However, spinach, rocket (rucola) or different types of lettuce may be processed as well.
- Bananas or dried fruits are not suitable for extraction. They contain very little juice and might cause damage.

- After cleaning, roughly cut up the fruit or vegetables and remove any stones, cores or seeds to prevent damage to the appliance.
- To facilitate extraction, hard fruit and vegetables such as carrots, fennel or kohlrabi should be cut into smaller pieces.

Thermal safety cut-out

The appliance has an integral safety cut-out which protects it from overheating. Should the cut-out have been activated, disconnect the appliance from the mains power and allow it to cool down to room temperature. Then press the reset button on the base of the drive unit.

Before using for the first time

Clean the appliance as described in the section *Cleaning and care*.

Switch

- The appliance is equipped with a function switch.
 - 0** switched off
 - I** normal operation
 - R** reverse operation
- Do not attempt to change from **I** directly to **R** or vice versa. To prevent damage to the appliance, always wait for the motor to come to a standstill first.

Sieve- and sorbet inserts

Fine sieve insert → for clear juices

To extract juices with a low fruit pulp content

Coarse sieve insert → for thick juices and jam

To extract juices with a high fruit pulp content, for making jam and puréed tomatoes for tomato sauces.

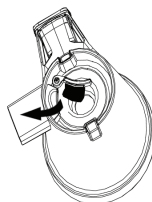
Note: The **coarse sieve** insert is not suitable for extracting juice from harder food items with a low water content such as carrots, kohlrabi etc. Cocktail tomatoes are also unsuitable for processing.

Sorbet insert

For preparing sorbet from frozen fruit.

Assembling the appliance

1. Select the appropriate insert.
2. Fit the insert into the recess of the worm-drive housing so that the protruding part of the insert engages over the rim of the worm-drive housing. Push the insert lightly down.
- 3.



Ensure that the rubber tab under the worm-drive housing fits inside the pulp outlet:

4. Fit the worm-drive housing with the pulp outlet facing left and the juice outlet facing forward to the drive unit.
5. Place the worm drive with the opening facing down into the worm-drive housing, turning it lightly left and right until it is seated firmly on the rubber seal.
6. Fit the lid with the feeder tube onto the worm-drive housing, so that the markings   and  face each other.
7. Lock the lid by turning clockwise, until the two triangular markings face each other.
8. Lift up the locking latch on the rear of the drive unit.
9. Place the pulp container under the pulp outlet and the juice container under the juice outlet.
10. Insert the plug into a mains socket. The appliance is now ready for use.

Extracting juice from fruit and vegetables

1. Prepare the appliance as described in the section *Assembling the appliance* (sieve insert I or II).
2. Set the switch to the **I** position and lift up the flap on the juice outlet.
3. The appliance starts operating.
4. Feed the clean, pre-cut fruit or vegetable pieces down the feeder tube while the unit is running, using the pestle to push the pieces lightly down. **Caution:** Excessive pressure may result in damage to motor or filter.
5. If unsuitable or excessive ingredients are loaded into the appliance, it may jam. Should this occur, press the button for reverse operation to remove the blockage. You may also have to press the reset button first (see *Thermal safety cut-out*).
6. During operation, ensure that juice does not accumulate in the worm-drive. If it does, switch the appliance off, disconnect it from the mains and, if necessary, remove any blockage in the pulp or juice outlet.
7. When processing large quantities of fruit or vegetables, the pulp and juice containers must be emptied from time to time, as necessary.
8. When the juice stops coming out, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket.
9. Clean the appliance immediately after use.

Hint: The juice should be consumed right away, or stored in a suitable container and kept in a refrigerator (but only for a short time). In this way, vitamins and nutrients are preserved.

Making jam

1. Prepare the appliance as described in the section *Assembling the appliance* (sieve insert II).
2. Extract the juice - see *Extracting juice from fruit and vegetables*.
3. Without delay, put the juice, together with the pulp, into a saucepan and prepare the jam according to the recipe.

Some sample recipes can be found towards the end of this manual, or at www.severin.de/service/recipes

Making sorbets

Hint: Sorbets are easily made from frozen fruit or vegetables. Simply freeze the food items overnight, and let them briefly thaw before processing.

1. Prepare the appliance as described in the section *Assembling the appliance* (sorbet insert).
2. Set the switch to the **I** position.
3. The appliance starts operating. With the motor running, put the frozen fruits or vegetables into the feeder tube and push down with the pestle. **Caution:** Avoid excessive pressure to prevent damage to the motor and filter.
4. If unsuitable or excessive ingredients have been loaded into the appliance, it may jam. Should this occur, press the button for reverse operation to remove the blockage.
5. When processing large quantities of sorbet, the juice container must be emptied from time to time, as necessary.
6. When the sorbet stops coming out, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket.
7. Clean the appliance immediately after use.

Tip: The sorbet should be consumed right away, or stored in a suitable container, and kept (for a short time only) in a refrigerator. Vitamins and nutrients will then be preserved.

After use

- The appliance should be thoroughly cleaned immediately after each use. For details, please refer to the section *Cleaning and care*.
- Remove the juice and pulp containers.
- Take off the pestle.
- Release the locking latch. Turn the lid with its feeder tube anti-clockwise and take it off.
- Take off the worm-drive housing. Remove the worm drive and take out the sieve inserts.
- Clean all components - see *Cleaning and care*.

Recipes

Apple-orange jam

Ingredients:

400 g apples
400 g oranges
250 g preserving sugar 3:1
a dash of Amaretto
a pinch of ground cloves
1 tsp cinnamon
1 tbsp lemon juice

- Peel the apples, remove the cores and cut into eight pieces. Peel the oranges and separate the slices.
- Assemble the juicer and fit the (coarse) sieve insert for jam.
- Extract the juice from the apples, and then from the oranges.
- Put the juice and pulp into a saucepan, add the preserving sugar, Amaretto, spices and lemon juice, and let simmer for around 5 minutes, stirring constantly.
- Put the jam into jars (rinsing them in hot water first), screw the lids tight and leave the jars upside down for several minutes.

Mango-strawberry jam

Ingredients:

400 g mango
200 g strawberries
300 g preserving sugar 2:1

- Peel the mango and cut the fruit from the core. Wash the strawberries and remove any green residue.
- Assemble the juicer and fit the (coarse) sieve insert for jam.
- Extract the juice from the mangoes, and then from the strawberries.
- Put the juice and pulp into a saucepan, add the sugar and let simmer for around 5 minutes, stirring constantly.
- Put the jam into jars (rinsing them in hot water first), screw the lids tight and leave the jars upside down for several minutes.

More recipe ideas:



or at www.severin.de/service/recipes

Cleaning and care

- Always remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down before cleaning.
- Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or hard brushes for cleaning.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the drive unit with water and do not immerse it in water.
- The drive unit may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
- All detachable parts (including the seals on the worm-drive housing) may be cleaned using hot water and a mild detergent.
- Clean the sieve inserts using the soft cleaning brush provided. Do not clean the inserts with any hard object, or they may be rendered unusable.
- All detachable parts may also be cleaned in a dishwasher. However, the sieve inserts should first be cleaned off with the brush provided.
- All parts must be fully dry before re-assembly.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Trouble shooting

Problem	Cause	Remedy
The appliance does not start.	It is not connected to the mains.	Insert the plug into a wall socket.
	The appliance is not assembled.	See <i>Assembling the appliance</i> .
The appliance stops suddenly.	The ingredients have caused a jam.	Put the switch to position 'R'. The appliance runs in reverse, resolving the blockage.
	The appliance is overloaded, triggering the safety cut-out.	Let the appliance cool down for 30 minutes and press the reset button at the base of the drive unit.
The drive unit is overheated.	The appliance has been operated too long.	Switch off, disconnect from the mains and allow to cool down for at least 30 minutes.

Should you be unable to solve the problem using the table, please contact our Customer Service. The contact data can be found in the appendix to this manual.

Technical specifications

Device category, Art. no.	Slow juicer ES3571
Voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Output	approx. 150 W
Dimensions (W x H x D)	140 x 420 x 170 mm
Weight	3,8 kg
Special markings	
	Do not dispose of in domestic garbage
	This product complies with all binding CE labelling directives.

Centrifugeuse

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé uniquement par les personnes ayant pris connaissance des conditions d'utilisation ci-dessous.

Consignes de sécurité importantes**Mesures de précaution pour certaines catégories de personne**

Il existe un risque accru de blessure pour les enfants et les personnes aux capacités réduites :

- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à se servir de l'appareil. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus à l'écart des enfants.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.

Risque de choc électrique

L'appareil est alimenté par l'électricité, et le risque de choc électrique existe en permanence. Les précautions suivantes doivent donc être prises :

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale
 - avant le montage ou le démontage de l'appareil,
 - après l'emploi,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne touchez pas la fiche avec des mains mouillées.

- Ne pas nettoyer le bloc moteur avec des produits liquides, ni l'immerger dans l'eau.

Risques occasionnés par les parties mobiles

Il existe un risque de blessures graves occasionnées par parties mobiles :

- Ne pas porter de longues chaînettes, boucles d'oreilles ou vêtements avec de grandes et/ou larges manches, foulards ou écharpes, ou avoir les cheveux longs détachés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas mettre les doigts dans la goulotte ni insérer d'objet quelconque.
- Ne pas mettre vos mains à proximité du collecteur de pulpe ou du récipient à jus.
- Attendez que toutes les parties mobiles se soient entièrement arrêtées avant de retirer la goulotte.

Manque d'hygiène

Le manque d'hygiène peut entraîner la formation de bactéries à l'intérieur de l'appareil :

- Nettoyez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois ainsi qu'après chaque utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de le nettoyer.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

- Lors de la préparation de sorbets, ne pas utiliser d'ingrédients ayant été décongelés puis recongelés.

Risque de dommage matériel

La mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des dommages :

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante qui ne craint pas le contact avec les pieds en caoutchouc.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Ne pas entortiller ou pincer le cordon d'alimentation. Tenez le cordon d'alimentation et l'appareil à l'écart des sources de chaleur (par exemple plaques de cuisson et flammes de gaz).
- Ne pas extraire le jus d'aliments chauds.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

Utilisation correcte

- L'appareil doit être utilisé uniquement pour extraire le jus de légumes et de fruits et pour préparer des sorbets à partir de fruits ou de légumes congelés. Il peut aussi être utilisé pour mettre les fruits en purée (compotes) pour préparer des confitures ou des sauces.
- **Attention :** L'appareil n'est pas conçu pour traiter des aliments durs comme les noix ou les glaçons.
- L'usage de tout aliment autre que ceux donnés dans ce mode d'emploi doit être considéré comme inadéquat et peut occasionner des blessures

corporelles ou des dommages matériels.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- **Attention** : Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.

En cas d'appareil défectueux

Un appareil défectueux peut entraîner des dommages matériels ou des blessures :

- Vérifiez l'appareil afin de détecter tout signe de dommage avant chaque utilisation. Ne pas faire fonctionner si l'appareil montre des signes de dommage.
- En cas de dommage, veuillez contacter notre service clientèle par téléphone ou par email (voir appendice).
- Les réparations sur l'appareil ou son cordon d'alimentation doivent être effectuées uniquement par notre service clientèle.

Apperçu et pièces incluses

1. Collecteur de pulpe
2. Récipient à jus
3. Accessoire sorbet
4. Tamis, grosses mailles
5. Tamis, mailles fines
6. Sélecteur de fonction
7. Brosse de nettoyage
8. Cordon d'alimentation avec fiche
9. Bloc moteur
10. Carter de vis sans fin
11. Vis sans fin
12. Couverture avec goulotte
13. Poussoir

Fonctionnement

Fonctionnement de courte durée

L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement par intermittence, c'est-à-dire qu'il ne doit pas fonctionner en continu plus de 15 minutes. Laissez-le ensuite refroidir pendant 30 minutes, à la fin desquelles il peut à nouveau être utilisé.

Conseils utiles pour l'extraction du jus

- Presque tous les fruits peuvent être pressés tels que la pomme, la poire, la prune, la fraise, le raisin, l'orange, le melon, le kiwi, l'ananas, la mangue et la papaye.
- Les légumes suivants conviennent également pour l'extraction du jus : la carotte, le chou-rave, le céleri ou le concombre. Cependant, l'épinard, la roquette (la salade rucola) ou différents types de salade peuvent être également pressés pour en récupérer le jus.
- Les bananes ou les fruits secs ne conviennent pas pour l'extraction de jus – ils contiennent très peu de jus et risquent d'endommager l'appareil.
- Après les avoir nettoyés, découpez grossièrement les fruits ou les légumes et retirez noyaux, trognons et pépins pour éviter d'endommager l'appareil.
- Pour faciliter l'extraction du jus, les fruits durs et les légumes tels que la carotte, le fenouil ou le chou-rave doivent être coupés en petits morceaux.

Dispositif de sécurité thermique

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité thermique qui le protège de la surchauffe. Dans le cas où le dispositif de sécurité thermique se déclencherait, débranchez immédiatement l'appareil de la prise murale et laissez refroidir l'appareil à température ambiante. Puis appuyez sur le bouton de réinitialisation situé à la base du bloc moteur.

Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

Commande

- L'appareil est équipé d'un sélecteur de fonction.
 - 0 appareil éteint
 - I fonctionnement normal
 - R fonctionnement inversé
- Ne pas tenter de passer directement de I à R ou vice versa. Pour éviter d'endommager l'appareil, attendez toujours que le moteur soit d'abord à l'arrêt complet.

Tamis – et accessoire sorbet

Tamis mailles fines → pour jus limpides

Pour extraire le jus de fruits à faible teneur en pulpe

Tamis grosses mailles → pour jus épais et confitures

Pour extraire le jus de fruits à grande teneur en pulpe, pour préparer des confitures ou des coulis de tomates.

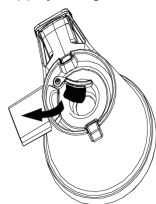
Remarque : Le tamis à grosses mailles ne convient pas pour extraire le jus d'aliments à chair ferme et à faible teneur en eau, comme par ex. les carottes, le chou, etc. Les tomates cerise ne conviennent également pas.

Accessoire sorbet

Pour la préparation de sorbet à partir de fruits congelés.

Montage de l'appareil

1. Choisissez l'accessoire sorbet qui convient.
2. Installez l'accessoire dans son renforcement, dans le carter de la vis sans fin, de façon à ce que les ergots de l'accessoire s'emboîtent sur le rebord du carter. Appuyez légèrement sur l'accessoire.



Assurez-vous que l'onglet en caoutchouc sous le carter s'insère bien dans le bec de sortie du collecteur de pulpe.

4. Installez le carter de la vis sans fin, sortie pulpe à gauche et jus à l'avant, sur le bloc moteur.
5. Placez la vis sans fin, son ouverture vers le bas, dans le carter en la tournant légèrement de gauche à droite jusqu'à ce qu'elle soit fermement installée sur le joint en caoutchouc.
6. Installez le couvercle avec la goulotte sur le carter de la vis sans fin de façon à ce que les repères  et  soient en face l'un de l'autre.
7. Verrouillez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les deux repères triangulaires soient en face l'un de l'autre.
8. Relevez le loquet de verrouillage à l'arrière du bloc moteur.
9. Placez le collecteur de pulpe et le récipient à jus sous leurs bords de sortie respectifs.

10. Branchez la fiche sur une prise murale. L'appareil est à présent prêt à l'utilisation.

Extraction du jus de fruits et de légumes

1. Préparez l'appareil tel indiqué au paragraphe *Montage de l'appareil* (tamis I ou II).
2. Placez le sélecteur de fonction sur I et soulevez le clapet du bec de sortie jus.
3. L'appareil se met en marche.
4. Insérez les morceaux de fruits ou de légumes nettoyés dans la goulotte pendant que l'appareil est en marche en vous servant du poussoir pour faire avancer les morceaux. **Attention :** Une pression excessive peut endommager le moteur ou le tamis.
5. Des blocages peuvent se produire si une quantité excessive d'ingrédients ou des ingrédients ne convenant pas à l'extraction du jus sont mis dans l'appareil. Pour débloquer l'appareil, mettez le sélecteur de fonction sur le mode fonctionnement inversé. Il est possible qu'il vous faille aussi d'abord appuyer sur le bouton de réinitialisation (voir *Dispositif de sécurité thermique*).
6. Pendant le fonctionnement, assurez-vous que le jus ne s'accumule pas dans la vis sans fin. Sinon, éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et, si nécessaire, retirez tout blocage dans le bec de sortie pulpe ou jus.
7. Lorsque de grandes quantités de fruits ou de légumes sont traitées, le collecteur de pulpe et le récipient à jus doivent être vidés de temps en temps, tel nécessaire.
8. Lorsque le jus cesse de sortir, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale.
9. Nettoyez immédiatement l'appareil après l'utilisation.

Conseil : Le jus doit être consommé immédiatement, ou conservé dans un récipient adapté à la réfrigération (mais uniquement pendant une courte période). De cette façon, les vitamines et nutriments sont préservés.

Préparation de la confiture

1. Préparez l'appareil - voir *Montage de l'appareil* (tamis II).
2. Extrayez le jus - voir *Extraction du jus des fruits et des légumes*.
3. Sans attendre, versez le jus et la pulpe dans une casserole et préparez la confiture selon la recette.

Quelques exemples de recettes se trouvent à la fin de ce manuel d'utilisation, ou sur www.severin.de/service/recipes

Préparation de sorbets

Conseil : Les sorbets sont facilement réalisés à partir de fruits congelés ou de légumes. Congelez simplement les aliments jusqu'au lendemain puis laissez-les décongeler brièvement avant la préparation.

1. Préparez l'appareil - voir *Montage de l'appareil* (accessoire sorbet).
2. Placez le sélecteur de fonction sur la position I.
3. L'appareil se met en marche. Alors que le moteur tourne, placez les fruits ou les légumes congelés dans la goulotte et faites-le avancer avec le poussoir.
Attention : Evitez de trop appuyer pour ne pas endommager le moteur et le tamis.
4. Si des ingrédients ne convenant pas à l'extraction du jus ou une quantité excessive d'ingrédients ont été placés dans l'appareil, ils peuvent causer un blocage. Si c'est le cas, mettez le sélecteur de fonction sur la position fonctionnement inversé pour évacuer le blocage.
5. Lors de la préparation de grandes quantités de sorbet, le récipient à jus doit être vidé de temps en temps, tel nécessaire.
6. Lorsque le sorbet cesse de sortir du bec, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale.
7. Nettoyez l'appareil immédiatement après l'utilisation.

Conseil : Le sorbet doit être consommé immédiatement ou conservé dans un récipient adapté (pendant une courte période uniquement) à la réfrigération. Les vitamines et les nutriments sont ainsi préservés.

Après utilisation

- L'appareil doit être soigneusement nettoyé immédiatement après chaque utilisation. Pour plus de détails, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- Retirez le collecteur de pulpe et le récipient à jus.
- Sortez le poussoir.
- Libérez le loquet de verrouillage. Tournez le couvercle avec la goulotte dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- Retirez le carter de la vis sans fin et le tamis.
- Nettoyez toutes les pièces - voir *Entretien et nettoyage*.

Recettes

Confiture pomme- orange

Ingrédients:

400 g de pommes
400 g d'oranges
250 g de sucre gélifiant 3:1
un soupçon d'Amaretto
une pincée de clou de girofle en poudre
1 cuil. à café de cannelle
1 cuil. à soupe de jus de citron

- Epluchez les pommes, retirez les trognons et coupez-les en huit morceaux. Epluchez les oranges et séparez-les en quartier.
- Assemblez la centrifugeuse et installez le tamis (à grosses mailles) pour confiture.
- Extrayez le jus des pommes, puis des oranges.
- Versez le jus et la pulpe dans une casserole, ajoutez le sucre gélifiant, l'Amaretto, les épices et le jus de citron, et laissez mijoter pendant environ 5 minutes, en mélangeant de façon continue.
- Versez la confiture dans les pots (rincez-les d'abord à l'eau chaude), vissez fermement les couvercles et laissez les pots tête en bas pendant quelques minutes.

Confiture mangue - fraise

Ingrédients:

400 g de mangue
200 g de fraises
300 g de sucre gélifiant 2:1

- Epluchez la mangue et coupez des tranches le long du noyau. Lavez les fraises et retirez les queues.
- Assemblez la centrifugeuse et installez le tamis (à grosses mailles) pour confiture.
- Extrayez le jus de la mangue, puis celui des fraises.
- Versez le jus et la pulpe dans une casserole, ajoutez le sucre gélifiant, l'Amaretto, les épices et le jus de citron, et laissez mijoter pendant environ 5 minutes, en mélangeant de façon continue.
- Versez la confiture dans les pots (rincez-les d'abord à l'eau chaude), vissez fermement les couvercles et laissez les pots tête en bas pendant quelques minutes.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- N'utilisez aucune solution abrasive, détergent concentré ou brosse dure pour nettoyer l'appareil.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, abstenez-vous de nettoyer le bloc moteur avec de l'eau ou de l'immerger dans l'eau.

