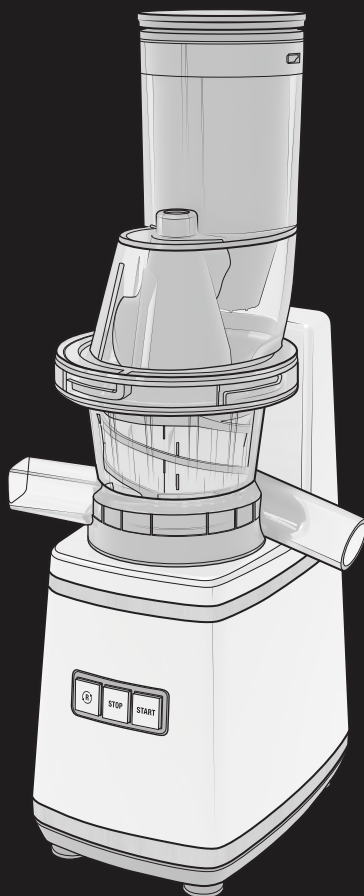




Hotpoint

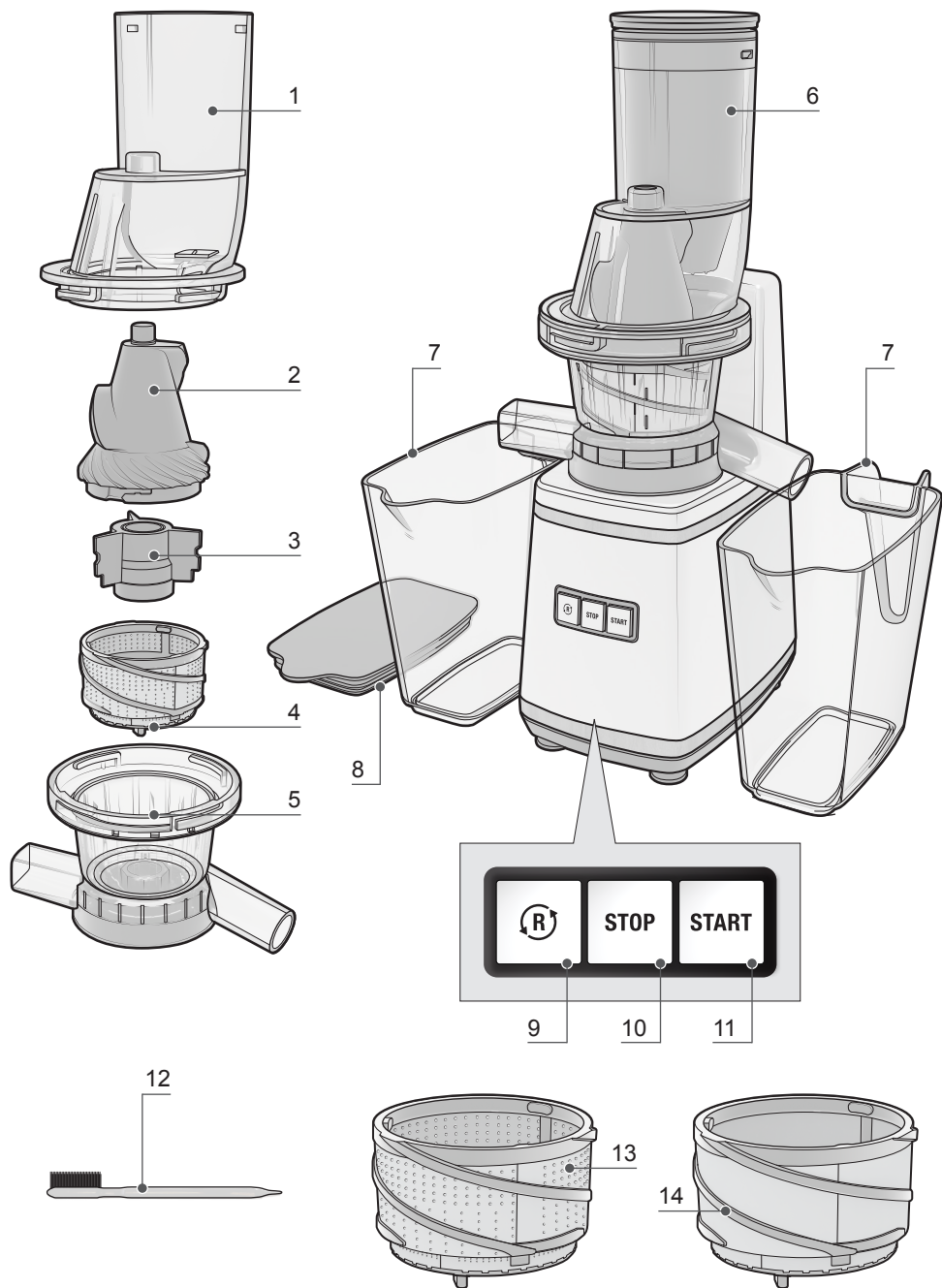
Hotpoint

ARISTON



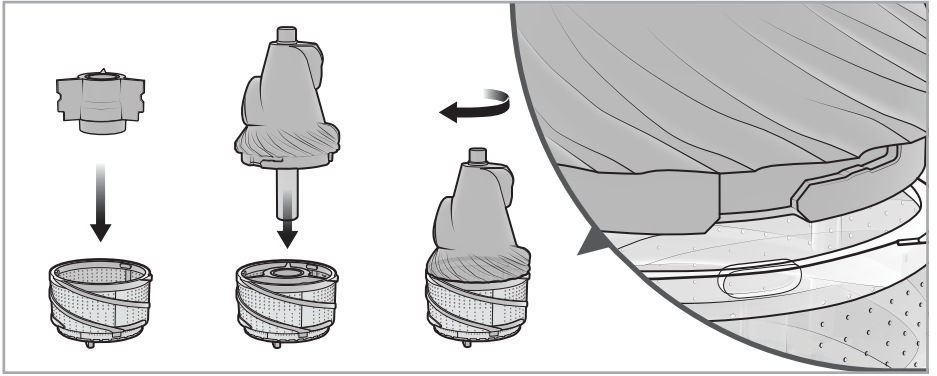
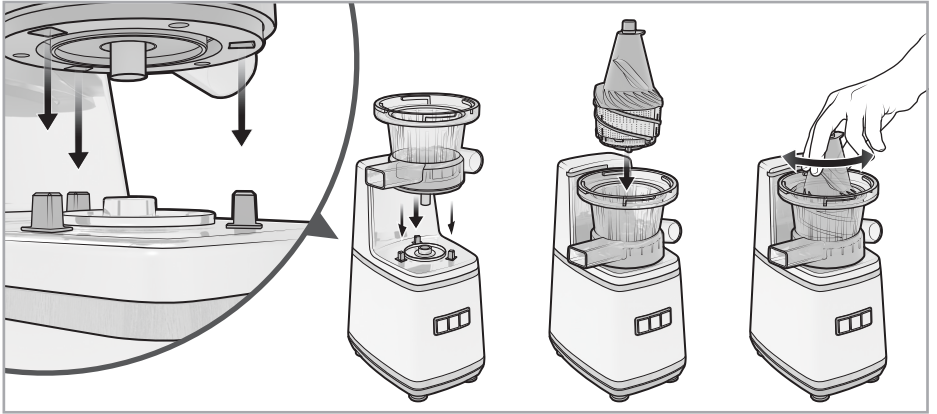
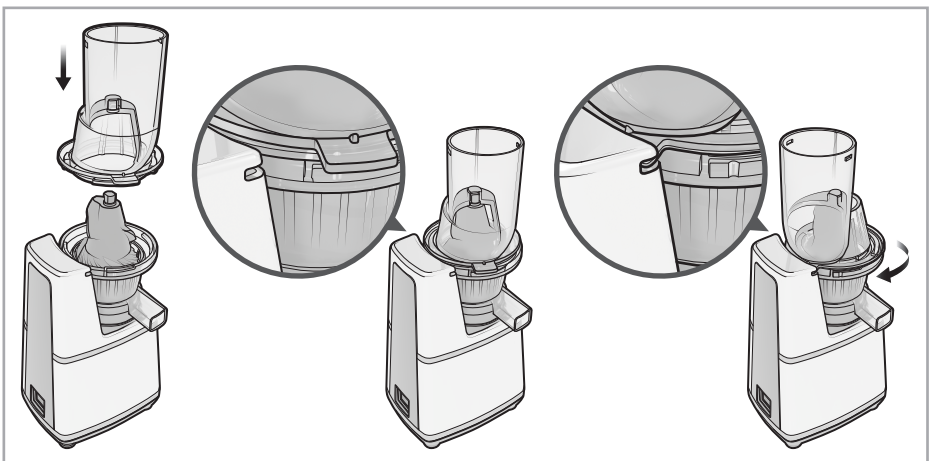
IT Istruzioni per l'uso
EN Operating instructions
FR Mode d'emploi
RU Инструкции по эксплуатации
TR Kullanma talimatları

PT Instruções de Utilização
UA Інструкції з експлуатації
KZ Пайдалану нұсқаулығы
BG Инструкции за употреба



220-240V
150W

SJ 15 EU

A**B****C**

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE E RISPETTARE LE SEGUENTI INFORMAZIONI IMPORTANTI

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le informazioni sulla salute e sulla sicurezza e le istruzioni per l'uso e la manutenzione.
- Conservare le presenti istruzioni a portata di mano per consultazioni future.
- **LA SICUREZZA PERSONALE E DELLE PERSONE CIRCOSTANTI È UN ASPETTO MOLTO IMPORTANTE**
- Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere e osservare sempre
- Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti a un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle istruzioni riportate nel seguito.
- La mancata osservanza di tali istruzioni può comportare rischi. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone, animali o oggetti dovuti alla mancata osservanza delle istruzioni e delle raccomandazioni riportate nel presente manuale.
- Il prodotto non può essere utilizzato da bambini di età inferiore a otto anni senza la supervisione di un adulto.
- L'utilizzo di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore a otto anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate è consentito solo sotto sorveglianza. Queste persone possono viceversa utilizzare l'apparecchio se è stato loro insegnato a farlo in condizioni di sicurezza e se sono a conoscenza dei pericoli derivanti dall'utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione possono essere effettuate da bambini solo se sorvegliati da adulti.

USO PREVISTO

- Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per l'uso domestico. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale. Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare all'interno dell'apparecchio sostanze esplosive o infiammabili quali bombolette spray e non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione accidentalmente, potrebbe incendiarsi.
- Non utilizzare accessori o collegamenti non raccomandati dal fabbricante per questo prodotto.
- Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua per evitare il rischio di folgorazioni.
- Non utilizzare l'apparecchio se il filtro rotante o il coperchio di protezione sono danneggiati o presentano fratture visibili.

INSTALLAZIONE

- Gli interventi di riparazione devono essere effettuati da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del produttore e in conformità alle norme locali sulla sicurezza. Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non specificatamente indicato nel manuale d'uso.
- Le operazioni di installazione non possono essere effettuate da bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio durante l'installazione. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc...) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'installazione dell'apparecchio.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. Eventuali problemi devono essere comunicati al rivenditore o al nostro servizio post vendita.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchio durante l'installazione.
- Prima di qualsiasi operazione di installazione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.
- Azionare l'apparecchio solo una volta completata la procedura di installazione.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o dal ripiano su cui è posizionato e non mettere a contatto il cavo di alimentazione con superfici calde.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a piani cottura (fornelli) a gas o elettrici o in un forno caldo.

- Rimuovere eventuali pellicole protettive o sacchetti di plastica prima di utilizzare l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie di lavoro stabile e piana.

AVVERTENZE ELETTRICHE

- Accertarsi che la tensione elettrica indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quella della propria abitazione.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Per gli apparecchi con spina in dotazione, se la spina non si adatta alla presa di corrente nella quale si intende inserire la spina stessa, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Non utilizzare prolunghe, prese multiple e adattatori. Non collegare l'apparecchio a una presa di corrente azionata tramite comando a distanza.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nella sua sede, alla presa di rete.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con uno identico. La riparazione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del produttore e in conformità alle norme locali sulla sicurezza. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina hanno subito danni, se non funziona correttamente o se è caduto o è stato danneggiato. Non immergere il cavo o la spina di alimentazione in acqua. Tenere il cavo di alimentazione a distanza da superfici riscaldate.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- In caso di interruzione dell'alimentazione, l'apparecchio rimane acceso e riprende a funzionare non appena l'alimentazione viene ripristinata.
- **ATTENZIONE:** Per evitare i rischi legati alla reimpostazione involontaria dell'interruttore termico, l'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno (come un timer) oppure collegato a un circuito che sia regolarmente acceso e spento dall'utenza.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

Presa di corrente/spina

Se la spina in dotazione non si adatta alla presa di corrente nella quale si intende inserire la spina stessa, contattare il servizio post vendita per ulteriori istruzioni. Non tentare di sostituire la spina da soli. Questa operazione deve essere svolta da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del produttore e in conformità alle norme locali sulla sicurezza.

