

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zve-me Vás k seznámení se s širokou nabíd-kou produktů naší firmy **MPM**.

DE Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitge-fächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kauban-duslikku pakkumist **MPM**.

EN We wish you satisfaction from us-ing the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appli-ances

ES Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comer-cial de nuestra empresa **MPM**.

FR Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre com-merciale étendue de notre entreprise **MPM**.

HU Reméljük, termékünk használatá-val elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedel-mi kínálatát.

IT Vi auguriamo soddisfazione di uti-lizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commer-ciale della ditta **MPM**.

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti pla-čiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**.

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izman-tot mūsu uzņēmuma plašo piedāvāju-mu. **MPM**.

NL Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**.

PL Życzymy zadowolenia z użytko-wania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty han-dlowej firmy **MPM**.

RO Vă dorim satisfacție cu utiliza-rea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**.

RU Желаем получить удоволь-ствие от использования нашего продукта и приглашаем восполь-зоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**.

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s použí-vaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej ob-chodnej ponuky **MPM**.

UA Бажаємо задоволення від ко-ристування нашим виробом і за-прошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**.

MPM



MSO-16

ŠNEKOVÝ ODŠTAVŇOVAČ
SLOW JUICER
AEGLASE KIIRUSEGA MAHLAPRESS
SLOW JUICER
EXPRIMIDOR LENTO
EXTRACTEUR DE JUS À ROTATION LENTE
LASSAN MŰKÖDŐ GYÜMÖLCSCENTRIFUGA
SPREMIAGRUMI LENTO
LÉTO GREIČIO SULČIASPAUDĖ
LĒNA ĀTRUMA SULU SPIEDE
SLOWJUICER
WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA
STORCĂTOR CU FUNCȚIONARE LENTĂ
СОКОВЫЖИМАЛКА
NÍZKOOTÁČKOVÝ ODŠTAVOVAČ
ТИХОХІДНА СОКОВИЖИМАЛКА

CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	14
EE	KASUTUSJUHEND	26
EN	USER MANUAL	37
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	48
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	60
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	71
IT	MANUALE D'USO	82
LT	VARTOTOJO VADOVAS	93
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	104
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	115
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	126
RO	MANUAL DE UTILIZARE	137
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	148
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	160
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	171

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599



Děkujeme Vám za nákup našeho výrobku!

Šnekový odšťavňovač je ideálním zařízením pro osoby, které pečují o své zdraví a kvalitu života!

Můžete si připravit čerstvou šťávu z většiny druhů ovoce, zeleniny či bylin. Dokonce i z takových, které nelze použít v klasickém odšťavňovači - petrželové nati, špenátu, pšeničných klíčků, sóji (sojové mléko), malin, lesních jahod, ananasu, manga a řady dalších.

Proces přípravy šťávy probíhá díky dvoufázové extrakci:

- ✓ drcení/mačkání*
- ✓ vylisování*

Šnekový odšťavňovač pracuje při nízkých otáčkách, pomalu, ale zato důkladně. Precizně rozmáčká dužinu ovoce i zeleniny s minimálním přístupem kyslíku a nevytváří přitom přemíru tepla. Díky tomu nedochází ke ztrátě živin a vitamínů obsažených v ovoci či zelenině, šťáva se nezahřívá ani neoxiduje.

Můžete získat až 2x více šťávy než ze standardního odšťavňovače.

Použitím šnekového odšťavňovače získáváte šťávu nejvyšší kvality s maximálním obsahem živin, vitamínů a minerálů, které jsou obsaženy ve Vašem oblíbeném ovoci či zelenině!

Šťáva je nesmírně chutná, hustá a bez pěny. V uzavřené nádobě ji můžete skladovat v lednici až 72 hodin bez rizika ztráty živin a homogenní konzistence.

Kromě standardního otvoru s pěchovadlem nyní můžete používat také druhý otvor o průměru 80 mm, do kterého můžete vložit většinu ovoce nebo zeleniny bez nutnosti předchozího krájení na menší kusy.

Přístroj je vybaven dvěma vyměnitelnými sítky s filtry vybavenými malými a velkými otvory pro výrobu čirých nebo hustých šťáv.

Pokud budete chtít během lisování získat šťávu s jinými chuťovými vlastnostmi, může použít systém automatického čištění bez nutnosti rozebírání přístroje.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtete následující návod k obsluze.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Přístroj připojený do elektrické sítě neopouštějte bez dozoru.
- Zařízení, kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiných kapalin.
- Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Jestliže zařízení nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.
- Nedotýkejte se zařízení mokřýma rukama.
- Přístroj používejte vždy na rovném a stabilním povrchu.
- Před sejmutím víka počkejte, až se šnek zcela zastaví.
- Nikdy nevkládejte prsty nebo přístroje do pracovní komory odšťavňovače - používejte výhradně přechovadlo nebo podavač s klapkou, které jsou určeny k posunování potravin!
- Před prvním použitím omyjte všechny součásti odšťavňovače, které přicházejí do styku s potravinami.
- Po každém použití odšťavňovače je nutné jej vypnout.
- Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými součástmi přístroje.
- Naplněnou nádobu na dužinu vyjměte a vyprázdněte.
- Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě - odjišťování víka během provozu přístroje je zakázáno.
- Zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi či osoby, které nedisponují znalostmi nebo zkušenostmi v oblasti používání tohoto typu zařízení, pod podmínkou, že nad nimi bude zajištěn dohled nebo budou poučeny o bezpečném používání zařízení a budou informovány o potenciálním nebezpečí.
- Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením/vybavením nehrály.

- Před sestavením nebo rozebráním odšťavňovače je nutné jej nejprve odpojit od elektrické sítě.
- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- Zařízení neumísťujte do blízkosti elektrických či plynových sporáků, hořáků, pečící trouby apod.
- Odtok šťávy ani vývod dužiny během provozu přístroje neblokujte.
- Během provozu zařízení nepřenášejte.
- Přístroj připojujte do elektrické zásuvky, která je vybavena zemním kolíkem a dodává napětí, které odpovídá údajům uvedeným na nominálním štítku přístroje.
- Produkty vkládejte do otvorů podavače až po spuštění přístroje. Naplňování podavače vypnutého odšťavňovače ovocem a zeleninou je zakázáno.
- Odšťavňovač nepřepĺňujte, k pėchování produktů do podavače nepoužívejte příliš velkou sílu.
- Před spuštěním přístroje ověřte, zda je víko správně nasazeno.
- K pėchování ovoce a zeleniny používejte výhradně dodané pėchovadlo.
- Zařízení neponořujte do vody, nemyjte jej pod tekoucí vodou.
- Do podavače odšťavňovače nekládejte žádné tvrdé předměty, velká semena, kusy ledu či zmražené výrobky.
- Dodržujte níže uvedené pokyny týkající se doby provozu přístroje: lisování šťáv - doba soustavného provozu nesmí přesáhnout 20 minut. Po dokončení pracovního cyklu počkejte 20-30 minut, teprve poté můžete přístroj opět zapnout. Dodržování těchto pokynů prodlouží dobu životnosti přístroje.
- Cukrovou třtinu je nutné oloupat a nasekat na menší kusy o rozměrech cca 20 mm x 20 mm a teprve poté je možné je vkládat do přístroje. Potraviny dodávejte do podavače až poté, co bude zpracována předchozí dávka.
- Za účelem vyvarování se nehodám a úrazům během provozu přístroje je zakázáno dotýkat se rukama nebo ostrými nástroji čepu šneku a dalších odnímatelných částí či nahrazovat pėchovadlo jakýmkoliv jiným předmětem.
- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřými rukama.
- Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).

- S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- Zařízení nesmí používat děti. Zařízení i kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Pokud hodláte zařízení ponechat bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním je nutné jej odpojit od napájení.
- Zařízení neumísťujte na horké povrchy.
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**
- **VAROVÁNÍ! Odšťavňovač nepoužívejte, je-li lisovací sítko poškozeno.**

POPIS ZAŘÍZENÍ:

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Pracovní stanice/plášť 2. Přepínač 3. Protiskluzové nožky 4. Nádoba na šťávu (1000 ml) a odpad (800 ml) 5. Hlavní nádoba se vstupními otvory na odpad a šťávu 6. Komora podavače 7. Pěchovadlo 8. Šnek odšťavňovače 9. Filtrační sítko z nerezové oceli <ol style="list-style-type: none"> a. Malé otvory - pro čiré šťávy b. Velké otvory - pro husté šťávy 10. Modul automatického čištění 11. Těsnící objímka 12. Uzavíratelný odtok šťávy 13. Vývod dužiny/odpadu 14. Gumový uzávěr 15. Pojistka klapky otvoru 80 mm 16. Vstupní otvor 80 mm pro celé ovoce a zeleninu s klapkou - podavačem | <ol style="list-style-type: none"> 17. Vstupní otvor na malé kusy ovoce a zeleniny 18. Kartáček na čištění |
|---|--|



Přístroj je vybaven přepínačem.



Zapnutí přístroje



Vypnutí přístroje

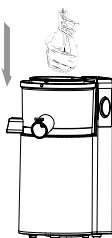
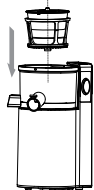
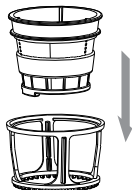
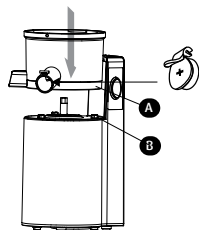
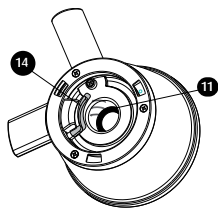


REV = Reverse (otáčky/zpětný chod) otáčky v opačném směru, tzv. zpětný chod, pro jejich spuštění je nutné držet tlačítko stisknuté

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Zařízení vyjměte z krabice a sejměte z něj všechny ochranné obaly, fólie apod.
2. Součásti, které přicházejí do styku s potravinami, důkladně umyjte a usušte.
3. Odšťavňovač je vybaven bezpečnostním systémem - přístroj lze spustit pouze v případě, že bude podavač (6) správně nasazen a zajištěn.

MONTÁŽ ODŠŤAVŇOVAČE



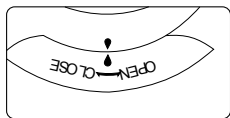
- 1 Gumovou zátku (14) vložte do otvoru, který se nachází na spodní straně podavače (5) a těsnící objímky (11) v nádobě (5), pokud ještě nebyly namontovány.

- 2 Zařízení postavte na hladký, stabilní a rovný povrch. Na pracovní stanici (1) nasadte nádobu (5) tak, aby do tří prohlubní (A) na spodní straně nádoby (5) zapadly tři výčnělky (B), které se nacházejí na horní straně základny. Prohlubně (A) líčují s výčnělky (B) pouze v jedné správné poloze. Poté na odtok šťávy nasadte uzávěr.

- 3 Nasadte modul automatického čištění (10) na filtrační sítko (9). Podle konzistence šťávy, kterou si chcete připravit, použijte filtr s malými (9a) nebo velkými (9b) otvory.

- 4 Filtrační sítko z nerezové oceli (9) nasadte a slícujte s modulem automatického čištění (10) ve středu nádoby (5), aby výstupek na sítku zapadnul do prohlubně na nádobě (5) a bílé symboly na filtračním sítku (9) a nádobě (5) se musí nacházet vedle sebe.

- 5 Vložte lisovací šneka (8) do filtračního sítka (9).



6

Komoru podavače (6) nasadte na nádobu (5), přičemž musí výčnělky lícovat s drážkami připravenými na misce, komoru podavače (6) otočte ve směru hodinových ručiček do konce tak, aby pojistný výčnělek v komoře (6) lícoval s drážkou v pracovní stanici (1), dokud neuslyšíte cvaknutí. Věnujte pozornost symbolům vyznačeným na zařízení. Tímto způsobem se odstraňuje blokace před spuštěním přístroje při nesprávné montáži.

7

Do otvoru (17) vložte pěchovadlo (7). Nádobu (4) umístěte pod odtok šťávy (12) a odpadu/dužiny (13).

POZOR! Odšťavňovač firmy MPM je vybaven motorem s převodovkou snižující otáčky, a proto také tento přístroj potřebuje trochu času na to, aby mohl zpracovat vložené suroviny. Spěch, pokusy o vkládání velkého množství ovoce a zeleniny najednou či silný tlak na pěchovadlo mohou způsobit zablokování přístroje.

PŘÍPRAVA OVOCE A ZELENINY



Druh produktů	Příklad	Příprava
<p>Tvrdá kořenová</p> <p>Pozor: najednou do přístroje nevkládějte velké množství ovoce a zeleniny. Jejich velké množství může ucpat vstupní kanál nebo lisovací šneka, což by mohlo způsobit zablokování přístroje.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● mrkev ● řepa ● celer 	<p>Všechny produkty důkladně omyjte, mrkev nakrájejte na pokud možno dlouhé kusy tak, aby snadno prošly vstupním otvorem.</p> <p>Velkou mrkev rozkrojte podélně na čtyři kusy. Odřízněte cca 1 cm od strany natě. Koncové části potravin potlačte pěchovadlem.</p> <ul style="list-style-type: none"> – řepu, celer - pokud se nevejdu do přístroje vkuse - nakrájejte je na menší kusy.
<p>PAMATUJTE: Tvrdé druhy zeleniny nebo ovoce vtlačujte do nízkootáčkového mechanismu odšťavňovače dostatečně silně. Chcete-li si usnadnit práci, nakrájejte větší mrkve podélně, na dva nebo více kusů. K potlačení koncové části potravin do přístroje použijte pěchovadlo.</p>		
<p>Obilné trávy</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● pšenice ● ječmen 	<p>Trávy nasekejte na požadovanou délku a opláchněte je. Malé množství trav vkládějte do vstupního otvoru - přinese to lepší výsledek lisování. V případě potřeby použijte pěchovadlo.</p> <ul style="list-style-type: none"> – zelené byliny: nevkládějte jich příliš mnoho najednou - budou se pak špatně lisovat.
<p>PAMATUJTE: Obilné trávy obsahují složky, které během odšťavňování přispívají ke vzniku pěny. Pro minimalizaci tohoto jevu je nutné lisovat pouze čerstvou travu. Trávu a šneka můžete také zchladit tím, že je vložíte na noc nebo alespoň 2 hodiny před lisováním do lednice nebo je můžete omýt studenou vodou. Pokud Vám nevadí, že se šťáva z trávy smísí s mrkвовou šťávou, můžete opravdu velkého množství šťávy z trávy dosáhnout tím, že budete společně s nimi odšťavňovat malé množství mrkve, což pomůže čistit sítko během odšťavňování.</p>		

Tvrdé ovoce	<ul style="list-style-type: none"> ● jablka 	Vybírejte zejména tvrdé a štvavné druhy. Ovoce můžete odšťavnát vcelku, pokud se vejde do podavače. V opačném případě jej nakrájejte na menší kusy.
Měkké ovoce/zelenina	<ul style="list-style-type: none"> ● rajčata ● hroznové víno 	Produkty umyte, v případě potřeby nakrájejte na menší kusy, které se vejdu do vstupního otvoru. Bude-li to nutné, oloupejte je. Do vstupního otvoru nevklaďte najednou velké množství kusů, aby nedošlo k jeho přeplnění. Potlačte pečovatlem nebo klapkou - podavače.
CITRUSY	<ul style="list-style-type: none"> ● pomeranče ● grepy ● citróny 	Ovoce oloupejte a odstraňte z něj bílá vlákna. V případě nutnosti nakrájejte na menší kusy.

ODŠŤAVŇOVÁNÍ

POZOR! Ovoce s peckami, jako jsou broskve, švestky, višně a třešně je nutné nejprve vypeckovat.

POZOR! Ovoce ani zeleninu nekrájejte na tenké plátky, na drobné kostičky apod. Příliš malé nebo naopak příliš velké kusy se špatně odšťavnátí.

1. Zařízení postavte na hladký, stabilní a rovný povrch. Před zapojením zástrčky do zásuvky se ujistěte, že je přístroj vypnutý (poloha )
2. Ovoce a zeleninu, které chcete odšťavnát, důkladně omyjte a podle potřeby nakrájejte na menší kusy (ale nikoliv na plátky nebo drobné kousky), aby bylo možné je snadno vložit do vstupního otvoru přístroje (16).
3. Nádoby na šťávu a dřev (4) postavte pod příslušné otvory v hlavní nádobě (5). Otevřete odtok šťávy (12) zajištěný gumovým uzávěrem. Uvolněte pojistku (15) velkého otvoru 80 mm, aby se klapka nadzvedla a bylo možné vkládat do otvoru ovoce nebo zeleninu.
4. Vypínačem (2) zapněte šnekový odšťavnát.
5. Ovoce a zeleninu vkládejte do otvoru (16) v závislosti na jejich velikosti a tvaru jednotlivě a do přístroje je vtlačujte pomocí podavače-klapky. V případě malých kusů použijte otvor (17) a pečovatlo (7).
6. Občas kontrolujte, zda nejsou nádoby na šťávu a odpad (4) přeplněny - v případě potřeby jejich vyprázdnění vypněte odšťavnát pomocí vypínače (2) a uzavřete odtok šťávy (12) uzávěrem.
7. Přístroj se může zastavit ve chvíli, kdy narazí na příliš silný odpor. Může to znamenat, že vhozené kusy zeleniny nebo ovoce jsou příliš velké. Dochází k tomu zejména v případě tvrdého ovoce nebo zeleniny. Pak je nutné přepnout přepínač (2) do funkce zpětného chodu (reverse). Odšťavnát spustí zpětný chod a odblokuje tak motor. Pokud problém i nadále přetrvává, demontujte zařízení, očistěte jej a opět jej sestavte (viz bod „Montáž odšťavnát“)
8. Chcete-li během odšťavnát změnit druh připravované šťávy, můžete vnitřek přístroje propláchnout bez nutnosti jeho demontáže. K propláchnutí postačí:
 - nastavit přepínač (2) do polohy  a následně odpojit přístroj od napájení.
 - na výstupní otvor (12) nasadte uzávěr
 - nádoby postavte pod výstupní otvory (12) a (13)
 - cca 200 ml čisté a studené vody nalijte do otvoru (17) - dávejte velký pozor na to, aby nedošlo k zalitá těla přístroje (v případě, že by k tomu došlo, je nutné přístroj důkladně vysušit).
 - odšťavnát připojte do zásuvky a spusťte jej, pote vyčkejte cca 30 sekund
 - otevřete uzávěr na výstupním otvoru (12) a počkejte, až odteče veškerá voda i se zbytky z posledního odšťavnát

- v případě nutnosti proplachování přístroje zopakujte.

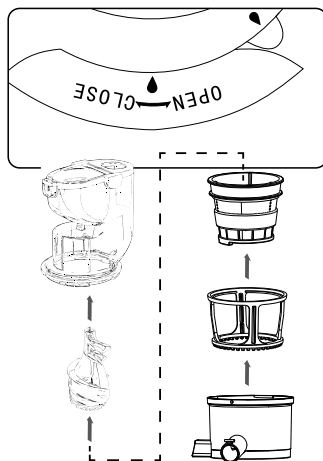
POZOR! Je zakázáno odblokovat komoru podavače (6) během provozu odšťavňovače! Ve víku je pojistka a po jejím odblokování dojde k zastavení motoru. Neuzavírejte uzávěr (12), pokud zrovna odšťavňujete potraviny, které pění (např. jablka, celer). Pokud odšťavňujete s zavřeným uzávěrem, buďte velice opatrní. Jestliže objem šťávy, která se nahromadila v hlavní nádobě (5), překročí její objem, může se přebytečná šťáva z přístroje vylít.

OBEČNÉ POZNÁMKY

1. Je-li to možné, používejte čerstvé a vyzrálé ovoce nebo zeleninu.
2. Měkké a přezrálé ovoce způsobí, že šťáva nebude čirá.
3. Šťáva z jablek může velmi rychle zhnědnout - pokud chcete tento proces zpomalit, přidejte do šťávy několik kapek citronové šťávy.
4. Je-li šťáva příliš hustá, nařeďte jí minerální vodou.

DEMONTÁŽ ODŠŤAVŇOVAČE

1. Přístroj vypněte vypínačem (2) a odpojte jej ze zásuvky.
2. Počkejte, až se šnek zcela zastaví.
3. Vyjměte pěchovadlo (7) z otvoru (17).
4. Komoru podavače (6) sejměte tak, že jí otočíte proti směru hodinových ručiček.==>
5. Demontujte jednotlivé díly v pořadí opačném než v případě montáže (lisovací šnek (8), filtrační sítko (9), modul automatického čištění (10), hlavní nádoba s otvorem na dužinu a odtokem šťávy (5)).==>
6. Důkladně umyjte a očistěte všechny výše uvedené součásti.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZOR! Správné mytí a údržba prodlužují životnost přístroje. Jelikož odšťavňovač lisuje minerály, mimo jiné vápník, doporučujeme mýt všechny součásti vždy po ukončení provozu pomocí přípravků, které zabraňují usazování vápníku.

1. Zařízení vypněte předtím, než jej začnete čistit.
2. Hlavní kryt můžete očistit vlhkým hadříkem (pokud je to nutné, můžete použít malé množství mycího prostředku).

POZOR! Plášt přístroje (pracovní stanici) neponořujte do vody.

3. Všechny součásti, které přicházejí do styku s potravinami, důkladně umyjte po každém použití v teplé vodě s příměsí jemného mycího přípravku, ideálně ihned po skončení přípravy šťávy. **Voda použitá k mytí nesmí mít teplotu vyšší než 60°C.** Součásti zařízení (kromě pláště odšťavňovače) je možné mýt v myčce nádobí, pokud teplota mytí nepřesáhne 60°C.
4. K čištění nepoužívejte silné čisticí prostředky, aceton, alkohol ani ostré materiály apod. Jejich použití může zařízení poškodit.
5. Filtrační sítko důkladně očistěte po každém použití. Kartáček (18), který je součástí balení, je ideální k čištění tohoto dílu.
6. Základnu přístroje neponořujte do vody či jiných kapalin.
7. Dojde-li ke změně barvy součástí odšťavňovače vlivem lisování mrkve, pomeranče apod., je možné je otřít hadříkem s potravinářským olejem.

8. Po očištění a vysušení všech dílů je nutné odšťavňovač zase sestavit (viz kapitola „Montáž odšťavňovače“).

PŘÍZNAKY NESPRÁVNÉHO FUNGOVÁNÍ PŘÍSTROJE

Příznaky	Zkontrolujte
Motor nefunguje	<ul style="list-style-type: none"> – Je napájecí kabel připojen do zásuvky – Je správně uzavřena komora podavače – Nezaseklo se něco během vkládání potravin určených k odšťavňování
Přístroj se vypíná	<ul style="list-style-type: none"> – Je přístroj správně sestaven – Nedošlo k jeho přetížení – Je potravina, kterou chcete odšťavňovat, nakrájena na kusy správné velikosti
Ve vstupním kanálu vzniká džem	<ul style="list-style-type: none"> – Pokud odšťavňujete velké množství měkkých potravin, snažte se je prokládat tvrdými produkty (např. pomeranče, jablka prokládat mrkví). Vybírejte čerstvé produkty bez známek hniloby. – Vypínač několikrát přepněte do polohy „reverse“. – Plnicí otvory nepřepněte potravinami, vždy vkládejte jednotlivé kusy a dejte přístroji čas na jejich zpracování. – Pokud nejsou příčiny nadále zjištěny, je nutné přístroj umýt a opět složit.
S odšťavňovače nevychází dužina	<ul style="list-style-type: none"> – Vložte tvrdší potravinu, která přístroj pročistí.

ŽIVINY V OVOCI A ZELENINĚ

Ovoce / zelenina	Vitamín / minerální látka	Kilokalorií / kalorií
Jablko	Vitamín C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Meruňka	Vláknina, draslík	30 g = 85 kJ (20 cal)
Cukrová řepa	Kyselina listová, vláknina, řepa je bohatým zdrojem vitamínu C a draslíku	160 g = 190 kJ (45 cal)
Brusinky	Vitamín C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Zelí	Vitamín C, draslík, kyselina listová, vitamín B6, vláknina	100 g = 110 kJ (26 cal)
Mrkev	Vitamín A, C, B6, vláknina	120 g = 125 kJ (30 cal)
Celer	Vitamín C, draslík	80 g = 55 kJ (7 cal)
Okurka	Vitamín C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Kopr	Vitamín C, vláknina	300 g = 145 kJ (35 cal)
Hroznové víno	Vitamín C, B6, draslík	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamín C, draslík	100 g = 100 kJ (40 cal)
Meloun	Vitamín C, kyselina listová, vláknina, vitamín A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarinka (bez pecky)	Vitamín C, B3, draslík, vláknina	180 g = 355 kJ (85 cal)
Broskev (bez pecky)	Vitamín C, B3, draslík, vláknina	150 g = 205 kJ (49 cal)

Hruška	Vláknina	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamín C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Jahoda	Vitamín C, železo, draslík a hořčík	125 g = 130 kJ (31 cal)
Rajské jablko	Vitamín C, vláknina, vitamín E, kyselina listová, vitamín A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RECEPTY NA CHUTNÉ A ZDRAVÉ ŠŤÁVY

OSVĚŽENÍ

- 6 jablek (velká jablka nakrájejte na kusy)
- svazek petrželové natě
- několik lístků máty

OSVĚŽENÍ II

- 6 jablek (velká jablka nakrájejte na kusy)
- svazek petrželové natě
- 2 lodyhy řapíkatého celeru
- plátek (1 cm) zázvoru

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:

Nejprve vymačkejte dvě nebo tři jablka. Poté vložte do přístroje petrželovou nať a lístky máty, zázvor a celer. Nakonec vylisujte zbývající jablka.

VITALITA

- 6 mrkví (velké mrkve nakrájejte podélně i příčně, středně velké pouze podélně)
- 4 jablka (velká jablka nakrájejte na kusy)
- 2 střední lodyhy řapíkatého celeru
- plátek (1 cm) zázvoru na chuť

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:

Vymačkejte část mrkve, jablka, celer a zázvor.

Střídavě vkládejte do přístroje tvrdé a měkké potraviny, díky tomu budete odšťavňovat efektivněji.

Nakonec vymačkejte zbytek mrkve.

Můžete přidat třeba ananas, řepu, pomeranč apod. S každou přidanou zeleninou nebo ovocem měníte chuť nápoje.

CHLOROFYLOVÝ KOKTEJL

Šťávu vymačkejte ze zelených rostlin, pro zpestření můžete lisovat každý den jiné druhy, např. špenát, různé varianty salátů, kozlíček, botwinka, pšeničná tráva, tráva z ječmene, petrželová nať, řapíkatý celer apod. v množství cca hrst na dvě porce. Pro dosažení největšího množství šťávy je nutné vkládat do přístroje jednotlivé lístky a nakonec odšťavňovat nějaký tvrdý produkt (kus jablka, mrkve apod.). Poté nalijte do mixeru 500 ml vody, vylisovanou šťávu a přidejte ovoce: banán, jahody, broskev, hrušku apod. Několik minut mixujte. Popíjejte postupně.

POZOR! Chlorofylový koktejl má neobvyklé detoxikační vlastnosti, a proto jej podobně jako šťávu z řepy popíjejte pomalu a vypijte vždy maximálně 300 - 400 ml denně.

CITRUSOVÝ NEKTAR

- 1/2 nebo celý grep (oloupejte a rozdělte na části)
- 3 středně velké pomeranče (oloupejte a rozdělte na části)
- 1/2 malé limetky nebo citronu (oloupejte a rozkrojte na 2 poloviny)
- můžete přidat ananas

OČISTĚTE JÁTRA

- 0,5 řepy
- 5 mrkví
- 2 cm čerstvé okurky
- 3 jablka
- malý svazek natě nebo salátu

PRO KRÁSU

- 4 pomeranče
- 5 mrkví
- 1 lodyha řapíkatého celeru
- malý svazek natí
- zázvor (cca 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grep
- 3 kolečka ananasu
- 2 pomeranče
- 2 mrkve
- 1 cm zázvoru

Můžete přidat také natí, řapíkatý celer

OVOCNÁ LIMONÁDA

- 3 tvrdá jablka
- 3 středně velké pomeranče (oloupané a rozdělené na části)

- 1/2 citrónu

Veškeré ovoce vylisujte, pamatujte na způsob odšťavňování - měkké - tvrdé. Můžete podávat s mátou a ledem.

CHUŤ PODZIMU

- 1 kg mrkve
- 0,1 kg čerstvého špenátu
- 2 jablka

Vylisujte mrkev, špenát, jablka - střídavě.

OŘECHOVÉ / MANDLOVÉ MÁSLA

Ořechy nebo mandle (cca 0,5 kg) zalijte vodou a nechte přes noc namáčet. Ráno slijte vodu, připravte si šnekový odšťavňovač.

Do vstupního otvoru vkládejte vždy několik kusů ořechů/mandlí tak, aby se přístroj nezablokoval. Můžete přidat trochu vody nebo oleje, čímž rozředíte konzistenci.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Maximální doba nepřetržitého provozu: 20 min

Emise hluku: L_{WA} : 70 dB

Délka napájecího kabelu: 1,0 m

**Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)**

Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

WIR DANKEN IHNEN FÜR DEN KAUF UNSERES PRODUKTES!

Der Slow juicer stellt eine ideale Lösung für alle, die sich um ihre Gesundheit und die Lebensqualität kümmern!

Mit dem Slow juicer können Sie Saft aus den meisten Obst- und Gemüsesorten, sowie Kräutern gewinnen. auch von solchen, die man in einem herkömmlichen Entsafter nicht verwenden kann – Petersiliengrün, Spinat, Weizengras, Soja (Sojamilch), Himbeeren, Johannisbeeren, Ananas, Mango und vielen anderen.

Der Pressprozess verläuft in zwei Phasen:

- ✓ Zerquetschen*
- ✓ Auspressen / Entsaften*

Der Slow juicer arbeitet langsam und sehr genau, mit einer kleinen Drehzahl. Es zerquetscht Obst und Gemüse präzise und bei geringstem Sauerstoffzugang, ohne dabei zu viel Wärme zu erzeugen. Dank dieser Methode bleiben möglichst viele Nährstoffe und Vitamine erhalten und es findet praktisch keine Erwärmung und Oxidation statt.

Sie können sogar zwei mal mehr Saft gewinnen als mit einem herkömmlichen Entsafter.

Mit dem Slow juicer können Sie den Saft von höchster Qualität mit max. Menge von Vitaminen und Mineralien aus Ihrem Obst und Gemüse herstellen!

Der Saft ist außergewöhnlich lecker, dickflüssig und ohne Schaum. In einem Behälter geschlossen kann der Saft bis zu 72 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden, ohne dass Nährstoffe und homogene Konsistenz verloren gehen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- Das Gerät ist auf trockener, flacher und stabiler Fläche zu stellen.
- Vor dem Abnehmen des Entsafterdeckels abwarten, bis die Pressschraube völlig stoppt.
- Halten Sie niemals Finger oder Besteck in den Füllschacht – nur der Stempel darf zum Schieben von Produkten in den Füllschacht verwendet werden!
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes spülen, die mit der Nahrung in Berührung kommen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten.
- Vermeiden Sie Berührungen mit beweglichen Teile des Gerätes.
- Den Tresterbehälter abstellen und ausleeren, wenn er voll wird.
- Immer sicherstellen, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor es eingeschaltet wird – der Entsafterdeckel darf während der Arbeit nicht entriegelt werden.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihnen Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor dem Zerlegen oder Zusammensetzen des Gerätes soll der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- Die Saftöffnung nie abdecken, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht bewegen, wenn es in Betrieb ist.
- Das Netzkabel in eine geerdete Steckdose stecken.
- Produkte nur dann in den Füllschacht stecken, wenn das Gerät in Betrieb ist. Kein Obst/Gemüse schieben, wenn das Gerät nicht arbeitet.
- Nicht zu große Mengen hinzufügen und nicht mit zu großer Kraft auf den Stempel drücken.
- Vor Gebrauch überprüfen, ob der Entsafterdeckel korrekt aufgesetzt ist.
- Zum Nachschieben nur den mitgelieferten Stempel benutzen.
- Den Antrieb niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
- In den Füllschacht keine harten Produkte, große Körner, Eis oder eingefrorene Produkte schieben.
- Die oberen Empfehlungen einhalten. Max. Nutzungszeit am Stück: Entsaften – nicht mehr als 20 Minuten. Nach Gebrauch das Gerät ca. 20-30 Minuten abkühlen lassen. Dann können Sie erneut beginnen. Die Einhaltung der o.g. Hinweise verlängert die Lebenserwartung des Gerätes.

- Zuckerrohr vor dem Entsaften schälen und in kleine Stücke (20 mm x 20 mm) schneiden. Portionen nacheinander schieben, genug Zeit für die Verarbeitung lassen.
- Zum Nachschieben nur den mitgelieferten Stempel benutzen. Um Unfälle zu vermeiden wird verboten, die Pressschraube und andere abnehmbaren Teile mit der Hand oder mit scharfen Gegenständen zu berühren und andere Gegenstände als den mitgelieferten Stempel zum Nachschieben zu verwenden.
- Den Entsafter niemals benutzen, wenn der Siebkorb beschädigt ist.
- Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.
- Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- **WARNUNG! Den Entsafter niemals benutzen, wenn der Siebkorb beschädigt ist.**

GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Hauptgerät/Gehäuse
2. Bedienungsschalter
3. Rutschfeste Gerätefüße
4. Saftauffangbehälter (1000 ml) und Fruchtfleischbehälter (800 ml)
5. Hauptbehälter mit Fruchtfleischausguss und Saftausguss
6. Einfüllschacht
7. Stopfer
8. Drehschraube (Pressschnecke)
9. Netzfilter aus nichtrostendem Stahl
 - a. Feines Sieb - für klare Säfte
 - b. Grobes Sieb - für dicke Säfte
10. Automatisches Reinigungsmodul
11. Dichtungsbuchse
12. Verschließbarer Saftausguss
13. Fruchtfleischausguss
14. Gummistopfen/Gummiventil
15. Deckel-Sicherung 80 mm
16. Einfüllöffnung 80 mm für ganzes Gemüse und Obst, mit Deckel mit Einfüllschacht

17. Einfüllöffnung für kleine Gemüse- und Obststücke
18. Reinigungsbürste



Das Gerät ist mit einem Bedienschalter ausgerüstet.



Gerät einschalten



Gerät abschalten

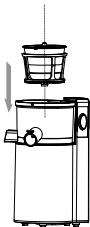
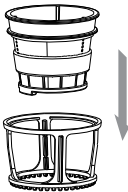
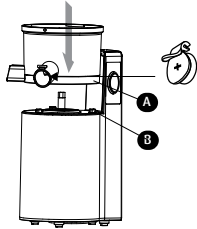
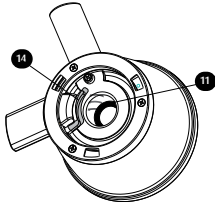


Betrieb in entgegengesetzter Richtung, sog. Rücklauf; Taste gedrückt halten, um den Rücklauf zu starten

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Gerät aus der Schachtel herausnehmen, alle Schutzelemente aus Pappe und Folie abnehmen.
2. Gerät, insbesondere seine lebensmittelechten Elemente, sorgfältig waschen und abtrocknen.
3. Das Gerät ist mit einem dreifachen Schutzsystem ausgestattet.– das Gerät kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn der Deckel mit Einfüllschacht (6) korrekt auf dem Saftauffangbehälter sitzt.

MONTAGE DES SLOW JUICERS



- 1 Gummiventil (14) in die Öffnung am Behälterboden (5) und Dichtungsbuchse (11) in den Behälter (5) einsetzen, falls sie nicht vorher montiert wurden.

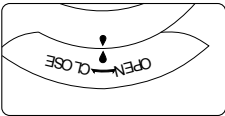
- 2 Gerät auf einer ebenen, stabilen und glatten Oberfläche aufstellen. Nehmen Sie den Behälter (5) und positionieren Sie ihn auf dem Hauptgerät (1) so, dass die 3 Vorstöße (B) auf dem oberen Gehäuseteil in den 3 Einkerbungen (A) am Behälterboden einrasten. Die Einkerbungen (A) und Vorstöße (B) passen nur in einer, sachgemäßen Position zusammen. Anschließend die Verschlusskappe für Saftauslauf am Saftausguss aufsetzen.

- 3 Automatisches Reinigungsmodul (10) auf den Netzfilter (9) aufsetzen. Je nach gewünschter Saftkonsistenz nehmen Sie das feine Sieb (9a) oder das grobe Sieb (9b).

- 4 Den Netzfilter aus Edelstahl (9) mit dem automatischen Reinigungsmodul (10) ins Behälterinnere (5) einsetzen, sodass der Vorstoß im Sieb in der Einkerbung im Behälter (5) einrastet und die Markierungen auf dem Netzfilter (9) und dem Behälter (5) nebeneinander liegen.



- 5 Pressschnecke (8) in den Netzfilter (9) einsetzen.



- 6 Einfüllschacht (6) auf den Behälter (5), aufsetzen, damit die Vorstöße in den Einkerbungen der Schale einrasten, Einfüllschacht (6) im Uhrzeigersinn umdrehen, sodass der absichernde Vorstoß im Einfüllschacht (6) im Gehäuse der Betriebseinheit (1) hörbar einrastet. Markierungen auf dem Gerät beachten. Auf diese Weise wird die integrierte Sicherung vor der Inbetriebnahme des Gerätes bei inkorrekt Montage aufgehoben.



- 7 Stopfer (7) in die Öffnung (17) schieben. Behälter (4) am Saft- (12) und Fruchtfleischauslass (13) aufstellen.

ACHTUNG! Der SlowJuicer von MPM ist mit einem Motor mit Drehzahlminderungsgetriebe ausgerüstet, aus diesem Grund braucht das Gerät Zeit um die Zutaten zu verarbeiten. Eile, Einfüllen von zu viel Obst und Gemüse, sowie zu starkes Nachpressen mit dem Stopfer können das Gerät blockieren..

VORBEREITUNG VON OBST UND GEMÜSE

PRODUKT	BESPIEL	ZUBEREITUNG
<p>HARTES WURZELGEMÜSE</p> <p>Achtung: Nicht zu viel Obst oder Gemüse einfüllen. Durch große Mengen kann der Einfülltrichter oder die Pressschnecke verstopfen und das Gerät dadurch blockiert werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Karotte ● Rote Rübe ● Sellerie 	<p>Alle Produkte gründlich waschen, Karotten in möglichst lange Stückchen schneiden so, dass sie einfach in den Einfülltrichter eingesetzt werden können.</p> <p>Große Karotten nur längs in vier Teile schneiden. Grünes Endstück ca. 1 cm weit abschneiden. Die übrigen Stückchen mit dem Stopfer nachpressen.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rote Rüben, Sellerie – wenn sie nicht im Ganzen in den Einfülltrichter passen – müssen zerkleinert werden.
<p>MERKEN: Das entsaftete Obst und Gemüse ist in den sich langsam drehenden Mechanismus fest einzupressen. Für erleichterte Arbeit sind die größeren Karotten längs, in zwei oder mehrere Teile zu schneiden. Zum Nachpressen der letzten Portion entsafteter Produkte Stopfer anwenden.</p>		

GETREIDEGRÄSER	<ul style="list-style-type: none"> ● Weizen ● Gerste 	<p>Gras in gewünschte Länge schneiden und gründlich spülen. Für besserer Entsaften stecken Sie geringe Mengen Getreidegras in die Einfüllöffnung. Falls erforderlich Stopfer verwenden.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Grünzeugs: Für leichtes Entsaften nicht zu viel auf ein Mal dosieren.
<p>MERKEN: Die Inhaltsstoffe der Getreidegräser bewirken, dass beim Entsaften sich Schaum bildet. Zur Verminderung dieser Erscheinung empfiehlt es sich frische Gräser zu entsaften. Ferner kann man das Getreidegras und die Pressschnecke über Nacht und mind. 2 Stunden vor dem Entsaften im Kühlschrank abkühlen lassen oder direkt vor dem Entsaften mit kaltem Wasser sprühen. Wenn Sie nichts dagegen haben, dass sich der Saft aus Getreidegräsern mit Karotten vermischt, können Sie für eine wirklich hohe Saftausbeute zum Getreidegras etwas Karotte hinzu zu fügen, die dabei Hilft den Sieb beim Entsaften zu reinigen.</p>		
HARTES OBST	<ul style="list-style-type: none"> ● Äpfel 	<p>Grundsätzlich harte und saftige Sorten auswählen. Soweit sie in den Zuführbehälter passen, können Äpfel im Ganzen entsaftet werden. Ansonsten in kleinere Stücke schneiden.</p>
WEICHES OBST/GEMÜSE	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomaten ● Trauben 	<p>Produkte gründlich waschen, bei Bedarf in kleinere Stücke schneiden, sodass sie in die Einfüllöffnung passen. Bei Bedarf schälen. Nicht zu viele Obst-/Fruchtstücke in die Einfüllöffnung füllen, sodass sie nicht verstopft. Mit dem Stopfer oder der Deckel-Zuführung nachpressen.</p>
ZITRUSFRÜCHTE	<ul style="list-style-type: none"> ● Orangen ● Grapefruit ● Zitronen 	<p>Früchte schälen, übermäßige, natürliche Faserentfernen. Bei Bedarf in kleine Stücke schneiden.</p>


ENTSAFTEN

ACHTUNG! Kernobst wie Pflirsiche, Pflaumen, Sauerkirschen und Kirschen müssen erst entkernt werden.

ACHTUNG! Obst oder Gemüse nicht in schmale Scheiben, Würfel etc. schneiden. Zu kleine oder zu große Stücke können Stauungen und erschwertes Entsaften bewirken.

1. Gerät auf einer ebenen, stabilen und glatten Oberfläche aufstellen. Bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist (Position OFF)
2. Obst und Gemüse, mit dem Sie Saft herstellen möchten, gründlich waschen, anschließend bei Bedarf zerkleinern (keine Scheiben oder kleine Stückchen) so, dass sie problemlos in die Einfüllöffnung (16) passen.
3. Saftauffangbehälter und Fruchtfleischbehälter (4) an den entsprechenden Öffnungen am Hauptbehälter (5) aufstellen. Verschlusskappe am Saftauslass (12) öffnen. Verschlussperre (15) der großen Öffnung 80 mm freigeben so, dass der Deckel angehoben und Obst und Gemüse reingelegt werden kann.
4. Schalten Sie den SlowJuicer mit dem Schalter (2) ein.
5. Obst und Gemüse je nach Größe und Form einzeln in die Öffnung (16) werfen und mit dem Einfüllschacht mit Deckel nachpressen. Bei kleineren Stücken benutzen Sie bitte die Öffnung (17) und den Stopfer (7).
6. Von Zeit zu Zeit prüfen, ob der Saftauffangbehälter und Fruchtfleischbehälter nicht voll sind – bei Bedarf schalten Sie das Gerät zuerst mit dem Schalter (2) aus und verschließen die Verschlusskappe am Saftauslass (12).
7. Bei zu hohem Widerstand kann das Gerät blockieren. Das kann bedeuten, dass die Obst- oder Gemüsesstücke zu groß sind. Eine solche Situation kommt meistens bei harten Obst- und Gemüsesorten vor. In einem solchen Fall ist der Schalter (2) auf Reverse zu stellen. Der SlowJuicer schaltet

dann den Rücklauf ein und die Motorsperre wird aufgehoben. Ist das Problem weiter vorhanden, ist das Gerät zu zerlegen, zu reinigen und erneut zusammen zu bauen (siehe Pkt. „Montage des SlowJuicers“).

8. Falls sie beim Entsaften bestimmen, einen anderen Saft herstellen zu wollen, können Sie das Gerät spülen, ohne dass es abgebaut werden muss. Zu diesem Zweck:
 - Stellen Sie den Schalter (2) auf Position  und trennen das Gerät von der Versorgung
 - Verschlusskappe am Saftauslass (12) schließen
 - Saftauffangbehälter und Fruchtfleischbehälter an den Öffnungen (12) und (13) aufstellen
 - Ca. 200 ml klares kaltes Wasser in die Einfüllöffnung (17) gießen – dabei bitte vorsichtig vorgehen, damit das Gehäuse nicht nass wird (wird das Gerät bespritzt ist es sorgfältig abzutrocknen)
 - Gerät an der Versorgung anschließen und in Betrieb setzen, anschließend ca. 30 Sekunden lang abwarten
 - Verschlusskappe am Saftauslass (12) öffnen und abwarten, bis das ganze Wasser mit vorhandenen Obst- und Gemüseresten ausläuft
 - Bei Bedarf Vorgang wiederholen

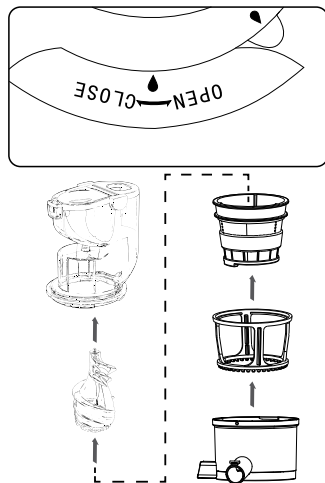
ACHTUNG! Keinesfalls versuchen den Einfüllschacht (6) beim Entsaften zu entsperren! Im Deckel ist eine Absicherung integriert, die nach dem Öffnen des Deckels den Motorbetrieb abschaltet. Beim Entsaften mancher Zutaten (z.B. Äpfel, Sellerie) entsteht Schaum, in einem solchen Fall darf die Verschlusskappe (12) nicht aufgesetzt werden. Beim Entsaften mit aufgesetzter Verschlusskappe besonders vorsichtig vorgehen. Bei größeren Saftmengen im Hauptbehälter (5) kann der Saft überlaufen.

ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1. Möglichst frisches und reifes Obst und Gemüse verwenden.
2. Weiches und übermäßig reifes Obst bewirkt, dass der Saft nicht klar wird.
3. Apfelsaft kann seine Färbung schnell verändern und bräunlich werden – damit das nicht so schnell passiert am besten ein paar Tropfen Zitronensaft hinzufügen.
4. Ist der Saft zu dick, mengen Sie etwas Mineralwasser bei.

ABBAU DES SLOW JUICERS

1. Gerät mit dem Schalter (2) abschalten und von der Versorgungsquelle trennen.
2. Abwarten bis die Pressschnecke ganz anhält.
3. Stopfer (7) aus der Öffnung (17) herausnehmen.
4. Den Einfüllschacht (6) abnehmen, dazu drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn um. ==>
5. Bauen Sie die einzelnen Elemente in umgekehrter Reihenfolge ab (Pressschnecke (8), Netzfilter (9), automatisches Reinigungsmodul (10), Hauptbehälter mit Saft- und fruchtfleischauslass (5)). ==>
6. Die genannten Elemente waschen und gründlich reinigen.



REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG! Sachgemäße Reinigung und Instandhaltung verlängert die Lebensdauer des Gerätes. Da der SlowJuicer Mineralstoffe, u.a. Calcium, auspresst, wird empfohlen alle Teile des Gerätes nach abgeschlossener Arbeit mit Mitteln zu Waschen, die das Absetzen von Calcium verhindern.

1. Vor der Reinigung ist das Gerät abzuschalten.
2. Das Gehäuse des Gerätes kann mit einem feuchten Tuch (bei Bedarf mit ein wenig Putzmittelzusatz) gereinigt werden.

ACHTUNG! Gehäuse (Hauptgerät) nicht in Wasser eintauchen.

3. Alle lebensmittelechten Teile sind nach jedem Gebrauch im warmen Wasser mit etwas Putzmittel, am besten sofort nach Abschluss der Saftherstellung, zu reinigen. **Abnehmbare Teile sind Spülmaschinengeeignet (max. 60°C).**
4. Keine aggressiven Putzmittel, Alkohol, Scheuer- und Lösungsmittel (Aceton) zum Reinigen verwenden.
5. Der Sieb ist nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen. Die mitgelieferte Bürste (18), eignet sich ausgezeichnet zum Reinigen dieser Teile.
6. Das Basisgerät darf nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten eingetaucht werden!
7. Verfärbungen der Gerätbestandteile aus Karotten-, Orangensaft etc. können mit einem weichen Tuch mit Speiseöl entfernt werden.
8. Nachdem alle Teile gereinigt und getrocknet wurden, den Entsafter zusammenbauen (siehe Pkt. „MONTAGE DES SLOW JUICERS“).

FUNKTIONSTÖRUNGEN

ANZEICHEN	PRÜFEN
Der Motor arbeitet nicht	<ul style="list-style-type: none"> – Ist das Versorgungskabel an den Netzstecker angeschlossen – Ist der Zuführbehälter richtig verschlossen – Hat sich beim Einfüllen der zu verarbeitenden Produkte etwas eingeklemmt
Das arbeitende Gerät hält an	<ul style="list-style-type: none"> – Ist das Gerät richtig aufgebaut – Ist das Gerät nicht überlastet – Ist das Produkt, das Sie entsaften möchten, in entsprechend kleinen Stücken
Im Zuführkanal (Trichter) entsteht 'Marmelade'	<ul style="list-style-type: none"> – Wenn viele weiche Produkte entsaftet werden, versuchen Sie diese abwechselnd mit harten Produkten einzufüllen (z.B. zuerst Orange oder Apfel, danach Karotte). Wählen Sie stets frische, nicht faulige Produkte aus. – Den Schalter mehrmals in Position 'Reverse' umschalten. – Nicht zu viele Produkte in die Einfüllöffnung geben, Produkte einzeln dosieren, abwarten bis sie verarbeitet werden. – Sollte die Ursache weiterhin unbekannt sein, Gerät waschen und wieder montieren.
Das Fruchtfleisch kommt nicht rau	<ul style="list-style-type: none"> – Mit einem härteren Produkt durchschieben

NÄHRSTOFFE IM OBST UND GEMÜSE

Gemüse / Obst	Vitamin / Mineralstoff	Kcal / Kalorien
Apfel	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Aprikose	Ballaststoff, Kalium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Zuckerrübe	Folsäure, Ballaststoff, Rote Rüben sind eine reiche Vitamin C- und Kalium-Quelle	160 g = 190 kJ (45 cal)
Heidelbeere	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kohl	Vitamin C, Kalium, Folsäure, Vitamin B6, Ballaststoff	100 g = 110 kJ (26 cal)
Karotte	Vitamin A, Vitamin C, Ballaststoff	120 g = 125 kJ (30 cal)
Sellerie	Vitamin C, Kalium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Gurke	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenchel	Vitamin C, Ballaststoff	300 g = 145 kJ (35 cal)
Trauben	Vitamin C, Vitamin B6, Kalium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C, Kalium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melone	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoff, Vitamin A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarine (ohne Kern)	Vitamin C, Vitamin B3, Kalium, Ballaststoff	180 g = 355 kJ (85 cal)
Pfirsich (ohne Kern)	Vitamin C, Vitamin B3, Kalium, Ballaststoff	150 g = 205 kJ (49 cal)
Birne	Ballaststoff	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Erdbeere	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamin C, Ballaststoff, Vitamin E, Folsäure, Vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

SAFTIDEEN

DER FRISCHE

- 6 Äpfel (große Äpfel in Stückchen schneiden)
- 1 Bündel Fenchel
- Einige Minzblätter

DER FRISCHE II

- 6 Äpfel (große Äpfel in Stückchen schneiden)
- 1 Bündel Fenchel
- 2 Bleichsellerie-Stängel
- 1 Scheibe Ingwer (1 cm)

ZUBEREITUNG:

Zuerst zwei-drei Äpfel entsaften.
Anschließend Fenchel und Minzblätter sowie Ingwer und Sellerie entsaften.
Zum Schluss die übrigen Äpfel entsaften.

DER VITALE

- 6 Karotten (große Karotten längs und quer durchschneiden, mittelgroße Karotten nur längs durchschneiden)
- 4 Äpfel (große Äpfel in Stückchen schneiden)
- 2 mittelgroße Bleichsellerie-Stängel
- 1 Scheibe Ingwer (1 cm) nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Einen Teil der Karotten, Äpfel, Selleriewurzel und Ingwer entsaften.

Wechselweise harte und weiche Produkte dosieren – was in einer besseren Saftausbeute resultiert.

Zum Schluss übrige Karotten entsaften.

Ferner können Sie Ananas, Rote Rüben, Orangen etc. hinzufügen, mit jedem hinzugefügten Produkt verändert sich die Geschmacksrichtung.

DER GRÜNE

Bei diesem Cocktail werden Grünpflanzen entsaftet, für Abwechslung sorgen Sie, indem Sie jeden Tag andere nehmen: Spinat, unterschiedliche Salatsorten, Feldsalat, rote Beete, Weizengras, Gerstengras, Fenchel, Bleichsellerie etc. jeweils ca. Handvoll für 2 Portionen. Für eine bessere Saftausbeute dosieren Sie die Blätter einzeln, zum Schluss geben Sie ein hartes Produkt (Apfelstück, Karotte etc.) in den Einfülltrichter. Anschließend mixen Sie 500 ml Wasser, den hergestellten Saft und eine Frucht: Banane, Erdbeere, Pfirsich, Birne etc. einige Minuten lang mit einem Stabmixer. Langsam trinken. **ACHTUNG!** Der grüne Chlorophyll-Cocktail ist ein ausgezeichnetes, einmaliges Entgiftungsmittel, aus diesem Grund ist er ähnlich wie der Saft aus Roten Rüben langsam zu trinken. Zugelassene Tagesportion 300-400 ml.