- Le bloc moteur pourra être nettoyé avec un chiffon humide non pelucheux.
- Toutes les pièces détachables (y compris le joint du carter de la vis sans fin) peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez les tamis à l'aide de la brosse douce de nettoyage fournie. Ne pas nettoyer les tamis avec des objets durs car ceux-ci peuvent les endommager.
- Toutes les pièces détachables peuvent être également lavées au lave-vaisselle. Cependant, les tamis doivent d'abord être nettoyés avec la brosse fournie.
- Toutes les pièces doivent être complètement sèches avant de les assembler à nouveau.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Résolutions des problèmes

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas raccordé au secteur.	Branchez la fiche sur une prise murale.
	L'appareil n'est pas assemblé correctement.	voir <i>Montage de l'appareil</i> .
L'appareil s'arrête soudainement.	Les ingrédients ont causés un blocage.	Mettez le sélecteur de fonction sur la position 'R'. L'appareil fonctionne en mode inversé, et se débloque.
	Trop d'ingrédients ont été mis dans l'appareil, déclenchant le dispositif de sécurité.	Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes et appuyez sur le bouton de réinitialisation situé à la base du bloc moteur.
Le bloc moteur est en surchauffe.	L'appareil a fonctionné trop longtemps.	Éteignez, débranchez la fiche de la prise murale et laissez refroidir pendant au moins 30 minutes.

Dans le cas où vous ne pouvez résoudre le problème à l'aide de ce tableau, veuillez contacter notre Service Clientèle. Les coordonnées se trouvent dans l'appendice de ce mode d'emploi.

Caractéristiques techniques

Catégorie d'appareil, Art.-No.	Centrifugeuse ES 3571
Tension de service	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance	env. 150 W
Dimensions (L x H x P)	140 x 420 x 170 mm
Poids	3,8 kg
Marquages particuliers	
	Ne pas jeter avec les ordures ménagères
	Ce produit est en conformité avec toutes les directives relatives au marquage "CE".

Slowjuicer

Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de onderstaande instructies.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen**Gevaar voor bepaalde categorieën van personen**

Er is een verhoogd risico voor letsel aan kinderen en personen met verminderde capaciteiten:

- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, **zintuiglijke** of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet dit apparaat gebruiken. Het apparaat en het **netsnoer** moeten goed weggehouden worden van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.

Gevaar voor elektrische schokken

Het apparaat werkt op elektriciteit, dus is er altijd het risico van een elektrische schok. De volgende voorzorgsmaatregelen moeten daarvoor getroffen worden:

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer als gelijk welk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het **netsnoer** getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Dit apparaat mag alleen aangesloten worden op een stopcontact wat volgens de voorschriften geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:
 - voor het opbouwen of uit elkaar halen van het apparaat,
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - wanneer er geen toezicht is,
 - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.

- De stekker niet aanraken met natte handen.
- De aandrijfmotor niet met een vloeistof schoonmaken of onderdompelen.

Gevaar door bewegende delen

Er is een risico op ernstig letsel dat veroorzaakt kan worden door bewegende delen:

- Draag geen lange kettingen, oorbellen of kleding met lange en/of wijde mouwen, halsdoeken of sjaals, of lang, los haar tijdens het bedienen van het apparaat.
- De vingers niet in de vultrechter steken en geen andere voorwerpen erin plaatsen.
- De handen niet nabij de sap of pulp uitgang houden.
- Wacht totdat alle onderdelen volledig tot stilstand gekomen zijn voordat de vultrechter verwijderd wordt.

Slechte hygiëne

Slechte hygiëne kan resulteren in het ontstaan van bacteriën in het apparaat:

- Maak het apparaat helemaal schoon voordat het voor de eerste keer en ook na elke gebruikscyclus wordt gebruikt.
- Het apparaat altijd van het lichtnet loskoppelen voordat deze schoongemaakt wordt.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Bij het maken van sorbets, geen

ingrediënten gebruiken die eerder ontdooid en daarna weer ingevroren zijn.

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

Onjuist gebruik van het apparaat kan schade veroorzaken:

- Plaats het apparaat altijd op een droog, vlak antislip oppervlak, wat ongevoelig is voor het contact met de rubber voetjes.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Het netsnoer niet knikken of afklemmen. Houdt het snoer en het apparaat zelf goed uit de buurt van hittebronnen (bijv. kookplaten, gasvlammen).
- Geen sap onttrekken uit warme etenswaren.
- Gebruik alleen originele bijbehorende onderdelen.

Juist gebruik

- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden voor sapextractie uit groenten en fruit en voor het bereiden van sorbets van diepgevroren fruit of groenten. Deze is ook geschikt voor het maken van fruit purees (compotes) voor jams of sausjes.
- **Voorzichtig:** Het apparaat is niet ontworpen voor de verwerking van harde etenswaren zoals noten of ijsklontjes.
- Elk ander gebruik dan datgene wat in deze instructies beschreven is, moet als onjuist beschouwd worden en kan leiden tot persoonlijk letsel of

materiële schade.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
 - in bed and breakfast gasthuizen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd wanneer het is aangesloten op het stroomnet.
- **Waarschuwing:** Verkeert gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.

Bij een defect aan het apparaat

Een defect apparaat kan materiële schade en letsel veroorzaken:

- Controleer vóór elk gebruik het apparaat op beschadiging. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Als er een beschadiging gevonden wordt, graag telefonisch of per email contact opnemen met onze afdeling klantenservice (zie bijlage).
- Reparaties aan dit apparaat of aan het netsnoer mogen alleen verricht worden door onze klantenservice.

Overzicht en inbegrepen onderdelen

1. Pulpcontainer
2. Sapcontainer
3. Sorbet inzetdeel
4. Zeef inzetdeel, grof
5. Zeef inzetdeel, fijn
6. Functie schakelaar
7. Schoonmaak borstel
8. Snoer met stekker

9. Aandrijfunit
10. Wormwielhuis
11. Wormwiel drijfwerk
12. Deksel en vultrechter
13. Stamper

Gebruik

Gebruik voor korte tijd

Dit apparaat is alleen bedoeld voor kortstondig gebruik, d.w.z. dat hij niet langer dan 15 minuten continu gebruikt mag worden. Laat hem daarna gedurende nog eens 30 minuten afkoelen, waarna hij weer gebruikt mag worden.

Handige tips voor sapextractie

- Bijna alle gewone soorten fruit zijn geschikt voor sapextractie zoals appels, peren, pruimen, aardbeien, druiven, sinaasappels, meloenen, kiwi's, ananas, mango's en papaja's.
- De volgende groenten zijn ook geschikt voor efficiënte sapextractie: wortelen, koolraap, selderij of komkommer. Echter kunnen spinazie, rucola of verschillende soorten sla ook verwerkt worden.
- Bananen of gedroogd fruit zijn niet geschikt voor sapextractie – ze bevatten erg weinig sap en kunnen schade veroorzaken.
- Na het schoonmaken, het fruit of de groenten in grove stukken snijden en eventuele steentjes, klokhuizen of zaadjes verwijderen om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Om sapextractie te vergemakkelijken moet hard fruit en groeten zoals wortelen, venkel of koolraap in kleinere stukken gesneden worden.

Thermische veiligheidsuitschakeling

Het apparaat heeft een geïntegreerde veiligheidsuitschakeling wat het tegen oververhitten zal beschermen. Wanneer de veiligheidsuitschakeling geactiveerd is, verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen. Druk dan op de reset knop onderaan de aandrijfunit.

Voor het eerste gebruik

Maak het apparaat schoon zoals beschreven is in de paragraaf *Onderhoud en schoonmaken*.

Schakelaar

- Het apparaat is uitgerust met een functieschakelaar.
 - O** apparaat uitgeschakeld
 - I** normale werking
 - R** omgekeerde werking
- Probeer niet direct van **I** naar **R** of visa versa om te schakelen. Om schade aan het apparaat te voorkomen, eerst altijd wachten totdat de motor volledig tot stilstand komt.

Zeef – en sorbet inzetdelen

Fijne zeef inzetdeel → voor alle heldere sappen
Voor het onttrekken van sappen uit fruit met weinig pulp

Grove zeef inzetdeel → voor dikke sappen en jam
Voor het onttrekken van sappen met veel pulp, voor het maken van jam en tomatenpuree voor sauzen.

Let op: Het **grove zeef** inzetdeel is niet geschikt voor sapextractie uit harder voedsel met weinig vocht bijv. wortelen, koolraap enz. Cocktailltomaten zijn ook geschikt.

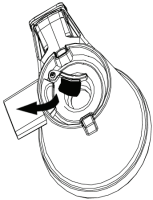
Sorbet inzetdeel

Voor het maken van bevroren fruit sorbet.

Het apparaat assembleren

1. Kies het juiste inzetdeel.
2. Plaats het inzetdeel dusdanig in het reces van het wormwiel huis dat het uitstekende deel van het inzetdeel over de rand van het wormwielhuis grijpt. Duw het inzetdeel zachtjes omlaag.

3. Zorg ervoor dat het rubberen lipje onder het wormwielhuis in de pulp uitgang zit:



4. Monteer het wormwielhuis met de pulp uitgang naar links gericht en de sap uitgang naar voren in de richting van de aandrijfuni.
5. Plaats het wormwiel drijfwerk met de opening omlaag, in het wormwielhuis, daarbij lichtjes naar links en rechts draaiend totdat hij stevig op de rubberen afdichting zit.
6. Monteer de deksel en vultrechter op het wormwielhuis zodanig dat de markeringen  en  tegenover elkaar staan.
7. Draai de deksel rechtsom dicht, totdat beide driehoek markeringen tegenover elkaar staan.
8. Licht de vergrendeling aan de achterkant van de aandrijfuni omhoog.
9. Plaats de pulp en sap containers onder hun respectievelijke uitgangen.
10. Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

Sap onttrekken uit fruit en groenten

1. Maak het apparaat klaar voor gebruik zoals beschreven in *Het apparaat assembleren* (zeef inzetdeel I of II).
2. Zet de schakelaar in stand I en til de lip van de sap uitgang omhoog.
3. Het apparaat begint te werken.

4. Voer de schone, voorgesneden stukken fruit of groenten in de vultrechter terwijl het apparaat loopt, gebruikmakend van de stamper om de stukken lichtjes naar beneden te drukken **Voorzichtig:** Te veel druk kan resulteren in schade aan de motor of het filter.
5. Als er ongeschikte of te veel ingrediënten in het apparaat gedaan worden kan hij vastlopen. Om dit op te lossen, op de knop voor omgekeerde werking drukken om de blokkade te verwijderen. U zult misschien eerst de reset knop in moeten drukken (Zie *Thermische veiligheidsuitschakeling*).
6. Tijdens werking ervoor zorgen dat het sap zich niet verzamelt in het wormwiel drijfwerk. Als dat wel het geval is dan het apparaat uitschakelen, loskoppelen van het lichtnet en indien nodig alle blokkering in de pulp of sap uitgang verwijderen.
7. Wanneer er grote hoeveelheden fruit of groente wordt verwerkt, moeten de pulp en sapcontainers, indien nodig, regelmatig leeggemaakt worden.
8. Wanneer er geen sap meer uitkomt het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.
9. Het apparaat na gebruik direct schoonmaken.

Tip: Het sap moet direct geconsumeerd of bewaard worden in een geschikte houder en opgeborgen worden in de koelkast (alleen voor een korte periode). Op deze wijze blijven de vitaminen en voedingsstoffen behouden.

Jam maken

1. Maak het apparaat klaar voor gebruik - zie *Het apparaat assembleren* (zeef inzetdeel II).
2. Sap extract maken – zie *Sapextractie uit fruit en groenten*.
3. Direct het sap en de pulp in een pan doen en de jam volgens recept bereiden.

Een aantal voorbeeldrecepten staan aan het eind van deze handleiding vermeld, of kijk op www.severin.de/service/recipes

Sorbets maken

Tip: Sorbets kunnen eenvoudig gemaakt worden uit bevroren fruit of groenten. Eenvoudigweg de etenswaren s'nachts invriezen, en ze even laten ontdooien voordat ze verwerkt worden.

1. Maak het apparaat klaar voor gebruik - zie *Het apparaat assembleren* (sorbet inzetdeel).
2. Zet de schakelaar in stand I.
3. Het apparaat begint te werken. Terwijl de motor draait, het bevroren fruit of de groenten in de vultrechter plaatsen en met de stamper omlaag drukken. **Voorzichtig:** Vermijd overmatige druk om schade aan de motor en het filter te voorkomen.

- Als ongeschikte of te veel ingrediënten in het apparaat gedaan worden, kan hij vastlopen. Als dit zich voordoet dan op de knop voor omgekeerde werking drukken om de blokkade te verwijderen.
- Bij het maken van grote hoeveelheden sorbet moet, indien nodig, de sap container regelmatig geleegd worden.
- Als er geen sorbet meer uitkomt, schakel dan het apparaat af en haal de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat direct na gebruik schoonmaken.

Tip: De sorbet moet direct geconsumeerd worden, of bewaard worden in een geschikte houder en opgeborgen worden in de koelkast (alleen voor een korte periode). Vitaminen en voedingsstoffen worden dan behouden.

Na gebruik

- Het apparaat moet na elk gebruik direct grondig schoongemaakt worden. Voor meer informatie verwijzen wij u naar de paragraaf *Onderhoud en schoonmaken*.
- Verwijder de sap en pulp containers.
- Verwijder de stamper.
- Ontgrendel de vergrendeling. Draai de deksel met vultrechter linksom en haal deze eraf.
- Verwijder het wormwielhuis. Verwijder het wormwiel drijfwerk en haal de zeef inzetdelen eruit.
- Maak alle onderdelen schoon - zie *Onderhoud en schoonmaken*.

Recepten

Appel-sinaasappeljam

Ingrediënten:

400 g appels
400 g sinaasappels
250 g inmaaksuiker 3:1
een druppel Amaretto
een snufje gemalen kruidnagel
1 theelepel kaneel
1 theelepel citroensap

- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij elke appel in acht stukjes. Schil de sinaasappels en maak de plakjes los.
- Zet de fruitpers in elkaar en plaats het (grove) zeef inzetdeel voor jam.
- Onttrek het sap van de appels en dan van de sinaasappels.
- Plaats het sap en de pulp in een pan, voeg inmaaksuiker, Amaretto, kruiden en citroensap toe en dan circa 5 minuten, constant roerend, laten sudderen.
- Plaats de jam in potten (deze eerst met heet water uitspoelen), schroef de deksel dicht en laat de potten gedurende enkele minuten ondersteboven staan.

Mango-aardbeienjam

Ingrediënten:

400 g mango
200 g aardbeien
300 g inmaaksuiker 2:1

- Schil de mango en snij het fruit eraf. Was de aardbeien en verwijder al het groen.
- Zet de fruitpers in elkaar en plaats het (grove) zeef inzetdeel voor jam.
- Onttrek het sap van de mango's en dan van de aardbeien.
- Plaats het sap en de pulp in een pan, voeg inmaaksuiker, Amaretto, kruiden en citroensap toe en dan circa 5 minuten, constant roerend, laten sudderen.
- Plaats de jam in potten (deze eerst met heet water uitspoelen), schroef de deksel dicht en laat de potten gedurende enkele minuten ondersteboven staan.

Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Gebruik nooit schuurmiddel, bijtende stoffen of harde borstels voor het schoonmaken.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak de aandrijfuniit nooit schoon met water en dompel deze nooit onder.
- De aandrijfuniit mag schoongeveegd worden met een pluisvrije vochtige doek.
- Alle afneembare delen (inclusief de afdichtingen op het wormwielhuis) mogen schoongemaakt worden met heet water en een mild afwasmiddel.
- Reinig de zeef inzetdelen met de zachte schoonmaakborstel die meegeleverd is. Reinig de inzetdelen niet met een hard voorwerp anders kunnen zij beschadigd raken.
- Alle verwijderbare onderdelen mogen ook in de vaatwasser schoongemaakt worden. Niettemin moeten de zeef inzetdelen eerst schoongemaakt worden met de borstel die meegeleverd is.
- Alle onderdelen moeten helemaal droog zijn voordat het apparaat weer in elkaar gezet wordt.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recylen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Probleemopsporing

Probleem	Oorzaak	Remedie
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet gekoppeld aan het lichtnet.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Het apparaat is niet in elkaar gezet.	Zie <i>Het apparaat assembleren</i> .
Het apparaat stopt ineens.	De ingrediënten veroorzaken een blokkering.	Zet de schakelaar in de stand 'R'. Het apparaat draait in omgekeerde richting, waardoor de blokkering opgeheven wordt.
	Het apparaat is overbelast waardoor de uitschakelbeveiliging in werking gezet wordt.	Laat het apparaat gedurende 30 minuten afkoelen en druk op de reset onderaan de aandrijfunit.
De aandrijfunit is oververhit.	Het apparaat is te lang belast geworden.	Schakel hem uit, dan ontkoppelen van het lichtnet en tenminste 30 minuten laten afkoelen.

Mocht het niet mogelijk zijn met behulp van de tabel het probleem op te lossen, neem dan contact op met onze klantenservice. De contactinformatie kan gevonden worden in de bijlage van deze handleiding.

Technische gegevens

Categorie apparaat, Art. Nr.	Slowjuicer ES 3571
Voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Vermogen	ca. 150 W
Afmeting (B x H x D)	140 x 420 x 170 mm
Gewicht	3,8 kg
Speciale markeringen	
	Niet weggooien bij het huisvuil
	Dit product komt overeen met de bindende CE etikettering voorschriften.

Licuadora de extracción lenta

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato debe ser utilizado solo por quienes se hayan familiarizado con estas instrucciones.

Instrucciones importantes de seguridad**Peligro para ciertas categorías de personas**

Existe un riesgo superior de lesiones en niños y personas con capacidades reducidas:

- El aparato podrá ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- No se debe permitir que los niños utilicen el aparato. El aparato y su cable eléctrico se deben mantener fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.

Peligro de descarga eléctrica

El aparato funciona con electricidad, por lo que siempre existe el riesgo de descarga eléctrica. Deben adoptarse las siguientes precauciones:

- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto el aparato principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Debe conectar este aparato solamente a una toma de corriente instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.
- Desenchufe siempre la licuadora
 - antes de montar o desmontar el aparato,
 - después del uso,
 - si hay una avería,
 - antes de dejar el aparato desatendido,
 - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- No toque el enchufe con las manos húmedas.

- No limpie la unidad de transmisión con sustancias líquidas y no la sumerja.

Peligro asociado con los componentes móviles

Las piezas móviles pueden provocar lesiones graves:

- No lleve cadenas, pendientes largos ni prendas de ropa con mangas largas o anchas, bufandas o chales, o cabello largo, suelto cuando manipule el aparato.
- No introduzca los dedos en el conducto para introducir alimentos, ni introduzca ningún otro objeto.
- No coloque las manos cerca de las zonas de salida de zumo y de salida de pulpa.
- Espere hasta que todos los componentes se hayan detenido por completo antes de extraer el conducto para introducir alimentos.

Carencia de higiene

La carencia de higiene puede provocar la formación de gérmenes dentro del aparato:

- Limpie el aparato minuciosamente antes de utilizarlo por primera vez, y tras cada ciclo de utilización.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de alimentación eléctrica antes de limpiarlo.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.

- A la hora de preparar sorbetes, no utilice ingredientes que hayan sido descongelados y después congelados de nuevo.

Posibilidad de dañar el aparato

La manipulación incorrecta del aparato puede causar daños:

- Coloque siempre el aparato sobre una superficie antideslizante, nivelada y seca, que no resulte dañada por el contacto con los pies de caucho del aparato.
- No permita que el cable cuelgue suelto.
- No retuerza ni apriete el cable de alimentación eléctrica. Mantenga ambos, el cable y el aparato lejos de cualquier foco de calor (por ejemplo, platos calientes, llamas de gas).
- No extraer zumo de alimentos calientes.
- Utilice solo accesorios originales.

Utilización correcta

- Este aparato solo debe ser utilizado para extraer zumo de verduras y frutas, y para preparar sorbetes de frutas o verduras ultra congeladas. También es adecuado para preparar purés de fruta (compotas) para mermelada o salsas.
- **Precaución:** El aparato no está diseñado para procesar alimentos duros como frutos secos o cubitos de hielo.
- Cualquier otra utilización distinta a las indicadas en estas instrucciones debe ser considerada inapropiada y puede

provocar lesiones personales o daños materiales.

- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
 - en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
 - en casas rurales.
- No deje el aparato desatendido mientras está conectado.
- **Precaución:** El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.

En caso de que el aparato esté defectuoso

Un aparato defectuoso puede causar daños materiales y lesiones:

- Examine el aparato antes de utilizarlo para detectar posibles daños. No ponga el aparato en funcionamiento si presenta cualquier daño visible.
- Si observa cualquier daño, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico (consulte el apéndice).
- Las reparaciones de este aparato o de su cable de alimentación eléctrica solo deben ser realizadas por nuestro servicio de atención al cliente.

Descripción general y componentes incluidos

1. Recipiente para la pulpa
2. Recipiente para el zumo
3. Pieza para sorbetes
4. Tamiz, grueso

5. Tamiz, fino
6. Interruptor de funcionamiento
7. Cepillo limpiador
8. Cable de alimentación con clavija
9. Unidad de transmisión
10. Carcasa de transmisión helicoidal
11. Transmisión helicoidal
12. Tapa con conducto para introducir los ingredientes
13. Mano de plástico

Funcionamiento

Funcionamiento breve

El aparato está diseñado para funcionar solo durante un breve espacio de tiempo continuado, esto es, no debe funcionar de manera continua durante más de 15 minutos. Deje que se enfríe durante otros 30 minutos, tras lo cual podrá utilizarlo de nuevo.

Consejos útiles para la extracción de zumo

- Se puede extraer zumo de casi todos los tipos comunes de fruta, como manzanas, peras, ciruelas, fresas, uvas, naranjas, melones, kiwi, piñas, mangos y papayas.
- También se puede extraer zumo de manera eficiente de las siguientes verduras: zanahorias, colinabo, apio o pepino. No obstante, también se pueden procesar espinacas, rúcula o diferentes tipos de lechuga.
- Los plátanos y los frutos secos no son adecuados para la extracción – contienen muy poco zumo y podrían dañar el aparato.
- Tras limpiar la fruta o verdura, trocéela y retire el hueso, corazón o semillas para evitar daños en el aparato.
- Para facilitar la extracción, corte en trozos más pequeños frutas y verduras duras como las zanahorias, el hinojo o los colinabos.

Desconexión térmica de seguridad

El aparato incorpora un dispositivo de desconexión térmica de seguridad que evita que se sobrecaliente. Si la desconexión térmica de seguridad se ha activado, desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe a temperatura ambiente. Después pulse el botón de reinicio situado en la base de la unidad de transmisión.

Antes de usar el aparato por primera vez

Limpie el aparato siguiendo las indicaciones de la sección *Limpieza y mantenimiento*.

Interruptor

- El aparato cuenta con un interruptor de funcionamiento.
 - O** el aparato está apagado
 - I** funcionamiento normal
 - R** funcionamiento inverso
- No intente cambiar directamente de **I** a **R** y viceversa. Para que el aparato no resulte dañado, espere siempre hasta que el motor se haya detenido por completo.

Tamices y la pieza para sorbetes

Tamiz fino → para zumos muy líquidos

Permite extraer zumo con poco contenido de pulpa

Tamiz grueso → para zumos espesos y mermelada

Para extraer zumos con un alto contenido de pulpa, para preparar mermelada y tomate triturado para salsa.

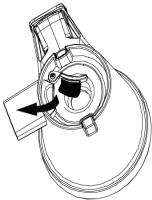
Nota: El **tamiz grueso** no es adecuado para la extracción de zumo de alimentos duros con bajo contenido de agua, por ejemplo las zanahorias, colinabo, etc. Los tomates cherry tampoco son adecuados para la extracción de zumo.

Pieza para sorbetes

Permite preparar sorbetes con fruta congelada.

Montaje del aparato

1. Seleccione la pieza correcta.
2. Instale la pieza en el hueco de la carcasa de transmisión helicoidal de modo que la parte saliente de la pieza encaje en el borde de la carcasa de transmisión helicoidal. Empuje la pieza ligeramente hacia abajo.
3. Compruebe que la pestaña de caucho debajo de la carcasa de transmisión helicoidal encaja en el interior de la salida de pulpa:



4. Acople la carcasa de transmisión helicoidal de modo que la salida de pulpa esté a la izquierda y la salida de zumo hacia delante y dirigido hacia la unidad de transmisión.
5. Coloque el anillo de transmisión con la apertura hacia abajo, en el interior de la carcasa de transmisión helicoidal, girándolo ligeramente hacia la izquierda y la derecha hasta que esté firmemente acoplado en la pieza de caucho.
6. Coloque la tapa y el conducto para ingredientes en la carcasa de transmisión helicoidal, de modo que las señales y estén en contacto.
7. Cierre la tapa en el sentido de las agujas del reloj, hasta que las dos marcas triangulares estén en contacto.
8. Levante la pieza de cierre situada en la parte posterior de la unidad de transmisión.
9. Coloque los recipientes para pulpa y para zumo debajo del orificio correspondiente.
10. Enchufe el cable eléctrico en la toma de corriente. El aparato ya está listo para su uso.

Extracción de zumo de fruta y verdura

1. Prepare el aparato siguiendo las indicaciones de la sección *Montaje del aparato* (tamiz I o II).
2. Sitúe el interruptor en la posición **I** y levante la pestaña de la salida de zumo.
3. El aparato se pone en funcionamiento.
4. Introduzca los trozos de fruta o verdura, limpios y previamente cortados, en el conducto para ingredientes mientras el aparato está funcionando, y utilice el empujador para empujar levemente los trozos hacia abajo. **Precaución:** Una presión excesiva podría dañar el motor o el filtro.
5. Si se introducen ingredientes inadecuados o una cantidad excesiva, el aparato podría quedar obstruido. Para solucionarlo, pulse el botón de funcionamiento en reverso para eliminar la obstrucción. También es posible que tenga que pulsar primero el botón de reinicio (consulte la *Desconexión térmica de seguridad*).
6. Durante el funcionamiento del aparato, asegúrese de que el zumo no se acumula en la transmisión helicoidal. En caso de que ocurra, apague el aparato y desenchufe el cable eléctrico y, si fuera necesario, elimine cualquier obstrucción en la salida de pulpa o la salida de zumo.
7. Cuando procese grandes cantidades de fruta o verdura, deberá vaciar los recipientes para el zumo y la pulpa las veces que sea necesario.
8. Cuando deje de salir zumo, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de alimentación eléctrica.
9. Limpie el aparato inmediatamente tras su utilización.

Consejo: Es recomendable consumir el zumo inmediatamente, o guardarlo en un recipiente adecuado y conservarlo en el frigorífico (pero solo durante un breve intervalo de tiempo). De este modo, se conservan las vitaminas y los nutrientes.

Elaboración de mermelada

1. Prepare el aparato - consulte *Montaje del aparato* (tamiz II).
2. Extraiga el zumo - consulte *Extracción del zumo de fruta y verdura*.
3. Inmediatamente, coloque el zumo y la pulpa en una cazuela y prepare la mermelada siguiendo la receta.

Puede consultar algunas recetas al final de este manual, o en www.severin.de/service/recipes

Elaboración de sorbetes

Consejo: Los sorbetes se elaboran fácilmente a partir de fruta o verdura congelada. Simplemente tiene que congelar los ingredientes durante la noche, y dejar que se descongelen levemente antes de procesarlos.

1. Prepare el aparato - consulte *Montaje del aparato* (pieza para sorbetes).
2. Sitúe el interruptor en la posición I.
3. El aparato se pondrá en funcionamiento. Mientras el motor está funcionando, introduzca la fruta o verdura congelada por el conducto para ingredientes y utilice el empujador para introducirlos. **Precaución:** No presione excesivamente para no dañar el motor y el filtro.
4. Si se introducen ingredientes inadecuados o una cantidad excesiva, el aparato podría quedar obstruido. Para solucionarlo, pulse el botón de funcionamiento en reverso para eliminar la obstrucción.
5. Cuando tenga que preparar grandes cantidades de sorbete, el recipiente de zumo se deberá vaciar de vez en cuando, siempre que sea necesario.
6. Cuando no salga más sorbete, apague el aparato y desenchufe el cable eléctrico de la toma de corriente.
7. Limpie el aparato inmediatamente después de su uso.

Consejo: Es recomendable consumir el sorbete inmediatamente, o guardarlo en un recipiente adecuado y conservarlo en el frigorífico (pero solo durante un breve intervalo de tiempo). De este modo, se conservan las vitaminas y los nutrientes.

Después de su utilización

- El aparato ha de ser limpiado inmediatamente tras cada utilización. Para más detalles, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- Retire los recipientes para el zumo y la pulpa.
- Saque el empujador.
- Abra la pieza de cierre. Gire la tapa con el conducto en sentido contrario a las agujas del reloj y extráigala.
- Extraiga la carcasa de transmisión helicoidal. Retire el eje de transmisión y retire los tamices.
- Limpie todos los componentes - consulte *Limpieza y mantenimiento*.

Recetas

Mermelada de manzana y naranja

Ingredientes:

400 g manzanas
400 g naranjas
250 g azúcar 3:1
un chorrito de Amaretto
una pizca de clavo molido
1 cucharadita de canela
1 cucharada sopera de zumo de limón

- Pele las manzanas, retire el corazón y córtelas en ocho trozos. Pele las naranjas y separe los gajos.
- Monte la licuadora e instale el tamiz (grueso) para mermelada.

- Extraiga el zumo de las manzanas, y después de las naranjas.
- Añada el zumo y la pulpa en una cazuela, añada el azúcar, Amaretto, especias y zumo de limón, y cuézalo a fuego lento durante 5 minutos, revolviendo constantemente.
- Introduzca la mermelada en tarros (primero se deben enjuagar en agua caliente), cierre las tapas herméticamente y deje los tarros boca abajo durante varios minutos.

Mermelada de mango y fresas

Ingredientes:

400 g mango
200 g fresas
300 g azúcar 2:1

- Pele el mango y corte la fruta para separarla del hueso. Lave las fresas y retire los tallos verdes.
- Monte la licuadora e instale el tamiz (grueso) para mermelada.
- Extraiga el zumo de los mangos, y después de las fresas.
- Añada el zumo y la pulpa en una cazuela, añada el azúcar, Amaretto, especias y zumo de limón, y cuézalo a fuego lento durante 5 minutos, revolviendo constantemente.
- Introduzca la mermelada en tarros (primero se deben enjuagar en agua caliente), cierre las tapas herméticamente y deje los tarros boca abajo durante varios minutos.

Limpieza y mantenimiento

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes ni cepillos de cerdas muy duras para limpiar el aparato.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no limpie la unidad de transmisión con agua, ni los sumerja dentro del agua.
- La unidad de transmisión se puede limpiar con un paño limpio y ligeramente humedecido.
- Todas las piezas desmontables (incluso las gomas de la carcasa de transmisión helicoidal) se pueden limpiar con agua templada y un detergente suave.
- Limpie los tamices con el cepillo suave suministrado. No limpie las piezas con ningún objeto duro, porque podrían resultar dañadas.
- Todas las piezas desmontables también se puede limpiar en el lavavajillas. No obstante, los tamices se deben limpiar primero con el cepillo suministrado.
- Se deben secar todas las piezas por completo antes de volver a montarlas.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Resolución de problemas

Problema	Causa	Remedio
El aparato no funciona.	El enchufe de alimentación eléctrica no está enchufado.	Introduzca el enchufe en la toma de alimentación eléctrica.
	El aparato no está montado.	Consulte <i>Montaje del aparato</i> .
El aparato se detiene repentinamente.	Hay una obstrucción por los ingredientes.	Sítue el interruptor en la posición 'R'. El aparato funciona en sentido inverso, eliminando la obstrucción.
	Se ha sobrecargado el aparato, y se ha activado la desconexión térmica de seguridad.	Deje el aparato enfriar durante 30 minutos y pulse el botón de reinicio situado en la base de la unidad de transmisión.
La unidad de transmisión está muy caliente.	El aparato ha estado funcionando durante demasiado tiempo.	Apague el aparato, desenchufe el cable eléctrico y déjelo enfriar durante al menos 30 minutos.

Si no consigue resolver el problema con este cuadro, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente. Los datos de contacto se encuentran en el apéndice de este manual.

Datos técnicos

Categoría de aparato, Núm. de Artículo	Licuadora de extracción lenta ES 3571
Voltaje	220-240 V~, 50/60 Hz
Potencia de salida	alrededor de 150 W
Dimensiones (An x Al x Pr)	140 x 420 x 170 mm
Peso	3.8 kg
Indicaciones especiales	
	No lo elimine con la basura doméstica
	Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Estrattore di succo

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da chi ha acquisito familiarità con le istruzioni seguenti.

Importanti norme di sicurezza**Categorie a rischio**

Esiste un maggiore rischio di infortuni per i bambini e per le persone con ridotte capacità psico-fisiche:

- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito l'utilizzo dell'apparecchio. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori della portata dei bambini.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.

Rischio di scossa elettrica

L'apparecchio è alimentato dalla corrente elettrica, per cui esiste sempre il rischio di subire scosse elettriche. È necessario quindi rispettare sempre le seguenti precauzioni:

- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
- Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro
 - prima di montare o smontare l'apparecchio,
 - dopo l'uso,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - se lasciate l'apparecchio incustodito,
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.

- Non toccate la spina elettrica con le mani bagnate.
- Non lavate e non immergete in liquidi l'unità motore dell'apparecchio.

Pericolo dovuto agli elementi in movimento

Esiste il rischio di riportare ferite gravi a causa delle parti in movimento:

- Non indossate catene lunghe, orecchini o capi di abbigliamento con maniche lunghe e/o larghe, sciarpe o scialli, o capelli lunghi sciolti quando volete utilizzare l'apparecchio.
- Non inserite le dita nel collo di alimentazione e non inserite nessun oggetto esterno.
- Non inserite le mani vicino alla zona di fuoriuscita del succo o della polpa.
- Aspettate che tutti gli elementi si siano fermati completamente prima di rimuovere il collo di alimentazione.

Norme igieniche

Non rispettare le norme igieniche può portare alla formazione di germi all'interno dell'apparecchio:

- Pulite bene l'apparecchio al suo primo utilizzo e anche dopo ogni ciclo di lavorazione.
- Scollegate sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di cominciare a pulirlo.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- Per la preparazione di sorbetti, non utilizzate ingredienti che sono stati

prima scongelati e poi ricongelati.

Rischi di danneggiamento per l'apparecchio

L'impiego errato dell'apparecchio può causare danni:

- Tenete l'apparecchio sempre su una superficie asciutta, piana, antiscivolo e resistente al contatto con i piedini di gomma.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione.
- Non attorcigliate e non schiacciate il cavo di alimentazione. Tenete lontano da qualsiasi fonte di calore (ad es. piastre elettriche o fiamme libere) sia il cavo di alimentazione sia l'apparecchio.
- Non estraete succo da alimenti caldi.
- Adoperate solo gli accessori originali.

Uso corretto

- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per l'estrazione di succo da ortaggi e frutta e per preparare sorbetti ghiacciati da frutta o ortaggi congelati. È adatto anche per la preparazione di passate di frutta (frutta cotta) per marmellate o salse.
- **Avvertenza:** L'apparecchio non è studiato per la lavorazione di alimenti duri come noci o cubetti di ghiaccio.
- Ogni altro utilizzo diverso da quello descritto in questo manuale è da considerarsi improprio e può portare a lesioni personali o a danni materiali.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio

- in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
- in aziende agricole,
- da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
- da clienti di pensioni “bed-and-breakfast” (letto & colazione).
- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.

In caso di apparecchio difettoso

Un apparecchio difettoso può provocare danni materiali e infortuni:

- Controllate che l'apparecchio non presenti danni prima di ogni utilizzo. Non mettete in funzione l'apparecchio se rinvenite segni di danneggiamento.
- Se notate danni, vi raccomandiamo di contattare il nostro servizio di assistenza clienti per telefono o per email (ved. in appendice).
- Le riparazioni su questo apparecchio o sul suo cavo di alimentazione devono essere effettuate solo dal nostro servizio di assistenza clienti.

Visione d'insieme e lista dei componenti

1. Contenitore raccogli polpa
2. Contenitore raccoglisucco
3. Inserto per sorbetti
4. Inserto setaccio, grana grossolana
5. Inserto setaccio, grana fine
6. Interruttore di azionamento
7. Spazzolino
8. Cavo di alimentazione con spina
9. Unità motore
10. Alloggiamento dell'elica trainante
11. Elica trainante
12. Coperchio con collo di alimentazione
13. Pestello

Funzionamento

Utilizzo a brevi intervalli

Questo apparecchio è studiato per funzionare solo a brevi intervalli, il che significa che non può funzionare per un periodo continuo superiore ai 15 minuti. Lasciate che si raffreddi per altri 30 minuti e solo dopo potete riutilizzare l'apparecchio.

Consigli utili per l'estrazione del succo

- Quasi tutti i tipi più comuni di frutta sono adatti per l'estrazione del succo, come mele, pere, susine, fragole, uva, arance, melone, kiwi, ananas, mango e papaya.
- Per quanto riguarda gli ortaggi, i più adatti all'estrazione del succo sono i seguenti: carote, cavolo rapa, sedano o cetriolo. È comunque possibile estrarre succo anche da spinaci, rucola o diversi tipi di lattuga.
- Banane e frutta secca non sono adatte all'estrazione di succo – ne contengono pochissimo e potrebbero provocare danni all'apparecchio.
- Dopo la pelatura, tagliate a pezzetti la frutta o gli ortaggi e togliete eventuali chicchi, noccioli o semi per evitare di danneggiare l'apparecchio.
- Per facilitare l'estrazione del succo, tagliate a pezzi più piccoli i frutti o gli ortaggi più duri come carote, finocchio o cavolo rapa.

Scatto termico di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un interruttore per lo scatto termico di sicurezza che lo protegge dal surriscaldamento. In caso di innesco dello scatto termico di sicurezza, disinserite la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente. Dopo, schiacciate il tasto reset sulla base dell'unità motore.

Primo utilizzo dell'apparecchio

Lavate l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

Interruttore

- L'apparecchio è dotato di un interruttore di azionamento.
 - O** apparecchio spento
 - I** funzionamento normale
 - R** funzionamento in senso inverso
- Non cercate di portare l'interruttore dalla posizione **I** immediatamente alla posizione **R** o viceversa. Per evitare danni all'apparecchio, dovete sempre aspettare che il motore si sia fermato completamente.

Inserti setaccio e per sorbetti

Inserto setaccio a grana fine → per succhi ben filtrati

Per estrarre succhi a basso contenuto di polpa del frutto

Inserto setaccio a grana grossolana → per succhi più densi e per marmellate

Per estrarre succhi con maggiore contenuto di polpa, per la preparazione di marmellate e passate di pomodori per salse.

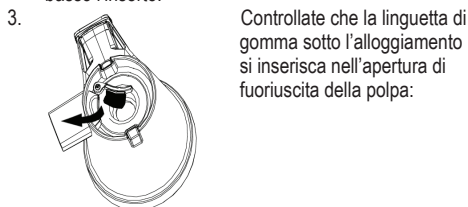
Nota: L'inserto **setaccio a grana grossolana** non è adatto per l'estrazione di succo da alimenti più duri a basso contenuto di acqua, per es. carote, cavolo rapa, ecc. Neanche i pomodorini ciliegine sono adatti all'estrazione di succo.

Inserto per Sorbetti

Per la preparazione di sorbetti da frutta congelata.

Montaggio dell'apparecchio

1. Selezionate l'inserto adatto.
2. Inserite l'inserto nel recesso dell'alloggiamento per l'elica trainante, in modo che la parte sporgente dell'inserto si agganci sopra il bordo dell'alloggiamento dell'elica trainante. Spingete leggermente verso il basso l'inserto.



Controllate che la linguetta di gomma sotto l'alloggiamento si inserisca nell'apertura di fuoriuscita della polpa:

4. Inserite l'alloggiamento dell'elica trainante tenendo l'apertura di fuoriuscita della polpa rivolta verso sinistra e quella di fuoriuscita del succo rivolta sul davanti dell'unità motore.
5. Sistemate l'elica trainante con l'apertura rivolta verso il basso all'interno del suo alloggiamento, ruotatela leggermente verso sinistra e verso destra sino a fissarla fermamente sulla guarnizione di gomma.
6. Inserite il coperchio e il collo di alimentazione sull'alloggiamento dell'elica trainante, in modo che i segni e si trovino uno di fronte all'altro.
7. Bloccate il coperchio con una rotazione in senso orario, sino a far trovare di fronte uno all'altro i due segni triangolari.
8. Sollevate il gancio di bloccaggio sul dietro dell'unità motore.
9. Sistemate i contenitori della polpa e del succo sotto le rispettive aperture.
10. Collegare la spina alla presa di corrente elettrica. L'apparecchio ora è pronto per l'uso.