USO CORRETTO

- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di alimentazione quando non è in uso, nonché prima della pulizia, del montaggio, dello smontaggio o della manipolazione di qualsiasi accessorio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza integrato grazie al quale a centrifuga può essere accesa solo se è stata montata correttamente sul blocco motore e il prodotto è stato assemblato correttamente, l'interruttore di sicurezza integrato ne consente l'utilizzo.
- Non tentare di manomettere il meccanismo di interblocco del coperchio.
- Prima della centrifugazione, assicurarsi che la guarnizione sia inserita per evitare possibili perdite.
- Per evitare di danneggiare le resistenze, non utilizzare il prodotto prima di avere inserito frutta o ortaggi.
- Non toccare alcuna delle parti in movimento e tenere le dita lontano dalle aperture di uscita e dai tubi di rifornimento sulla tramoggia.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 30 minuti.
- Non inserire mani o oggetti nello scarico cibo quando l'apparecchio è in funzione.
- Gli alimenti con fibre dure, i semi di grandi dimensioni (che non possono essere ingeriti o masticati), i noccioli, il ghiaccio e i cubetti di ghiaccio non sono centrifugabili. Gli alimenti surgelati possono essere centrifugati solo se abbinati alla giusta quantità di liquidi indicata nella sezione corrispondente.
- Eventuali residui di cibo presenti nel tubo di rifornimento devono essere rimossi solo con l'apposito pestello.
- Non passare bruscamente dalla modalità di funzionamento normale al funzionamento inverso, ma attendere alcuni istanti con l'apparecchio spento prima di premere il tasto Reverse (indietro).
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete prima di lasciarlo incustodito e prima di ogni operazione di montaggio, smontaggio o pulizia.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Evitare l'uso di pulitrici a getto di vapore.
- Prima dell'uso (specialmente prima del primo utilizzo), pulire con cura la parte esterna dell'apparecchio per eliminare eventuali residui di polvere, quindi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi, detergenti alcalini o agenti abrasivi.
- Lavare gli accessori in acqua calda e sapone, quindi asciugarli con un panno asciutto.
- Al termine, pulire l'apparecchio a fondo con la spazzola. Non utilizzare spugne metalliche o polveri abrasive per la pulizia poiché possono danneggiare l'apparecchio.
- Assicurarsi di avere rimosso completamente la guarnizione in gomma prima di procedere alla pulizia. Dopo la pulizia, reinserirla correttamente per evitare eventuali perdite.
- Non pulire l'apparecchio con solventi aggressivi, detergenti alcalini o detergenti abrasivi per evitare di danneggiarlo. Non immergere il blocco motore o il cavo di alimentazione in acqua.

PARTI E CARATTERISTICHE

1. Beccuccio succo
2. Coclea
3. Pulitore del filtro
4. Filtro
5. Contenitore di spremitura
6. Pestello
7. Contenitore di spremitura e polpa
8. Coperchio contenitore
9. Pulsante Reverse
10. Pulsante di arresto
11. Pulsante di avvio
12. Spazzola di pulizia
13. Filtro succo (nero)
14. Filtro sorbetto (grigio)

INTRODUZIONE

Grazie per avere acquistato questo prodotto. Avete scelto un apparecchio efficace ed altamente performante.

La centrifuga Slow Juicer è un nuovo spremitore a bassa velocità utilizzabile per centrifugare frutta e verdura. La centrifuga è dotata di due uscite separate, una per il succo e l'altra per la polpa. Il metodo di estrazione, basato sui principi di spremitura e compressione, prevede un utilizzo della coclea simile all'azione combinata di mortaio e pestello. Questa azione consente l'apertura delle membrane cellulari degli alimenti, rilasciandone i nutrienti e gli enzimi situati più in profondità e aumentando al tempo stesso il rilascio di fitonutrienti, che donano al succo un colore più intenso e ne preservano in maniera ottimale vitamine e minerali. La velocità di rotazione lenta non altera la struttura cellulare di frutta e verdura, eliminando i fenomeni di ossidazione e separazione. Viene così preservata anche la forma naturale di enzimi e nutrienti preziosi, anche quando si utilizzano erba di grano, soia e verdure a foglia verde.

Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dal mancato rispetto delle istruzioni sul corretto utilizzo dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso possono riferirsi a modelli diversi. Eventuali differenze tra un modello e l'altro sono chiaramente contrassegnate.

UTILIZZO DELLA CENTRIFUGA

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

Prima di montare la centrifuga, verificare che il cavo di alimentazione sia scollegato e che il corpo principale e le varie parti della centrifuga siano puliti. Per maggiori dettagli vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".

Per montare la centrifuga:

1. Montare il pulitore del filtro, il filtro e la coclea (FIGURA A). Inserire il pulitore nel filtro, quindi inserire i denti di fissaggio del filtro nell'innesto a baionetta della coclea e ruotare quest'ultima fino a udire uno scatto.
2. Mettere il corpo principale della centrifuga sul piano di lavoro.
3. Montare il contenitore di spremitura sul corpo principale della centrifuga inserendo i tre perni del corpo nei tre fori sul fondo del contenitore di spremitura. Posizionare quindi il gruppo coclea/filtro nel contenitore di spremitura e ruotarlo leggermente per farlo inserire nell'albero motore (FIGURA B).
4. Posizionare il coperchio della centrifuga sul contenitore di spremitura, quindi ruotarlo finché il blocco di sicurezza sul retro non si incastra nel corpo principale (FIGURA C). Se il coperchio della centrifuga non è posizionato correttamente, l'apparecchio non è in grado di funzionare.

PREPARAZIONE DEL SUCCO

Posizionare i contenitori presenti su entrambi i lati del corpo principale della centrifuga vicino al beccuccio succo/polpa.

Premere il pulsante di avvio per iniziare la spremitura. Il pulsante di arresto interrompe la rotazione della coclea necessaria per la spremitura, mentre il pulsante Reverse (indietro) inverte il senso di rotazione della coclea fino a quando viene tenuto premuto. Se la centrifuga si blocca, premere il pulsante di arresto, quindi premere il pulsante Reverse per liberare l'ingranaggio. Non premere il pulsante Reverse durante il funzionamento normale senza prima avere arrestato l'apparecchio. Non premere contemporaneamente il pulsante di avvio e il pulsante Reverse.

Inserire con cura la frutta e la verdura nel beccuccio, spingendoli verso il basso con il pestello per farli passare lentamente nel contenitore di spremitura. Non spingere il pestello in maniera brusca per non compromettere l'efficacia della centrifuga. **Attendere il passaggio completo di frutta e verdura attraverso la centrifuga prima di introdurre altri alimenti. Non sovraccaricare il contenitore di spremitura.**

Non spremere frutta e vegetali coriacei, noccioli o semi duri.

Il succo estratto da frutta e verdura scorre direttamente nel raccogli succo, mentre la polpa è raccolta nel contenitore per la separazione della polpa.

Al termine della spremitura, assicurarsi che la coclea si sia arrestata premendo il pulsante di arresto e che la centrifuga sia scollegata dalla presa di alimentazione. A questo punto l'apparecchio può essere smontato in modo sicuro nell'ordine seguente:

1. Togliere il pestello.
2. Togliere il coperchio.
3. Togliere il gruppo coclea/filtro
4. Togliere il contenitore di spremitura

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio su base regolare contribuiscono a mantenerlo sicuro e in buono stato di funzionamento. Vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".


PREPARAZIONE DEL SORBETTO

La centrifuga è in grado di preparare sorbetti utilizzando frutta o verdure surgelate.

Togliere il beccuccio succo ed estrarre il gruppo coclea/filtro dal contenitore di spremitura. Smontare il filtro forato (13) e montare il filtro senza fori (14) come indicato in FIGURA A. Montare nuovamente la centrifuga seguendo il procedimento indicato nella sezione corrispondente.

Posizionare i contenitori presenti su entrambi i lati del corpo principale della centrifuga vicino al beccuccio succo/polpa.

Togliere eventuali semi duri dagli ingredienti e sbucciare gli ingredienti prima della spremitura. Ricordarsi inoltre di tagliare la frutta in piccoli pezzi. Inserire lentamente e con cura la frutta congelata insieme con i liquidi (latte, panna, yogurt o simili).

 Non introdurre mai la frutta surgelata senza liquidi. Togliere dal freezer la frutta congelata almeno 15 minuti prima della spremitura.

Il sorbetto esce dal beccuccio polpa, mentre i residui liquidi fuoriescono dal beccuccio succo.

Al termine della spremitura, assicurarsi che la coclea si sia arrestata premendo il pulsante di arresto e che la centrifuga sia scollegata dalla presa di alimentazione. A questo punto l'apparecchio può essere smontato in modo sicuro nell'ordine seguente:

1. Togliere il pestello.
2. Togliere il coperchio.
3. Togliere il gruppo coclea/filtro
4. Togliere il contenitore di spremitura

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio su base regolare contribuiscono a mantenerlo sicuro e in buono stato di funzionamento. Vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".

SUGGERIMENTI PER LA SPREMITURA

Prima della spremitura:

- La centrifuga Slow Juicer può essere utilizzata con sedano, spinaci, carote, mele, banane, pomodori, cetrioli, pera e tutti i frutti e le verdure contenenti succo, ma non deve essere utilizzata con frutti e verdure contenenti amido.
- Pulire la frutta e la verdura a fondo e prepararle per la spremitura. Se i pezzi di frutta o verdura sono molto grandi, tritarli a una dimensione adatta a permetterne il passaggio attraverso lo scarico cibo della centrifuga. Tagliare gli alimenti in piccoli pezzi per consentirne l'estrazione ottimale.
- Snocciolare la frutta contenente noccioli o semi duri (ad es. manghi, pesche noci, albicocche e ciliegie) prima di iniziare la spremitura. Sbucciare sempre la frutta con pelle dura o non commestibile (ad es. manghi, agrumi, meloni e ananas).
- Nella scelta di frutta e verdura da spremere si consiglia di privilegiare sempre quella più fresca e perfettamente matura. Frutta e verdura fresche sono più saporite e più succose rispetto a quelle non ancora giunte a maturazione. Il succo si consuma preferibilmente appena preparato, poiché è in quel momento che il suo contenuto di vitamine e minerali è più alto.

Durante la spremitura:

- per un risultato ottimale, inserire gli ingredienti uno alla volta;
- inserire gli alimenti a una velocità regolare, lasciando all'apparecchio il tempo necessario per estrarre la polpa con la massima efficacia;
- quando si centrifuga il sedano con altri frutti o verdure, si raccomanda di inserire il sedano alternandolo agli altri alimenti, in modo da evitare l'accumulo della polpa all'interno del contenitore di spremitura;
- quando si centrifugano verdure a foglia verde quali spinaci e cavoli, si consiglia di centrifugare una combinazione di frutta e verdure acquose o fibrose per facilitare lo scorrimento del succo e ottenere risultati ottimali;
- le noci da centrifugare vanno sempre inserite insieme con altri alimenti quali fagioli di soia imbevuti o liquidi;
- non far funzionare l'apparecchio se il contenitore è vuoto;

- è possibile aggiungere una piccola quantità di limone al succo di mela per impedirne l'imbrunimento;
- le banane possono essere difficili da frullare: se si utilizzano, inserirle sempre come primo o secondo ingrediente in modo tale che il nettare della banana fluisca attraverso il succo creato dagli altri frutti;
- quando si frullano frutti e verdure di consistenza diversa, è utile scegliere combinazioni diverse. Ad esempio, è opportuno inserire la frutta morbida prima (arance, ecc.) e poi seguire con la frutta dura (mele, ecc.). Questo aiuterà a raggiungere la massima estrazione del succo.
- per ottenere un succo di agrumi di qualità superiore, rimuovere la buccia bianca interna dalla frutta;
- se si spremono erbe o verdure a foglia verde, avvolgerle insieme per formare un fascio prima di metterle nella centrifuga o combinarle con altri ingredienti a bassa velocità.

Dopo la spremitura:

- mettere in frigorifero o congelare eventuali residui di succo;
- la polpa conservata può essere utilizzata per altre ricette, come compostaggio per il giardino o essere smaltita;
- durante la spremitura, pulire le parti per evitare la formazione di residui secchi di succo e polpa;
- dopo ogni utilizzo, lavare immediatamente le parti rimovibili in acqua calda per eliminare i resti di polpa e succo di frutta. La rimozione può richiedere l'impiego della spazzola di pulizia.

SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

SMALTIMENTO MATERIALI DI IMBALLAGGIO



Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (*).

Le diverse parti dell'imballaggio devono quindi essere smaltite in modo

responsabile, in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO ELETTRODOMESTICI

Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione e rimuovendo le porte e i ripiani (se presenti), in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio e restarvi intrappolati.



Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile (*) o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'ideale ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale l'apparecchio è stato acquistato. Si rammenta che quando si acquista un nuovo prodotto, quello da dismettere può essere consegnato al rivenditore. Nel caso di prodotti molto piccoli (nessuna dimensione superiore ai 25cm), la consegna non è vincolata all'acquisto di un nuovo prodotto (solo per negozi con superfici di vendita superiori ai 400mq).

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Mediante il corretto smaltimento del prodotto, l'utente contribuisce a prevenire le possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute derivanti da uno smaltimento inadeguato.



Il simbolo (*) sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'ideale punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza delle seguenti direttive europee:

- direttiva sulla bassa tensione 2006/95/EC
- direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 2004/108/EU

ASSISTENZA

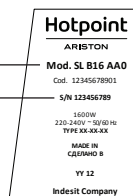
Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente (vedi "Risoluzione dei problemi").
- In caso negativo, contattare il **Numero Unico Nazionale 199.199.199**.

Comunicare:

- il tipo di anomalia
- il modello dell' apparecchio (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche.



modello (Mod.)

numero di serie (S/N)

Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Assistenza

Attiva

7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, dal lunedì al venerdì dalle ore 08:00 alle ore 20:00, il sabato dalle ore 09:00 alle ore 18:00, la domenica dalle ore 09:00 alle ore 13:00.

*Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato. Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.hotpoint.eu.

RICETTE PER SUCCHI

SUCCO DI LIMONE

Ingredienti per 4 persone: 3 limoni grandi, 1 mela, zucchero di canna.