DER CITRUS-COCKTAIL

- ½ oder kleiner Grapefruit (Schälen und zerkleinern)
- 3 mittelgroße Orangen (Schälen und zerkleinern)
- ½ kleine Limone oder Zitrone (Schälen und zerkleinern)
- ggf. Ananas hinzufügen

FÜR GESUNDE LEBER

- 0,5 Rote Rübe
- 5 Karotten
- 2 cm frischer Gurke
- 3 Äpfel
- 1 kleiner Bündel Fenchel oder Salat

FÜR SCHÖNES AUSSEHEN

- 4 Orangen
- 5 Karotten
- 1 Bleichsellerie-Stängel
- 1 kleiner Bündel Fenchel
- Ingwer-Wurzel (ca. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 Grapefruit
- 3 Scheiben Ananas
- 2 Orangen
- 2 Karotten
- 1 cm Ingwer

ggf. Fenchel, Bleichsellerie hinzufügen.

FRUCHTIGE LIMONADE

- 3 harte Äpfel
- 3 mittelgroße Orangen ((Schälen und zerkleinern)
- ½ Zitrone

Alle Früchte wechselweise – weich - hart – entsaften. Mit Minzblättern und Eiswürfel servieren.

DER HERBSTLICHE

- 1 kg Karotten
- 0,1 kg frischen Spinat
- 2 Äpfel

Karotten, Spinat und Äpfel wechselweise entsaften.

NUSS-/MANDELBUTTER

Nüsse oder Mandeln (ca. 0,5 kg) über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag aus dem Einweichwasser holen, den SlowJuicer auf den Betrieb vorbereiten. Ein paar Stück

Nüsse/Mandeln in die Einfüllöffnung geben, sodass das Gerät nicht blockiert. Für eine feinere Konsistenz kann etwas Wasser oder Öl hinzugefügt werden.

TECHNISCHE DATEN

Technische Daten vom Produkt werden auf dem Typenschild angegeben.

Max. Dauerbetriebszeit (KBmax): 20 Min.

Geräuschpegel: L_{WA} : 70 dB, **Netzkabel:** 1,0 m



Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoff-sammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

AITÄH, ET MEIE TOOTE OSTASID!

Aeglase kiirusega mahlapress on ideaalne seade inimestele, kes hoolivad tervisest ja elukvaliteedist!

Saate mahla saada enamikust köögiviljadest, puuviljadest ja ürtidest. Ka selliseid, mida tavalises mahlapressis kasutada ei saa - petersell, spinat, nisuhein, sojaoad (sojapiim), vaarikad, sõstrad, ananassid, mangod ja paljud teised.

Mahla tootmisprotsess toimub tänu kaheetapilisele ekstraheerimisele:

- ✓ purustamine/purustamine
- ✓ pigistades

Aeglane mahlapress töötab aeglaselt, madalal kiirusel, kuid põhjalikult. See purustab puu- ja köögivilja viljaliha täpselt, ilma liigset kuumust tekitamata ja minimaalse hapniku juurdepääsuga. Tänu sellele ei hävita see puu- ja juurviljades sisalduvaid toitaineid ja vitamiine, ei kuumene ega oksüdeerida mahla.

Saate kuni 2 korda rohkem mahla kui tavalise mahlapressiga.

Kasutades aeglast mahlapressi, saate kõrgeima kvaliteediga mahla, mis sisaldab maksimaalselt vitamiine ja mineraalaineid, mida teie lemmikpuu- ja köögiviljad sisaldavad!

Mahl on erakordselt maitsev, viskoosne ja mitte vahutav. Säilib suletud anumaskapis kuni 72 tundi, kaotamata toiteväärtust ja ühtlast konsistentsi.

Lisaks standardsele tõukuriga augule saad nüüd kasutada teist 80 mm läbimõõduga auku, tänu millele mahutad ära enamiku puu- ja juurvilju ilma neid eelnevalt lõikamata.

Seade on varustatud kahe vahetatava väikese ja suure silmaga filtritega sõelaga selge või paksu mahla saamiseks.

Kui soovite töö käigus pressida mahla erineva maitsebuketiga, saate kasutada automaatset puhastussüsteemi ilma seadet lahti võtmata.

OHUTUSJUHISED

- Palun lugege kasutusjuhend enne kasutamist hoolikalt läbi.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme läheduses!
- Ärge kasutage seadet muul otstarbel kui ette nähtud.
- Ärge jätke vooluvõrku ühendatud seadet töötamise ajal järelevalveta.
- Ärge kastke seadet, juhet ja pistikut vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge riputage toitejuhet üle teravate servade ja ärge laske sellel kuumade pindadega kokku puutuda.
- Eemaldage pistik alati pistikupesast, kui seda ei kasutata või enne puhastamist.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, ka siis, kui toitejuhe või pistik on kahjustatud – sellisel juhul viige seade remondiks volitatud teeninduspunkti.
- Tootja poolt soovitamata tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi, tulekahju või kehavigastusi.
- Ärge puudutage seadet märgade kätega.
- Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal
- Enne katte eemaldamist oodake, kuni pigistustigu on täielikult seiskunud.
- Ärge kunagi pange sõrmi ega söögiriistu mahlapressi kambrisse – ainult tõukur või klappsöötur on mõeldud toidu sisestamiseks!
- Enne esmakordset kasutamist peske kõik mahlapressi osad, mis toiduga kokku puutuvad.
- Pärast iga kasutamist lülitage mahlapress välja.
- Vältige kokkupuudet seadme liikuvate osadega.
- Pange kõrvale ja tühjendage jäätmemahuti, kui see on täis.
- Enne töö alustamist veenduge, et kõik seadme elemendid on korralikult paigaldatud – ärge avage katet seadme töötamise ajal.
- Seadet võivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed, samuti inimesed, kellel pole seda tüüpi seadmete kasutamisega seotud teadmisi või kogemusi, eeldusel, et neid jälgitakse või neid on juhendatud, kuidas seadmeid ohutul viisil kasutada. ja neid teavitatakse võimalikest ohtudest.
- Pöörake tähelepanu lastele, et nad ei mängiks varustuse/seadmega.
- Enne mahlapressi kokku- või lahtivõtmist ühendage see vooluvõrgust lahti.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.

- Ärge asetage seadet elektri- ja gaasipliitide, põletite, ahjude jms lähedusse.
- Ärge blokeerige viljaliha ja mahla väljavoolu masina töötamise ajal.
- Ärge liigutage seadet töötamise ajal.
- Ühendage seade maanduskontaktiga varustatud pistikupesasse, mille pinge vastab seadme andmesildil näidatud pingele.
- Tooted tuleb sisestada sööturiavadesse seadme töötamise ajal, seadme seiskamisel ei tohi sööturiavasid puu- ega juurviljadega täita.
- Olge ettevaatlik, et mahlapressi ei koormaks üle, ärge kasutage liiga palju jõudu toodete sööturist läbi surumiseks.
- Enne seadme käivitamist kontrollige, kas anuma kaas on kindlalt kinnitatud.
- Kasutage tõukurit ainult puu- või juurviljade lükkamiseks.
- Ärge kastke seadet vette ega peske seda jooksva vee all.
- Ärge pange mahlapressi sööturisse kõvasid materjale, suuri seemneid, jääd ega külmutatud toiduaineid.
- Seadme nominaalse tööaja kohta järgige järgmisi soovitusi: mahla pressimine - mitte rohkem kui 20 minutit pidevat töötamist. Pärast töösükli lõpetamist oodake 20-30 minutit, enne kui lülitate seadme uuesti sisse. Nende juhiste järgimine pikendab teie seadme eluiga.
- Enne masinas töötlemist tuleb suhkruroog koorida ja lõigata 20 mm x 20 mm tükkideks. Lisage partiid ükshaaval sööturisse pärast eelmise töötlemise lõpetamist.
- Õnnetuste vältimiseks seadme töötamise ajal on keelatud käe või terava tööriistaga puudutada kruvivarsi ja muid eemaldatavaid osi ning asendada toidutõukurit mis tahes esemega.
- Ärge ühendage pistikut vooluvõrku märgade kätega.
- Ärge eemaldage pistikut pistikupesast juhtmest tõmmates.
- Ärge kasutage seadet õues.
- Laste turvalisuse huvides palume mitte jätta ühtki pakendiosa (kilekotid, pappkarbid, vahtpolüstüreen jms) vabalt ligipääsetavaks.
- Seadet ei tohi lapsed kasutada. Hoidke seade ja juhe lastele kättesaamatus kohas.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta ning enne kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele.
- **HOIATUS! Ärge laske lastel fooliumiga mängida. Lämpumisoh!**

- HOIATUS! Ärge kasutage pigistajat, kui pigistusekraan on kahjustatud.

SEADME KIRJELDUS:

1. Tööjaam/ümbris
2. Lüliti
3. Libisemiskindlad jalad
4. Mahla (1000 ml) ja jäätmete (800 ml) mahutid
5. Põhikonteiner jäätmete ja mahla väljalaskeavadega
6. Sööturi sektsioon
7. Tõukur
8. Tigu pigistamine
9. Roostevabast terasest võrkfiltrid
 - a. väikesed silmad - selgete mahlade jaoks
 - b. suured silmad - paksude mahlade jaoks
10. Automaatne puhastusmoodul
11. Tihendushülss
12. Lukustatav mahla väljalaskeava
13. Jäätmete väljalaskeava
14. Kummist pistik
15. 80 mm avanev klapi lukk
16. Söötmissava 80 mm tervete köögiviljade ja puuviljade jaoks koos klapp-sööturiga
17. Sisselaskeava väikeste puu- ja köögiviljatükkide jaoks
18. Puhastushari



Seade on varustatud lülitiga.



seadme sisselülitamine



seadme väljalülitamine

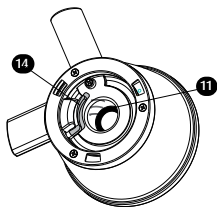


Rev = tagurpidi (tagurpidi/tagurpidi) pöölemine vastasuunas, nn tagurpidi tagasikäik, hoidke selle aktiveerimiseks nuppu all

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

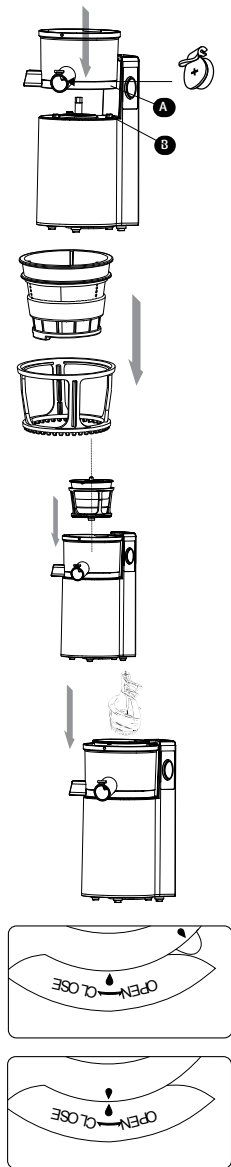
1. Võtke seade karbist välja ja eemaldage kogu seda kaitsev papp ja fooliumid.
2. Peske ja kuivatage seadet põhjalikult, eriti neid osi, mis puutuvad kokku toiduga.
3. Mahlapressil on ohutussüsteem – seadet saab sisse lülitada ainult siis, kui etteandekamber on õigesti kokku pandud (6).

MAHLAPURSI KOOSTAMINE



1

Sisestage kummikork (14) anuma (5) põhjasa avasse auku ja anumasa (5) olev tihendushülss (11), kui see pole veel paigaldatud.



2 Asetage seade siledale, stabiilsele ja tasasele pinnale. Asetage anum (5) töökohale (1) nii, et konteineri (5) põhjas olevad 3 süvendit (A) mahuvad korpuse ülemisel pinnal asuvasse kolme eendisse (B). Süvendid (A) sobivad eenditega (B) ainult ühte õigesse asendisse. Seejärel pange pistik mahlatila külge.

3 Asetage automaatpuhastusmoodul (10) võrkfiltrile (9). Sõltuvalt saadava mahla konsistentsist kasutage väikeste (9a) või suurte (9b) silmadega filtrit.

4 Sisestage ja joondage roosteavast terasest võrkfilter (9) mahuti (5) sees oleva automaatse puhastusmooduliga (10) nii, et ekraani sakk sobiks mahuti (5) süvendisse ja võrkfiltril olevad valged märgid (9) ja konteiner (5) olid kõrvuti.

5 Sisestage presstigu (8) kurnasse (9).

6 Asetage söödakamber (6) prügikasti (5) kohale, joondades sakid kausi soontega, ja keerake söödakambrit (6) päripäeva, kuni see peatub, nii et kambri (6) olev kinnituslapp sobitub süvend tööjaama (1), kuni sakk klõpsab. Pöörake tähelepanu seadmel olevatele märgistustele. Sel viisil eemaldatakse blokaad seadme käivitamise vastu vale kokkupaneku korral.



7

Sisestage tõukur (7) avasse (17). Lükake anumad (4) mahla väljalaskeava (12) ja jäätme (13) alla.

TÄHELEPANU! Puu- ja köögiviljamahlapress MPM on varustatud mootoriga käigu reduktoriga, seetõttu vajab masin kasutatud koostisosade töötlemiseks aega. Kiirusta, proovides sisestada suur kogus köögivilju ja puuvilju korraga, samuti tugev surve tõukuriga võib põhjustada seadme blokeerumist.



KÖÖG- JA PUUVILJADE VALMISTAMINE

TOOTE LIIK	NÄIDE	ETTEVALMISTUS
KÕVA JUUR Märkus: Ärge pange korraga suurt hulka köögi- või puuvilju. Suur kogus võib ummistada etteandekanalit või presstigu, mis võib põhjustada seadme ummistumise.	<ul style="list-style-type: none"> • porgand • punapeet • seller 	Peske kõik tooted ja lõigake porgandid võimalikult pikkadeks tükkideks, et need söödakanalist kergesti läbi saaksid. Lõika suur porgand pikuti ainult neljaks tüki. Lõika roheline ots umbes 1 cm. Lükake otsatükid tõukuriga. <ul style="list-style-type: none"> – peet, seller - kui ei mahu tervena - lõika väiksemateks tükkideks
PIDAGE MEELES: Kõvad köögiviljad või puuviljad tuleb suruda tugevalt vastu aeglaselt pöörlevat mehhanismi. Töö hõlbustamiseks lõika suuremad porgandid pikuti kaheks või enamaks tüki. Pressitud toodete viimase portsjoni alla vajutamiseks kasutage tõukurit.		
TERVILJAROHI	<ul style="list-style-type: none"> • nisu • oder 	Lõika muru soovitud pikkuseks ja loputa. Pane väikesed kogused rohtu söödaavasse – see annab pigistamisel parema tulemuse. Vajadusel kasutage tõukurit. <ul style="list-style-type: none"> – rohelised: ära pane korraga liiga palju sisse – seda on raske pigistada.
PIDAGE MEELES: Teraviljad sisaldavad koostisosi, mis tekitavad pigistamise ajal vahtu. Selle nähtuse minimeerimiseks tuleks värsket rohtu pigistada. Muru ja pressimistigu võid ka jahutada, pannes need ööseks või vähemalt 2 tunniks enne pressimist külmkappi või pihustada vahetult enne pressimist külma veega. Kui murumahla porgandimahla segada ei viitsi, siis minimaalse koguse porgandit pressides saab tõeliselt suure koguse murumahla, see aitab kurna mahla pressimise ajal puhastada.		
KÕVAD VILJAD	<ul style="list-style-type: none"> • õunad 	Valige peamiselt kõvad ja mahlased sordid. Puuvilju saab tervelt pressida, kuni see sööturisse mahub. Vastasel juhul lõika väiksemateks tükkideks.
PEHMED PUUVILJAD/KÖÖGIVILJAD	<ul style="list-style-type: none"> • tomatid • viinamari 	Peske tooted, vajadusel lõigake tükkideks, mis sobivad kergesti söödaavasse. Vajadusel koori. Ärge pange renni liiga palju puuviljatükke, et seda mitte üle täita. Lükake tõukuri või klapisööturiga alla..
TSITRUS	<ul style="list-style-type: none"> • apelsinid • greip • sidrunid 	Koorige puuviljad ja eemaldage liigne valge kiud. Vajadusel lõika väikesteks tükkideks.

MAHLAPRESSIMINE

TÄHELEPANU! Kiviga viljadelt, nagu virsikud, ploomid, kirsid ja kirsid, tuleb esmalt eemaldada kivid ja seemned.

TÄHELEPANU! Me ei lõika köögivilju ja puuvilju õhukesteks viiludeks, kuubikuteks jne. Liiga väikesed või liiga suured tükid muudavad mahla pressimise keerulisemaks.

1. Asetage seade siledale, stabiilsele ja tasasele pinnale. Enne pistiku pistikupessa ühendamist veenduge, et seade on välja lülitatud (asend )
2. Peske hoolikalt puu- ja köögiviljad, millest kavatsete mahla teha, ja lõigake need vajadusel tükkideks (kuid mitte viiludeks ega väikesteks tükkideks), et neid saaks hõlpsasti avause (16) kaudu seadmesse visata.
3. Asetage mahla- ja jäätmemahuti (4) põhimahuti(5) vastavate avade alla. Avage mahla väljalaskeava (12) mahla väljalaskekorgiga. Vabastage suure 80 mm ava lukk (15), nii et klapp tõuseb üles ja võimaldab sisse pressitud juur- ja puuvilju.
4. Lülitage aeglane mahlapress sisse, kasutades lüliti (2).
5. Puu- ja köögiviljad, olenevalt nende suurusest ja kujust, tuleb visata ükshaaval avasse (16), lükates neid klapisööturiga. Väikeste tükkide jaoks kasutage auku (17) ja tõukurit (7).
6. Kontrollige aeg-ajalt, et jäätme- ja mahlanõud (4) poleks täis – tühjendamise vajaduse korral lülitage seade esmalt lüliti (2) abil välja ja ühendage mahla väljalaskeava (12) mahla väljavoolupistikuga.
7. Seade võib oma töö katkestada, kui sellele tekib liiga suur vastupanu. See võib tähendada, et sisetatud köögivilja- või puuviljatükid on liiga suured. See juhtub peamiselt kõvade köögiviljade ja puuviljadega. Seejärel lülitage lüliti (2) tagasikäiku. Mahlapress pöörleb tagurpidi, põhjustades mootori lukustuse avanemise. Kui probleem püsib, võtke seade lahti, puhastage see ja pange uuesti kokku (vt jaotist "Mahlapressi kokkupanek").
8. Kui soovite töö ajal pressitud mahla tüüpi muuta, saate seadme sisemust loputada ilma seda lahti võtmata. Loputamiseks:
 - seadke lüliti (2) asendisse  seejärel ühendage seadmed vooluvõrgust lahti
 - sulgege väljalaskekork (12)
 - asetage mahutid väljalaskeavade (12) ja (13) alla
 - valage auku (17) umbes 200 ml puhast ja külma vett - pöörake erilist tähelepanu sellele, et seadme korpusele ei valataks vett (üleujutuse korral kuivatage seade põhjalikult)
 - ühendage seade võrku ja lülitage see sisse, seejärel oodake umbes 30 sekundit.
 - avage väljalaskekork (12) ja oodake, kuni kogu vesi väljub koos viimase pigistuse jääkidega
 - vajadusel korrake mahlapressi loputamist

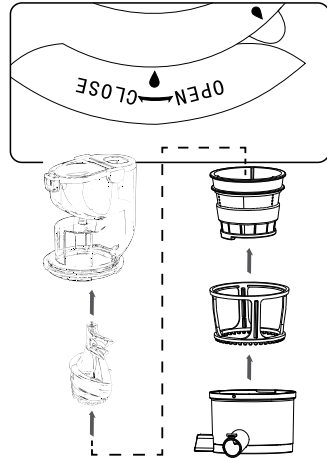
TÄHELEPANU! Ei ole lubatud avada söötmiskamber (6) kui mahlapress töötab! Kaanel on turvafunktsioon, mis lukustamata jätmisel lülitab mootori välja. Ärge sulgege korki (12), kui pressite vahtu tekitavaid koostisosi (nt õunad, seller). Olge suletud korgiga mahla pressimisel ettevaatlik. Kui põhimahutisse (5) kogutud mahla kogus ületab selle mahutavuse, võib liigne mahl välja valguda.

ÜLDMÕTTED

1. Kasutage võimaluse korral värsked ja küpsed puu- ja köögivilju.
2. Pehmed ja liiga küpsed puuviljad muudavad mahla ebaselgeks.
3. Õunamahla võib kiiresti pruunistuda – selle protsessi aeglustamiseks pigista mahla sisse paar tilka sidrunimahla.
4. Kui mahl on liiga paks, lahjendage seda mineraalveega.

MAHLAPURSI LAHTI VALMISTAMINE

1. Lülitage seade lüliti (2) abil välja ja ühendage see toiteallikast lahti.
2. Oodake, kuni pigistav tigu täielikult seiskub.
3. Eemaldage tõukur (7) avast (17).
4. Eemaldage etteandekamber (6), keerates seda vastupäeva. ==>>
5. Võtke üksikud elemendid lahti montaaži vastupidises järjekorras (pigistigu (8), võrkfiltrid (9), automaatne puhastusmoodul (10), jäätmeava ja mahlaavaga põhikonteiner (5)). ==>>
6. Peske ja puhastage ülaltoodud esemed põhjalikult.



PUHASTAMINE JA HOOLDUS

TÄHELEPANU! Õige puhastamine ja hooldus pikendab teie mahlapressi eluiga. Kuna mahlapress ekstraheerib mineraale, sealhulgas kaltsiumi, soovitame alati pärast kasutamist kõiki seadme osi pesta kaltsiumivastaste ainetega.

1. Enne puhastamist lülitage seade välja.
2. Põhikorpust saab puhastada niiske lapiga (vajadusel võib lisada väikese koguse pesuainet).

TÄHELEPANU! Ärge kastke korpust (tööjaama) vette.

3. Peske kõik toiduga kokkupuutuvad osad põhjalikult pärast iga kasutamist soojas vees väikese koguse pesuainega, eelistatavalt kohe pärast mahla valmistamist. **Pesemiseks kasutatava vee temperatuur ei tohi ületada 60°C.** Seadme komponente (v.a mahlapressi korpus) võib pesta nõudepesumasinas, kui temperatuur on alla 60°C.
4. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid, atsetooni, alkoholi, teravaid materjale jne. Nende kasutamine võib seadet kahjustada.
5. Pressiekraani tuleb pärast iga kasutamist põhjalikult puhastada. Selle osa puhastamiseks sobib ideaalselt komplektilisatud hari (18).
6. Ärge kastke seadme alust vette ega muudesse vedelikesse!
7. Kui mahlapressi komponendid on porgandi, apelsini vms tõttu värvi muutnud, võib need veidi toiduõliga lapiga üle pühkida.
8. Pärast kõigi osade puhastamist ja kuivatamist tuleb mahlapress kokku panna (vt jaotist "MAHLAPRESSI KOOSTAMINE").

RIKE SÜMPTOMID

SÜMPTOMID	KONTROLLIMA
Mootor ei tööta	<ul style="list-style-type: none"> – Kas toitejuhe on ühendatud – Kas söödakamber on korralikult suletud? – Kas töödeldavate toodete söötmisel on midagi kinni jäänud?
Töötav masin peatub	<ul style="list-style-type: none"> – Kas seade on korralikult kokku pandud – Ei ole ülekoormatud – Kas toode, mida soovite pigistada, on valmistatud õigetes tükkides

"Jam" luuakse vookanalis	<ul style="list-style-type: none"> – Kui pressite mahla palju pehmetest toodetest, proovige vaheldumisi suruda kõva tootega (nt suruge apelsini või õuna porgandiga). Valige värsked tooted, millel pole mädanemismärke – Pkeerake lüliti mitu korda "tagurpidi" asendisse – Ärge täitke söödaavasid toodetega üle, sisestage tooteid ükshaaval, andke neile aega töötlemiseks – Kui põhjus on endiselt teadmata, tuleb seade pesta ja uuesti kokku panna.
Viljalih ei tule enam välja	<ul style="list-style-type: none"> – Suru läbi kõvema tootega

PUUVILJA- JA KÖÖGIVILJAD TOITAINED

Puu/köögivili	Vitamiin/mineraalne	Kilokalorid/kalorid
Apple	C-vitamiin	200 g = 150 kJ (72 cal)
Aprikoos	Kiudained, kaalium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Valge peet	Folatsiin, kiudained, punapeet on rikkalik C-vitamiini ja kaaliumi allikas	160 g = 190 kJ (45 kalorit)
Mustikas	C-vitamiin	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapsas	C-vitamiin, kaalium, folatsiin, vitamiin B6, kiudained	100 g = 110 kJ (26 tolli)
Porgand	Vitamiinid A, C, B6, kiudained	120 g = 125 kJ (30 cal)
Seller	C-vitamiin, kaalium	80 g = 55 kJ (7 tolli)
Kurk	C-vitamiin	280 g = 120 kJ (29 tolli)
Apteegitill	C-vitamiin, kiudained	300 g = 145 kJ (35 cal)
Viinamarjad	C-vitamiin, B6, kaalium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiivi	C-vitamiin, kaalium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	C-vitamiin, folatsiin, kiudained, A-vitamiin	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektariin (seemneteta)	Vitamiin C, B3, kaalium, kiudained	180 g = 355 kJ (85 cal)
Virsik (kivideta)	Vitamiin C, B3, kaalium, kiudained	150 g = 205 kJ (49 kalorit)
Pirn	kiudaineid	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananass	C-vitamiin	150 g = 250 kJ (59 kalorit)
Maasikas	C-vitamiin, raud, kaalium ja magneesium	125 g = 130 kJ (31 tolli)
Tomat	C-vitamiin, kiudained, E-vitamiin, folatsiin, A-vitamiin	100 g = 90 kJ (22 cal)

MAITSEVATE JA TERVISLIKKE MAHLADE RETSEPTID

VÄRSKENDUS

- 6 minaõunakaste (suured tükkideks lõigatud õunad)
- hunnik peterselli
- paar lehteja piparmünt

VÄRSKENDUS II

- 6 õuna (suured tükkideks lõigatud õunad)
- hunnik peterselli
- 2 varssellerit
- viil (1 cm) ingverit

VALMISTAMISE VIIS:

Esmalt pigista kaks või kolm õuna. Seejärel pigista petersell ja piparmündilehed, ingver ja seller. Lõpuks pigista ülejäänud õunad.

ELUJÕUD

- 6 porgandit (väga suur porgand lõigatud pikuti ja risti, keskmine ainult pikuti)
- 4 õuna (suured tükkideks lõigatud õunad)
- 2 keskmist sellerivart
- viil (1 cm) ingverit maitse järgi

VALMISTAMISE VIIS:

Pigista mõned porgandid, õunad, sellerivarred ja ingver. Tehke seda vaheldumisi kõva - pehme, tänu sellele saame parema efektiivsuse. Pigista lõpus välja ülejäänud porgand. Iga lisatud köögiviljaga võid maitset muutes lisada ka ananassi, punapeeti, apelsini vms.

KLOROFÜLLI KOKTEIL

Mahl pressitakse rohelistest taimedest, vahelduseks võib seda teha iga päev ka teistest taimedest, nt spinatist, erinevatest salatiliikidest, lambasalatist, peedist, nisuheinast, oderist, petersellist, sellerist jm koguses umbes a. peotäis 2 portsjoni jaoks. Maksimaalse mahlakoguse saamiseks sisestage lehed ükshaaval toitekanalisse ja lõpuks pigistage välja kõva toode (tükk õuna, porgandi vms).

Seejärel vala blenderisse 500ml vett, pressitud mahl ja lisa puuviljad: banaan, maasikas, virsik, pirn jne. Blenderda paar minutit. Joo aeglaselt.

TÄHELEPANU! Klorofüllikokteilil on erakordsed detoksifitseerivad omadused, nii et nagu peedimahla, joo seda aeglaselt ja eijoo rohkem kui 300-400 ml päevas.

TSITRUSVILJADE NEKTAR

- ½ või väike greip (kooorige ja purustage tükkideks)
- 3 keskmist apelsini (koori ja lõika tükkideks)
- ½ väikest laimi või sidrunit (kooorige ja lõigake kaheks osaks)
- võid lisada ananassi

MAKSA PUHASTAMINE

- 0,5 peet
- 5 porgandit
- 2 cm värsket kurki
- 3 õuna
- väike hunnik peterselli või salatit

ILU PÄRAST

- 4 apelsini
- 5 porgandit
- 1 selleri vars
- väike hunnik peterselli
- ingveri juur (umbes 1 cm)

SALE FIT

- 1 greip
- 3 ananassi rõngast
- 2 apelsini
- 2 porgandit
- 1 cm ingveri juur

Võite lisada ka peterselli, sellerit.

PUUVILJALIMONAAD

- 3 kõva õuna
- 3 keskmist apelsini (kooritud väiksemateks tükkideks)
- ½ sidruni

Pigistage kõik puuviljad, unustades vaheldumisi: pehme - kõva. Võib serveerida piparmündi ja jääga.

SÜGISE MAITSE

- 1 kg porgandit
- 0,1 kg värsket spinatit
- 2 õuna

Pigista porgandid, spinat, õunad – vaheldumisi.

PÄHKLI/MANDLI VÕI

Pähklid või mandlid (umbes 0,5 kg) valage veega ja leotage üleöö. Hommikul tühjendage vesi, valmistage aeglase kiirusega mahlapress tööks ette. Pane paar pähkleid/mandlitükki etteandeavasse, et varustus kinni ei jääks. Konsistentsi leevendamiseks võite lisada veidi vett või õli.

TEHNILISED ANDMED

Tehnilised parameetrid on toodud toote andmesildil.

Maksimaalne pidev tööaeg (KBmax): 20 minutit

Müratase: L_{WA} : 70 dB

Toitekaabli pikkus: 1,0 m



See juhend on masintõlgitud.

Kahtluse korral vaadake selle ingliskeelset versiooni.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)



Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise kohta tuleb kasutajal pöörduda kohalikku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

THANK YOU FOR PURCHASING OUR PRODUCT!

Slow juicer is an ideal device for people who care about their health and quality of life!

You can make juice from most kinds of vegetables, fruits and herbs. Also those which cannot be used in a standard juicer - parsley, spinach, wheatgrass, soy (soy milk), raspberry, currant, pineapple, mango and many others.

The process of juice production takes place through a two-stage extraction:

- ✓ crushing
- ✓ extrusion

Slow juicer works slowly at low speed, but precisely. Precisely crushes fruit and vegetable pulp, without generating excessive heat with minimum exposure to oxygen. This does not destroy nutrients and vitamins contained in fruits and vegetables, does not heat or oxidise the juice. You can get up to 2 times more juice than from standard juicer.

Using Slow juicer you get the highest quality juice with maximum amount of vitamins and minerals from your favourite fruits and vegetables!

The juice is very tasty, milky and unfoamed. It can be stored in a closed container in refrigerator up to 72 hours without loss of nutritional value and homogeneous consistency.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before use thoroughly read the operation manual.
- Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance!
- Do not use the appliance for the purposes different than it was designed for.
- Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids.
- Do not leave the appliance without supervision in course of its operation.
- Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used or before its cleaning.
- Do not use the appliance in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- Before removing the lid wait until the snail extruder has completely stopped.
- Before you start working with the appliance, make sure all its elements are properly assembled never remove the lid when the appliance is running.
- Put aside and empty the waste container when it is full.
- Avoid contact with moving parts of the appliance.
- Always switch off the juice extractor after use.
- Before the first use wash all the parts of the juice extractor which are in contact with food.
- Never insert your fingers or cutlery inside the juice extractor's chamber – place the food with the pusher only!
- This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of

the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.

- Ensure that children do not play with the appliance.
- Before assembly or disassembly of the juice extractor, unplug it from the power outlet.
- The device is intended for domestic use only.
- Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc.
- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Do not block the pulp and juice outlet during operation.
- Do not move the appliance during operation.
- The appliance should be connected into the socket with grounding pin.
- The product should be placed into the feeder opening during operation, do not fill the feeder with fruits and vegetables at a standstill.
- Be careful not to overload the juicer, do not push the products too hard through the feeder.
- Before use, check if the container cover is securely fastened.
- Use the pusher only to push the product.
- Do not immerse the drive in water, do not wash under running water.
- Do not load any hard materials, large seeds, ice or frozen products into the feeder.
- Observe the following recommendations for the nominal operating time: juicing no more than 20 minutes of continuous operation. After completing operation cycle, wait 20-30 minutes before restarting the appliance. Compliance with the above will prolong the life of the product.
- Prior to the processing, sugarcane should be peeled and cut into pieces with dimensions of 20mm x 20mm. Portions should be added successively after the previous processing is finished.
- To avoid accidents during operation, do not touch the bolt pin or other removable parts with hand or sharp tool, do not use other objects to push the product.

- Do not plug the power cord with wet hands.
- Do not remove the plug from the mains by pulling by the cord.
- Do not use the appliance outdoors.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
- **WARNING! Do not use the juicer if the extrusion sieve is damaged.**

APPLIANCE OVERVIEW

1. Motor unit/housing
2. Power and control switch
3. Anti-slip feet
4. Juice pitcher (1000 ml) and pulp container (800 ml)
5. Filter bowl with juice spout and pulp discharge chute
6. Feeder chamber
7. Pusher
8. Extraction screw
9. Stainless steel mesh filter baskets
 - a. Small mesh filter: for clear juice
 - b. Small mesh filter: for thick juice
10. Automatic cleaning module
11. Sealing sleeve
12. Juice spout with closure
13. Pulp discharge chute
14. Rubber stopper
15. 80 mm feeder tube mouth flap lock
16. 80 mm feeder tube mouth with flap for whole vegetables and fruits
17. Feeder tube mouth for small vegetable and fruit chunks
18. Cleaning brush



This appliance features a power and control switch.



Turns on the appliance



Turns off the appliance

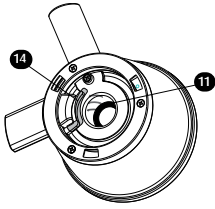


Reverse rotation: keep depressed to use

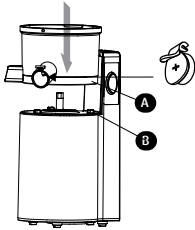
BEFORE FIRST USE

1. Remove the appliance from the box. Remove all packaging cardboard and film pieces from the appliance parts.
2. Thoroughly clean and dry the appliance, especially all appliance parts with direct contact with food products.
3. The Slow Juicer has a safety lock: the appliance will only turn on if the feeder chamber (6) is properly assembled.

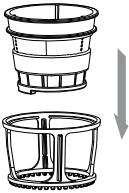
ASSEMBLING THE JUICER



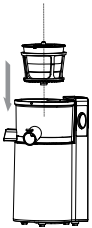
- 1 Place the rubber stopper (14) in the hole under the filter bowl (5). Place the sealing sleeve (11) in the filter bowl (5), if not assembled already.



- 2 Place the appliance on a smooth, stable and level surface. Install the filter bowl (5) on the motor unit (1) by locating the 3 bosses (B) on the housing top in the 3 grooves (A) on the filter bowl bottom (5). The grooves (A) will match the bosses (B) in a single specific alignment of the two parts. Next, place the plug onto the juice spout opening.



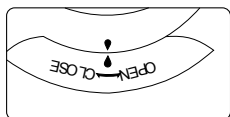
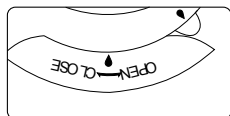
- 3 Install the the automatic cleaning module (10) onto the mesh filter basket (9). Use a small mesh filter basket (9a) or a large mesh filter basket (9b), depending on how thick you want your juice.



- 4 Insert and adjust the stainless steel mesh filter basket (9) with the automatic cleaning module (10) in the filter bowl (5) so that the tab on the filter basket engages the filter bowl groove (5) and the white marks on the filter basket (9) and filter bowl (5) are aligned.



- 5 Place the extraction screw (8) in the filter basket (9).



6

Place the feeder chamber (6) on the filter bowl (5) by aligning the bosses with the grooves in the bowl. Turn the feeder chamber (6) clockwise home so that the safety lock tab in the feeder chamber (6) snaps into the recess in the motor unit (1). Note the marks on the appliance. Proper engagement disables the safety lock which prevents using the appliance when improperly assembled.

7

Place the pusher (7) in the feeder tube mouth (17). Place the juice pitcher and the pulp container (4) under the juice spout (12) and the pulp discharge chute (13), respectively.

CAUTION! The MPM Slow Juicer has an electric motor with a step-down gear. The appliance will need some time to fully process the food. Work slowly. Do not feed too many pieces of fruits/vegetables. Do not push down the pusher too hard. Otherwise the appliance may stall.

PREPARING YOUR VEGETABLES AND FRUITS

PRODUCT TYPE	EXAMPLE	PREPARATION
HARD ROOTS Caution: Do not place too many fruit/vegetable pieces. Too many pieces may clog the feeder tube or the extraction screw and the appliance may stall.	<ul style="list-style-type: none"> ● Carrots ● Beetroots ● Celery 	Wash all products. Slice the carrots into long, sleek strips to feed them easily through the feeder tube. If the carrots are large, slice them along into four quarters. Cut off approximately 1 cm of the greenish end. Use the pusher to feed in the chunks remaining in the feeder tube. <ul style="list-style-type: none"> – Cut large beetroots and celery into smaller pieces
NOTE: Firmly push down hard vegetable and fruit chunks into the juicer, because it runs at a slow speed. Juice extraction will be easier if you slice large carrots into two or more long pieces. Use the pusher to feed in the chunks remaining in the feeder tube.		
CEREAL GRASS	<ul style="list-style-type: none"> ● Wheat ● Barley 	Cut the grass to length and rinse it with water. Place small portions of the grass in the feeder tube mouth at a time for better extraction performance. Use the pusher if needed. <ul style="list-style-type: none"> – Greens: do not feed too much at a time, or it will be much more difficult to process.
NOTE: Cereal grass may foam during extraction. Have the grass as fresh as possible to reduce foaming. You can also achieve this by cooling the cereal grass and the extraction screw overnight in a refrigerator (or at least for 2 hours) or rinsing them with cold water directly before juice extraction. If you do not mind mixing cereal grass juice with carrot juice, you can increase the cereal grass yield by extracting juice with a little of carrot. The carrot will help clean the filter basket during processing.		
HARD FRUITS	<ul style="list-style-type: none"> ● Apples 	Hard and juicy varieties are preferable. You can juice the fruits whole, if they fit in the feeder tube. Otherwise cut the fruits into smaller pieces

SOFT FRUITS/VEGETABLES	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomatoes ● Grapes 	Wash the products and cut them into smaller pieces (if necessary) for easier feeding into the appliance. Peel off the skin if necessary. Do not overfill the feeder tube mouth with too many chunks. Push down the products with the pusher or the flap.
CITRUS FRUIT	<ul style="list-style-type: none"> ● Oranges ● Grapefruits ● Lemons 	Peel off the skin and remove excess white fibres. Cut into smaller pieces if necessary.

JUICE EXTRACTION

CAUTION! Remove hard and large stones from peaches and cherries.

CAUTION! Do not slice vegetables and fruits thin or dice them into small pieces. Too small/large chunks will make them harder to juice.

1. Place the appliance on a smooth, stable and level surface. Before plugging in the power cord, make sure that the appliance is off (OFF).
2. Thoroughly wash the vegetables and fruits to be juiced. Cut them into smaller pieces if necessary (do not slice thin or dice into small pieces) so that they easily fit in the feeder tube mouth (16).
3. Place the juice pitcher and the pulp container (4) under the juice spout and pulp discharge chute of the filter bowl (5). Remove the plug from the juice spout (12). Release the 80 mm feeder tube mouth lock (15) so that the flap is lifted and allow feeding the vegetables/fruits.
4. Turn on the Slow Juicer with the switch (2).
5. Depending on their shape and size, feed the vegetables/fruits piece by piece into the mouth (16) and push them down with the flap. If the pieces are small, use the feeder tube mouth (17) and the pusher (7).
6. Monitor the pulp and juice levels (4). If you need to empty the juice pitcher and/or the pulp container, turn off the appliance with the switch (2) and plug the juice spout (12).
7. If the products are too hard to process, the appliance may stall and stop. Stalling may be caused by too large vegetable/fruit chunks. This happens most often with hard vegetables/fruits. Resolve the problem by operating the Reverse switch position (2). The Slow Juicer will start turning in reverse to release the motor. If stalling persists, disassemble the appliance, clean it, and reassemble (see Section "Assembling the juicer").
8. If you want to make a different juice without interrupting, you can flush the food contact parts without disassembling them. Flushing the appliance:
 - Place the power and control switch (2) to OFF and unplug the appliance from the mains.
 - Plug the juice spout (12).
 - Place the juice pitcher and the pulp container under the respective spout (12) and chute (13).
 - Pour approximately 200 ml of clean cold water into the feeder tube mouth (17). DO NOT spill the water on the appliance housing (if this happens, thoroughly dry the appliance).
 - Plug in and turn on the appliance for approximately 30 seconds.
 - Unplug the juice spout (12) and wait for all water to come out with the pulp and juice residues.
 - Repeat flushing until clean.

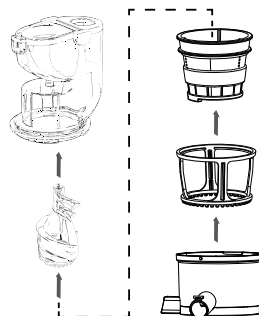
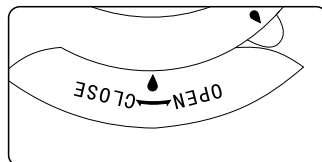
CAUTION! Do not unlock the feeder chamber (6) when the Slow Juicer is running! The safety lock of the feeder chamber will stop the motor when disengaged. Do not plug the juice spout (12) when extracting juice from foaming products (e.g. apples or celery). Be careful when extracting with the juice spout plugged. If there is too much juice in the filter bowl (5), it may spill.

GENERAL

1. Process fruits and vegetables as fresh and ripe as possible.
2. Soft and/or overripe products do not give a clear juice.
3. Apple juice may turn brown fast. To slow down the browning, squeeze a few lemon juice drops into apple juice.
4. If the juice is too thick, you can thin it with mineral water.

DISASSEMBLING THE JUICER

1. Turn off the appliance with the power and control switch (2) and unplug it from the mains.
2. Wait for the motor unit to stop turning.
3. Remove the pusher (7) from the feeder tube mouth (17).
4. Remove the feeder chamber (6) by turning it counter-clockwise. ==>
5. Remove the individual parts in the reverse order of assembly (extraction screw (8), mesh filter baskets (9), automatic cleaning module (10), filter bowl with juice spout and pulp discharge chute (5)). ==>
6. Thoroughly clean these parts.



CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! Proper cleaning and care will extend the life of your Slow Juicer. The Slow Juicer also extracts minerals from the products, including calcium. It is recommended to clean all appliance parts after each use. Do this with detergents which prevent scale.

1. Unplug the appliance from the mains before cleaning.
2. Wipe clean the motor unit housing only with a damp cloth (add some detergent to remove persistent dirt).

CAUTION! Do not immerse the motor unit housing in water.

3. Thoroughly clean all food contact parts with warm water and some detergent after each use (it is best to clean directly after juice extraction). **Water used for cleaning should not be warmer than 60°C.** Components of the appliance (except for the housing) may be used in the washer, if the temperature is set below 60°C.
4. Do not clean with strong cleaning agents, acetone, alcohol, sharp tools, etc.
5. Thoroughly clean the mesh filter basket after each use. This is best done with the brush (18) included with the appliance.
6. Do not submerge the motor unit in water or other liquids!
7. If the appliance accessories become discoloured from juice (from carrots, oranges, etc.), you may wipe off the discolouration with a cloth and some cooking oil.
8. After cleaning and drying all parts, the Slow Juicer must be reassembled (see Section "ASSEMBLING THE JUICER").

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK
The motor fails to start.	<ul style="list-style-type: none"> – The power cord might not be plugged to the mains. – The feeder chamber might not be locked in place. – The products fed in might have clogged the appliance.
The appliance keeps stopping.	<ul style="list-style-type: none"> – The appliance parts might not be properly assembled. – The appliance might stall from overloading. – The product chunks might be difficult to process.
The feeder tube might be jammed with pulp.	<ul style="list-style-type: none"> – If you extract from large portions of soft products, try alternating the soft portions with hard products (e.g. push down the orange/apple chunks with some carrot). Use fresh products without rot. – Operate the power and control switch a few times in Reverse. – Do not overfill the feeder tube mouths with products. Feed the product chunks one by one and wait for the appliance to fully process them. – If the problem cannot be identified, clean and reassemble the appliance.
The pulp stops coming out.	<ul style="list-style-type: none"> – Push the pump outside by feeding in a hard product.

VEGETABLE AND FRUIT NUTRITION FACTS

Fruit/Vegetable	Vitamin/Mineral	kcal/cal
Apples	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Apricots	Fibre, potassium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Sugar beet	Folic acid, fibre; beets are rich in vitamin C and potassium	160 g = 190 kJ (45 cal)
Blueberry	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Cabbage	Vitamin C, potassium, folic acid, vitamin B6, fibre	100 g = 110 kJ (26 cal)
Carrots	Vitamins A, C and B6, fibre	120 g = 125 kJ (30 cal)
Celery	Vitamin C, potassium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Cucumbers	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fennel	Vitamin C, fibre	300 g = 145 kJ (35 cal)
Grapes	Vitamins C and B6, potassium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C, potassium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Vitamins A and C, folic acid, fibre	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarines (pitted)	Vitamins C and B3, potassium, fibre	180 g = 355 kJ (85 cal)
Apricots (pitted)	Vitamins C and B3, potassium, fibre	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pears	Fibre	150 g = 205 kJ (60 cal)
Pineapple	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Strawberries	Vitamin C, iron, potassium, magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomatoes	Vitamins C, E and A, fibre, folic acid	100 g = 90 kJ (22 cal)

HEALTHY AND TASTY JUICE RECIPES

REFRESHMENT

- 6 apples (slice big ones into smaller pieces)
- Parsley bunch
- Some mint leaves

REFRESHMENT II

- 6 apples (slice big ones into smaller pieces)
- Parsley bunch
- 2 celery stalks
- One slice of ginger (1 cm thick)

RECIPE:

Extract two or three apples first.
Next, extract the parsley, mint leaves, ginger and celery.
Finally extract the remaining apples.

VITALITY

- 6 carrots (slice very big ones along and across, slice the smaller ones along only)
- 4 apples (slice big ones into smaller pieces)
- 2 medium-sized celery stalks
- One slice of ginger (1 cm thick) to taste

RECIPE:

Extract a part of the carrots with the apples, celery and ginger.
Proceed with the soft and hard products alternately for better juice extraction performance.
Extract the remaining carrots.
You can add some pineapple, beetroots, oranges, etc. to change the taste as you like.

CHLOROPHYLL SMOOTHIE

Extract the juice from greens. You can add variety by using different products every day, e.g. spinach, various lettuce types, corn salad, young beet leaves, wheat and barley grass, parsley, celery, etc. at about one handful of each product for 2 servings. To extract the most of juice, feed the leaves one by one and finish by feeding a harder product

(a chunk of apple/carrot etc.). Pour 500 ml of water into a blender, add the extracted juice and some fruits, like bananas, strawberries, peaches, pears, etc. Blend for several minutes. Drink slowly.

CAUTION! The Chlorophyll Smoothie has superior detoxification performance. Just like beetroot juice, you should drink it slowly and in 300-400 ml servings a day.

CITRUS NECTAR

- ½ large or one whole grapefruit (peel and split into chunks)
- 3 medium-sized oranges (peel and split into chunks)
- ½ small lemon or lime fruit (peel and slice in half)
- Some pineapple to taste

LIVER DETOX

- ½ beetroot
- 5 carrots
- 2 cm chunk of fresh cucumber
- 3 apples
- Small bunch of parsley or lettuce leaves

THE BEAUTIFIER

- 4 oranges
- 5 carrots
- 1 celery stalk
- Small bunch of parsley
- ginger root (ca. 1 cm piece)

SLIMFIT

- 1 grapefruit
- 3 pineapple rings
- 2 oranges
- 2 carrots
- 1 cm ginger root piece

Some parsley or celery to taste

FRUIT LEMONADE

- 3 hard apples
- 3 medium-sized oranges
(peel and split into chunks)
- ½ lemon

Extract all fruits by alternating soft and hard products. Serve with mint leaves and ice.

TASTE OF AUTUMN

- 1 kg of carrots
- 0.1 kg of fresh spinach leaves
- 2 apples

Extract the carrots, spinach leaves and apples alternately.

TECHNICAL DATA

Technical parameters are indicated on the product nameplate.

Maximum continuous operating time KB max: 20 min

Noise level: L_{WA} : 70 dB

Length of power cord: 1.0 m



Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components.

Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

¡GRACIAS POR COMPRAR NUESTRO PRODUCTO!

¡Un exprimidor lento es un dispositivo ideal para las personas que se preocupan por la salud y la calidad de vida!

Puede obtener jugo de la mayoría de los tipos de verduras, frutas y hierbas. También aquellos que no se pueden usar en un exprimidor estándar: perejil, espinacas, pasto de trigo, soja (leche de soja), frambuesas, grosellas, piñas, mangos y muchos otros.

El proceso de producción de jugo se lleva a cabo mediante una extracción de dos pasos:

- ✓ trituración/trituración*
- ✓ Exprimir*

El exprimidor lento funciona lentamente, a bajas revoluciones, pero con precisión. Tritura con precisión la pulpa de frutas y verduras, sin producir calor excesivo y con un acceso mínimo al oxígeno. Gracias a esto, no destruye los nutrientes y vitaminas contenidos en las frutas y verduras, no calienta y no oxida el jugo.

Puede obtener hasta 2 veces más jugo que de un exprimidor estándar.

¡Al usar un exprimidor lento, obtienes jugo de la más alta calidad con la máxima cantidad de vitaminas y minerales contenidos en tus frutas y verduras favoritas!

El jugo es extremadamente sabroso, lodo y sin espuma. Se puede almacenar en un plato cerrado en el refrigerador hasta por 72 horas, sin perder valor nutricional y consistencia homogénea.

Además del orificio de empuje estándar, ahora puede usar un segundo orificio con un diámetro de 80 mm, por lo que puede acomodar la mayoría de las frutas y verduras sin cortar primero.

El dispositivo está equipado con dos tamices intercambiables con filtros con mallas pequeñas y grandes para obtener jugos claros o espesos.

Si desea exprimir el jugo con un bouquet de sabor diferente durante el trabajo, puede usar el sistema de limpieza automática sin tener que desmontar el dispositivo.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL USO

- Antes de usar, lea atentamente el manual de instrucciones.
- ¡Tenga especial cuidado cuando haya niños cerca del dispositivo!
- No utilice el dispositivo para ningún otro propósito que no sea el previsto.
- No deje el dispositivo conectado a la red eléctrica desatendido durante el funcionamiento.
- No sumerja el dispositivo, el cable ni enchufe agua u otros líquidos.
- No cuelgue el cable de alimentación en bordes afilados y no permita que entre en contacto con superficies calientes.
- Siempre retire el enchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
- No utilice un dispositivo dañado, incluso si el cable de red o el enchufe están dañados, en cuyo caso haga reparar el dispositivo en un centro de servicio autorizado.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños al dispositivo, incendio o lesiones.
- No toque el dispositivo con las manos mojadas.
- Utilice el dispositivo sobre una superficie lisa y estable
- Antes de quitar la tapa, espere hasta que el sinfín de compresión se detenga por completo.
- Nunca coloque los dedos o los cubiertos en el compartimiento del exprimidor, ¡solo se usa el empujador o el alimentador plegable para la introducción de alimentos!
- Antes del primer uso, lave todas las partes del exprimidor que entren en contacto con los alimentos.
- Después de cada uso del exprimidor, debe apagarse.
- Evite el contacto con partes móviles del dispositivo.
- Deje a un lado y vacíe el cubo de basura cuando esté lleno.
- Antes de comenzar a trabajar, asegúrese de que todos los elementos del dispositivo estén montados correctamente; no suelte la cubierta mientras el dispositivo está funcionando.
- El producto podrá ser utilizado por personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales que no tengan conocimientos ni experiencia en el uso de dichos productos, siempre que estén supervisadas o instruidas sobre cómo utilizar los productos de manera segura y estén informadas de los peligros potenciales.

- Preste atención a los niños para que no jueguen con el equipo / dispositivo.
- Antes de montar o desmontar el exprimidor, desconéctelo de la fuente de alimentación.
- El dispositivo está diseñado solo para uso doméstico.
- No coloque el aparato cerca de cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.
- No obstruya la salida de la pulpa y el jugo durante el funcionamiento del dispositivo.
- No lleve el dispositivo mientras trabaja.
- Conecte el dispositivo a una toma de corriente equipada con un pin de conexión a tierra con un voltaje consistente con el especificado en la placa de identificación del dispositivo.
- Los productos deben insertarse en los orificios del alimentador durante el funcionamiento del dispositivo, no puede llenar con frutas o verduras los orificios del alimentador durante el punto muerto.
- Tenga cuidado de no sobrecargar el exprimidor, no use demasiada fuerza para empujar los productos a través del alimentador.
- Antes de encender el dispositivo, verifique que la tapa del recipiente esté firmemente fijada.
- Para empujar frutas o verduras, use solo un empujador.
- No sumerja el dispositivo en agua ni lo lave con agua corriente.
- No coloque materiales duros, semillas grandes, hielo o productos congelados en el alimentador del exprimidor.
- Se deben observar las siguientes recomendaciones con respecto al tiempo de funcionamiento nominal del dispositivo: jugo exprimidor: no más de 20 minutos de funcionamiento continuo. Después de completar el ciclo de trabajo, espere de 20 a 30 minutos antes de volver a encender el dispositivo. Seguir los consejos anteriores extenderá la vida útil del dispositivo.
- La caña de azúcar debe pelarse y cortarse en trozos de 20 mm x 20 mm antes de procesarla en la máquina. Agregue porciones secuencialmente al alimentador después del procesamiento previo.
- Para evitar accidentes durante el funcionamiento del dispositivo, está prohibido tocar el vástago del tornillo y otras piezas extraíbles con la mano o herramienta afilada y reemplazar el empujador de alimentos con cualquier objeto.