Estrazione del succo da frutta e ortaggi

1. Preparate l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Montaggio dell'apparecchio* (con l'inserto setaccio I o II).
2. Impostate l'interruttore di azionamento sulla posizione I e sollevate la linguetta dell'apertura di fuoriuscita del succo.
3. L'apparecchio comincia la lavorazione.
4. Inserite i pezzi di frutta o di ortaggi già pelati e tagliati nel collo di alimentazione mentre l'apparecchio è

in funzione; aiutatevi con il pestello per spingere delicatamente gli alimenti verso il basso. **Attenzione:** Se esercitate una pressione eccessiva potreste danneggiare il motorino o il filtro.

5. Se avete caricato ingredienti inadatti o in quantità eccessiva, l'apparecchio potrebbe bloccarsi. Per risolvere il problema, premete il tasto di inversione del senso di rotazione e eliminate così il blocco. Potrebbe essere necessario premere il tasto reset prima (ved. *Scatto termico di sicurezza*).
6. Durante il funzionamento, controllate che non si accumuli troppo succo sull'elica trainante. In questo caso, spegnete l'apparecchio, scollegatelo dalla corrente elettrica e, se necessario, rimuovete ogni ostruzione dalle aperture per la fuoriuscita della polpa o del succo.
7. Quando lavorate grosse quantità di frutta o di ortaggi, si potrà rendere necessario svuotare a tempo debito i contenitori per il succo e per la polpa.
8. Quando non fuoriesce più succo, spegnete l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente.
9. Pulite l'apparecchio immediatamente dopo l'uso.

Consiglio utile: Il succo deve essere consumato subito, o conservato in un contenitore adatto in frigorifero (ma solo per breve tempo). In questo modo si riesce a preservare il contenuto di vitamine e di nutrienti.

Preparazione di marmellata

1. Preparate l'apparecchio – ved. la sezione *Montaggio dell'apparecchio* (inserto setaccio II).
2. Estraete il succo – ved. la sez. *Estrazione del succo da frutta e ortaggi*.
3. Senza far passare tempo, mettete il succo e la polpa in una casseruola e preparate la marmellata seguendo la ricetta.

Potete trovare alcuni esempi di ricette verso la fine di questo manuale o sul sito web www.severin.de/service/recipes

Preparazione di sorbetti

Consiglio utile: I sorbetti si preparano facilmente con frutta e ortaggi congelati. Congelate gli alimenti per una sola notte e poi lasciateli temperare brevemente prima di procedere alla lavorazione.

1. Preparate l'apparecchio – ved. la sezione *Montaggio dell'apparecchio* (inserto setaccio per sorbetti).
2. Impostate l'interruttore sulla posizione I.
3. L'apparecchio comincia a funzionare. Con il motorino in movimento, mettete la frutta o gli ortaggi congelati nel collo di alimentazione e premeteli verso il basso

con il pestello. **Avvertenza:** Evitate di esercitare pressione eccessiva per non danneggiare il motorino e il filtro.

4. Se avete caricato ingredienti inadatti o in quantità eccessiva, l'apparecchio potrebbe bloccarsi. Se dovesse accadere, premete il tasto di inversione del senso di rotazione per eliminare il blocco.
5. Se lavorate grosse quantità di sorbetto, ricordatevi di svuotare il contenitore del succo di tanto in tanto.
6. Quando non fuoriesce più sorbetto, spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione elettrica.
7. Lavate l'apparecchio immediatamente dopo l'uso.

Consiglio: Il sorbetto deve essere consumato subito o conservato in un contenitore adatto e tenuto (ma solo per breve tempo) in frigorifero. Preservate così il contenuto di vitamine e di nutrienti.

Dopo l'uso

- L'apparecchio deve essere pulito immediatamente dopo ogni utilizzo. Per maggiori dettagli, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- Rimuovete i contenitori raccogli succo e raccogli polpa.
- Togliete via il pestello.
- Rilasciate il gancio di bloccaggio. Ruotate il coperchio e il collo di alimentazione in senso antiorario e toglietelo.
- Mettete fuori l'alloggiamento dell'elica trainante.
- Rimuovete l'elica trainante e togliete gli inserti setaccio.
- Lavate tutti gli elementi – ved. la sezione *Manutenzione e pulizia*.

Ricette

Marmellata di mele e arance

Ingredienti:

400 g di mele
400 g di arance
250 g zucchero conservante 3:1
un tocco di Amaretto
un pizzico di chiodi di garofano macinati
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaio di succo di limone

- Pelate le mele, togliete il torsolo e tagliatele in otto pezzi. Sbucciate le arance e separatele in spicchi.
- Montate l'estrattore di succo e inserite l'inserto setaccio (a grana grossolana) per le marmellate.
- Estraiete il succo prima dalle mele e poi dalle arance.
- Mettete la polpa e il succo in una casseruola, aggiungete lo zucchero conservante, l'Amaretto, gli odori e il succo di limone. Lasciate cuocere a fuoco lento per circa 5 minuti, mescolando continuamente.
- Mettete la marmellata nei vasetti di vetro (che avrete

sciacquato in acqua calda prima), avvitate ben stretti i coperchi e lasciate riposare i vasetti capovolti per svariati minuti.

Marmellata di mango e fragole

Ingredienti:

400 g di manghi
200 g di fragole
300 g di zucchero conservante 2:1

- Sbucciate i manghi e tagliate il frutto dal nocciolo. Lavate le fragole e eliminate tutti i piccioli verdi.
- Montate l'estrattore di succo e inserite l'inserto setaccio (a grana grossolana) per le marmellate.
- Estraiete il succo prima dai manghi e poi dalle fragole.
- Mettete la polpa e il succo in una casseruola, aggiungete lo zucchero conservante, l'Amaretto, gli odori e il succo di limone. Lasciate cuocere a fuoco lento per circa 5 minuti, mescolando continuamente.
- Mettete la marmellata nei vasetti di vetro (che avrete sciacquato in acqua calda prima), avvitate ben stretti i coperchi e lasciate riposare i vasetti capovolti per svariati minuti.

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Non usate soluzioni abrasive, detergenti concentrati o spazzole dure per pulire l'apparecchio.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'unità motore con acqua e non immergetela in acqua.
- L'unità motore può essere pulita con un panno umido non lanuginoso.
- Tutti gli accessori amovibili (comprese le guarnizioni sull'alloggiamento dell'elica trainante) possono essere lavati con acqua calda e un detersivo delicato.
- Pulite gli inserti setaccio usando lo spazzolino morbido fornito in dotazione. Non pulite gli inserti con altri oggetti duri: potrebbero rimanere danneggiati.
- Tutti gli elementi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie. Ma gli inserti setaccio devono prima essere puliti con lo spazzolino fornito in dotazione.
- Tutti gli elementi devono essere ben asciugati prima di essere rimontati sull'apparecchio.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Risoluzione di problemi

Problema	Causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è connesso all'alimentazione elettrica.	Collegate la spina a una presa di corrente a muro.
	L'apparecchio non è montato.	Vedete la sezione <i>Montaggio dell'apparecchio</i> .
L'apparecchio si ferma all'improvviso.	Gli ingredienti hanno provocato un'ostruzione.	Impostate l'interruttore sulla posizione "R". Il movimento dell'apparecchio è invertito, liberando così l'ostruzione.
	L'apparecchio è eccessivamente carico e si è attivato lo scatto termico di sicurezza.	Lasciate raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti e poi premete il tasto reset sulla base dell'unità motore.
L'unità motore è surriscaldata.	L'apparecchio è restato troppo a lungo in funzione.	Spegnete l'apparecchio, scollegatelo dall'alimentazione elettrica e lasciatelo raffreddare per almeno 30 minuti.

Se non riuscite a risolvere il problema con i suggerimenti di questa tabella, vi preghiamo di contattare il nostro Servizio di Assistenza Clienti. I recapiti di contatto sono riportati in appendice a questo manuale.

Dati tecnici

Categoria di apparecchio, N° di Art.	Estrattore di succo ES 3571
Voltaggio	220-240 V~, 50/60 Hz
Potenza di energia	ca. 150 W
Dimensioni di ingombro	140 x 420 x 170 mm
Peso	3,8 kg
Simboli speciali	
	Non smaltire insieme ai rifiuti domestici
	Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

SlowJuicer - Saftpresse

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet må kun benyttes af dem der er bekendt med den følgende brugsanvisning.

Vigtige sikkerhedsregler**Fare for visse kategorier af personer**

Der er en øget risiko for skader for børn og for personer med nedsat kapacitet:

- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at benytte dette apparat. Apparatet og dets ledning må altid holdes langt væk fra børn.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- **Advarsel:** Hold altid børn væk fra emballagen eftersom den udgør en potentiel fare. Der er f.eks. risiko for kvælning.

Risiko for elektrisk stød

Enheden er drevet af elektricitet, og som sådan er der altid en risiko for elektrisk stød. Følgende forholdsregler skal

derfor tages:

- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Apparatet bør kun tilsluttes til et stik, der er installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten
 - inden samling eller demontering af apparatet,
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - når apparatet ikke er under opsyn,
 - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- Rengør ikke motorenheden med nogen former for væske, eller nedsenk den i væske.

Fare fra bevægelige dele

Der er risiko for alvorlige skader fra bevægelige dele:

- Gå ikke med lange kæder, øreringe eller tøj med lange og/eller brede ærmer, tørklæder eller sjaler, eller langt løst hår når

apparatet bruges.

- Stik ikke fingrene eller nogen andre genstande ned i indføringsrøret.
- Hold ikke dine hænder i nærheden af saft- eller pulpudgangen.
- Vent til alle dele står helt stille, før du fjerner indføringsrøret.

Manglende hygiejne

Manglende hygiejne kan medføre bakteriedannelser inden i apparatet:

- Rengør apparatet omhyggeligt inden første brug, og efter hvert gang det er brugt.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten før apparatet rengøres.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Ved fremstilling af sorbet må du ikke bruge ingredienser, som er blevet optøet og derefter dybfrosset igen.

Fare for skade på enheden

Forkert håndtering af apparatet kan forårsage skader:

- Placer altid enheden på en tør, plan og skridsikker overflade, som ikke påvirkes af kontakt med gummifødderne.
- Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Knæk eller klem ikke ledningen. Hold både ledningen og selve apparatet på god afstand af varmekilder (kogeplader, gasflammer el.lign.).
- Pres ikke saft af varme fødevarer.
- Benyt kun originale tilbehørsdele.

Korrekt anvendelse

- Dette apparat må kun bruges til at udvinde saft fra grøntsager og frugt, og til at forberede sorbeter fra dybfrosset frugt eller grøntsager. Det er også egnet til fremstilling af frugtpuréer (kompot) til syltetøj eller saucer.
- **Advarsel:** Apparatet er ikke beregnet til at behandle hårde fødevarer såsom nødder eller isterninger.
- Enhver anden anvendelse, end den beskrevet i disse instruktioner, må anses for ukorrekt og kan medføre personskader eller materielle skader.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
 - landbrugsvirksomheder,
 - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
 - B&B pensionater.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn når det er tilsluttet til strømforsyningen.
- **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.

I tilfælde af fejl på apparat

Et defekt apparat kan forårsage materielle skader og tilskadekomst:

- Kontroller apparatet for beskadigelse før hvert brug. Brug ikke apparatet, hvis det viser tegn på skader.
- Hvis der er skader på apparatet, skal du kontakte vores kundeservice afdeling via telefon eller e-mail (se

tillæg).

- Reparationer af dette apparat eller dets ledningen må kun udføres af vores kundeservice.

Oversigt og medfølgende dele

1. Pulpbeholder
2. Saftbeholder
3. Sorbet indsats
4. Si-indsats, grov
5. Si-indsats, fin
6. Funktionsknap
7. Rensebørste
8. Ledning med stik
9. Motorenhed
10. Kværnrør
11. Snegl
12. Låg med tilførselsrør
13. Støder

Betjening

Kort tids betjening

Apparatet er kun designet til kort tids betjening, dvs. at det ikke må benyttes kontinuerligt i mere end 15 minut. Lad det herefter køle af i 30 minut, hvorefter det er klar til brug igen.

Nyttige tips til saftudvinding

- Næsten alle almindelige typer frugt er egnede til saftudvinding såsom æbler, pærer, blommer, jordbær, vindruer, appelsiner, meloner, kiwi, ananas, mango og papaja.
- De følgende grønsager er også brugbare for et godt saftudbytte: gulerødder, kålrabi, selleri og agurk. Desuden kan spinat, rucola og andre typer salatblade meget vel bruges.
- Bananer eller tørret frugt er ikke egnet til saftudvinding - de indeholder meget lidt saft og kan forårsage skade.
- Vask og skær frugt eller grønsager groft. Fjern sten, kernehuse og kerner for at undgå skade på apparatet.
- For at lette saftudvindingen, bør hårde frugter og grønsager, såsom gulerødder, fennikel og kålrabi, skæres i mindre stykker.

Termosikring

Apparatet har en indbygget termosikring som beskytter det mod overophedning. Hvis termosikringen er blevet aktiveret, tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle ned til stuetemperatur. Tryk derefter på nulstillingsknappen på bunden af motorenheden.

Før brug

Rengør apparatet som beskrevet i afsnittet *Rengøring og vedligehold*.

Funktionsknappen

- Apparatet er udstyret med en funktionsknap.
 - 0 Saftpresseren er slukket
 - I normal drift
 - R modsat drift
- Forsøg ikke at skifte direkte fra I til R eller omvendt. For at undgå skader på apparatet skal du altid først vente på, at motoren standser helt.

Si- og sorbetindsatser

Fin si-indsats → til klar saft

Til udvinding af saft med lavt indhold af frugtmasse

Grov si-indsats → til tyk saft og syltetøj

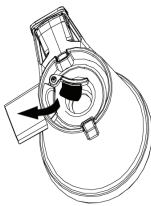
Til udvinding af saft med højt indhold af pulp til fremstilling af syltetøj og tomatpuré til sauce.

Bemærk: Den **grove si-indsats** er uegnet til udvinding af saft fra hårdere fødevarer med lavt vandindhold, f.eks. gulerødder, kålrabi m.m. Cocktailltomater er også uegnede.

Sorbet indsats

Til fremstilling af sorbet fra frosne frugter.

Samling af apparatet

1. Vælg den relevante indsats.
2. Monter indsatsen i fordybningen i kværnrøret, så den del af indsatsen der stikker ud passer over kanten af kværnrøret. Skub indsatsen forsigtigt ned.
3.  Sørg for, at gummitappen under kværnrøret passer indeni pulpudgangen:
4. Monter kværnrøret med pulpudgangen til venstre og saftudgangen vendt fremad på motorenheden.
5. Placer sneglen med åbningen vendt nedad i kværnrøret, drej det forsigtigt til venstre og højre, indtil det sidder fast i gummipakningen.
6. Monter låget med indførselsrøret på kværnrøret, så markeringerne  og  står overfor hinanden.
7. Lås ved at drej låget med uret, indtil begge trekantede markeringer står over for hinanden.
8. Løft låsemekanismen på bagsiden af motorenheden.
9. Placer pulp- og saftbeholderne under deres respektive udgange.
10. Sæt stikket i stikkontakten. Apparatet er nu klar til brug.

Udvinding af saft fra frugt og grøntsager

1. Forbered apparatet som beskrevet i *Samling af apparatet* (si-indsats I eller II).
2. Sæt funktionsknappen på I og løft op i klappen på

- saftudgangen.
- Apparatet begynder at køre.
 - Kom de rene, skåne frugt- eller grønsagsstykker ned gennem tilførselsrøret medens maskinen kører, brug støderen til at skubbe stykkerne forsigtigt ned.
Advarsel: For hårdt pres kan resultere i skade på motor eller filter.
 - Hvis uegnede eller for mange ingredienser lægges i apparatet, kan det køre fast. For at løse det, skal du trykke på funktionsknappen for modsat drift for at fjerne blokeringen. Du skal muligvis også trykke på nulstillingsknappen først (se *Termosikring*).
 - Under drift skal du sørge for, at saften ikke ophobes i sneglen. Hvis den gør det, skal du slukke, afbryde strømmen og evt. fjerne en blokering af pulp- eller saftudgangen.
 - Hvis store mængder frugt og grønsager skal presses, er det nødvendigt at tømme saft- og pulpbeholderne ind i mellem, efter behov.
 - Når saften er holdt op med at løbe ud, sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.
 - Rengør apparatet umiddelbart efter brug.

Råd: Saften bør indtages med det samme, eller opbevares i en egnet beholder og opbevares i køleskab (men kun i kort tid). På den måde bevares vitaminer og næringsstoffer.

Fremstilling af syltetøj

- Forbered apparatet - se *Samling af apparatet* (si-indsats II).
- Pres saften ud - se *Udvinning af saft fra frugt og grøntsager*.
- Kom straks saften og pulpen i en gryde og tilbered syltetøjet i overensstemmelse med opskriften.

Nogle eksempler på opskrifter kan findes i slutningen af denne vejledning eller på www.severin.de/service/recipes

Fremstilling af sorber

Tip: Sorbet laves let af frosne frugter eller grøntsager. Frys simpelthen madvarer natten over, og lad dem tø lidt, før de behandles.

- Forbered apparatet - se *Samling af apparatet* (sorbet indsats).
- Sæt funktionsknappen på I positionen.
- Apparatet begynder at køre. Medens motoren kører, kommes de frosne frugter og grønsager ned i indførselsrøret, skub dem ned med støderen.
Advarsel: Undlad for højt tryk for at undgå beskadigelse af motor og filter.
- Hvis uegnede eller for mange ingredienser lægges i apparatet, kan det køre fast. For at løse det, skal du trykke på funktionsknappen for modsat drift for at

fjerne blokeringen.

- Hvis store mængder sorbet skal fremstilles, er det nødvendigt at tømme saftbeholderne ind i mellem, efter behov.
- Når sorbeten ikke længere kommer ud, skal du slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten.
- Rengør apparatet umiddelbart efter brug.

Råd: Sorbeten bør indtages med det samme, eller opbevares i en egnet beholder og opbevares i køleskabet (men kun i kort tid). Vitaminer og næringsstoffer vil da blive bevarede.

Efter brug

- Apparatet bør rengøres omhyggeligt straks efter hver brug. For detaljer se afsnittet: *Rengøring og vedligehold*.
- Fjern saft- og pulpbeholderne.
- Tag støderen af.
- Luk låsemekanismen op. Drej låget med indførselsrøret mod uret og tag det af.
- Tag kvæmrøret af. Fjern sneglen og tag si-indsatsen ud.
- Rengør alle dele - se *Rengøring og vedligehold*.

Opskrifter

Æble-appelsin syltetøj

Ingredienser:

400 g æbler
400 g appelsiner
250 g konserveringssukker 3:1
En smule Amaretto
En knivspids stødt nelliker
1 tsk. kanel
1 spsk. citronsaft

- Skræl æblerne, fjern kernehuset og skær i 8 stykker. Skræl appelsinerne og del i stykker.
- Saml saftpressen og sæt den (grove) si-indsats til syltetøj i.
- Pres saften fra æblerne og derefter fra appelsinerne.
- Kom saften og pulpen i en gryde, tilsæt konserveringssukker, Amaretto, krydderier og citronsaft, og lad det simre i ca. 5 minutter under konstant omrøring.
- Hæld syltetøj i glas (skyld dem først i varmt vand), skru lågene fast på og lad glassene stå på hovedet i flere minutter.

Mango-jordbær syltetøj

Ingredienser:

400 g mango
200 g jordbær
300 g konserverings sukker 2:1

- Skræl mangoen og skær frugten fra kernen. Vask jordbærerne og fjern eventuelle grønne rester.
- Saml saftpressen og sæt den (grove) si-indsats til syltetøj i.
- Pres saften fra mangoerne og derefter fra jordbærerne.
- Kom saften og pulpen i en gryde, tilsæt konserveringssukker, Amaretto, krydderier og citronsaft, og lad det simre i ca. 5 minutter under konstant omrøring.
- Hæld syltetøj i glas (skyld dem først i varmt vand), skru lågene fast på og lad glassene stå på hovedet i flere minutter.

Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- Brug ikke slibende, skræppe rengøringsmidler eller hårde børster til rengøringen.
- For at undgå elektrisk stød, bør motoren ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.