Lavare e sbucciare i limoni e tagliarli a cubetti. Lavare e sbucciare la mela. Mettere gli ingredienti nella centrifuga aggiungendo un bicchiere d'acqua. Una volta ottenuto il composto, addolcirlo con zucchero di canna a piacere. Servire con 1 cucchiaino di ghiaccio tritato.

COCKTAIL RIVITALIZZANTE

Ingredienti per 4 persone: 1 anguria (1 kg), basilico fresco, vodka.

Togliere la scorza e i semi dall'anguria e tagliarla a dadini. Lavare e scegliere una manciata di foglie di basilico. Mettere l'anguria e il basilico nella centrifuga per estrarne il succo. Agitare il succo con 4 cucchiaini di vodka e ghiaccio tritato e servire in 4 bicchieri, guarnendo il tutto con qualche foglia di basilico.

DESSERT AI MIRTILLI

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di mirtilli, 500 g di panna montata, 70 g di zucchero a velo.

Lavare e scolare i mirtilli, quindi metterli nel robot per estrarne il succo. Mescolare panna montata, succo di mirtillo e 50 g di zucchero a velo, unendoli delicatamente fino a ottenere un composto. Prendere la polpa di mirtillo, mescolarla con lo zucchero rimasto e versare il composto in 4 bicchieri. Versare il composto di panna montata e succo di mirtillo nella parte superiore e conservare in frigorifero fino al momento di servire.

GAZPACHO CON MELA E FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone: 3 mele, 4 finocchi, 1 lime, aceto di lampone, olio di nocciola, sale.

Lavare e tritare la lime, le mele e il finocchio. Metterle nella centrifuga per estrarne il succo. Utilizzando una frusta, mescolare il succo con 4 cucchiaini di olio di nocciola e 1 pizzico di sale. Servire in 4 bicchieri e guarnire il tutto con alcune fette di mela.

SUCCO VERDE

Ingredienti per 4 persone: 1 cetriolo, 2 finocchi, 1 gambo di sedano, 2 carote, spinaci, prezzemolo, 1 mela, 5 g di zenzero fresco.

Lavare, sbucciare e tritare il cetriolo, il finocchio, il sedano, le carote e la mela. Sbucciare la radice di zenzero. Lavare e scegliere 1 manciata di foglie di prezzemolo e 1 manciata di spinaci. Tagliare le verdure a piccole quantità per estrarne il succo. Mescolare e servire subito.

FRITTELLE DI MELE

Ingredienti per 4 persone: 5 mele, 2 uova, 100 g di farina, 200 g di yogurt di latte scremato, cannella in polvere, zucchero, burro.

Utilizzando una frusta, sbattere le uova in una ciotola con 4 cucchiaini di zucchero per ottenere un composto spumoso e leggero. Aggiungere la farina setacciata e un pizzico di cannella in polvere, quindi mescolare. Lavare le mele e frullarle. Il succo può essere conservato in una bottiglia di vetro e messo in frigorifero, per gustarlo come una bibita. Prendere la polpa di mela lavorata e unirla all'impasto di uova, farina e zucchero con un cucchiaino di legno. Aggiungere lo yogurt e mescolare. L'impasto deve essere morbido e separarsi con una certa facilità dal cucchiaino. Se è troppo denso, aggiungere un po' di latte. Sciogliere 1 noce di burro in una padella e versare qualche cucchiaino di impasto. Cuocere le frittelle per 2 minuti su ciascun lato, ribaltandole con una paletta. Spolverare con zucchero a velo e servire subito.

SALSA DI MELE

Ingredienti per preparare circa 300 g di salsa: 4 mele, 1 cipolla, miele di acacia, cannella in polvere, chiodi di garofano in polvere, vino bianco secco, burro, sale.

Lavare, sbucciare e tagliare le mele e la cipolla a dadini. Frullare e versare il succo e la polpa in una padella. Aggiungere un cucchiaino di miele e cuocere per circa 10 minuti. Aggiustare di sale, aggiungere 1 pizzico di cannella in polvere e 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere. Versare il composto caldo in un contenitore di vetro con coperchio, chiudere il coperchio, posizionare il contenitore a testa in giù per evitare perdite di aria e lasciare raffreddare. La salsa può essere conservata in frigorifero per circa un mese.

È ideale con arrosti e brasati.

RICETTE PER SORBETTI

SORBETTO TROPICALE

Ingredienti per 300 g di sorbetto: 110 g di ananas, 2 banane, 4 cucchiaini di yogurt.

Sbucciare l'ananas e le banane, tagliarli a pezzetti e metterli in freezer. Quando la frutta è congelata, aggiungere lo yogurt e miscelare tutto in una ciotola. Versare lentamente gli ingredienti nel contenitore di spremitura. Mescolare e servire subito.

CREMA DI MIRTILLI

Ingredienti per 300 g di sorbetto: 125 g di mirtilli, 1 banana, 15 foglie di menta, 100 g di fragole, 4 cucchiaini di yogurt.

Lavare le fragole e i mirtilli e sbucciare la banana. Tagliare a pezzettini la frutta e metterla in freezer. Quando la frutta è congelata, aggiungere lo yogurt e le foglie di menta e frullare il tutto. Versare lentamente gli ingredienti nel contenitore di spremitura. Mescolare e servire subito.

CREMA DI MANGO

Ingredienti per 300 g di sorbetto: 200 g di mango, 1 banana, 4 cucchiaini di crema di latte.

Sbucciare il mango e la banana, tagliarli a pezzetti e metterli in freezer. Quando la frutta è congelata, aggiungere la crema di latte e frullare il tutto. Versare lentamente gli ingredienti nel contenitore di spremitura. Mescolare e servire subito.

DELIZIA ALLA MELA

Ingredienti per 300 g di sorbetto: 200 g di mele, 1 banana, 1/2 cucchiaino di cannella, 4 cucchiaini di crema di latte.

Rimuovere i semi e sbucciare la mela e le banane, tagliarli a pezzetti e metterli in freezer. Quando la frutta è congelata, aggiungere la crema di latte e la cannella e frullare il tutto. Versare lentamente gli ingredienti nel contenitore di spremitura. Mescolare e servire subito.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

- Before using the appliance carefully read the Health and Safety, and Use/Care guides.
- Keep these instructions close at hand for future reference.
- **YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT**
- This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times
- All safety warnings give specific details of the potential risk presented and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.
- Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.
- This product should not be used by children under 8 years old, unless supervised by an adult.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised. Alternatively these people can use if have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by childern without supervision.

INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic use. This product is not intended for commercial use. The manufacturer declines all responsibility for innapropriate use or incorrect setting of the controls.
- **CAUTION** : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use the appliance outdoors.

- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not use accessories or attachments that are not recommended by the appliance manufacturer.
- Do not immerse the appliance body in water since this would give rise to electric shock.
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.

INSTALLATION

- Repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or our After Sales Service Dept.
- Keep children away during installation of the appliance.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Do not let the supply cord hang over the edge of a table / counter or contact any hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near a gas or electric cooktop (hob) or in a heated oven.
- Remove any protective wrapping or plastic bag before operating the appliance.

- Use the appliance on a level stable work surface.

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- Regulation require that the appliance is connected to an earthed supply outlet.
- For appliances with a fitted plug, if the plug is not suitable for you socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorised service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- If the power supply is cut, the appliance stays ON and starts again operating as soon as the power supply is restored.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Socket outlet / plug

If the fitted plug is not suitable for your socket outlet, contact After-Sales Service for

further instruction. Do not attempt to change the plug yourself. This procedure needs to be carried out by a qualified technician in compliance with the manufacturer's instructions and current standard safety regulations.

CORRECT USE

- Turn the appliance off and unplug from the supply outlet when not in use, before cleaning, assembly, disassembly or interacting with any accessory.
- Do not leave the appliance unattended while is operating.
- This appliance has a built-in safety-lock, which ensures that you can only switch the appliance on if you have assembled the juicer correctly on the motor unit. When assembled correctly, the built-in safety lock allows to use the product.
- Do not attempt to tamper with the cover interlock mechanism.
- Before juicing, make sure the pad is plugged-in completely to prevent any leakage.
- Do not operate the appliance empty to avoid damaging it.
- Avoid contacting any moving parts and keep your fingers out of the discharged openings and feeding tubes on the hopper.
- Do not use for more than 30 minutes.
- Do not put your hand or any other object in the food chute during operation.
- Do not attempt to juice any hard materials, large seeds (seeds which cannot be swallowed or chewed), pits, ice and ice cubes. Use frozen food only wth the correct proportion of liquids and as suggested in the dedicated section.
- If food gets stuck in the feeding tube, do not use anything other than the recommended pusher.
- Do not push reverse button quickly from normal running mode, but wait a few seconds in the off position.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

CLEANING AND MAINTENANCE

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.

- Never use steam cleaning equipment.
- Before use, and specially recommended before very first use, carefully wipe the outside of the appliance to remove any dust that may have accumulated, then dry it with a soft cloth. Do not use any harsh abrasive cleaners, alkaline cleaning agents or scouring agents.
- Wash the accessories in warm soapy water and then dry with a dry towel.
- Use the brush to clean thoroughly after operation. Do not use metal sponges or scouring powders to clean. They can damage the appliance.
- Make sure the rubber pad is pulled out completely when cleaning. Plug it back in securely after cleaning to prevent any leaks.
- To prevent any damage to the appliance do not use harsh solvents, alkaline cleaning agents, abrasive cleansers or scouring agents of any kind when cleaning. Do not immerse the motor unit or supply cord in water.

PARTS AND FEATURES

1. Feeding chute
2. Screw
3. Filter wiper
4. Filter
5. Juicing bowl
6. Pusher
7. Juice and pulp container
8. Container lid
9. Reverse button
10. Stop button
11. Start button
12. Cleaning brush
13. Juice filter (black)
14. Sorbet filter (grey)

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our product.

In doing so, you have opted for an effective high-performance appliance.

The Slow Juicer is a new type of low-speed slow grinder for fruit and vegetables. This new Juicer has two separate outlets for the juice and the pulp. The method of extraction is masticating and pressing, using the screw-like screw much like a mortar and pestle. The action tears open the food's cell membranes and releases its deep-seated nutrients and enzymes. It also releases more phytonutrients, resulting in a richer coloured juice that retains more vitamins and minerals. The slow revolutions per minute ensure that it does not disrupt the cellular structure of fruit and vegetables, eliminating oxidation and separation. It consequently preserves the natural form of precious enzymes and nutrients, even from wheatgrass, soy and leafy greens.

If the instructions on the correct use of this appliance are not observed, the manufacturer shall assume no responsibility for any resulting damage.

The operating instructions may refer to different models: any difference is clearly identified.

USING YOUR JUICER

ASSEMBLING THE JUICER

Before you assemble the juicer, ensure that the power cord is unplugged and take care that the main juicer body and all other parts are clean. See other details in "Cleaning and Maintenance" section.

To assemble the juicer:

1. Assemble the filter wiper, the filter and the screw (PICTURE A). Insert the filter wiper into the filter, then place the filter fixing teeth into the bayonet lock of the screw and rotate the screw until a click is heard.
2. Place the main juicer body on the countertop.
3. Assemble the juicing bowl on the main juicer body inserting the 3 pins on the main juicer body into the 3 holes on the juicing bowl bottom. Then place the screw/filter assembly into the juicing bowl with a small rotation of it in order to let the assembly engage with the motor shaft (PICTURE B).
4. Place the juicer lid into the juicing bowl and then rotate it until the safety lock on the back engage the main juicer body (PICTURE C). If the juicer lid is not in the correct position, the machine is not able to work.

MAKING JUICE

Place the containers on both sides of the main juicer body close to the pulp and juice chute.

Press start button to start juicing. Stop button will stop the screw rotation that enable the juicing and reverse button will invert the screw rotation direction until the button is pressed. When the slow juicer gets stuck, press the stop button, and then press the reverse button to release the gear. Never press reverse button while running normal without stopping. Never press both start and reverse button together.

Introduce fruit and vegetables into the feeding chute carefully pushing down the pusher to slowly feed items into the juicing bowl. Do not press the food pusher rapidly as the juicer will not be as effective. **Do not introduce other items until all fruit or vegetables have gone through the juicer. Do not overload the juicing bowl.**

Do not juice hard fruit or vegetables, stones or hard seeds.

The juice from the fruit and vegetables will flow directly into the juice cup and the pulp will be collected in the pulp container.

When juicing is complete, ensure that the screw is stopped by pressing the stop button and the juicer is unplugged. Now the unit can be disassembled safely in the following order:

1. Remove the food pusher.
2. Remove the lid.
3. Remove the juice screw/filter assembly
4. Remove the juicing bowl

Regular maintenance and cleaning of your appliance will keep it safe and in proper operational order. Refer to "Cleaning and Maintenance" section.


MAKING SORBET

This juicer is able to produce sorbet from frozen fruits or vegetables.

Remove the feeding chute and pull out from the juicing bowl the screw/filter assembly. Dismount the filter with holes (13) and mount the filter without holes (14) as shown in PICTURE A. Assemble again the juicer as described in dedicated section.

Place the containers on both sides of the main juicer body close to the pulp and juice chute.

Remove hard seeds from the ingredients and peel the skins from the ingredients before juicing, besides, the fruit need to cut into small pieces. Introduce frozen fruit slowly and carefully with liquids (milk, cream, yogurt or similar).

 Never introduce frozen fruit without liquids. Take out from freezer the frozen fruit at least 15 minutes before juicing.

The sorbet come out from the pulp chute, but some liquid can come out also from juice chute.