- No enchufe el enchufe a una toma de corriente con las manos mojadas.
- No saque el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Para la seguridad de los niños, no deje partes del embalaje de libre acceso (bolsas de plástico, cajas de cartón, espuma de poliestireno, etc.).
- El dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y el cable fuera del alcance de los niños.
- Desenchufe el dispositivo de la alimentación si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No coloque el dispositivo sobre superficies calientes.
- **¡ADVERTENCIA! No permita que los niños jueguen con papel de aluminio. ¡Peligro de asfixia!**
- **¡ADVERTENCIA! No utilice un exprimidor si el tamiz de impresión está dañado.**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO:

1. Estación de trabajo/gabinete
2. Interruptor
3. Pies antideslizantes
4. Envases para zumo (1000 ml) y residuos (800 ml)
5. Contenedor principal con salidas para residuos y zumos
6. Compartimento del alimentador
7. Empujador
8. Sinfín de extrusión
9. Coladores, acero inoxidable
 - a. Mallas pequeñas - para jugos claros
 - b. Mallas grandes - para jugos espesos
10. Módulo de limpieza automática
11. Funda de sellado
12. Salida de jugo con cerradura
13. Salida de residuos
14. Tapón de goma
15. Bloqueo de solapa de orificio de 80 mm
16. Orificio de alimentación de 80 mm para verduras y frutas enteras con alimentador de solapa

17. Orificio de alimentación para pequeños trozos de frutas y verduras
18. Cepillo de limpieza



El dispositivo está equipado con un interruptor.



Enciende el dispositivo



Apagar el dispositivo

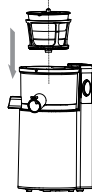
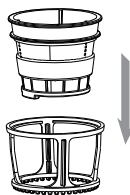
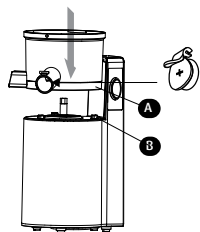
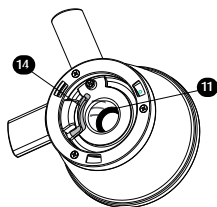


Rev = Rotación inversa en la dirección opuesta, la llamada marcha atrás, para iniciarla debe mantener presionado el botón

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire el dispositivo de la caja y retire todo el cartón protector y las láminas.
2. Lave y seque bien el dispositivo, especialmente aquellos elementos que están en contacto directo con los alimentos.
3. El exprimidor tiene un sistema de seguridad: el dispositivo solo se puede encender si la cámara de alimentación está instalada correctamente (6).

INSTALACIÓN DE UN EXPRIMIDOR



- 1 Introduzca el tapón de goma (14) en el orificio situado en la parte inferior del recipiente (5) y el manguito de sellado (11) del recipiente (5) si aún no están instalados.

- 2 Coloque el dispositivo sobre una superficie lisa, estable y plana. Fije el contenedor (5) a la estación de trabajo (1) de modo que en los 3 huecos (A) en la parte inferior del contenedor (5) haya 3 salientes (B) ubicados en la superficie superior de la carcasa. Los huecos (A) se ajustan a las protuberancias (B) solo en una posición correcta. Luego coloque el tapón en la abertura de la salida de jugo.

- 3 Aplique el limpiador automático (10) al filtro (9). Dependiendo de la consistencia del jugo que desee obtener, use un filtro con mallas pequeñas (9a) o grandes (9b).

- 4 Inserte y ajuste el filtro de acero inoxidable (9) con módulo de limpieza automática (10) al centro del contenedor (5) para que la protuberancia en el tamiz golpee el hueco en el contenedor (5) y las marcas blancas en el filtro (9) y el recipiente (5) estén una al lado de la otra.



- 5 Inserte el sinfín de extrusión (8) en el filtro (9).



- 6 Coloque el compartimento del alimentador (6) en el contenedor (5) golpeando los pernos en las ranuras del recipiente y gire la cámara del alimentador (6) en el sentido de las agujas del reloj para que la lengüeta de bloqueo en la cámara (6) se alinee con la bahía de la estación de trabajo (1) hasta que se haga clic en el enganche. Preste atención a las marcas en el dispositivo. De esta manera, se elimina el bloqueo antes de iniciar el dispositivo en caso de instalación incorrecta.



- 7 Inserte el empujador (7) en el orificio (17). Deslice los recipientes (4) bajo la salida de jugo (12) y desechos (13).

¡COMENTARIO! El exprimidor de frutas y verduras MPM está equipado con un motor con un engranaje que reduce las revoluciones, por lo que el dispositivo necesita tiempo para procesar los ingredientes utilizados, . Apresurarse, los intentos de poner muchas verduras y frutas a la vez, así como la fuerte presión con el empujador pueden hacer que el dispositivo se bloquee.

PREPARACIÓN DE VERDURAS Y FRUTAS

TIPO DE PRODUCTOS	EJEMPLO	PREPARACIÓN
RAÍCES DURAS Nota: no ponga una gran cantidad de verduras o frutas a la vez. Una gran cantidad puede obstruir el canal de lote o el sinfín de extrusión, lo que podría hacer que el dispositivo se bloquee.	<ul style="list-style-type: none"> ● zanahoria ● remolacha ● apio 	Lave todos los productos y corte las zanahorias en partes lo más largas posible para que pasen fácilmente a través del canal de alimentación. Las zanahorias grandes cortadas solo a lo largo en cuatro partes. Cortar la punta verde aprox. 1cm. Empuja las partes finales de las piezas con un empujador. <ul style="list-style-type: none"> – Remolacha, apio, si no caben en el conjunto, cortados en trozos más pequeños


RECORDAR: Presione firmemente las verduras o frutas duras apretadas hasta el mecanismo de rotación lenta. Para facilitar su trabajo, debe cortar zanahorias más grandes a lo largo, en dos o más partes. Para presionar la última porción de productos extruidos, use un empujador.


GRAMÍNEAS DE CEREALES	<ul style="list-style-type: none"> ● trigo ● cebada 	Corte la hierba a la longitud deseada y enjuáguela. Coloque pequeñas cantidades de hierba en el orificio de alimentación, esto dará un mejor efecto al apretar. Si es necesario, use un empujador. <ul style="list-style-type: none"> – Verdes: No pongas demasiado a la vez, será difícil exprimirte.
<p>RECORDAR: Las hierbas de cereales contienen componentes que causan la formación de espuma durante la compresión. Para minimizar este fenómeno, se debe exprimir la hierba fresca. También puede enfriar el césped y la barrena exprimidora poniéndolos en el refrigerador durante la noche, al menos 2 horas antes de apretar o inmediatamente antes de rociar con agua fría. Si no le importa mezclar jugo de hierba con jugo de zanahoria, puede lograr una cantidad realmente grande de jugo de hierba mientras exprime una cantidad mínima de zanahorias, esto ayudará a limpiar el tamiz al exprimir.</p>		
FRUTAS DURAS	<ul style="list-style-type: none"> ● Manzanas 	Elija principalmente especies duras y jugosas. Las frutas se pueden exprimir enteras, siempre y cuando quepan en el alimentador. De lo contrario, cortar en trozos más pequeños.
FRUTAS Y VERDURAS BLANDAS	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates ● uva 	Lave los productos, si es necesario, córtelos en trozos que quepan fácilmente en el orificio de alimentación. Si es necesario, despegue de la piel. No coloque demasiadas piezas de fruta en el orificio de alimentación para no llenarlo demasiado. Empuje con un empujador o alimentador de solapa.
CITRUS	<ul style="list-style-type: none"> ● Naranjas ● Pomelo ● Limón 	Pelar la fruta y eliminar el exceso fibra blanca. Si lo desea, cortar en trozos pequeños.

JUICING

¡COMENTARIO! Frutas con semillas como melocotones, ciruelas, cerezas y cerezas, primero debe deshuesar, quitar los hoyos.

¡COMENTARIO! No cortamos verduras y frutas en rodajas finas, cubos, etc. Las piezas demasiado pequeñas o demasiado grandes harán que sea más difícil exprimir el jugo.

1. Coloque el dispositivo sobre una superficie lisa, estable y plana. Antes de insertar el enchufe en el contacto, asegúrese de que el dispositivo esté apagado (ítem )
2. Lave bien las frutas y verduras de las que desea hacer jugo, luego córtelas en trozos (pero no en rodajas o trozos pequeños) si es necesario, para que puedan arrojar libremente a la máquina a través del orificio (16).
3. Colocar el recipiente de zumo y residuos (4) debajo de las aberturas adecuadas del recipiente principal (5). Abra la salida de jugo (12) con el tapón de salida de jugo. Suelte la cerradura (15) del orificio grande de 80 mm para que la solapa se eleve hacia arriba y permita insertar las verduras y frutas exprimidas.
4. Encienda el exprimidor lento con el interruptor (2).
5. Las frutas y verduras, dependiendo de su tamaño y forma, las arrojan individualmente al agujero (16) empujándolas con un alimentador de solapa. Para piezas pequeñas, use un orificio (17) y un empujador (7).
6. De vez en cuando, compruebe que los contenedores de residuos y jugos (4) no estén llenos; si necesita vaciarlos, primero apague el dispositivo con el interruptor (2) y enchufe la salida de jugo (12) con el enchufe de salida de jugo.
7. El dispositivo puede detener su trabajo cuando encuentra demasiada resistencia. Esto puede significar que los trozos arrojados de verduras o frutas son demasiado grandes. Esto sucede principalmente con verduras y frutas duras. Interruptor de interruptor (2) a función inversa. El exprimidor

- activará la rotación inversa haciendo que el motor se desbloquee. Si el problema persiste, desmonte el dispositivo, límpielo y vuelva a montarlo (ver punto „Montaje de un exprimidor”).
8. Si desea cambiar el tipo de jugo exprimido durante la operación, puede enjuagar el interior del dispositivo sin desmontarlo. Para el enjuague, usted debe:
 - cambie (2) a la posición y, a continuación, desenchufe los dispositivos de la  alimentación;
 - Cierre el tapón del orificio de salida (12)
 - Enchufes para orificios de salida (12) y (13)
 - Vierta aprox. 200 ml de agua limpia y fría en el orificio (17): preste especial atención a no verter agua sobre la carcasa del dispositivo (en caso de inundación, seque bien el dispositivo)
 - Conecte el dispositivo a la red e inícielo, luego espere unos 30 segundos.
 - Abra el tapón del orificio de salida (12) y espere a que salga toda el agua junto con los residuos de la última extrusión
 - Si es necesario, repita el enjuague del interior del exprimidor

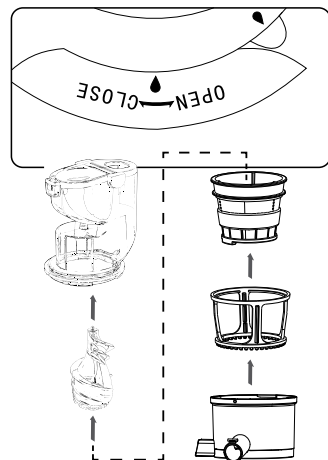
iCOMENTARIO! ¡No desbloquee el compartimento del alimentador (6) mientras el exprimidor está funcionando! Hay una protección en la cubierta, que después de desbloquearla apagará el motor. No cierre la tapa (12) cuando exprima el jugo de los ingredientes a partir de los cuales se forma la espuma (por ejemplo, manzanas, apio). Tenga cuidado si exprime el jugo con la tapa cerrada. Si la cantidad de jugo recolectado en el recipiente principal (5) excede su volumen, el exceso de jugo puede derramarse.

OBSERVACIONES GENERALES

1. Use frutas y verduras frescas y maduras siempre que sea posible.
2. Las frutas blandas y demasiado maduras harán que el jugo no sea claro.
3. El jugo de manzana puede volverse marrón rápidamente: para ralentizar este proceso, exprima unas gotas de jugo de limón en el jugo.
4. Si el jugo es demasiado espeso, dilúyalo con agua mineral.

DESMONTAJE DEL EXPRIMIDOR

1. Apague el dispositivo con el disyuntor (2) y desconéctelo de la fuente de alimentación.
2. Espere hasta que el sinfín de compresión se detenga por completo.
3. Retire el empujador (7) del orificio (17).
4. Retire el compartimento del alimentador (6) girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. ==>
5. Desmonte los componentes individuales en orden inverso para el montaje (tornillo de extrusión (8), filtros de malla (9), módulo de limpieza automática (10), , contenedor principal con orificio de descarga y orificio de jugo (5)). ==>
6. Lave y limpie bien los artículos anteriores.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

iCOMENTARIO! El lavado y mantenimiento adecuados prolongan la vida útil del exprimidor. Dado que el exprimidor exprime los minerales, incluido el calcio, recomendamos lavar todas las partes del dispositivo siempre después del trabajo con agentes de deposición anticálcicos.

1. Apague el dispositivo antes de limpiarlo.

2. La carcasa principal se puede limpiar con un paño húmedo (si es necesario, se puede agregar una pequeña cantidad de detergente).

¡COMENTARIO! No sumerja la carcasa (estación de trabajo) en agua.

3. Todas las partes en contacto con los alimentos deben lavarse a fondo después de cada uso en agua tibia con la adición de una pequeña cantidad de detergentes, preferiblemente inmediatamente después de exprimir el jugo. **El agua utilizada para el lavado no debe exceder los 60°C.** Los componentes de la máquina (excepto la carcasa del exprimidor) se pueden lavar en el lavavajillas si la temperatura es inferior a 60 ° C.
4. No usar para limpiar agentes de limpieza fuertes, acetona, alcohol, materiales afilados, etc. Su uso puede dañar el dispositivo.
5. El colador de compresión debe limpiarse a fondo después de cada uso. El cepillo de dientes (18), que se añade al conjunto, es ideal para limpiar esta parte.
6. ¡No sumerja la base del dispositivo en agua u otros líquidos!
7. Si hay decoloraciones de los elementos exprimidores bajo la influencia de zanahorias, naranjas, etc. Se pueden limpiar con un paño con la adición de aceite de cocina.
8. Después de limpiar y secar todas las piezas, el exprimidor debe plegarse (ver punto „MONTAJE DEL EXPRIMIDOR”).

SÍNTOMAS DE MAL FUNCIONAMIENTO

SÍNTOMAS	COMPROBAR
El motor no funciona	<ul style="list-style-type: none"> – ¿Está el cable de alimentación en la toma de corriente? – ¿Está el compartimento del alimentador correctamente cerrado? – ¿Algo se atascó al alimentar productos para su procesamiento?
La máquina en funcionamiento se detiene	<ul style="list-style-type: none"> – Si el dispositivo está ensamblado correctamente – ¿No está sobrecargado? – ¿Es el producto que quieres exprimir preparado en las piezas correctas?
Se forma un 'atasco' en el canal de alimentación	<ul style="list-style-type: none"> – Si aprieta muchos productos blandos, intente empujar alternativamente un producto duro (por ejemplo, empuje una naranja o una manzana con zanahorias). Elija productos frescos sin signos de podredumbre – Gire el interruptor a la posición "inversa" varias veces – No llene demasiado los orificios de alimentación con productos, inserte los productos uno a la vez, dé tiempo para procesarlos – Si la causa aún se desconoce, lave el dispositivo y vuelva a montarlo.
La pulpa deja de escapar	<ul style="list-style-type: none"> – Empuje con un producto más duro

NUTRIENTES PARA FRUTAS Y VERDURAS

Frutas / Verduras	Sustancia vitamínica / mineral	Kilocalorías / calorías
Manzana	Vitamina C	200 g = 150 kJ (72 pulgadas)
Albaricoque	Fibra, potasio	30 g = 85 kJ (20 pulgadas)
Remolacha azucarera	La folacina, fibra, remolacha es una rica fuente de vitamina C y potasio	160 g = 190 kJ (45 pulgadas)
Arándano	Vitamina C	125 g = 295 kJ (70 pulgadas)
Col	Vitamina C, potasio, folacina, vitamina B6, fibra	100 g = 110 kJ (26 pulgadas)

Zanahoria	Vitamina A, C, B6, fibra	120 g = 125 kJ (30 pulgadas)
Apio	Vitamina C, potasio	80 g = 55 kJ (7 pulgadas)
Pepino	Vitamina C	280 g = 120 kJ (29 pulgadas)
Hinojo	Vitamina C, fibra	300 g = 145 kJ (35 pulgadas)
Uvas	Vitamina C, B6, potasio	125 g = 355 kJ (85 pulgadas)
Kiwi	Vitamina C, potasio	100 g = 100 kJ (40 pulgadas)
Melón	Vitamina C, folacina, fibra, vitamina A	200 g = 210 kJ (50 pulgadas)
Nectarina (sin semillas)	Vitamina C, B3, potasio, fibra	180 g = 355 kJ (85 pulgadas)
Melocotón (sin semillas)	Vitamina C, B3, potasio, fibra	150 g = 205 kJ (49 pulgadas)
Pera	Fibra	150 g = 205 kJ (60 pulgadas)
Piña	Vitamina C	150 g = 250 kJ (59 pulgadas)
Fresa	Vitamina C, hierro, potasio y magnesio	125 g = 130 kJ (31 pulgadas)
Tomate	Vitamina C, fibra, vitamina E, folacina, vitamina A	100 g = 90 kJ (22 pulgadas)

RECETAS DE ZUMOS DELICIOSOS Y SALUDABLES

REFRESCO

- 6 jabłek (manzanas grandes cortadas en partes)
- un manojo de perejil
- unas cuantas hojas de menta

REFRESCO II

- 6 manzanas (cortar manzanas grandes en trozos)
- un manojo de perejil
- 2 tallos de apio
- yeso (1 cm) de jengibre

CÓMO PREPARARSE:

Primero, exprime dos o tres manzanas. Luego exprime el perejil y las hojas de menta, el jengibre y el apio. Finalmente, exprime las manzanas restantes.

VITALIDAD

- 6 zanahorias (zanahorias muy grandes cortadas a lo largo y ancho, medianas solo a lo largo)

- 4 manzanas (cortar manzanas grandes en trozos)
- 2 tallos medianos de apio
- Rebanada (1 cm) de jengibre al gusto

CÓMO PREPARARSE:

Exprime parte de las zanahorias, manzanas, tallos de apio y jengibre. Hazlo alternativamente duro – suave, gracias al cual obtendremos una mejor eficiencia. Aprieta el resto de las zanahorias al final. También puede agregar piña, remolacha, naranja, etc. con cada verdura añadida cambiando las cualidades gustativas.

CÓCTEL DE CLOROFILA

Exprimir el jugo de las plantas verdes, por variedad puede ser diario de otros, por ejemplo: espinacas, varias variedades de ensaladas, lechuga de cordero, acelga, pasto de trigo, cebada, perejil, apio, etc. en la cantidad de aprox. un puñado para 2 porciones. Para obtener la mayor cantidad de jugo posible,

coloque las hojas una a la vez en el canal de alimentación y finalmente exprima un producto duro (un trozo de manzana, zanahoria, etc.) Luego vertemos 500 ml de agua en la licuadora, exprimimos el jugo y agregamos la fruta: plátano, fresa, melocotón, pera, etc. Mezclar durante unos minutos. Beba lentamente.

¡COMENTARIO! El cóctel de clorofila tiene extraordinarias propiedades desintoxicantes, por lo tanto, al igual que el jugo de remolacha, lo bebemos lentamente y bebemos una porción no mayor de 300-400 ml por día.

NÉCTAR DE CÍTRICOS

- 1/2 o pomelo pequeño (pelar y moler en trozos)
- 3 naranjas medianas (pelar y moler en trozos)
- 1/2 limón pequeño o limón (pelar y cortar en 2 partes)
- Puedes agregar piña

LIMPIEZA DEL HÍGADO

- 0,5 remolacha
- 5 zanahorias
- 2 cm de pepino fresco
- 3 manzanas
- un pequeño manojo de perejil o lechuga

PARA LA BELLEZA

- 4 naranjas
- 5 zanahorias
- 1 tallo de apio
- pequeño manojo de perejil
- raíz de jengibre (aprox. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 pomelo
- 3 anillos de piña
- 2 naranjas
- 2 zanahorias
- 1 cm de raíz de jengibre

También puede agregar perejil, apio.

LIMONADA DE FRUTAS

- 3 manzanas duras
- 3 naranjas medianas (peladas en trozos más pequeños)
- 1/2 limón

Todas las frutas se aprietan, recordando la forma alterna: suave - dura. Se puede servir con menta y hielo.

SABOR DEL OTOÑO

- 1kg zanahorias
- 0,1 kg de espinacas frescas
- 2 manzanas

Exprima zanahorias, espinacas, manzanas, alternativamente.

MANÍ / MANTEQUILLA DE ALMENDRAS

Las nueces o almendras (aprox. 0,5 kg) vierten agua y se remojan durante la noche. Por la mañana, cuele el agua, prepare el exprimidor lento para el trabajo. Inserte algunas nueces / almendras en el orificio de alimentación para que el equipo no se atasque. Puede agregar un poco de agua o aceite para aflojar la consistencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los parámetros técnicos se indican en la placa de identificación del producto.

Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KBmax): 20 minutos

Ruido: L_{WA} : 70 dB

Longitud del cable de red: 1,0 m



Este manual ha sido traducido automáticamente.

En caso de duda, lea la versión en inglés.

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- Faites particulièrement attention lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil !
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique pendant son fonctionnement.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation de l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés - dans ce cas, faites réparer l'appareil dans un centre de service agréé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dommages de l'appareil, un incendie ou des blessures.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Attendez l'arrêt complet de la vis de pressage avant de retirer le couvercle.
- Ne mettez jamais vos doigts ou des couverts dans la chambre de l'extracteur de jus- seul le poussoir ou le dispositif d'alimentation à bascule est utilisé pour introduire les aliments !
- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'extracteur de jus qui entrent en contact avec les aliments.
- Éteignez l'extracteur de jus après chaque utilisation.
- Évitez tout contact avec les parties mobiles de l'appareil.
- Mettez de côté et videz le récipient à déchets lorsqu'il est plein.
- Assurez-vous que toutes les pièces de l'appareil sont correctement installées avant de commencer son exploitation - ne déverrouillez pas le couvercle pendant que l'appareil fonctionne.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui n'ont

aucune connaissance ou expérience de l'utilisation de ce type d'équipement, à condition qu'elles soient supervisées ou instruites dans l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles soient informées des dangers potentiels.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ni avec son équipement.
- Débranchez l'extracteur de jus avant de l'assembler ou de le démonter.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de cuisinières électriques ou à gaz, de brûleurs, de fours, etc.
- Ne bouchez pas l'orifice de sortie de la pulpe et du jus lorsque la machine est en marche.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant munie d'une broche de mise à la terre dont la tension est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les produits doivent être placés dans les ouvertures d'alimentation pendant que l'appareil est en marche ; les fruits ou les légumes ne doivent pas être introduits dans les ouvertures d'alimentation lorsque l'appareil est à l'arrêt.
- Veillez à ne pas surcharger l'extracteur de jus, n'utilisez pas trop de force pour pousser les produits à travers le dispositif d'alimentation.
- Avant de démarrer l'appareil, vérifiez que le couvercle du récipient est bien fixé.
- Utilisez uniquement le poussoir pour pousser des fruits ou des légumes.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau, ne le lavez pas à l'eau courante.
- Ne mettez pas de matériaux durs, de grosses graines, de la glace ou de produits congelés dans le chargeur de l'extracteur.
- Respectez les recommandations suivantes pour la durée de fonctionnement nominale de l'appareil : jus de fruits - pas plus de 20 minutes de fonctionnement continu. Une fois le cycle de fonctionnement terminé, attendez 20 à 30 minutes avant de rallumer la machine. Le respect des instructions ci-dessus prolongera la durée de vie de l'appareil.

- La canne à sucre doit être pelée et coupée en morceaux de 20 mm x 20 mm avant d'être traitée dans la machine. Une fois le prétraitement terminé ajoutez les portions une par une dans le chargeur.
- Pour éviter tout accident pendant le fonctionnement, il est interdit de toucher la tige de la vis et les autres parties amovibles avec la main ou un instrument tranchant ou de remplacer le poussoir d'alimentation par un objet quelconque.
- Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les parties de l'emballage librement accessibles (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.
- **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**
- **AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas l'extracteur de jus si la passoire de pression est endommagée.**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

- | | |
|---|--|
| 1. Station de travail / boîtier | b. mailles épaisses - pour les jus épais |
| 2. Commutateur | |
| 3. Pieds antidérapants | 10. Module de nettoyage automatique |
| 4. Récipients à jus (1000 ml) et à déchets (800 ml) | 11. Manchette d'étanchéité |
| 5. Récipient principal avec sortie pour les déchets et le jus | 12. Sortie de jus verrouillable |
| 6. Chambre du chargeur | 13. Sortie de déchets |
| 7. Poussoir | 14. Bouchon en caoutchouc |
| 8. Vis de pressage | 15. Verrouillage du clapet de l'ouverture 80 mm |
| 9. Filtres à mailles en acier inoxydable | 16. Ouverture de chargement de 80 mm pour les fruits et légumes entiers, y compris le chargeur à clapet. |
| a. mailles fines - pour des jus clairs | |

17. Ouverture de chargement pour petits morceaux de fruits et légumes
18. Brosse de nettoyage

L'appareil est équipé d'un interrupteur.



Rev = Reverse (rotation/engrenage inverse) la rotation en sens inverse, appelée engrenage inverse, pour la démarrer, maintenez le bouton enfoncé.



mise en marche de l'appareil

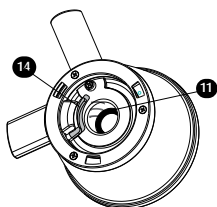


mise à l'arrêt de l'appareil

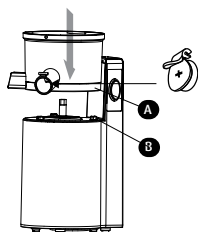
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez l'appareil de la boîte et enlevez tous les cartons et films de protection.
2. Lavez et séchez soigneusement l'appareil, en particulier les parties qui sont en contact direct avec les aliments.
3. L'extracteur de jus est équipé d'un système de sécurité : la machine ne peut être mise en marche que si la chambre d'alimentation est correctement montée (6).

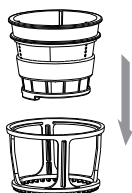
INSTALLATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS



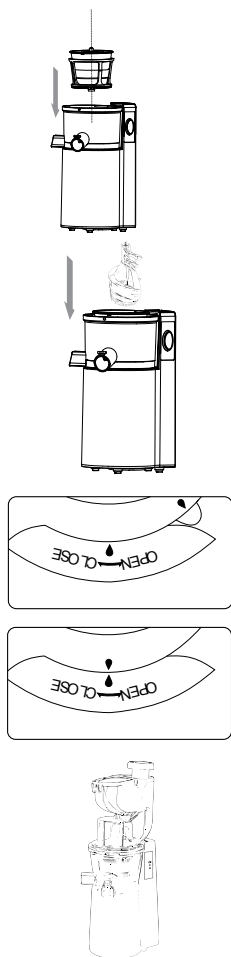
- 1 Insérez le bouchon en caoutchouc (14) dans le trou au fond du récipient (5) et le manchon d'étanchéité (11) dans le récipient (5) s'ils n'ont pas déjà été mis en place.



- 2 Placez l'appareil sur une surface plane, stable et de niveau. Placez le récipient (5) sur la station de travail (1) de façon à ce que les 3 enfoncements (A) de la face inférieure du récipient (5) englobent les 3 encoches (B) situées sur la face supérieure du boîtier. Les enfoncements (A) ne s'insèrent dans les encoches (B) que dans une seule position correcte. Placez ensuite le bouchon sur l'ouverture de sortie du jus.



- 3 Placez le module de nettoyage automatique (10) sur le filtre à mailles (9). En fonction de la consistance du jus que vous souhaitez obtenir, utilisez un filtre à mailles fines (9a) ou à mailles épaisses (9b).



4

Insérez et mettez en place le filtre à mailles en acier inoxydable (9) avec le module de nettoyage automatique (10) au centre du récipient (5) de façon à ce que la languette de la passoire vienne s'appuyer sur l'enfoncement du récipient (5) et que les marques blanches du filtre à mailles (9) et du récipient (5) soient côte à côte.

5

Insérez la vis de pressage (8) dans le filtre à mailles (9).

6

Placez la chambre de chargement (6) sur le récipient (5), en faisant coïncider les rainures du bol avec les languettes, et tournez la chambre de chargement (6) dans le sens horaire jusqu'à la butée, de sorte que la languette de sécurité de la chambre (6) s'insère dans l'encoche de la station de travail (1) jusqu'à ce que le loquet s'enclenche. Faites attention aux marquages sur l'appareil. Cela élimine le blocage contre le démarrage de l'appareil avec une installation incorrecte.

7

Insérez le poussoir (7) dans l'ouverture (17). Faites glisser les récipients (4) sous les sorties de jus (12) et de déchets (13).

ATTENTION! L'extracteur pour fruits et légumes MPM est équipé d'un moteur à engrenages réducteur de vitesse, de sorte que l'appareil a besoin de temps pour traiter les ingrédients utilisés. Le fait de se précipiter, d'essayer de mettre beaucoup de fruits et de légumes à la fois, ainsi que d'appuyer fortement sur le poussoir peut provoquer un blocage de l'appareil.


PRÉPARATION DE FRUITS ET LÉGUMES

TYPE DE PRODUITS	EXEMPLE	PRÉPARATION
LÉGUMES-RACINES DURS Remarque : ne mettez pas beaucoup de légumes ou de fruits dans l'appareil à la fois. Une grande quantité pourrait obstruer le canal de chargement ou la vis de pressage, ce qui pourrait bloquer la machine.	<ul style="list-style-type: none"> ● carotte ● betterave ● céleri 	Lavez tous les produits et coupez les carottes en morceaux aussi longs que possible pour qu'elles passent facilement dans le canal de chargement. Coupez une grosse carotte dans le sens de la longueur en quatre morceaux seulement. Coupez l'extrémité verte sur environ 1 cm. Poussez les parties finales des morceaux avec le poussoir. <ul style="list-style-type: none"> – betteraves, céleri - s'ils n'entrent pas en entier - coupez les en petits morceaux
RAPPEL : Pressez fermement les légumes ou les fruits durs contre le mécanisme qui tourne lentement. Pour plus de facilité, coupez les plus grosses carottes dans le sens de la longueur, en deux morceaux ou plus. Utilisez le poussoir pour presser la dernière partie des produits pressés.		
HERBES DE CÉRÉALES	<ul style="list-style-type: none"> ● blé ● orge 	Coupez l'herbe à la longueur désirée et rincez-la. Mettez de petites quantités d'herbe dans l'ouverture - cela donnera un meilleur résultat lors du pressage. Si nécessaire utilisez le poussoir. <ul style="list-style-type: none"> – herbes : n'en mettez pas trop à la fois - il sera difficile de les presser.
RAPPEL : Les herbes contiennent des ingrédients qui provoquent la formation de mousse pendant le pressage. Afin de minimiser ce phénomène, les herbes doivent être pressées lorsqu'elles sont fraîches. Vous pouvez également refroidir l'herbe et la vis de pressage en les mettant au réfrigérateur pendant la nuit et au moins 2 heures avant l'extrusion ou les asperger d'eau froide juste avant. Si cela ne vous dérange pas de mélanger du jus d'herbe avec du jus de carotte, vous pouvez obtenir une très grande quantité de jus d'herbe tout en pressant une quantité minimale de carottes, cela vous aidera à nettoyer la passoire pendant le pressage.		
FRUITS DURS	<ul style="list-style-type: none"> ● pommes 	Choisissez principalement des espèces dures et juteuses. Les fruits peuvent être pressés entiers, à condition qu'ils entrent dans le chargeur. Sinon, coupez-les en plus petits morceaux.
FRUITS/LÉGUMES MOUS	<ul style="list-style-type: none"> ● tomates ● raisin 	Lavez les produits et, si nécessaire, coupez-les en morceaux qui entrent facilement dans l'ouverture de chargement. Épluchez-les si nécessaire. Ne placez pas trop de morceaux de fruits dans l'ouverture de chargement afin de ne pas la remplir excessivement. Poussez avec le poussoir ou le chargeur à clapet.
AGRUMES	<ul style="list-style-type: none"> ● oranges ● pamplemousses ● citrons 	Pelez les fruits et enlevez l'excédent de fibres blanches. Coupez en petits morceaux si nécessaire.

PRESSAGE DU JUS

ATTENTION! Les fruits à noyau, comme les pêches, les prunes, les cerises, doivent d'abord être évidés, les noyaux enlevés.

ATTENTION! Ne coupez pas les légumes et les fruits en fines tranches, en cubes, etc. Des morceaux trop petits ou trop grands rendront plus difficile le pressage du jus.

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et de niveau. Avant d'insérer la fiche dans la prise, assurez-vous que l'appareil est éteint (position )

2. Lavez soigneusement les fruits et légumes que vous avez l'intention de presser, puis, si nécessaire, coupez-les en morceaux (mais pas en tranches ou en petits morceaux) afin qu'ils puissent tomber librement dans la machine par l'ouverture (16).
3. Placez le récipient à jus et à déchets (4) sous les ouvertures correspondantes du récipient principal (5). Ouvrez la sortie de jus (12) avec le bouchon de sortie de jus. Relâchez le mécanisme de verrouillage(15) de la grande ouverture de 80 mm de manière à ce que le clapet se soulève pour permettre l'insertion des fruits et légumes à presser.
4. Mettez l'extracteur de jus à rotation lente en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. (2).
5. Selon leur taille et leur forme, faites tomber les fruits et légumes un par un dans l'ouverture (16) en les poussant avec le chargeur à clapet. Pour les petits morceaux, utilisez l'ouverture (17) et le poussoir (7).
6. De temps en temps, vérifiez que les récipients à déchets et à jus (4) ne sont pas pleins - si vous devez les vider, éteignez d'abord l'appareil avec l'interrupteur (2) et branchez la sortie de jus (12) avec le bouchon de sortie de jus.
7. L'appareil peut cesser de fonctionner lorsqu'il rencontre trop de résistance. Cela peut signifier que les morceaux de légumes ou de fruits ajoutés sont trop gros. Cela se produit principalement avec les légumes et les fruits durs. Dans ce cas, basculez le commutateur (2) sur la fonction reverse. L'extracteur de jus engagera une rotation inverse provoquant le déverrouillage du moteur. Si le problème persiste l'appareil doit être démonté, nettoyé et remonté (voir point "Installation de l'extracteur de jus").
8. Si vous souhaitez changer le type de jus que vous pressez en cours de fonctionnement, vous pouvez rincer l'intérieur de l'appareil sans avoir à le démonter. Pour rincer :
 - mettez l'interrupteur (2) sur la position OFF puis débranchez l'appareil de l'alimentation électrique
 - fermez le bouchon de l'ouverture de sortie (12)
 - placez les récipients sous les ouvertures de sortie (12) et (13)
 - versez environ 200 ml d'eau propre et froide dans l'ouverture (17) - faites particulièrement attention à ne pas verser d'eau sur le boîtier de l'appareil (en cas d'inondation, séchez soigneusement l'appareil)
 - connectez l'appareil au secteur et mettez-le en marche, puis attendez environ 30 secondes
 - ouvrez le bouchon de sortie (12) et attendez que toute l'eau sorte avec les restes de la dernière pression
 - Rincez à nouveau l'intérieur de l'extracteur si nécessaire.

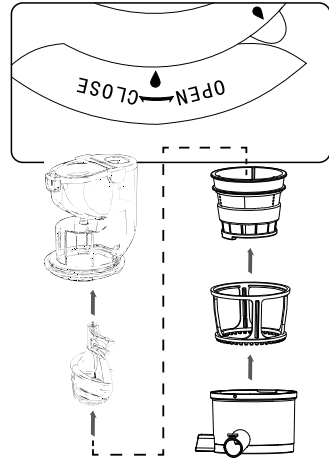
ATTENTION! Ne déverrouillez pas la chambre d'alimentation (6) lorsque l'extracteur de jus est en marche ! Le couvercle comporte un dispositif de sécurité qui, lorsqu'il est déverrouillé, arrête le fonctionnement du moteur. Ne fermez pas le bouchon (12) lorsque vous pressez des ingrédients qui moussent (par exemple, des pommes, du céleri). Faites attention si vous pressez le jus avec le bouchon fermé. Si la quantité de jus recueillie dans le récipient principal (5) dépasse son volume, l'excédent de jus peut se déverser.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

1. Utilisez des fruits et légumes frais et mûrs dans la mesure du possible.
2. Les fruits mous et trop mûrs donneront un jus qui n'est pas clair.
3. Le jus de pomme peut brunir rapidement - pour ralentir ce processus, mettez quelques gouttes de jus de citron dans le jus.
4. Si le jus est trop épais, diluez-le avec de l'eau minérale.

DÉMONTAGE DE L'EXTRACTEUR DE JUS

1. Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur (2) et débranchez-le de l'alimentation électrique.
2. Attendez l'arrêt complet de la vis de pressage.
3. Retirez le poussoir (7) de l'orifice (17) ..
4. Retirez la chambre de chargement (6) en la tournant dans le sens antihoraire. ==>
5. Démontez les différents composants dans l'ordre inverse du montage (vis de pressage (8), filtres à mailles (9), module de nettoyage automatique (10), récipient principal avec ouverture pour les déchets et le jus (5)). ==>
6. Lavez et nettoyez soigneusement les éléments ci-dessus.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION! Un lavage et un entretien appropriés prolongent la durée de vie de l'extracteur . Étant donné que l'extracteur de jus extrait les minéraux, y compris le calcium, nous vous recommandons de toujours laver toutes les pièces de l'appareil après utilisation avec des agents anti-calcaires.

1. Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Le boîtier principal peut être nettoyé avec un chiffon humide (si nécessaire, vous pouvez ajouter une petite quantité de détergent).

ATTENTION! N'immergez pas le boîtier (station de travail) dans l'eau.

3. Après chaque utilisation, lavez soigneusement toutes les parties en contact avec les aliments dans de l'eau chaude avec une petite quantité de détergent, de préférence immédiatement après le pressage. **L'eau utilisée pour le lavage ne doit pas dépasser 60°C.** Les éléments de l'appareil (à l'exception du boîtier de l'extracteur) peuvent être lavés dans le lave-vaisselle si la température est inférieure à 60°C.
4. N'utilisez pas de détergents puissants, d'acétone, d'alcool, de matériaux abrasifs, etc. Leur utilisation peut endommager l'appareil.
5. La passoire de pressage doit être soigneusement nettoyée après chaque utilisation. La brosse (18), qui est ajoutée au kit, est idéale pour nettoyer cette pièce.
6. N'immergez pas la base de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides !
7. En cas de décoloration des éléments de l'extracteur due au traitement des produits colorants par exemple des carottes, des oranges etc., on peut essuyer ces éléments avec un chiffon imbibé d'huile de cuisson.
8. Après avoir nettoyé et séché toutes les pièces, l'extracteur de jus doit être assemblé (voir la section «INSTALLATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS»).

SYMPTÔMES DE DYSFONCTIONNEMENT

SYMPTÔMES	VÉRIFIEZ
Le moteur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> – Le câble d'alimentation est-il dans la prise ? – La chambre de chargement est-elle correctement fermée ? – Quelque chose ne s'est pas coincé lors du chargement des produits à traiter.
La machine en marche s'arrête	<ul style="list-style-type: none"> – L'appareil est-il correctement assemblé ? – N'est-il pas surchargé ? – Le produit que vous voulez presser est-il correctement préparé, coupé en morceaux ?
De la "marmelade" se forme dans le canal de charge	<ul style="list-style-type: none"> – Si vous pressez beaucoup de produits mous, essayez d'alterner la poussée avec un produit dur (par exemple, poussez une orange ou une pomme avec une carotte). Choisissez des produits frais sans signe de pourriture – Basculez plusieurs fois l'interrupteur sur la position "marche arrière" – Ne remplissez pas trop les ouvertures de chargement avec des produits, mettez les produits un par un, laissez le temps de les traiter. – Si la cause est toujours inconnue, l'appareil doit être lavé et réassemblé.
La pulpe cesse de sortir	<ul style="list-style-type: none"> – Poussez avec un produit plus dur

LES NUTRIMENTS DES FRUITS ET LÉGUMES

Fruit / légume	Vitamine / Substance minérale	Kilocalories / calories
Pomme	Vitamine C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Abricot	Fibres, potassium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Betteraves sucrières	Folacine, fibres, la betterave est une riche source de vitamine C et de potassium.	160 g = 190 kJ (45 cal)
Myrtille	Vitamine C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Chou	Vitamine C, potassium, folacine, vitamine B6, fibres	100 g = 110 kJ (26 cal)
Carotte	Vitamine A, C, B6, fibres	120 g = 125 kJ (30 cal)
Céleri	Vitamine C, potassium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Concombre	Vitamine C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenouil	Vitamine C, fibres	300 g = 145 kJ (35 cal)
Raisins	Vitamine C, B6, potassium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamine C, potassium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Vitamine C, folacine, fibres, vitamine A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarine (sans noyau)	Vitamine C, B3, potassium, fibres	180 g = 355 kJ (85 cal)
Pêche (sans noyau)	Vitamine C, B3, potassium, fibres	150 g = 205 kJ (49 cal)
Poire	Fibres	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamine C	150 g = 250 kJ (59 cal)

Fraise	Vitamine C, fer, potassium et magnésium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamine C, fibres, vitamine E, folacine, vitamine A	100 g = 90 kJ (22 cal)

QUELQUES RECETTES DE JUS DE FRUITS DÉLICIEUX ET BONS POUR LA SANTÉ

RAFRAÎCHISSEMENT

- 6 pommes (couper les grosses pommes en morceaux)
- bouquet de persil
- quelques feuilles de menthe

RAFRAÎCHISSEMENT II

- 6 pom (mes (couper les grosses pommes en morceaux)
- bouquet de persil
- 2 branches de céleri
- tranche (1 cm) de gingembre

MÉTHODE DE PRÉPARATION :

Pressez d'abord deux - trois pommes. Pressez ensuite les feuilles de persil et de menthe ainsi que le gingembre et le céleri. Enfin, pressez les pommes restantes.

VITALITÉ

- 6 carottes (couper les grandes carottes dans la longueur et dans le travers, les carottes moyennes dans la longueur seulement)
- 4 pommes (couper les grosses pommes en morceaux)
- 2 branches moyennes de céleri
- tranche (1 cm) de gingembre selon le goût

MÉTHODE DE PRÉPARATION :

Pressez une partie des carottes, des pommes, des branches de céleri et du gingembre. Faites-le alternativement durs - mous, vous obtiendrez une meilleure efficacité. Pressez les carottes restantes à la fin. Vous pouvez également ajouter de l'ananas, de la betterave, de l'orange, etc., chaque légume ajouté modifie le goût.

COCKTAIL CHLOROPHYLLE

Lorsque vous pressez le jus de plantes vertes, pour varier, vous pouvez utiliser d'autres légumes tous les jours, par exemple des épinards, divers types de laitue, de la mâche, de la betterave, de l'herbe de blé, de l'herbe d'orge, du persil, du céleri, etc., environ une poignée pour 2 portions. Pour obtenir le maximum de jus, insérez les feuilles une par une dans le canal de chargement et pressez les à la fin avec un produit dur (un morceau de pomme, de carotte, etc.) Versez ensuite au mixeur 500ml d'eau, le jus pressé et ajoutez les fruits : banane, fraise, pêche, poire, etc. Mélangez pendant quelques minutes. Buvez doucement.

ATTENTION! Le cocktail chlorophylle a des propriétés détoxifiantes remarquables, donc, comme le jus de betterave, buvez-le lentement et ne dépassez pas 300 à 400 ml par jour.

NECTAR D'AGRUMES

- ½ pamplemousse ou un petit (pelez et coupez en morceaux)
- 3 oranges de taille moyenne (pelez et coupez en morceaux)
- ½ petit citron vert ou citron (pelez et coupez en 2 morceaux)
- vous pouvez ajouter de l'ananas

PURIFICATION DU FOIE

- 0,5 betterave
- 5 carottes
- 2 cm de concombre frais
- 3 pommes
- petit bouquet de persil ou de laitue

POUR LA BEAUTÉ

- 4 oranges
- 5 carottes
- 1 branche de céleri
- petit bouquet de persil
- racine de gingembre (environ 1 cm)

SLIMFIT

- 1 pamplemousse
- 3 tranches d'ananas
- 2 oranges
- 2 carottes
- 1 cm de racine de gingembre

Vous pouvez également ajouter du persil, du céleri.

LIMONADE AUX FRUITS

- 3 pommes dures
- 3 oranges moyennes (épluchées en petits morceaux)
- ½ citron

Pressez tous les fruits en veillant à appliquer la méthode alternative: mous - durs. Peut être servi avec de la menthe et de la glace.

GOÛT DE L'AUTOMNE

- 1 kg de carottes
- 0,1 kg d'épinards frais
- 2 pommes

Pressez les carottes, les épinards, les pommes - en alternance.

BEURRE D'AMANDE / DE NOIX

Versez l'eau sur les noix ou les amandes (environ 0,5 kg) et laissez tremper toute la nuit. Le matin, égouttez l'eau, préparez l'extracteur de jus au fonctionnement à vitesse lente. Insérez quelques noix/amandes à la fois dans l'ouverture de chargement afin que l'équipement ne se bloque pas. Vous pouvez ajouter un peu d'eau ou d'huile pour assouplir la consistance.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaque signalétique du produit.

Durée maximale de fonctionnement continu (KB MAX) : 20 minutes

Niveau de bruit : L_{WA} : 70 dB

Longueur du câble secteur : 1,0 m



Mise au rebut (déchets d'équipements électriques et électroniques)



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

KÖSZÖNJÜK, HOGY MEGVÁSÁROLTA TERMÉKÜNKET!

A lassú gyümölcscentrifuga ideális készülék az egészségért és az életminőségért aggódók számára!

A legtöbb zöldségből, gyümölcsből és fűszernövényből kivonhatja a gyümölcslevet. Olyanok is, amelyek nem használhatók hagyományos gyümölcscentrifugában - petrezselyem, spenót, búzafű, szója (szójatej), málna, ribizli, ananász, mangó és még sok más.

A gyümölcslé előállításának folyamata kétlépcsős extrakcióval történik:

- ✓ zúzás/tömörítés
- ✓ extrudálás

A lassú sebességű gyümölcscentrifuga lassan, alacsony fordulatszámon, de pontosan dolgozik. A gyümölcsök és zöldségek pépét pontosan, túlzott hőtermelés nélkül és minimális oxigén felhasználásával zúzza össze. Ez biztosítja, hogy nem pusztítja el a gyümölcsökben és zöldségekben található tápanyagokat és vitaminokat, nem melegszik fel és nem oxidálja a gyümölcslevet.

Akár 2-szer több levet nyerhet, mint egy hagyományos gyümölcscentrifugával.

A lassú gyümölcscentrifuga használatával a legjobb minőségű gyümölcslevet kapja, a kedvenc gyümölcsjeiben és zöldségeiben található vitaminok és ásványi anyagok maximális mennyiségével!

A lé kivételesen ízletes, szénsavas és habmentes. Lezárt edényben a hűtőszekrényben akár 72 órán át is tárolható anélkül, hogy elveszítené tápértékét vagy egyenletes állagát.

A tolóval ellátott standard nyíláson kívül mostantól egy 80 mm átmérőjű második nyílás is használható, amely a legtöbb gyümölcs és zöldség befogadására alkalmas anélkül, hogy előbb felszeletelné.

A készülék két cserélhető szitával van felszerelve, kis és nagy szemű szűrőkkel a tiszta vagy sűrű gyümölcslevekekhez.

Ha működés közben más ízcsokkal rendelkező gyümölcslevet szeretne préselni, akkor az automatikus tisztítórendszert használhatja anélkül, hogy a gépet szét kellene szerelnie.

BIZTONSÁGI HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

- Használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.
- Különösen vigyázzon, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében!
- Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- A készüléket működés közben nem szabad felügyelet nélkül hagyni, amíg a hálózatra van csatlakoztatva.
- Ne merítse a készüléket, a kábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Ne akassza a tápkábelt éles élekre, és ne hagyja, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Mindig húzza ki a dugót a hálózati aljzatból, ha nem használja a készüléket, vagy tisztítás előtt.
- Ne használjon sérült készüléket, még akkor sem, ha a hálózati kábel vagy a dugó sérült - ebben az esetben javíttassa meg a készüléket egy hivatalos szervizközpontban.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását, tüzet vagy személyi sérülést okozhat.
- Ne érintse meg a készüléket nedves kézzel.
- A készüléket sima és stabil felületen használja
- A fedél levétele előtt várjon, amíg a préselőcsiga teljesen megáll.
- Soha ne tegye az ujjait vagy evőeszközét a gyümölcscentrifuga rekeszébe - csak a toló vagy a lehajtható adagoló használható az ételek bevezetésére!
- Első használat előtt mossa el a gyümölcscentrifuga minden, az élelmiszerekkel érintkező részét.
- Minden használat után kapcsolja ki a gyümölcscentrifugát.
- Kerülje a készülék mozgó részeivel való érintkezést.
- Tegye félre és ürítse ki a hulladéktárolót, ha megtelt.
- A munka megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze megfelelően van-e felszerelve - ne oldja ki a fedelet, amíg a készülék működésben van.
- A készüléket olyan személyek is használhatják, akik korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek az ilyen berendezések használatára vonatkozó ismeretekkel vagy tapasztalattal, feltéve, hogy felügyeletet vagy

- oktatást kapnak a berendezés biztonságos használatára vonatkozóan, és tájékoztatják őket a lehetséges veszélyekről.
- Tartsa szemmel a gyermekeket, hogy ne játszanak a berendezéssel/készülékkel.
 - Összeszerelés vagy szétszerelés előtt húzza ki a gyümölcscentrifugát a hálózathoz.
 - A készüléket kizárólag háztartási használatra szánják.
 - Ne helyezze a készüléket elektromos vagy gázfűzők, égők, sütők stb. közelébe.
 - A gép működése közben ne dugja be a pép- és gyümölcslé kivezető nyílást.
 - Ne mozgassa a készüléket működés közben.
 - Csatlakoztassa a készüléket a készülék címkéjén feltüntetett feszültségű, földelőtűvel ellátott hálózati aljzathoz.
 - A termékeket a gép működése közben kell behelyezni az adagolónyílásokba; a gép leállítása közben nem szabad gyümölcsöt vagy zöldséget tölteni az adagolónyílásokba.
 - Vigyázzon, hogy ne terhelje túl a gyümölcscentrifugát, ne használjon túl nagy erőt a termékek átnyomására az adagolón.
 - A készülék beindítása előtt ellenőrizze, hogy a tartály fedele biztonságosan rögzítve van-e.
 - A gyümölcsök vagy zöldségek tologatásához csak tolót használjon.
 - Ne merítse a készüléket vízbe, és ne mossa folyó víz alatt.
 - Ne tegyen kemény anyagokat, nagy magvakat, jeget vagy fagyaszott termékeket az extruder adagolójába.
 - A készülék névleges üzemidejére vonatkozóan tartsa be a következő ajánlásokat: gyümölcsléfőzés - legfeljebb 20 perc folyamatos üzemidő. Egy ciklus után várjon 20-30 percet, mielőtt újra bekapcsolja a készüléket. A fenti utasítások betartása meghosszabbítja a készülék élettartamát.
 - A cukornádat meg kell hámozni és 20 mm x 20 mm-es darabokra kell vágni, mielőtt a gépben feldolgozzák. Az adagokat az előző feldolgozás befejezése után egymás után adagolja az adagolóba.
 - A működés közbeni balesetek elkerülése érdekében tilos kézzel vagy éles eszközzel megérinteni a csavarszárat és más levehető alkatrészeket, illetve az adagolótolót bármilyen tárggyal kicserélni.
 - Ne csatlakoztassa a dugót a hálózati aljzathoz nedves kézzel.

- Ne húzza ki a dugót a hálózati aljzatból a zsinór meghúzásával.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyja szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás részeit (műanyag zacskók, kartondobozok, polisztírol stb.).
- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva.
- Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint a szerelés, szét-szerelés vagy tisztítás előtt válassza le a tápegységről.
- Ne helyezze a készüléket forró felületekre.
- **FIGYELEM! Ne engedje, hogy a gyerekek a filmmel játsszanak. Fulladásveszély!**
- **FIGYELEM! Ne használja az extrudert, ha az extrudálószita sérült.**

KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA:

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Munkaállomás/ház 2. Switch 3. Csúszásmentes lábak 4. Gyümölcslé (1000 ml) és hulladék (800 ml) tartályok 5. Főtartály a hulladék és a gyümölcslé kifolyójával 6. Takarmányozó kamra 7. Toló 8. Szorítócsavar 9. Rozsdamentes acél hálós szűrők <ol style="list-style-type: none"> a. kis háló - tiszta gyümölcslevekhez b. nagyméretű háló - sűrű levekhez 10. Automatikus tisztító modul 11. Tömítőhüvely 12. Zárható gyümölcslé kivezetés 13. Hulladék kivezetés 14. Gumi dugó 15. Lyukasztó zár 80 mm | <ol style="list-style-type: none"> 16. 80 mm-es etetőnyílás egész gyümölcsök és zöldségek etetéséhez, beleértve a csappantyús adagolót is 17. Batch-nyitás kis gyümölcs- és zöldségdarabokhoz 18. Tisztítókefe |
|--|---|



A készülék kapcsolóval van felszerelve.



a készülék bekapcsolása



a készülék kikapcsolása



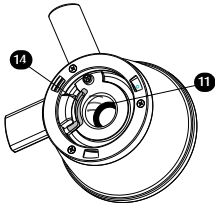
Rev =Reverse (fordított (forgás/visszafordító) sebességfokozat) fordított irányú forgás, ún. fordított sebességfokozat, aktiválásához le kell nyomva tartani.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

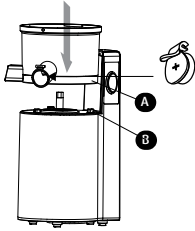
1. Vegye ki a készüléket a dobozból, és távolítsa el a készüléket védő kartont és fóliát.
2. Alaposan mossa és szárítsa meg a készüléket, különösen azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek az élelmiszerekkel.