- Motoren kan rengøres med en let fugtig, frugfri klud.
- Alle aftagelige dele (inklusive pakningerne på kvæmmøret) kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
- Rengør si-indsatserne ved hjælp af den medfølgende bløde børste. Rengør ikke indsatserne med nogen form for hård genstand, da de kan blive beskadiget.
- Alle aftagelige dele kan også rengøres i opvaskemaskinen. Si-indsatserne skal dog først rengøres med den medfølgende børste.
- Alle dele skal være helt tørre før de samles igen.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Enheden ikke er tilsluttet strømmen.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Apparatet er ikke samlet	Se <i>Samling af apparatet</i> .
Apparatet stopper pludseligt.	Ingredienserne har forårsaget en blokade.	Sæt funktionsknappen på 'R' position. Apparatet kører i modsat retning og løsner blokeringen.
	Apparatet er overbelastet og udløser sikkerheds-afbryderen.	Lad apparatet køle af i 30 minutter, og tryk på nulstillingsknappen på bunden af motorenheden.
Motorenheden er overophedet.	Apparatet er blevet betjent for længe.	Sluk, afbryd strømmen og lad afkøle i mindst 30 minutter.

Skulle du være ude af stand til at løse problemet ved hjælp af tabellen, skal du kontakte vores kundeservice. Kontaktoplysningerne kan findes i tillægget til dette manual.

Tekniske data

Enhedens kategori, Art. nr.	SlowJuicer - Saftpresse ES 3571
Netspænding	220-240 V~, 50/60 Hz
Effekt	ca. 150 W
Dimensioner (B x H x D)	140 x 420 x 170 mm
Vægt	3.8 kg
Specielle markeringer	
	Smid ikke i husholdningsaffaldet
	Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Saftpress

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med nedanstående instruktioner.

Viktiga säkerhetsföreskrifter**Risker för vissa personkategorier**

Det finns en ökad risk för skador hos barn och för personer med reducerad handlingsförmåga:

- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn får inte använda denna apparat. Apparaten och dess elsladd bör ställas utom räckhåll för barn.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.

Risk för elstöt

Produkten drivs med elektricitet vilket gör att det alltid finns en risk för elstöt. Därför bör följande försiktighetsåtgärder tas:

- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget
 - innan du tar apparaten i användning eller monterar ihop den,
 - efter användning,
 - ifall apparaten skulle krångla,
 - när apparaten inte övervakas,
 - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Rör inte stickproppen med våta händer.
- Apparatens drivenhet får inte rengöras i vätskor eller doppas i dem.

Risk för skador på grund av rörliga delar

Det finns stor risk för allvarlig skada på grund av rörliga delar:

- Bär inga långa halsband, örhängen eller kläder med långa och/eller vida ärmar, scarfar eller sjalar, eller låt inte ditt långa hår hänga löst när du använder apparaten.
- Sätt inte dina fingrar i påfyllningsröret och inga andra föremål heller.
- Sätt inte dina händer nära saft Röret eller områden nära fruktköttsutloppet.
- Vänta tills alla delar har stannat fullständigt innan du avlägsnar påfyllningsröret.

Brist på hygien

Brist på hygien kan resultera i att bakterier växer i apparaten:

- Rengör apparaten noga innan du använder den för första gången och också efter varje användningsomgång.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget innan du rengör apparaten.
- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- När du gör sorbet bör du inte använda ingredienser som har tinats upp och frysts in igen.

Risk för skador på apparaten

Felaktig hantering av apparaten kan leda till skador:

- Placera alltid enheten på en torr, slät och halkfri yta som tål kontakt med gummifötter.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- Slå inte öglor på elsladden eller kläm åt den. Håll både elsladden och apparaten på avstånd från heta källor (t.ex. värmeplattor, gaslågor).
- Pressa inte saft av heta matprodukter.
- Använd endast originaltillbehör.

Korrekt användning

- Denna apparat bör endast användas för att göra saft från grönsaker och frukter, och för att göra sorbet av frysta frukter eller grönsaker. Den kan också användas för att göra fruktpuréer (kompotter) för sylt och såser.
- **Varning:** Apparaten är inte konstruerad för att processa hårda matprodukter såsom nötter eller iskuber.
- Annan användning än den som beskrivs i denna bruksanvisning anses som felaktig och kan leda till personskador eller materiella skador.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
 - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
 - i företag inom jordbrukssektorn,
 - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
 - för gäster i bed-and-breakfast hus.

- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är ansluten till eluttaget.
- **Varning:** Felaktig användning kan orsaka svåra personskador.

Om apparaten fått något fel

En apparat som inte fungerar kan åstadkomma sak- och personskador:

- Kontrollera alltid innan du startar varje användningsomgång om apparaten har blivit skadad. Starta inte processen om apparaten uppvisar tecken på skada.
- Ifall du upptäcker en skada, vänligen kontakta vår kundserviceavdelning per telefon eller e-post (se bilagan).
- Reparationer på denna apparat eller dess elsladd bör endast **göras av** vår kundservice.

Översikt och medföljande delar

1. Avfallsbehållare
2. Saftbehållare
3. Sorbetinsats
4. Filterinsats, grov
5. Filterinsats, fin
6. Funktionsväljare
7. Rengöringsborste
8. Elsladd med stickpropp
9. Drivenhet
10. Kvarnhus
11. Kvarnvals
12. Lock med påfyllningsrör
13. Matare

Användning

Kortvarig användning

Apparaten är endast ämnad för kortvarig användning; dvs. den bör inte användas kontinuerligt längre än 15 minuter åt gången. Låt den svalna 30 minuter innan du startar den igen.

Användbar information för saftutvinning

- Nästan alla vanliga sorters frukt är lämpliga för saftutvinning såsom äpplen, päron, plommon, jordgubbar, grapefrukt, apelsiner, meloner, kiwifrukt, ananas, mango och papaya.
- Följande grönsaker är också lämpliga för effektiv saftutvinning: morötter, kålrot, selleri och gurka. Men även spenat, rucola eller andra typer av sallad kan bearbetas.
- Bananer eller torkad frukt är inte lämpliga för utvinning eftersom de innehåller väldigt litet saft och skador kan uppstå.
- Efter rengöring, skär upp frukt eller grönsaker grovt och avlägsna kärnor, kärnhus eller frön för att förebygga skador på apparaten.
- För att underlätta utvinning bör hård frukt såsom morötter, fänkål och kål skäras i mindre bitar.

Säkerhetsavstängning

Apparaten har en inbyggd säkerhetsanordning som skyddar den mot överhettning. Om säkerhetsavstängningen aktiverats, dra stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna till rumstemperatur. Tryck därefter på återställningsknappen på drivenhetens bas.

Innan första användningen

Rengör apparaten enligt beskrivningen i avsnittet *Skötsel och rengöring*.

Brytare

- Apparaten är utrustad med en funktionsväljare
0 apparaten avstängd
I Normal drift
R Omvänd drift
- Ändra inte driften från **I** direkt till **R** och vice versa. För att undvika att apparaten blir skadad bör du alltid vänta tills motorn har stannat helt innan du ändrar.

Filter- och sorbetinsatser

Insats med fint filter → För klar saft

För att pressa saft med litet innehåll av fruktkött.

Grov filterinsats → För tjock saft och sylt

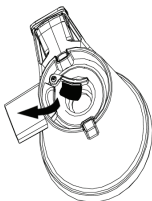
För att pressa saft med stort innehåll av fruktkött, för att göra sylt och puré av tomater till sås.

Obs: Det grova filtret lämpar sig inte för att återvinna saft ur hårdare matprodukter med ett lågt vatteninnehåll såsom morötter, kålrabi etc. Cocktailtomater är heller inte lämpliga.

Sorbetinsats

För att göra sorbet av frysta frukter.

Montering av apparaten

1. Välj den önskade filterinsatsen.
2. Montera insatsen i kvarnhuset så att de utstickande delarna av insatsen kopplas över kvarnhusets kant. Tryck insatsen lätt neråt.
3. Se till att gummitappen under höljet passas in i fruktköttsutloppet:

4. Montera kvarnhuset med fruktköttsutloppet åt vänster och saftroret framåt mot drivenheten.
5. Placera kvarnen med öppningen neråt i kvarnhuset och vrid den lätt åt vänster och höger tills den fästes på gummitätningen.
6. Montera locket och påfyllningsröret på kvarnhuset så att markeringarna  och  möts.
7. Lås locket medsols tills de två triangelfigurerna är i linje.
8. Lyft låshaken på baksidan av drivenheten.
9. Placera fruktkötts- och saftbehållarna under respektive utlopp.
10. Sätt stickproppen i ett uttag. Apparaten är nu klar för användning.

Utvinning av saft från frukt och grönsaker

1. Förbered apparaten enligt avsnittet *Montering av apparaten* (filterinsats I eller II).
2. Ställ knappen på I och lyft upp saftutloppets lock.
3. Apparaten startar.
4. Fyll på de tvättade och skurna frukterna eller grönsakerna i påfyllningsröret när apparaten är igång genom att använda mataren för att trycka ner delarna lätt. **Varning:** Överdrivet tryck kan skada motorn eller filtret.
5. Om olämpliga eller alltför många ingredienser sätts i apparaten kan det bli stopp. För att avlägsna blockeringen trycker du på knappen för omvänd drift (back). Du kan också hamna att trycka på återställningsknappen först (se avsnittet *Säkerhetsavstängning*).
6. När apparaten är i drift bör du se till att saft inte samlas upp i kvarnhuset. Om detta sker bör du dra stickproppen ur vägguttaget och ta bort eventuell blockering i fruktkötts- eller saftutloppet.
7. När du pressar stora mängder frukt eller grönsaker behöver du tömma avfallsbehållaren och saftbehållaren emellanåt.
8. Stäng av apparaten när saft slutar komma ut och dra stickproppen ur vägguttaget.
9. Rengör apparaten genast efter användningen.

Tips: Saften bör konsumeras genast eller lagras i en lämplig behållare i kylskåp (endast kort tid). På detta sätt bibehålls vitaminerna och näringsämnen.

Göra sylt

1. Förbered apparaten – se *Montering av apparaten* (filterinsats II).
2. Pressa saften - se *Utvinning av saft från frukt och grönsaker*.
3. Sätt saften och fruktköttet utan dröjsmål i en kastrull och koka sylten enligt receptet.

Några recept finns i slutet av denna bruksanvisning eller på www.severin.de/service/recipes.

Göra sorbet

Tips: Sorbet kan du enkelt göra från frysta frukter eller grönsaker. Frys helt enkelt in matprodukterna över natten och låt dem tina något innan du processar dem.

1. Förbered apparaten – se *Montering av apparaten* (sorbetinsats).
2. Ställ knappen på I position.
3. Apparaten startar. Med motorn i gång sätter du de frysta frukterna eller grönsakerna i påfyllningsröret och trycker ner dem med mataren. **Varning:** Undvik att trycka på alltför mycket för att inte skada motorn och filtret.
4. Om olämpliga eller alltför många ingredienser sätts i apparaten kan det bli stopp. För att avlägsna blockeringen trycker du på knappen för omvänd drift.
5. När du processar stora mängder sorbet måste saftbehållaren efter behov tömmas ibland.
6. När sorbet inte längre produceras stänger du av apparaten och drar stickproppen ur vägguttaget.
7. Diska apparaten genast efter användningen.

Tips: Sorbet bör konsumeras genast eller lagras i en lämplig behållare i kylskåp (endast kort tid).

Efter användning

- Rengör apparaten noga omedelbart efter varje användning. Se detaljerad information i avsnittet *Skötsel och rengöring*.
- Ta bort saft- och avfallsbehållarna.
- Ta bort mataren.
- Lossa på låshaken. Vrid locket med dess påfyllningsrörs motsols och ta bort det.
- Ta bort kvarnhuset. Avlägsna kvarnen och filterinsatserna.
- Diska alla komponenter - se *Skötsel och rengöring*.

Recept**Äppel-apelsinsylt****Ingredienser:**

400 g äpplen
 400 g apelsiner
 250 g syltsocker 3:1
 en stänk Amaretto
 en nypa mald kryddnejlika
 1 tsk kanel
 1 msk citronsaft

- Skala äpplena, ta bort kärnhusen och skär frukten i åtta delar. Skala apelsinerna och separera skivorna.
- Montera apparaten och lägg den grova filterinsatsen för sylt på plats.
- Pressa saften ur äpplena och därefter ur apelsinerna.
- Sätt saften och fruktköttet i en kastrull, tillsätt syltsockret, Amaretto, kryddorna och citronsaften och låt det hettas upp under 5 minuter under konstant omrörning.
- Häll sylten på burkar (skölj dem först i hett vatten), skruva på locken och lämna brukarna ståendes upp och ner under flera minuter.

Mango-jordgubbssylt**Ingredienser:**

400 g mango
 200 g jordgubbar
 300 g syltsocker 2:1

- Skala mangon och skär fruktköttet från kärnan. Tvätta jordgubbarna och rensa dem eventuellt.
- Montera apparaten och lägg den grova filterinsatsen för sylt på plats.
- Pressa saften ur mangofrukterna och därefter ur jordgubbarna.
- Sätt saften och fruktköttet i en kastrull, tillsätt syltsockret, Amaretto, kryddorna och citronsaften och låt det hettas upp under 5 minuter under konstant omrörning.
- Häll sylten på burkar (skölj dem först i hett vatten), skruva på locken och lämna brukarna ståendes upp och ner under flera minuter.

Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- Använd inga slipmedel, starka rengöringsmedel eller hårda borstar vid rengöringen.
- För undvikande av elchock får drivenheten aldrig tvättas med vatten eller doppas i vatten.
- Drivenheten kan torkas av med en lätt fuktad, luddfri duk.
- Alla lösa delar (inklusive kvarnhusets förslutningar) kan rengöras med varmt vatten och ett mildt diskmedel.
- Rengör filterinsatserna med den mjuka rengöringsborsten som medföljer. Rengör inte insatserna med några hårda föremål eftersom de kan orsaka skada.
- Alla löstagbara delar kan också diskas i diskmaskin. Filterinsatserna bör först rengöras med rengöringsborsten.
- Alla delar måste vara helt torra innan de monteras på plats igen.

Avfallshantering

Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Problemlösning

Problem	Orsak	Åtgärd
Apparaten startar inte.	Enheten är inte ansluten till eluttaget.	Sätt stickproppen i vägguttaget.
	Apparaten är inte hopmonterad.	Se <i>Montering av apparaten</i> .
Apparaten stannar plötsligt.	Ingredienserna har orsakat en blockering.	Sätt knappen i position 'R'. Apparaten går bakåt och löser blockeringen.
	Apparaten är överbelastad, säkerhetsavstängningen utlöses.	Låt apparaten svalna i 30 minuter och tryck på återställningsknappen på drivenhetens bas.
Drivenheten är överhettad.	Apparaten har varit i användning för länge.	Stäng av apparaten, dra stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna minst 30 minuter.

Om du inte kan lösa ditt problem med hjälp av tabellen, vänligen kontakta vår Kundservice. Kontaktuppgifterna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

Tekniska data

Produktkategori, Art. nr.	Saftpress ES 3571
Spänning	220-240 V~, 50/60 Hz
Effekt	ca. 150 W
Dimensioner (B x H x D)	140 x 420 x 170 mm
Vikt	3.8 kg
Speciella markeringar	
	Släng inte med hushållsavfallet
	Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Mehupuristin

Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat perehtyneet alla oleviin ohjeisiin.

Tärkeitä turvallisuusohjeita**Tiettyihin henkilöihin kohdistuva vaara**

Lapsilla sekä henkilöillä, joilla on rajoittunut toimintakyky, on suurempi tapaturmavaara:

- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
- Lasten ei saa antaa käyttää laitetta. Laitte ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.

Sähköiskun vaara

Laitte on sähköllä toimiva, joten aina on olemassa sähköiskun vaara. Sen vuoksi on ryhdyttävä seuraaviin varotoimiin:

- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina
 - ennen laitteen lisäosan asentamista siihen tai purkua,
 - käytön jälkeen,
 - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
 - kun laite ei ole valvottuna,
 - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
- Älä kosketa pistoketta märin käsin.
- Älä puhdista moottoriosaa nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.

Liikkuvien osien aiheuttamat vaarat

Liikkuvat osat voivat aiheuttaa vakavan vamman.

- Älä käytä pitkiä ketjuja, korvarenkaita tai pitkä- ja/tai leveähihaisia paitoja, huiveja tai saaleja tai pidä pitkiä hiuksia auki laitetta käyttäessäsi.
- Älä laita sormia syöttösuppilon. Sinne ei saa myöskään laittaa mitään muita esineitä.
- Älä laita käsiä mehun tai hedelmälihan ulostuloalueen lähelle.
- Odota, kunnes kaikki osat ovat täysin pysähtyneitä ennen syöttösuppilon poistamista paikaltaan.

Hygienian puute

Hygienian puute voi aiheuttaa bakteerien muodostumista laitteen sisälle:

- Puhdista laite perusteellisesti ennen sen ensimmäistä käyttökertaa ja myös jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Kytke laite aina irti verkkovirrasta ennen sen puhdistusta.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Älä käytä sorbettien valmistukseen sulatettuja ja uudelleenpakastettuja aineksia.

Laitteen vaurioitumisen vaara

Laitteen virheellinen käsittely voi aiheuttaa vaurioita:

- Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle ja liukumattomalle pinnalle, joka kestää kumijalkojen kosketuksen.
- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Virtajohtoa ei saa taittaa eikä puristaa. Pidä sekä johto että itse laite etäällä lämmönlähteistä (esim. keittolevyistä, kaasuliekeistä).
- Älä purista mehua kuumista ruoka-aineksista.
- Käytä vain alkuperäisiä lisäosia.

Asianmukainen käyttö

- Tätä laitetta saa käyttää vain mehun puristamiseen vihanneksista ja hedelmistä ja sorbettien valmistukseen pakastehedelmistä ja -vihanneksista. Se soveltuu myös hedelmäsoseen (kompotin) valmistukseen hilloja ja kastikkeita varten.
- **Varoitus:** Laitetta ei ole tarkoitettu kovien ruoka-ainesten kuten pähkinöiden tai jääpalojen käsittelyyn.
- Kaikki muu kuin näissä ohjeissa kuvailtu käyttö on määräysten vastaista ja voi aiheuttaa henkilövammoja tai aineellisia vahinkoja.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - ruokatat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
 - maatalousyritykset,

- hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat,
- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa kytkettynä pistorasiaan.
- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.

Jos laitteeseen tulee vika

Viallinen laite voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja ja vammoja:

- Tarkasta laite vaurioiden varalta ennen jokaista käyttökertaa. Älä käytä laitetta, jos siinä näkyy vaurioiden merkkejä.
- Jos vaurioita löytyy, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme puhelimitse tai sähköpostitse (katso liite).
- Ainoastaan valmistajan asiakaspalvelu saa korjata tämän laitteen tai sen virtajohdon.

Yleiskuva ja laitteen osat

1. Jätessäiliö
2. Mehusäiliö
3. Sorbettiosa
4. Siiviläosa, karkea
5. Siiviläosa, hieno
6. Toimintokytkin
7. Puhdistusharja
8. Liitäntäjohto ja pistotulppa
9. Moottorios
10. Syöttöruuvien runko
11. Syöttöruuvi
12. Kansi ja syöttösuppilo
13. Syöttöpainin

Toiminta

Lyhytaikainen käyttö

Laitte on tarkoitettu vain lyhytaikaiseen käyttöön, joten sitä ei pidä käyttää yhtäjaksoisesti 15 minuuttia pidempään. Anna sen jäähtyä sen jälkeen 30 minuutin ajan ennen kuin käytät sitä jälleen.

Hyödyllisiä vinkkejä mehustamiseen

- Lähes kaikki yleiset hedelmät soveltuvat mehustamiseen, kuten omenat, päärynät, luumut, mansikat, greipit, appelsiinit, melonit, kiivit, ananakset, mangot ja papaijat.
- Myös seuraavat vihannekset soveltuvat tehokkaaseen mehustamiseen: porkkana, kysäkaali, selleri ja kurkku. Lisäksi voidaan käyttää pinaattia, rucolaa ja erityyppisiä salaatteja.
- Banaanit ja kuivatut hedelmät eivät sovellu mehustamiseen – ne sisältävät hyvin vähän mehua ja voivat aiheuttaa vaurioita.
- Pese ensin hedelmät tai vihannekset, pilko niitä sitten hieman ja poista kivet, ytimet ja siemenet laitteen vaurioitumisen estämiseksi.
- Mehustaminen helpottuu leikkaamalla kovat hedelmät ja vihannekset, kuten porkkanat, fenkoli ja kysäkaali, pienemmiksi paloiksi.