When juicing is complete, ensure that the screw is stopped by pressing the stop button and the juicer is unplugged. Now the unit can be disassembled safely in the following order:

1. Remove the food pusher.
2. Remove the lid.
3. Remove the juice screw/filter assembly
4. Remove the juicing bowl

Regular maintenance and cleaning of your appliance will keep it safe and in proper operational order. Refer to "Cleaning and Maintenance" section.

TIPS FOR JUICING

Before juicing:

- The Slow Juicer is suitable for celery, spinach, carrots, apples, bananas, tomatoes, cucumbers, pear and all the fruits and vegetables which contain juice, but not for those containing starch.
- Clean the fruit and vegetables thoroughly, making them ready for juicing. If the pieces of fruit or vegetables are very large, chop them to a size that will fit down the juicer's food chute. Cut food items into small pieces for optimal extraction.
- Pit fruit with stones or hard seeds (i.e. mangoes, nectarines, apricots and cherries) before juicing. Always peel fruits with hard or inedible skins. Examples include mangoes, citrus fruits, melons, and pineapples.
- When selecting fruit and vegetables for juicing, always select fresh and properly ripe specimens. Fresh fruit and vegetables carry more flavor and

juice than those that are not properly ripe. Juice is best consumed when freshly made, as this is when its vitamin and mineral content is the highest.

While juicing:

- For optimum results, insert one ingredient at a time.
- Insert food at regular speed, allowing all the pulp to be extracted with maximum efficiency.
- When juicing celery with other fruits/ vegetables, it is recommended to interchange the celery with other items to prevent pulp build-up inside the juice bowl.
- When juicing leafy greens like spinach and kale, it is recommended to juice with a combination of watery or fibrous fruits and vegetables to help with juice flow and yield and achieve optimal results.
- Insert nuts to be juiced only with other foods such as soaked soybeans or liquids.
- Do not operate with an empty bowl.
- A small amount of lemon can be added to apple juice to prevent the juice from browning.
- Bananas can be difficult to juice. When you use bananas, add them as the first or second ingredient: the nectar of the bananas will follow through into the juice from the other fruits.
- When juicing fruits and vegetables having different consistencies, it may help to juice different combinations. For example, juice soft fruit first (i.e. oranges), then follow with hard fruit (i.e. apples). This will help you achieve maximum juice extraction.
- For better tasting citrus juice, also remove the inner white peel from fruit.
- If juicing herbs or leafy vegetables, wrap them together to form a bundle before placing them in the juicer or combine them with other ingredients at low speed.

After juicing:

- Leftover juice should be refrigerated or frozen.
- Saved pulp can be used for other recipes, as compost for your garden, or can be discarded.
- As you juice, clean parts to avoid dried-on juice and pulp.
- After each use, immediately rinse removable parts in hot water to remove pulp and juice. It may be necessary to use the cleaning brush to remove.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS



The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (*). The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with

local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and delete and removing the doors and shelves, so that children cannot easily climb inside and become trapped.



This appliance is manufactured with recyclable (*) or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol (*) on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of European Directives:

- 2006/95/EC Low Voltage Directive
- 2004/108/EU Electromagnetic Compatibility Directive

JUICE RECIPE BOOK

LEMON JUICE

Ingredients for 4 servings: 3 large lemons, 1 apple, brown sugar.

Wash and peel the lemons and chop them into small cubes. Wash and peel the apple. Place the ingredients in the juicer with 1 glass of water. Once processed, sweeten with brown sugar to taste. Serve with 1 teaspoon of crushed ice.

REVITALISING COCKTAIL

Ingredients for 4 servings: 1 watermelon (1 kg), fresh basil, vodka.

Remove the rind and seeds from the watermelon and cut it into small cubes. Wash and pick 1 handful of basil leaves. Place the watermelon and basil in the juicer and juice. Shake the juice with 4 tablespoons of vodka and crushed ice and serve in 4 tumblers, garnishing with a few basil leaves.

BLUEBERRY DESSERT

Ingredients for 4 servings: 1 kg of blueberries, 500 g of whipped cream, 70 g of icing sugar.

Wash and drain the blueberries, then place them in the processor to obtain their juice. Combine the whipped cream, blueberry juice and 50 g of icing sugar, folding gently until mixed. Take the blueberry pulp, mix it with the remaining sugar and pour the mixture into 4 glasses. Pour the whipped cream and blueberry juice mix on top and store in the refrigerator until ready to serve.

APPLE AND FENNEL GAZPACHO

Ingredients for 4 servings: 3 apples, 4 fennel bulbs, 1 lime, raspberry vinegar, hazelnut oil, salt.

Wash and chop the lime, apples and fennel. Place them in the juicer to juice. Mix the juice with 4 tablespoons of hazelnut oil and 1 pinch of salt using a whisk. Serve in 4 glasses, garnish with a few apple slices.

GREEN JUICE

Ingredients for 4 servings: 1 cucumber, 2 fennel bulbs, 1 celery stalk, 2 carrots, baby spinach, parsley, 1 apple, 5 g of fresh ginger.

Wash, peel and chop the cucumber, fennel, celery, carrots and apple. Peel the ginger root. Wash and pick 1 handful of parsley leaves and 1 handful of baby spinach. Process the vegetables in small batches to obtain their juice. Mix and serve immediately.

APPLE PANCAKES

Ingredients for 4 servings: 5 apples, 2 eggs, 100 g flour, 200 g skimmed milk yoghurt, cinnamon powder, sugar, butter.

Using a whisk, beat the eggs in a bowl with 4 tablespoons of sugar to obtain a light and fluffy mixture. Add the sifted flour, 1 pinch of cinnamon powder and mix. Wash the apples and juice them. The juice can be stored in a glass bottle and placed in the refrigerator, to be enjoyed as a drink. Take the processed apple pulp and fold it into the egg, flour and sugar mixture with a wooden spoon. Add yoghurt and mix. The mixture must be soft, and should drop fairly easily off the spoon. If it is too thick, add a little milk. Melt 1 knob of butter in a pan and pour a few spoonfuls of mixture. Cook the pancakes for 2 minutes on each side, flipping them over with a spatula. Dust with icing sugar and serve immediately.

APPLE SAUCE

Ingredients to obtain approx. 300 g of sauce: 4 apples, 1 onion, acacia honey, cinnamon powder, clove powder, dry white wine, butter, salt.

Wash, peel and cut the apples and onion into small cubes. Process and pour the juice and pulp into a pan. Add 1 tablespoon of honey and cook for approximately 10 minutes. Add salt to taste, 1 pinch of cinnamon powder and 1 pinch of clove powder. Pour the hot mixture into a glass container with lid, close the lid, place the container upside down to avoid any air leakage and allow to cool. The sauce can be stored in the refrigerator for approximately 1 month.

It is best eaten with roast or braised meats.

SORBET RECIPE BOOK

TROPICAL SORBET

Ingredient for 300 g of sorbet: 110 g of pineapple, 2 bananas, 4 tablespoon of yoghurt.

Peel the pineapple and the bananas, cut them into small pieces and put it into the freezer. When the fruit is frozen, add yogurt and mix everything in a bowl. Put the ingredients in the juicing bowl slowly. Stir and serve immediately.

BLUEBERRIES CREAM

Ingredient for 300 g of sorbet: 125 g of blueberries, 1 banana, 15 leaf of mint, 100 g of strawberries, 4 tablespoon of yoghurt.

Wash the strawberries and the blueberries and peel the banana. Cut the fruit into small pieces and put it into the freezer. When the fruit is frozen, add the yoghurt and the mint leaves and blend them together. Put the ingredients in the juicing bowl slowly. Stir and serve immediately.

MANGO DREAM

Ingredient for 300 g of sorbet: 200 g of mango, 1 bananas, 4 tablespoon of milk cream.

Peel the mango and the bananas, cut them into small pieces and put it into the freezer. When the fruit is frozen, add the milk cream and blend them together. Put the ingredients in the juicing bowl slowly. Stir and serve immediately.

APPLE DELIGHT

Ingredient for 300 g of sorbet: 200 g of apple, 1 bananas, 1/2 teaspoon of cinnamon, 4 tablespoon of milk cream.

Remove the seeds and peel the apple and the bananas, cut them into small pieces and put it into the freezer. When the fruit is frozen, add the milk cream and the cinnamon and blend them together. Put the ingredients in the juicing bowl slowly. Stir and serve immediately.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES IMPORTANTES À LIRE ET À RESPECTER

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement les consignes relatives à la santé, la sécurité, l'utilisation et l'entretien.
- Veuillez conserver ces instructions à portée de main pour pouvoir les consulter ultérieurement.
- **VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES PERSONNES SONT TRÈS IMPORTANTES**
- Ce manuel et l'appareil lui-même comportent d'importants avertissements de sécurité qu'il faut lire et toujours respecter
- Tous les avertissements de sécurité contiennent des détails spécifiques concernant le risque potentiel présenté et expliquent comment réduire les risques de blessures, dommages et électrocutions découlant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez respecter rigoureusement les instructions qui vont suivre.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures subies par des personnes ou des animaux ou de dommages aux biens matériels si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.
- Ce produit ne doit pas être utilisé par les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Les enfants de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui ne possèdent pas l'expérience et les connaissances requises ne peuvent utiliser cet appareil que sous surveillance. En alternative, ces personnes peuvent utiliser l'appareil si elles ont reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et les opérations d'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

UTILISATION PRÉVUE DU PRODUIT

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas prévu pour un usage commercial. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de mauvais réglage des commandes.

- **ATTENTION** : L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne stockez pas de substances explosives ou inflammables telles que des bombes aérosols et ne placez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres matières inflammables dans ou à proximité de l'appareil : un incendie pourrait se déclencher si l'appareil était allumé par inadvertance.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant de l'appareil.
- Ne plongez pas le corps de l'appareil dans l'eau car cela pourrait provoquer une électrocution.
- N'utilisez pas l'appareil si le filtre rotatif ou le couvercle de protection est endommagé ou présente des fissures.

INSTALLATION

- Les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations locales en vigueur en matière de sécurité. Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement indiqué dans le mode d'emploi.
- Les enfants ne doivent pas réaliser les opérations d'installation. Gardez les enfants à distance lors de l'installation de l'appareil. Gardez les matériaux d'emballage (sacs en plastique, pièces en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants, pendant et après l'installation de l'appareil.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le revendeur ou notre Service Après-vente.
- Gardez les enfants à distance lors de l'installation de l'appareil.
- L'appareil doit être débranché du réseau électrique avant toute opération d'installation.
- Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation.
- Ne mettez l'appareil en service qu'une fois la procédure d'installation terminée.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière ou de plaques de cuisson à gaz ou électriques ou encore dans un four allumé.
- Retirez tous les films de protection ou sacs en plastique avant d'utiliser l'appareil.
- Utilisez l'appareil sur une surface stable et plane.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre domicile.
- Les réglementations exigent que l'appareil soit branché sur une prise de courant mise à la terre.
- Pour les appareils avec fiche intégrée, si la fiche n'est pas adaptée à votre prise de courant, contactez un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou d'adaptateurs. Ne branchez pas l'appareil sur une prise pouvant être commandée par télécommande.
- Le câble d'alimentation doit être assez long pour brancher l'appareil, une fois installé à sa place, au réseau électrique.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique. Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations en vigueur en matière de sécurité. Contactez un centre de réparation agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si son câble ou sa fiche d'alimentation sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. N'immergez jamais le câble ou la fiche d'alimentation dans l'eau. Gardez le câble à l'abri des surfaces chaudes.
- Ne touchez jamais l'appareil avec une partie mouillée de votre corps et ne l'utilisez pas nus-pieds.
- Si l'alimentation électrique est coupée, l'appareil demeure ALLUMÉ et se remet en marche dès que le courant est revenu.
- ATTENTION : afin d'éviter tout danger dû à la réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par le biais d'un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou branché sur un circuit qui est régulièrement activé et désactivé par le réseau électrique.

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

Prise de courant / fiche

Si la fiche intégrée n'est pas adaptée à votre prise de courant, contactez le Service Après-vente pour obtenir des instructions complémentaires. N'essayez pas de changer la fiche vous-même. Cette procédure doit être effectuée par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations en vigueur en matière de sécurité.

UTILISATION CORRECTE

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant les opérations de nettoyage, montage et démontage ou avant de manipuler ses accessoires.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Cet appareil est équipé d'un système de verrouillage de sécurité intégré ; ainsi, vous ne pourrez allumer l'appareil que si vous avez assemblé l'extracteur de jus correctement sur le bloc-moteur. Lorsque ce dernier est assemblé correctement, le verrouillage de sécurité intégré autorise l'utilisation du produit.
- N'essayez pas de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Avant d'extraire le jus, assurez-vous que le joint est bien en place pour éviter les fuites.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne le faites pas fonctionner à vide.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement et ne mettez pas vos doigts dans les ouvertures d'évacuation et la cheminée d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 30 minutes.
- N'insérez jamais votre main ou tout autre objet dans la cheminée pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'essayez pas d'extraire le jus d'aliments durs, contenant de gros pépins (pépins ne pouvant pas être avalés ou mâchés), des noyaux, de la glace et des glaçons. Si vous utilisez des aliments congelés, veillez à respecter la proportion de liquide indiquée dans la section correspondante.
- Si des aliments restent coincés dans la cheminée d'alimentation, n'utilisez rien d'autre que le poussoir recommandé.
- Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement normal, n'appuyez pas rapidement sur le bouton d'inversion mais attendez quelques secondes après avoir arrêté l'appareil.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer des accessoires ou d'approcher vos mains de pièces qui sont en mouvement pendant le fonctionnement.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance et avant toute opération d'assemblage, démontage ou nettoyage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- L'appareil doit être débranché du réseau électrique avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur.
- Avant l'utilisation, et en particulier avant la première utilisation, essuyez avec soin l'extérieur de l'appareil pour enlever la poussière qui peut s'y être accumulée, puis séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez pas de détergents abrasifs agressifs, de produits de nettoyage alcalins ou à récurer.
- Lavez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les avec un torchon sec.
- Utilisez la brosse pour nettoyer soigneusement l'appareil après son utilisation. N'utilisez ni éponges métalliques ni poudres à récupérer pour le nettoyage. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.
- Veillez à bien retirer le joint en caoutchouc avant le nettoyage. Remettez-le bien en place après le nettoyage afin d'éviter les fuites.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de solvants agressifs, de produits de nettoyage alcalins, abrasifs ou à récurer de quelque sorte que ce soit. N'immergez jamais le bloc-moteur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.