3. A gyümölcscentrifuga biztonsági rendszerrel rendelkezik - a gép csak akkor kapcsolható be, ha az adagoló kamra (6) megfelelően össze van szerelve.

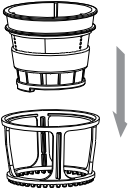
GYÜMÖLCSCENTRIFUGA TELEPÍTÉSE



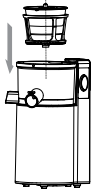
- 1 Helyezze be a gumidugót (14) a tartály (5) alján lévő lyukba és a tömítőhüvelyt (11) a tartályba (5), ha még nem helyezte be őket.



- 2 Helyezze a készüléket sima, stabil és sík felületre. Helyezze a tartályt (5) a munkaállomásra (1) úgy, hogy a tartály (5) alján lévő 3 mélyedés (A) magában foglalja a ház felső felületén található 3 kiemelkedést (B). A mélyedések (A) csak egy helyes helyzetben illeszkednek a kiemelkedésekbe (B). Ezután helyezze a dugót a gyümölcslé kivezető nyílás fölé.



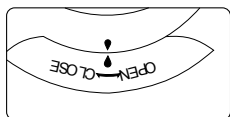
- 3 Helyezze az automatikus tisztítómodult (10) a hálós szűrőre (9). Attól függően, hogy milyen állagú levét szeretne kapni, használjon kis (9a) vagy nagy (9b) szemű szűrőt.



- 4 Helyezze be és illessze be a rozsdamentes acél hálós szűrőt (9) az automatikus tisztítómodullal (10) a tartály (5) középebe úgy, hogy a szitán lévő fül a tartály (5) mélyedésébe ütközzön, és a hálós szűrőn (9) és a tartályon (5) lévő fehér jelölések egymás mellett legyenek.



- 5 Helyezze be a facsarócsigát (8) a hálós szűrőbe (9).



6	Helyezze az adagolókamrát (6) a tartályra (5), a tálban lévő hornyokba ütközve a füllel, és forgassa az adagolókamrát (6) az óramutató járásával megegyező irányba, ameddig csak lehet, hogy a kamrában (6) lévő biztonsági fül a munkaállomás (1) bemélyedésébe illeszkedjen, amíg a reteszelés be nem kattant. Figyelje meg a készüléken lévő jelöléseket. Ez megszünteti a blokkolást a készülék indítása ellen, ha az rosszul van beszerelve.
7	Helyezze be a tolót (7) a furatba (17). Csúsztassa a tartályokat (4) a lé (12) és a hulladék (13) kivezetések alá.

MEGJEGYZÉS! Az MPM gyümölcs- és zöldségpréslője egy motorral van felszerelve fordulatszám-csökkentő sebességváltóval, így a készüléknek időre van szüksége a felhasznált összetevők feldolgozásához. A rohanás, nagy mennyiségű gyümölcs és zöldség egyszerre történő betöltése és a tolókészülékkel való erős nyomkodás a készülék elakadását okozhatja.

GYÜMÖLCSÖK ÉS ZÖLDSÉGEK ELŐKÉSZÍTÉSE

A TERMÉKEK TÍPUSA	PÉLDA	ELŐKÉSZÍTÉS
<p>KEMÉNY GYÖKEREK</p> <p>Megjegyzés: ne tegyen egyszerre sok zöldséget vagy gyümölcsöt. Nagy mennyiség eltömítheti az adagolócsatornát vagy a préselőcsigát, ami a gép elakadását okozhatja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● sárgarépa ● répa ● zeller 	<p>Mossa meg az összes terméket, és vágja a sárgarépát olyan hosszú darabokra, hogy könnyen átférjen az etetőcsatornán.</p> <p>Egy nagy sárgarépát csak hosszában vágjunk négy darabra. Vágjuk le a zöld végét körülbelül 1 cm-re. Nyomja meg a darabok végeit a tolóval.</p> <ul style="list-style-type: none"> – cékla, zeller - ha nem egészben - kisebb darabokra vágva
<p>SZEMEK</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● búza ● árpa 	<p>Vágja a füvet a kívánt hosszúságúra, és öblítse le. Tegyen kis mennyiségű füvet a furatba - ez jobb eredményt ad a préseléskor. Szükség esetén használjon tolót.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Zöldek: ne tegyen egyszerre túl sokat - nehéz lesz kinyomni.
<p>EMLÉKEZTETÉS: Nyomja erősen a préselt kemény zöldségeket vagy gyümölcsöket a lassan forgó mechanizmushoz. A könnyebb használat érdekében a nagyobb sárgarépákat hosszában, két vagy több darabra vágja. Használja a tolót a kinyomkodott termékek utolsó részének lenyomásához.</p>		
<p>EMLÉKEZTETÉS: A gabonafűfélék olyan összetevőket tartalmaznak, amelyek az extrudálás során habzást okoznak. A friss füvet ki kell szorítani, hogy ezt a lehető legkisebbre csökkentsük. A füvet és az extrudáló csigát úgy is lehűtheti, hogy egy éjszakára és legalább 2 órával az extrudálás előtt a hűtőszekrénybe teszi, vagy közvetlenül az extrudálás előtt hideg vízzel lefűjja. Ha nem bánod, hogy a fűlevet összekevered a sárgarépával, akkor minimális mennyiségű sárgarépa kiperéselése mellett igazán nagy mennyiségű fűlevet érthetsz el, ez segít a szűrő tisztításában a kiperéselés során.</p>		

KEMÉNY GYÜMÖLCS	<ul style="list-style-type: none"> ● alma 	Elsősorban kemény és lédús fajtákat válasszon. A gyümölcsöket egészben is ki lehet préselni, amennyiben elférnek az adagolóban. Egyébként vágja kisebb darabokra.
BOGYÓS GYÜMÖLCSÖK/ZÖLDSÉGEK	<ul style="list-style-type: none"> ● paradicsom ● szőlő 	Mossa meg a termékeket, és ha szükséges, vágja fel őket olyan darabokra, amelyek könnyen beférnek az adagolónyílásba. Szükség esetén hámozza meg. Ne helyezzen túl sok gyümölcsdarabot az etetőnyílásba, nehogy túltöltse azt. Nyomja tolvól vagy csappantyús adagolóval.
DIGITS	<ul style="list-style-type: none"> ● narancsok ● grapefruit ● citromok 	Hámozza meg a gyümölcsöt, és távolítsa el a felesleges fehér rost. Ha szükséges, vágjuk apró darabokra.

A LÉ KIPRÉSELÉSE

MEGJEGYZÉS! A magvas gyümölcsöket, mint például az őszibarack, a szilva és a cseresznye, először ki kell magozni, és a magokat el kell távolítani.

MEGJEGYZÉS! A zöldségeket és gyümölcsöket ne vágja vékony szeletekre, kockákra stb. A túl kicsi vagy túl nagy darabok megnehezítik a lé kipréselését.

1. Helyezze a készüléket sima, stabil és sík felületre. Mielőtt a dugót behelyezné egy érintkezőbe, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva (OFF).
2. Alaposan mossa meg a gyümölcsöt és a zöldséget, amelyet levet készíteni kíván, majd szükség esetén vágja fel őket darabokra (de ne szeletekre vagy apró darabokra), hogy a nyíláson (16) keresztül szabadon be lehessen dobni a gépbe.
3. Állítsa a gyümölcslé- és hulladékartályt (4) a főtartály (5) megfelelő nyílásai alá (). Nyissa ki a gyümölcslé kivezető nyílást (12) a gyümölcslé kivezető dugóval. Oldja ki a nagy, 80 mm-es nyílás reteszelő mechanizmusát(15), hogy a fedlap felemelkedjen és lehetővé tegye a préselt gyümölcsök és zöldségek behelyezését.
4. Kapcsolja be a lassú gyümölcscentrifugát a kapcsolóval (2).
5. A gyümölcsöket és zöldségeket méretüktől és alakjuktól függően egyenként dobja be a nyílásba (16), a csappantyú-adagoló nyíláson keresztül tolvá őket. Kis darabok esetén használja a lyukat (17) és a tolvót (7).
6. Időnként ellenőrizze, hogy a hulladék- és gyümölcslé-tartályok (4) nem teltek-e meg - ha ki kell üríteni őket, először kapcsolja ki a készüléket a kapcsolóval (2), és dugja be a gyümölcslé-kiáramlás (12) dugóját a gyümölcslé-kiáramlás dugójával.
7. A készülék leállíthatja a működését, ha túl nagy ellenállásba ütközik. Ez azt jelentheti, hogy a beledobott zöldség- vagy gyümölcsdarabok túl nagyok. Ez főleg a kemény zöldségekkel és gyümölcsökkel történik. A kapcsolót (2) ekkor fordított funkcióra kell kapcsolni. A gyümölcscentrifuga fordított forgásba kapcsol, ami a motor kioldását okozza. Ha a probléma továbbra is fennáll, a készüléket szét kell szedni, meg kell tisztítani és újra össze kell szerelni (lásd a (1) bekezdést). „A gyümölcscentrifuga összeszerelése”).
8. Ha működés közben meg akarja változtatni a kivont lé típusát, akkor a készülék belsejét szétszerelés nélkül kiöblítheti. Az öblítéshez:
 - állítsa a kapcsolót (2) a állásba, majd válassza le a készüléket a tápegységről.
 - zárja be a konnektor dugóját (12)
 - a tartályokat a (12) és (13) kivezetőnyílások alá kell helyezni.
 - öntsön kb. 200 ml tiszta, hideg vizet a nyílásba (17) - különösen ügyeljen arra, hogy a víz ne fröccsenjen a készülék házára (kiömlés esetén alaposan szárítsa meg a készüléket).

- csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz és indítsa el, majd várjon kb. 30 másodpercet.
- nyissa ki a kivezetés dugóját (12), és várja meg, amíg az összes víz eltávozik, beleértve az utolsó préselésből származó maradékot is.
- Szükség esetén ismét öblítse át az extruder belsejét.

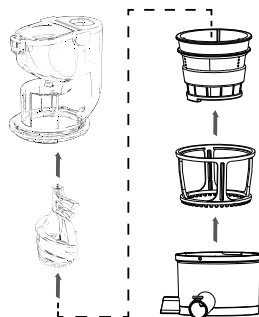
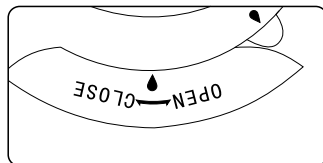
MEGJEGYZÉS! Ne oldja ki a adagolókamra (6) reteszelését, amíg a gyümölcscentrifuga működik! A fedélben van egy biztonsági funkció, amely feloldva leállítja a motor működését. Ne zárja le a dugót (12), ha habzó összetevőket (pl. alma, zeller) levet készít. Legyen óvatos, ha a levet zárt dugóval préseli ki. Ha a fő tartályban (5) összegyűjtött lé mennyisége meghaladja annak térfogatát, a felesleges lé kifolyhat.

ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK

1. Használjon friss és érett gyümölcsöt és zöldséget, ahol csak lehet.
2. A puha és túlérett gyümölcsök nem tiszta levet eredményeznek.
3. Az almale gyorsan megbarnulhat - ennek a folyamatnak a lassítása érdekében nyomjon néhány csepp citromlevet a lébe.
4. Ha a lé túl sűrű, hígítsa fel ásványvízzel.

A GYÜMÖLSCENTRIFUGA SZÉTSZERELÉSE

1. Kapcsolja ki a készüléket a kapcsolóval (2), és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
2. Várjon, amíg a préselőcsiga teljesen megáll.
3. Vegye ki a tolót (7) a furatból (17).
4. Vegye ki az adagoló kamrát (6) az óramutató járásával ellentétes irányba történő elfordításával. ==>
5. Szerelje szét az egyes alkatrészeket az összeszerelés fordított sorrendjében (facsaró csiga (8), hálós szűrők (9), automatikus tisztítómodul (10), fő tartály hulladék- és lényílással (5)). ==>
6. Alaposan mossa és tisztítsa meg a fenti tárgyakat.



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

MEGJEGYZÉS! A megfelelő mosás és karbantartás meghosszabbítja az extruder élettartamát. Mivel az extruder ásványi anyagokat, köztük kalciumot présel ki, javasoljuk, hogy használat után a gép minden részét mindig mossuk le kalciumlerakódás elleni szerekkel.

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket.
2. A fő ház nedves ruhával tisztítható (ha szükséges, kis mennyiségű mosószer adható hozzá).

MEGJEGYZÉS! Ne merítse a készülékház (munkaállomás) vízbe.

3. Minden használat után alaposan mossa el az élelmiszerekkel érintkező részeket meleg vízben, kevés mosószerrel, lehetőleg közvetlenül a gyümölcslé készítés után. **A mosáshoz használt víz nem haladhatja meg a 60 °C-ot.** A készülék alkatrészei (az extruderház kivételével) mosogatógépben moshatók, ha a hőmérséklet 60°C alatt van.
4. Ne használjon erős tisztítószeret, acetont, alkoholt, éles anyagokat stb. a tisztításhoz. Használatuk károsíthatja a készüléket.

5. A facsarószítát minden használat után alaposan meg kell tisztítani. A készlethez mellékelt kefe (18) ideális ennek az alkatrésznek a tisztítására.
6. Ne merítse a készülék alját vízbe vagy más folyadékba!
7. Ha a gyümölcscentrifuga részei sárgarépa, narancs stb. miatt elszíneződnek, akkor azokat egy étolajjal bekent ruhával le lehet törölni.
8. Miután minden alkatrészt megtisztítottunk és megszáritottunk, a gyümölcscentrifugát össze kell szerelni (lásd a „A LÉLEKTRAKTOR ÖSSZESÍTÉSE” című bekezdést).

A MEGHIBÁSODÁS TÜNETEI

TÁRGYAK	SEE
A motor nem működik	<ul style="list-style-type: none"> – A tápkábel az aljzatban van-e – Az adagolórekesz megfelelően zárva van? – Nem akadt el valami, amikor a termékeket a feldolgozóhoz etették?
A munkagép leáll	<ul style="list-style-type: none"> – Megfelelően van-e összeszerelve a készülék – Nem túlterhelt – A préselni kívánt termék a megfelelő darabokban van előkészítve?
A kötegcatornában "dugó" alakul ki	<ul style="list-style-type: none"> – Ha sok puha terméket présel, próbálja váltogatni a kemény termékek nyomását (pl. narancsot vagy almát nyomjon sárgarépával). Válasszon friss, romlásra utaló jelek nélküli termékeket. – Pfordítsa a kapcsolót többször a "hátramenet" állásba. – Ne töltsen túl az adagolónyílásokat termékekkel, a termékeket egyesével tegye be, hagyjon időt a feldolgozásra. – Ha az ok továbbra is ismeretlen, a készüléket ki kell mosni és újra össze kell szerelni.
A pép nem szökik ki	<ul style="list-style-type: none"> – Nyomja át egy keményebb termékkel

A GYÜMÖLCSÖK ÉS ZÖLDSÉGEK TÁPANYAGAI

Gyümölcs/zöldség	Vitamin/ásványi anyag	Kilokalória / kalória
Apple	C-vitamin	200 g = 150 kJ (72 kalória)
Sárgabarack	Rost, kálium	30 g = 85 kJ (20 kalória)
Cukorrépa	Folsav, rost, a cékla gazdag C-vitamin- és káliumforrás.	160 g = 190 kJ (45 kalória)
Áfonya	C-vitamin	125 g = 295 kJ (70 kalória)
Káposzta	C-vitamin, kálium, folacin, B6-vitamin, rostok	100 g = 110 kJ (26 kalória)
Sárgarépa	A-, C-, B6-vitamin, rost	120 g = 125 kJ (30 kalória)
Zeller	C-vitamin, kálium	80 g = 55 kJ (7 kalória)
Uborka	C-vitamin	280 g = 120 kJ (29 kalória)
Édeskömény	C-vitamin, rost	300 g = 145 kJ (35 kalória)
Szőlő	C-vitamin, B6, kálium	125 g = 355 kJ (85 kalória)
Kiwi	C-vitamin, kálium	100 g = 100 kJ (40 kalória)

Dinnye	C-vitamin, folacin, rost, A-vitamin	200 g = 210 kJ (50 kalória)
Nektarin (mag nélkül)	C-vitamin, B3-vitamin, kálium, rostok	180 g = 355 kJ (85 kalória)
Barack (kó nélkül)	C-vitamin, B3-vitamin, kálium, rostok	150 g = 205 kJ (49 kalória)
Körte	Szál	150 g = 205 kJ (60 kalória)
Ananász	C-vitamin	150 g = 250 kJ (59 kalória)
Eper	C-vitamin, vas, kálium és magnézium	125 g = 130 kJ (31 kalória)
Paradicsom	C-vitamin, rostok, E-vitamin, folacin, A-vitamin	100 g = 90 kJ (22 kalória)

RECEPTEK ÍZLETES ÉS EGÉSZSÉGES GYÜMÖLCSLEVEKHEZ

FRISSÍTŐ

- 6 lhrátyák (nagy almákat feldarabolva)
- csokor petrezselyem
- néhány levélés menta

FRISSÍTÉS II

- 6 alma (a nagy almákat darabokra vágjuk)
- csokor petrezselyem
- 2 szál zeller
- szelet (1 cm) gyömbér

ELKÉSZÍTÉSI MÓD:

Először két-három almát préseljünk ki. Ezután nyomja bele a petrezselyem- és mentaleveleket, valamint a gyömbért és a zellert. Végül nyomja bele a maradék almát.

VITALITÁS

- 6 sárgarépa (a nagyon nagy sárgarépát hosszában és keresztben, a közepes sárgarépát csak hosszában vágjuk fel).
- 4 alma (a nagy almákat darabokra vágjuk)
- 2 közepes zellerszár
- egy szelet (1 cm) gyömbér ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉSI MÓD:

Préseljünk ki néhányat a sárgarépából, az almából, a zellerszárból és a gyömbérből. Váltakozva keményen - lágyan, jobb hatékonyságot fogsz elérni. A végén nyomja ki a maradék sárgarépát.

Ananászt, céklát, narancsot stb. is adhat hozzá, és minden egyes hozzáadott zöldség megváltoztatja az ízét.

KLOROFILL KOKTÉL

A levelet zöld növényekből préseljük, de a változatosság kedvéért naponta más növényekből is lehet, pl.: spenót, különböző salátafajták, fejes saláta, báránysaláta, botritisz, búzafű, árpafű, petrezselyem, zeller, stb. kb. 2 adagként egy maréknyi mennyiségben. Annak érdekében, hogy minél több levelet nyerjünk, a leveleket egyesével tegyük a tápcsatornába, és végül nyomjunk ki belőlük valamilyen kemény terméket (almarabot, sárgarépát stb.). Ezután öntsön 500 ml vizet, a kipréselt gyümölcslevet a turmixgépbé, és adja hozzá a gyümölcsöket: banán, eper, barack, körte stb. Néhány percig keverjük. Lassan igyon.

MEGJEGYZÉS! A klorofillkoktél figyelemre méltó méregtelenítő tulajdonságokkal rendelkezik, ezért a céklaléhez hasonlóan lassan fogyassza, és naponta legfeljebb 300-400 ml-t igyon b előle.

CITRUSNEKTÁR

- ½ vagy kisebb grapefruit (meghámozva és darabokra vágva)
- 3 közepes narancs (meghámozva és felapritva)
- ½ kis citrom vagy citrom (meghámozva és 2 darabra vágva)
- ananász adható hozzá

A MÁJ TISZTÍTÁSA

- 0,5 répa
- 5 sárgarépa
- 2 cm friss uborka
- 3 alma
- egy kis csokor petrezselyem vagy saláta

A SZÉPSÉGÉRT

- 4 narancs
- 5 sárgarépa
- 1 szál zeller
- egy kis csokor petrezselyem
- gyömbérgyökér (kb. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit
- 3 ananászkarika
- 2 narancs
- 2 sárgarépa
- 1 cm gyömbérgyökér

Adhat hozzá petrezselymet, zellert is.

GYÜMÖLCS LIMONÁDÉ

- 3 kemény alma

- 3 közepes méretű narancs (meghámozva kisebb darabokra vágva)
- ½ citrom

Préseljük ki az összes gyümölcsöt, ügyelve arra, hogy a puha és a kemény gyümölcsök váltakozzanak. Mentával és jéggel tálalható.

AZ ŐSZ ÍZE

- 1 kg sárgarépa
- 0,1 kg friss spenót
- 2 alma

Préseljünk sárgarépát, spenótot, almát - felváltva.

DIÓ / MANDULAVAGY

Öntse a diót vagy mandulát (kb. 0,5 kg) vízzel, és áztassa egy éjszakán át. Reggel szűrje le a vizet, készítse elő a lassú fordulatú gyümölcscentrifugát működésre. Egyszerre néhány diót/mandulát helyezzen be az adagolónyílásba, hogy a berendezés ne blokkoljon. Egy kis víz vagy olaj hozzáadható, hogy lazítsa az állagot.

TECHNIKAI ADATOK

A műszaki adatokat a termék címtáblája tartalmazza.

Maximális folyamatos üzemidő (KBmax): 20 perc

Zajszint: L_{WA} : 70 dB

A hálózati kábel hossza: 1,0 m



Ez a kézikönyv gépi fordításban készült.

Ha kétségei vannak, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helység elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

GRAZIE PER AVER ACQUISTATO IL NOSTRO PRODOTTO!

Uno spremiagrumi lento è un dispositivo ideale per le persone che hanno a cuore la salute e la qualità della vita!

È possibile ottenere succo dalla maggior parte dei tipi di verdure, frutta ed erbe. Anche quelli che non possono essere utilizzati in uno spremiagrumi standard - prezzemolo, spinaci, wheat-grass, soia (latte di soia), lamponi, ribes, ananas, mango e molti altri.

Il processo di produzione del succo viene effettuato mediante un'estrazione in due fasi:

- ✓ frantumazione/frantumazione*
- ✓ Spremitura*

Lo spremiagrumi lento funziona lentamente, a bassi regimi, ma con precisione. Schiaccia con precisione la polpa di frutta e verdura, senza produrre calore eccessivo e con un accesso minimo all'ossigeno. Grazie a questo, non distrugge i nutrienti e le vitamine contenute in frutta e verdura, non riscalda e non ossida il succo.

È possibile ottenere fino a 2 volte più succo rispetto a uno spremiagrumi standard.

Utilizzando uno spremiagrumi lento, ottieni il succo di altissima qualità con la massima quantità di vitamine e minerali contenuti nei tuoi frutti e verdure preferiti!

Il succo è estremamente gustoso, liquame e non schiumoso. Può essere conservato in un piatto chiuso in frigorifero per un massimo di 72 ore, senza perdere valore nutrizionale e consistenza omogenea.

Oltre al foro di spinta standard, ora è possibile utilizzare un secondo foro con un diametro di 80 mm, in modo da poter ospitare la maggior parte di frutta e verdura senza tagliare prima.

Il dispositivo è dotato di due setacci intercambiabili con filtri a maglie piccole e larghe per ottenere succhi chiari o spessi.

Se si desidera spremere il succo con un bouquet di sapore diverso durante il lavoro, è possibile utilizzare il sistema di pulizia automatica senza dover smontare il dispositivo.

CONSIGLI DI SICUREZZA PER L'USO

- Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale di istruzioni.
- Fai particolare attenzione quando ci sono bambini vicino al dispositivo!
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli previsti.
- Non lasciare il dispositivo collegato alla rete elettrica incustodito durante il funzionamento.
- Non immergere il dispositivo, il cavo o collegare acqua o altri liquidi.
- Non appendere il cavo di alimentazione a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa a muro quando non in uso o prima della pulizia.
- Non utilizzare un dispositivo danneggiato, anche se il cavo di rete o la spina sono danneggiati, nel qual caso far riparare il dispositivo presso un centro di assistenza autorizzato.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni al dispositivo, incendi o lesioni.
- Non toccare il dispositivo con le mani bagnate.
- Utilizzare il dispositivo su una superficie liscia e stabile
- Prima di rimuovere il coperchio, attendere che la coclea di spremitura si fermi completamente.
- Non mettere mai le dita o le posate nello scomparto dello spremiagrumi: solo lo spintore o l'alimentatore flip vengono utilizzati per l'introduzione del cibo!
- Prima del primo utilizzo, lavare tutte le parti dello spremiagrumi che vengono a contatto con il cibo.
- Dopo ogni utilizzo dello spremiagrumi, dovrebbe essere spento.
- Evitare il contatto con parti mobili del dispositivo.
- Mettere da parte e svuotare il cestino quando è pieno.
- Prima di iniziare a lavorare, assicurarsi che tutti gli elementi del dispositivo siano montati correttamente: non rilasciare il coperchio mentre il dispositivo è in funzione.
- Il dispositivo può essere utilizzato da persone con menomazioni fisiche, sensoriali o mentali che non hanno alcuna conoscenza o esperienza nell'uso di tali dispositivi, a condizione che siano sorvegliate o istruite su come utilizzare i dispositivi in modo sicuro e siano informati dei potenziali pericoli.

- Prestare attenzione ai bambini in modo che non giochino con l'attrezzatura / dispositivo.
- Prima di montare o smontare lo spremiagrumi, scollegarlo dalla fonte di alimentazione.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a fornelli elettrici e a gas, bruciatori, forni, ecc.
- Non intasare l'uscita della polpa e del succo durante il funzionamento del dispositivo.
- Non trasportare il dispositivo durante il lavoro.
- Collegare il dispositivo a una presa di corrente dotata di un perno di messa a terra con una tensione coerente con quella specificata sulla targhetta del dispositivo.
- I prodotti devono essere inseriti nei fori dell'alimentatore durante il funzionamento del dispositivo, non è possibile riempire con frutta o verdura i fori dell'alimentatore durante il fermo.
- Fare attenzione a non sovraccaricare lo spremiagrumi, non usare troppa forza per spingere i prodotti attraverso l'alimentatore.
- Prima di avviare il dispositivo, verificare che il coperchio del contenitore sia saldamente fissato.
- Per spingere frutta o verdura, usa solo uno spintore.
- Non immergere il dispositivo in acqua o lavarlo sotto l'acqua corrente.
- Non mettere materiali duri, semi grandi, ghiaccio o prodotti congelati nell'alimentatore dello spremiagrumi.
- È necessario osservare le seguenti raccomandazioni relative al tempo di funzionamento nominale del dispositivo: spremere il succo - non più di 20 minuti di funzionamento continuo. Dopo aver completato il ciclo di lavoro, attendere 20-30 minuti prima di riaccendere il dispositivo. Seguendo i suggerimenti di cui sopra si prolungherà la durata del dispositivo.
- La canna da zucchero deve essere sbucciata e tagliata in pezzi da 20mm x 20mm prima di lavorarla in macchina. Aggiungere le porzioni in sequenza all'alimentatore dopo l'elaborazione precedente.
- Per evitare incidenti durante il funzionamento del dispositivo, è vietato toccare lo stelo della vite e altre parti rimovibili con la mano o lo strumento affilato e sostituire lo spingitore di cibo con qualsiasi oggetto.

- Non collegare la spina a una presa di corrente con le mani bagnate.
- Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti liberamente accessibili dell'imballaggio (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- Il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini. Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non posizionare il dispositivo su superfici calde.
- **AVVERTIMENTO! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**
- **AVVERTIMENTO! Non utilizzare uno spremiagrumi se il setaccio da impronta è danneggiato.**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO:

1. Workstation/Enclosure
2. Interruttore
3. Piedini antiscivolo
4. Contenitori per succo (1000 ml) e rifiuti (800 ml)
5. Contenitore principale con uscite per rifiuti e succhi
6. Scomparto alimentatore
7. Spacciatore
8. Coclea di estrusione
9. Filtri di acciaio inossidabile
 - a. maglie piccole - per succhi chiari
 - b. maglie larghe - per succhi spessi
10. Modulo di pulizia automatica
11. Manicotto di tenuta
12. Uscita del succo con serratura
13. Scarico rifiuti
14. Tappo di gomma
15. Chiusura con patta forata da 80 mm
16. Foro di alimentazione 80 mm per frutta e verdura intera con alimentatore a lama
17. Foro di alimentazione per piccoli pezzi di frutta e verdura

18. Spazzola per la pulizia



Il dispositivo è dotato di un interruttore.



Accendi il dispositivo



Spegnimento del dispositivo

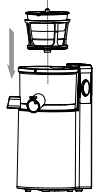
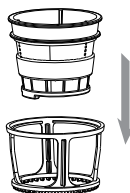
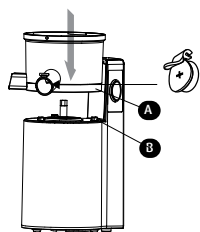
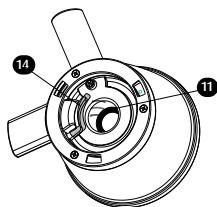


Rev = Rotazione inversa nella direzione opposta, la cosiddetta retromarcia, per avviarla è necessario tenere premuto il pulsante

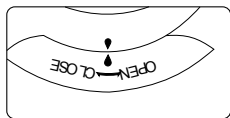
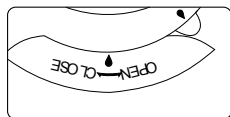
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere il dispositivo dalla scatola e rimuovere tutto il cartone protettivo e le pellicole.
2. Lavare e asciugare accuratamente il dispositivo, in particolare quegli elementi che sono a diretto contatto con il cibo.
3. Lo spremiagrumi ha un sistema di sicurezza: il dispositivo può essere acceso solo se la camera di alimentazione è installata correttamente (6).

INSTALLAZIONE DI UNO SPREMIAGRUMI



- | | |
|---|--|
| 1 | Inserire il tappo di gomma (14) nel foro sul fondo del contenitore (5) e il manicotto di tenuta (11) nel contenitore (5) se non sono già montati. |
| 2 | Posizionare il dispositivo su una superficie liscia, stabile e piana. Fissare il contenitore (5) alla stazione di lavoro (1) in modo che nei 3 recessi (A) sul fondo del contenitore (5) ci siano 3 sporgenze (B) situate sulla superficie superiore dell'alloggiamento. Le cavità (A) si adattano alle sporgenze (B) solo in una posizione corretta. Quindi mettere la spina sull'apertura della presa del succo. |
| 3 | Applicare il pulitore automatico (10) sul filtro (9). A seconda della consistenza del succo che si desidera ottenere, utilizzare un filtro con maglie piccole (9a) o grandi (9b). |
| 4 | Inserire e regolare il filtro in acciaio inossidabile (9) con modulo di pulizia automatica (10) al centro del contenitore (5) in modo che la sporgenza nel setaccio colpisca la rientranza nel contenitore (5) e i segni bianchi sul filtro (9) e sul contenitore (5) siano affiancati. |
| 5 | Inserire la coclea di estrusione (8) nel filtro (9). |



6

Posizionare il vano di alimentazione (6) sul contenitore (5) colpendo i perni nelle scanalature della vasca e ruotare la camera di alimentazione (6) in senso orario in modo che la linguetta di bloccaggio nella camera (6) si allinei con l'alloggiamento della stazione di lavoro (1) fino a quando non si scatta il gancio. Prestare attenzione ai contrassegni sul dispositivo. In questo modo, il blocco prima di avviare il dispositivo viene rimosso in caso di installazione errata.

7

Inserire lo spintore (7) nel foro (17). Far scorrere i contenitori (4) sotto l'uscita del succo (12) e dei rifiuti (13).

OSSERVAZIONE! Lo spremiagrumi MPM è dotato di un motore con un ingranaggio che riduce i giri, quindi il dispositivo ha bisogno di tempo per elaborare gli ingredienti utilizzati. La fretta, i tentativi di mettere molte verdure e frutta contemporaneamente, così come la forte pressione con il pulsante possono causare il blocco del dispositivo.

PREPARAZIONE DI FRUTTA E VERDURA

TIPOLOGIA DI PRODOTTI	ESEMPIO	PREPARAZIONE
RADICI DURE Nota: non mettere una grande quantità di frutta o verdura contemporaneamente. Una grande quantità potrebbe ostruire il canale batch o la coclea di estrusione, il che potrebbe causare il blocco del dispositivo.	<ul style="list-style-type: none"> ● carota ● barbabietola ● sedano 	Lavare tutti i prodotti e tagliare le carote in parti il più lunghe possibile in modo che passino facilmente attraverso il canale di alimentazione. Grandi carote tagliate solo longitudinalmente in quattro parti. Tagliare la punta verde di circa 1 cm. Spingere le parti finali dei pezzi con un pulsante. <ul style="list-style-type: none"> – Barbabietole, sedano – se non si adattano al tutto – tagliate a pezzi più piccoli
ERBE DI CEREALI	<ul style="list-style-type: none"> ● frumento ● orzo 	Tagliare l'erba alla lunghezza desiderata e risciacquarla. Metti piccole quantità di erba nel foro di alimentazione - questo darà un effetto migliore quando si sprema. Se necessario, utilizzare un pulsante. <ul style="list-style-type: none"> – Verdi: Non metterci troppo in una volta - sarà difficile spremere te stesso.



RICORDARE: Le erbe di cereali contengono componenti che causano la formazione di schiuma durante la spremitura. Al fine di ridurre al minimo questo fenomeno, l'erba fresca dovrebbe essere spremuta. Puoi anche raffreddare l'erba e la coclea di spremitura mettendoli in frigorifero durante la notte, almeno 2 ore prima della spremitura o immediatamente prima di spruzzare con acqua fredda. Se non ti dispiace mescolare il succo d'erba con il succo di carota, puoi ottenere una grande quantità di succo d'erba mentre spremi una quantità minima di carote, questo aiuterà a pulire il setaccio durante la spremitura.

FRUTTI DURI	<ul style="list-style-type: none"> ● Mele 	Scegli principalmente specie dure e succose. I frutti possono essere spremuti interi, purché si adattino all'alimentatore. Altrimenti, tagliare a pezzi più piccoli.
FRUTTA/VERDURA	<ul style="list-style-type: none"> ● Pomodori ● uva 	Lavare i prodotti, se necessario, tagliarli a pezzi che si adattano facilmente al foro di alimentazione. Se necessario, staccare dalla pelle. Non mettere troppi pezzi di frutta nel foro di alimentazione in modo da non riempirlo eccessivamente. Spingere con uno spintore o un alimentatore a ribalta..
AGRUME	<ul style="list-style-type: none"> ● Arance ● Pompelmo ● Limone 	Sbucciare il frutto e rimuovere l'eccesso fibra bianca. Se lo si desidera, tagliare a pezzetti.

JUICING

OSSERVAZIONE! Frutta con semi come pesche, prugne, ciliegie e ciliegie, devi prima snocciolare, rimuovere le fosse.

OSSERVAZIONE! Non tagliamo frutta e verdura a fette sottili, cubetti, ecc. Pezzi troppo piccoli o troppo grandi renderanno più difficile spremere il succo.

1. Posizionare il dispositivo su una superficie liscia, stabile e piana. Prima di inserire la spina nel contatto, assicurarsi che il dispositivo sia spento (articolo )
2. Lavare accuratamente la frutta e la verdura che si intende spremere, quindi tagliarle a pezzi (ma non fette o piccoli pezzi) se necessario, in modo che possano essere liberamente gettate nella macchina attraverso il foro (16).
3. Collocare il contenitore del succo e dei rifiuti (4) sotto le apposite aperture del contenitore principale (5). Aprire l'uscita del succo (12) con il tappo di uscita del succo. Rilasciare la serratura(15) del grande foro di 80 mm in modo che il lembo si alzi verso l'alto e consenta l'inserimento della frutta e della verdura spremuta.
4. Accendere lo spremiagrumi lento utilizzando l'interruttore (2).
5. Frutta e verdura, a seconda delle loro dimensioni e forma, le gettano singolarmente nel buco (16) spingendoli con un alimentatore a lembo. Per i pezzi piccoli, utilizzare un foro (17) e uno spintore (7).
6. Di tanto in tanto, controlla che i contenitori dei rifiuti e dei succhi (4) non siano pieni - se devi svuotarli, prima spegni il dispositivo utilizzando l'interruttore (2) e collega la presa del succo (12) con il tappo di uscita del succo.
7. Il dispositivo può interrompere il suo lavoro quando incontra troppa resistenza. Ciò può significare che i pezzi gettati di frutta o verdura sono troppo grandi. Questo accade principalmente con frutta e verdura dura. Commutare l'interruttore (2) per invertire la funzione. Lo spremiagrumi attiverà la rotazione inversa causando lo sblocco del motore. Se il problema persiste, smontare il dispositivo, pulirlo e rimontarlo (vedere punto "Assemblaggio di uno spremiagrumi").
8. Se si desidera modificare il tipo di succo spremuto durante il funzionamento, è possibile risciacquare l'interno del dispositivo senza smontarlo. Per il risciacquo, dovresti:
 - passare (2) alla  posizione, quindi scollegare i dispositivi dall'alimentazione;
 - Chiudere il tappo del foro di uscita (12)
 - prese per fori di uscita (12) e (13)
 - Versare circa 200 ml di acqua pulita e fredda nel foro (17) - prestare particolare attenzione a non versare acqua sull'alloggiamento del dispositivo (in caso di allagamento, asciugare accuratamente il dispositivo)
 - Collegare il dispositivo alla rete e avviarlo, quindi attendere circa 30 secondi.

- Aprire il tappo del foro di uscita (12) e attendere che tutta l'acqua esca insieme ai detriti dell'ultima estrusione
- Se necessario, ripetere il risciacquo dell'interno dello spremiagrumi

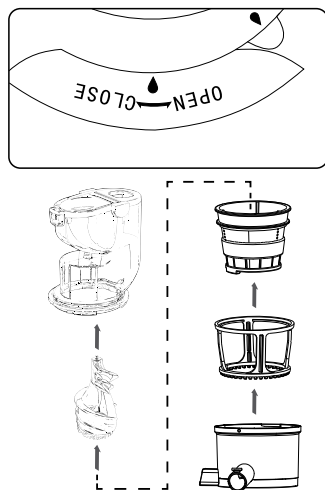
OSSERVAZIONE! Non sbloccare lo scomparto alimentatore (6) mentre lo spremiagrumi è in funzione! C'è una protezione nel coperchio, che dopo averlo sbloccato spegnerà il motore. Non chiudere il tappo (12) quando si sprema il succo dagli ingredienti da cui si forma la schiuma (ad esempio mele, sedano). Fai attenzione se spremi il succo con il tappo chiuso. Se la quantità di succo raccolta nel contenitore principale (5) supera il suo volume, il succo in eccesso può fuoriuscire.

OSSERVAZIONI GENERALI

1. Utilizzare frutta e verdura fresca e matura quando possibile.
2. I frutti morbidi e troppo maturi faranno sì che il succo non sia chiaro.
3. Il succo di mela può diventare rapidamente marrone - per rallentare questo processo, spremere alcune gocce di succo di limone nel succo.
4. Se il succo è troppo denso, diluirlo con acqua minerale.

SMONTAGGIO DELLO SPREMIAGRUMI

1. Spegnerne il dispositivo utilizzando l'interruttore automatico (2) e scollegare dalla fonte di alimentazione.
2. Attendere che la coclea di spremitura si fermi completamente.
3. Rimuovere lo spintore (7) dal foro (17).
4. Rimuovere il vano di alimentazione (6) ruotandolo in senso antiorario. ==>
5. Smontare i singoli componenti in ordine inverso per il montaggio (vite di estrusione (8), filtri a rete (9), modulo di pulizia automatica (10), , contenitore principale con foro di scarico e foro di scarico (5)). ==>
6. Lavare e pulire accuratamente gli articoli di cui sopra.



PULIZIA E MANUTENZIONE

OSSERVAZIONE! Un corretto lavaggio e manutenzione prolunga la vita dello spremiagrumi. Poiché lo spremiagrumi sprema i minerali, incluso il calcio, si consiglia di lavare tutte le parti del dispositivo sempre dopo il lavoro con agenti di deposizione anti-calcio.

1. Spegnerne il dispositivo prima della pulizia.
2. L'involucro principale può essere pulito con un panno umido (se necessario, è possibile aggiungere una piccola quantità di detergente).

OSSERVAZIONE! Non immergere l'alloggiamento (postazione di lavoro) in acqua.

3. Tutte le parti a contatto con il cibo devono essere accuratamente lavate dopo ogni utilizzo in acqua tiepida con l'aggiunta di una piccola quantità di detersivi, preferibilmente immediatamente dopo aver spremuto il succo. **L'acqua utilizzata per il lavaggio non deve superare i 60°C.** I componenti della macchina (ad eccezione dell'alloggiamento dello spremiagrumi) possono essere lavati in lavastoviglie se la temperatura è inferiore a 60°C.
4. Non utilizzare per la pulizia di detersivi forti, acetone, alcool, materiali taglienti, ecc. Il loro uso potrebbe danneggiare il dispositivo.

5. Il colino di spremitura deve essere accuratamente pulito dopo ogni utilizzo. Lo spazzolino da denti (18), che viene aggiunto al set, è ideale per pulire questa parte.
6. Non immergere la base del dispositivo in acqua o altri liquidi!
7. Se ci sono scolorimenti degli elementi dello spremiagrumi sotto l'influenza di carote, arance, ecc. Possono essere puliti con un panno con l'aggiunta di olio da cucina.
8. Dopo aver pulito e asciugato tutte le parti, lo spremiagrumi deve essere piegato (vedi punto "ASSEMBLAGGIO DELLO SPREMIAGRUMI").

SINTOMI DI MALFUNZIONAMENTO

SINTOMI	ASSEGNO
Motore non funzionante	<ul style="list-style-type: none"> – È il cavo di alimentazione nella presa – Il vano dell'alimentatore è chiuso correttamente – Qualcosa si è bloccato durante l'alimentazione dei prodotti per la lavorazione
La macchina funzionante si ferma	<ul style="list-style-type: none"> – Se il dispositivo è assemblato correttamente – Non è sovraccarico – È il prodotto che vuoi spremere preparato nei pezzi giusti
Nel canale di alimentazione si forma un "inceppamento"	<ul style="list-style-type: none"> – Se spremi molti prodotti morbidi, prova a spingere alternativamente un prodotto duro (ad esempio spingere un'arancia o una mela con le carote). Scegli prodotti freschi senza segni di decomposizione – Ruotare l'interruttore in posizione "inversa" più volte – Non riempire eccessivamente i fori di alimentazione con i prodotti, inserire i prodotti uno alla volta, dare il tempo di elaborarli – Se la causa è ancora sconosciuta, lavare il dispositivo e rimontarlo.
La polpa smette di fuoriuscire	<ul style="list-style-type: none"> – Spingere con un prodotto più duro

NUTRIENTI PER FRUTTA E VERDURA

Frutta / Verdura	Sostanza vitaminica / minerale	Chilocalorie / calorie
Mela	Vitamina C	200 g = 150 kJ (72 in)
Albicocca	Fibre, potassio	30 g = 85 kJ (20 pollici)
Barbabietola da zucchero	Folacin, fibre, barbabietola è una ricca fonte di vitamina C e potassio	160 g = 190 kJ (45 in)
Mirtillo	Vitamina C	125 g = 295 kJ (70 in)
Cavolo	Vitamina C, potassio, folacina, vitamina B6, fibra	100 g = 110 kJ (26 pollici)
Carota	Vitamina A, C, B6, fibra	120 g = 125 kJ (30 in)
Sedano	Vitamina C, potassio	80 g = 55 kJ (7 pollici)
Cetriolo	Vitamina C	280 g = 120 kJ (29 pollici)
Finocchio	Vitamina C, fibra	300 g = 145 kJ (35 in)
Uva	Vitamina C, B6, potassio	125 g = 355 kJ (85 in)
Kiwi	Vitamina C, potassio	100 g = 100 kJ (40 in)

Melone	Vitamina C, folacina, fibre, vitamina A	200 g = 210 kJ (50 in)
Nettarina (senza semi)	Vitamina C, B3, potassio, fibre	180 g = 355 kJ (85 in)
Pesca (senza semi)	Vitamina C, B3, potassio, fibre	150 g = 205 kJ (49 pollici)
Pera	Fibra	150 g = 205 kJ (60 in)
Ananas	Vitamina C	150 g = 250 kJ (59 pollici)
Fragola	Vitamina C, ferro, potassio e magnesio	125 g = 130 kJ (31 pollici)
Pomodoro	Vitamina C, fibre, vitamina E, folacina, vitamina A	100 g = 90 kJ (22 in)

RICETTE PER SUCCHI DELIZIOSI E SANI

RISTORO

- 6 jabłek (mele grandi tagliate a pezzi)
- un mazzetto di prezzemolo
- qualche fogliae menta

RISTORO II

- 6 mele (tagliare le mele grandi a pezzi)
- un mazzetto di prezzemolo
- 2 gambi di sedano
- gesso (1 cm) di zenzero

COME PREPARARE:

Per prima cosa, spremere due - tre mele. Quindi spremere il prezzemolo e le foglie di menta, lo zenzero e il sedano. Infine, spremere le mele rimanenti.

VITALITÀ

- 6 carote (tagliare carote molto grandi lungo e attraverso, medie solo lunghe)
- 4 mele (tagliare le mele grandi a pezzi)
- 2 gambi di sedano medio
- fetta (1 cm) di zenzero q.b.

COME PREPARARE:

Spremere parte delle carote, delle mele, dei gambi di sedano e dello zenzero. Fallo alternativamente duro - morbido, grazie al quale otterremo una migliore efficienza. Spremere il resto delle carote alla fine.

Puoi anche aggiungere ananas, barbabietola, arancia, ecc. con ogni verdura aggiunta cambiando le qualità gustative.

COCKTAIL DI CLOROFILLA

Spremere il succo dalle piante verdi, per varietà può essere quotidiano da altri, ad esempio .: spinaci, varie varietà di insalate, lattuga di agnello, bietole, erba di grano, orzo, prezzemolo, sedano, ecc. nella quantità di circa una manciata per 2 porzioni. Per ottenere più succo possibile, metti le foglie una alla volta nel canale di alimentazione e infine spremi un prodotto duro (un pezzo di mela, carota, ecc.) Quindi versiamo 500 ml di acqua nel frullatore, spremiamo il succo e aggiungiamo la frutta: banana, fragola, pesca, pera, ecc. Mescolare per qualche minuto. Bevi lentamente.

OSSERVAZIONE! Il cocktail di clorofilla ha straordinarie proprietà disintossicanti, quindi, come il succo di barbabietola, lo beviamo lentamente e non beviamo una porzione maggiore di 300-400 ml al giorno.

NETTARE DI AGRUMI

- 1/2 o pompelmo piccolo (bucciare e macinare a pezzi)
- 3 arance medie (sbucciare e macinare a pezzi)
- 1/2 limone piccolo o limone (sbucciare e tagliare in 2 parti)
- Puoi aggiungere ananas

PULIZIA DEL FEGATO

- 0,5 barbabietole
- 5 carote
- 2 cm di cetriolo fresco
- 3 mele
- un piccolo mazzetto di prezzemolo o lattuga

PER LA BELLEZZA

- 4 arance
- 5 carote
- 1 gambo di sedano
- mazzetto di prezzemolo
- radice di zenzero (ca. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 pompelmo
- 3 anelli di ananas
- 2 arance
- 2 carote
- 1 cm radice di zenzero

Puoi anche aggiungere prezzemolo, sedano.

LIMONATA ALLA FRUTTA

- 3 mele dure
- 3 arance medie (sbucciate a pezzetti più piccoli)
- 1/2 limone

Tutti i frutti si stringono, ricordando il modo alternato: morbido - duro. Può essere servito con menta e ghiaccio.

SAPORE D'AUTUNNO

- 1kg carote
- 0,1 kg di spinaci freschi
- 2 mele

Spremere carote, spinaci, mele - alternativamente.

BURRO DI ARACHIDI / MANDORLE

Noci o mandorle (circa 0,5 kg) versare acqua e immergere durante la notte. Al mattino, filtrare l'acqua, preparare lo spremiagrumi lento per il lavoro. Inserire alcune noci/mandorle nel foro di alimentazione in modo che l'apparecchiatura non si blocchi. Puoi aggiungere un po' d'acqua o olio per allentare la consistenza.

SPECIFICHE TECNICHE

I parametri tecnici sono indicati sulla targhetta del prodotto.

Tempo massimo di funzionamento continuo (KBmax): 20 minuti

Rumore: L_{WA} : 70 dB

Lunghezza del cavo di rete: 1,0 m



*Questo manuale è stato tradotto automaticamente.
In caso di dubbio, si prega di leggere la versione inglese.*

Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.

AČIŪ, KAD ĮSIGIJOTE MŪSŲ PRODUKTĄ!

Lėtaeigė sulčiaspaudė yra puikus prietaisas žmonėms, kurie rūpinasi sveikata ir gyvenimo kokybe!

Galite gauti sulčių iš daugelio rūšių daržovių, vaisių ir žolelių. Taip pat tie, kurių negalima naudoti standartinėje sulčiaspaudėje - petražolės, špinatai, kviečių žolė, soja (sojos pienas), avietės, serbentai, ananasai, mangai ir daugelis kitų.

Sulčių gaminimo procesas atliekamas dėl dviejų etapų ekstrahavimo:

- ✓ smulkinimas/smulkinimas*
- ✓ suspaudžiant*

Lėto greičio sulčiaspaudė veikia lėtai, esant mažoms apskoms, bet tiksliai. Tiksliai susmulkina vaisių ir daržovių minkštimą, nesukeldamas per didelio karščio ir su minimaliu deguonies patekimu. Dėl to jis nesunaikina maistingų medžiagų ir vitaminų, esančių vaisiuose ir daržovėse, nešildo ir neoksiduoja sulčių.

Galite gauti iki 2 kartų daugiau sulčių nei iš standartinės sulčiaspaudės.

Naudodami lėtaeigę sulčiaspaudę gausite aukščiausios kokybės sultis su maksimaliu vitaminų ir mineralų kiekiu, esančiu jūsų mėgstamuose vaisiuose ir daržovėse!

Sultys yra labai skanios, slingy ir neputos. Jis gali būti laikomas uždarytame indelyje šaldytuve iki 72 valandų, neprarandant maistinės vertės ir vienalytės konsistencijos.

Be standartinės stūmikliu skylės, dabar galite naudoti antrąją 80 mm skersmens skylę, todėl daugumą vaisių ir daržovių galite sutalpinti be pirmojo pjovimo.

Įrenginyje yra du keičiami sietai su mažais ir dideliais akių filtrais, skirtais skaidrioms ar tankioms sultims.

Jei operacijos metu norite išspausti sultis su kitokiu aromatizuota puokšte, galite naudoti automatinę valymo sistemą, neišardydami prietaiso.

NAUDOJIMO SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Prieš naudojimą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas.
- Būkite labai atsargūs, kai šalia prietaiso yra vaikų!
- Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams, nei jis buvo skirtas.
- Darbo metu nepalikite be priežiūros įrenginio, prijungto prie elektros tinklo.
- Negalima panardinti prietaiso, laido ir kištuko į vandenį ar kitus skysčius.
- Negalima pakabinti maitinimo laido ant aštrių briaunų ir neleiskite jam liestis su karštais paviršiais.
- Visada ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo, kai nenaudojate prietaiso arba prieš pradėdami valyti.
- Nenaudokite pažeisto prietaiso, taip pat ir tuo atveju, jei pažeistas maitinimo laidas ar kištukas – tokiu atveju gražinkite įrenginį įgaliotam techninės priežiūros centrui.
- Gamintojo nerekomenduojamų priedų naudojimas gali sugadinti prietaisą, sukelti gaisrą ar sugadinti kūną.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis.
- Naudokite prietaisą ant lygaus ir stabilaus paviršiaus
- Prieš išimdami dangtį, palaukite, kol išspaudimo sraigtas visiškai sustos.
- Niekada nedėkite pirštų ar stalo įrankių į sulčiaspaudės kamerą – maistui pristatyti naudojamas tik stūmiklis ar atvarto tiektuvas!
- Prieš naudodami pirmą kartą, nuplaukite visas sulčiaspaudės dalis, kurios liečiasi su maistu.
- Po kiekvieno sulčiaspaudės naudojimo jis turi būti išjungtas.
- Venkite kontakto su judančiomis prietaiso dalimis.
- Atidėkite ir ištuštinkite šiukšlių dėžę, kai ji pilna.
- Prieš pradėdami dirbti, įsitikinkite, kad visi įrenginio komponentai yra tinkamai sumontuoti – prietaiso veikimo metu neuždrauskite dangtelio.
- Prietaisą gali naudoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenys, taip pat neturintys žinių ar patirties naudojant tokius prietaisus, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami saugiai naudoti įrangą ir yra informuojami apie galimą riziką.
- Atkreipkite dėmesį į vaikus, kad jie nežaistų su įranga/įrenginiu.