Palautuva lämpösulake

Laitteessa on sisäänrakennettu, ylikuumenemiselta suojaava palautuva lämpösulake. Mikäli lämpösulake on aktivoitunut, irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla. Paina sitten resetointipainiketta moottoriosan alustasta.

Ennen ensikäyttöä

Puhdista laite osiassa *Laitteen puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

Kytkin

- Laitte on varustettu toimintokytkimellä.
O laite on kytketty pois toiminnasta
I normaali toiminta
R käänteinen toiminta
- Älä yritä vaihtaa suoraan **I**-asennosta **R**-asentoon ja päinvastoin. Odota aina ensin moottorin pysähtymistä, jotta laitteen vaurioituminen vältetään.

Siivilä- ja sorbettiosat

Hieno siiviläosa → kirkkaille mehuille

Vähän hedelmällisempää sisältävien mehujen puristamiseen

Karkea siiviläosa → paksuille mehuille ja hilloille

Paljon hedelmällisempää sisältävien mehujen puristamiseen, hillojen ja tomaattisoseiden valmistamiseen kastikkeita varten.

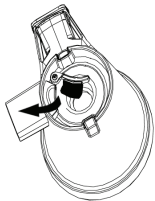
Huomautus: Karkea siiviläosa ei sovellu mehun puristamiseen kovemmista ruoka-aineista, joissa on alhainen vesipitoisuus, kuten porkkanat, kyssäkaali. Myöskään cocktail-tomaatit eivät sovellu.

Sorbettiosa

Sorbettien valmistukseen pakastehedelmistä.

Laitteen kokoaminen

1. Valitse sopiva lisäosa.
2. Asenna lisäosa syöttöruuvun rungossa olevaan syvennykseen niin, että lisäosan ulostyöntävyä osa kytketty syöttöruuvun rungon reunan yli. Paina lisäosaa kevyesti alaspäin.



Varmista, että rungon alapuolella oleva kumikieleke tulee hedelmälihan ulostulon sisään:

4. Asenna syöttöruuvun runko niin, että hedelmälihan ulostulo näyttää vasemmalle ja mehun ulostulo osoittaa eteenpäin moottoriosaa kohti.
5. Sijoita syöttöruuvin aukko alaspäin syöttöruuvin runkoon ja käännä sitä hieman vasemmalle ja oikealle, kunnes mehukartio istuu tiukasti kumitiivisteeseen päällä.
6. Asenna kansi ja syöttösuppilo syöttöruuvin rungon päälle niin, että merkit  ja  tulevat kohdakkain.
7. Lukitse kansi myötäpäivään, kunnes kumpikin kolmiomerkki on kohdakkain.
8. Nosta lukitussalppaa moottoriosan takaa.
9. Sijoita jäte- ja mehusäiliöt omien ulostulojensa alle.
10. Kytke pistotulppa pistorasiaan. Laite on käyttövalmis.

Mehun puristaminen hedelmistä ja vihanneksista

1. Valmistele laite osiossa *Laitteen kokoaminen* (siiviläosa I tai II) olevan kuvauksen mukaisesti.
2. Aseta kytkin I-asentoon ja nosta mehun ulostulon läppä ylös.
3. Laite käynnistyy.
4. Syötä puhtaita, valmiiksi pilkottuja hedelmien ja vihannesten osia syöttösuppilon laitteen ollessa käynnissä ja paina palat syöttöpainimella kevyesti alas. **Varoitus:** Liiallinen painaminen voi vaurioittaa moottoria tai suodatinta.
5. Laite voi tukkeutua, jos siihen lisätään sopimattomia tai liikaa aineksia. Poista tukoksen painamalla käänteisen toiminnan painiketta. Voit myös painaa ensin resetoitinpainiketta (katso *Palautuva lämpösulake*).

6. Varmista mehustuksen aikana, ettei mehua keräänny syöttöruuviin. Jos näin käy, katkaise laitteesta virta, irrota pistotulppa pistorasiasta ja poista tarvittaessa tukos hedelmälihan tai mehun ulostulosta.
7. Kun mehustat suuria määriä hedelmiä tai vihanneksia, jäte- ja mehusäiliö täytyy tyhjentää aina välillä tarvittaessa.
8. Kun mehun ulostulo lakkaa, katkaise laitteesta virta ja irrota pistotulppa seinäpistorasiasta.
9. Puhdista laite heti käytön jälkeen.

Vinkki: Mehu tulee nauttia välittömästi tai laittaa sopivaan astiaan, jossa sitä voi säilyttää lyhyen aikaa jääkaapissa. Näin vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät.

Hillon valmistus

1. Valmistele laite - katso *Laitteen kokoaminen* (siiviläosa II).
2. Purista mehu - katso *Mehun puristaminen hedelmistä ja vihanneksista*.
3. Laita mehu ja hedelmäliha viiveettä kattilaan ja valmista hillo reseptin mukaan.

Tämän oppaan lopussa ja osoitteessa www.severin.de/service/recipes on joitakin mallireseptejä.

Sorbettien valmistus

Vihje: Sorbetteja on helppo valmistaa pakastehedelmistä tai -vihanneksista. Pakasta ruoka-ainekset yön yli ja anna niiden sulaa hieman ennen käsittelyä.

1. Valmistele laite - katso *Laitteen kokoaminen* (sorbettiosa).
2. Aseta kytkin I-asentoon.
3. Laite käynnistyy. Syötä pakastehedelmiä tai -vihanneksia syöttösuppilon laitteen ollessa käynnissä ja paina ne alas syöttöpainimella. **Varoitus:** Liiallinen painaminen voi vaurioittaa moottoria tai suodatinta.
4. Laite voi tukkeutua, jos siihen lisätään sopimattomia tai liikaa aineksia. Jos näin käy, poista tukos painamalla käänteisen toiminnan painiketta.
5. Kun valmistat suuria määriä sorbetteja, mehusäiliö täytyy tyhjentää aina välillä tarvittaessa.
6. Kun sorbetin ulostulo lakkaa, katkaise laitteesta virta ja irrota pistotulppa seinäpistorasiasta.
7. Puhdista laite heti käytön jälkeen.

Vinkki: Sorbetti tulee nauttia välittömästi tai laittaa sopivaan astiaan (vain lyhyt aika) jääkaappiin. Näin vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät.

Käytön jälkeen

- Laite täytyy puhdistaa perusteellisesti heti jokaisen käyttökerran jälkeen. Lisätietoja on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Poista mehu- ja jätessäiliö.
- Irrota syöttöpainin.
- Vapauta lukitussalpa. Käännä kannta syöttösuppilon kera vastapäivään ja irrota se.
- Irrota syöttöruuvun runko. Irrota syöttöruuvi ja poista siiviläosat.
- Puhdista kaikki osat - katso *Laitteen puhdistus ja hoito*.

Reseptit**Omena-appelsiinihillo****Ainekset:**

400 g omenia
 400 g appelsiinejä
 250 g säilöntäsokeria 3:1
 Tilkka Amarettoa
 Hyppysellinen jauhettua neilikkaa
 1 teelusikallinen kanelia
 1 ruokalusikallinen sitruunamehua

- Kuori omenat, poista kodat ja leikkaa omenat kahdeksaan osaan. Kuori appelsiinit ja erottele viipaleet.
- Kokoa mehupuristin ja asenna (karkea) siiviläosa hilloa varten.
- Purista mehu ensin omenoista ja sitten appelsiineistä.
- Laita mehu ja hedelmäliha kattilaan, lisää säilöntäsokeri, Amaretto, mausteet ja sitruunamehu ja anna kiehua hiljaa noin 5 minuutin ajan koko ajan hämmäntämällä.
- Laita hillo purkkeihin (huuhtelee ne ensin kuumalla vedellä), ruuvaa sitten kannet tiukalle ja jätä purkit ylösalaisin useamman minuutin ajaksi.

Mango-mansikkahillo**Ainekset:**

400 g mangoa
 200 g mansikoita
 300 g säilöntäsokeria 2:1

- Kuori mango ja leikkaa hedelmä pois kivestä. Pese mansikat ja poista kaikki vihreät jäämät.
- Kokoa mehupuristin ja asenna (karkea) siiviläosa hilloa varten.
- Purista ensin mehu mangoista ja sitten mansikoista.
- Laita mehu ja hedelmäliha kattilaan, lisää säilöntäsokeri, Amaretto, mausteet ja sitruunamehu ja anna kiehua hiljaa noin 5 minuutin ajan koko ajan hämmäntämällä.
- Laita hillo purkkeihin (huuhtelee ne ensin kuumalla vedellä), ruuvaa sitten kannet tiukalle ja jätä purkit ylösalaisin useamman minuutin ajaksi.

Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Älä käytä hankausaineita, vahvoja puhdistusaineita tai kovia harjoja laitteen puhdistukseen.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista käyttöakselia vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Moottoriosan voi puhdistaa kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
- Kaikki irrotettavat osat (sisältää syöttöruuvun rungon tiivisteet) voidaan pestä kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella.
- Puhdista siiviläosat oheisella pehmeällä puhdistusharjalla. Älä puhdista lisäosia kovalla esineellä, sillä ne voivat vaurioitua.
- Kaikki irrotettavat osat voidaan myös pestä astianpesukoneessa. Siiviläosat täytyy kuitenkin puhdistaa oheisella harjalla ennen sitä.
- Kaikkien osien tulee olla täysin kuivia ennen niiden asentamista takaisin.

Jätehuolto

Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoja paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Vianetsintä

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Liitä pistoke seinäpistorasiaan.
	Laitetta ei ole koottu.	Katso <i>Laitteen kokoaminen</i> .
Laite pysähtyy yhtäkkiä.	Ainekset ovat aiheuttaneet tukoksen.	Laita kytkin asentoon ”R”. Laite käy päinvastaiseen suuntaan ja tukos poistuu.
	Laite on ylikuumentunut, mikä on laukaissut palautuvan lämpösulakkeen.	Anna laitteen jäähtyä 30 minuutin ajan ja paina resetointipainiketta moottoriosan alustasta.
Moottoriosaa on ylikuumentunut.	Laite on toiminut liian pitkään.	Katkaise virta, kytke pistotulppa irti verkkovirrasta ja anna jäähtyä vähintään 30 minuutin ajan.

Ellei ongelma ratkea taulukon avulla, ota yhteyttä asiakaspalveluumme. Yhteystiedot löytyvät tämän oppaan liitteestä.

Tekniset tiedot

Laiteluokka, Tuotenro	Mehupuristin ES 3571
Verkköjännite	220-240 V~, 50/60 Hz
Teho	Noin 150 W
Mitat (L x K x S)	140 x 420 x 170 mm
Paino	3,8 kg
Erikoismerkinnät	
	Ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana
	Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Wyciskarka wolnoobrotowa**Szanowni Klienci!**

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby, które zapoznały się z poniższą instrukcją.

Instrukcja bezpieczeństwa**Zagrożenie dla niektórych osób**

W przypadku dzieci i osób niepełnosprawnych obsługa urządzenia wiąże się z podwyższonym ryzykiem obrażenia ciała:

- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci. Nie dopuszczać dzieci w pobliżu urządzenia lub jego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego

wypadku, np. uduszenia.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Urządzenie jest zasilane prądem elektrycznym, zatem zawsze stwarza zagrożenie porażenia prądem.

W związku z powyższym należy zachowywać następujące środki ostrożności:

- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej wyłącznie do gniazdka zainstalowanego zgodnie z przepisami. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego
 - przed przystąpieniem do składania lub rozkładania urządzenia;
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku awarii urządzenia;
 - zanim urządzenie zostanie pozostawione bez nadzoru;

- przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Nie chwycić wtyczki mokrymi dłońmi.
- Nie myć zespołu napędowego cieczami ani nie zanurzać go.

Niebezpieczne ruchome elementy

Ruchome elementy urządzenia stwarzają ryzyko poważnych obrażeń ciała.

- Podczas używania urządzenia nie należy nosić długich łańcuszków czy kołczyków, odzieży z długimi i/lub szerokimi rękawami, chust czy szali; długie włosy należy wcześniej odpowiednio spiąć.
- Nie wkładać palców ani żadnych przedmiotów do lejka dozownika.
- Nie zbliżać rąk do wylotów soku i miąższu.
- Przed przystąpieniem do zdejmowania lejka dozownika, odczekać aż wszystkie ruchome części całkowicie się zatrzymają.

Higiena

Brak odpowiedniej higieny może doprowadzić do pojawienia się w urządzeniu drobnoustrojów:

- Urządzenie należy dokładnie umyć przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym cyklu pracy.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze należy najpierw odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Do przygotowywania sorbetów nie należy używać składników, które były wcześniej rozmrożone i ponownie zamrożone.

Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia

Nieprawidłowa obsługa urządzenia może spowodować jego uszkodzenie:

- Urządzenie należy ustawiać suchym, równym i nie śliskim blacie, który nie ulegnie uszkodzeniu w wyniku kontaktu z gumowymi nóżkami.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Nie łamać ani nie ścisnąć przewodu zasilającego. Trzymać przewód zasilający oraz samo urządzenie z dala od źródeł ciepła (np. płyta grzewcza kuchenki, płomień gazowy).
- Nie wyciskać soku z gorących produktów spożywczych.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria.

Prawidłowe użytkowanie

- Urządzenie może być używane wyłącznie do wyciskania soku z warzyw i owoców oraz do przygotowywania sorbetów z mrożonych owoców i warzyw. Nadaje się także do przygotowania przecierów owocowych na dżemy lub sosy.
- **Przestroga:** Urządzenie nie jest

przeznaczone do przetwarzania twardych produktów, takich jak orzechy czy kostki lodu.

- Każdy inne użycie urządzenia niż opisane w niniejszej instrukcji jest nieprawidłowe i może doprowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
 - pensjonatach.
- Nie zostawiać urządzenia podłączonego do zasilania bez nadzoru.
- **Ostrzeżenie:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.

Niesprawne urządzenie

Niesprawne urządzenie może spowodować obrażenia ciała i straty materialne:

- Przed każdym użyciem sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Nie używać urządzenia, jeżeli widoczne są jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, należy skontaktować się telefonicznie lub elektronicznie (zob. załącznik) z działem obsługi klienta.
- Wszelkie naprawy urządzenia lub przewodu zasilania mogą być wykonywane wyłącznie przez

autoryzowany serwis.

Opis i elementy urządzenia

1. Pojemnik na mięszo
2. Pojemnik na sok
3. Wkładka do robienia sorbetów
4. Wkładka z sitkiem grubym
5. Wkładka z sitkiem drobnym
6. Przełącznik
7. Szczoteczka do czyszczenia
8. Przewód zasilający z wtyczką
9. Zespół napędowy
10. Komora ślimaka
11. Ślimak
12. Pokrywka z dozownikiem
13. Popychacz

Instrukcja obsługi

Krótki okres nieprzerwanej pracy

Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej, tzn. nie należy włączać go na dłużej niż 15 minut. Po takim czasie pracy należy wyłączyć urządzenie i zostawić do ostygnięcia na kolejne 30 minut – następnie można ponownie rozpocząć pracę.

Porady dotyczące odwirowywania soku

- Do odwirowywania soku nadają się niemal wszystkie popularne owoce, a więc jabłka, gruszki, śliwki, truskawki, winogrona, pomarańcze, melony, kiwi, ananasy, mango czy papaje.
- Do wydajnego odwirowywania soku nadają się również marchew, kalarepa, seler oraz ogórek. Można też przetwarzać szpinak, rukolę oraz różne gatunki sałaty.
- Banany i suszone owoce nie nadają się do wyciskania, ponieważ zawierają bardzo niewiele soku i mogą spowodować uszkodzenia.
- Umyć owoce lub warzywa, po czym pokroić je w większe kawałki i usunąć pestki lub nasiona, aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia.
- Aby uzyskać więcej soku, twarde owoce i warzywa, jak np. marchew, koper włoski czy kalarepa, można pokroić w mniejsze kawałki.

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Urządzenie wyposażone jest w termiczny wyłącznik bezpieczeństwa, chroniący przed przegrzaniem. Jeżeli zadziała wyłącznik, odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Następnie nacisnąć przycisk resetowania w podstawie zespołu napędowego.

Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy

Wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcją w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

Włącznik

- Urządzenie wyposażone jest w przełącznik.
 - 0 urządzenie jest wyłączone
 - I tryb normalny
 - R obroty w przeciwnym kierunku
- Nie przełączać bezpośrednio z pozycji I na pozycję R albo odwrotnie. Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia, należy zawsze najpierw poczekać, aż silnik całkowicie się zatrzyma.

Wkładka do robienia sorbetów oraz wkładki z sitkami

Wkładka z sitkiem drobnym → do klarownych soków
Przeznaczona do wyciskania soków z niewielką zawartością miąższu owocowego.

Wkładka z sitkiem grubym → do gęstych soków i dżemów

Przeznaczona do wyciskania soków z dużą zawartością miąższu oraz do robienia dżemów i puree pomidorowego do sosów.

Wskazówka: Wkładka z sitkiem grubym nie nadaje się do wyciskania soku z twardszych produktów spożywczych o niewielkiej zawartości wody, jak marchew, kalarepa itp. Pomidory koktajlowe także się nie nadają.

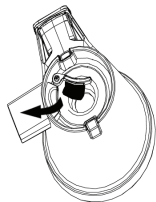
Wkładka do robienia sorbetów

Przeznaczona do przyrządzania sorbetów z mrożonych owoców.

Montaż urządzenia

1. Wybrać żadaną wkładkę.
2. Wsunąć wkładkę do rowków obudowy napędu ślimakowego w taki sposób, aby wystający element wkładki zaczęł się o krawędź obudowy. Docisnąć lekko wkładkę.

3.



Sprawdzić, czy gumowa klapka pod obudową jest prawidłowo umieszczona w wylocie miąższu.

4. Założyć obudowę napędu ślimakowego w taki sposób, aby wylot miąższu skierowany był w lewo a wylot soku w przód zespołu napędowego.
5. Włożyć napęd ślimakowy do obudowy, otworem skierowanym w dół, przekręcając go lekko w lewo i w prawo, aż pewnie osiadzie w uszczelce gumowej.
6. Założyć na obudowę napędu ślimakowego pokrywę z dozownikiem w taki sposób, aby symbole  i  znalazły się naprzeciw siebie.
7. Zamknąć pokrywę, przekręcając ją w prawo, do momentu aż oba trójkąty znajdą się naprzeciw siebie.

8. Podnieść zatrzask blokujący z tyłu zespołu napędowego.
9. Umieścić pojemnik na sok oraz pojemnik na miąższ pod odpowiednimi wylotami.
10. Włożyć wtyczkę do kontaktu. Urządzenie jest wówczas gotowe do pracy.

Wyciskanie soku z owoców i warzyw

1. Przygotować urządzenie zgodnie z instrukcją w punkcie *Montaż urządzenia* (wkładka z sitkiem I lub II).
2. Ustawić przełącznik w pozycji I i podnieść klapkę na wylocie soku.
3. Urządzenie zaczyna pracować.
4. Kiedy urządzenie pracuje wkładać do lejka dozownika umyte kawałki owoców lub warzyw, dopychając je lekko popychaczem. **Ostrzeżenie:** Zbyt silne dociskanie może spowodować uszkodzenie silnika lub filtra.
5. W przypadku umieszczenia w urządzeniu nieodpowiednich składników albo ich zbyt dużej ilości, może dojść do zakleszczenia. Wówczas, aby usunąć problem, nacisnąć przycisk odwrotnego kierunku pracy. Może także zająć potrzeba uprzedniego naciśnięcia przycisku resetowania (zob. *Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa*).
6. Podczas pracy zadbać o to, by w napędzie ślimakowym nie gromadził się sok. Jeżeli dojdzie do takiej sytuacji, odłączyć urządzenie od zasilania i usunąć zatkanie w wylocie miąższu lub soku.
7. Przetwarzając większe ilości owoców lub warzyw, należy regularnie opróżniać pojemniki na sok i miąższ.
8. Kiedy sok przestanie już wypływać, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania.
9. Umyć urządzenie bezpośrednio po zakończeniu pracy.

Porada: Sok należy spożyć bezpośrednio po przyrządzeniu albo przelać do odpowiedniego naczynia i przechowywać w lodówce (ale tylko przez krótki czas). Pozwoli to zachować witaminy i substancje odżywcze.

Przyrządzanie dżemu

1. Przygotować urządzenie – zob. *Montaż urządzenia* (wkładka z sitkiem II).
2. Wycisnąć sok - zob. *Wyciskanie soku z owoców i warzyw*.
3. Bezpośrednio po wyciśnięciu, wlać sok i miąższ do rondla i przyrządzić dżem według przepisu.