PIÈCES ET FONCTIONS

1. Cheminée d'alimentation
2. Vis
3. Brosse rotative
4. Filtre
5. Bol d'extraction
6. Pousoir
7. Récipient à jus et pulpe
8. Couvercle du récipient
9. Bouton d'inversion
10. Bouton Arrêt
11. Bouton Marche
12. Brosse de nettoyage
13. Filtre à jus (noir)
14. Filtre à sorbet (gris)

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit.

Ce faisant, vous avez opté pour un appareil efficace et extrêmement performant.

L'extracteur de jus à rotation lente est un nouveau type d'appareil permettant d'extraire le jus de fruits et de légumes à petite vitesse. Ce nouvel extracteur de jus présente deux sorties distinctes pour le jus et la pulpe. La méthode d'extraction consiste à écraser et presser les aliments à l'aide d'une vis sans fin qui agit comme un mortier et un pilon. L'appareil déchire et ouvre la membrane cellulaire des aliments pour en extraire les nutriments et les enzymes qui se trouvent en profondeur. Il permet également de libérer plus de phytonutriments, avec pour résultat un jus coloré plus riche en vitamines et en minéraux. Grâce à sa vitesse de rotation réduite, l'appareil ne détruit pas la structure cellulaire des fruits et des légumes, éliminant ainsi les phénomènes d'oxydation et de séparation. Il préserve par conséquent la forme naturelle des enzymes et nutriments précieux, même lors de la confection de jus d'herbe de blé, de soja et de légumes feuilles.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage provoqué par le non-respect des consignes d'utilisation correcte du produit.

Les consignes peuvent faire référence à plusieurs modèles. Le cas échéant, les différences sont clairement signalées.

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS

ASSEMBLAGE DE L'EXTRACTEUR DE JUS

Avant d'assembler l'extracteur de jus, assurez-vous que le câble d'alimentation est débranché et vérifiez que le corps principal et toutes les autres pièces de l'extracteur sont propres. Pour plus de détails, consultez la section « Nettoyage et entretien ».

Pour assembler l'extracteur de jus :

1. Assemblez la brosse rotative, le filtre et la vis (FIGURE A). Insérez la brosse rotative dans le filtre, puis placez les dents du filtre dans le système de verrouillage à baïonnette de la vis et tournez la vis jusqu'au clic.
2. Placez le corps principal de l'extracteur de jus sur le plan de travail.
3. Assemblez le bol d'extraction sur le corps principal de l'extracteur de jus en insérant les 3 tiges situées sur ce dernier dans les 3 trous se trouvant sous le bol d'extraction. Ensuite, placez l'ensemble vis/filtre dans le bol d'extraction en le tournant légèrement pour qu'il s'engage avec l'axe du moteur (FIGURE B).
4. Placez le couvercle sur le bol d'extraction et tournez-le jusqu'à ce que le système de verrouillage de sécurité situé à l'arrière s'engage sur le corps principal de l'extracteur (FIGURE C). Si le couvercle de l'extracteur n'est pas dans la bonne position, l'appareil ne pourra pas fonctionner.

PRÉPARATION DE JUS

Placez les récipients des deux côtés du corps principal de l'extracteur à proximité des tubes d'évacuation de la pulpe et du jus.

Appuyez sur le bouton Marche pour commencer l'extraction du jus. Le bouton Arrêt permet d'arrêter la rotation de la vis qui permet l'extraction du jus et le bouton Inversion permet d'inverser le sens de rotation de la vis jusqu'à ce que l'on appuie de nouveau dessus. Si jamais l'extracteur de jus est coincé, appuyez sur le bouton Arrêt puis sur le bouton Inversion pour libérer l'engrenage. N'appuyez jamais sur le bouton Inversion lorsque l'extracteur fonctionne sans l'avoir préalablement arrêté. N'appuyez jamais en même temps sur le bouton Marche et le bouton Inversion.

Introduisez les fruits et légumes dans la cheminée d'alimentation en appuyant avec précaution sur le pousoir afin de pousser lentement les aliments dans le bol d'extraction. N'appuyez pas trop fort sur le pousoir, sinon l'extracteur ne sera pas aussi performant. **N'introduisez pas d'autres aliments tant que tous les fruits ou légumes ne sont pas complètement passés dans l'extracteur. Ne surchargez pas le bol d'extraction.**

N'essayez pas d'extraire le jus de fruits ou légumes durs, avec des noyaux ou des pépins durs.

Le jus des fruits et légumes s'écoule directement dans le récipient à jus et la pulpe est recueillie dans le récipient à pulpe.

Lorsque l'extraction du jus est terminée, veillez à arrêter la rotation de la vis en appuyant sur le bouton Arrêt et à débrancher l'extracteur. Vous pouvez désormais démonter l'appareil en toute sécurité, en respectant l'ordre suivant :

1. Retirez le poussoir.
2. Retirez le couvercle.
3. Retirez l'ensemble vis d'extraction/filtre
4. Retirez le bol d'extraction

Un nettoyage et un entretien réguliers de l'appareil garantiront votre sécurité en le gardant en bon état de fonctionnement. Consultez la section « Nettoyage et entretien ».


PRÉPARATION DE SORBET

Cet extracteur de jus permet de réaliser des sorbets à partir de fruits ou légumes congelés.

Retirez la cheminée d'alimentation et sortez l'ensemble vis/filtre du bol d'extraction. Démontez le filtre à trous (13) et installez le filtre sans trous (14) tel que représenté sur la FIGURE A. Assemblez de nouveau l'extracteur de jus tel que décrit dans la section correspondante.

Placez les récipients des deux côtés du corps principal de l'extracteur à proximité des tubes d'évacuation de la pulpe et du jus.

Retirez les pépins et noyaux durs des ingrédients, épluchez-les et coupez les fruits en petits morceaux avant d'en extraire le jus. Introduisez les fruits congelés lentement et avec précaution avec le liquide (lait, crème, yaourt ou similaire).

 N'introduisez jamais de fruits congelés sans liquide. Sortez les fruits congelés du congélateur au moins 15 minutes avant l'extraction du jus.

Le sorbet sort par le tube d'évacuation de la pulpe, mais il est possible que du liquide sorte également du tube d'évacuation du jus.

Lorsque l'extraction du jus est terminée, veillez à arrêter la rotation de la vis en appuyant sur le bouton Arrêt et à débrancher l'extracteur. Vous pouvez désormais démonter l'appareil en toute sécurité, en respectant l'ordre suivant :

1. Retirez le poussoir.
2. Retirez le couvercle.
3. Retirez l'ensemble vis d'extraction/filtre
4. Retirez le bol d'extraction

Un nettoyage et un entretien réguliers de l'appareil garantiront votre sécurité en le gardant en bon état de fonctionnement. Consultez la section « Nettoyage et entretien ».

ASTUCES POUR L'EXTRACTION DE JUS

Avant l'extraction du jus :

- L'extracteur de jus est adapté pour le céleri, les épinards, les carottes, les pommes, les bananes, les tomates, les concombres, les poires et tous les fruits et légumes qui contiennent du jus, mais pas pour ceux qui contiennent de l'amidon.
- Nettoyez les fruits et légumes avec soin afin de les préparer à l'extraction. Si les morceaux de fruits ou légumes sont très gros, coupez-les en morceaux de dimension adaptée à la taille de la cheminée d'alimentation de l'extracteur de jus. Coupez les aliments en petits morceaux pour optimiser l'extraction.
- Les fruits qui ont des noyaux ou des pépins durs (ex : mangues, nectarines, abricots et cerises) doivent être dénoyautés avant l'extraction. Épluchez toujours les fruits dont la peau est dure ou non comestible. C'est le cas par exemple des mangues, des agrumes, des melons et des ananas.
- Lorsque vous sélectionnez des fruits et légumes destinés à faire du jus, choisissez toujours des spécimens frais et bien mûrs. Les fruits et légumes frais ont plus de saveur et donnent plus de jus que les fruits qui ne sont pas bien mûrs. L'idéal est de consommer le jus juste après son extraction. C'est à ce moment qu'il contient le plus de vitamines et de minéraux.

Pendant l'extraction du jus :

- Pour des résultats optimaux, insérez un ingrédient à la fois.
- Insérez les aliments à une vitesse régulière pour que toute la pulpe soit extraite avec une efficacité maximale.
- Lors de l'extraction de jus de céleri avec d'autres fruits/légumes, il est recommandé d'alterner entre le céleri et les autres aliments afin d'éviter que la pulpe s'accumule dans le bol d'extraction.
- Lors de la réalisation de jus de légumes feuilles tels que les épinards et le chou frisé, il est recommandé de les associer à des fruits et légumes aqueux ou fibreux afin d'aider le jus à s'écouler et d'optimiser le rendement et les résultats de l'extraction.
- Si vous souhaitez extraire le jus de noix, vous devez absolument les mélanger à d'autres aliments tels que des fèves de soja préalablement ramollies dans l'eau ou bien à des liquides.
- Ne mettez pas en marche l'appareil alors que le bol est vide.

- Pour éviter que le jus de pomme ne prenne une couleur marron, il est possible d'y ajouter une petite quantité de citron.
- Il peut s'avérer difficile d'extraire le jus des bananes. Si vous utilisez des bananes, ajoutez-les en guise de premier ou second ingrédient : le nectar des bananes se mélangera au jus des autres fruits.
- Lors de la réalisation de jus à partir de fruits et légumes ayant des consistances différentes, il peut être utile d'extraire le jus de différentes associations. Par exemple, procédez d'abord à l'extraction du jus des fruits mous (ex : oranges) avant de passer aux fruits durs (ex : pommes). Vous obtiendrez ainsi une meilleure extraction du jus.
- Pour que le jus ait meilleur goût, retirez également la peau blanche intérieure des agrumes.
- Si vous extrayez le jus d'herbes ou de légumes feuilles, formez d'abord une sorte de bouquet que vous placerez ensuite dans l'extracteur ou associez-les à d'autres ingrédients.

Après l'extraction du jus :

- Le jus non consommé doit être réfrigéré ou congelé.
- La pulpe récupérée peut être utilisée pour d'autres recettes, comme composte pour votre jardin ou être jetée.
- Lorsque vous réalisez du jus, nettoyez bien les différentes pièces afin d'éviter que le jus et la pulpe ne sèchent sur l'appareil.
- Après chaque utilisation, rincez immédiatement les pièces amovibles à l'eau chaude pour éliminer la pulpe et le jus. Il peut être nécessaire d'utiliser la brosse de nettoyage pour les éliminer.

PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE



Les matériaux d'emballage sont 100 % recyclables et présentent le symbole de recyclage (*). Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable en respectant

les réglementations des autorités locales en matière d'élimination des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en retirant les portes et étagères (le cas échéant) afin d'empêcher que des enfants ne puissent grimper à l'intérieur et y rester bloqués.



Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables (*) ou réutilisables. Lors de sa mise au rebut, veuillez respecter les réglementations locales en vigueur en la matière.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez l'autorité locale compétente, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/EU, relative aux Déchets des Équipements Électriques et Électroniques (DEEE).

En assurant l'élimination correcte de ce produit, vous aidez à éviter des conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé, qui pourraient survenir si ce produit faisait l'objet d'une mise au rebut inappropriée.



Le symbole (*) situé sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais qu'il doit être déposé dans un centre de collecte des déchets approprié, compétent dans le recyclage des équipements électriques et électroniques.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été conçu, fabriqué et distribué conformément aux exigences de sécurité des Directives Européennes suivantes :

- 2006/95/EC Directive basse tension
- 2004/108/EU Directive sur la compatibilité électromagnétique

ASSISTANCE

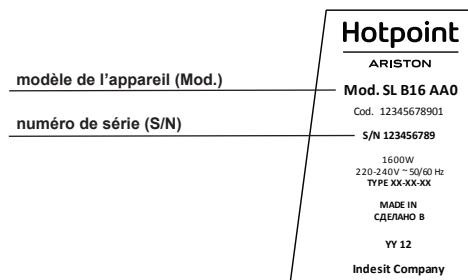
Avant de contacter le centre d'Assistance :

- Vérifiez si vous pouvez résoudre l'anomalie vous-même (voir Dépannage).
- Si, malgré tous ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas et si l'inconvénient persiste, appelez le service après-vente le plus proche.

Signalez-lui :

- le type d'anomalie
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- le numéro de série (S/N)

Vous trouverez tous ces renseignements sur l'étiquette signalétique.



Ne vous adressez jamais à des techniciens non agréés et exigez toujours l'installation de pièces détachées originales.

LIVRET DE RECETTES JUS

JUS DE CITRON

Ingrédients pour 4 personnes : 3 gros citrons, 1 pomme, cassonade.