- Prieš surenkant ar išskleidžiant sulčiaspaudę, būtina jį atjungti nuo srovės šaltinio.
- Prietaisas skirtas naudoti tik namuose.
- Nestatykite prietaiso šalia elektrinių ir dujinių virtuvių, degiklių, orkaitių ir kt.
- Neužkimškite plaušienos ir sulčių išleidimo angos atidarymo prietaiso veikimo metu.
- Nejudinkite prietaiso veikimo metu.
- Prijunkite prietaisą prie elektros lizdo, turinčio įžeminimo kaištį su įtampa pagal prietaiso vardinę lentelę.
- Prietaiso veikimo metu produktai turi būti įkišti į tiektuvo skylutes, sustojant negalima užpildyti tiektuvo skylių vaisiais ar daržovėmis.
- Būkite atsargūs, kad neperkrautumėte sulčiaspaudės, nenaudokite per daug jėgos, kad stumtumėte produktus per tiektuvą.
- Prieš pradėdami prietaisą, patikrinkite, ar konteinerio dangtis gerai pritvirtintas.
- Norėdami stumti vaisius ar daržoves, naudokite tik stūmiką.
- Negalima panardinti prietaiso į vandenį arba nuplauti po tekančiu vandeniu.
- Į sulčiaspaudės tiektuvą nedėkite jokių kietų medžiagų, didelių sėklų, ledo ar šaldytų produktų.
- Reikėtų laikytis šių rekomendacijų dėl nominalaus prietaiso veikimo laiko: Sulčių spaudimas - ne daugiau kaip 20 minučių nepertraukiamo veikimo. Baigę darbo ciklą, palaukite 20-30 minučių prieš vėl įjungdami. Atitiktis pirmiau minėtiems patarimams prailgins prietaiso tarnavimo laiką.
- Cukranendrės turi būti nuluptos ir supjaustytos gabalėliais, kurių matmenys yra 20 mm x 20 mm, prieš apdorojant mašinoje. Baigę ankstesnį apdorojimą, į tiektuvą įpilkite porcijas nuosekliai.
- Norint išvengti nelaimingų atsitikimų veikiant prietaisui, draudžiama liesti varžto stiebą ir kitas nuimamas dalis ranka ar aštriu įrankiu, o maisto stūmiką pakeisti bet koku daiktu.
- Neprijunkite kištuko prie maitinimo lizdo šlapiomis rankomis.
- Neištraukite kištuko iš maitinimo lizdo, traukdami laidą.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Dėl vaikų saugumo prašome nepalikti laisvai prieinamų pakuotės dalių (plastikinių maišelių, dėžučių, polistireninio putplasčio ir kt.).

- Prietaisas negali būti naudojamas vaikams. Laikykite prietaisą ir laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, jei paliksite jį be priežiūros ir prieš surinkimą, išmontavimą ar valymą.
- Nedėkite prietaiso ant karštų paviršių.
- **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**
- **ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite sulčiaspaudės, jei spaudos sietas yra pažeistas.**

PRIETAISO APRAŠYMAS:

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Darbo vieta/korpusas 2. Perjungti 3. Neslystančios kojos 4. Sulčių talpyklos (1000 ml) ir atliekos (800 ml) 5. Pagrindinis konteineris su išleidimo angomis atliekoms ir sultims 6. Tiektuvo skyrius 7. Stūmikas 8. Ekstruderiu Grąžtas 9. Nerūdijančio plieno vielos tinklo filtrai <ol style="list-style-type: none"> a. mažos kilpelės - aiškioms sultims b. dideli kilpeliai - tankioms sultims 10. Automatinis valymo modulis 11. Sandarinimo rankovė 12. Rakinama sulčių išleidimo anga 13. Atliekų išleidimo anga 14. Guminis kištukas 15. 80mm skylė atvartų užraktas | <ol style="list-style-type: none"> 16. 80 mm partijos skylė nesmulkintoms daržovėms ir vaisiams, įskaitant atvartą ir tiektuvą 17. Partijos skylė mažiems vaisių ir daržovių gabalėliams 18. Valymo dantų šepetėlis |
|---|--|



Įrenginyje yra jungiklis.



prietaiso įjungimas



prietaiso išjungimas

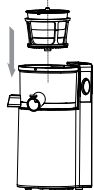
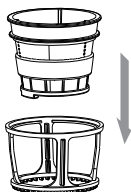
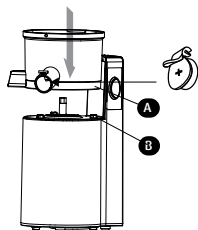
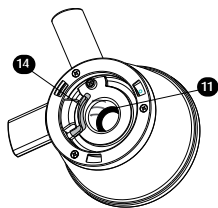


Rev = Grįžtamieji (revoliucijos/Grįžtamieji) sukimosi priešinga kryptimi, vadinamasis atbulinės eigos pavara, pradėti jį turite laikykite nuspaudę mygtuką

PRIEŠ PIRMĄ NAUDOJIMĄ

1. Išimkite prietaisą iš dėžutės ir nuimkite visą kartoną ir filmus, kurie jį apsaugo.
2. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite prietaisą, ypač tuos elementus, kurie tiesiogiai liečiasi su maistu.
3. Sulčių sulčiaspaudė turi saugos sistemą – prietaisą galima įjungti tik tinkamai sumontavus tiektuvo kamerą (6).

MONTAVIMAS SULČIASPAUDĖ



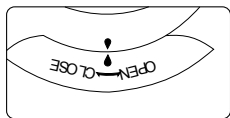
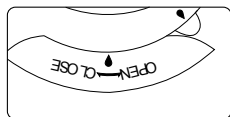
1 Įkiškite guminį kamštį (14) į talpyklos dugno angą (5) ir sandarinimo įvorę (11) talpykloje (5), jei anksčiau nebuvo sumontuota.

2 Nustatykite prietaisą ant lygaus, stabilaus ir plokščio paviršiaus. Talpyklą (5) padėkite ant darbo vietos (1) taip, kad 3 įdubose (A), esančiose talpyklos dugne (5), būtų 3 iškyšos (B), esančios viršutiniame korpuso paviršiuje. Ertmės (A) atitinka iškyšas (B) tik vienoje, teisingoje padėtyje. Tada uždėkite kištuką ant sulčių išleidimo angos angos.

3 Automatinio valymo modulį (10) priklijuokite prie tinklinio filtro (9). Priklausomai nuo norimų gauti sulčių konsistencijos, naudokite filtrą su mažu (9a) arba dideliu (9b) tinkleliu.

4 Į konteinerio centrą (5) įdėkite ir sureguliuokite nerūdijančio plieno tinklinį filtrą (9) su automatinio valymo moduliu (10) taip, kad sieto skirtukas patektų į indo (5) įdubą, o balti ženklai ant tinklinio filtro (9) ir talpyklos (5) būtų šalia vienas kito.

5 Įkiškite išspaudimo sraigatą (8) į tinklinį filtrą (9).



6	<p>Pritvirtinkite tiektuvo skyrių (6) prie talpyklos (5), pataikydami į dubenėlio griovelius su skirtukais, ir pasukite tiektuvo skyrių (6) pagal laikrodžio rodyklę taip, kad kameroje esantis saugos skirtukas (6) tilptų į darbo vietos ertmę (1), kol užsifiksuos spragtelėjimas. Atkreipkite dėmesį į prietaiso žymėjimus. Taigi, užraktas pašalinamas prieš paleidžiant įrenginį netinkamai įrengus.</p>
7	<p>Įdėkite stūmiklis (7) į skylę (17). Pastumkite konteinerius (4) po sulčių išleidimo angą (12) ir atliekomis (13).</p>

DĖMESIO! MPM vaisių ir daržovių sulčiaspaudėje yra variklis su pavara, kuri sumažina greitį, todėl prietaisui reikia laiko apdoroti naudojamus ingredientus. Skuba, bandymai vienu metu įdėti daug daržovių ir vaisių, taip pat stiprus stūmiklio slėgis gali sukelti prietaiso užraktą.

PARUOŠIMAS DARŽOVIŲ IR VAISIŲ

PRODUKTŲ RŪŠIS	PAVYZDYS	PARUOŠIMAS
<p>SUNKU ŠAKNIS</p> <p>Atkreipkite dėmesį: nedėkite daug daržovių ar vaisių vienu metu. Didelis kiekis gali užkimšti partijos kanalą arba ekstrudero sraigą, dėl kurio prietaisas gali užsikimšti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • morkos • burokas • salierai 	<p>Nuplaukite visus produktus ir supjaustykite morkas į kuo ilgesnes dalis, kad jos lengvai praeitų per partijos kanalą.</p> <p>Iškirpkite dideles morkas tik išilgai į keturias dalis.</p> <p>Iškirpkite žalią galiuką maždaug 1 cm. Įstrigo galutinės vienetų partijas su stūmiku.</p> <ul style="list-style-type: none"> – burokėliai, salierai - jei jie netelpa sveiki - supjaustyti mažesniais gabalėliais
<p>PRISIMINTI: Būtina tvirtai paspausti spaudžiamas kietas daržoves ar vaisius lėtai besisukančiam mechanizmui. Siekiant palengvinti savo darbą, jums reikia supjaustyti didesnes morkas išilgai, į dvi ar daugiau dalių. Norėdami paspausti paskutinę išspausť produktų dalį, naudokite stūmiką.</p>		
<p>ŽOLĖS GRŪDAI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kviečiai • miežiai 	<p>Nupjaukite žolę iki pageidaujamo ilgio ir nuplaukite. Į partijos skylę įdėkite nedidelius žolės kiekius - tai suteiks geresnį efektą išspaudžiant. Jei reikia, naudokite stūmiką.</p> <ul style="list-style-type: none"> – žalumynai: nedėkite per daug iš karto - bus sunku išspausti.
<p>PRISIMINTI: Grūdų žolėse yra komponentų, kurie sukelia putų susidarymą išspaudimo metu. Siekiant sumažinti šį reiškinį, šviežią žolę turėtų būti išspausta. Jūs taip pat galite atvėsinti žolę ir išspausti sraige, įdėdami juos į šaldytuvą per naktį arba bent 2 valandas prieš išspaudimą arba prieš pat purškiant šaltu vandeniu. Jei neprieštaraujate žolių sulčių maišymui su morkų sultimis, galite pasiekti tikrai daug žolių sulčių, tuo pačiu metu išspaudžiant minimalų morkų kiekį, tai padės išvalyti filtrą išspaudimo metu.</p>		
<p>KIETŲ VAISIŲ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • obuoliai 	<p>Pasirinkite daugiausia kietas ir sultingas rūšis. Vaisiai gali būti išspausti sveiki, jei jie tinka tiektuvui. Priešingu atveju supjaustykite mažesniais gabalėliais.</p>

MINKŠTI VAISIAI/DARŽOVĖS	<ul style="list-style-type: none"> ● pomidorai ● vynuogė 	Nuplaukite produktus, jei reikia, supjaustykite juos į gabalus, kurie lengvai tilptų į partijos skylę. Jei reikia, nulupkite iš žievelės. Nedėkite per daug vaisių gabalėlių į partijos skylę, kad neperpildytumėte. Įstumkite stūmiklio ar tiektuvo atvartu..
CITRUSINIŲ VAISIŲ	<ul style="list-style-type: none"> ● apelsinai ● greipfrutai ● citrinos 	Nulupkite vaisius nuo žievelės ir pašalinkite perteklių baltas pluoštas. Jei pageidaujate, supjaustykite smulkiais gabalėliais.

SPAUDŽIANT SULTIS

DĖMESIO! Vaisiai su duobėmis, pavyzdžiui, persikai, slyvos, vyšnios ir vyšnios, pirmiausia turite išspausti, pašalinti sėklas.

DĖMESIO! Mes nepjaustome daržovių ir vaisių plonais griežinėliais, kubeliais ir kt. Pjesės, kurios yra per mažos arba per didelės, sukels sunkiau išspausti sultis.

1. Nustatykite prietaisą ant lygaus, stabilaus ir plokščio paviršiaus. Prieš įkišdami kištuką į kontaktą, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas (elementas)
2. Kruopščiai nuplaukite vaisius ir daržoves, iš kurių ketinate gaminti sultis, ir tada, jei reikia, supjaustykite juos į gabalus (bet ne griežinėliais ar mažais gabalėliais), kad juos būtų galima laisvai išmesti į mašiną per skylę (16).
3. Sulčių ir atliekų konteinerį (4) išpilkite po atitinkamomis pagrindinio konteinerio angomis (5). Atidarykite sulčių išleidimo angą (12) su sulčių išleidimo angos kištuku. Atleiskite didelės 80 mm skylės užraktą (15), kad sklendė pakiltų į viršų ir leistų įterpti išspaus tas daržoves ir vaisius.
4. Įjunkite lėtą sulčiaspaudę naudodami jungiklį (2).
5. Priklausomai nuo jų dydžio ir formos, vaisius ir daržoves atskirai išmeskite į skylę (16), stumdami juos atvartu ir tiktuvu. Mažiems gabalėliams naudokite skylę (17) ir stūmiklį (7).
6. Kartkartėmis patikrinkite, ar užpildytos atliekos ir sulčių talpyklos (4) – jei reikia ištuštinti, pirmiausia išjunkite prietaisą jungikliu (2) ir sulčių išleidimo angos kamščiu užkimškite sulčių išleidimo angą (12).
7. Prietaisas gali sustabdyti jo veikimą, kai susiduria su per dideliu pasipriešinimu. Tai gali reikšti, kad išmesti daržovių ar vaisių gabaliukai yra per dideli. Tai vyksta daugiausia su kietomis daržovėmis ir vaisiais. Perjunkite jungiklį (2) į atvirktinę funkciją. Sulčiaspaudė suaktyvins atvirktines apsakas, todėl variklis bus atrakintas. Kai problema išlieka, išardykite įrenginį, išvalykite ir surinkite jį iš naujo (žr. Skyriuje. "Sulčių sulčiaspaudės montavimas").
8. Jei norite pakeisti išspaus tų sulčių tipą veikimo metu, galite nuplauti prietaiso vidų, nereikia jo išardyti. Norėdami skalauti, turite:
 - jungiklis (2) nustatytas į padėtį ir tada atjunkite prietaisus nuo maitinimo
 - uždarykite išleidimo angos kištuką (12)
 - bazinės talpyklos išleidimo angoms (12) ir (13)
 - į skylę įpilkite maždaug 200 ml švaraus ir šalto vandens (17) - atkreipkite ypatingą dėmesį į prietaiso korpuso apipylimą vandeniu (užtvindymo atveju prietaisą kruopščiai išdžiovinkite)
 - prijunkite įrenginį prie tinklo ir paleiskite jį, tada palaukite maždaug 30 sekundžių.
 - atidarykite išleidimo angos kištuką (12) ir palaukite, kol visas vanduo išskris kartu su likučiais iš paskutinio išspaudimo
 - jei reikia, pakartokite skalavimo sulčiaspaudę vidų

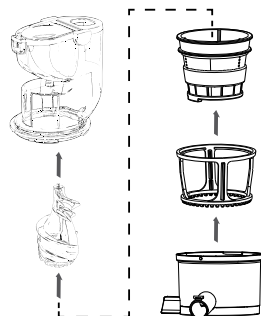
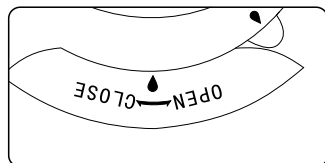
DĖMESIO! Sulčiaspaudės veikimo metu neatrakininkite tiektuvo skyriaus (6)! Dangtelyje yra apsauga, kuri, atrakinus ją, išjungs variklio veikimą. Neuždarykite kištuko (12), kai išspaus dži ate sultis iš ingredientų, iš kurių susidaro putas (pvz., obuoliai, salierai). Būkite atsargūs, jei išspaus site sultis uždarius dangtelį. Jei pagrindiniame inde (5) surinktų sulčių kiekis viršija jo tūrį, sulčių perteklius gali išpilti.

BENDROSIOS PASTABOS

1. Jei įmanoma, naudokite šviežius ir prinokusius vaisius ir daržoves.
2. Minkšti ir per prinokę vaisiai padarys sultis neaišku.
3. Obuolių sultys gali greitai paruduoti — kad sulėtėtų procesas, į sultis įspauskite kelis lašus citrinos sulčių.
4. Jei sultys yra per storos, jas reikia praskiesti mineraliniu vandeniu.

IŠMONTAVIMO SULČIASPAUDĖ

1. Išjunkite prietaisą naudodami grandinės pertraukiklį (2) ir atjunkite nuo srovės šaltinio.
2. Palaukite, kol išspausti sraigtas visiškai sustos.
3. Nuimkite stūmiką (7) iš skylės (17).
4. Nuimkite tiektuvo skyrių (6) sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę. ==>
5. Išardykite atskirus komponentus atvirkštine tvarka surinkimui (ekstruzijos sraigtas (8) , akių filtrai (9), automatinio valymo modulis (10), pagrindinis konteineris su atliekų anga ir sulčių anga (5)) . ==>
6. Kruopščiai nuplaukite ir išvalykite pirmiau minėtus daiktus.



VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

DĖMESIO! Tinkamas plovimas ir priežiūra prailgina sulčiaspaudės tarnavimo laiką. Kadangi sulčiaspaudė išspaudžia mineralus, be kita ko, kalcį, rekomenduojame plauti visas prietaiso dalis visada po to, kai darbas bus baigtas su kalcio nusėdimu.

1. Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą.
2. Pagrindinis atvejis gali būti valomas drėgnu skudurėliu (jei yra toks poreikis, galite pridėti nedidelį kiekį ploviklio).

DĖMESIO! Negalima panardinti būsto (darbo vietos) vandenyje.

3. Kruopščiai nuplaukite visas dalis, kurios liečiasi su maistu, po kiekvieno naudojimo šiltu vandeniu, įpilant nedidelį kiekį ploviklių, geriausia iš karto po sulčių išspaudimo pabaigos. **Skalbimui naudojamas vanduo neturi viršyti 60° C.** Prietaiso sudedamąsias dalis (už sulčiaspaudės korpuso) galima plauti indaplovėje, jei temperatūra yra žemesnė nei 60°C.
4. Nenaudokite stiprių valymo priemonių, acetono, alkoholio, aštrių medžiagų ir kt. Valymui. Jų naudojimas gali sugadinti įrenginį.
5. Po kiekvieno naudojimo išpausti filtrą reikia kruopščiai išvalyti. Dantų šepetėlis (18), kuris pridodamas prie rinkinio, idealiai tinka šios dalies valymui.
6. Negalima panardinti prietaiso pagrindo į vandenį ar kitus skysčius!
7. Jei sulčiaspaudės elementų spalva pasikeičia, veikiant morkoms, apelsinams ir kt., Jie gali būti nuvalomi audiniu, pridėdamas kepimo aliejaus.
8. Po to, kai visos dalys buvo išvalytos ir išdžiovintos, sulčiaspaudė turi būti surinkta (žr. skyrių... „Sulčiaspaudės surinkimas“).

SUTRIKIMO SIMPTOMAI

SIMPTOMAI	PATIKRINTI
Variklis neveikia	<ul style="list-style-type: none"> – Ar maitinimo kabelis lizdo – Ar tiektuvo skyrius tinkamai sėdi – Ar kažkas nebuvo įspraudžiama, kai patiekia produktus perdirbimui
Darbo mašina sustoja	<ul style="list-style-type: none"> – Ar prietaisas surinktas teisingai – Ar jis nėra perkrautas – Ar produktas, kurį norite išspausiti, yra paruoštas tinkamais gabalėliais
Paketiniame kanale pagamintas „uogienė“	<ul style="list-style-type: none"> – Jei išspausite daug minkštų produktų, pabandykite pakaitomis stumti kietą produktą (pavyzdžiui, apelsiną ar obuolį, stumti su morkomis). Pasirinkite šviežius produktus be perpuvėjimo požymių – Kelis kartus pasukite jungiklį į „atvirkštinę“ padėtį – Neperpildykite partijos skylių gaminiais, įdėkite produktus po vieną, duokite laiko juos apdoroti – Jei priežastis vis dar nežinoma, prietaisą reikia nuplauti ir surinkti iš naujo.
Plaušiena nustoja išeiti	<ul style="list-style-type: none"> – Prastumkite su sunkesniu produktu

VAISIŲ IR DARŽOVIŲ MAISTINĖS MEDŽIAGOS

Vaisiai/Daržovės	Vitaminas/mineralinė medžiaga	Kilokalorijos/Kalorijos
„Apple“	Vitaminas C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Abrikosas	Pluoštas, kalis	30 g = 85 kJ (20 colių)
Cukriniai runkeliai	Folacinas, skaidulos, runkeliai yra turtingas vitamino C ir kalio šaltinis	160 g = 190 kJ (45 in)
Mėlynių	Vitaminas C	125 g = 295 kJ (70 kal)
Cole	Vitaminas C, kalis, folacinas, vitaminas B6, skaidulos	100 g = 110 kJ (26 colių)
Morkos	Vitaminas A, C, B6, pluoštas	120 g = 125 kJ (30 colių)
Salierai	Vitaminas C, kalis	80 g = 55 kJ (7 coliai)
Agurkas	Vitaminas C	280 g = 120 kJ (29 colių)
pankoliai	Vitaminas C, skaidulos	300 g = 145 kJ (35 kal)
Vynuogės	Vitaminas C, B6, kalis	125 g = 355 kJ (85 kal)
Kiviai	Vitaminas C, kalis	100 g = 100 kJ (40 kal)
Melionas	Vitaminas C, folacinas, pluoštas, vitaminas A	200 g = 210 kJ (50 kal)
Nektarinas (be kauliukų)	Vitaminas C, B3, kalis, skaidulos	180 g = 355 kJ (85 kal)
Persikas (be kauliukų)	Vitaminas C, B3, kalis, skaidulos	150 g = 205 kJ (49 cal)
kriaušė	pluošto	150 g = 205 kJ (60 kal)
Ananasai	Vitaminas C	150 g = 250 kJ (59 cal)

Braškių	Vitaminas C, geležis, kalis ir magnis	125 g = 130 kJ (31 colio)
Pomidorų	Vitaminas C, skaidulos, vitaminas E, folacinas, vitaminas A	100 g = 90 kJ (22 colių)

SKANIŲ IR SVEIKŲ SULČIŲ RECEPTAI

GAIVUS

- 6 Aš tuščias (supjaustyti didelius obuolius į dalis)
- krūva petražolių
- keli lapai ir mėtų

ATGAIVA II

- 6 obuoliai (supjaustyti didelius obuolius į dalis)
- krūva petražolių
- 2 salierų stiebai
- pleistras (1 cm) imbiero

PARUOŠIMO BŪDAS:

Pirmiausia išspauskite du – tris obuolius. Tada išspauskite petražolių ir mėtų lapus, imbierą ir salierą. Pabaigoje išspauskite likusius obuolius.

GYVYBINGUMAS

- 6 morkos (labai didelės morkos, supjaustytos išilgai ir skersai, vidutiniškai tik kartu)
- 4 obuoliai (supjaustyti didelius obuolius į dalis)
- 2 vidutiniai salierų stiebai
- gabaliuką (1 cm) imbiero pagal skonį

PARUOŠIMO BŪDAS:

Išspauskite dalį morkų, obuolių, salierų stiebelių ir imbiero.

Norėdami tai padaryti pakaitomis sunku - minkšta, mes pasieksime geresnį efektyvumą.

Pabaigoje išspauskite likusias morkas.

Taip pat galite pridėti ananasų, burokėlių, apelsinų ir tt su kiekviena pridėta daržove, keičiant skonio savybes.

CHLOROFILO KOKTEILIS

Sultys išspaudžiamos iš žalių augalų, įvairovei jos gali būti kasdien iš kitų, pavyzdžiui: špinatų, įvairių rūšių salotų, ertenos salotų, saldžiųjų žolių, kviečių žolių, miežių, petražolių, salierų ir kt. maždaug sumos. saują 2 porcijoms. Norint gauti kuo daugiau sulčių, reikia vienu metu įdėti lapus į partijos kanalą ir galiausiai išspausti kietą produktą (obuolių, morkų gabalėlį ir kt.) Tada į maišytuvą supilame 500ml vandens, išspausimas sultis ir suberiame vaisius: bananą, braškę, persiką, kriaušę ir kt. Sumaišykite keletą minučių. Gerkite lėtai.

DĖMESIO! Chlorofilo kokteilis turi puikių detoksikacijos savybių, todėl, kaip ir burokėlių sultis, mes jį geriame lėtai ir geriame ne daugiau kaip 300- 400 ml per dieną.

CITRUSINIŲ NEKTARAS

- ½ arba mažas greipfrutas (nulupkite ir susmulkinkite į dalis)
- 3 vidutiniai apelsinai (nulupkite ir susmulkinkite į dalis)
- ½ mažos citrinos arba citrinos (nulupkite ir supjaustykite į 2 dalis)
- galite pridėti ananasų

KEPENŲ VALYMAS

- 0,5 runkelių
- 5 morkos
- 2 cm šviežio agurko
- 3 obuoliai
- maža krūva salotų ar salotų

GROŽIUI

- 4 apelsinai
- 5 morkos
- 1 stiebas saliero stiebas
- maža krūva natka
- imbiero šaknis (apie 1 cm)

SLIMFIT

- 1 greipfrutas
- 3 žiedai ananasų
- 2 apelsinai
- 2 morkos
- 1 cm imbiero šaknies

Taip pat galite pridėti salierų, salierų.

VAISIŲ LIMONADAS

- 3 kieti obuoliai
- 3 vidutiniai apelsinai
(nulupti į mažesnes dalis)
- ½ citrinos

Išspauskite visus vaisius, prisimindami kaitalioti kelią: minkštas – kietas. Galima patiekti su mėtų ir ledo.

RUDENS SKONIS

- 1 kg morkų
- 0,1 kg šviežių špinatų
- 2 obuoliai

Išspauskite morkas, špinatus, obuolius – pakaitomis.

ŽEMĖS RIEŠUTŲ SVIESTAS/MIGDOLAI

Riešutus arba migdolos (maždaug 0,5 kg) užpilkite vandeniu ir pamirkykite per naktį. Išleiskite vandenį ryte, paruoškite lėto greičio sulčiaspaudę darbui. Į partijos angą įdėkite keletą veržlių/migdolų, kad įranga neužsikisėtų. Galite pridėti šiek tiek vandens ar aliejaus, kad atlaisvintumėte konsistenciją.

TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai parametrai nurodomi produkto vardinėje lentelėje.

Maksimalus nepertraukiamo darbo laikas (KBmax): 20 min

Triukšmo lygis: L_{WA} : 70 dB

Tinklo laido ilgis: 1,0 m



*Ši instrukcija buvo išversta mašininu būdu.
Jei abejojate, perskaitykite versiją anglų kalba.*

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

PALDIES, KA IEGĀDĀJIES MŪSU PRODUKTU!

Lēna sulu spiede ir ideāla ierīce cilvēkiem, kuriem rūp veselība un dzīves kvalitāte!

Jūs varat iegūt sulu no vairuma dārzeņu, augļu un garšaugu veidu. Arī tās, kuras nevar izmantot standarta sulu spiedē - pētersīļi, spināti, kviešu zāle, sojas pupiņas (sojas piens), avenes, jāņogas, ananāsi, mango un daudzi citi.

Sulas ražošanas process tiek veikts, pateicoties divpakāpju ekstrakcijai:

- ✓ drupināšana/sasmalcināšana
- ✓ saspiežot

Lēnā sulu spiede darbojas lēni, ar mazu ātrumu, bet pamatīgi. Tas precīzi sasmalcina augļu un dārzeņu mīkstumam, neradot pārmērīgu karstumu un ar minimālu skābekļa piekļuvi. Pateicoties tam, tas neiznīcina augļos un dārzeņos esošās uzturvielas un vitamīnus, nesasilda un neoksidē sulu.

Jūs varat iegūt līdz pat 2 reizēm vairāk sulas nekā ar standarta sulu spiedi.

Izmantojot lēno sulu spiedi, jūs iegūstat augstākās kvalitātes sulu ar maksimālo vitamīnu un minerālvielu daudzumu jūsu iecienītajos augļos un dārzeņos!

Sula ir īpaši garšīga, viskoza un nav putojoša. To var uzglabāt slēgtā traukā ledusskapī līdz 72 stundām, nezaudējot uzturvērtību un viendabīgu konsistenci.

Papildus standarta caurumam ar stūmēju tagad varat izmantot otru caurumu, kura diametrs ir 80 mm, pateicoties kuram varat ievietot lielāko daļu augļu un dārzeņu, tos iepriekš negriežot.

Ierīce ir aprīkota ar diviem maināmiem sietiem ar filtriem ar mazu un lielu sietu dzidru vai biezu sulu iegūšanai.

Ja darba laikā vēlaties spiest sulu ar atšķirīgu garšas buketi, varat izmantot automātisko tīrīšanas sistēmu, neizjaucot ierīci.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

- Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Esiet īpaši uzmanīgi, ja ierīces tuvumā atrodas bērni!
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, nekā paredzēts.
- Darbības laikā neatstājiet elektrotīklam pievienotu ierīci bez uzraudzības.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu un kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
- Nekariet strāvas vadu pāri asām malām un neļaujiet tam saskarties ar karstām virsmām.
- Vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, kad to nelietojat vai pirms tīrīšanas.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, arī tad, ja ir bojāts strāvas vads vai kontaktdakša – tādā gadījumā nododiet ierīci remontam pilnvarotā servisa punktā.
- Ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus, aizdegšanos vai miesas bojājumus.
- Neaiztieciet ierīci ar mitrām rokām.
- Lietojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas
- Pirms vāka noņemšanas pagaidiet, līdz saspiešanas svārpsts pilnībā apstājas.
- Nekad nebāziet pirkstus vai galda piederumus sulu spiedes kamerā – tikai stūmējs vai atloku padevējs ir paredzēts ēdiena ievietošanai!
- Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet visas sulu spiedes daļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku.
- Pēc katras lietošanas reizes izslēdziet sulu spiedi.
- Izvairieties no saskares ar ierīces kustīgajām daļām.
- Novietojiet malā un iztukšojiet atkritumu tvertni, kad tā ir pilna.
- Pirms darba uzsākšanas pārliedzieties, vai visi ierīces elementi ir pareizi uzstādīti - neatslēdziet vāciņu, kamēr ierīce darbojas.
- Ierīci var lietot personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, kā arī personas bez zināšanām vai pieredzes šāda veida ierīču lietošanā, ja viņi tiek uzraudzīti vai ir instruēti, kā ierīces lietot drošā veidā. un tiek informēti par iespējamajiem draudiem.
- Pievērsiet uzmanību bērniem, lai viņi nespēlētu ar aprīkojumu/ierīci.
- Pirms sulu spiedes montāžas vai izjaukšanas atvienojiet to no strāvas avota.

- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Nenovietojiet ierīci elektrisko un gāzes plīšu, degļu, cepeškrāsns u.c. tuvumā.
- Nenobloķējiet mīkstuma un sulas izvadi, kamēr iekārta darbojas.
- Nepārvietojiet ierīci darbības laikā.
- Pievienojiet ierīci elektrības kontaktligzdai, kas aprīkota ar zemējuma tapu ar spriegumu, kas atbilst spriegumam, kas norādīts uz ierīces datu plāksnītes.
- Produkti jāievieto padeves atverēs, kamēr ierīce darbojas, nav atļauts pildīt padeves atveres ar augļiem vai dārzeniem, kad ierīce ir apturēta.
- Uzmanieties, lai nepārslogotu sulu spiedi, neizmantojiet pārāk lielu spēku, lai izstumtu produktus caur padevēju.
- Pirms ierīces iedarbināšanas pārbaudiet, vai tvertnes vāks ir droši nostiprināts.
- Izmantojiet stūmēju tikai augļu vai dārzenju stumšanai.
- Neiegremdējiet ierīci ūdenī un nemazgājiet to zem tekoša ūdens.

- Sulu spiedes padevējā neievietojiet cietus materiālus, lielas sēklas, ledu vai saldētu pārtiku.
- Lūdzu, ievērojiet šādus ieteikumus attiecībā uz ierīces nominālo darba laiku: sulas spiešana - ne vairāk kā 20 minūtes nepārtrauktas darbības. Pēc darba cikla pabeigšanas pagaidiet 20–30 minūtes, pirms atkal ieslēdzat ierīci. Šo norādījumu ievērošana pagarinās jūsu ierīces kalpošanas laiku.
- Cukurniedres ir jānomizo un jāsagriež 20 mm x 20 mm gabaliņos pirms apstrādes mašīnā. Pēc iepriekšējās apstrādes pabeigšanas pievienojiet partijas pa vienam padevējam.
- Lai izvairītos no negadījumiem ierīces darbības laikā, aizliegts ar roku vai asu instrumentu pieskarties skrūves kātam un citām noņemamām detaļām, kā arī pārtikas stūmēju nomainīt pret jebkuru priekšmetu.
- Nepievienojiet kontaktdakšu strāvas kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Neizņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Bērnu drošībai lūdzam neatstāt brīvi pieejamas iepakojuma daļas (plastmasas maisiņus, kartona kastes, putupolistirola u.c.).

- Ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Atstājiet ierīci bez uzraudzības, kā arī pirms montāžas, izjaukšanas vai tīrīšanas atvienojiet to no barošanas avota.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Noslaušanas draudi!**
- **BRĪDINĀJUMS! Neizmantojiet spiedi, ja ir bojāts izspiešanas ekrāns.**

IERĪCES APRAKSTS:

1. Darbstacija/korpuss
2. Slēdzis
3. Neslīdošas kājas
4. Sulu (1000 ml) un Atkritumu (800 ml) konteineri
5. Galvenā tvertne ar atkritumu un sulas izvadiem
6. Padeves nodalījums
7. Stūmējs
8. Saspiežot gliemezi
9. Nerūsējošā tērauda sieta filtri
 - a. mazas acis - skaidrām sulām
 - b. lielas acis - biezām sulām
10. Automātiskais tīrīšanas modulis
11. Blīvējuma uzmava
12. Slēdzama sulas izplūde
13. Atkritumu izvads
14. Gumijas spraudnis
15. 80 mm atveramā atloka slēdzene
16. Padeves atvere 80 mm veseliem dārzeņiem un augļiem ar atloku padevēju

17. Ieplūdes atvere maziem augļu un dārzeņu gabaliņiem
18. Tīrīšanas birste



Ierīce ir aprīkota ar slēdzi.



ieslēdzot ierīci



izslēdzot ierīci

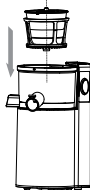
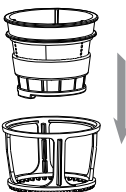
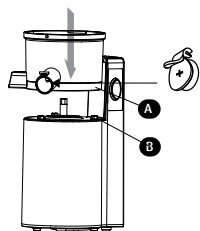
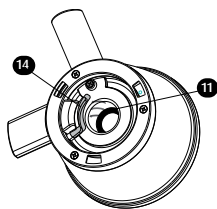


Rev = atpakaļgaita (atpakaļ/atpakaļ) griešanās pretējā virzienā, tā sauktā atpakaļgaita atpakaļgaitas pārnēsumu, turiet pogu nospiestu, lai to aktivizētu

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Izņemiet ierīci no kastes un noņemiet visu kartonu un foliju, kas to aizsargā.
2. Rūpīgi nomazgājiet un nosusiniet ierīci, īpaši tās daļas, kas nonāk tiešā saskarē ar pārtiku.
3. Sulu spiedeī ir drošības sistēma - ierīci var ieslēgt tikai tad, ja padeves kamera ir pareizi salikta (6).

SULU SPIEDES MONTĀŽA



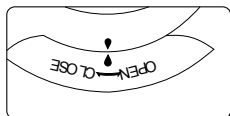
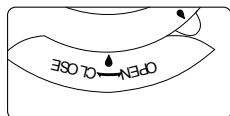
1 Ievietojiet gumijas aizbāzni (14) atverē, kas atrodas tvertnes (5) apakšā, un blīvējuma uzdevu (11) konteinerā (5), ja tā vēl nav uzstādīta.

2 Novietojiet ierīci uz gludas, stabilas un līdzenas virsmas. Novietojiet konteineru (5) uz darbstacijas (1) tā, lai 3 padziļinājumi (A) konteinerā (5) apakšā ietilptu 3 izvirzījumos (B), kas atrodas korpasa augšējā virsmā. Padziļinājumi (A) atbilst izvirzījumiem (B) tikai vienā pareizā pozīcijā. Pēc tam uzvelciet aizbāzni sulas padevei.

3 Uzlieciet automātiskās tīrīšanas moduli (10) uz sieta filtra (9). Atkarībā no sulas konsistences, kuru vēlaties iegūt, izmantojiet filtru ar maziem (9a) vai lieliem (9b) sietiņiem.

4 Ievietojiet un izlīdziniet nerūsējošā tērauda sieta filtru (9) ar automātiskās tīrīšanas moduli (10) konteinerā (5) iekšpusē tā, lai ekrāna mēlīte ietilptu konteinerā (5) padziļinājumā un baltās zīmes uz sieta filtra (9) un konteiners (5) atradās blakus.

5 Ievietojiet presēšanas gliemežnīcu (8) sietiņā (9).



6	Novietojiet padeves kameru (6) virs tvirtnes (5), izlīdzinot mēlītes ar rievām blōdā, un pagrieziet padeves kameru (6) pulksteņrādītāja virzienā, līdz tā apstājas, lai kamerā (6) esošā fiksācijas mēlīte ietilptu padziļinājumā darbstacijā (1), līdz cilne noklikšķina. Pievērsiet uzmanību marķējumiem uz ierīces. Tādā veidā tiek noņemta blokāde pret ierīces iedarbināšanu nepareizas montāžas gadījumā.
7	Ievietojiet stūmēju (7) caurumā (17). Pabīdiet traukus (4) zem sulas izplūdes atveres (12) un atkritumu (13).

UZMANĪBU! MPM augļu un dārzeņu sulu spiede ir aprīkota ar motoru ar pārnesumu reduktoru, tāpēc iekārtai ir nepieciešams laiks, lai apstrādātu izmantotās sastāvdaļas. Pasteidzieties, mēģinot ievietot liels daudzums dārzeņu un augļu vienlaikus, kā arī spēcīgs spiediens ar stūmēju var izraisīt ierīces bloķēšanu.

DĀRZEŅU UN AUGĻU SAGATAVOŠANA

PRODUKTU VEIDS	PIEMĒRS	SAGATAVOŠANA
CIETA SAKNE Piezīme: Nelieciet tajā uzreiz lielu daudzumu dārzeņu vai augļu. Liels daudzums var aizsprostot padeves kanālu vai presēšanas gliemežnīcu, kas var izraisīt ierīces bloķēšanu.	<ul style="list-style-type: none"> ● burkāns ● bietes ● selerijas 	Nomazgājiet visus produktus un sagrieziet burkānus pēc iespējas garākiem gabaliņiem, lai tie viegli izietu caur barošanas kanālu. Lielu burkānu gareniski sagrieziet tikai četrās daļās. Nogrieziet zaļo galu apmēram 1 cm. Nospiediet gala gabalus ar stūmēju. <ul style="list-style-type: none"> – bietes, selerijas - ja nesader veselās - sagriez mazākos gabaliņos
ATCERĪETIES: Cietie dārzeņi vai augļi ir stingri jāsaspiež pret lēni rotējošo mehānismu. Lai atvieglotu darbu, sagrieziet lielākus burkānus gareniski divās vai vairākās daļās. Lai nospiestu pēdējo izspiesto produktu porciju, izmantojiet stūmēju.		
GRAUDU ZĀLE	<ul style="list-style-type: none"> ● kvieši ● miežu 	Nogrieziet zāli vēlamajā garumā un noskalojiet to. Ievietojiet nelielu daudzumu zāles padeves atverē - tas nodrošinās labāku rezultātu spiešanas laikā. Ja nepieciešams, izmantojiet stūmēju. <ul style="list-style-type: none"> – zaļumi: neliec uzreiz pārāk daudz – būs grūti izspiest.
ATCERĪETIES: Graudaugu stiebrzāles satur sastāvdaļas, kas spiešanas laikā rada putas. Svaiga zāle ir jāsaspiež, lai samazinātu šo parādību. Jūs varat arī atdzēsēt zāli un spiedes svārpstu, ievietojot tos ledusskapī uz nakti vai vismaz 2 stundas pirms spiešanas, vai arī apsmidziniet tos ar aukstu ūdeni tieši pirms spiešanas. Ja neiebilstat jaukt zāles sulu ar burkānu sulu, tad, izspiežot minimālu burkānu daudzumu, var iegūt patiešām lielu daudzumu zāles sulas, tas palīdzēs iztīrīt sietiņu sulas spiešanas laikā.		
CIETIE AUGĻI	<ul style="list-style-type: none"> ● āboli 	Izvēlieties galvenokārt stingras un sulīgas šķirnes. Augļus var izspiest veselus, ja vien tie ietilp padevējā. Pretējā gadījumā sagrieziet mazākos gabaliņos.

MĪKSTI AUGĻI/DĀRZEŅI	<ul style="list-style-type: none"> ● tomāti ● vīnogas 	Izmazgājiet produktus, ja nepieciešams, sagrieziet tos gabalos, kas viegli iekļaujas padeves atverē. Ja nepieciešams, nomizo. Nelieciet tehnē pārāk daudz augļu gabalu, lai to nepārpildītu. Spiediet uz leju ar stūmēju vai atloku padevēju..
CITRUS	<ul style="list-style-type: none"> ● apelsīni ● greipfrūts ● citroni 	Nomizojiet augļus un noņemiet lieko balta šķiedra. Ja nepieciešams, sagriez mazos gabaliņos.

SULU SPIEŠANA

UZMANĪBU! Augļiem ar kauliņiem, piemēram, persikiem, plūmēm, ķiršiem un ķiršiem, vispirms jāizņem kauliņi un jāizņem sēklas.

UZMANĪBU! Mēs negriežam dārzeņus un augļus plānās šķēlēs, kubiņos utt. Pārāk mazi vai pārāk lieli gabali apgrūtinās sulas spiešanu.

- Novietojiet ierīci uz gludas, stabilas un līdzenas virsmas. Pirms kontaktdakšas ievietošanas kontaktligzdā pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta (pozīcija OFF)
- Rūpīgi nomazgājiet augļus un dārzeņus, no kuriem plānojat izspiest sulu, un, ja nepieciešams, sagrieziet tos gabalos (bet ne šķēlēs vai mazos gabaliņos), lai tos varētu viegli iemest ierīcē caur atveri (16).
- Novietojiet sulas un atkritumu tvertni (4) zem atbilstošajām galvenās tvertnes(5)atverēm.. Atveriet sulas izplūdes atveri (12) ar sulas izplūdes aizbāzni. Atbrīvojiet lielās 80 mm atveres fiksatoru (15), lai atloks paceltos un ļautu ievietot izspiestos dārzeņus un augļus.
- Ieslēdziet lēno sulu spiedi, izmantojot slēdzi (2).
- Augļi un dārzeņi, atkarībā no to lieluma un formas, pa vienam jāiemet atverē (16), stumjot tos ar atloku padevēju. Maziem gabaliem izmantojiet caurumu (17) un stūmēju (7).
- Ik pa laikam pārbaudiet, vai atkritumu un sulas tvertnes (4) nav pilnas - ja ir nepieciešama iztukšošana, vispirms izslēdziet ierīci, izmantojot slēdzi (2), un pievienojiet sulas izvadu (12) ar sulas izplūdes spraudni.
- Ierīce var pārtraukt savu darbību, ja tā saskaras ar pārāk lielu pretestību. Tas var nozīmēt, ka ievietotie dārzeņi vai augļu gabali ir pārāk lieli. Tas galvenokārt notiek ar cietiem dārzeņiem un augļiem. Pēc tam pārslēdziet slēdzi (2) uz atpakaļgaitas funkciju. Sulu spiede grieziesies atpakaļgaitā, izraisot motora atbloķēšanu. Ja problēma joprojām pastāv, izjauciet ierīci, notīriet to un salieciet no jauna (skatiet sadaļu "Sulu spiedes salikšana").
- Ja darbības laikā vēlaties mainīt spiestās sulas veidu, varat izskalot ierīces iekšpusi, to neizjaucot. Lai noskalotu:
 - iestatiet slēdzi (2) pozīcijā OFF pēc tam atvienojiet ierīces no barošanas avota
 - aizveriet izplūdes vāciņu (12)
 - novietojiet konteinerus zem izplūdes atverēm (12) un (13)
 - ieliet caurumā (17) apmēram 200 ml tīra un auksta ūdens - īpaši uzmanieties, lai ūdens netiktu uzliets uz ierīces korpusa (aplūšanas gadījumā ierīci rūpīgi nosusiniet)
 - pievienojiet ierīci tīklam un ieslēdziet to, pēc tam pagaidiet apmēram 30 sekundes.
 - atveriet izplūdes vāciņu (12) un pagaidiet, līdz iztecēs viss ūdens kopā ar pēdējās saspiešanas atlikumiem
 - ja nepieciešams, atkārtojiet skalošanu sulu spiedes iekšpusē

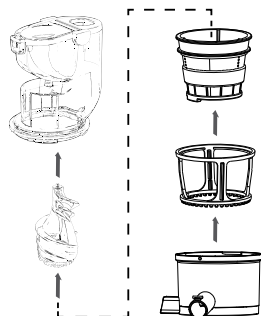
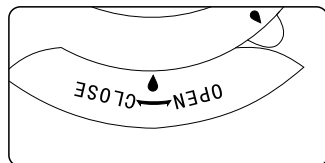
UZMANĪBU! Nav atļauts atbloķēt padeves nodalījums (6) kad darbojas sulu spiede! Vāciņā ir drošības līdzeklis, kas, atbloķējot, izslēgs dzinēju. Neaizveriet vāciņu (12), spiežot sulu no sastāvdaļām, kas veido putas (piem., ābolus, selerijas). Esiet piesardzīgs, spiežot sulu ar aizvērtu vāciņu. Ja galvenajā traukā (5) savāktās sulas daudzums pārsniedz tā ietilpību, var izlīt liekā sula.

VISPĀRĒJĀS DOMAS

1. Kad vien iespējams, izmantojiet svaigus un gatavus augļus un dārzeņus.
2. Mīksto un pārāk nogatavojušos augļu dēļ sula būs neskaidra.
3. Ābolu sula var ātri apbrūnīnāt – lai šo procesu palēninātu, iespiediet sulā dažus pilienus citrona sulas.
4. Ja sula ir pārāk bieža, atšķaidiet to ar minerālūdeni.

SULU SPES IZJAUKŠANA

1. Izslēdziet ierīci, izmantojot slēdzi (2), un atvienojiet to no strāvas avota.
2. Pagaidiet, līdz saspiežošais svārpsts pilnībā apstājas.
3. Noņemiet stūmēju (7) no cauruma (17).
4. Noņemiet padeves kameru (6), griežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam. ==>>
5. Izjauciet atsevišķos elementus apgriezātā montāžas secībā (saspiežot gliemežnīcu (8), sieta filtri (9), automātiskās tīrīšanas modulis (10), galvenais konteiners ar atkrītumu atveri un sulas atveri (5)). ==>>
6. Rūpīgi nomazgājiet un notīriet iepriekš minētos priekšmetus.



TĪRĪŠANA UN APKOPE

UZMANĪBU! Pareiza tīrīšana un apkope pagarina jūsu sulu spiedes kalpošanas laiku. Tā kā sulu spiede ekstrahē minerālvielas, tostarp kalciju, mēs iesakām pēc lietošanas vienmēr mazgāt visas ierīces daļas ar pretkalcija līdzekļiem.

1. Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci.
2. Galveno korpusu var tīrīt ar mitru drānu (ja nepieciešams, var pievienot nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa).

UZMANĪBU! Neiegremdējiet korpusu (darbstaciju) ūdenī.

3. Visas daļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, pēc katras lietošanas rūpīgi nomazgājiet siltā ūdenī ar nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa, vēlams uzreiz pēc sulas spiešanas. **Mazgāšanai izmantotā ūdens temperatūra nedrīkst pārsniegt 60°C.** Ierīces sastāvdaļas (izņemot sulu spiedes korpusu) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, ja temperatūra ir zemāka par 60°C.
4. Neizmantojiet spēcīgus tīrīšanas līdzekļus, acetonu, spirtu, asus materiālus utt. To lietošana var sabojāt ierīci.
5. Presēšanas ekrāns rūpīgi jāiztīra pēc katras lietošanas reizes. Birste (18), kas ir pievienota komplektam, ir ideāli piemērota šīs daļas tīrīšanai.
6. Neiegremdējiet ierīces pamatni ūdenī vai citos šķidrums!
7. Ja sulu spiedes komponenti mainījuši krāsu burkānu, apelsīnu utt. dēļ, tos var noslaucīt ar drānu ar nedaudz cepamās eļļas.
8. Pēc visu detaļu tīrīšanas un žāvēšanas sulu spiede ir jāsamontē (skatiet sadaļu "SULU spiedes MONTĀŽA").

DARBĪBAS TRAUCES SIMPTOMI

SIMPTOMI	PĀRBAUDE
Dzinējs nedarbojas	<ul style="list-style-type: none"> – Vai strāvas vads ir pievienots – Vai padeves kamera ir pareizi aizvērta? – Vai, barojot apstrādājamos produktus, kaut kas nav aizķēries
Darbojošā mašīna apstājas	<ul style="list-style-type: none"> – Vai ierīce ir pareizi samontēta – Nav pārslogots – Vai produkts, kuru vēlaties izspiest, ir sagatavots pareizajos gabalos
“Ievārījums” tiek izveidots plūsmas kanālā	<ul style="list-style-type: none"> – Ja spiežat daudz mīkstu produktu, mēģiniet pārmaiņus spiest ar cietu produktu (piemēram, spiediet apelsīnu vai ābolu ar burkānu). Izvēlieties svaigus produktus bez puves pazīmēm – Pvvairākas reizes pagrieziet slēdzi 'atpakaļ' pozīcijā – Nepārpildiet padeves atveres ar produktiem, ievietojiet produktus pa vienam, dodiet tiem laiku pārstrādei – Ja iemesls joprojām nav zināms, ierīce ir jānomazgā un jāsamontē.
Mikstums pārstāj nākt ārā	<ul style="list-style-type: none"> – Izspiediet cauri ar cietāku produktu

AUGĻU UN DĀRZEŅU UZVIELAS

Augļi/dārzeni	Vitamīnu / minerālvielu viela	Kilokalorijas/kalorijas
Apple	C vitamīns	200 g = 150 kJ (72 kal)
Aprikoze	Šķiedrvielas, kālijs	30 g = 85 kJ (20 kal)
Baltā biete	Folacīns, šķiedrvielas, bietes ir bagātīgs C vitamīna un kālija avots	160 g = 190 kJ (45 kal)
Mellenes	C vitamīns	125 g = 295 kJ (70 kal)
Kāposti	C vitamīns, kālijs, folacīns, B6 vitamīns, šķiedrvielas	100 g = 110 kJ (26 collas)
Burkāns	Vitamīns A, C, B6, šķiedrvielas	120 g = 125 kJ (30 kal)
Selerijas	C vitamīns, kālijs	80 g = 55 kJ (7 collas)
Gurķi	C vitamīns	280 g = 120 kJ (29 collas)
Fenhelis	C vitamīns, šķiedrvielas	300 g = 145 kJ (35 kal)
Vinogas	C vitamīns, B6, kālijs	125 g = 355 kJ (85 kal)
Kivi	C vitamīns, kālijs	100 g = 100 kJ (40 kal)
Melone	C vitamīns, folacīns, šķiedrvielas, A vitamīns	200 g = 210 kJ (50 kal)
Nektarīns (bez sēklām)	C vitamīns, B3, kālijs, šķiedrvielas	180 g = 355 kJ (85 kal)
Persiks (bez kauliņiem)	C vitamīns, B3, kālijs, šķiedrvielas	150 g = 205 kJ (49 kal)
Bumbieris	Šķiedra	150 g = 205 kJ (60 kal)
Ananāss	C vitamīns	150 g = 250 kJ (59 kal)
Zemeņu	C vitamīns, dzelzs, kālijs un magnijs	125 g = 130 kJ (31 colla)

Tomāts

C vitamīns, šķiedrvielas, E vitamīns, folacīns, A vitamīns

100 g = 90 kJ (22 kal)

GARDU UN VESELĪGU SULU RECEPTES

ATVAIDZINĀJUMS

- 6 esābolu mērce (lieli āboli sagriezti gabaliņos)
- pētersīļu ķekars
- dažas lapasun piparmētra

ATSPIRDZINĀJUMS II

- 6 āboli (lieli āboli sagriezti gabaliņos)
- pētersīļu ķekars
- 2 selerijas kāti
- šķēle (1 cm) ingvera

GATAVOŠANAS VEIDS:

Vispirms izspiediet divus vai trīs ābolus. Pēc tam izspiež pētersīļus un piparmētru lapas, ingveru un seleriju. Beigās izspiež atlikušos ābolus.

VITALITĀTE

- 6 burkāni (ļoti liels burkāns sagriezts gareniski un šķērsām, vidējs tikai gareniski)
- 4 āboli (lieli āboli sagriezti gabaliņos)
- 2 vidēji selerijas kāti
- šķēle (1 cm) ingvera pēc garšas

GATAVOŠANAS VEIDS:

Saspiediet dažus burkānus, ābolus, selerijas kātus un ingveru. Dariet to pārmaiņus grūti - mīksta, pateicoties tam mēs iegūsim labāku efektivitāti. Beigās izspiediet pārējos burkānus. Ar katru pievienoto dārzeņu var pievienot arī ananāsus, bietes, apelsīnu u.c., mainot garšu.