Przykładowe przepisy można znaleźć na końcu niniejszej instrukcji oraz na stronie www.severin.de/service/recipes.

Przyrządzanie sorbetów

Porada: Sorbety robi się najłatwiej z mrożonych owoców bądź warzyw. Wystarczy włożyć produkty dzień wcześniej do zamrażarki i wyjąć do lekkiego rozmrożenia tuż przed dalszym przetworzeniem.

1. Przygotować urządzenie – zob. *Montaż urządzenia* (wkładka do robienia sorbetów).
2. Ustawić przełącznik na pozycji I.
3. Urządzenie zaczyna pracować. Kiedy silnik pracuje, wkładać zamrożone owoce lub warzywa do dozownika i dociskać je popychaczem. **Przeostroga:** Nie dociskać zbyt mocno, aby nie spowodować uszkodzenia silnika lub filtra.
4. W przypadku umieszczenia w urządzeniu nieodpowiednich składników albo ich zbyt dużej ilości, może dojść do zakleszczenia. Wówczas należy nacisnąć przycisk pracy w przeciwnym kierunku, aby usunąć blokujący kawałek.
5. Sporządzając większą ilość sorbetu, należy regularnie opróżniać pojemnik na sok.
6. Kiedy sorbet przestanie już wypływać, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania.
7. Bezpośrednio po zakończeniu pracy wyczyścić urządzenie.

Wskazówka: Sorbet należy spożyć bezpośrednio po przyrządzeniu albo przelać do odpowiedniego naczynia i przechowywać w lodówce (ale tylko przez krótki czas). Pozwoli to zachować witaminy i składniki odżywcze.

Po zakończeniu pracy

- Urządzenie należy dokładnie wyczyścić bezpośrednio po każdym użyciu. Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Odsunąć pojemniki na miąższ i sok.
- Wyjąć popychacz.
- Zwolnić zatrzask blokujący. Przekręcić pokrywę z dozownikiem w lewo i zdjąć.
- Zdjąć obudowę napędu ślimakowego. Wyjąć napęd ślimakowy i wkładkę.
- Wyczyścić wszystkie elementy – zob. *Czyszczenie i konserwacja*.

Przepisy

Dżem jabłkowo-pomarańczowy

Składniki:

400 g jabłek
400 g pomarańczy
250 g cukru żelującego 3:1
kilka kropel Amaretto
szczypta zmielonych goździków
1 łyżeczka cynamonu
1 łyżeczka soku z cytryny

- Obrać jabłka, usunąć z nich pestki i pokroić każde na osiem kawałków. Obrać pomarańcze i rozdzielić je na cząstki.
- Złożyć wyciskarkę i założyć (grube) sitko do robienia dżemów.
- Wycisnąć sok z jabłek a następnie z pomarańczy.
- Wlać sok i miąższ do rondla, dodać cukier żelujący, Amaretto, przyprawy i sok z cytryny, po czym gotować na wolnym ogniu przez około 5 minut, cały czas mieszając.
- Przełożyć dżem do słoików (umytych wcześniej w gorącej wodzie), zakręcić je mocno i postawić na kilkanaście minut do góry dnem.

Dżem z mango i truskawek

Składniki:

400 g mango
200 g truskawek
300 g cukru żelującego 2:1

- Obrać mango i odkroić owoc od pestki. Umyć truskawki i usunąć szypułki.
- Złożyć wyciskarkę i założyć (grube) sitko do robienia dżemów.
- Wycisnąć sok z mango a następnie z truskawek.
- Wlać sok i miąższ do rondla, dodać cukier żelujący, Amaretto, przyprawy i sok z cytryny, po czym gotować na wolnym ogniu przez około 5 minut, cały czas mieszając.
- Przełożyć dżem do słoików (umytych wcześniej w gorącej wodzie), zakręcić je mocno i postawić na kilkanaście minut do góry dnem.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Do czyszczenia nie należy używać ostrych przedmiotów, żrących środków czyszczących, ani twardych szczotek.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem, zespołu napędowego nie wolno myć wodą, ani zanurzać w wodzie.
- Zespół napędowy można wytrzeć wilgotną ściereczką niepozostawiającą śladów.

- Wszystkie zdejmowane części (także uszczelki obudowy napędu ślimakowego) można myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu.
- Wyczyścić wkładki z sitkami delikatną szczoteczką z zestawu. Nie używać do czyszczenia wkładek żadnych twardych przedmiotów, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia.
- Wszystkie wyjmowane części można także myć w zmywarce. Jednakże wkładki z sitkami należy najpierw wyczyścić szczoteczką z zestawu.
- Przed ponownym złożeniem urządzenia, wszystkie elementy należy dokładnie osuszyć.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego.

Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci.	Włożyć wtyczkę do kontaktu.
	Urządzenie nie jest złożone.	Zob. <i>Montaż urządzenia</i> .
Urządzenie nagle przestaje pracować.	Składniki spowodowały zakleszczenie.	Ustawić przełącznik w pozycji R . Urządzenie zacznie pracować w przeciwnym kierunku i usuwa blokujący element.
	Urządzenie jest przeciążone, co powoduje uruchomienie wyłącznika bezpieczeństwa.	Zostawić urządzenie na 30 minut do ostygnięcia, po czym nacisnąć przycisk resetowania w podstawie zespołu napędowego.
Zespół napędowy jest przegrzany.	Urządzenie pracowało zbyt długo.	Wylączyć je, odłączyć od zasilania i zostawić na 30 minut do ostygnięcia.

W przypadku pojawienia się problemów, które nie są opisane w tabeli, należy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta. Odpowiednie dane kontaktowe znajdują się w załączniku do niniejszej instrukcji.

Dane techniczne

Kategoria urządzenia, Nr art.	Wyciskarka wolnoobrotowa ES 3571
Napięcie zasilania	220-240 V~, 50/60 Hz
Moc wyjściowa	ok. 150 W
Wymiary (Sz x W x G)	140 x 420 x 170 mm
Waga	3,8 kg
Oznaczenia specjalne	
	Nie wyrzucać wraz z domowymi odpadami
	Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Πίνακας περιεχομένων

Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που είναι εξοικειωμένα με τις παρακάτω οδηγίες.

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας**Κίνδυνος για ορισμένες κατηγορίες ανθρώπων**

Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού για παιδιά και για άτομα με μειωμένες ικανότητες:

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή. Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η συσκευή αυτή ηλεκτροδοτείται, και γι' αυτό υπάρχει ο κίνδυνος της ηλεκτροπληξίας. Συνεπώς, πρέπει να λάβετε τις ακόλουθες προφυλάξεις:

- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με πρίζα εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή.
- Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα
 - πριν από τη συναρμολόγηση ή την απο συναρμολόγηση της συσκευής,
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση τυχόν δυσλειτουργίας,
 - όταν δεν υπάρχει επίβλεψη,
 - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάζετε το φις από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο.

- Μην αγγίζετε το φως με βρεγμένα χέρια.
- Μην καθαρίζετε τη μονάδα κίνησης με υγρά και μη τη βυθίζετε σε υγρά.

Κίνδυνος από κινούμενα μέρη

Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση σοβαρού τραυματισμού από τα κινούμενα μέρη:

- Κατά τη λειτουργία της συσκευής, να μη φοράτε μακριά περιδέραια, σκουλαρίκια ή ρούχα με μακριά ή/και φαρδιά μανίκια, κασκόλ ή σάρτσες, και να μην αφήνετε τα μακριά μαλλιά ελεύθερα.
- Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας και μην εισαγάγετε οποιαδήποτε άλλα αντικείμενα σε αυτόν.
- Μην τοποθετείτε τα χέρια σας κοντά στις περιοχές εξόδου χυμού ή πολτού.
- Περιμένετε μέχρι να ακινητοποιηθούν όλα τα εξαρτήματα πριν αφαιρέσετε το σωλήνα τροφοδοσίας.

Έλλειψη υγιεινής

Η έλλειψη υγιεινής μπορεί να προκληθεί από την ανάπτυξη μικροβίων στο εσωτερικό της συσκευής:

- Καθαρίστε τη συσκευή πολύ καλά πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά καθώς και μετά από κάθε κύκλο χρήσης.
- Πριν τον καθαρισμό, να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής,

ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».

- Όταν προετοιμάζετε σορμπέ, μη χρησιμοποιείτε συστατικά που έχουν αποψυχθεί και μετά έχουν καταψυχθεί ξανά.

Κίνδυνος για πρόκληση ζημιάς στη μονάδα

Ο λανθασμένος χειρισμός της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ζημιά:

- Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα σε μια στεγνή, επίπεδη και αντιολισθητική επιφάνεια, που δεν επηρεάζεται από τις ελαστικές βάσεις.
- Να πιάνετε πάντα το φως. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Μην τσακίζετε και μην πιέζετε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να διατηρείτε το καλώδιο και την ίδια τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας (π.χ. ηλεκτρικές εστίες, φλόγες υδραερίου).
- Μην πραγματοποιείτε αποχύμωση από ζεστά τρόφιμα.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια εξαρτήματα.

Σωστή χρήση

- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την εκχύλιση χυμού από λαχανικά και φρούτα, καθώς και για την παρασκευή σορμπέ από καταψυγμένα φρούτα ή λαχανικά. Είναι επίσης κατάλληλο για την παρασκευή πολτοποιημένων φρούτων (κομπόστες) για μαρμελάδες ή σάλτσες.
- **Προσοχή!** Η συσκευή δεν έχει

σχεδιαστεί για την επεξεργασία σκληρών τροφίμων όπως ξηροί καρποί ή παγάκια.

- Οποιαδήποτε χρήση διαφορετική από αυτή που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες πρέπει να θεωρηθεί λανθασμένη και μπορεί να οδηγήσει σε προσωπικό τραυματισμό ή ζημιά σε υλικά.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικές εταιρείες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
 - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ είναι συνδεδεμένη.
- **Προσοχή!** Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.

Σε περίπτωση ελαττωματικής συσκευής

Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει υλική ζημιά και τραυματισμό:

- Να ελέγχετε τη συσκευή για ζημιά πριν από κάθε χρήση. Μη θέτετε σε λειτουργία αν η συσκευή φέρει οποιαδήποτε ίχνη ζημιάς.
- Σε περίπτωση που βρεθεί ζημιά, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών τηλεφωνικώς ή μέσω email (δείτε παράρτημα).

- Οι επισκευές σε αυτή τη συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιο της πρέπει να διεξάγονται μόνο από την εξυπηρέτηση πελατών μας.

Σύνοψη και εξαρτήματα

1. Δοχείο πολτού
2. Δοχείο χυμού
3. Ένθετο σορμπέ
4. Ένθετο σορμπέ, χονδροκομμένο
5. Ένθετο σορμπέ, λεπτοκομμένο
6. Διακόπτης λειτουργίας
7. Βουρτσάκι καθαρισμού
8. Ηλεκτρικό καλώδιο με βύσμα
9. Μονάδα κίνησης
10. Περιβλήμα ατέρμονα άξονα
11. Ατέρμονας άξονας
12. Καπάκι με σωλήνα τροφοδοσίας
13. Γουδοχέρι

Λειτουργία

Λειτουργία για σύντομο χρονικό διάστημα

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο για σύντομα χρονικά διαστήματα, δηλαδή δεν θα πρέπει να τη χρησιμοποιείτε συνεχώς για διάστημα μεγαλύτερο των 15 λεπτών. Αφήστε τη να κρυώσει για ακόμη 30 λεπτά, μετά από τα οποία μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

Χρήσιμες συμβουλές για την αποχύμωση

- Σχεδόν όλα τα συνηθισμένα είδη φρούτων είναι κατάλληλα για αποχύμωση, όπως μήλα, αχλάδια, δαμάσκηνα, φράουλες, σταφύλια, πορτοκάλια, πεπόνια, ακτινίδια, ανανάς, μάνγκο και παπάγια.
- Τα ακόλουθα λαχανικά είναι επίσης κατάλληλα για την αποδοτική αποχύμωση: καρότα, λάχανο, σέλινο ή αγγούρι. Επίσης, το σπανάκι, η ρόκα ή διαφορετικά είδη μαρουλιού μπορούν να υποστούν επεξεργασία.
- Οι μπανάνες ή τα αποξηραμένα φρούτα δεν είναι κατάλληλα για αποχύμωση - περιέχουν πολύ λίγο χυμό και μπορεί να προκαλέσουν ζημιά.
- Αφού καθαρίσετε τα φρούτα ή τα λαχανικά, κόψτε τα πρόχειρα και αφαιρέστε πέτρες, κουκούτσια ή σπόρους για να αποφυγείτε την πρόκληση ζημιάς στη συσκευή.
- Για να διευκολυνθεί η αποχύμωση, κόψτε τα σκληρά φρούτα και λαχανικά, όπως τα καρότα, το μάρθο ή το λάχανο, σε μικρότερα κομμάτια.

Διακόπτης θερμικής ασφάλειας

Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο διακόπτη θερμικής ασφάλειας που την προστατεύει από την υπερθέρμανση. Αν ο διακόπτης θερμικής ασφάλειας έχει ενεργοποιηθεί, βγάzte το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα

και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει έως τη θερμοκρασία δωματίου. Μετά, πατήστε το κουμπί επαναφοράς στη βάση της μονάδας κίνησης.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά
Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».

Διακόπτης

- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με διακόπτη λειτουργίας.
 - 0** απενεργοποίηση συσκευής
 - I** κανονική λειτουργία
 - R** αντίστροφη λειτουργία
- Μην προσπαθήσετε να αλλάξετε από **I** απευθείας σε **R** ή αντίστροφα. Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στη συσκευή, να περιμένετε να ακινητοποιηθεί πρώτα το μοτέρ.

Ένθετο σήτας και σορμπέ

Ένθετο λεπτής σήτας → για διαφανείς χυμούς
Για την αποχύμωση με χαμηλό περιεχόμενο πολτού φρούτων

Ένθετο χονδρής σήτας → για παχιούς χυμούς και μαρμελάδα
Για αποχύμωση με υψηλό περιεχόμενο πολτού, για την παρασκευή μαρμελάδας και πουρέ ντομάτας για σάλτσες.

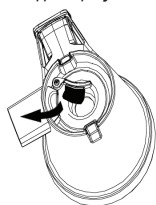
Σημείωση: Το ένθετο **χονδρής σήτας** είναι ακατάλληλο για την αποχύμωση από πιο σκληρά τρόφιμα με χαμηλή περιεκτικότητα νερού, π.χ. καρότα γογγύλια, κτλ. Τα ντοματίνια είναι επίσης ακατάλληλα.

Ένθετο σορμπέ

Για την προετοιμασία σορμπέ από καταψυγμένα φρούτα.

Συναρμολόγηση της συσκευής

1. Επιλέξτε το κατάλληλο ένθετο.
2. Προσαρμόστε το ένθετο στην εσοχή του περιβλήματος ατέρμονα άξονα με τρόπο ώστε το τμήμα του ένθετου που προεξέχει να δεσμεύεται πάνω από το χείλος του περιβλήματος ατέρμονα άξονα. Ωθήστε το ένθετο ελαφρά προς τα κάτω.



Βεβαιωθείτε ότι η ελαστική γλωττίδα κάτω από το περίβλημα προσαρμόζεται μέσα στην έξοδο πολτού:

4. Προσαρμόστε το περίβλημα ατέρμονα άξονα με την έξοδο πολτού στραμμένη αριστερά και την έξοδο χυμού στραμμένη προς τα μπροστά προς τη μονάδα κίνησης.

5. Τοποθετήστε τον ατέρμονα άξονα με το άνοιγμα στραμμένο προς τα κάτω μέσα στο περίβλημα ατέρμονα άξονα, περιστρέφοντάς το λίγο αριστερά και δεξιά μέχρι να εδράσει καλά στην ελαστική σφράγιση.
6. Προσαρμόστε το καπάκι και σωλήνα τροφοδοσίας επάνω στο περίβλημα ατέρμονα άξονα, με τρόπο ώστε οι ενδείξεις   και  να είναι στραμμένες μεταξύ τους.
7. Ασφαλίστε το καπάκι δεξιόστροφα, μέχρι και οι δύο τριγωνικές ενδείξεις να είναι στραμμένες μεταξύ τους.
8. Σηκώστε το μάνδαλο κλειδώματος στο πίσω μέρος της μονάδας κίνησης.
9. Τοποθετήστε τα δοχεία πολτού και χυμού κάτω από τις αντίστοιχες εξόδους.
10. Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα. Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

Αποχύμωση από φρούτα και λαχανικά

1. Προετοιμάστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Συναρμολόγηση της συσκευής» (ένθετο σήτας **I** ή **II**).
2. Θέστε το διακόπτη σε **I** και σηκώστε το περύγιο στην έξοδο χυμού.
3. Η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί.
4. Βάλτε τα πλυμένα, κομμένα φρούτα ή λαχανικά στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί, χρησιμοποιώντας το γουδοχέρι για να απωθήτε τα κομμάτια ελαφρά προς τα κάτω. **Προσοχή!** Η υπερβολική πίεση μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο μοτέρ ή στο φίλτρο.
5. Αν έχουν φορτωθεί ακατάλληλα ή πάρα πολλά συστατικά, η συσκευή μπορεί να μπλοκάρει. Για επίλυση, πατήστε το κουμπί αντίστροφης λειτουργίας για να αφαιρέσετε το φράξιμο. Ίσως πρέπει να πατήσετε πρώτα και το κουμπί επαναφοράς (δείτε «Διακόπτης θερμικής ασφάλειας»).
6. Κατά τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο χυμός δεν συσσωρεύεται στη μονάδα ατέρμονα άξονα. Αν συμβεί αυτό, απενεργοποιήστε, αποσυνδέστε από την κεντρική παροχή και, αν απαιτείται, απομακρύνετε τυχόν φράξιμο στην έξοδο πολτού ή χυμού.
7. Όταν γίνεται επεξεργασία μεγάλων ποσοτήτων φρούτων ή λαχανικών, πρέπει να αδειάζετε τα δοχεία πολτού και χυμού κατά διαστήματα, όπως απαιτείται.
8. Όταν σταματήσει να βγαίνει χυμός, σβήστε τη συσκευή και βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
9. Καθαρίστε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

Συμβουλή: Ο χυμός θα πρέπει να καταναλωθεί αμέσως, ή να αποθηκευτεί σε κατάλληλο δοχείο και να διατηρηθεί στο ψυγείο (αλλά μόνο για λίγο χρόνο). Με τον τρόπο αυτό, διατηρούνται οι βιταμίνες και τα θρεπτικά συστατικά.

Παρασκευή μαρμελάδας

1. Προετοιμάστε τη συσκευή - δείτε «Συναρμολόγηση της συσκευής» (ένθετο σήτας II).
2. Πραγματοποιήστε αποχύμωση - δείτε «Αποχύμωση από φρούτα και λαχανικά».
3. Χωρίς καθυστέρηση, τοποθετήστε το χυμό και πολύ σε τηγάνι και προετοιμάστε τη μαρμελάδα σύμφωνα με τη συνταγή.

Θα βρείτε μερικές συνταγές προς το τέλος του παρόντος εγχειριδίου ή στη διεύθυνση www.severin.de/service/recipes

Παρασκευή σορμπέ

Συμβουλή: Τα σορμπέ παρασκευάζονται εύκολα από κατεψυγμένα φρούτα ή λαχανικά. Απλώς καταψύξτε τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια της νύχτας και αφήστε τα να ξεπαγωσουν σύντομα πριν από την επεξεργασία.

1. Προετοιμάστε τη συσκευή - δείτε «Συναρμολόγηση της συσκευής» (ένθετο σορμπέ).
2. Θέστε το διακόπτη στη θέση I.
3. Η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί. Με το μοτέρ σε λειτουργία, τοποθετήστε τα κατεψυγμένα φρούτα ή λαχανικά μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας και πιέστε προς τα κάτω με το γουδοχέρι. **Προσοχή!** Αποφύγετε την υπερβολική πίεση για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στο μοτέρ και το φίλτρο.
4. Αν έχουν φορτωθεί στη συσκευή ακατάλληλα ή πάρα πολλά συστατικά, αυτή μπορεί να μπλοκάρει. Αν συμβεί αυτό, πατήστε το κουμπί για αντιστροφή λειτουργία ώστε να αφαιρεθεί το φράξιμο.
5. Όταν επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες σορμπέ, πρέπει να αδειάζετε το δοχείο χυμού κατά διαστήματα, όπως απαιτείται.
6. Όταν σταματήσει να βγαίνει σορμπέ, σβήστε τη συσκευή και βγάλτε το φινις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
7. Καθαρίστε αμέσως τη συσκευή μετά τη χρήση.