Lavez et épluchez les citrons et coupez-les en petits cubes. Lavez et épluchez la pomme. Placez les ingrédients dans l'extracteur de jus avec 1 verre d'eau. Une fois l'extraction terminée, sucrez selon vos préférences avec de la cassonade. Servez avec 1 cuillère à café de glace pilée.

COCKTAIL REVITALISANT

Ingrédients pour 4 personnes : 1 pastèque (1 kg), basilic frais, vodka.

Retirez la peau et les pépins de la pastèque et coupez-la en petits cubes. Lavez et prélevez 1 poignée de feuilles de basilic. Placez la pastèque et le basilic dans l'extracteur de jus et extrayez-en le jus. Mélangez le jus au shaker avec 4 cuillères à soupe de vodka et de la glace pilée et servez dans 4 verres décorés de quelques feuilles de basilic.

DESSERT À LA MYRTILLE

Ingrédients pour 4 personnes : 1 kg de myrtilles, 500 g de crème fouettée, 70 g de sucre glace.

Lavez et égouttez les myrtilles puis placez-les dans l'appareil pour en extraire le jus. Mélangez délicatement la crème fouettée, le jus de myrtille et 50 g de sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange uniforme. Prenez la pulpe de myrtille, mélangez-la avec le reste du sucre et versez le mélange dans 4 verres. Versez le mélange de crème fouettée et de jus de myrtille par dessus et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

GASPACHO À LA POMME ET AU FENOUIL

Ingrédients pour 4 personnes : 3 pommes, 4 bulbes de fenouil, 1 citron vert, vinaigre de framboise, huile de noisette, sel.

Lavez et coupez le citron vert, les pommes et le fenouil en morceaux. Placez-les dans l'extracteur pour en extraire le jus. À l'aide d'un fouet, mélangez le jus avec 4 cuillères à soupe d'huile de noisette et 1 pincée de sel. Servez dans 4 verres décorés de quelques tranches de pomme.

JUS VERT

Ingrédients pour 4 personnes : 1 concombre, 2 bulbes de fenouil, 1 branche de céleri, 2 carottes, jeunes feuilles d'épinards, persil, 1 pomme, 5 g de gingembre frais.

Lavez, épluchez et coupez le concombre, le fenouil, le céleri, les carottes et la pomme en morceaux. Épluchez la racine de gingembre. Lavez et prélevez 1 poignée de feuilles de persil et 1 poignée de jeunes feuilles d'épinards. Placez les légumes par petites portions dans l'extracteur pour en extraire le jus. Mélangez et servez immédiatement.

PANCAKES À LA POMME

Ingrédients pour 4 personnes : 5 pommes, 2 œufs, 100 g de farine, 200 g de yaourt au lait écrémé, cannelle en poudre, sucre, beurre.

À l'aide d'un fouet, battez les œufs dans un bol avec 4 cuillères à soupe de sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et mousseux. Ajoutez la farine tamisée, 1 pincée de cannelle en poudre et mélangez. Lavez les pommes et extrayez-en le jus. Le jus peut être conservé dans une bouteille en verre au réfrigérateur, pour le déguster ensuite. Récupérez la pulpe de pomme obtenue et incorporez-la dans le mélange d'œuf, de farine et de sucre à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez le yaourt et mélangez. Le mélange doit être onctueux et doit tomber assez facilement de la cuillère. S'il est trop épais, ajoutez un peu de lait. Faites fondre 1 noisettes de beurre dans un poêle et versez quelques cuillerées du mélange. Faites cuire les pancakes pendant 2 minutes de chaque côté, en les retournant à l'aide d'une spatule. Saupoudrez-les de sucre glace et servez-les immédiatement.

SAUCE À LA POMME

Ingrédients pour obtenir env. 300 g de sauce : 4 pommes, 1 oignon, miel d'acacia, cannelle en poudre, clou de girofle en poudre, vin blanc sec, beurre, sel.

Lavez, épluchez et coupez les pommes et l'oignon en petits cubes. Faites-les passer dans l'extracteur de jus et versez le jus et la pulpe dans une poêle. Ajoutez 1 cuillère à soupe de miel et faites cuire pendant environ 10 minutes. Ajoutez du sel en fonction de vos goûts, 1 pincée de cannelle en poudre et 1 pincée de clou de girofle en poudre. Versez le mélange chaud dans un récipient en verre avec couvercle, fermez le couvercle, placez le récipient à l'envers pour éviter toute fuite d'air et laissez refroidir. La sauce peut être conservée au réfrigérateur pendant environ 1 mois.

Elle est idéale pour accompagner les viandes rôties ou braisées.

LIVRET DE RECETTES SORBETS

SORBET TROPICAL

Ingrédients pour 300 g de sorbet : 110 g d'ananas, 2 bananes, 4 cuillères à soupe de yaourt.

Épluchez l'ananas et les bananes, coupez-les en petits morceaux et placez-les dans le congélateur. Une fois les fruits congelés, ajouter le yogourt et mélanger le tout dans un bol. Placez les ingrédients petit à petit dans le bol d'extraction. Mélangez et servez immédiatement.

CRÈME AUX MYRTILLES

Ingrédients pour 300 g de sorbet : 125 g de myrtilles, 1 banane, 15 feuilles de menthe, 100 g de fraises, 4 cuillères à soupe de yaourt.

Lavez les fraises et les myrtilles et épluchez la banane. Coupez les fruits en petits morceaux et placez-les dans le congélateur. Une fois les fruits congelés, ajoutez le yaourt et les feuilles de menthe et mélangez-les. Placez les ingrédients petit à petit dans le bol d'extraction. Mélangez et servez immédiatement.

RÊVE DE MANGUE

Ingrédients pour 300 g de sorbet : 200 g de mangue, 1 banane, 4 cuillères à soupe de crème.

Épluchez la mangue et la banane, coupez-les en petits morceaux et placez-les dans le congélateur. Une fois les fruits congelés, ajoutez la crème et mélangez-les. Placez les ingrédients petit à petit dans le bol d'extraction. Mélangez et servez immédiatement.

DÉLICE DE POMME

Ingrédients pour 300 g de sorbet : 200 g de pomme, 1 banane, 1/2 cuillère à café de cannelle, 4 cuillères à soupe de crème.

Retirez les pépins et épluchez la pomme et la banane, coupez-les en petits morceaux et placez-les dans le congélateur. Une fois les fruits congelés, ajoutez la crème et la cannelle et mélangez-les. Placez les ingrédients petit à petit dans le bol d'extraction. Mélangez et servez immédiatement.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВАЖНО ПРОЧИТАТЬ И СОБЛЮДАТЬ

- Перед использованием прибора внимательно прочтите инструкции по технике безопасности, эксплуатации и обслуживанию.
- Сохраните эти инструкции для справки в будущем.
- **ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ВАШИХ БЛИЗКИХ ИМЕЮТ ОГРОМНОЕ ЗНАЧЕНИЕ**
- В данном руководстве и на самом приборе приводятся важные предупреждения по безопасности, которые необходимо соблюдать при любых условиях.
- Во всех предупреждениях указан потенциальный риск и способы предотвращения вероятных травм, ущерба и удара электрическим током в связи с неправильным применением прибора. Строго выполняйте следующие инструкции.
- Несоблюдение указанных правил связано с риском. Производитель снимает с себя всякую ответственность за травмы людей или животных, а также за ущерб имуществу при невыполнении данных рекомендаций и мер предосторожности.
- Данным прибором запрещено пользоваться детям младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Дети до 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться данным прибором только под наблюдением других лиц или после соответствующего инструктажа по безопасному использованию прибора при условии, что они поняли все связанные с ним риски. Не разрешайте детям играть с прибором. Не допускайте выполнения очистки и обслуживания прибора детьми без присмотра.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ПО НАЗНАЧЕНИЮ

- Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях. Запрещено пользоваться прибором в коммерческих целях. Производитель снимает с себя всякую ответственность за неправильное использование или неверные настройки органов управления.

- **ОСТОРОЖНО!** Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не пользуйтесь прибором на улице.
- Не храните взрывчатые или горючие устройства, например, аэрозольные баллоны, и не помещайте бензин или другие воспламеняющиеся материалы в прибор или рядом с ним. В этом случае при непреднамеренном включении прибора возникает риск пожара.
- Не пользуйтесь дополнительными принадлежностями или насадками, которые не рекомендованы производителем прибора.
- Не погружайте корпус прибора в воду во избежание удара током.
- Не пользуйтесь прибором, если вращающееся сито или защитная крышка повреждены или имеют видимые трещины.

УСТАНОВКА

- Ремонт выполняется квалифицированным техником согласно инструкциям производителя и местным нормам техники безопасности. Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если в руководстве по эксплуатации нет соответствующих четких инструкций.
- Детям запрещается выполнять установку прибора. При установке дети не должны находиться вблизи прибора. Во время и после установки прибора храните упаковочные материалы (пластиковые мешки, пенопласт и пр.) вне зоны досягаемости детей.
- После распаковки прибора убедитесь в отсутствии повреждений при транспортировке. В случае проблем с прибором обратитесь к дилеру или в ближайшую к вам сервисную службу.
- При установке дети не должны находиться вблизи прибора.
- Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от сети питания.
- В процессе установки убедитесь, что прибор не повреждает провод питания.
- Включайте прибор только по завершении процесса установки.
- Провод питания не должен перегибаться через край стола или кухонной рабочей поверхности или касаться горячих поверхностей.

- Не помещайте прибор рядом с газовой или электрической варочной панелью или на нее, а также не ставьте в нагретую духовку.
- Перед включением прибора снимите всю защитную упаковку и пластиковые мешки.
- Размещайте прибор на ровной и устойчивой рабочей поверхности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПО РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСТВОМ

- Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке соответствует напряжению в вашей бытовой сети.
- Согласно действующим нормам прибор должен быть подключен к заземленной розетке.
- Если вилка, смонтированная на приборе, не подходит к вашей розетке, обратитесь к квалифицированному технику.
- Не пользуйтесь удлинителями, несколькими розетками или переходниками. Не подключайте прибор к розетке, имеющей дистанционное управление.
- Провод питания должен быть достаточно длинным для подключения прибора к бытовой сети электропитания.
- Не тяните за провод питания.
- Поврежденный провод питания необходимо заменить на провод аналогичного типа. Замену провода должен выполнять только квалифицированный техник согласно инструкциям производителя и местным нормам техники безопасности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным проводом питания или вилок, неисправным прибором или после его повреждения или падения. Не погружайте провод питания или вилку в воду. Не допускайте контакта провода с горячими поверхностями.
- Не касайтесь прибора мокрыми частями тела и не пользуйтесь им, если вы босиком.
- В случае отключения питания прибор остается включенным и снова запускается, как только в сети появляется электричество.
- **ОСТОРОЖНО!** Во избежание опасности, связанной с непреднамеренным сбросом термовыключателя, данный прибор не следует запитывать через внешний выключатель, например, через таймер, или подключать к цепи, которая периодически замыкается и размыкается коммунальными службами.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Розетка / вилка

Если установленная на приборе вилка не подходит под вашу розетку, обратитесь в сервисный центр за дальнейшими инструкциями. Не пытайтесь заменить вилку самостоятельно. Данную операцию должен выполнять квалифицированный техник согласно инструкциям производителя и местным нормам техники безопасности.

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Если вы не пользуетесь прибором, а также перед очисткой, сборкой, разборкой или установкой дополнительных принадлежностей выключите прибор и выньте вилку из розетки.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Данный прибор оснащен встроенным механизмом защитной блокировки, который позволяет включить прибор, только если соковыжималка правильно установлена на базе с двигателем. При правильной сборке механизм защитной блокировки не препятствует эксплуатации прибора.
- Не пытайтесь вскрыть механизм блокировки.
- Перед отжимом убедитесь, что прокладка установлена правильно, чтобы не допустить утечек.
- Не запускайте пустой прибор во избежание его повреждения.
- Не прикасайтесь к подвижным частям и не вставляйте пальцы в выпускные отверстия и загрузочную воронку.
- Не включайте прибор более, чем на 30 минут.
- Не засовывайте руки или посторонние предметы в воронку во время работы.
- Не загружайте в соковыжималку твердые продукты, фрукты с крупными семенами (которые невозможно проглотить или прожевать), косточками, лед и кубики льда. Замороженные продукты загружайте только с правильной пропорцией жидкости согласно рекомендациям в соответствующем разделе.
- В случае застревания продуктов в воронке используйте только рекомендуемый толкатель.
- Не нажимайте кнопку реверса для быстрого перехода из обычного режима работы – сначала подождите несколько секунд, отключив прибор.
- Перед заменой насадок или при необходимости приближения к движущимся во время работы частям отключите прибор от сети.

- Всегда вынимайте вилку из розетки, если прибор остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или очисткой.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед выполнением любых операций по очистке и обслуживанию отключите прибор от сети электропитания.
- Не пользуйтесь устройствами очистки паром.
- Перед работой и особенно перед первым использованием тщательно протрите прибор снаружи от возможных скоплений пыли, затем просушите мягкой салфеткой. Не пользуйтесь агрессивными абразивными чистящими средствами, моющими средствами с щелочью или грубыми мочалками.
- Вымойте все принадлежности в теплой мыльной воде, ополосните и насухо вытрите полотенцем.
- Для тщательной чистки после отжима используйте щетку. Не пользуйтесь металлическими мочалками или абразивными чистящими средствами. Они могут повредить прибор.
- Перед очисткой обязательно полностью снимите резиновую прокладку. После очистки аккуратно установите ее на место во избежание утечек.
- Чтобы не допустить повреждения прибора, не пользуйтесь при очистке агрессивными растворителями, щелочными моющими средствами, абразивными губками или веществами. Не погружайте корпус с двигателем или провод питания в воду.