HLOROFILA KOKTEILIS

Sulu spiež no zaļajiem augiem, dažādībai to var pagatavot no citiem augiem katru dienu, piemēram, spinātiem, dažāda veida salātiem, jēra salātiem, bietēm, kviešu stiebrzālēm, miežiem, pētersīļiem, selerijas u.c. apjomā. sauja 2 porcijām. Lai iegūtu maksimālu sulas daudzumu, pa vienai ievietojiet lapas

padeves kanālā un visbeidzot izspiediet cietu produktu (ābola gabaliņu, burkānu utt.) Tad blenderī ielej 500ml ūdens, izspiesto sulu un pievieno augļus: banānu, zemenes, persiku, bumbieri utt. Blenderējiet dažas minūtes. Dzert lēnām.

UZMANĪBU! Hlorofila kokteilim ir neparastas detoksikācijas īpašības, tāpēc, tāpat kā biešu sulu, mēs todzēram lēnām un ne vairāk kā 300-400 ml dienā.

CITRUSAUGĻU NEKTĀRS

- ½ vai mazs greipfrūts (nomizojiet un sadaliet gabalos)
- 3 vidēji apelsīni (nomizo un sagriež gabaliņos)
- ½ maza laima vai citrona (nomizo un sagriež 2 daļās)
- jūs varat pievienot ananāsus

AKNU ATTĪRĪŠANA

- 0,5 bietes
- 5 burkāni
- 2 cm svaigs gurķis
- 3 āboli
- neliels ķekars pētersīļu vai salātu

SKAISTUMAM

- 4 apelsīni
- 5 burkāni
- 1 selerijas kāts
- neliels ķekars pētersīļu
- ingvera sakne (apmēram 1 cm)

PIEGUĻOŠS

- 1 greipfrūts
 - 3 ananāsu gredzeni
 - 2 apelsīni
 - 2 burkāni
 - 1 cm ingvera sakne
- Var pievienot arī pētersīļus, seleriju.

AUGĻU LIMONĀDE

- 3 cieti āboli
- 3 vidēji apelsīni (nomizoti mazākos gabaliņos)
- ½ citrona

Saspiediet visus augļus, atceroties pārmaiņus: mīksts - ciets. Var pasniegt ar piparmētru un ledu.

RUDENS GARŠA

- 1 kg burkānu
- 0,1 kg svaigu spinātu
- 2 āboli

Saspiež burkānus, spinātus, ābolus – pārmaiņus.

RIEKSTU/MANDEĻU SVIESTS

Riekstus vai mandeļus (apmēram 0,5 kg) aplej ar ūdeni un iemērc uz nakti. No rīta noteciniet ūdeni, sagatavojiet darbam lēnā ātruma sulu spiedi. Padeves atverē ievietojiet dažus riekstu/mandeļu gabaliņus, lai aprīkojums neiestrēgtu. Jūs varat pievienot nedaudz ūdens vai eļļas, lai konsistence kļūtu vājāka.

TEHNISKIE DATI

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

Maksimālais nepārtrauktas darbības laiks (KBmax): 20 minūtes

Skaļuma līmenis: L_{WA} : 70 dB

Tīkla kabeļa garums: 1,0 m



Šo rokasgrāmatu ir mašīntulkota.

Šaubu gadījumā, lūdzu, skatiet tās versiju angļu valodā.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)

Marķējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem mājtsaimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla saturs dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bīstamu vielu noplūdi. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- Het apparaat mag niet onbeheerd worden achtergelaten terwijl het is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het snoer van de oplader niet over scherpe randen hangen en vermijd dat het in contact komt met hete oppervlakken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- Raak het apparaat niet met natte handen aan.
- Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- Wacht tot de persschroef volledig tot stilstand is gekomen, voordat u het deksel verwijdert.
- Steek nooit uw vingers of bestek in het sapvak - alleen de stamper wordt gebruikt om het voedsel in te brengen!
- Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen van de sapcentrifuge die in contact met voedsel komen.
- Na elke keer dat de slowjuicer wordt gebruikt, moet het worden uitgeschakeld.
- Vermijd contact met de bewegende delen van het apparaat.
- Zet opzij en maak de pulpopvangbak leeg als deze vol is.
- Zorg er altijd voor dat alle apparaat componenten correct zijn geïnstalleerd voordat u met de werkzaamheden begint - het deksel mag niet worden ontgrendeld terwijl het apparaat in werking is.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en

kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen betrokken.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u de sapcentrifuge monteert of demonteert.
- Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Zet dit toestel nooit in de buurt van elektrische en gasfornuizen, branders, ovens, enz.
- Blokkeer de pulp- en sapafvoer niet terwijl het apparaat in werking is.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het werkt.
- Sluit het apparaat op een stopcontact aan dat met een aardingspin is uitgerust die compatibel is met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Producten moeten in de invoeropening worden geplaatst terwijl het apparaat in werking is. U kunt de invoeropening met fruit of groenten niet vullen terwijl deze is gestopt.
- Zorg ervoor dat u de slowjuicer niet overbelast wordt, gebruik niet te veel kracht om de producten door de invoeropening te duwen.
- Controleer, voordat u het apparaat start, of het deksel van de bak goed vastzit.
- Om fruit of groenten te duwen, gebruik alleen de drukker.
- Dompel het apparaat niet onder in water en was het niet onder stromend water.
- Zet geen harde materialen, grote zaden, ijs of bevroren producten in de invoeropening van de slowjuicer.
- De volgende aanbevelingen met betrekking tot de nominale gebruiksduur van het apparaat moeten worden opgevolgd: sap persen - niet meer dan 20 minuten continue gebruik. Wacht na het voltooiën van de werkcyclus 20-30 minuten voordat u het apparaat weer inschakelt. Door deze instructies op te volgen, wordt de levensduur van het apparaat verlengd.
- Suikerriet moet worden geschild en in stukken van 20 mm x 20 mm worden gesneden, voordat deze in het apparaat wordt verwerkt. Voeg porties één voor één toe aan de invoreopening nadat de voorverwerking is voltooid.

- Om ongelukken te voorkomen terwijl het apparaat in werking is, mag u de persschroefas en andere verwijderbare onderdelen niet aanraken met uw hand of een scherp voorwerpen, en vervang de voedseldrukker door geen enkel voorwerp.
- Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los, als u deze onbeheerd achterlaat en voor montage, demontage of reiniging.
- Zet het toestel niet op hete oppervlakken.
- **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**
- **WAARSCHUWING! Gebruik de slowjuicer niet als de perszeef beschadigd is.**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|--|--|
| 1. Werkstation/behuizing | 15. Klepvergrendeling van de 80 mm opening |
| 2. Schakelaar | 16. 80 mm invoeropening voor hele groenten en fruit met invoerdeksel |
| 3. Antislipvoetjes | 17. Invoeropening voor kleine stukjes groente en fruit |
| 4. Sapverzamelaar (1000 ml) en pulpvangbak (800 ml) | 18. Reinigingsborstel |
| 5. Hoofdreservoir met afvoeropeningen voor afval en sap | |
| 6. Toevoerkamer | |
| 7. Drukker | |
| 8. Persschroef | |
| 9. Roestvrijstalen gaasfilters <ul style="list-style-type: none"> a. kleine ogen - voor heldere sappen b. grote ogen - voor dikke sappen | |
| 10. Automatische reinigingsmodule | |
| 11. Afdichtingshuls | |
| 12. Afsluitbare sap afvoeropening | |
| 13. Afval afvoeropening | |
| 14. Rubberen dop | |



Het apparaat is voorzien van een schakelaar.



het apparaat aanzetten



het apparaat uitzetten



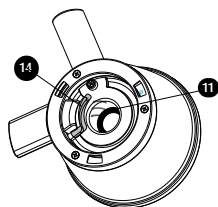
Rev = Reverse (rotatie/ achteruit)
rotatie in de tegenovergestelde

richting, de zogenaamde achteruitversnelling, houd de knop ingedrukt om deze in te schakelen

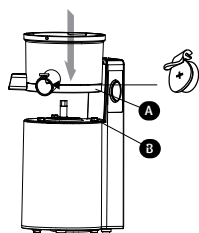
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het karton en de beschermfolie.
2. Reinig en droog het apparaat grondig, vooral onderdelen die in direct contact met voedsel komen.
3. De slowjuicer heeft een veiligheidssysteem - het apparaat kan alleen worden ingeschakeld als het deksel van de slowjuicer goed is gemonteerd (6).

MONTAGE VAN DE SLOWJUICER



- 1 Steek de rubberen dop (14) in het opening aan de onderkant van de reservoir (5) en de afdichtingshuls (11) in de reservoir (5), indien ze niet eerder worden gemonteerd.



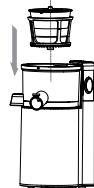
- 2 Plaats het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond. Plaats de reservoir (5) op het werkstation (1) zodat de 3 uitsparingen (A) op de bodem van de reservoir (5) de 3 uitsteeksels (B) op het bovenoppervlak van de behuizing hebben. De uitsparingen (A) passen maar op één correcte positie in de uitsteeksels (B). Plaats vervolgens de dop terug op de sap afvoeropening.



- 3 Plaats de automatische reinigingsmodule (10) op de perszeef (9). Afhankelijk van de consistentie van het sap dat u wilt verkrijgen, gebruik een filter met kleine (9a) of grote (9b) ogen.



- 4 Plaats de roestvrijstalen raspzeef (9) en lijn deze uit met de automatische reinigingsmodule (10) in de reservoir (5), zodat het lipje op de zeef in de uitsparing in de reservoir (5) past en de witte markeringen op de perszeef (9) en de reservoir (5) bij elkaar staan.

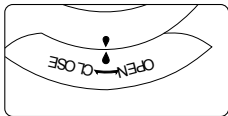




5 Plaats de persschoef (8) in de perszeef (9).



6 Plaats de toevoerkamer (6) op de reservoir (5) door de lipjes uit te lijnen met de groeven in de kom, en draai de toevoerkamer (6) zo ver mogelijk met de klok in totdat het vergrendelingslipje op de toevoerkamer (6) met de uitsparing op het werkstation (1) is uitgelijnd totdat de klem klikt. Let op de markeringen op het apparaat. Op deze manier wordt de blokkade tegen het starten van het apparaat in geval van onjuiste montage verwijderd



7 Plaats de drucker (7) in de opening (17). Schuif de bakjes (4) onder de sapafvoer (12) en afvalafvoer (13).

WAARSCHUWING! De MPM groente- en fruitpers is voorzien van een motor met een versnelling die de snelheid reduceert, hierdoor heeft het apparaat tijd nodig om de gebruikte ingrediënten te verwerken. Haasten, proberen grote of grote hoeveelheden groenten en fruit tegelijk te laden, en te sterke druk met de drucker kunnen het apparaat blokkeren.

BEREIDING VAN GROENTEN EN FRUIT

SOORT PRODUCTEN	VOORBEELD	VOORBEREIDING
HARDE WORTELGROENTEN Let op: Voeg geen grote hoeveelheden groenten of fruit tegelijk toe. Een grote hoeveelheid kan het toevoerkanaal of de persschoef verstopen, waardoor het apparaat kan worden geblokkeerd.	<ul style="list-style-type: none"> ● wortel ● rode biet ● selderij 	Was alle producten en snijd wortel in zo lang mogelijke stukken zodat het gemakkelijk door het toevoerkanaal kan gaan. Snijd een grote wortel alleen langs in vier delen. Snijd de groene punt ongeveer 1 cm af. Duw de laatste delen van de stukken met de drucker. – Als rode bieten, selderij niet helemaal passen, snijd ze in kleinere stukjes


ONTHOUDEN: Harde groenten of fruit te persen, moeten stevig op een draaimechanisme worden gedrukt. Om uw werk gemakkelijker te maken, snijd grotere wortelen in de lengte, in twee of meer delen. Gebruik de drucker om de laatste partij van producten in de slowjuicer te drukken.

GRAANGRASSEN	<ul style="list-style-type: none"> ● tarwe ● gerst 	<p>Snijd het gras op de gewenste lengte en spoel het af. Zet een kleine hoeveelheid gras in de invoeropening - dit zorgt een beter persresultaat. Gebruik indien nodig de drukker.</p> <ul style="list-style-type: none"> – groene groenten: zet er niet te veel tegelijk in - het zal moeilijk zijn om ze te persen.
<p>ONTHOUDEN: Graangrassen bevatten ingrediënten die tijdens het persen schuim veroorzaken. Om dit te minimaliseren, gebruik alleen vers gras te persen. U kunt het gras en de persschroef ook afkoelen door deze in de koelkast voor een nacht te plaatsen, zeker voor minimaal 2 uur voor het persen of net voor het persen met koud water besprenkelen. Als u het niet erg vindt om het grassap met het wortelsap te mengen, kunt u een heel hoge hoeveelheid grassap bereiken terwijl u een minimale hoeveelheid van wortels uitperst, het zal ook helpen om de zeef tijdens het persen schoon te maken.</p>		
HARD FRUIT	<ul style="list-style-type: none"> ● appels 	<p>Kies vooral van harde, sappige soorten. Zolang hele vruchten in de toevoerkamer passen, kunnen ze dan net zo lang worden geperst. Snijd ze anders in kleinere stukken.</p>
ZACHTE FRUIT/GROENTEN	<ul style="list-style-type: none"> ● tomaten ● druiven 	<p>Was de producten en snijd ze indien nodig in stukken die gemakkelijk in het invoeropening passen. Schil ze indien nodig. Zet niet te veel stukjes fruit in het vulopening om het overvulling te voorkomen. Duw ze met de drukker of het invoerdekseel.</p>
CITRUSVRUCHTEN	<ul style="list-style-type: none"> ● sinaasappels ● grapefruits ● citroenen 	<p>Schil het fruit en verwijder overtollige witte vezels. Snijd ze indien nodig in kleine stukjes.</p>

SAP PERSEN

WAARSCHUWING! Fruit met pit, zoals perziken, pruimen, kersen en zuur kersen, moeten eerst worden ontpit en de pitjes worden verwijderd.

WAARSCHUWING! Groenten en fruit hoeven niet in dunne plakjes, blokjes etc. worden gesneden. Stukken die te klein of te groot zijn, zullen het persen van sap moeilijker maken.

1. Plaats het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u ervoor zorgen dat het apparaat is uitgeschakeld (stand )
2. Was grondig de groenten en fruit waarvan u sap gaat maken en snijd deze indien nodig in kleine stukjes (maar geen plakjes of fijn stukjes) zodat ze gemakkelijk in het apparaat door de opening (16) kunnen zetten.
3. Plaats de sapverzamelaar en de pulpvangbak (4) onder de daarvoor bestemde openingen van de hoofdreservoir (5). Open de sapafvoer (12) met de sapafvoer dop. Maak de vergrendeling (15) van de grote opening 80 mm los, zodat de klep omhoog komt en u kunt groenten en fruit te persen plaatsen.
4. Zet de slowjuicer met de schakelaar (2) aan.
5. Plaats groenten en fruit, afhankelijk van zijn grootte en vorm, één voor één in de opening (16) en duw ze met het invoerdekseel. Gebruik voor kleine stukjes de opening (17) en de drukker (7).
6. Controleer af en toe de sapverzamelaar en de pulpvangbak (4) niet vol zijn. Als het moet worden geleegd, schakel dan eerst het apparaat met de schakelaar (2) uit en sluit de sapafvoer (12) met de sapafvoer dop af.
7. Het apparaat kan stoppen met werken als het te veel weerstand heeft. Zet het in deze situatie uit (2), omdat het kan betekenen dat de ingegooide stukjes groente of fruit te groot zijn. Dit gebeurt vooral bij harde groenten en fruit. Schakel in dit geval de schakelaar (2) in de reverse functie. De slowjuicer schakelt de omgekeerde rotatie in om de motor te ontgrendelen. Als het probleem blijft,

haal het apparaat dan uit elkaar, maak het schoon en zet het in elkaar terug (zie “Montage van de slowjuicer”).

8. Als u tijdens het werk het soort van de geperste sap wilt wijzigen, kunt u de binnenkant van het apparaat afspoelen, zonder het te hoeven demonteren. Om deze af te spoelen, dient:
 - zet de schakelaar (2) op stand **OFF** en trek de stekker uit het stopcontact
 - sluit de dop van de afvoeropening (12)
 - plaats de reservoirs onder de afvoeropeningen (12) en (13)
 - giet ca. 200 ml schoon en koud water in de opening (17) - let vooral op dat er geen water op de behuizing van het apparaat spat (bij overstroming op het apparaat, droog het grondig af)
 - sluit het apparaat op het netstroom aan, schakel het in en wacht ongeveer 30 seconden.
 - open de dop van de afvoeropening (12) en wacht tot al het water en de restjes van het laatste sappersen eruit zijn
 - Spoel indien nodig de binnenkant van de slowjuicer opnieuw.

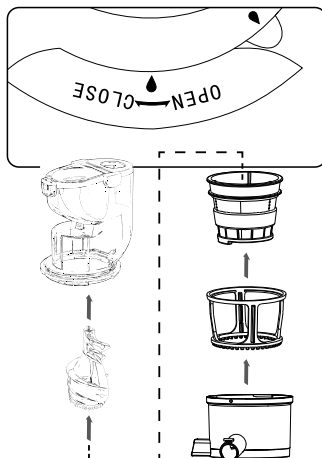
WAARSCHUWING! Het deksel (6) mag niet worden ontgrendeld terwijl de slowjuicer in werking is! In het deksel is een bescherming, die na het ontgrendelen, schakelt de motor uit. Plaats de dop (12) niet bij het persen van de ingrediënten die het schuim vormen (bijv. appels, selderij). Wees voorzichtig bij het persen van sap met de dop. Als de hoeveelheid sap die in de hoofdcontainer (5) wordt opgevangen het volume overschrijdt, kan er overtollig sap uitlopen.

ALGEMENE OPMERKINGEN

1. Gebruik zoveel mogelijk verse en rijpe groenten en fruit.
2. Zacht en te rijp fruit maakt het sap niet helder.
3. Appelsap kan snel bruin worden - om dit proces te vertragen, pers een paar druppels citroensap in het sap.
4. Als het sap te dik is, verdun het dan met mineraalwater.

DEMONTAGE VAN DE SLOWJUICER

1. Schakel het apparaat met de aan/uit-schakelaar (2) uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Wacht tot de persschroef volledig tot stilstand is gekomen.
3. Verwijder de drukker (7) van de opening (17).
4. Verwijder de toevoerkamer (6) door het tegen de klok in te draaien. ==>
5. Demonteer de elementen in omgekeerde volgorde van montage (persschroef (8), gasfilters (9), automatische reinigingsmodule (10), hoofdreservoir met afval- en sapopening (5)). ==>
6. Was en maak de bovenstaande elementen grondig schoon.



REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING! Juiste reiniging en onderhoud verlengt de levensduur van de slowjuicer. Omdat de slowjuicer mineralen uitperst, waaronder calcium, is er aanbevolen om alle onderdelen van het apparaat na het werk met antikalkmiddelen te wassen.

1. Schakel het apparaat uit voordat u het gaat reinigen.

2. De hoofdbehuizing kan met een vochtige doek worden schoongemaakt (indien nodig kan een kleine hoeveelheid afwasmiddel worden toegevoegd).

WAARSCHUWING! Dompel de behuizing (werkstation) niet onder in water.

3. Alle onderdelen die met voedsel in aanraking komen, moeten na elk gebruik grondig in warm water met een beetje afwasmiddel worden gewassen, bij voorkeur direct na het sappersen. **Het water dat voor het wassen wordt gebruikt, mag niet hoger zijn dan 60°C.** De elementen van het apparaat (behalve de slowjuicer behuizing) kunnen in de vaatwasser worden gewassen als de temperatuur lager is dan 60°C
4. Gebruik voor de reiniging geen sterke reinigingsmiddelen, aceton, alcohol, schurende materialen enz. Het gebruik ervan kan het apparaat beschadigen.
5. Het perszeef moet na elk gebruik grondig worden schoongemaakt. De borstel (18), die aan de set wordt toegevoegd, is ideaal voor het reinigen van dit onderdeel.
6. Dompel de basis het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen!
7. Als er verkleuring van plastic elementen komt, na bijv. wortelen, sinaasappels, enz. persen, kunt u deze afvegen met een in bakolie gedrenkte doek.
8. Na het reinigen en drogen van alle onderdelen, zet de slowjuicer in elkaar (zie paragraaf "MONTAGE VAN DE SLOWJUICER").

SYMPTOMEN VAN DEFECTE FUNCTIE

PROBLEEM	CONTROLLEREN
De motor draait niet	<ul style="list-style-type: none"> – Zit het netsnoer in het stopcontact? – Is de toevoerkamer goed dicht? – Is er iets vastgelopen, tijdens het toevoegen van de producten te verwerken?
De draaiende machine stopt	<ul style="list-style-type: none"> – Is het apparaat goed gemonteerd? – Is het niet overbelast? – Is het product (dat u wilt uit te persen) in de juiste stukken?
Er komt 'jam' in het invoerkanaal	<ul style="list-style-type: none"> – Als je veel zachte producten perst, probeer ze dan met het harde producten afwisselend persen (bijv. een sinaasappel of een appel met wortelen). Kies verse producten zonder tekenen van bederf – Zet de schakelaar meerdere keren in de 'reverse' stand – Vul de invoeropeningen niet te vol met producten, laad de producten één voor één, geef het tijd voor verwerking – Als de oorzaak nog steeds niet bekend is, moet het apparaat worden gewassen en weer in elkaar worden gezet.
Het vrucht vlees komt niet meer naar buiten	<ul style="list-style-type: none"> – Druk het met een harder product door

VOEDINGSWAARDE VAN FRUIT EN GROENTEN

Fruit / Groenten	Vitamine / minerale stof	Kilocalorieën / calorieën
Appel	Vitamine C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Abrikoos	Vezel, kalium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Suikerbiet	Foliumzuur, vezels, rode biet is een rijke bron van vitamine C en kalium	160 g = 190 kJ (45 cal)
Blauwe bosbes	Vitamine C	125 g = 295 kJ (70 cal)

Kool	Vitamine C, kalium, foliumzuur, vitamine B6, vezels	100 g = 110 kJ (26 cal)
Wortel	Vitamine A, C, B6, E, vezels	120 g = 125 kJ (30 cal)
Selderij	Vitamine C, kalium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Komkommer	Vitamine C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Venkel	Vitamine C, kalium	300 g = 145 kJ (35 cal)
Druiven	Vitamine C, B6, kalium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamine C, kalium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Meloen	Vitamine C, foliumzuur, vezels, vitamine A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarine (zonder pit)	Vitamine C, B3, kalium, vezels	180 g = 355 kJ (85 cal)
Perzik (zonder pit)	Vitamine C, B3, kalium, vezels	150 g = 205 kJ (49 cal)
Peer	Vezels	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamine C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Aardbeien	Vitamine C, ijzer, kalium, magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomaat	Vitamine C, vezels, vitamine E, foliumzuur, vitamine A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RECEPTEN VOOR HEERLIJKE EN GEZONDE SAPPEN

VERFRISSING

- 6 appels (snijd grote appels in delen)
- bosje peterselie
- paar muntblaadjes

VERFRISSING II

- 6 appels (snijd grote appels in delen)
- bosje peterselie
- 2 stengels bleekselderij
- een plakje (1 cm) gember

BEREIDINGSWIJZE:

Pers eerst twee of drie appels.
 Pers vervolgens de peterselie, muntblaadjes, gember en bleekselderij.
 Pers aan het einde de overige appels uit.

VITALITEIT

- 6 wortelen (snijd zeer grote wortelen in de lengte en dwars, snijd middellange wortelen alleen in de lengte)
- 4 appels (snijd grote appels in delen)
- 2 middelgrote stengels bleekselderij
- een plakje (1 cm) gember naar smaak

BEREIDINGSWIJZE:

Pers een deel van de wortelen, appels, bleekselderij en gember uit.
 Door afwisselend hard - zacht te doen, krijgen we een betere efficiëntie.
 Pers aan het einde de rest van de wortel uit.
 U kunt ook ananas, rode biet, sinaasappel, enz. toevoegen. Met elke toegevoegde groente verandert de smaak.

CHLOROFYL COCKTAIL

Pers het sap van groene planten, voor een ras kan het elke dag anders zijn bijvoorbeeld: spinazie, diverse soorten sla, veldsla, rode biet, tarwe- en gerstgras, peterselie, bleekselderij etc., ongeveer een handje voor 2 porties. Om zoveel mogelijk sap te krijgen, steek de bladeren één voor één in het invoerkanaal en duw aan het einde wat hard product (een stuk appel, wortel, enz.) in. Giet vervolgens in een blender 500 ml water, geperst sap en voeg fruit toe: banaan, aardbei, perzik, peer, enz. Mix gedurende een paar minuten. Drink langzaam.

WAARSCHUWING! Chlorofyl cocktail heeft opmerkelijke ontgiftende eigenschappen, daarom drinken we het (net als bietensap) langzaam en niet meer dan 300-400 ml per dag.

CITRUSVRUCHTEN NECTAR

- ½ of een kleine grapefruit (schil en snijd in de delen)
- 3 middelgrote sinaasappels (schil en snijd in de delen)
- ½ kleine limoen of citroen (schil en snijd in de 2 delen)
- u kunt ananas toevoegen

LEVER REINIGEN

- 0,5 rode biet
- 5 wortelen
- 2 cm van verse komkommer
- 3 appels
- een klein bosje peterselie of sla

VOOR SCHOONHEID

- 4 sinaasappels
- 5 wortelen
- 1 stengel bleekselderij
- een klein bosje peterselie
- gemberwortel (ongeveer 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit
- 3 ananasringen
- 2 sinaasappels
- 2 wortelen
- 1 cm gemberwortel

U kunt ook peterselie, selderij toevoegen.

FRUITLIMONADE

- 3 harde appels
- 3 middelgrote sinaasappels (geschild en gesneden in 8 delen)
- ½ citroen

Pers al het fruit uit en onthoud de afwisselende methode: zacht - hard. Er kan met munt en ijs geserveerd worden.

SMAAK VAN DE HERFST

- 1kg wortelen
- 0,1 kg verse spinazie
- 2 appels

Pers de wortels, spinazie, appels - afwisselend uit.

PINDAKAAS / AMANDELBOTER

Giet de noten of amandelen (ongeveer 0,5 kg) met water over en laat ze een nacht weken. Zeef 's ochtends het water en bereid de slowjuicer klaar voor gebruik. Zet een paar noten/amandelen in de invoeropening, zodat de apparatuur niet vastloopt. Er kan wat water of olie worden toegevoegd om de consistentie lossier te maken.

TECHNISCHE GEGEVENS

De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.

Maximale werktijd (KBmax): 20 min

Geluidsniveau: L_{WA} : 70 dB

Lengte van het netsnoer: 1,0 m



Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afdankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mensels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZEGO PRODUKTU!

Wyciskarka wolnoobrotowa to idealne urządzenie dla osób dbających o zdrowie i jakość życia!

Możesz pozyskać sok z większości gatunków warzyw, owoców oraz ziół. Także takich, których nie można stosować w standardowej sokowirówce – natki pietruszki, szpinaku, trawy pszenicznej, soi (mleko sojowe), malin, porzeczek, ananasów, mango i wielu innych.

Proces wytwarzania soku przebiega dzięki dwuetapowej ekstrakcji:

- ✓ miazdzenie/zgniatanie
- ✓ wyciskanie

Wyciskarka wolnoobrotowa pracuje wolno, przy niskich obrotach, ale dokładnie. Precyzyjnie zgniatą miękką owoców i warzyw, nie wytwarzając nadmiernego ciepła i z minimalnym dostępem tlenu. Dzięki temu nie niszczy składników odżywczych i witamin, zawartych w owocach i warzywach, nie nagrzewa i nie utlenia soku.

Możesz uzyskać nawet 2 razy więcej soku niż ze standardowej sokowirówki.

Używając wyciskarki wolnoobrotowej otrzymujesz sok najwyższej jakości z maksymalną ilością witamin i minerałów zawartych w Twoich ulubionych owocach i warzywach!

Sok jest wyjątkowo smaczny, zawieszony i niespieniony. Może być przechowywany w zamkniętym naczyniu w lodówce nawet do 72 godzin, bez utraty wartości odżywczych i jednorodnej konsystencji.

Oprócz standardowego otworu z popychaczem teraz możesz korzystać z drugiego otworu o średnicy 80 mm dzięki czemu większość owoców i warzyw pomieścisz bez wcześniejszego krojenia.

Urządzenie wyposażone jest w dwa wymienne sita z filtrami o małych i dużych oczkach dla uzyskania soków klarownych bądź gęstych.

Jeżeli podczas pracy zechcesz wyciskać sok o innym bukiecie smakowym możesz skorzystać z systemu automatycznego czyszczenia bez konieczności demontażu urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie wolno pozostawiać bez nadzoru urządzenia przyłączonego do sieci zasilającej podczas pracy.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie wieszaj przewodu zasilającego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim przypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub uszkodzenie ciała.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni
- Przed zdjęciem pokrywy poczekaj, aż ślimak wyciskający całkowicie zatrzyma się.
- Nigdy nie wkładaj palców lub sztućców do komory wyciskarki do soków – tylko popychacz lub podajnik z klapką służy do wprowadzania żywności!
- Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części wyciskarki do soków, mające styczność z żywnością.
- Po każdym użyciu wyciskarki do soków należy ją wyłączyć.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia.
- Odstaw i opróżnij pojemnik na odpadki, kiedy będzie pełny.
- Przed przystąpieniem do pracy, upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane – nie wolno odbezpieczać pokrywy podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu

- urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
 - Przed złożeniem lub rozłożeniem wyciskarki do soków należy odłączyć ją od źródła prądu.
 - Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
 - Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuchni elektrycznych i gazowych, palników, piekarników, itp.
 - Nie zatykaj otworu wylotu miąższu i soku podczas pracy urządzenia.
 - Nie przenoś urządzenia podczas pracy.
 - Urządzenie podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej, wyposażonego w bolec uziemiający o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
 - Produkty należy wkładać do otworów podajnika podczas pracy urządzenia, nie można wypełniać owocami lub warzywami otworów podajnika podczas postoju.
 - Uważaj by nie przeładować wyciskarki, nie używaj zbyt dużej siły do popychania produktów przez podajnik.
 - Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź czy pokrywa pojemnika jest dobrze zamocowana.
 - Do popychania owoców lub warzyw stosuj tylko popychacz.
 - Nie zanurzaj urządzenia w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
 - Nie wkładaj do podajnika wyciskarki jakichkolwiek twardych materiałów, dużych nasion, lodu ani mrożonych produktów.
 - Należy przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących nominalnego czasu pracy urządzenia: wyciskanie soku – nie więcej niż 20 minut ciągłej pracy. Po wykonaniu cyklu pracy należy odczekać 20-30 minut przed ponownym włączeniem urządzenia. Przestrzeganie powyższych wskazówek przedłuży okres eksploatacji urządzenia.
 - Trzcinę cukrową należy obrać i pociąć na kawałki o wymiarach 20mm x 20mm przed przystąpieniem do jej przetwarzania w urządzeniu. Porcje dodawać kolejno do podajnika po zakończeniu wcześniejszego przetworzenia.
 - Aby uniknąć wypadków podczas pracy urządzenia, zabrania się dotykania ręką lub ostrym narzędziem trzpienia śruby i innych

zdejmowanych części oraz zastępowania popychacza pożywienia jakimkolwiek obiektem.

- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- **OSTRZEŻENIE! Nie używaj wyciskarki, jeżeli sito wyciskowe jest uszkodzone.**

OPIS URZĄDZENIA:

1. Stacja robocza/obudowa
2. Przetłącznik
3. Antypoślizgowe nóżki
4. Pojemniki na sok (1000ml) i odpadki (800ml)
5. Główny pojemnik z otworami wylotowymi na odpadki i sok
6. Komora podajnika
7. Popychacz
8. Ślimak wyciskający
9. Filtry siatkowe ze stali nierdzewnej
 - a. małe oczka - do soków klarownych
 - b. duże oczka - do soków gęstych
10. Moduł automatycznego czyszczenia
11. Tuleja uszczelniająca
12. Zamykany otwór wylotowy soku
13. Otwór wylotowy odpadu
14. Zatyczka gumowa
15. Blokada klapki otworu 80 mm
16. Otwór wsadowy 80 mm na całe warzywa i owoce wraz z klapką-podajnikiem
17. Otwór wsadowy na małe kawałki owoców i warzyw

18. Szczoteczka do czyszczenia



Urządzenie wyposażone jest w przetłącznik.



włączenie urządzenia



wyłączenie urządzenia

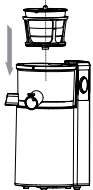
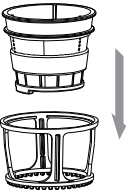
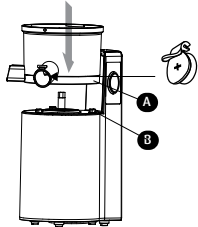
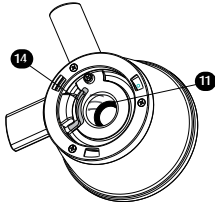


Rev =Reverse (obroty/bieg wsteczny)
obroty w przeciwnym kierunku, tzw. bieg wsteczny, aby go uruchomić należy trzymać wciśnięty przycisk

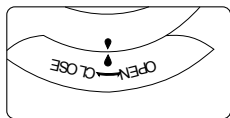
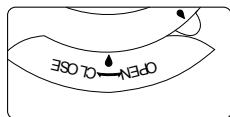
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Umyj dokładnie i osusz urządzenie, szczególnie te elementy, które bezpośrednio stykają się z żywnością.
3. Wyciskarka do soku posiada system zabezpieczający – urządzenie może być włączone tylko w przypadku prawidłowego montażu komory podajnika (6).

MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW



- 1 Włóż gumową zatyczkę (14) w otwór znajdujący się na spodzie pojemnika (5) i tuleję uszczelniającą (11) w pojemniku (5), jeżeli nie zostały wcześniej zamontowane.
- 2 Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Załóż na stację roboczą (1) pojemnik (5) tak, aby w 3 wgłębieniach (A) na spodzie pojemnika (5) znalazły się 3 występy (B) umieszczone na górnej powierzchni obudowy. Wgłębienia (A) pasują do występów (B) tylko w jednej, prawidłowej pozycji. Następnie załóż zatyczkę na otwór wylotu soku.
- 3 Nałóż moduł automatycznego czyszczenia (10) na filtr siatkowy (9). W zależności od konsystencji soku jaki chcesz uzyskać użyj filtra o małych (9a) lub dużych (9b) oczkach.
- 4 Włóż i dopasuj filtr siatkowy ze stali nierdzewnej (9) z modułem automatycznego czyszczenia (10) do środka pojemnika (5) tak, aby wypustka w sicie trafiła we wgłębienie w pojemniku (5) a białe oznaczenia umieszczone na filtrze siatkowym (9) i pojemniku (5) znajdowały się obok siebie.
- 5 Włóż ślimak wyciskający (8) w filtr siatkowy (9).



6

Nałóż komorę podajnika (6) na pojemnik (5), trafiając wypustkami w rowki umieszczone w misce i przekręć komorę podajnika (6) do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby wypustka zabezpieczająca w komorze (6) dopasowała się do wnęki w stacji roboczej (1), aż do momentu kliknięcia zaczepu. Należy zwrócić uwagę na oznaczenia na urządzeniu. W ten sposób usuwana jest blokada przed uruchomieniem urządzenia przy nieprawidłowym montażu.

7

Do otworu (17) włóż popychacz (7). Wsuń pojemniki (4) pod wylot soku (12) i odpadu (13).

UWAGA! Wyciskarka do owoców i warzyw firmy MPM wyposażona jest w silnik z przekładnią zmniejszającą obroty, dlatego też urządzenie potrzebuje czasu na przetworzenie użytych składników. Pośpiech, próby wkładania dużej ilości warzyw i owoców na raz, a także mocny nacisk popychaczem może spowodować zablokowanie urządzenia.

PRZYGOTOWANIE WARZYW I OWOCÓW



RODZAJ PRODUKTÓW	PRZYKŁAD	PRZYGOTOWANIE
TWARDE KORZENIOWE Uwaga: nie wkładaj na raz dużej ilości warzyw czy owoców. Duża ilość może zapychać kanał wsadowy lub ślimak wyciskający, co mogłoby spowodować zablokowanie urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> ● marchew ● burak ● seler 	Umyj wszystkie produkty, a marchew pokrój na możliwie długie części tak aby łatwo przechodziły przez kanał wsadowy. Dużą marchew przekrój tylko wzdłuż na cztery części. Obetnij zieloną końcówkę ok. 1cm. Końcowe partie kawałków dopchnij popychaczem. <ul style="list-style-type: none"> – buraki, seler – jeżeli nie mieszczą się w całości – kroimy na mniejsze kawałki
TRAWY ZBÓŻ	<ul style="list-style-type: none"> ● pszenica ● jęczmień 	Potnij trawę na pożądaną długość i ją opłucz. Wkładaj niewielkie ilości trawy do otworu wsadowego – da to lepszy efekt przy wyciskaniu. W razie potrzeby użyj popychacza. <ul style="list-style-type: none"> – zielenina: nie wkładaj zbyt dużo naraz – będzie ciężko się wyciskać.
PAMIĘTAJ: Należy stanowczo dociskać wyciskane twarde warzywa czy też owoce do wolno obracającego się mechanizmu. W celu ułatwienia sobie pracy należy pokroić większe marchewki wzdłuż, na dwie lub więcej części. W celu docięnięcia ostatniej porcji wyciskanych produktów, użyj popychacza.		
PAMIĘTAJ: Trawy zbóż zawierają w sobie składniki powodujące powstawanie piany podczas wyciskania. W celu zminimalizowania tego zjawiska należy wyciskać świeżą trawę. Można również schłodzić trawę oraz ślimak wyciskający, wkładając je do lodówki na noc, a przynajmniej na 2 godziny przed wyciskaniem lub bezpośrednio przed spryskać zimną wodą. Jeśli nie przeszkadza ci zmieszanie soku z trawą z sokiem z marchwi, możesz osiągnąć naprawdę dużą ilość soku z trawy wyciskając jednocześnie minimalną ilość marchwi, pomoże to w oczyszczaniu sitka podczas wyciskania.		

TWARDE OWOCE	<ul style="list-style-type: none"> ● jabłka 	Wybieraj głównie twarde i soczyste gatunki. Owoce można wycisnąć w całości, o ile mieszczą się w podajniku. W przeciwnym razie pokrój na mniejsze kawałki.
MIEKKIE OWOCE/WARZYWA	<ul style="list-style-type: none"> ● pomidory ● winogrono 	Umyj produkty, w razie potrzeby pokrój je na kawałki łatwo mieszczące się w otworze wsadowym. Jeśli to konieczne obierz ze skórki. Nie umieszczaj zbyt dużej ilości kawałków owoców w otworze wsadowym, tak by go nie przepełnić. Dopchnij popychaczem lub kłapką-podajnikiem..
CYTRUSY	<ul style="list-style-type: none"> ● pomarańcze ● grejpfruty ● cytryny 	Owoce obierz ze skórki i usuń nadmiar białego włókna. W razie potrzeby pokrój na małe kawałki.

WYCISKANIE SOKU

UWAGA! Owoce z pestkami jak brzoskwinie, śliwki, wiśnie i czereśnie, trzeba najpierw wydrylować, usunąć pestki.

UWAGA! Nie kroimy warzyw i owoców w cienkie plastry, kostki, itp. Zbyt małe lub zbyt duże kawałki spowodują trudniejsze wyciskanie soku.

1. Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu upewnij się, że urządzenie jest wyłączone (pozycja )
2. Dokładnie umyj owoce i warzywa, z których zamierzasz zrobić sok, a następnie w razie potrzeby pokrój je na kawałki (lecz nie plastry lub drobne kawałki) tak, aby swobodnie można było je wrzucić do urządzenia przez otwór (16).
3. Podstaw pojemnik na sok i odpadki (4) pod odpowiednie otwory głównego pojemnika (5). Otwórz wylot soku (12) zatyczką wylotu soku. Zwolnij blokadę(15) dużego otworu 80 mm tak aby klapka uniosła się do góry i umożliwiła włożenie wyciskanych warzyw i owoców.
4. Włącz wyciskarkę wolnoobrotową za pomocą włącznika (2).
5. Owoce i warzywa w zależności od ich wielkości i kształtu wrzucaj pojedynczo do otworu (16) popychając je kłapką-podajnikiem. W przypadku małych kawałków korzystaj z otworu (17) oraz popychacza (7).
6. Od czasu do czasu sprawdzaj, czy pojemniki na odpadki i sok (4) nie są zapelnione – w przypadku konieczności opróżnienia wyłącz najpierw urządzenie za pomocą włącznika (2) i zatkać wylot soku (12) zatyczką wylotu soku.
7. Urządzenie może zatrzymać swoją pracę w momencie kiedy napotka na zbyt duży opór. Może to oznaczać, że wrzucone kawałki warzyw bądź owoców są za duże. Zdarza się to głównie przy twardych warzywach i owocach. Należy wtedy przetrząsnąć włącznik (2) na funkcję reverse. Wyciskarka do soków włączy wsteczne obroty powodując odblokowanie silnika. Gdy problem nadal występuje należy zdemontować urządzenie, oczyścić i ponownie je zmontować (patrz pkt. „Montaż wyciskarki do soku”).
8. Jeżeli zechcesz podczas pracy zmienić rodzaj wyciskanego soku możesz przepłukać wewnątrz urządzenia bez potrzeby jego demontażu. W celu przepłukania należy:
 - przetrząsnąć (2) ustaw w pozycję  a następnie odłączyć urządzenia od zasilania
 - zamknij zatyczkę otworu wylotowego (12)
 - podstaw pojemniki pod otwory wylotowe (12) i (13)
 - wlej ok. 200 ml czystej i zimnej wody do otworu (17) - zwróć szczególną uwagę aby nie oblać wodą obudowę urządzenia (w przypadku zalania wysusz dokładnie urządzenie)
 - podłącz urządzenie do sieci i uruchom je, a następnie odczekaj ok. 30 sek.

- otwórz zatyczkę otworu wylotowego (12) i poczekaj aż wyleci cała woda wraz z resztkami z ostatniego wyciskania
- w razie potrzeby powtórz płukanie wnętrza wyciskarki

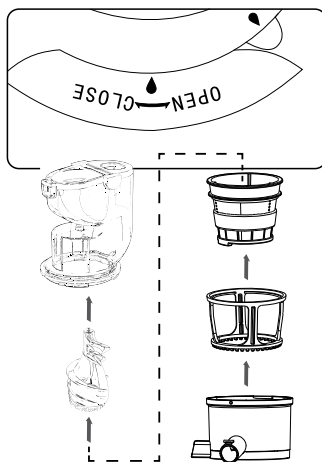
UWAGA! Nie wolno odblokowywać komory podajnika (6) podczas pracy wyciskarki do soków! W pokrywie znajduje się zabezpieczenie, które po jej odblokowaniu wyłączy pracę silnika. Nie zamykaj zatyczki (12), gdy wyciskasz sok ze składników, z których tworzy się piana (np. jabłka, seler). Zachowaj ostrożność, jeżeli wyciskasz sok przy zamkniętej zatyczce. Jeżeli ilość soku zebrana w głównym pojemniku (5) przekracza jego objętość, nadmiar soku może się wylać.

UWAGI OGÓLNE

1. Używaj w miarę możliwości świeżych i dojrzałych owoców i warzyw.
2. Miękkie i zbyt dojrzałe owoce spowodują, że sok nie będzie klarowny.
3. Sok z jabłek może szybko zbrązowieć – aby spowolnić ten proces wciśnij do soku kilka kropli soku z cytryny.
4. Jeżeli sok jest zbyt gęsty, należy rozcieńczyć go z wodą mineralną.

DEMONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW

1. Wyłącz urządzenie za pomocą wyłącznika (2) i odłącz od źródła prądu.
2. Poczekaj aż ślimak wyciskający całkowicie zatrzyma się.
3. Wyjmij popychacz (7) z otworu (17).
4. Zdejmij komorę podajnika (6) przekręcając ją w przeciwnym kierunku do ruchu wskazówek zegara. ==>
5. Zdemontuj poszczególne elementy w odwrotnej kolejności do montażu (ślimak wyciskający (8), filtry siatkowe (9), moduł automatycznego czyszczenia (10), główny pojemnik z otworem na odpadki i otworem na sok (5)). ==>
6. Dokładnie umyj i wyczyść powyższe elementy.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Właściwe mycie i utrzymanie przedłuża okres żywotności wyciskarki. Ponieważ wyciskarka wyciska minerały, między innymi wapń, zalecamy myć wszystkie części urządzenia zawsze po zakończonej pracy środkami zapobiegającymi odkładaniu się wapnia.

1. Wyłącz urządzenie przed przystąpieniem do czyszczenia.
2. Obudowę główną można czyścić wilgotną ściereczką (jeżeli istnieje taka potrzeba, można dodać niewielką ilość detergentu).

UWAGA! Nie zanurzaj obudowy (stacji roboczej) w wodzie.

3. Wszystkie części mające styczność z żywnością umyj dokładnie po każdym użyciu w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentów, najlepiej natychmiast po zakończeniu wyciskania soku. **Woda użyta do mycia nie powinna przekroczyć temperatury 60°C.** Elementy urządzenia (poza obudowę wyciskarki) mogą być myte w zmywarce, jeśli temperatura jest poniżej 60°C.
4. Nie używaj do czyszczenia silnych środków czyszczących, acetonu, alkoholu, ostrych materiałów, itp. Ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
5. Sitko wyciskające należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Szczoteczka (18), która jest dodawana do kompletu, idealnie nadaje się do doczyszczenia tej części.

6. Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia w wodzie lub innych płynach!
7. Jeżeli wystąpią przebarwienia elementów wyciskarki do soków pod wpływem marchewek, pomarańczy, itp. można je przetrzeć ściereczką z dodatkiem oleju spożywczego.
8. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu wszystkich części, wyciskarkę do soków należy złożyć (patrz pkt. „MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW”).

OBJAWY NIEPRAWIDŁOWEGO FUNKCJONOWANIA

OBJAWY	SPRAWDŹ
Silnik nie pracuje	<ul style="list-style-type: none"> – Czy kabel zasilający znajduje się w gniazdku – Czy jest prawidłowo domknięta komora podajnika – Czy coś się nie zaklinowało podczas podawania produktów do przetworzenia
Pracująca maszyna zatrzymuje się	<ul style="list-style-type: none"> – Czy urządzenie jest prawidłowo zmontowane – Czy nie jest przeciążone – Czy produkt, który chcesz wycisnąć jest przygotowany w odpowiednich kawałkach
W kanale wsadowym powstaje 'dżem'	<ul style="list-style-type: none"> – Jeśli wyciskasz dużo miękkich produktów, staraj się naprzemiennie popychać twardym produktem (np. pomarańczę lub jabłko przepchnąć marchwią). Wybieraj produkty świeże bez oznak nadgnicia – Przelącz włącznik w pozycję 'reverse' kilka razy – Nie przepelniaj otworów wsadowych produktami, wkładaj produkty pojedynczo, daj czas na ich przetworzenie – Jeśli nadal przyczyna jest nieznana należy urządzenie umyć i ponownie złożyć.
Pulpą przestaje się wydostawać	<ul style="list-style-type: none"> – Przepchnij twardszym produktem

SKŁADNIKI ODŻYWCZE OWOCÓW I WARZYW

Owoc / warzywo	Witamina / substancja mineralna	Kilokalorii / kalorii
Jabłko	Witamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Morela	Błonnik, potas	30 g = 85 kJ (20 cal)
Burak cukrowy	Folacyna, błonnik, burak jest bogatym źródłem witaminy C i potasu	160 g = 190 kJ (45 cal)
Borówka	Witamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapusta	Witamina C, potas, folacyna, witamina B6, błonnik	100 g = 110 kJ (26 cal)
Marchew	Witamina A, C, B6, błonnik	120 g = 125 kJ (30 cal)
Seler	Witamina C, potas	80 g = 55 kJ (7 cal)
Ogórek	Witamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Koper włoski	Witamina C, błonnik	300 g = 145 kJ (35 cal)
Winogrona	Witamina C, B6, potas	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Witamina C, potas	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Witamina C, folacyna, błonnik, witamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)

Nektarynka (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	180 g = 355 kJ (85 cal)
Brzoskwinia (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	150 g = 205 kJ (49 cal)
Gruszka	Błonnik	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Witamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Truskawka	Witamina C, żelazo, potas i magnez	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomidor	Witamina C, błonnik, witamina E, folacyna, witamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

PRZEPISY NA PYSZNE I ZDROWE SOKI

ORZEŻWIENIE

- 6 jabłek (duże jabłka pokrój na części)
- pęczek natki pietruszki
- kilka liści mięty

ORZEŻWIENIE II

- 6 jabłek (duże jabłka pokrój na części)
- pęczek natki pietruszki
- 2 łydgi selera naciowego
- plaster (1 cm) imbiru

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:

Najpierw wycisnąć dwa – trzy jabłka. Następnie wycisnąć natkę pietruszki i liście mięty oraz imbir i seler. Na koniec wycisnąć pozostałe jabłka.

WITALNOŚĆ

- 6 marchwi (bardzo dużą marchew przeciąć wzdłuż i w poprzek, średnią tylko wzdłuż)
- 4 jabłka (duże jabłka pokrój na części)
- 2 średnie łydgi selera naciowego
- plaster (1 cm) imbiru do smaku

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:

Wycisnąć część marchwi, jabłka, łydgi selera i imbir.
Robić to naprzemiennie twarde – miękkie, uzyskamy dzięki temu lepszą efektywność.
Wycisnąć resztę marchwi na koniec.

Można też dodać ananas, burak, pomarańczę itp. z każdym dodanym warzywem zmieniając walory smakowe.

KOKTAJL CHLOROFILOWY

Sok wyciskamy z zielonych roślin, dla urozmaicenia może być codziennie z innych, np.: szpinak, różne odmiany sałat, rozszponka, botwinka, trawa pszenicy, jęczmienia, natka pietruszki, seler naciowy itp. w ilości ok. garść na 2 porcje. W celu uzyskania jak największej ilości soku należy wkładać do kanału wsadowego pojedynczo listki i na koniec wycisnąć jakiś twardy produkt (kawałek jabłka, marchwi itp.) Następnie wlewamy do blendera wodę 500ml, wyciśnięty sok i dodajemy owoc: banan, truskawka, brzoskwinia, gruszka itp. Miksować kilka minut. Pić powoli.

UWAGA! Koktajl chlorofilowy ma niezwykle właściwości detoksykacyjne, dlatego podobnie jak sok z buraka, pijemy go wolno i wypijamy nie większą porcję niż 300- 400ml dziennie.

NEKTAR CYTRUSOWY

- ½ lub mały grejpfrut (obrać i rozdrobnić na części)
- 3 średnie pomarańcze (obrać i rozdrobnić na części)
- ½ małej lemonki lub cytryny (obrać i pokroić na 2 części)
- można dodać ananasa

OCZYSZCZANIE WĄTROBY

- 0,5 buraka
- 5 marchwi
- 2 cm ogórka świeżego
- 3 jabłka
- mały pęczek natki lub sałata

DLA URODY

- 4 pomarańcze
- 5 marchewek
- 1 łodyga selera naciowego
- mały pęczek natki
- korzeń imbiru (ok. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grejpfrut
- 3 krążki ananasa
- 2 pomarańcze
- 2 marchewki
- 1 cm korzeń imbiru

Można też dodać natkę, seler naciowy.

LEMONIADA OWOCOWA

- 3 jabłka twarde
- 3 pomarańcze średnie
(obrane na mniejsze części)
- ½ cytryny

Wszystkie owoce wycisnąć, pamiętając o naprzemiennym sposobie: miękkie – twarde. Można podawać z miętą i lodem.

SMAK JESIENI

- 1 kg marchwi
- 0,1 kg świeżego szpinaku
- 2 jabłka

Wycisnąć marchew, szpinak, jabłka – naprzemiennie.

MASŁO ORZECHOWE / MIGDAŁOWE

Orzechy lub migdały (ok. 0,5 kg) zalać wodą i moczyć przez noc. Rano odcedzić wodę, przygotować wyciskarkę wolnoobrotową do pracy. Wkładać w otwór wsadowy po kilka sztuk orzechów/migdałów tak aby sprzęt się nie zablokował. Można dodawać trochę wody bądź oleju w celu rozluźnienia konsystencji.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Maksymalny czas pracy ciągłej (KBmax): 20 min

Poziom hałasu: L_{WA} : 70 dB

Długość przewodu sieciowego: 1,0 m



AKCESORA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL

**Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)**

Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenia należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI CUMPĂRAT PRODUSUL NOSTRU!

Storcătorul lent este aparatul ideal pentru cei preocupați de sănătate și de calitatea vieții!

Puteti extrage suc din majoritatea tipurilor de legume, fructe și ierburi. De asemenea, cele care nu pot fi folosite într-un storcător standard - pătrunjel, spanac, iarbă de grâu, soia (lapte de soia), zmeură, coacăze, ananas, mango și multe altele.

Procesul de producere a sucului se realizează printr-o extracție în două etape:

- ✓ strivire/compresiune
- ✓ extrudare

Un storcător cu viteză lentă funcționează încet, la viteză mică, dar cu precizie. Acesta zdrobește cu precizie pulpa fructelor și legumelor fără a genera căldură excesivă și cu un minim de oxigen. Astfel, se asigură că nu distruge substanțele nutritive și vitaminele conținute în fructe și legume, nu se încălzește și nu oxidează sucul.

Puteti obține de până la 2 ori mai mult suc decât de la un storcător standard.

Folosind un storcător lent, obțineți un suc de cea mai bună calitate, cu o cantitate maximă de vitamine și minerale conținute în fructele și legumele dvs. preferate!