Συμβουλή: Το σορμπέ θα πρέπει να καταναλωθεί αμέσως, ή να αποθηκευτεί σε κατάλληλο δοχείο και να διατηρηθεί στο ψυγείο (αλλά μόνο για λίγο χρόνο). Οι βιταμίνες και τα θρεπτικά συστατικά θα διατηρηθούν.

Μετά τη χρήση

- * Πρέπει να καθαρίζετε τη συσκευή πολύ καλά αμέσως μετά από κάθε χρήση. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».
- * Βγάλτε τα δοχεία χυμού και πολτού.
- * Βγάλτε το γουδοχέρι.
- * Απασφαλίστε το μάνδαλο κλειδώματος. Περιστρέψτε το καπάκι με το σωλήνα τροφοδοσίας του

αριστερόστροφα και βγάλτε το.

- * Βγάλτε το περίβλημα ατέρμονα άξονα. Αφαιρέστε τον ατέρμονα άξονα και βγάλτε τα ένθετα σήτας.
- * Καθαρίστε όλα τα συστατικά - βλ. «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».

Συνταγές

Μαρμελάδα μήλο και πορτοκάλι

Συστατικά:

400 γρ. μήλα
400 γρ. πορτοκάλια
250 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη 3:1
1 κ.σ. Amaretto
μία πρέζα τριμμένο γαρίφαλο
1 κ.γ. κανέλα
1 κ.σ. χυμό λεμονιού

- Ξεφλουδίστε τα μήλα, βγάλτε τα κουκούτσια και κόψτε σε οχτώ κομμάτια. Ξεφλουδίστε τα πορτοκάλια και ξεχωρίστε τις φέτες.
- Συναρμολογήστε τον αποχυμωτή και τοποθετήστε το ένθετο σήτας (χονδρό) για μαρμελάδα.
- Αποχυμώστε τα μήλα και μετά τα πορτοκάλια.
- Τοποθετήστε το χυμό και τον πολτό σε ένα τηγάνι, προσθέστε την κρυσταλλική ζάχαρη, το Amaretto, τα μπαχαρικά και το χυμό λεμονιού, και αφήστε να σιγοβράσει για περίπου 5 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς.
- Τοποθετήστε τη μαρμελάδα σε βαζάκια (αφού πρώτα τα έχετε ξεπλύνει με ζεστό νερό), κλείστε σφιχτά τα καπάκια και αφήστε τα βαζάκια ανάποδα για αρκετά λεπτά.

Μαρμελάδα μάνγκο και φράουλα

Συστατικά:

400 γρ. μάνγκο
200 γρ. φράουλες
300 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη 2:1

- Ξεφλουδίστε το μάνγκο και κόψτε το φρούτο από το κέντρο. Πλύντε τις φράουλες και αφαιρέστε τυχόν πρασινάδα.
- Συναρμολογήστε τον αποχυμωτή και τοποθετήστε το ένθετο σήτας (χονδρό) για μαρμελάδα.
- Αποχυμώστε τα μάνγκο και μετά τις φράουλες.
- Τοποθετήστε το χυμό και τον πολτό σε ένα τηγάνι, προσθέστε την κρυσταλλική ζάχαρη, το Amaretto, τα μπαχαρικά και το χυμό λεμονιού, και αφήστε να σιγοβράσει για περίπου 5 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς.
- Τοποθετήστε τη μαρμελάδα σε βαζάκια (αφού πρώτα τα έχετε ξεπλύνει με ζεστό νερό), κλείστε σφιχτά τα καπάκια και αφήστε τα βαζάκια ανάποδα για αρκετά λεπτά.

Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Βγάξτε πάντα το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και αφήντε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες, σκληρά απορρυπαντικά ή σκληρές βούρτσες για τον καθαρισμό.
- Για να αποφεύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη μονάδα κίνησης με νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό.
- Μπορείτε να σκουπίσετε τη μονάδα κίνησης με ένα ελαφρώς υγρό πανί χωρίς χνούδι.
- Μπορείτε να καθαρίσετε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα (συμπεριλαμβάνοντας τις σφραγίσεις στο περίβλημα ατέρμονα άξονα) με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Καθαρίστε τα ένθετα σήτας με την μαλακή βούρτσα

καθαρισμού που παρέχεται. Μην καθαρίζετε τα ένθετα με σκληρό αντικείμενο, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί ζημιά.

- Όλα τα αποσπώμενα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, τα ένθετα σήτας θα πρέπει πρώτα να καθαριστούν με τη βούρτσα που παρέχεται.
- Όλα τα μέρη πρέπει να είναι πλήρως στεγνά πριν την επανασυναρμολόγηση.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η μονάδα δεν είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή.	Βάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.
	Η συσκευή δεν είναι συναρμολογημένη.	Δείτε «Συναρμολόγηση της συσκευής».
Η συσκευή σταματάει απότομα.	Τα συστατικά προκάλεσαν εμπλοκή.	Θέστε το διακόπτη στη θέση 'R'. Η συσκευή λειτουργεί αντίστροφα, απομακρύνοντας το φράξιμο.
	Η συσκευή έχει υπερφορτωθεί, ενεργοποιώντας την ασφάλεια κατά της υπερθέρμανσης.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά και πατήστε το κουμπί επαναφοράς στη βάση της μονάδας κίνησης.
Η μονάδα κίνησης έχει υπερθερμανθεί.	Η συσκευή λειτουργεί για πολύ χρόνο.	Απενεργοποιήστε την, αποσυνδέστε την από την κεντρική παροχή και αφήστε την να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά.

Αν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα χρησιμοποιώντας τον πίνακα, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο παράρτημα αυτού του εγχειριδίου.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία συσκευής, Κωδικός μοντέλου	Πίνακας περιεχομένων ES 3571
Τάση	220-240 V~, 50/60 Hz
Έξοδος	περίπου 150 W
Διαστάσεις (Π x Υ x Β)	140 x 420 x 170 mm
Βάρος	3,8 κιλά
Ειδικές ενδείξεις	
	Μην απορρίπτετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα
	Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Низкооборотная соковыжималка**Уважаемый покупатель!**

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор должен использоваться только лицами, ознакомившимися с указаниями, приведенными ниже.

Правила безопасности**Некоторые категории пользователей, которые могут подвергаться опасности**

Существует повышенный риск получить травму для детей и людей с ограниченными возможностями:

- Этот электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором. Храните прибор и шнур питания вне досягаемости детей.
- Не позволяйте детям играть с

прибором.

- **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.

Риск поражения электрическим током

Прибор питается электроэнергией, поэтому всегда существует риск электрического удара. В этой связи необходимо принимать следующие меры предосторожности:

- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими правилами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.
- Всегда вынимайте вилку из розетки:

- перед сборкой или разборкой прибора;
- после использования;
- при любой неполадке;
- когда прибор не находится под присмотром;
- перед очисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, всегда беритесь только за вилку.
- Не прикасайтесь к сетевой вилке мокрыми руками.
- Не очищайте приводной блок жидкостями или не погружайте его в жидкости.

Опасность травмирования от движущихся частей

Существует риск получить серьезную травму от движущихся частей:

- Не носите длинные цепочки, серьги или одежду с длинными и/или широкими рукавами, шарфы или шали или длинные свободные волосы при использовании прибора.
- Не допускайте попадания пальцев в загрузочную горловину и не вставляйте в нее какие-либо предметы.
- Держите руки на удалении от выпуска сока или мякоти.
- Снимайте загрузочную горловину только после полной остановки всех частей.

Недостаточное соблюдение гигиены

Недостаточное соблюдение гигиены может привести к образованию в приборе бактерий:

- Тщательно очистите прибор перед первым применением и делайте это также после каждого цикла использования.
- Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой.
- Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».
- Не используйте для приготовления сорбетов ингредиенты, которые были разморожены и снова заморожены.

Опасность повреждения прибора

Неправильное обращение с прибором может привести к его повреждению:

- Всегда устанавливайте прибор на сухую, ровную и нескользкую поверхность, на которой не остается следов после контакта с его резиновыми ножками.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Не перегибайте, не перекручивайте или не пережимайте шнур питания. Держите шнур питания и сам прибор на удалении от источников тепла (например, от конфорок электроплиты или пламени газовой плиты).

- Не отжимайте сок из горячих продуктов.
- Используйте только оригинальные принадлежности.

Использование по назначению

- Этот прибор должен использоваться только для отжима сока из овощей и фруктов, а также для приготовления сорбетов из замороженных фруктов или овощей. Он также может использоваться для приготовления фруктовых пюре (компотов) в качестве сырья для джемов или соусов.
- **Внимание!** Данный прибор не предназначен для обработки таких твердых пищевых продуктов как орехи или кубики льда.
- Любое иное использование, отличное от описанного в данном руководстве, должно рассматриваться как ненадлежащее и может привести к травме или материальному ущербу.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
 - в кухнях для персонала, расположенных в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
 - в сельскохозяйственной рабочей среде;
 - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
 - в гостевых домах с

предоставлением ночлега и завтрака.

- Не оставляйте включенный в сеть прибор без присмотра.
- **Предупреждение!** При неправильном использовании прибора можно получить серьезную травму.

Если прибор неисправен

Неисправный прибор может причинить материальный ущерб и травму:

- Проверяйте прибор перед каждым использованием на наличие повреждений. Не используйте прибор, если на нем имеются признаки повреждения.
- При обнаружении повреждения свяжитесь, пожалуйста, с нашей службой сервисного обслуживания по телефону или по электронной почте (см. Приложение).
- Ремонт этого прибора или его шнура питания должен производиться только нашей службой сервисного обслуживания.

Общее устройство прибора

1. Емкость для мякоти
2. Сокоборник
3. Насадка для сорбета
4. Грубый фильтр
5. Тонкий фильтр
6. Переключатель режимов работы
7. Щетка для чистки
8. Шнур питания с вилкой
9. Привод
10. Корпус шнека
11. Шнек
12. Крышка с загрузочной горловиной
13. Толкатель

Эксплуатация

Работа в кратковременном режиме

Прибор предназначен для работы только в кратковременном режиме, то есть он не должен работать без перерыва в течение более 15 минут. После этого прибору нужно дать остыть в течение следующих 30 минут, после чего его можно использовать снова.

Полезные советы для отжима сока

- Для отжима сока пригодны почти все широко распространенные фрукты, такие как яблоки, груши, сливы, клубника, виноград, апельсины, дыни, киви, ананасы, манго и папайя.
- Для эффективного отжима сока пригодны также следующие овощи: морковь, кольраби, сельдерей или огурцы. Вместе с тем, можно также обрабатывать шпинат, руколу или различные типы салатов.
- Бананы или сушеные фрукты не пригодны для отжима, так как они содержат очень мало сока и могут причинить прибору повреждение.
- После мытья фрукты или овощи нужно нарезать крупными кусками и удалить косточки, сердцевины или семена, чтобы они не повредили прибор.
- Чтобы облегчить отжим, плотные фрукты и овощи, такие как морковь, укроп или кольраби нужно нарезать мелкими кусочками.

Предохранительный термовыключатель

Данный прибор снабжен встроенным предохранительным термовыключателем, который защищает его от перегрева. В случае срабатывания предохранительного термовыключателя отключите прибор от сети и дайте ему остыть до комнатной температуры. Затем нажмите кнопку возврата в исходное положение, расположенную на основании приводного блока.

Перед первым включением

Очистите прибор, как указано в разделе «Общий уход и чистка».

Переключатель

- Прибор снабжен переключателем режимов работы.
 - 0** - прибор выключен
 - I** - работа в нормальном режиме
 - R** - работа в реверсивном режиме
- Не пытайтесь переключаться сразу же с режима **I** на режим **R** или наоборот. Всегда дожидайтесь полной остановки двигателя, чтобы не допустить повреждения прибора.

Фильтры и насадка для сорбета

Тонкий фильтр → для прозрачных соков.

Он служит для отжима соков из фруктов с малым содержанием мякоти.

Грубый фильтр → для густых соков и джема.

Этот фильтр служит для отжима соков из фруктов с высоким содержанием мякоти, для приготовления джема и томатного пюре для приготовления томатных соусов.

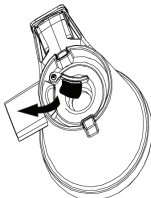
Примечание. Грубый фильтр не пригоден

для отжима сока из твердых продуктов с низким содержанием воды, например, из моркови, кольраби и т. п. Он также не пригоден и для обработки коктейльных томатов.

Насадка для сорбета

Насадка предназначена для приготовления сорбета из замороженных фруктов.

Сборка прибора

1. Выберите соответствующую насадку.
2. Вставьте насадку в выемку на корпусе шнека так, чтобы выступающая часть насадки села на обод корпуса шнека. Слегка нажмите на насадку.
3. Убедитесь, что резиновый язычок под корпусом привода вошел в выпуск для мякоти.
4. Присоедините корпус шнека к приводному блоку так, чтобы выпуск для мякоти смотрел влево, а выпуск для сока - вперед.
5. Вставьте шнек отверстием вниз в корпус, поворачивая слегка влево-вправо, пока он не сядет плотно на резиновое уплотнение.
6. Вставьте крышку с загрузочной горловиной в корпус шнека, чтобы метки  и  оказались друг против друга.
7. Зафиксируйте крышку, поворачивая ее по часовой стрелке, пока обе треугольные метки не окажутся друг против друга.
8. Поднимите защелку на задней стороне приводного блока.
9. Поставьте емкости под мякоть и сок под соответствующие выпуски.
10. Вставьте сетевую вилку в розетку. Теперь прибор готов для использования.

Выжимание сока из фруктов и овощей

1. Подготовьте прибор, как указано в разделе «Сборка прибора» (с фильтром I или II).
2. Установите переключатель в положение I и поднимите заслонку на выпуске для сока.
3. Прибор начинает работать.
4. Загрузите чистые предварительно нарезанные кусочки фруктов или овощей в загрузочную горловину во время работы прибора, слегка нажимая на кусочки толкателем.
Предупреждение! Чрезмерное давление может привести к повреждению двигателя или фильтра.
5. Загрузка в прибор неподходящих ингредиентов или слишком большого количества ингредиентов может вызвать заедание. Чтобы устранить заедание, нажмите кнопку реверса. Возможно, что вам также сначала придется нажать кнопку возврата в исходное положение (см. раздел «Предохранительный термовыключатель»).
6. Убедитесь, что во время работы прибора сок не скапливается в шнековом приводе.
7. При обработке большого количества фруктов или овощей нужно своевременно опорожнять емкости для мякоти и сока.
8. Когда сок перестанет выходить, выключите прибор и выньте штепсельную вилку из розетки.
9. Сразу же вымойте прибор после использования.

Полезный совет. Сок следует употреблять сразу же после отжима или после хранения (но только кратковременного) в холодильнике в соответствующей емкости. Это позволит сохранить витамины и полезные элементы, содержащиеся в соке.

Приготовление джема

1. Подготовьте прибор – см. раздел «Сборка прибора» (с фильтром II).
2. Отожмите сок – см. раздел «Отжимание сока из фруктов и овощей».
3. Сразу же слейте сок и мякоть в соусницу и приготовьте джем в соответствии с рецептом.

С некоторыми примерными рецептами вы можете ознакомиться в конце данного руководства или на сайте www.severin.de/service/recipes

Приготовление сорбетов

Полезный совет. Сорбеты можно легко приготовить из замороженных фруктов или овощей. Просто заморозьте пищевые продукты на ночь и оставьте их на кратковременное размораживание перед обработкой.

1. Подготовьте прибор – см. «Сборка прибора» (с насадкой для сорбета).
2. Установите переключатель в положение I.
3. Прибор начинает работать. Накладывайте, при работающем моторе, замороженные фрукты или овощи в загрузочную горловину и нажимайте на них толкателем.
Предупреждение! Избегайте чрезмерного давления, чтобы не допустить повреждения двигателя и фильтра.
4. Загрузка в прибор неподходящих ингредиентов или слишком большого количества ингредиентов может вызвать заедание. Чтобы устранить заедание, нажмите кнопку реверса.
5. При приготовлении большого количества сорбета сокосборник нужно периодически опорожнять, по мере необходимости.
6. Когда выход сорбета прекратится, выключите прибор и выньте сетевую вилку из стеной розетки.
7. Сразу же очистите прибор после использования.

Полезный совет. Сорбет следует употреблять сразу же после приготовления или после хранения (но только кратковременного) в холодильнике в соответствующей емкости. Это позволит сохранить витамины и полезные элементы, содержащиеся в сорбете.

После использования

- Очистите прибор сразу же после использования. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Общий уход и чистка».
- Уберите емкости для сока и мякоти.
- Выньте толкатель.
- Освободите защелку. Поверните крышку с загрузочной горловиной против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите корпус шнека. Выньте шнек и извлеките фильтры.
- Очистите все компоненты – см. раздел «Общий уход и чистка».

Рецепты

Яблочно-апельсиновый джем

Ингредиенты

400 г яблок
400 г апельсинов
250 г желирующего сахара 3:1
дэш ликера Амаретто
щепотка молотой гвоздики
1 чайная ложка корицы
1 столовая ложка лимонного сока

- Очистите яблоки, удалите сердцевину и нарежьте на восемь кусков. Очистите апельсины и разделите на дольки.
- Соберите соковыжималку и установите грубый фильтр для приготовления джема.
- Отожмите сок из яблок, а потом из апельсинов.
- Слейте сок и мякоть в соусницу, добавьте желирующий сахар, Амаретто, специи и лимонный сок и поварите на медленном огне примерно 5 минут, постоянно помешивая.
- Разложите джем по банкам (предварительно вымойте их горячей водой), плотно закрутите крышки и оставьте банки верхом вниз на несколько минут.

Мангово-клубничный джем

Ингредиенты

400 г манго
200 г клубники
300 г желирующего сахара 2:1

- Очистите манго и срежьте мякоть с сердцевины. Вымойте клубнику и очистите ее от зеленых чашелистиков.
- Соберите соковыжималку и установите грубый фильтр для приготовления джема.
- Отожмите сок из манго, а потом из клубники.
- Слейте сок и мякоть в соусницу, добавьте желирующий сахар, Амаретто, специи и лимонный сок и поварите на медленном огне примерно 5 минут, постоянно помешивая.
- Разложите джем по банкам (предварительно вымойте их горячей водой), плотно закрутите крышки и оставьте банки верхом вниз на несколько минут.

Общий уход и чистка

- Всегда вынимайте вилку из розетки и давайте прибору остыть, прежде чем приступить к его чистке.
- Не пользуйтесь при чистке абразивными веществами, сильнодействующими моющими средствами или жесткими щетками.
- Чтобы избежать поражения электрическим током, не мойте привод и не погружайте его в воду.
- Привод прибора можно протирать слегка увлажненной безворсовой тканью.
- Все съемные части (включая уплотнительные прокладки корпуса шнека) можно мыть в горячей воде с добавлением мягкого моющего средства.
- Очистите фильтры при помощи мягкой чистящей щеточки из комплекта прибора. Не очищайте фильтры твердыми предметами, так как это может привести к их повреждению.
- Все съемные части можно также мыть в посудомоечной машине. Вместе с тем, фильтры нужно сначала очистить щеточкой из комплекта прибора.
- Перед сборкой все части прибора нужно тщательно просушить.

Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает.	Сетевая вилка не вставлена в розетку.	Вставьте сетевую вилку в стенную розетку.
Прибор внезапно останавливается.	Прибор не собран.	См. раздел «Сборка прибора».
	Ингредиенты вызвали заедание.	Установите переключатель в положение 'R'. Прибор работает в режиме реверса, устраняя затор.
	Прибор перегружен, срабатывает предохранительный выключатель.	Дайте прибору остыть в течение 30 минут, затем нажмите кнопку приведения в исходное положение на основании приводного блока.
Произошел перегрев привода.	Прибор работал слишком долго.	Выключите прибор, отключите его от сети и дайте ему остыть в течение не менее 30 минут.

Если вам не удастся разрешить возникшую проблему при помощи данной таблицы, свяжитесь, пожалуйста, с нашей службой сервисного обслуживания. Контактные данные можно найти в приложении к данному руководству.

Технические характеристики

Категория устройства, Номер изделия	Низкооборотная соковыжималка ES 3571	
Напряжение питания	220-240 В ~, 50/60 Гц	
Выходная мощность	≈ 150 Вт	
Размеры (Ш x В x Д)	140 x 420 x 170 мм	
Вес	3,8 кг	
Специальная маркировка		
		Не утилизировать вместе с домашним мусором
		Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 10301.0000 **09/22**