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Загрузочная воронка
2. Шнек
3. Скребок фильтра
4. Фильтр
5. Чаша для отжима сока
6. Толкатель
7. Контейнеры для сока и выжимок
8. Крышка контейнера
9. Кнопка реверса
10. Кнопка остановки
11. Кнопка пуска
12. Щетка для очистки
13. Фильтр для сока (Черный)
14. Фильтр для сорбета (серый)

ВСТУПЛЕНИЕ

Благодарим вас за приобретение нашего изделия. Вы выбрали эффективный прибор с отличными эксплуатационными качествами.

Шнековая соковыжималка – это новый тип устройства для отжима сока из овощей и фруктов на низкой скорости. Эта новая соковыжималка имеет два отдельных выхода для сока и выжимок. Принцип отжима заключается в перетирании и выдавливании сока в винтовом шнеке, работающем аналогично ступке с пестиком. Такой подход позволяет вскрыть мембраны клеток, выпуская содержащиеся в них питательные вещества и ферменты. При этом также высвобождается больше фитохимических элементов, благодаря чему сок имеет более насыщенный цвет и сохраняет больше витаминов и минералов. Низкое число оборотов в минуту обеспечивает сохранность структуры клеток фруктов и овощей без окисления и расщепления. Следовательно, сохраняется натуральная форма ценных ферментов и питательных веществ, даже при обработке таких продуктов как пророщенная пшеница, соя и зелень.

При несоблюдении инструкций по правильной эксплуатации данного прибора производитель снимает с себя ответственность за возможный ущерб.

Отдельные инструкции могут относиться не ко всем моделям, что будет четко указано в тексте описания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

СБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ

Перед сборкой соковыжималки необходимо убедиться, что провод питания не вставлен в розетку и очистить главный корпус прибора и все остальные его части. См. раздел «Очистка и обслуживание».

Сборка соковыжималки:

1. Соберите скребок фильтра, фильтр и шнек (РИСУНОК А). Вставьте скребок в фильтр, затем насадите фиксирующий зубец фильтра на штыковой замок шнека и поверните шнек до щелчка.
2. Поставьте главный корпус соковыжималки на стол.
3. Установите чашу для отжима сока на корпус, вставив 3 штырька на главном корпусе в 3 отверстия в дне чаши. Теперь вставьте шнек с фильтром в чашу, слегка повернув его, так чтобы он сцепился с валом двигателя (РИСУНОК В).
4. Закройте чашу крышкой, повернув ее до защелкивания замка в задней части главного корпуса (РИСУНОК С). Если крышка чаши установлена неправильно, соковыжималка работать не будет.

ОТЖИМ СОКА

Установите контейнеры с обеих сторон главного корпуса соковыжималки под носиками для выхода сока и выжимок.

Нажмите кнопку пуска для начала отжима сока. Кнопка остановки отключает вращение шнека, отжимающего сок, а кнопка реверса запускает вращение шнека в обратном направлении до тех пор, пока вы удерживаете ее нажатой. При образовании закупорки в соковыжималке нажмите кнопку остановки, а затем кнопку реверса, чтобы высвободить механизм. Не нажимайте кнопку реверса в процессе работы без остановки. Никогда не нажимайте кнопки пуска и реверса одновременно.

Загрузите фрукты и овощи в загрузочную воронку, осторожно прижимая их вниз с помощью толкателя, чтобы плавно подать их в чашу для отжима. Не нажимайте на толкатель слишком резко, так как соковыжималка не успеет выжать сок. **Не загружайте другие продукты, пока все фрукты или овощи не пройдут через соковыжималку. Не перегружайте чашу для отжима.**

Не загружайте в соковыжималку твердые продукты, фрукты и овощи с косточками или твердыми семенами.

Выжатый сок стекает прямо в контейнер сока, а выжимки выгружаются в другой контейнер.

По завершении отжима остановите шнек, нажав кнопку остановки, и выньте вилку из розетки. Теперь прибор можно безопасно разобрать в следующем порядке:

1. Выньте толкатель.
2. Снимите крышку.
3. Снимите шнек с фильтром
4. Снимите чашу для отжима сока

Регулярная очистка и обслуживание вашего прибора обеспечат его сохранность и исправную работу. См. раздел «Очистка и обслуживание».


ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОРБЕТА

Эту соковыжималку можно использовать для приготовления сорбета из замороженных фруктов и овощей.

Снимите загрузочную воронку и выньте из чаши для отжима сока шнек с фильтром. Снимите фильтр с отверстиями (13) и установите фильтр без отверстий (14) как показано на РИСУНКЕ А. Снова соберите соковыжималку согласно описанию выше.

Установите контейнеры с обеих сторон главного корпуса соковыжималки под носиками для выхода сока и выжимок.

Удалите твердые семена из продуктов и очистите кожуру перед обработкой. Кроме того, фрукты нужно порезать на маленькие кусочки. Медленно и аккуратно загрузите замороженные фрукты с жидкостью (молоком, сливками, йогуртом и т. п.).

 **Никогда не обрабатывайте замороженные фрукты без жидкости. Замороженные фрукты нужно вынуть из морозилки минимум за 15 минут до начала приготовления сорбета.**

Сорбет будет выходить через носик для выжимок, при этом некоторое количество жидкости также может вытекать через носик для сока.

По завершении отжима остановите шнек, нажав кнопку остановки, и выньте вилку из розетки. Теперь прибор можно безопасно разобрать в следующем порядке:

1. Выньте толкатель.
2. Снимите крышку.
3. Снимите шнек с фильтром
4. Снимите чашу для отжима сока

Регулярная очистка и обслуживание вашего прибора обеспечат его сохранность и исправную работу. См. раздел «Очистка и обслуживание».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СОКОВЫЖИМАЛКИ

Перед отжимом сока:

- Шнековая соковыжималка подходит для обработки сельдерея, шпината, моркови, яблок, бананов, помидоров, огурцов, груш и других фруктов и овощей, содержащих сок, но не крахмал.
- Подготавливая фрукты и овощи к обработке, тщательно вымойте их. Если фрукты или овощи достаточно крупные, порежьте их на кусочки, проходящие в воронку соковыжималки. Для оптимального отжима порежьте продукты на маленькие кусочки.
- Уделите косточки и семена из фруктов (таких как манго, нектарины, абрикосы и вишня) перед отжимом. Обязательно счистите кожуру с фруктов с твердой или несъедобной кожурой (таких как манго, цитрусовые, дыня и ананас).
- Для приготовления сока всегда выбирайте свежие и спелые фрукты и овощи, поскольку они являются более ароматными и сочными. Лучше всего пить сок сразу после отжима, так как он содержит больше витаминов и минералов.

В процессе отжима:

- Для оптимального результата загружайте по одному ингредиенту за раз.
- Загружайте продукты в одном и том же темпе, чтобы количество выжимок было оптимальным.
- При отжиме сока из сельдерея с другими фруктами или овощами рекомендуется чередовать загрузку сельдерея с другими ингредиентами, чтобы не допустить скопления выжимок в чаше.
- При отжиме сока из зелени, например, из шпината и листовой капусты, рекомендуется добавлять немного сочных или содержащих клетчатку фруктов и овощей, чтобы обеспечить поток сока и получить оптимальный результат.
- Орехи загружайте в соковыжималку только вместе с другими продуктами, такими как вымоченные соевые работы, или с жидкостью.
- Прибор не должен работать с пустой чашей.
- Чтобы яблочный сок не потемнел, в него можно добавить немного лимона.

- Выжать сок из бананов может быть достаточно сложно. Если в рецепт входят бананы, загружайте их в первую или вторую очередь: банановый нектар будет вытекать вместе с соком других фруктов.
- При отжиме сока из фруктов и овощей с разной консистенцией лучше всего загружать их в разной последовательности. Например, сначала выдавите сок из мягких фруктов (таких как апельсины), а затем из твердых (таких как яблоки). Таким образом получается максимальный отжим сока.
- Сок цитрусовых будет вкуснее, если с них удалить белую внешнюю оболочку.
- При отжиме трав или зелени, сформируйте из них пучок перед загрузкой в соковыжималку или загружайте вместе с другими ингредиентами на низкой скорости.

После отжима сока:

- Остатки сока можно хранить в холодильнике или заморозить.
- Выжимки можно использовать для приготовления других блюд, в качестве компоста для сада или просто выбросить.
- После отжима обязательно очистите все детали соковыжималки, чтобы не допустить присыхания сока и выжимков.
- После каждого использования сразу же промойте съемные части горячей водой, чтобы удалить выжимки и сок. Для очистки фильтра может понадобиться специальная щетка.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ



Упаковочные материалы подлежат 100% переработке и обозначены соответствующим символом (*).

Следовательно к утилизации различных частей упаковки следует подходить ответственно, соблюдая действующие законодательные нормы.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

При утилизации прибора необходимо обеспечить невозможность его использования, отрезав провод и сняв дверцы и полки (при наличии), чтобы дети не могли забраться внутрь, оказавшись в ловушке.



Данный прибор изготовлен из подлежащих переработке (*) или повторному использованию материалов. Утилизировать его следует в соответствии с местными

нормами по переработке отходов.

За дополнительной информацией по обработке, восстановлению или переработке бытовых электрических приборов обращайтесь в местные компетентные органы, пункты сбора отходов или магазин, где был куплен данный прибор.

Данный прибор имеет маркировку соответствия требованиям Европейской директивы 2012/19/EU по отходам электрического и электронного оборудования (WEEE).

При правильной утилизации данного прибора вы помогаете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, возможные при нарушении правил утилизации отходов.



Символ (*) на приборе или сопроводительных документах указывает на то, что его нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами, а следует сдавать в специальные пункты сбора электрического и электронного оборудования для последующей переработки.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Данный прибор спроектирован, изготовлен и распространяется в соответствии с требованиями по безопасности, предусмотренными следующими Европейскими директивами:

- Директива 2006/95/ЕС по низковольтному электрооборудованию
- Директива 2004/108/EU по электромагнитной совместимости

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Бесплатная горячая линия:
8 800 3333 887 ***

* (Услуга бесплатна для абонентов всех стационарных линий на всей территории России) Мы заботимся о своих покупателях и стараемся обеспечить высокое качество сервисного обслуживания. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Линия профессиональных средств Professional по уходу за техникой, рекомендуемая Hotpoint Ariston, продлит срок эксплуатации Вашей техники и снизит вероятность ее поломки. Линия профессиональных средств Professional создана с учетом особенностей Вашей техники. Продукты производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования. Узнайте подробнее на сайте www.hotpoint-ariston.ru в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Перед обращением в Службу Сервиса необходимо убедиться, что Вы готовы сообщить оператору:

- Описание неисправности;
- Номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- Модель и серийный номер (S/N) изделия, указанные в информационной табличке, расположенной на изделии или гарантийном документе;
- Дату продажи изделия.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте www.hotpoint-ariston.ru в разделе «Сервис».

Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров.

При возникновении неисправности

Перед тем, как обратиться в Службу Сервиса проверьте, нельзя ли устранить неисправность самостоятельно (см. раздел «Неисправности и методы их устранения»).


Обратиться в Службу Сервиса можно по телефону бесплатной горячей линии или по телефонам, указанным в гарантийном документе.

! Мы рекомендуем обращаться только к авторизованным сервисным центрам

! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей

Изделие:
Торговая марка:
Торговый знак изготовителя:
Модель:
Изготовитель:
Страна-изготовитель:
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения:
Потребляемая мощность:
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока:
Класс защиты от поражения электрическим током
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:

ИМПОРТЕР:
С вопросами (в России) обращаться по адресу
УПОЛНОМОЧЕННОЕ ЛИЦО:
С вопросами обращаться по адресу

Соковыжималка медленного отжима (шнековая)
Hotpoint
ARISTON
SJ 15 EU
Indesit Company
Китай
220-240 V ~
150W
50/60 Hz
Класс защиты I

– 7-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, – 8-ая и 9-я цифры в S/N порядковому номеру месяца года, – 10-ая и 11-ая цифры в S/N числу определенного месяца и года.

ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в РФ: 8-800-333-38-87
ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в РФ: 8-800-333-38-87

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРИМЕЧАНИЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОСТОЯННО ВЕДЕТ РАБОТЫ ПО УЛУЧШЕНИЮ ИЗ ДЕЛИЯ И ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. СРОК СЛУЖБЫ ТОВАРА 7 ЛЕТ.

ДАТА ПРОИЗВОДСТВА УКАЗАНА НА ЭТИКЕТКАХ В ФОРМАТЕ:
НЕДЕЛЯ ГОДА (2 ЦИФРЫ) ГОД (2 ИЛИ 4 ЦИФРЫ)

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ РФ: НАСТОЯЩИЙ ТОВАР В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОНКРЕТНОЙ МОДЕЛИ ИМЕЕТ КЛАСС ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ, УКАЗАННЫЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА № 261-ФЗ ОТ 23.11.09 И ПОСТАНОВЛЕНИЕМ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ № 1222 ОТ 31.12.09Г. (С ПОПРАВКАМИ). КОНКРЕТНУЮ ИНФОРМАЦИЮ О КЛАССЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ВАШЕЙ МОДЕЛИ МОЖНО НАЙТИ РЯДОМ С УКАЗАНИЕМ МОДЕЛИ ВО ВКЛАДЫШЕ К ДА ИНОЙ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, СОДЕРЖАЩЕМ ИНФОРМАЦИЮ О КОМПЛЕКТАЦИИ.