Sucul este deosebit de gustos, spumos și fără spumă. Poate fi păstrat într-un vas sigilat în frigider timp de până la 72 de ore, fără a-și pierde valoarea nutritivă sau consistența uniformă.

În plus față de deschiderea standard cu împingător, puteți folosi acum o a doua deschidere cu un diametru de 80 mm pentru a primi majoritatea fructelor și legumelor fără a le felia mai întâi.

Unitatea este echipată cu două site interschimbabile cu filtre cu ochiuri mici și mari pentru sucuri clare sau groase.

Dacă doriți să stoarceți suc cu un buchet de arome diferit în timpul funcționării, puteți utiliza sistemul de curățare automată fără a fi nevoie să demontați aparatul.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZARE

- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de utilizare.
- Acordați o atenție deosebită atunci când copiii se află în apropierea aparatului!
- Nu utilizați dispozitivul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.
- Aparatul nu trebuie lăsat nesupravegheat în timp ce este conectat la rețeaua electrică în timpul funcționării.
- Nu scufundați dispozitivul, cablul sau fișa în apă sau în alte lichide.
- Nu agățați cablul de alimentare de margini ascuțite și nu permiteți ca acesta să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priza de curent atunci când nu utilizați aparatul sau înainte de curățare.
- Nu folosiți un aparat deteriorat, chiar dacă cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, faceți reparația aparatului la un centru de service autorizat.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea aparatului, incendii sau vătămări corporale.
- Nu atingeți dispozitivul cu mâinile umede.
- Utilizați dispozitivul pe o suprafață netedă și stabilă
- Așteptați până când șurubul de stoarcere s-a oprit complet înainte de a scoate capacul.
- Nu introduceți niciodată degetele sau tacâmurile în compartimentul storcătorului de fructe - doar împingătorul sau alimentatorul cu clapetă este folosit pentru a introduce alimentele!
- Spălați toate părțile aparatului de storcător care intră în contact cu alimentele înainte de prima utilizare.
- Opriți storcătorul de fructe după fiecare utilizare.
- Evitați contactul cu părțile mobile ale dispozitivului.
- Puneți deoparte și goliți recipientul de deșeuri atunci când este plin.
- Înainte de a începe lucrul, asigurați-vă că toate componentele aparatului sunt montate corect - nu deblocați capacul în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau care nu au cunoștințe sau experiență în utilizarea unor astfel de echipamente, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în

siguranță a echipamentului și să fie informate cu privire la potențialele pericole.

- Supravegheați copiii pentru ca aceștia să nu se joace cu echipamentul/dispozitivul.
- Deconectați storcătorul de fructe înainte de a-l asambla sau dezambla.
- Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nu așezați aparatul în apropierea aragazurilor electrice sau cu gaz, a arzătoarelor, cuptoarelor etc.
- Nu astupați orificiul de evacuare a pulpei și sucului în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Nu mișcați dispozitivul în timpul funcționării.
- Conectați aparatul la o priză de rețea dotată cu un pin de împământare cu tensiunea indicată pe plăcuța de identificare a aparatului.
- Produsele trebuie introduse în orificiile de alimentare în timp ce mașina este în funcțiune; fructele sau legumele nu trebuie introduse în orificiile de alimentare în timp ce mașina este în staționare.
- Aveți grijă să nu supraîncărcați storcătorul, nu folosiți prea multă forță pentru a împinge produsele prin alimentator.
- Înainte de a porni unitatea, verificați dacă capacul recipientului este bine fixat.
- Folosiți doar un împingător pentru a împinge fructele sau legumele.
- Nu scufundați dispozitivul în apă și nu îl spălați sub jet de apă.
- Nu introduceți materiale dure, semințe mari, gheață sau produse congelate în alimentatorul extruderului.
- Respectați următoarele recomandări privind durata nominală de funcționare a aparatului: Extragerea sucului - nu mai mult de 20 de minute de funcționare continuă. După finalizarea unui ciclu, așteptați 20-30 de minute înainte de a porni din nou aparatul. Respectarea instrucțiunilor de mai sus va prelungi durata de viață a aparatului.
- Trestia de zahăr trebuie să fie decojită și tăiată în bucăți de 20 mm x 20 mm înainte de a fi prelucrată în mașină. Adăugați porțiuni secvențial în alimentator după ce ați terminat prelucrarea anterioară.
- Pentru a evita accidentele în timpul funcționării, este interzis să atingeți cu mâna sau cu un instrument ascuțit tija șurubului și alte

piese detașabile sau să înlocuiți împingătorul de alimentare cu orice obiect.

- Nu conectați ștecherul la priza de rețea cu mâinile umede.
- Nu scoateți ștecherul din priza de curent prin tragerea cablului.
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați la vedere părți ale ambalajului (pungi de plastic, cutii de carton, polistiren etc.).
- Dispozitivul nu trebuie să fie utilizat de copii. Țineți dispozitivul și cablul departe de copiii.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți.
- **AVERTISMENT! Nu permiteți copiilor să se joace cu filmul. Pericol de sufocare!**
- **AVERTISMENT! Nu utilizați extruderul dacă ecranul de extrudare este deteriorat.**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI:

1. Stație de lucru/cazare
2. Comutator
3. Picioare antiderapante
4. Recipiente pentru sucuri (1000 ml) și deșeuri (800 ml)
5. Recipient principal cu ieșire pentru deșeuri și suc
6. Camera de alimentare
7. Pusher
8. Fără sfârșit de extrudare
9. Filtre cu ochiuri din oțel inoxidabil
 - a. plasă mică - pentru sucuri clare
 - b. plasă mare - pentru sucuri groase
10. Modul de curățare automată
11. Manșon de etanșare
12. Ieșire de sucuri blocabilă
13. Ieșire deșeuri
14. Dop de cauciuc
15. Gaura de blocare a clapetei 80 mm
16. Deschidere de alimentare de 80 mm pentru fructe și legume întregi, inclusiv alimentator cu clapetă
17. Deschidere pe loturi pentru bucăți mici de fructe și legume

18. Perie de curățare



Dispozitivul este echipat cu un comutator.



pornirea dispozitivului



oprirea dispozitivului

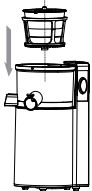
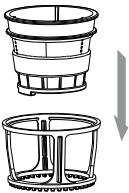
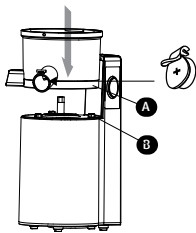
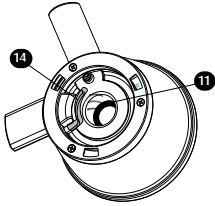


Rev = Rotire inversă (rotație/reversie) rotația în sens opus, așa-numita marșarier, trebuie ținută apăsată pentru a o activa.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți aparatul din cutie și îndepărtați tot cartonul și folia care îl protejează.
2. Spălați și uscați bine aparatul, în special acele părți care intră în contact direct cu alimentele.
3. Storcătorul de fructe are un sistem de siguranță - aparatul poate fi pornit numai dacă camera de alimentare (6) este asamblată corect.

INSTALAREA UNUI STORCĂTOR DE FRUCTE



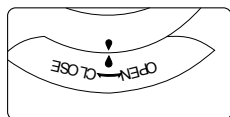
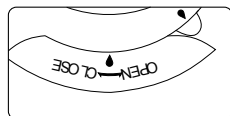
- 1 Introduceți dopul de cauciuc (14) în orificiul din partea de jos a recipientului (5) și manșonul de etanșare (11) în recipient (5), dacă nu au fost deja montate.

- 2 Așezați aparatul pe o suprafață netedă, stabilă și plană. Așezați recipientul (5) pe stația de lucru (1) astfel încât cele 3 adâncituri (A) de pe partea inferioară a recipientului (5) să includă cele 3 proeminențe (B) situate pe suprafața superioară a carcasei. Crestăturile (A) se potrivesc în proeminențele (B) doar într-o singură poziție corectă. Apoi puneți ștecherul peste orificiul de evacuare a sucului.

- 3 Așezați modulul de curățare automată (10) pe filtrul cu ochiuri (9). În funcție de consistența sucului pe care doriți să îl obțineți, utilizați un filtru cu ochiuri mici (9a) sau mari (9b).

- 4 Introduceți și montați filtrul cu ochiuri de plasă din oțel inoxidabil (9) cu modulul de curățare automată (10) în centrul recipientului (5), astfel încât să se potrivească cu locașul din recipient (5), iar marcasele albe de pe filtrul cu ochiuri de plasă (9) și de pe recipient (5) să fie alăturate.

- 5 Introduceți șurubul de stoarcere (8) în filtrul cu ochiuri (9).



6

Așezați camera de alimentare (6) pe recipient (5), lovind canelurile din recipient cu filetele și rotiți camera de alimentare (6) în sensul acelor de ceasornic până la limita maximă, astfel încât fila de siguranță din cameră (6) să se potrivească în locașul din stația de lucru (1) până la declanșarea clicului. Rețineți marcelele de pe dispozitiv. Acest lucru înlătură blocajul împotriva pornirii unității în cazul în care aceasta este instalată incorect.

7

Introduceți împingătorul (7) în orificiul (17). Glisați recipientele (4) sub orificiile de evacuare a sucului (12) și a deșeurilor (13).

NOTĂ! Storcătorul de fructe și legume MPM este echipat cu un motor cu ocutie de viteze cu reductor de viteză, astfel încât dispozitivul are nevoie de timp pentru a procesa ingredientele utilizate. Grăbirea, încercarea de a introduce o cantitate mare de fructe și legume deodată și împingerea puternică a împingătorului pot cauza blocarea aparatului.

PREPARAREA FRUCTELOR ȘI LEGUMELOR

TIPUL DE PRODUSE	EXEMPLU	PREGĂTIRE
RĂDĂCINI DURE Notă: nu puneți multe legume sau fructe deodată. O cantitate mare ar putea înfundă canalul de alimentare sau șurubul de stoarcere, ceea ce ar putea cauza blocarea mașinii.	<ul style="list-style-type: none"> ● morcov ● sfeclă roșie ● țelină 	Spălați toate produsele și tăiați morcovii în bucăți cât mai lungi, astfel încât să treacă ușor prin canalul de alimentare. Se taie un morcov mare numai pe lungime în patru bucăți. Se taie capătul verde cu aproximativ 1 cm. Împingeți părțile de capăt ale pieselor cu un împingător. – sfeclă roșie, țelină - dacă nu sunt întregi - tăiate în bucăți mai mici
REMINDER: Apăsăți ferm legumele sau fructele tari care se storc de mecanismul care se rotește încet. Pentru ușurința utilizării, tăiați morcovii mai mari pe lungime, în două sau mai multe bucăți. Folosiți împingătorul pentru a presa ultima parte a produselor stoarse.		
GRÂNDURI	<ul style="list-style-type: none"> ● grâu ● orz 	Tăiați iarba la lungimea dorită și clățiți-o. Puneți cantități mici de iarbă în gaură - acest lucru va da un rezultat mai bun la stoarcere. Folosiți un împingător dacă este necesar. – Verdețuri: nu puneți prea mult dintr-o dată - va fi greu de strecurat.
REMINDER: Ierburile de cereale conțin ingrediente care produc spumă în timpul extrudării. Iarba proaspătă ar trebui să fie stoarsă pentru a minimiza acest lucru. De asemenea, puteți răci iarba și burghiul de extrudare punându-le în frigider peste noapte și cu cel puțin 2 ore înainte de extrudare sau pulverizându-le cu apă rece imediat înainte. Dacă nu vă deranjează să amestecați sucul de iarbă cu suc de morcovi, puteți obține o cantitate foarte mare de suc de iarbă, storcând o cantitate minimă de morcovi, ceea ce vă va ajuta să curățați strecurătoarea în timpul stoarcerii.		

FRUCTE DURE	<ul style="list-style-type: none"> ● mere 	Alegeți în principal specii tari și succulente. Fructele pot fi stoarse întregi, atâta timp cât încaș în alimentator. În caz contrar, se taie în bucăți mai mici.
FRUCTE/LEGUME MOI	<ul style="list-style-type: none"> ● roșii ● struguri 	Spălați produsele și, dacă este necesar, tăiați-le în bucăți care să intre ușor în orificiul de alimentare. Se decojesc dacă este necesar. Nu puneți prea multe fructe în orificiul de alimentare, pentru a nu-l umple prea mult. Împingeți cu un împingător sau un alimentator cu clapetă.
CIFRE	<ul style="list-style-type: none"> ● portocale ● grapefruit ● lămâi 	Se decojesc fructele și se îndepărtează excesul fibră albă. Se taie în bucăți mici, dacă este necesar.

STOARCEREA SUCULUI

NOTĂ! Fructele cu sămburi, cum ar fi piersicile, prunele, cireșele, trebuie mai întâi curățate de sămburi.

NOTĂ! Nu tăiați legumele și fructele în felii subțiri, cuburi etc. Bucățile prea mici sau prea mari vor face mai dificilă stoarcerea sucului.

- Așezați aparatul pe o suprafață netedă, stabilă și plană. Înainte de a introduce ștecherul într-un contact, asigurați-vă că dispozitivul este oprit (poziția **OFF**).
- Spălați temeinic fructele și legumele pe care intenționați să le preparați și apoi, dacă este necesar, tăiați-le în bucăți (dar nu felii sau bucăți mici), astfel încât să poată fi aruncate liber în aparat prin deschiderea (16).
- Așezați recipientul pentru suc și deșeuri (4) sub deschiderile corespunzătoare ale recipientului principal (5). Deschideți priza de suc (12) cu ajutorul dopului de priză de suc. Eliberați mecanismul de blocare (15) al deschiderii mari de 80 mm, astfel încât clapeta să se ridice pentru a permite introducerea fructelor și legumelor stoarse.
- Porniți storcătorul lent cu ajutorul întrerupătorului (2).
- În funcție de mărimea și forma lor, aruncați fructele și legumele una câte una în deschiderea (16), împingându-le prin alimentatorul cu clapetă. Pentru piesele mici, utilizați orificiul (17) și împingătorul (7).
- Verificați din când în când dacă recipientele pentru deșeuri și suc (4) nu sunt pline - dacă trebuie golite, opriți mai întâi aparatul cu ajutorul întrerupătorului (2) și conectați priza de suc (12) cu fișa de priză de suc.
- Dispozitivul își poate opri funcționarea atunci când întâmpină o rezistență prea mare. Acest lucru poate însemna că bucățile de legume sau fructe aruncate sunt prea mari. Acest lucru se întâmplă mai ales cu legumele și fructele tari. Comutatorul (2) trebuie apoi să fie comutat pe funcția inversă. Storcătorul de fructe se va angaja în rotație inversă, ceea ce va determina deblocarea motorului. Dacă problema persistă, unitatea trebuie demontată, curățată și reasamblată (a se vedea alin. „Asamblarea storcătorului”).
- Dacă doriți să schimbați tipul de suc pe care îl extrageți în timpul funcționării, puteți clăti interiorul aparatului fără a fi nevoie să îl dezasamblați. Pentru a trage apa:
 - setați comutatorul (2) în poziția **OFF** și apoi deconectați echipamentul de la sursa de alimentare cu energie electrică
 - închideți fișa prizei (12)
 - se plasează recipientele sub orificiile de ieșire (12) și (13)
 - turnați aproximativ 200 ml de apă curată și rece în orificiul (17) - aveți grijă să nu vărsați apă pe carcasa aparatului (în caz de vărsare, uscați bine aparatul)

- conectați aparatul la rețeaua electrică și porniți-l, apoi așteptați aproximativ 30 de secunde.
- deschideți ștecherul de la priză (12) și așteptați până când toată apa a dispărut, inclusiv reziduurile de la ultima stoarcere.
- Clățiți din nou interiorul extruderului, dacă este necesar.

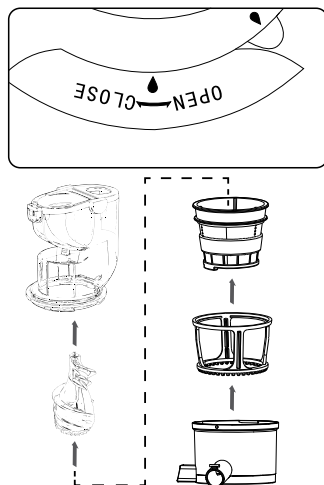
NOTĂ! Nu deblocați camera de alimentare (6) în timp ce storcătorul este în funcțiune! Capacul este prevăzut cu un dispozitiv de siguranță care, atunci când este deblocat, oprește funcționarea motorului. Nu închideți dopul (12) atunci când stoarceți ingrediente care fac spumă (de exemplu, mere, țelină). Aveți grijă dacă stoarceți sucul cu dopul închis. În cazul în care cantitatea de suc colectată în recipientul principal (5) depășește volumul acestuia, sucul în exces se poate vărsa.

OBSERVAȚII GENERALE

1. Folosiți fructe și legume proaspete și coapte ori de câte ori este posibil.
2. Fructele moi și prea coapte vor avea ca rezultat un suc care nu este limpede.
3. Sucul de mere se poate transforma rapid în maro - pentru a încetini acest proces, stoarceți câteva picături de suc de lămâie în suc.
4. Dacă sucul este prea gros, diluați-l cu apă minerală.

DEMONTAREA STORCĂTORULUI DE FRUCTE

1. Oprii aparatul cu ajutorul întrerupătorului (2) și deconectați-l de la sursa de alimentare.
2. Așteptați până când șurubul de stoarcere se oprește complet.
3. Scoateți împingătorul (7) din gaura (17).
4. Scoateți camera de alimentare (6) prin rotirea acesteia în sens invers acelor de ceasornic. ==>
5. Demontați componentele individuale în ordinea inversă a asamblării (șurubul de stoarcere (8), filtrele cu ochiuri (9), modulul de curățare automată (10), recipientul principal cu deschidere pentru deșeurii și suc (5)). ==>
6. Spălați și curățați temeinic articolele de mai sus.



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

NOTĂ! Spălarea și întreținerea corespunzătoare prelungesc durata de viață a extruderului. Deoarece extruderul stoarcere minerale, inclusiv calciu, vă recomandăm să spălați întotdeauna toate părțile mașinii după utilizare cu agenți împotriva acumulării de calciu.

1. Oprii aparatul înainte de curățare.
2. Carcasa principală poate fi curățată cu o cârpă umedă (dacă este necesar, se poate adăuga o cantitate mică de detergent).

NOTĂ! Nu scufundați carcasa (stația de lucru) în apă.

3. Spălați bine toate piesele care intră în contact cu alimentele după fiecare utilizare în apă caldă cu puțin detergent, de preferință imediat după ce ați extras sucul. **Apa folosită pentru spălare nu trebuie să depășească 60°C.** Piesele aparatului (cu excepția carcasei extruderului) pot fi spălate în mașina de spălat vase dacă temperatura este sub 60°C.
4. Nu utilizați agenți de curățare puternici, acetonă, alcool, materiale ascuțite etc. pentru curățare. Utilizarea acestora poate cauza deteriorarea dispozitivului.

5. Ecranul de stocare trebuie curățat temeinic după fiecare utilizare. Peria (18) care se adaugă la set este ideală pentru curățarea acestei părți.
6. Nu scufundați baza aparatului în apă sau în alte lichide!
7. În cazul în care există decolorarea părților storcătorului din cauza morcovilor, portocalelor etc., acestea pot fi șterse cu o cârpă cu ulei de gătit.
8. După ce toate piesele au fost curățate și uscate, storcătorul trebuie asamblat (a se vedea paragraful „ASAMBLAREA storcătorului de sucuri”).

SIMPOME DE FUNCȚIONARE DEFECTUOASĂ

OBIECTE	VEZI
Motorul nu funcționează	<ul style="list-style-type: none"> – Este cablul de alimentare în priză – Compartimentul alimentatorului este închis corect? – Nu cumva s-a blocat ceva la alimentarea produselor pentru procesare
Mașina de lucru se oprește	<ul style="list-style-type: none"> – Că aparatul este asamblat corespunzător – Nu este supraîncărcată – Produsul pe care doriți să îl storcați este pregătit în bucăți potrivite
Se formează un "blocaj" în canalul lotului	<ul style="list-style-type: none"> – Dacă storcați o mulțime de produse moi, încercați să alternați împingerea produselor tari (de exemplu, împingeți o portocală sau un măr cu un morcov). Alegeți produse proaspete, fără semne de stricăciune – Protejiți comutatorul de mai multe ori în poziția "inversare". – Nu umpleți prea mult deschiderile de alimentare cu produse, introduceți produsele unul câte unul, lăsați timp pentru procesare. – Dacă nu se cunoaște încă cauza, unitatea trebuie spălată și reasamblată.
Pulpa nu mai scapă	<ul style="list-style-type: none"> – Împingeți cu un produs mai greu

NUTRIENȚII DIN FRUCTE ȘI LEGUME

Fructe/legume	Substanță vitaminică/minerală	Kilocalorii / calorii
Apple	Vitamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Caisă	Fibre, potasiu	30 g = 85 kJ (20 cal)
Sfeclă de zahăr	Folacină, fibre, sfecla roșie este o sursă bogată de vitamina C și potasiu	160 g = 190 kJ (45 cal)
Afine	Vitamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Varză	Vitamina C, potasiu, folacină, vitamina B6, fibre	100 g = 110 kJ (26 cal)
Morcovi	Vitamina A, C, B6, fibre	120 g = 125 kJ (30 cal)
Țelină	Vitamina C, potasiu	80 g = 55 kJ (7 cal)
Castravete	Vitamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenicul	Vitamina C, fibre	300 g = 145 kJ (35 cal)
Struguri	Vitamina C, B6, potasiu	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamina C, potasiu	100 g = 100 kJ (40 cal)

Pepene galben	Vitamina C, folacină, fibre, vitamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarine (fără sămături)	Vitamina C, B3, potasiu, fibre	180 g = 355 kJ (85 cal)
Piersică (fără piatră)	Vitamina C, B3, potasiu, fibre	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pere	Fibre	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Căpșuni	Vitamina C, fier, potasiu și magneziu	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamina C, fibre, vitamina E, folacină, vitamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

REȚETE PENTRU SUCURI DELICIOASE ȘI SĂNĂTOASE

RĂCORITOARE

- 6 Imembrane (se taie merele mari în bucăți)
- buchet de pătrunjel
- câteva frunzeși mentă

RĂCORITOARE II

- 6 mere (se taie merele mari în bucăți)
- buchet de pătrunjel
- 2 tulpini de țelină
- o felie (1 cm) de ghimbir

METODA DE PREPARARE:

Presărați mai întâi două - trei mere. Apoi se strecoară pătrunjelul și frunzele de mentă, precum și ghimbirul și țelina. La final, se strecoară merele rămase.

VITALITATE

- 6 morcovi (morcovii foarte mari se taie pe lungime și transversal, iar cei mijlocii numai pe lungime)
- 4 mere (se taie merele mari în bucăți)
- 2 tulpini medii de țelină
- o felie (1 cm) de ghimbir, după gust

METODA DE PREPARARE:

Se strecoară o parte din morcovi, mere, tulpini de țelină și ghimbir. Fă-o alternativ tare - moale, vei obține o eficiență mai bună. Se strecoară restul de morcovi la sfârșit.

Puteți adăuga, de asemenea, ananas, sfeclă roșie, portocală etc., fiecare legumă adăugată modificând aroma.

COCKTAIL DE CLOROFILĂ

Sucul se stoarce din plante verzi, dar pentru varietate poate fi și din alte plante în fiecare zi, de exemplu: spanac, diferite varietăți de salată, salată de miel, boia, iarbă de grâu, iarbă de orz, pătrunjel, țelină etc., în cantitate de aprox. o mână la 2 porții. Pentru a obține cât mai mult suc posibil, se introduc frunzele în canalul de alimentare, pe rând, iar la final se stoarce un produs tare (bucată de măr, morcov etc.). Apoi se toarnă 500 ml de apă, suc stors în blender și se adaugă fructele: banane, căpșuni, piersici, pere etc. Se amestecă timp de câteva minute. Beți încet.

NOTĂ! Cocteilul de clorofilă are proprietăți detoxifiante remarcabile, așa că, la fel ca suc stors de sfeclă roșie, beți-l încet și nu mai mult de 300-400 ml pe zi.

NECTAR DE CITRICE

- ½ sau un grapefruit mic (se decojește și se taie în bucăți)
- 3 portocale medii (decojite și mărunțite)
- ½ lămâie mică sau lămâie (se curăță de coajă și se taie în 2 bucăți)
- se poate adăuga ananas

CURĂȚAREA FICATULUI

- 0.5 sfeclă
- 5 morcovi
- 2 cm de castravete proaspăt
- 3 mere
- un buchet mic de pătrunjel sau salată verde

PENTRU FRUMUȘETE

- 4 portocale
- 5 morcovi
- 1 tulpină de țelină
- un buchet mic de pătrunjel
- rădăcină de ghimbir (aprox. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit
- 3 inele de ananas
- 2 portocale
- 2 morcovi
- 1 cm de rădăcină de ghimbir

Puteti adăuga, de asemenea, pătrunjel, țelină.

LIMONADĂ DE FRUCTE

- 3 mere tari
- 3 portocale medii (decojite în bucăți mai mici)
- ½ lămâie

Stoarceți toate fructele, asigurându-vă că alternați între cele moi și cele tari. Poate fi servit cu mentă și gheață.

UN GUST DE TOAMNĂ

- 1 kg de morcovi
- 0,1 kg de spanac proaspăt
- 2 mere

Se storc morcovii, spanacul, merele - alternativ.

UNT DE NUCI / UNT DE MIGDALE

Se toarnă apă peste nuci sau migdale (aprox. 0,5 kg) și se lasă la înmuiat peste noapte. Dimineața, strecurați apa, pregătiți storcătorul cu viteză redusă pentru funcționare. Introduceți câteva nuci/alune la un moment dat în orificiul de alimentare, astfel încât echipamentul să nu se blocheze. Se poate adăuga puțină apă sau ulei pentru a slăbi consistența.

DATE TEHNICE

Specificațiile tehnice sunt indicate pe plăcuța de identificare a produsului.

Durata maximă de funcționare continuă (KBmax): 20 min

Nivelul de zgomot: L_{WA} : 70 dB

Lungimea cablului de alimentare: 1,0 m



Acest manual a fost tradus automat.

În cazul în care aveți îndoieli, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acestuia.

Eliminarea corectă a produsului (deșeurii de echipamente electrice și electronice)



Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeurii menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeurii sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

БЛАГОДАРИМ ЗА ПОКУПКУ НАШЕГО ИЗДЕЛИЯ!

Slow juicer - это идеальное устройство для людей, которые заботятся о здоровье и качестве жизни!

Вы можете получить сок из большинства сортов овощей, фруктов и трав, а также из таких, из которых невозможно получить с применением стандартной соковыжималки - листьев петрушки, шпината, ростков пшеницы, сои (соевое молоко), малины, смородины, ананаса, манго и многих других.

Процесс изготовления сока протекает благодаря двухэтапной экстракции:

- ✓ измельчение/раздавливание*
- ✓ выдавливание*

На низких оборотах Slow juicer работает медленно, но тщательно. Он точно сдавливает мякоть фруктов и овощей, не образуя чрезмерного тепла и с минимальным доступом кислорода. Благодаря этому устройство не уничтожает питательных компонентов и витаминов, содержащихся во фруктах и овощах, не нагревает и не окисляет сок.

Вы можете получить даже вдвое больше сока, чем из стандартной соковыжималки.

Используя Slow juicer, Вы получаете сок высшего качества с максимальным количеством витаминов и минералов, содержащихся в Ваших любимых фруктах и овощах!

Сок получается исключительно вкусным, густым, без пены. Он может сохраняться в закрытом сосуде в холодильнике даже до 72 часов, не утрачивая питательных свойств и однородной консистенции.

УКАЗАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети!
- Не пользуйтесь устройством для других целей, чем для которых было предназначено устройство.
- Запрещается погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости.
- Не оставляйте работающего устройства без надзора.
- Не вешайте провода на острых гранях и не допускайте, чтобы он касался горячих поверхностей.
- Всегда вынимайте штепсельную вилку с гнезда электрической сети, если не применяете устройства или перед тем, как начать чистку.
- Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка – в этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или к телесному повреждению.
- Нельзя держать устройство влажными руками.
- Устройство следует ставить на сухую, плоскую и устойчивую поверхность.
- Прежде чем снять крышку, дождитесь полной остановки выжимного шнекового механизма.
- Прежде чем приступить к работе, удостоверьтесь, что все элементы устройства правильно смонтированы нельзя снимать крышку с предохранителя во время работы устройства.
- Отставьте и опорожните контейнер для жмыха, когда он будет полным.
- Избегайте контакта с движущимися частями устройства.
- После каждого использования соковыжималку следует выключать.
- Перед первым использованием помойте все части соковыжималки, которые контактируют с продуктами.

- Никогда не вкладывайте пальцы или столовые приборы в камеру соковыжималки только толкатель служит для закладки продуктов!
- Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.
- Не позволяйте детям играть прибором.
- Прежде чем приступить к сборке или разборке соковыжималки, следует отсоединить ее от источника тока.
- Устройство предназначено только для домашнего употребления.
- Нельзя ставить устройство вблизи других электрических устройств, горелок.
- Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- Не закрывайте отверстие для выхода мякоти и сока во время работы устройства.
- Не переносите устройство во время работы.
- Устройство должно быть подключено к гнезду электрической сети, которое имеет заземляющий штырь.
- Продукты следует закладывать в загрузочное отверстие во время работы устройства; нельзя наполнять загрузочное отверстие фруктами или овощами во время простоя устройства.
- Следите за тем, чтобы не перегрузить соковыжималку; не применяйте слишком большое усилие для проталкивания продуктов через загрузочное отверстие.
- Не вкладывайте в загрузочное отверстие соковыжималки каких-либо твердых материалов, больших семян, льда либо замороженных продуктов.
- Прежде чем запустить устройство в работу, проверьте, хорошо ли закреплена крышка контейнера.
- Для проталкивания продукта применяйте только толкатель.

- Не окунайте привод устройства в воду, не мойте его под проточной водой.
- Следует соблюдать нижеупомянутые рекомендации, касающиеся номинальной продолжительности работы устройства: выжимание сока не более 20 минут непрерывной работы. После выполнения цикла работы следует подождать 20-30 минут до повторного включения устройства. Соблюдение вышеупомянутых указаний продлит срок эксплуатации устройства.
- Сахарный тростник следует очистить и порезать на кусочки размером 20 мм x 20 мм, прежде чем приступить к его переработке в устройстве. Порции в загрузочное отверстие добавлять поочередно после окончания предыдущей переработки.
- Чтобы избежать несчастных случаев во время работы устройства, запрещается касаться рукой или острым инструментом стержня болта и других снимающихся частей, а также замещение толкателя продуктов каким либо другим предметом.
- Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе.
- Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- **ОСТОРОЖНО! Не использовать соковыжималку, если повреждено выжимное сито.**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА:

- | | |
|---|--|
| 1. Рабочая станция/корпус | 7. Толкатель |
| 2. Переключатель | 8. Измельчительный шнек |
| 3. Нескользящие ножки | 9. Сетчатые фильтры из нержавеющей стали |
| 4. Контейнеры для сока (1000 мл) и жмыха (800 мл) | a. маленькие ячейки - для прозрачных соков |
| 5. Главный контейнер с выходными отверстиями для жмыха и сока | b. большие ячейки - для густых соков |
| 6. Камера подачи | |

10. Модуль автоматической очистки
11. Уплотнительная втулка
12. Закрывается выходное отверстие для сока
13. Выходное отверстие для жмыха
14. Резиновая заглушка
15. Блокировка клапана отверстия 80 мм
16. Загрузочное отверстие 80 мм для целых овощей и фруктов вместе с крышкой-лотком
17. Загрузочное отверстие для маленьких кусочков овощей и фруктов
18. Щеточка для очистки



включение прибора



выключение прибора



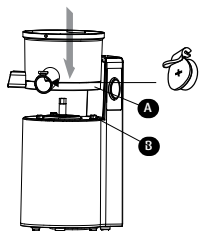
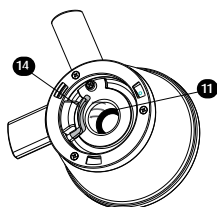
вращения в противоположном направлении, так называемый задний ход, чтобы его запустить, нажмите и удерживайте кнопку

Прибор оснащен переключателем

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

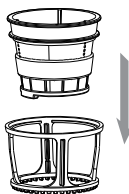
1. Извлеките устройство из коробки и удалите все защитные картонные перегородки и пленку.
2. Вымойте и тщательно высушите прибор, особенно те элементы, которые непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами.
3. Соковыжималка оснащена системой защиты – прибор может быть включен только в случае правильной установки камеры подачи (6).

СБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ



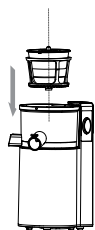
- 1 Вставьте резиновую заглушку (14) в отверстие в нижней части контейнера (5) и уплотнительную втулку (11) в контейнер (5), если они не были установлены ранее.

- 2 Установите прибор на ровной, устойчивой и плоской поверхности. Контейнер (5) установите на рабочую станцию (1) так, чтобы в 3-х пазах (А) в нижней части контейнера (5) оказались 3 выступа (В), расположенные на верхней поверхности корпуса. Пазы (А) подходят для выступов (В) только в одном, правильном положении. Затем вставьте заглушку в отверстие для выхода сока.



3

Установите модуль автоматической очистки (10) на сетчатый фильтр (9). В зависимости от консистенции сока, которую вы хотите получить, используйте фильтр с маленькими (9a) или большими (9b) ячейками.



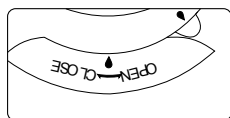
4

Вставьте и выровняйте сетчатый фильтр из нержавеющей стали (9) с модулем автоматической очистки (10) внутрь контейнера (5) так, чтобы выступ на сите попал в паз на контейнере (5), а белые метки, расположенные на сеточном фильтре (9) и контейнере (5) находились рядом друг с другом.



5

Вставьте измельчительный шнек (8) в сетчатый фильтр (9).



6

Установите камеру подачи (6) на контейнер (5), попадая выступами в пазы, расположенные в миске и поверните камеру подачи (6) до упора по часовой стрелке так, чтобы выступ безопасности в камере (6) попал в нишу рабочей станции (1) до щелчка фиксатора. Обратите внимание на маркировку на приборе. Таким образом удаляется блокировка от запуска прибора при неправильной сборке.



7

В отверстие (17) вставьте толкатель (7). Вставьте контейнеры (4) под выход сока (12) и жмыха (13).



ВНИМАНИЕ! Соковыжималка для фруктов и овощей фирмы MPM оснащена двигателем с редуктором, понижающим обороты, поэтому прибору требуется время на переработку используемых ингредиентов. Спешка, попытка загрузить большое количество овощей и фруктов за один раз, а также сильный нажим толкателем может привести к блокировке прибора.


ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

ВИД ПРОДУКТОВ	ПРИМЕР	ПОДГОТОВКА
ТВЕРДЫЕ КОРНЕПЛОДЫ Примечание: не вкладывайте сразу большое количество овощей или фруктов. Большое количество может забить загрузочный канал или измельчительный шнек, что может привести к блокировке прибора.	<ul style="list-style-type: none"> ● морковь ● свекла ● сельдерей 	Вымойте все продукты, а морковь нарежьте на как можно более длинные части, так чтобы они легко проходили через загрузочный канал. Большую морковь разрежьте только вдоль на четыре части. Обрежьте зеленый конец примерно на 1 см. Последние кусочки протолкните толкателем. – свекла, сельдерей – если они не помещаются целиком, то разрежьте их на меньшие кусочки
ПОМНИТЕ: Твердые овощи или фрукты следует проталкивать к медленно вращающемуся механизму. Для облегчения работы, разрежьте крупную морковь вдоль, на две или более частей. Для проталкивания последних кусочков продуктов используйте толкатель.		
ТРАВЫ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР	<ul style="list-style-type: none"> ● пшеница ● ячмень 	Порежьте траву на требуемую длину и промойте ее. Вкладывайте небольшое количество травы в загрузочное отверстие – это улучшит эффект при выжимании. При необходимости используйте толкатель. – зелень: не вкладывайте слишком много сразу – ее будет трудно выжать.
ПОМНИТЕ: Травы зерновых культур содержат компоненты, вызывающие образование пены во время выжимания. Для минимизации этого явления следует выжимать свежую траву. Траву и измельчительный шнек также можно охладить, поместив их в холодильник на ночь или, как минимум, на 2 часа перед выжиманием, или непосредственно перед выжиманием обливая холодной водой. Если вам не мешает смешивание сока из травы с морковным соком, то вы можете получить действительно много сока из травы, выжимая одновременно минимальное количество моркови. Это поможет очищать фильтр во время выжимания.		
ТВЕРДЫЕ ФРУКТЫ	<ul style="list-style-type: none"> ● яблоки 	Выбирайте, прежде всего, твердые и сочные сорта. Фрукты можно выжимать целиком, если они помещаются в лотке. В противном случае разрежьте их на кусочки.
МЯГКИЕ ФРУКТЫ/ОВОЩИ	<ul style="list-style-type: none"> ● помидоры ● виноград 	Вымойте продукты, при необходимости разрежьте их на кусочки, легко помещающиеся в загрузочное отверстие. Если это необходимо, очистите их от кожуры. Не кладите слишком много кусочков фруктов в загрузочное отверстие, чтобы оно не переполнилось. Протолкните их толкателем или крышкой-лотком.
ЦИТРУСОВЫЕ	<ul style="list-style-type: none"> ● апельсины ● грейпфруты ● лимоны 	Очистите фрукты от кожуры и удалите излишки белых волокон. При необходимости разрежьте их на небольшие кусочки.

ВЫЖИМАНИЕ СОКА

ВНИМАНИЕ! Фрукты с косточками, такие как персики, сливы, вишни и черешни, нужно сначала очистить от косточек.

ВНИМАНИЕ! Не режьте овощи и фрукты на тонкие ломтики, кубики, и т. д. Слишком маленькие или слишком большие кусочки затрудняют выжимание сока.

1. Установите прибор на ровной, устойчивой и плоской поверхности. Перед включением вилки в розетку убедитесь, что прибор выключен (положение )

2. Тщательно вымойте фрукты и овощи, из которых вы собираетесь сделать сок, а затем, в случае необходимости, разрежьте их на кусочки (но не на ломтики или мелкие кусочки), чтобы их можно было свободно вкладывать через загрузочное отверстие (16).
3. Поставьте контейнер для сока и жмыха (4) под соответствующие отверстия основного контейнера (5). Откройте заглушку отверстия для выхода сока (12). Снимите блокировку (15) большого отверстия 80 мм так, чтобы крышка поднялась вверх и позволила вкладывать овощи и фрукты.
4. Включите Slow Juicer с помощью выключателя (2).
5. Фрукты и овощи в зависимости от их размера и формы вкладывайте по одному в отверстие (16), проталкивая их крышкой-лотком. В случае небольших кусочков используйте отверстие (17) и толкатель (7).
6. Время от времени проверяйте заполнение контейнеров для жмыха и сока (4) – при необходимости их опорожнения сначала выключите прибор с помощью выключателя (2) и закройте отверстие для выхода сока (12) заглушкой.
7. Прибор может остановить свою работу, если встретит слишком сильное сопротивление. Это может означать, что вложены слишком большие куски овощей или фруктов. Это случается, в основном, с твердыми овощами и фруктами. В этом случае переключите переключатель (2) на функцию reverse. Соковыжималка включит задний ход и разблокирует двигатель. Если проблема не устраняется, разберите прибор, очистите и снова его соберите (см. раздел „Сборка соковыжималки”).
8. Если во время работы вы захотите изменить выжимаемый сок, промойте внутреннюю часть прибора без необходимости его демонтажа. Для промывки:
 - переключатель (2) установите в положение **OFF**, затем отключите устройство от сети
 - закройте заглушку выходного отверстия (12)
 - поставьте контейнеры под выходные отверстия (12) и (13)
 - налейте ок. 200 мл чистой холодной воды в отверстие (17) - обратите особое внимание на то, чтобы не облить водой корпус прибора (в противном случае полностью высушите прибор)
 - подключите прибор к сети и включите его, а затем подождите около 30 секунд.
 - откройте заглушку выпускного отверстия (12) и подождите, пока не вытечет вся вода вместе с остатками последнего выжимания
 - в случае необходимости повторите промывание внутренней части соковыжималки

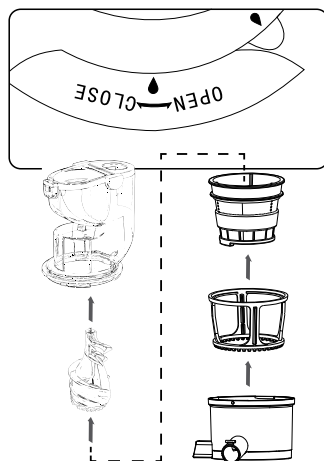
ВНИМАНИЕ! Запрещается удалять блокировку камеры подачи (6) во время работы соковыжималки! В крышке находится защита, которая после ее разблокировки выключит работу двигателя. Не закрывайте заглушку (12), когда выжимаете сок из продуктов, образующих пену (например, яблоки, сельдерей). Соблюдайте осторожность при выжимании сока с закрытой заглушкой. Если количество сока в главном контейнере (5) превышает его объем, избыток сока может вытечь.

ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ

1. Используйте, по возможности, свежие и спелые фрукты и овощи.
2. Мягкие и слишком спелые фрукты, приведут к тому, что сок не будет прозрачным.
3. Сок из яблок может быстро окислиться – чтобы замедлить этот процесс, добавьте в сок несколько капель лимонного сока.
4. Если сок слишком густой, разбавьте его с минеральной водой.

РАЗБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ

1. Выключите прибор с помощью выключателя (2) и отсоедините его от источника электропитания.
2. Подождите, пока измельчительный шнек полностью остановится.
3. Извлеките толкатель (7) из отверстия (17).
4. Снимите камеру подачи (6), повернув ее в обратном направлении, против часовой стрелки. ==>
5. Снимите отдельные элементы в порядке, обратном порядку сборки (измельчительный шнек (8), сетчатые фильтры (9), устройство для автоматической очистки (10), главный контейнер с отверстием для жмыха и отверстием для сока (5)). ==>
6. Тщательно вымойте и очистите вышеуказанные элементы.



ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! Надлежащая очистка и уход продлевают срок службы соковыжималки. Поскольку соковыжималка выжимает минералы, включая кальций, все части прибора после окончания работы всегда рекомендуется мыть средствами, предотвращающими отложение кальция.

1. Выключите прибор перед очисткой.
2. Основной корпус можно протирать влажной салфеткой (если есть такая необходимость, можно добавить небольшое количество моющего средства).

ВНИМАНИЕ! Не погружайте корпус (рабочей станции) в воду.

3. Все части, имеющие контакт с пищевыми продуктами, тщательно мойте после каждого использования в теплой воде с добавлением небольшого количества моющих средств, желательно сразу же после приготовления сока. **Вода для мытья не должна превышать температуру 60°C.** Элементы устройства (кроме корпуса соковыжималки) можно мыть в посудомоечной машине, если температура будет ниже 60°C.
4. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, ацетон, алкоголь, острые материалы, и т. д.
5. Сетчатый фильтр следует тщательно очистить после каждого использования. Входящая в комплект щетка (18) идеально подходит для очистки этой части.
6. Не погружайте основание прибора в воду или другие жидкости!
7. Если цвет элементов соковыжималки изменился под воздействием моркови, апельсина, и т. д. их можно протереть салфеткой с добавлением растительного масла.
8. Соберите соковыжималку после очистки и сушки всех деталей (см. раздел „СБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ“).

ПРИЗНАКИ НЕИСПРАВНОСТИ

ПРИЗНАКИ	ПРОВЕРЬТЕ
Двигатель не работает	<ul style="list-style-type: none"> – Убедитесь, что кабель питания находится в розетке – Убедитесь, что камера подачи надлежащим образом закрыта – Убедитесь, что ничего не застряло во время подачи продуктов для обработки
Работающий прибор останавливается	<ul style="list-style-type: none"> – Убедитесь, что прибор собран правильно – Убедитесь, что прибор не перегружен – Убедитесь, что продукт, который вы хотите выжать, разрезан на соответствующие кусочки
В загрузочном канале появляется "жем"	<ul style="list-style-type: none"> – При выжимании большого количества мягких продуктов старайтесь попеременно проталкивать их твердым продуктом (например, апельсины или яблоки проталкивайте морковью). Выбирайте свежие, не подгнившие продукты – Переключите выключатель в положение 'reverse' несколько раз – Не переполняйте загрузочные отверстия продуктами, кладите продукты по одному, дайте время на их переработку – Если причину по-прежнему не удалось устранить, вымойте и повторно соберите прибор.
Мякоть перестает выходить	<ul style="list-style-type: none"> – Протолкните более твердым продуктом

СОДЕРЖАНИЕ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ ВО ФРУКТАХ И ОВОЩАХ

Фрукты / овощи	Витамин / минеральная вещество	Ккал / калорий
Яблоко	Витамин С	200 г = 150 кДж (72 кал)
Абрикос	Клетчатка, калий	30 г = 85 кДж (20 кал)
Сахарная свекла	Фолиевая кислота, клетчатка, свекла является богатым источником витамина С и калия	160 г = 190 кДж (45 кал)
Черника	Витамин С	125 г = 295 кДж (70 кал)
Капуста	Витамин С, калий, фолиевая кислота, витамин В6, пищевые волокна	100 г = 110 кДж (26 кал)
Морковь	Витамин А, С, В6, с высоким содержанием клетчатки	120 г = 125 кДж (30 кал)
Сельдерей	Витамин С, калий	80 г = 55 кДж (7 кал)
Огурец	Витамин С	280 г = 120 кДж (29 кал)
Фенхель	Витамин С, клетчатка	300 г = 145 кДж (35 кал)
Виноград	Витамин С, В6, калий	125 г = 355 кДж (85 кал)
Киви	Витамин С, калий	100 г = 100 кДж (40 кал)
Дыня	Витамин С, фолиевая кислота, клетчатка, витамин А	200 г = 210 кДж (50 кал)
Нектарин (без косточки)	Витамин С, В3, калий, клетчатка	180 г = 355 кДж (85 кал)
Персик (без косточки)	Витамин С, В3, калий, клетчатка	150 г = 205 кДж (49 кал)

Груша	Клетчатка	150 г = 205 кДж (60 кал)
Ананас	Витамин С	150 г = 250 кДж (59 кал)
Клубника	Витамин С, железо, калий и магний	125 г = 130 кДж (31 кал)
Помидор	Витамин С, клетчатка, витамин Е, фолиевая кислота, витамин А	100 г = 90 кДж (22 кал)

РЕЦЕПТЫ ВКУСНЫХ И ЗДОРОВЫХ СОКОВ

ОСВЕЖЕНИЕ

- *бьяблок (большие яблоки разрежьте на части)*
- *пучок петрушки*
- *несколько листовмяты*

ОСВЕЖЕНИЕ II

- *бьяблок (большие яблоки разрежьте на части)*
- *пучок петрушки*
- *2 стебля сельдерея*
- *кусочек (1 см) имбиря*

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сначала выжмите два – три яблока. Сначала выжмите рубленую зелень петрушки и листья мяты, а также имбирь и сельдерей. В конце выжмите оставшиеся яблоки.

ВИТАЛЬНОСТЬ

- *6 штук моркови (очень крупную морковь разрежьте вдоль и в поперек, среднюю только вдоль)*
- *4яблока (большие яблоки разрежьте на части)*
- *2 средних стебля сельдерея*
- *кусочек (1 см) имбиря по вкусу*

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Выжмите часть моркови, яблоки, стебли сельдерея и имбирь.

Делать это следует попеременно: твердые – мягкие, благодаря этому выжимание будет более эффективным.

Выжмите оставшуюся часть моркови в конце.

Можно также добавить ананас, свеклу, апельсин и т. д. - каждый добавленный овощ изменяет вкус напитка.

ЗЕЛЕНЬ КОКТЕЙЛЬ

Выжмите сок из зеленых растений, для разнообразия может быть каждый день из других, например,; шпинат, различные сорта салатов, полевой салат, свекольная ботва, трава пшеницы, ячменя, петрушка, сельдерей и т. д. в количестве примерно горсть на 2 порции. Для того, чтобы получить как можно больше сока, необходимо ввести в загрузочное отверстие по одному листочку и в конце выжать какой-нибудь твердый продукт (кусочек яблока, моркови и т. д.) Затем влейте в блендер 500 мл воды, выжатый сок и добавьте фрукты: банан, клубнику, персик, грушу и т. д. Смешивайте несколько минут. Пейте медленно.

ВНИМАНИЕ! Зеленый коктейль имеет необычные детоксификационные свойства, поэтому, также как и сок свеклы, его следует пить медленно и выпивать порцию не больше, чем 300 - 400 мл в день.

НЕКТАР ЦИТРУСОВЫЙ

- *½ или небольшой грейпфрут (очистите и разделите на части)*
- *3 средних апельсина (очистите и разделите на части)*
- *½ маленького лайма или лимона (очистите и разрежьте на 2 части)*
- *можно добавить ананас*

ОЧИЩЕНИЕ ПЕЧЕНИ

- 0,5 свеклы
- 5 штук моркови
- 2 см свежего огурца
- 3 яблока
- небольшой пучок петрушки или салата

ДЛЯ КРАСОТЫ

- 4 апельсина
- 5 штук моркови
- 1 стебель сельдерея
- небольшой пучок петрушки
- корень имбиря (ок. 1 см)

SLIMFIT

- 1 грейпфрут
- 3 кружка ананаса
- 2 апельсина
- 2 моркови
- 1 см корня имбиря

Можно также добавить пучок петрушки, сельдерей.

ФРУКТОВЫЙ ЛИМОНАД

- 3 твердых яблока

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на маркировочном щитке изделия.

Максимальное время непрерывной работы (КВmax): 20 мин.

Уровень шума: L_{WA} : 70 дБ

Длина сетевого провода: 1,0 м



- 3 средних апельсина (разделенные на более мелкие части)
- ½ лимона

Все фрукты выжать, помня о чередовании: мягкие – твердые. Можно подавать с мятой и льдом.

ВКУС ОСЕНИ

- 1 кг моркови
- 0,1 кг свежего шпината
- 2 яблока

Выжать морковь, шпинат, яблоки – чере-
дуя.

АРАХИСОВОЕ / МИНДАЛЬНОЕ МАСЛО

Орехи или миндаль (ок. 0,5 кг) залить водой и замочить на ночь. Утром слейте воду, подготовьте Slow Juicer к работе. Вкладывайте в загрузочное отверстие по несколько штук орехов/миндаля так, чтобы прибор не заблокировался. Можно добавить немного воды или масла для разжижения консистенции. Вкус осени

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

ĎAKUJEME VÁM, ŽE STE SA ROZHODLI PRE NÁŠ VÝROBOK!

Nízkootáčkový odšťavovač je ideálny prístroj pre všetkých, ktorí sa starajú o svoje zdravie a kvalitu života!

Šťavu môžete získať z väčšiny druhov zeleniny, ovocia a bylín. Dokonca aj tie, ktoré sa nespú odšťavovať pomocou štandardného odšťavovača – petržlenovú vňať, špenát, pšeničnú trávu, sóju (sójové mlieko), maliny, ríbezle, ananásy, mango a mnoho ďalších.

Proces získavania štiav pozostáva z dvoch fáz extrakcie:

- ✓ mliaždenie/drvenie
- ✓ lisovanie

Nízkootáčkový odšťavovač pracuje pomaly, s nízkymi otáčkami, avšak dôkladne. Precízne drví dužinu ovocia a zeleniny, nevytvára pritom prebytočné teplo a odšťavovanie prebieha za minimálneho prístupu kyslíka. Vďaka tomu neničí živiny a vitamíny obsiahnuté v ovocí a zelenine, šťava sa nezohrieva a neoxiduje.

Môžete získať až 2-krát viac šťavy než v prípade štandardného odšťavovača.

Používaním nízkootáčkového odšťavovača získavate šťavu špičkovej kvality s maximálnym množstvom živín a minerálov obsiahnutých vo vašom obľúbenom ovocí a v zelenine!

Šťava je mimoriadne chutná, hustá a je bez peny. Môžete ju uskladňovať v chladničke v uzavretej nádobe až do 72 hodín bez toho, aby šťava stratila živiny a rovnomernú konzistenciu.

Okrem štandardného tvora s posúvačom môžete tiež využívať druhý otvor s priemerom 80 mm, vďaka čomu väčšina surovín sa zmestí aj bez toho, že by ste ich museli nakrájať.

Zariadenie je vybavené dvomi výmennými sítkami s filtrami s malými a veľkými očkami, ktoré sú vhodné na prípravu čírych alebo hustých štiav.

Ak počas odšťavovania budete chcieť získať chuťovo odlišnú šťavu, môžete využiť systém automatického čistenia bez toho, aby ste museli rozmontovať celý prístroj.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zachovávajúte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti!
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- Zariadenie zapojené do elektrickej siete počas práce nikdy nenechávajúte bez dozoru.
- Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Napájací kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Ak zariadenie nepoužívate, alebo pred jeho čistením, vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Nepoužívajte poškodené zariadenie, a to ani vtedy, ak je poškodený napájací kábel alebo zásuvka – v takom prípade prístroj dajte opraviť do autorizovaného servisu.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia, požiaru alebo k úrazu.
- Nedotýkajte sa zariadenia mokrými ani vlhkými rukami.
- Prístroj používajte na rovnom a pevnom podklade
- Skôr než odstránite kryt počkajte, kým sa odšťavovací závit úplne nezastaví.
- Nikdy nesiahajte prstami ani príborom do odšťavovacej komory – iba posúvač alebo podávač s klapkou sú určené na zatlačanie surovín!
- Skôr než prístroj prvýkrát použijete, umyte všetky diely odšťavovača, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.
- Po každom použití odšťavovač vypnite.
- Vyhnite sa kontaktu s pohyblivými dielmi zariadenia.
- Vyberte a vyprázdňte nádobu na odpad, ak bude plná.
- Skôr než začnete prístroj používať, uistite sa či sú všetky diely správne namontované – kryt počas chodu zariadenia sa nikdy nesmie odísť.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú dostatočné vedomosti ani skúsenosti s používaním podobných zariadení, ibaže budú pod dohľadom, alebo ak budú príslušne

preškolené ako sa zariadenie bezpečne používa a budú informovaní o potenciálnych rizikách.

- Deti sa v žiadnom prípade nesmú so zariadením hrať.
- Skôr než odšťavovač zmontujete alebo rozmontujete, odpojte ho od zdroja elektrickej energie.
- Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie.
- Zariadenie neumiestňujte v blízkosti elektrických a plynových sporákov, horákov, rúr a pod.
- Odtok drene a šťavy počas chodu zariadenia neuzatvárajte.
- Zariadenie neprenášajte, keď je v prevádzke.
- Zariadenie zapojte do elektrickej siete cez zásuvku s uzemnením a s napätím uvedeným na výrobnom štítku spotrebiča.
- Suroviny vkladajte do otvorov podávača keď je zariadenie zapnuté, vyplňovať ovocím alebo zeleninou otvory podávača v čase keď je zariadenie vypnuté sa nesmie.
- Dávajte pozor, aby ste odšťavovač nepreťažili, nezatláčajte potraviny do podávača príliš silno.
- Skôr než zariadenie zapnete skontrolujte, či je kryt nádoby riadne upevnený.
- Na zatláčanie ovocia alebo zeleniny používajte len posúvač.
- Zariadenie do vody neponárajte ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Do podávacieho hrdla odšťavovača nekladajte žiadne tvrdé materiály, veľké kôstky, ľad ani mrazené suroviny.
- Dodržiavajte odporúčania týkajúce sa času spracovania surovín: odšťavovanie – nie dlhšie ako 20 minút nepretržitej prevádzky. Po zakončení cyklu práce urobte prestávku 20 – 30 minút skôr než opäť zapnete zariadenie. Dodržiavaním vyššie uvedeného odporúčania umožňuje predĺžiť obdobie používania zariadenia.
- Cukrovú trstinu pred spracovaním v odšťavovači ošúpte a narežte na kúsky veľkosti 20 mm x 20 mm. Jednotlivé porcie vkladajte do podávača postupne, vždy po zakončení spracovania predchádzajúcej porcie.
- Nedotýkajte sa rukou ani žiadnym ostrým nástrojom hriadeľa odšťavovacieho závitú ani iných odnímateľných častí ani nepoužívajte na zatláčanie surovín žiadny iný predmet namiesto posúvača – vyhnite sa tak nehodám počas používania prístroja.

- Zástrčku nedávajte do elektrickej zásuvky mokrými rukami.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové obaly, kartóny polystyrén a pod.) voľne dostupné.
- Zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie spolu s napájacím káblom uchovávajte mimo dosahu detí.
- Ak zariadenie nechávate bez dohľadu, pred jeho montážou, demontážou alebo pred čistením, zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- Zariadenie nekladte na horúce povrchy.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali s fóliami. Hrozí nebezpečenstvo zadusenía!**
- **VAROVANIE! Ak je sitko odšŕavovača poškodené, odšŕavovač nepoužívajte.**

POPIS ZARIADENIA:

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Motorová jednotka/kryt 2. Vypínač 3. Protišmykové nožičky 4. Nádoba na šťavu (1000 ml) a na odpad (800 ml) 5. Hlavná nádoba s odtokmi odpadu a šťavy 6. Podávacia komora 7. Prítlačná doska 8. Odšŕavovací závit 9. Sieťkové filtre z nehrdzavejúcej ocele <ol style="list-style-type: none"> a. malé očká – na číre šťavy b. veľké očká – na husté šťavy 10. Jednotka automatického čistenia 11. Tesniaca manžeta 12. Uzatváraný odtok šťavy 13. Odtok odpadu 14. Gumová zátka 15. Uchytenie klapky otvora 80 mm 16. Podávací otvor 80 mm na celú zeleninu a ovocie spolu s klapkou-podávačom | <ol style="list-style-type: none"> 17. Podávací otvor na malé kúsky ovocia a zeleniny 18. Kefka na čistenie |
|---|---|



Zariadenie je vybavené vypínačom.



zapnutie zariadenia



vypnutie zariadenia



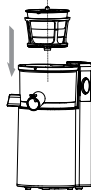
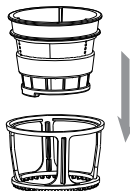
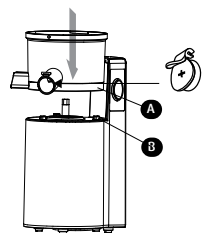
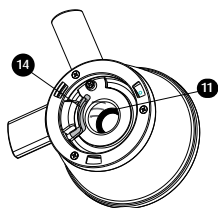
Rev =Reverse (spätné otáčky/ spätný chod)
otáčky opačným smerom, tzv. spätný chod, na zapnutie spätného chodu držte tlačidlo natlačené

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyberte zariadenie z krabice a odstráňte všetky ochranné kartóny a fólie.
2. Dôkladne umyte a osušte zariadenie – najmä tie časti, ktoré majú priamy styk s potravinami.

3. Odšťavovač je vybavený bezpečnostným systémom – zariadenie sa zapne iba v ak je podávacia komora správne zamontovaná (6).

MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA



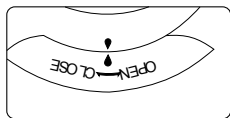
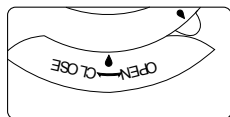
1 Vložte gumovú zátku (14) do otvoru na spodnej strane nádoby (5) a tesniacu manžetu (11) do nádoby (5), ak tie diely neboli vopred zamontované.

2 Postavte zariadenie na hladkom, pevnom a rovnom podklade. Na motorovú jednotku (1) nasadte nádobu (5) tak, aby do 3 drážok (A) zospodu nádoby (5) zapadli 3 výstupky (B), ktoré sa nachádzajú na hornej strane krytu. Výstupky (B) zapadnú do drážok (A) iba v jednej nožnej správnej polohe. Následne uzatvorte zátokou odtok šťavy.

3 Do jednotky automatického čistenia (10) vložte sieťkový filter (9). V závislosti od toho akú šťavu chcete získať, použite hustý filter (9a) alebo filter s veľkými (9b) očkami.

4 Sieťkový filter z nehrdzavejúcej ocele (9) spojený s jednotkou automatického čistenia (10) zamontujte v nádobe (5) tak, aby výstupok sitka zapadol presne do otvoru v nádobe (5) a aby biele označenia na sieťkovom filtre (9) a na nádobe (5) boli hneď vedľa seba.

5 Vložte odšťavovací závit (8) do sieťkového filtra (9).



6	Nasadte podávaci komoru (6) na nádobu (5), dbajte pritom na to, aby výstupky zapadli do drážok na nádobe a pootočte podávaci komoru (6) v smere hodinových ručičiek do momentu, až poistný výstupok komory (6) zapadne do drážky motorovej jednotky (1), teda až do momentu až zámok klikne. Všimnite si označenia na zariadení. Týmto spôsobom sa vypne poistka, ktorá bráni spusteniu prístroja v prípade nesprávnej montáže.
7	Do otvora (17) vložte posúvač (7). Zasuňte nádoby (4) pod odtok šťavy (12) a odpadu (13).

POZOR! Odšťavovač značky MPM je vybavený motorom s prevodovkou na zníženie otáčok, a preto si zariadenie vyžaduje čas na spracovanie použitých surovín. Unáhlené konanie, vkladanie veľkého množstva surovín súčasne, resp. silné zatlačanie posúvačom môže viesť k zaseknutiu prístroja.



PRÍPRAVA ZELENINY A OVOCIA

DRUH SUROVINY	PRÍKLAD	PRÍPRAVA
TVRDÁ KOREŇOVÁ ZELENINA Pozor: nedávajte naraz veľké množstvo zeleniny ani ovocia. Veľké množstvo surovín môže viesť k upchatiu podávacieho hrdla alebo odšťavovacieho závitú, čo by mohlo viesť k zaseknutiu prístroja.	<ul style="list-style-type: none"> ● mrkva ● cvikla ● zeler 	Umyte všetky suroviny, mrkvu nakrájajte na dlhé kúsky tak, aby jednoducho prechádzali podávacím hrdlom. Veľkú mrkvu rozrežte pozdĺžne na štvrtiny. Odrežte zelenú koncovku cca 1 cm. Krajné časti kúskov zatlačte posúvačom. <ul style="list-style-type: none"> – cvikla, zeler – ak sa nezmestia v celku – nakrájajte ich na menšie kúsky
ZAPAMÄTAJTE SI: Odšťavovanú tvrdú zeleninu alebo ovocie zatlačajte do odšťavovacieho mechanizmu pevnou rukou. Ak si chcete prácu uľahčiť, nakrájajte väčšiu mrkvu pozdĺžne na dve alebo viac častí. Na zatlačenie poslednej porcie odšťavovaných surovín použite posúvač.		
OBILNÉ TRÁVY	<ul style="list-style-type: none"> ● pšenica ● jačmeň 	Nasekajte trávu na požadovanú dĺžku a opláchnite ju. Do podávacieho otvoru vkladajte menšie množstvo trávy – vďaka tomu účinnejšie odšťavíte surovinu. V prípade potreby použite posúvač. <ul style="list-style-type: none"> – vňate: nekladajte príliš veľké množstvo súčasne – odšťavovanie bude ťažké.
ZAPAMÄTAJTE SI: Obilné trávy obsahujú látky, ktoré spôsobujú vznik peny počas odšťavovania. Ak chcete tento jav minimalizovať, odšťavujte vždy len čerstvú trávu. Môžete tiež schladiť trávu a odšťavovací skrutku – dajte ich do chladničky na noc, minimálne však na 2 hodiny pred odšťavovaním, prípadne ich priamo pred spracovaním postriekajte studenou vodou. Ak vám neprekáža, že sa šťava z trávy vymieša s mrkvovou šťavou, získate naozaj veľké množstvo šťavy z trávy ak pridáte tiež malé množstvo mrky – takto sa trochu prečistí sítko počas odšťavovania.		
TVRDÉ OVOCIE	<ul style="list-style-type: none"> ● jablká 	Vyberajte len tvrdé a šťavnaté odrody. Ovocie môžete odšťavovať celé, ak sa zmestí do podávača. V opačnom prípade ovocie nakrájajte na menšie kusy.

MÄKKÉ OVOCIE/ZELENINA	<ul style="list-style-type: none"> ● rajčiny ● hrozno 	Suroviny umyte, v prípade potreby ich nakrájajte na také kusy, ktoré sa jednoducho zmestia do podávacieho otvoru. Ak je to nutné, ošúpte ich. Nedávajte príliš veľké množstvo surovín do podávacieho otvoru, aby nedošlo k jeho prepĺneniu. Zatláčajte pomocou posúvača alebo klapky-podávača.
CITRUSY	<ul style="list-style-type: none"> ● pomaranče ● grapefruity ● citróny 	Ovocie ošúpte a odstráňte prebytočné biele vlákna. V prípade potreby ovocie nakrájajte na malé kúsky.

ODŠŤAVOVANIE

POZOR! Kôstkové ovocie, také ako broskyne, slivky, višne a čerešne, vopred odkôstkujte.
POZOR! Zelenina ani ovocie by sa nemali krájať na tenké plátky, kocky a pod. Príliš malé alebo príliš veľké kúsky spôsobujú, že odšťavovanie ide ťažšie.

1. Postavte zariadenie na hladkom, pevnom a rovnom podklade. Pred zasunutím zástrčky do zásuvky sa uistite, že je zariadenie vypnuté (poloha )
2. Ovocie a zeleninu, ktoré chcete odšťavovať, dôkladne umyte a v prípade potreby ich neskôr nakrájajte na kusy (avšak nie na plátky alebo malé kúsky) tak, aby ste ich mohli pohodlne hádzať do prístroja cez otvor (16).
3. Umiestnite nádobu na štavu a na odpad (4) pod príslušné odtoky v hlavnej nádobe (5). Otvorte odtok štavu (12) pomocou zátky do odtoku štavu. Uvoľnite úchytku (15) veľkého otvoru 80 mm tak, aby sa klapka premiestnila nahor a umožnila vloženie surovín určených na odšťavovanie.
4. Zapnite nízkootáčkový odšťavovač pomocou vypínača (2).
5. Ovocie a zeleninu v závislosti od veľkosti a tvaru vkladajte po jednom do otvoru (16), suroviny zatlačajte pomocou klapky-podávača. V prípade malých kusov využite otvor (17) a posúvač (7).
6. Občas skontrolujte, či nádoby na odpad a štavu (4) nie sú plné – ak je nutné ich vyprázdniť, vypnite najprv prístroj pomocou vypínača (2) a uzatvorte odtok štavu (12) pomocou zátky.
7. Zariadenie sa môže zastaviť, ak narazí na príliš veľký odpor. Môže to znamenať, že odšťavované kusy zeleniny alebo ovocia sú príliš veľké. Stáva sa to hlavne počas spracúvania tvrdých surovín. V takom prípade prepnite vypínač (2) do režimu reverse. Odšťavovač zapne spätné otáčky a takto odblokuje motor. Ak sa problém opakuje, rozmontujte zariadenie, vyčistíte ho a opäť ho zmontujete (viď b. „Montáž odšťavovača“).
8. Ak chcete počas práce zmeniť druh získavanej štavu, môžete vnútro zariadenia prepláchnuť bez toho, aby ste ho museli rozmontovať. Za týmto účelom:
 - vypínač (2) prepnite do polohy  a následne odpojte zariadenie od zdroja elektrickej energie
 - zatvorte zátku odtokového otvoru (12)
 - umiestnite nádoby pod odtokové otvory (12) a (13)
 - nalejte cca 200 ml čistej studenej vody do otvoru (17) – dbajte na to, aby ste nevyliali vodu na motorovú jednotku (v prípade ak sa tak stane, zariadenie dôkladne osušte)
 - zariadenie zapojte do elektrickej siete a zapnite ho, následne počkajte cca 30 sekúnd
 - odstráňte zátku odtokového otvoru (12) a počkajte, až vyjde celá voda spolu so zvyškami z posledného odšťavovania
 - v prípade potreby vyplachovanie vnútra odšťavovača zopakujte

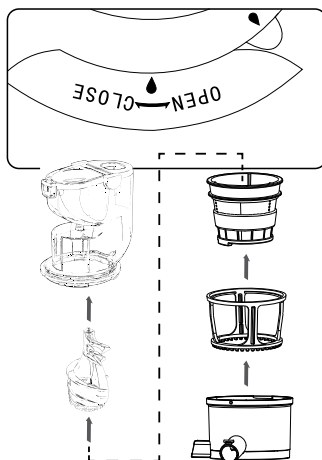
POZOR! Komora podávača (6) sa počas chodu zariadenia nesmie otvárať! V kryte je poistka, ktorá po jeho odistení zastaví motor. Zátku (12) nezatvárajte, ak používate také suroviny, pri ktorých odšťavovaní vzniká pena (napr. jablká, zeler). Buďte opatrní, ak pri odšťavovaní máte zátku zatvorenú. Ak množstvo štavu v hlavnej nádobe (5) presiahne jej obsah, prebytok štavu sa môže vyliť.

VŠEOBECNÉ POZNÁMKY

1. Používajte podľa možnosti čerstvé a zrelé ovocie a zeleninu.
2. Mäkké a príliš zrelé ovocie spôsobí, že šťava nebude číra.
3. Jablková šťava môže rýchlo zhnednúť – ak sa tomu chcete vyhnúť, pridajte do šťavy niekoľko kvapiek citrónovej šťavy.
4. Ak je šťava príliš hustá, môžete ju zriediť s minerálnou vodou.

DEMONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA

1. Zariadenie vypnite pomocou vypínača (2) a odpojte od elektrickej siete.
2. Počkajte, kým sa odšťavovací závit úplne nezastaví.
3. Vyberte posúvač (7) z otvora (17).
4. Odstráňte komoru podávača (6), za tým účelom ju pootočte v protismere hodinových ručičiek. ==>
5. Odmontujte jednotlivé diely v opačnom poradí než počas montáže (odšťavovací závit (8), sieťkové filtre (9), modul automatického čistenia (10), hlavná nádoba s otvorom na odpad a odtokom šťavy (5)). ==>
6. Dôkladne umyte a vyčistite uvedené časti.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

POZOR! Riadne čistenie a údržba predlžuje životnosť odšťavovača. Keďže odšťavovač lisuje minerály, okrem iného vápnik, odporúčame vám, aby ste všetky časti zariadenia vždy po skončení práce vyčistili prostriedkami, ktoré bránia usadzovaniu vápnika.

1. Skôr než prístroj začnete čistiť, vypnite ho.
2. Hlavný plášť môžete čistiť vlhkou handričkou (ak je to potrebné, použite nevelké množstvo jemného čistiaceho prostriedku).

POZOR! Hlavnú jednotku (motor) neponárajte do vody.

3. Všetky časti, ktoré majú kontakt s potravinami, dôkladne po každom použití umyte v teplej vode s malým množstvom detergentu, najlepšie hneď po zakončení odšťavovania. **Teplota vody určenej na umývanie zariadenia by nemala presiahnuť 60 °C.** Jednotlivé diely zariadenia (okrem krytu odšťavovača) sa môžu umývať v umývačke riadu, ak teplota vody je nižšia než 60 °C.
4. Nepoužívajte na čistenie silné čistiace prostriedky, acetón, alkohol, ostré materiály a pod. Ich použitím môžete poškodiť zariadenie.
5. Odšťavovacie sitko po každom použití dôkladne očistite. Kefka (18), ktorá je súčasťou sady, sa ideálne hodí na čistenie tejto časti.
6. Základnú jednotku zariadenia neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny!
7. Ak dôjde k zafarbeniu dielov odšťavovača v dôsledku kontaktu s mrkvou, pomarančom a pod., skúste tieto diely vyčistiť handričkou a malým množstvom jedlého oleja.
8. Po vyčistení a osušení všetkých dielov odšťavovač zmontujte (viď b. „MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA“).

PRÍZNAKY PORUCHY ZARIADENIA

PRÍZNAKY	SKONTROLUJTE
Motor nepracuje	<ul style="list-style-type: none"> – Či je napájací kábel zasunutý do zásuvky – Či je riadne zatvorená podávacia komora – Či sa niečo nezaseklo počas podávania surovín určených na spracovanie
Zapnutý stroj sa zastavuje	<ul style="list-style-type: none"> – Či je zariadenie správne zmontované – Či nie je preťažené – Či je surovina, ktorú chcete odšťavovať, nakrájaná na kusy požadovanej veľkosti
V podávacom hrdle ostré vzniká „džem“	<ul style="list-style-type: none"> – Ak odšťavujete veľa mäkkých surovín, snažte sa ich odšťavovať striedavo s tvrdou surovinou (napr. pomaranč alebo jablko striedajte s mrkvou). Vyberajte iba čerstvé suroviny, ktoré nie sú skazené – Prepnite vypínač niekoľkokrát do polohy „reverse“ – Nedávajte do podávacích otvorov príliš veľké množstvo surovín, vkladajte potraviny jednotlivo a vyčkajte chvíľu, aby sa mohli spracovať – Ak i naďalej nie je možné nájsť príčinu poruchy, zariadenie umyte a opäť zložte.
Dreň prestáva vychádzať von	<ul style="list-style-type: none"> – Pretlačte pomocou tvrdej suroviny

ŽIVINY OBSIAHNUTÉ V OVOCÍ A ZELENINE

Ovocie / zelenina	Vitamín / minerálna látka	Kilokalórie / kalórie
Jablko	Vitamín C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Marhuľa	Vláknina, draslík	30 g = 85 kJ (20 cal)
Cukrová repa	Kyselina listová, vláknina, repa je bohatý zdroj vitamínu C a draslíka	160 g = 190 kJ (45 cal)
Čučoriedka	Vitamín C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapusta	Vitamín C, draslík, kyselina listová, vitamín B6, vláknina	100 g = 110 kJ (26 cal)
Mrkva	Vitamín A, C, B6, vláknina	120 g = 125 kJ (30 cal)
Zeler	Vitamín C, draslík	80 g = 55 kJ (7 cal)
Uhorka	Vitamín C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenikel	Vitamín C, vláknina	300 g = 145 kJ (35 cal)
Hrozno	Vitamín C, B6, draslík	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kivi	Vitamín C, draslík	100 g = 100 kJ (40 cal)
Dyňa	Vitamín C, kyselina listová, vláknina, vitamín A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektárinka (bez kôstky)	Vitamín C, B3, draslík, vláknina	180 g = 355 kJ (85 cal)
Broskyňa (bez kôstky)	Vitamín C, B3, draslík, vláknina	150 g = 205 kJ (49 cal)
Hruška	Vláknina	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananás	Vitamín C	150 g = 250 kJ (59 cal)

Jahoda	Vitamín C, železo, draslík a horčík	125 g = 130 kJ (31 cal)
Rajčina	Vitamín C, vláknina, vitamín E, kyselina listová, vitamín A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RECEPTY NA VYNIKAJÚCE A ZDRAVÉ ŠŤAVY

OSVIEŽENIE

- 6 jablák (veľké jablká nakrájajte na kusy)
- zväzok petržlenovej vňati
- niekoľko listov mäty

OSVIEŽENIE II.

- 6 jablák (veľké jablká nakrájajte na kusy)
- zväzok petržlenovej vňati
- 2 stonky stopkového zeleru
- kúsok (1 cm) zázvoru

PRÍPRAVA:

Najskôr spracujte dve-tri jablká. Následne odšťavte petržlenovú vňať, listy mäty a zázvor so zelerom. Nakoniec odšťavte zvyšné jablká.

VITALITA

- 6 mrkvičiek (veľmi veľkú mrkvu rozrežte pozdĺžne a priečne, stredne veľkú len pozdĺžne)
- 4 jablká (veľké jablká nakrájajte na kusy)
- 2 stredne veľké stonky stopkového zeleru
- kúsok (1 cm) zázvoru pre chuť

PRÍPRAVA:

Odšťavte časť mrkvy, jablká, stonky zeleru a zázvor.

Suroviny spracúvajte striedavo tvrdé – mäkké, odšťavovanie tak bude efektívnejšie. Nakoniec odšťavte zvyšnú mrkvu. Môžete pridať aj ananás, cviklu, pomaranč atď., pričom každá surovina zmení chuťové vlastnosti.

CHLOROFYLOVÝ KOKTAIL

Šťavu získate zo zelených rastlín, pre oživenie každý deň môžete odšťavovať iné suroviny, napr. špenát, rozličné druhy šalátu, valerianka polná, mladé listy cvikly, pšeničná alebo jačmenná tráva, petržlenová vňať, stopkový zeler a pod. v množstve cca hrst' na 2 porcie. Ak chcete získať čo najväčšie množstvo šťavy, do podávacieho hrdla vkladajte jednotlivé listy a nakoniec spracujte nejakú tvrdú surovinu (kúsok jablka, mrkvy a pod.) Následne vlejte do mixéra vodu 500 ml, vytlačenú šťavu a pridajte ovocie: banán, jahodu, broskyňu, hrušku a pod. Mixujte niekoľko minút. Pite pomaly. **POZOR! Chlorofylový koktail má jedinečné detoxikačné vlastnosti, preto – podobne ako cviklovú šťavu – ho pijeme pomaly a pijeme maximálne 300 – 400 ml denne.**

CITRUSOVÝ NEKTÁR

- ½ alebo malý grapefruit (ošúpte a rozdeľte na menšie kusy)
- 3 stredne veľké pomaranče (ošúpte a rozdeľte na menšie kusy)
- ½ malej limety alebo citróna (ošúpte a rozrežte na 2 časti)
- môžete pridať ananás

DETOXIKÁCIA PEČENE

- 0,5 cvikly
- 5 mrkvičiek
- 2 cm zelenej uhorky
- 3 jablká
- malý zväzok petržlenovej vňate alebo šalát

PRE KRÁSU

- 4 pomaranče
- 5 mrkvičiek
- 1 stonka stopkového zeleru
- malý zväzok petržlenovej vňate
- koreň zázvoru (cca 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit
- 3 kolieska ananása
- 2 pomaranče
- 2 mrkvy
- 1 cm koreňa zázvoru

Môžete tiež pridať petržlenovú vňať, stopkový zeler.

OVOCNÁ LIMONÁDA

- 3 tvrdé jablká
- 3 stredne veľké pomaranče
(ošúpte, rozdeľte na menšie kusy)
- ½ citróna

Všetko ovocie odšťavte, nezabudnite pritom na striedavé spracovanie: mäkké-tvrdé. Môžete servirovať s mäťou a ľadom.

CHUŤ JESENE

- 1 kg mrkvy
- 0,1 kg čerstvého špenátu
- 2 jablká

Spracujte v odšťavovači mrkvu, špenát, jablká – striedavo.

ORECHOVÉ/MANDĽOVÉ MASLO

Orechy alebo mandle (cca 0,5 kg) zalejte vodou a nechajte namočené celú noc. Ráno vodu odstráňte, pripravte nízkootáčkový odšťavovač na používanie. Do podávacieho hrdla vkladajte len niekoľko kusov orechov/mandlí súčasne, aby sa prístroj nezasekol.

Môžete pridávať trochu vody alebo oleja, aby bolo maslo vláčnejšie.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Maximálny čas nepretržitej práce (KBmax): 20 min

Úroveň hluku: L_{WA} : 70 dB

Dĺžka napájacieho kábla: 1,0 m



Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodit ako komunálny, netriedený odpad. Oopotrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Oopotrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ДЯКУЄМО ЗА ПОКУПКУ НАШОГО ПРОДУКТУ!

Повільна соковижималка - ідеальний пристрій для людей, які піклуються про здоров'я і якість життя!

Ви можете отримати сік з більшості видів овочів, фруктів і зелені. Також ті, які не можна використовувати в стандартній соковижималці — петрушка, шпинат, пирій, соя (соєве молоко), малина, смородина, ананаси, манго і багато інших.

Процес приготування соку здійснюється за рахунок двоступеневої екстракції:

- ✓ дроблення/дроблення
- ✓ здавлювання

Повільна соковижималка працює повільно, на низьких оборотах, але точно. Точно подрібнює м'якоть фруктів і овочів, не виробляючи зайвого тепла і з мінімальним доступом кисню. Завдяки цьому він не руйнує поживні речовини і вітаміни, що містяться у фруктах і овочах, не нагріває і не окислює сік.

Можна отримати в 2 рази більше соку, ніж зі стандартної соковижималки.

За допомогою тихохідної соковижималки ви отримуєте сік найвищої якості з максимальною кількістю вітамінів і мінералів, що містяться в улюблених фруктах і овочах!

Сік виходить надзвичайно смачним, слінговим і неспіненим. Зберігати його можна в закритому посуді в холодильнику до 72 годин, без втрати харчової цінності і однорідної консистенції.

На додаток до стандартного отвору штовхача тепер можна використовувати другий отвір діаметром 80 мм, так що ви можете розмістити більшість фруктів і овочів без першої нарізки.

Пристрій оснащений двома змінними ситами з дрібними і великими сітчастими фільтрами для прозорих або густих соків.

Якщо під час роботи потрібно вичавити сік з іншим ароматизованим букетом, можна скористатися автоматичною системою очищення без необхідності розбирати пристрій.

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПРИ ЗАСТОСУВАННІ

- Перед застосуванням уважно прочитайте інструкцію по застосуванню.
- Будьте гранично обережні, коли поруч з пристроєм є діти!
- Не використовуйте пристрій для будь-яких цілей, крім того, що він був призначений.
- Не залишайте без нагляду пристрій, підключений до електромережі під час роботи.
- Не занурюйте прилад, шнур і вилку в воду або інші рідини.
- Не вішайте шнур живлення на гострі краї і не дозволяйте йому стикатися з гарячими поверхнями.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли ви не використовуєте прилад або перед початком чищення.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, в тому числі при пошкодженні мережевого шнура або вилки — в такому випадку поверніть пристрій в авторизований сервісний центр.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до поломки пристрою, пожежі або пошкодження корпусу.
- Не торкайтеся пристрою мокрими руками.
- Використовуйте прилад на гладкій і стійкій поверхні
- Перед тим як зняти кришку, дочекайтеся повного припинення віджиму шнека.
- Ніколи не кладіть пальці або столові прилади в камеру соковижималки - для введення їжі використовується лише штовхач або годівниця з клапанами!
- Перед першим використанням вимийте всі частини соковижималки, які контактують з їжею.
- Після кожного використання соковижималки її необхідно вимикати.
- Уникайте контакту з рухомими частинами пристрою.
- Відкладіть і спорожніть сміттєзбірник, коли він заповнений.
- Перед початком робіт переконайтеся, що всі компоненти агрегату встановлені правильно — не страхуйте кришку під час роботи пристрою.
- Пристрій може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а та-

кож без знань або досвіду у використанні таких пристроїв, за умови, що вони контролюються або доручені користуватися обладнанням безпечним способом та інформовані про потенційні ризики.

- Зверніть увагу на дітей, щоб вони не грали з обладнанням/пристроєм.
- Перед складанням або розкладанням соковижималки необхідно відключити її від джерела струму.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання.
- Не ставте прилад поблизу електричних і газових кухонь, конфорок, духовок і т.д.
- Не засмічуйте отвір пульпи і виходу соку під час роботи приладу.
- Не переміщайте пристрій під час роботи.
- Підключіть пристрій до електричної розетки, оснащеної заземлюючим штирем з напругою відповідно до шильдика приладу.
- Продукти слід вставляти в отвори годівниці під час роботи приладу, не можна заповнювати отвори годівниці фруктами або овочами під час зупинки.
- Будьте обережні, щоб не перевантажувати соковижималку, не використовуйте занадто багато сил, щоб проштовхувати продукти через годівницю.
- Перед запуском пристрою перевірте, чи добре зафіксована кришка контейнера.
- Для штовхання фруктів або овочів використовуйте тільки штовхач.
- Не занурюйте прилад у воду, а також не промивайте його під проточною водою.
- Не кладіть в годівницю соковижималки будь-які тверді матеріали, великі насіння, лід або заморожені продукти.
- Слід дотримуватися наступних рекомендацій щодо номінального часу роботи приладу: Соковижимання — не більше 20 хвилин безперервної роботи. Після завершення робочого циклу почекайте 20-30 хвилин перед повторним включенням. Дотримання перерахованих вище рад продовжить термін служби пристрою.

- Цукрову тростину перед обробкою в машині необхідно очистити від шкірки і нарізати на шматки розміром 20 мм x 20 мм. Додайте порції послідовно в годівницю після завершення попередньої обробки.
- Щоб уникнути аварій під час роботи пристрою забороняється торкатися до штока болта та інших знімних деталей рукою або гострим інструментом, а також замінювати харчовий штовхач будь-яким предметом.
- Не підключайте вилку до розетки мокрими руками.
- Не витягуйте вилку з розетки, потягнувши за шнур.
- Не можна використовувати прилад на відкритому повітрі.
- Для безпеки дітей, будь ласка, не залишайте у вільному доступі частини упаковки (поліетиленові пакети, коробки, пінополістирол тощо).
- Прилад не можна використовувати дітям. Зберігайте пристрій і шнур в недоступному для дітей місці.
- Вимкніть пристрій від електроживлення, якщо ви залишите його без нагляду і перед складанням, розбиранням або чищенням.
- Не можна наносити прилад на гарячі поверхні.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяйте дітям грати з фольгою. Небезпека задухи!**
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не використовуйте соковижималку, якщо сито преса пошкоджено.**

ОПИС ПРИСТРОЮ:

- | | |
|--|--|
| 1. Робоча станція/корпус | b. великі люверси - для густих соків |
| 2. Перемикач | |
| 3. Неслизькі ніжки | 10. Модуль автоматичного очищення |
| 4. Ємності для соку (1000 мл) і відходів (800 мл) | 11. Ущільнювальна втулка |
| 5. Основна ємність з випускними отворами для відходів і соку | 12. Замикається отвір для виходу соку |
| 6. Відсік для годівниці | 13. Отвір для відходів |
| 7. Штовхач | 14. Гумова пробка |
| 8. Екструдер шнек | 15. Замок клапана отвору 80 мм |
| 9. Дріт з нержавіючої сталі сітчасті фільтри | 16. 80мм отвір для партії для цілих овочів і фруктів, включаючи клапан і годівницю |
| a. маленькі люверси - для прозорих соків | 17. Пакетний отвір для невеликих шматочків фруктів і овочів |
| | 18. Очищення зубною щіткою |

Прилад оснащений вимикачем.



включення
приладу



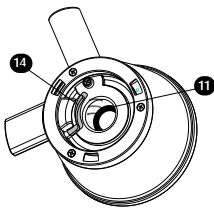
відключення приладу

Rev = Реверс (обороти/
Реверс)
обертання в зворотну
сторону, так звана задня
передача, для її запуску
необхідно утримувати
натиснутою кнопку

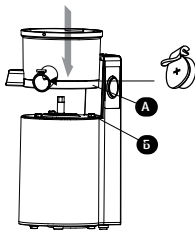
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Вийміть пристрій з коробки і видаліть весь картон і плівки, які його захищають.
2. Ретельно вимийте і висушіть прилад, особливо ті елементи, які безпосередньо контактують з їжею.
3. Соковижималка соковижималка має систему безпеки — включати пристрій можна тільки в тому випадку, якщо камера подачі встановлена правильно (6).

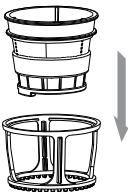
УСТАНОВКА СОКОВИЖИМАЛКИ



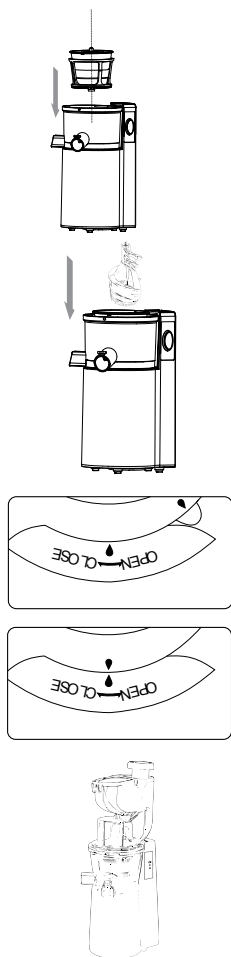
- 1 Вставте гумову пробку (14) в отвір на дні контейнера (5) та ущільнювальну втулку (11) у контейнері (5), якщо вона не встановлена раніше.



- 2 Встановіть прилад на гладку, стійку і рівну поверхню. Помістіть контейнер (5) на робоче місце (1) так, щоб в 3 поглибленнях (А) на дні контейнера (5) було 3 виступи (В), розташовані на верхній поверхні корпусу. Порожнини (А) збігаються з виступами (В) тільки в одному правильному положенні. Потім поставте пробку на отвір виходу соку.



- 3 Застосуйте модуль автоматичного очищення (10) до сітчастого фільтра (9). Залежно від консистенції соку, який ви хочете отримати, використовуйте фільтр з дрібною (9a) або великою (9b) сіткою.



4

Вставте і відрегулюйте сітчастий фільтр з нержавіючої сталі (9) з модулем автоматичного очищення (10) в центр контейнера (5) так, щоб вкладка в сіті потрапила в поглиблення в контейнері (5) і біла маркування на сітчастому фільтрі (9) і контейнері (5) поруч один з одним.

5

Вставте виживний шнек (8) в сітчастий фільтр (9).

6

Прикладіть відсік (6) для подачі (6) до контейнера (5), вдаривши лапками канавки в чаші, і закрутіть відсік подачі (6) за годинниковою стрілкою так, щоб запобіжний язик в камері (6) вписувався в порожнину на робочому станцію (1) до клацання корча. Зверніть увагу на маркування на пристрої. Таким чином, блокування знімається перед запуском пристрою при неправильній установці.

7

Вставте штовхач (7) в отвір (17). Просуньте ємності (4) під вихід соку (12) і відходів (13).

УВАГА! Соковижималка для фруктів і овочів МРМ оснащена двигуном з редуктором, що знижує швидкість, саме тому пристрою потрібен час для обробки використовуваних інгредієнтів. Поспіх, спроби покласти відразу багато овочів і фруктів, а також сильний тиск штовхача можуть стати причиною блокування пристрою.

ПІДГОТОВКА ОВОЧІВ І ФРУКТІВ

ВИД ПРОДУКЦІЇ	ПРИКЛАД	ПІДГОТОВКА
ТВЕРДИЙ КОРИНЬ Зверніть увагу: не кладіть відразу велику кількість овочів або фруктів. Велика кількість може засмітити повітропровід партії або шнек екструдера, що може призвести до блокування пристрою.	<ul style="list-style-type: none"> ● морква ● буряк ● селера 	<p>Вимийте всі продукти і наріжте моркву якомога довшими частинами, щоб вони легко проходили по каналу замісу.</p> <p>Крупну моркву розрізати тільки уздовж на чотири частини. Зріжте зелений кінчик приблизно 1 см.</p> <p>Заклали кінцеві партії шматочків за допомогою штовхача.</p> <ul style="list-style-type: none"> – буряк, селера - якщо вони не підходять цілими - порізати на більш дрібні шматочки
ЗАПАМ'ЯТАЙТЕ: Необхідно щільно притиснути притиснуті жорсткі овочі або фрукти до повільно обертається механізму. Для того щоб полегшити собі працю, потрібно порізати більшу моркву уздовж, на дві і більше частин. Для того щоб віджати останню порцію вичавлених продуктів, використовують штовхач.		
ЗЛАКИ ТРАВ'ЯНИ	<ul style="list-style-type: none"> ● пшениці ● ячмінь 	<p>Зріжте траву до потрібної довжини і промийте її. Вставте невелику кількість трави в отвір для замісу - це дасть кращий ефект при стисненні. При необхідності використовуйте штовхач.</p> <ul style="list-style-type: none"> – зелень: не кладіть відразу занадто багато - її буде важко видавити.
ЗАПАМ'ЯТАЙТЕ: Трави злакових містять компоненти, що викликають утворення піни при віджиманні. Для того щоб мінімізувати це явище, слід вичавити свіжу траву. Ви також можете охолодити траву та вичавлений равлик, поклавши їх у холодильник на ніч, або принаймні за 2 години до вичавлювання або безпосередньо перед обприскуванням холодною водою. Якщо ви не проти змішати сік трави з морквяним соком, то можна домогтися дійсно великої кількості соку трави, вичавлюючи при цьому мінімальну кількість моркви, це допоможе очистити ситечко під час віджимання.		
ТВЕРДИЙ ФРУКТ	<ul style="list-style-type: none"> ● яблука 	<p>Вибирають переважно жорсткі і соковиті види.</p> <p>Плоди можна віджимати цілими, до тих пір, поки вони поміщаються в гідвінцю. В іншому випадку наріжте на більш дрібні шматочки.</p>
М'ЯКІ ФРУКТИ/ОВОЧІ	<ul style="list-style-type: none"> ● помідорів ● виноград 	<p>Вимийте вироби, при необхідності наріжте їх на шматочки, які легко поміщаються в отвір замісу.</p> <p>При необхідності зніміть шкірку від шкірки. Не кладіть занадто багато шматочків фруктів в отвір для замісу, щоб не переповнювати його. Засунути за допомогою штовхача або гідвінці заслінки..</p>
ЦИТРУСОВІ	<ul style="list-style-type: none"> ● апельсини ● грейпфрут ● лимони 	<p>Очистіть фрукти від шкірки і видаліть надлишки біла клітковина. При бажанні нарізаємо невеликими шматочками.</p>

ВИЧАВЛЮВАННЯ СОКУ

УВАГА! Плоди з кісточками, як персики, сливи, вишні і вишні, потрібно попередньо видавлювати, видалити кісточки.

УВАГА! Чи не нарізаємо овочі і фрукти тонкими скибочками, кубиками і т.д. Шматочки, які є занадто маленькими або занадто великими, призведуть до більш важкого вичавлювання соку.

1. Встановіть прилад на гладку, стійку і рівну поверхню. Перед тим як вставляти штекер в контакт, переконайтеся, що пристрій вимкнено (пункт OFF)

2. Ретельно вимийте фрукти і овочі, з яких ви збираєтеся робити сік, а потім наріжте їх при необхідності на шматочки (але не скибочками або дрібними шматочками), щоб їх можна було вільно викидати в машину через отвір (16).
3. Замийте контейнер для соку та відходів (4) під відповідні отвори основного контейнера (5). Відкрийте вихід соку (12) пробкою виходу соку. Звільніть фіксатор (15) великого отвору 80 мм так, щоб заслінка піднімалася вгору і дозволяла вставляти вичавлені овочі та фрукти.
4. Увімкніть повільну соковижималку за допомогою перемикача (2).
5. Залежно від їх розміру і форми кидайте фрукти і овочі окремо в отвір (16), штовхаючи їх клапаном і годівницею. Для невеликих шматочків використовуйте отвір (17) і штовхач (7).
6. Час від часу перевіряйте, чи заповнені контейнери для відходів і соку (4) - якщо вам потрібно спорожнити, спочатку вимкніть пристрій за допомогою вимикача (2) і закупоріть вихід соку (12) пробкою для виходу соку.
7. Пристрій може припинити свою роботу, коли зіткнеться з занадто великим опором. Це може означати, що викинуті в них шматочки овочів або фруктів занадто великі. Це відбувається в основному з твердими овочами і фруктами. Переведіть перемикач (2) на функцію реверсу. Соковижималка активує зворотні обороти, що призведе до розблокування двигуна. Коли проблема не зникне, розібрати пристрій, очистити і зібрати його заново (див. Розділ. «Установка соковижималки»).
8. Якщо ви хочете змінити тип вичавленого соку під час роботи, можна промити внутрішню частину приладу без необхідності його розбирати. Для полоскання потрібно:
 - перемикач (2) встановити в положення OFF а потім відключити пристрій від живлення
 - закрити вилку вихідного отвору (12)
 - базові контейнери для випускних отворів (12) і (13)
 - налейте приблизно 200 мл чистої та холодної води в отвір (17) - зверніть особливу увагу на те, щоб не обливати корпус приладу водою (у разі затоплення ретельно просушіть пристрій)
 - підключіть пристрій до мережі і запустіть його, а потім почекайте приблизно 30 секунд.
 - відкриваємо заглушку вихідного отвору (12) і чекаємо, поки вся вода вилетить разом із залишками від останнього вичавлювання
 - при необхідності повторити промивання внутрішньої сторони соковижималки

УВАГА! Не розблокуйте відсік годівниці (6) під час роботи соковижималки! У кришці є захист, яка після її розблокування відключить роботу двигуна. Не закривайте пробку (12), коли ви вичавлюєте сік з інгредієнтів, з яких утворюється піна (наприклад, яблука, сельра). Будьте обережні, якщо ви вичавлюєте сік із закритою кришкою. Якщо кількість соку, зібраного в основній ємності (5), перевищує його обсяг, може вилитися надлишок соку.

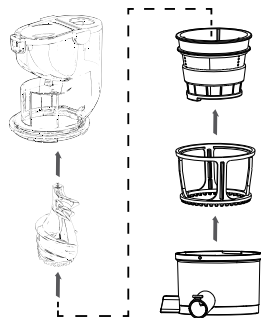
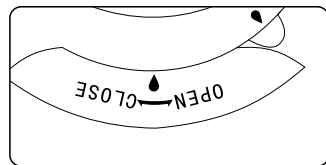
ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ

1. Використовуйте свіжі та стиглі фрукти та овочі, коли це можливо.
2. М'які і занадто стиглі плоди зроблять сік не прозорим.
3. Яблучний сік може швидко стати коричневим — щоб уповільнити процес, натисніть кілька крапель лимонного соку в сік.
4. Якщо сік вийшов занадто густим, його слід розбавити мінеральною водою.

ДЕМОНТАЖ СОКОВИЖИМАЛКИ

1. Вимкніть пристрій за допомогою автоматичного вимикача (2) і від'єднайте від джерела струму.
2. Дочекайтеся повного припинення віджиму шнека.

3. Вийміть штовхач (7) з отвору (17).
4. Зніміть відсік подачі (6), закрутивши його проти годинникової стрілки. ==>
5. Розбирати окремі компоненти в зворотному порядку для складання (екструзійний шнек (8) , сітчасті фільтри (9), модуль автоматичного очищення (10), основний контейнер з отвором для відходів і отвором для соку (5)) . ==>
6. Ретельно вимийте і очистіть вищевказані предмети.



ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА! Правильне миття та обслуговування продовжує термін служби соковижималки. Так як соковижималка вичавлює мінерали, крім усього іншого кальцій, ми рекомендуємо мити всі частини приладу завжди після завершення роботи з антикальцієвим відкладенням.

1. Вимкніть пристрій перед тим, як приступити до чищення.
2. Основний корпус можна очистити вологою ганчіркою (якщо є така необхідність, можна додати невелику кількість миючого засобу).

УВАГА! Не занурюйте корпус (робочу станцію) у воду.

3. Всі деталі, що контактують з їжею, ретельно мийте після кожного використання в теплій воді з додаванням невеликої кількості миючих засобів, бажано відразу після закінчення вичавлювання соку. **Вода, що використовується для прання, не повинна перевищувати 60° С.** Компоненти пристрою (поза корпусом соковижималки) можна мити в посудомийній машині, якщо температура нижче 60° С.
4. Не використовуйте для чищення сильні миючі засоби, ацетон, спирт, гострі матеріали і т.д. Їх використання може привести до поломки пристрою.
5. Сітчастий фільтр для віджиму слід ретельно очищати після кожного використання. Зубна щітка (18), яка додається в набір, ідеально підходить для чищення цієї деталі.
6. Не занурюйте підставу приладу в воду або інші рідини!
7. Якщо відбувається знебарвлення елементів соковижималки під впливом моркви, апельсинів і т.д. їх можна протерти ганчіркою з додаванням кулінарного масла.
8. Після того як всі деталі будуть очищені і висушені, соковижималка повинна бути зібрана (див. Розділ. ЗБІРКА СОКОВИЖИМАЛКИ).

СИМПТОМИ ЗБОЇВ В РОБОТІ

СИМПТОМИ	ПЕРЕВІРИТИ
Двигун не працює	<ul style="list-style-type: none"> - Чи є кабель живлення в розетці - Чи правильно посаджений відсік для годинниці - Чи щось не заклинило при подачі продуктів на обробку
Робоча машина зупиняється	<ul style="list-style-type: none"> - Чи правильно зібраний пристрій - Чи не перевантажено - Чи продукт, який ви хочете віджати, готується в потрібних шматках?

У каналі періодичної дії виготовляється «варення»	<ul style="list-style-type: none"> – Якщо ви вичавлюєте багато м'яких продуктів, намагайтеся по черзі штовхати твердим продуктом (наприклад, апельсином або яблуком, натискати з морквою). Вибирайте свіжі продукти без ознак перегнивання – Кілька разів поверніть перемикач в положення «реверс» – Чи не переповнюйте порційні отвори виробами, вставляйте вироби по одному, дайте час на їх обробку – Якщо причина поки невідома, пристрій слід промити і зібрати заново.
М'якоть перестає виходити	– Простовхуйте більш твердим продуктом

ПОЖИВНІ РЕЧОВИНИ ФРУКТІВ І ОВОЧІВ

Фруктовий/ овочевий	Вітамін/мінеральна речовина	Кілокалорії/калорії
Яблуко	Вітамін С	200 г = 150 кДж (72 кал)
Абрикос	Клітковина, калій	30 г = 85 кДж (20 дюймів)
Цукровий буряк	Фолацин, клітковина, буряк - багате джерело вітаміну С і калію	160 г = 190 кДж (45 хв)
Чорниця	Вітамін С	125 г = 295 кДж (70 кал)
Коул	Вітамін С, калій, фолацин, вітамін В6, клітковина	100 г = 110 кДж (26 дюймів)
Морква	Вітамін А, С, В6, клітковина	120 г = 125 кДж (30 дюймів)
Селера	Вітамін С, калій	80 г = 55 кДж (7 дюймів)
Огірок	Вітамін С	280 г = 120 кДж (29 дюймів)
фенхель	Вітамін С, клітковина	300 г = 145 кДж (35 кал)
Виноград	Вітамін С, В6, калій	125 г = 355 кДж (85 кал)
Ківі	Вітамін С, калій	100 г = 100 кДж (40 кал)
Диня	Вітамін С, фолацин, клітковина, вітамін А	200 г = 210 кДж (50 кал)
Нектарин (без кісточок)	Вітамін С, В3, калій, клітковина	180 г = 355 кДж (85 кал)
Персик (без кісточок)	Вітамін С, В3, калій, клітковина	150 г = 205 кДж (49 кал)
груша	Волокно	150 г = 205 кДж (60 кал)
Ананас	Вітамін С	150 г = 250 кДж (59 кал)
Полуниця	Вітамін С, залізо, калій і магній	125 г = 130 кДж (31 дюйм)
Помідор	Вітамін С, клітковина, вітамін Е, фолацин, вітамін А	100 г = 90 кДж (22 дюйма)

РЕЦЕПТИ СМАЧНИХ І КОРИСНИХ СОКІВ

ОСВІЖАЮЧИЙ

- 6 Я заготовівлю (великі яблука нарізаю на частини)
- пучок петрушки
- кілька листочків і м'яти

ОСВІЖЕННЯ II

- 6 яблук (великі яблука порізати на частини)
- пучок петрушки
- 2 стебла селери
- пластир (1 см) імбиру

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Спочатку видавіть два-три яблука. Потім видавіть листя петрушки і м'яти і імбир і селера.

В кінці видавити залишилися яблука.

ЖИТТЄЗДАТНІСТЬ

- 6 морквин (дуже великі моркви нарізати уздовж і поперек, середня тільки уздовж)
- 4 яблука (великі яблука порізати на частини)
- 2 середніх стебла селери
- скибочка (1 см) імбиру за смаком

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Видавіть частину моркви, яблук, стебел селери і імбиру.

Робити це по черзі жорстко - м'яко, доб'ємося кращої ефективності.

Віджимаємо решту моркви в кінці.

Також можна додавати ананас, буряк, апельсин і т.д. з кожним доданим овочем, змінюючи смакові якості.

ХЛОРОФІЛОВИЙ КОКТЕЙЛЬ

Сік вичавлюють із зелених рослин, для різноманітності його можна щодня з інших, наприклад: шпинату, різних сортів салату, баранячого салату, солодкої трави, пирію, ячменю, петрушки, селери і т.д.

в кількості припл. жменя на 2 порції. Для того щоб отримати якомога більше соку, потрібно покласти листя в канал замісу по одному і остаточно видавити який-небудь твердий продукт (шматочок яблука, моркви і т.д.) Потім вливаємо 500мл води, вичавлений сік в блендер і додаємо фрукти: банан, полуницю, персик, грушу і т.д. Перемішуємо протягом декількох хвилин. Пити повільно.

УВАГА! Хлорофіловий коктейль має чудові дезінтоксикаційні властивості, тому, як і буряковий сік, ми п'ємо його повільно і п'ємо не більше порції 300- 400 мл на добу.

ЦИТРУСОВИЙ НЕКТАР

- ½ або невеликий грейпфрут (очистити і подрібнити на частини)
- 3 середніх апельсина (очистити і подрібнити на частини)
- ½ невеликого лимона або лимона (очистити і розрізати на 2 частини)
- можна додати ананас

ОЧИЩЕННЯ ПЕЧІНКИ

- 0,5 буряка
- 5 морквин
- 2 см свіжий огірок
- 3 яблука
- невеликий пучок петрушки або салату

ДЛЯ КРАСИ

- 4 апельсина
- 5 морквин
- 1 стебло селери стебло
- невеликий пучок натки
- корінь імбиру (приблизно 1 см)

SLIMFIT

- 1 грейпфрут
- 3 кільця ананаса
- 2 апельсина
- 2 моркви
- 1 см кореня імбиру

Також можна додати селера, селера.

ФРУКТОВИЙ ЛИМОНАД

- 3 твердих яблука
- 3 середніх апельсина
(очищений на більш дрібні частини)
- ½ лимона

Вичавити всі плоди, не забуваючи чергувати шлях: м'який — твердий. Можна подавати з м'ятою і льодом.

АРОМАТ ОСЕНІ

- 1 кг моркви
- 0,1 кг свіжого шпинату
- 2 яблука

Вичавити моркву, шпинат, яблука — чергувати.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Технічні параметри вказані на шильдику виробу.

Максимальний безперервний робочий час (KbMax): 20 хв

Рівень шуму: $L_{\text{ВА}}$: 70 дБ

Довжина мережевого шнура: 1,0 м



Ця інструкція була машинно переведена.

Якщо ви сумніваєтеся, будь ласка, прочитайте англomовну версію.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)

Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączane (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodne z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/
Date of repair

Numer naprawy/
Number repair

**Opis wykonywanych czynności oraz
wymienionych części/**
*Description of activities performed and
specific parts*

**Pieczętka punktu
serwisowego/**
Stamp service point

Data naprawy/ <i>Date of repair</i>	Numer naprawy/ <i>Number repair</i>	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ <i>Description of activities performed and specific parts</i>	Pieczętka punktu serwisowego/ <i>Stamp service point</i>

Numer seryjny/
Serial number