Изделие:	
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 V -
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Hz или 50 Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Изделия должны перевозиться в оригинальной упаковке в горизонтальном положении.

Во время транспортировки и хранения защищать изделия от атмосферного воздействия и механических повреждений. Изделия должны храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях. Изделия должны храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре от плюс 5°C до плюс 40°C.

WHIRLPOOL EUROPE S.R.L. - SOCIO UNICO -
VIALE GUIDO BORGHINI, 27 - 21025 COMERIO
(VARESE) ITALY
ВИЕРЛПУЛ ЮРОП С.Р.Л. - СОЦИО УНИКО -
ВИАЛЕ ГВИДО БОРГИ, 27 - 21025, КОМЕРИО
(ВАРЕЗЕ) ИТАЛИЯ

ЗАВОД: КОМПАНИЯ ИНДЕЗИТ
АДРЕС: МЕЛАНИ, ПРОВИНЦИАЛЬНАЯ
ДОРОГА АРКЕВИЕЗЕ 64.100-КМ,
60044 ФАБРИАНО (АН), ИТАЛИЯ

ДЛЯ РОССИИ И СТРАН ТАМОЖЕННОГО
СОЮЗА:


ИМПОРТЕР только для российского рынка
УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ для
других стран:

ООО «ВИРЛПУЛ РУС» С вопросами (в России)
обращаться по адресу Россия, 127018, Москва,
ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

Вы можете найти контактную информацию в
гарантийном документе.

Сделано в КНР



СИМВОЛ  НА УПАКОВОЧНОЙ ЭТИКЕТКЕ ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ЛЮБОЙ ИЗ ЭЛЕМЕНТОВ УПАКОВКИ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ КОНТАКТА С ПИЩЕЙ.

РЕЦЕПТЫ НА ОСНОВЕ СОКА

ЛИМОННЫЙ СОК

Ингредиенты на 4 порции: 3 больших лимона, 1 яблоко, коричневый сахар.

Лимоны промыть, снять кожуру и порезать на маленькие кубики. Яблоки промыть и снять кожуру. Поместить ингредиенты в соковыжималку с 1 стаканом воды. После отжима подсластить коричневым сахаром по вкусу. Подавать с 1 чайной ложкой измельченного льда.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты на 4 порции: 1 арбуз (1 кг), свежий базилик, водка.

С арбуза снять кожуру и удалить семена. Порезать на небольшие кубики. Промыть и отобрать 1 горсть листьев базилика. Поместить арбуз и базилик в соковыжималку и выжать сок. Смешать сок с 4 столовыми ложками водки и измельченным льдом. Подавать в винных бокалах, украшенных свежими листьями базилика.

ДЕСЕРТ ИЗ ГОЛУБИКИ

Ингредиенты на 4 порции: 1 кг голубики, 500 г взбитых сливок, 70 г сахарной пудры.

Голубику промыть и просушить, затем выжать из нее сок. Аккуратно смешать взбитые сливки, сок из голубики и 50 г сахарной пудры. Выжимки голубики смешать с оставшимся сахаром и разлить смесь в 4 стакана. Сверху выложить взбитые сливки с соком и поставить в холодильник для загустения.

ГАСПАЧО ИЗ ЯБЛОК И ФЕНХЕЛЯ

Ингредиенты на 4 порции: 3 яблока, 4 плода фенхеля, 1 лайм, малиновый уксус, масло лесного ореха, соль.

Промыть и нарезать лайм, яблоки и фенхель. Поместить все ингредиенты в соковыжималку и выжать сок. Венчиком смешать сок с 4 столовыми ложками масла лесного ореха и 1 щепоткой соли. Подавать в 4 стаканах, украшенных несколькими дольками яблок.

ЗЕЛЕНЫЙ СОК

Ингредиенты на 4 порции: 1 огурец, 2 плода фенхеля, 1 стебель сельдерея, 2 моркови, молодой шпинат, петрушка, 1 яблоко, 5 г свежего имбиря.

Огурец, фенхель, сельдерей, морковь и яблоко промыть, снять кожуру и нарезать. Очистить корень имбиря от кожуры. Промыть и отобрать 1 горсть листьев петрушки и 1 горсть молодого шпината. Выжать сок из овощей, загружая их в соковыжималку маленькими порциями. Смешать и подавать сразу же.

ЯБЛОЧНЫЕ БЛИНЧИКИ

Ингредиенты на 4 порции: 5 яблок, 2 яйца, 100 г муки, 200 г обезжиренного молочного йогурта, молотая корица, сахар, масло.

Венчиком взбить яйца в миске с 4 столовыми ложками сахара, чтобы получить легкую воздушную смесь. Добавить просеянную муку, 1 щепотку корицы и перемешать. Яблоки помыть и выжать сок. Сок можно хранить в стеклянной бутылке в холодильнике и использовать как напиток. Полученные яблочные выжимки деревянной ложкой выложить в смесь яиц, муки и сахара. Добавить йогурт и перемешать. Тесто должно быть мягким и легко скатываться с ложки. Если тесто получилось густым, добавьте немного молока. Растопить 1 кусочек масла на сковороде и ложкой выложить на нее тесто, сформировав блинчики. Жарить 2 минуты с обеих сторон, перевернув лопаткой. Присыпать сахарной пудрой. Подавать горячими.

ЯБЛОЧНЫЙ СОУС

Ингредиенты для получения примерно 300 г соуса: 4 яблока, 1 луковица, мед из акации, молотая корица, молотая гвоздика, сухое белое вино, масло, соль.

Яблоки промыть, очистить от кожуры и порезать. Лук порезать на маленькие кубики. Выжать сок и вылить его вместе с выжимками в кастрюлю. Добавить 1 столовую ложку меда и варить примерно 10 минут. Добавить соль по вкусу, 1 щепотку корицы и 1 щепотку гвоздики. Вылить горячую смесь в стеклянную емкость с крышкой, закрыть крышку, перевернуть емкость, чтобы исключить проникновение воздуха, и остудить. Соус можно хранить в холодильнике около 1 месяца.

Лучше всего подавать к жареному или тушеному мясу.

РЕЦЕПТЫ СОРБЕТА

ТРОПИЧЕСКИЙ СОРБЕТ

Ингредиенты для 300 г сорбета: 110 г ананаса, 2 банана, 4 столовые ложки йогурта.

Ананас и бананы очистить от кожуры, порезать на маленькие кусочки и положить в морозилку. Когда фрукты замерзнут, добавить йогурт и Miscoге все в миску. Медленно загрузить ингредиенты в чашу для отжима сока. Перемешать и подавать сразу же.

КРЕМ-СОРБЕТ ИЗ ГОЛУБИКИ

Ингредиенты для 300 г сорбета: 125 г голубики, 1 банан, 15 листиков мяты, 100 г клубники, 4 столовые ложки йогурта.

Клубнику и голубику промыть, банан очистить от кожуры. Нарезать фрукты на мелкие кусочки и поместить в морозилку. Когда фрукты замерзнут, добавить йогурт и листья мяты и перемешать. Медленно загрузить ингредиенты в чашу для отжима сока. Перемешать и подавать сразу же.

МАНГО МЕЧТЫ

Ингредиенты для 300 г сорбета: 200 г манго, 1 банан, 4 столовые ложки сливок.

Манго и банан очистить от кожуры, порезать на маленькие кусочки и положить в морозилку. Когда фрукты замерзнут, добавить сливки и перемешать. Медленно загрузить ингредиенты в чашу для отжима сока. Перемешать и подавать сразу же.

ЯБЛОЧНОЕ ВОСХИЩЕНИЕ

Ингредиенты для 300 г сорбета: 200 г яблок, 1 банан, 1/2 чайной ложки корицы, 4 столовые ложки сливок.

Яблоко и банан очистить от кожуры, из яблока вырезать семена, порезать на маленькие кусочки и положить в морозилку. Когда фрукты замерзнут, добавить сливки с корицей и перемешать. Медленно загрузить ингредиенты в чашу для отжима сока. Перемешать и подавать сразу же.

GÜVENLİK TALİMATLARI OKUNMASI VE UYGULANMASI ÖNEM ARZ EDEN NOKTALAR

- Cihazı kullanmadan önce, Sağlık ve Güvenlik ve Kullanım/Bakım kılavuzlarını dikkatlice okuyun.
- Bu talimatları ileride başvurmak üzere yakınınızda saklayın.
- SİZİN VE BAŞKALARININ GÜVENLİĞİ ÇOK ÖNEMLİDİR
- Bu kılavuz ve cihazın kendisi, okunması ve her zaman uyulması gereken önemli güvenlik uyarıları sağlar
- Tüm güvenlik uyarıları, olası risklerle ilgili belirli ayrıntıları sağlar ve cihazın hatalı bir şekilde kullanılmasından kaynaklanan yaralanma, hasar ve elektrik çarpması riskinin nasıl azaltılacağını gösterir. Aşağıdaki talimatlara dikkatli bir şekilde uyun.
- Bu talimatlara uyulmaması risk oluşturabilir. Üretici, bu öneriler ve önlemler uygulanmadığı takdirde insanların veya hayvanların yaralanması ya da mülk hasarıyla ilgili tüm sorumlulukları reddeder.
- Bu ürün, bir yetişkinin denetiminde olmadığı takdirde 8 yaşından küçük çocuklar tarafından kullanılamaz.
- 8 yaşında veya daha büyük çocuklar ve kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi olan ya da deneyimi ve bilgisi olmayan kişiler bu cihazı yalnızca denetim altında kullanabilir. Bununla birlikte bu kişiler, güvenli cihaz kullanımına ilişkin talimatları almışsa ve ortaya çıkabilecek tehlikeleri anlamışsa cihazı kullanabilir. Çocuklar, teçhizat ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, denetimsiz olarak çocuklar tarafından yapılamaz.

ÜRÜNÜN KULLANIM AMACI

- Bu cihaz, yalnızca ev içerisindeki kullanım için tasarlanmıştır. Bu ürün, ticari kullanım için üretilmemiştir. Üretici, uygun olmayan kullanım veya kontrollerin hatalı ayarlanmasıyla ilgili tüm sorumluluğu reddeder.
- DİKKAT: Cihaz harici bir otomatik zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.
- Aygıtı dış mekanlarda kullanmayın.

- Aerosol kutular gibi patlayıcı veya yanıcı maddeleri saklamayın ve cihazda veya cihazın yakınında benzin veya başka yanıcı malzemeler tutmayın; cihaz yanlışlıkla açılırsa yangın çıkabilir.
- Cihaz üreticisi tarafından önerilmeyen aksesuarları veya aparatları kullanmayın.
- Cihaz gövdesini suya daldırmayın, aksi takdirde elektrik çarpmaları yaşanabilir.
- Döner süzgeç veya koruma kapağı hasar görmüşse veya görünür çatlakları varsa cihazı kullanmayın.

KURULUM

- Onarımlar, üreticinin talimatlarına ve yerel güvenlik yönergelerine göre kalifiye bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir. Kullanıcı kılavuzunda özellikle belirtilmediği takdirde cihazın herhangi bir parçasını onarmayın veya değiştirmeyin.
- Çocuklar kurulum işlemlerini gerçekleştirmemelidir. Çocukları cihaz kurulumu sırasında cihazdan uzak tutun. Paketleme malzemelerini (plastik torbalar, polistiren parçalar, vb.) cihaz kurulumu sırasında ve kurulumdan sonra çocuklardan uzak tutun.
- Cihazın paketini açtıktan sonra, taşıma sırasında zarar görmediğinden emin olun. Sorun varsa, bayiye veya Satış Sonrası Hizmet Departmanımıza başvurun.
- Çocukları cihaz kurulumu sırasında cihazdan uzak tutun.
- Cihaz, herhangi bir kurulum işleminden önce güç kaynağından çıkarılmalıdır.
- Kurulum sırasında, cihazın güç kablosuna zarar vermediğinden emin olun.
- Cihazı, yalnızca kurulum prosedürü tamamlandığında etkinleştirin.
- Güç kablosunun masa veya tezgahın kenarından sarkmasına ya da sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin.
- Cihazı gazlı veya elektrikli bir pişirme yüzeyinin (ocak ızgara) veya ocağın üzerine ya da yakınına koymayın.
- Cihazı çalıştırmadan önce koruyucu ambalajı veya plastik torbayı çıkarın.
- Cihazı, düz ve dengeli bir çalışma yüzeyinde kullanın.

ELEKTRİK UYARILARI

- Bilgi plakasında belirtilen gerilimin, evinizdekiyle uyumlu olduğundan emin olun.
- Yönetmelik, cihazın topraklı bir prize takılmasını gerekli kılar.
- Fişi olan cihazlarda, fiş priz çıkışınız için uygun değilse kalifiye bir teknisyene başvurun.
- Uzatma kabloları, birden fazla priz veya adaptör kullanmayın. Cihazı, uzaktan kumandayla kontrol edilebilen bir prize takmayın.
- Güç kablosu, yuvasına oturan cihazı ana güç kaynağına bağlamak için yeterli kadar uzun olmalıdır.
- Güç kaynağı kablosunu çekmeyin.
- Güç kablosu hasar görürse benzer bir kabloyla değiştirilmelidir. Güç kablosu, yalnızca üreticinin talimatlarına ve geçerli güvenlik yönergelerine göre kalifiye bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir. Yetkili bir servis merkezine başvurun.
- Bu cihazı, ana elektrik kablosu veya fişi hasarlıysa, düzgün çalışmıyorsa ya da hasar görmüş veya düşürülmüşse çalıştırmayın. Ana elektrik kablosunu veya fişi suya daldırmayın. Kabloyu sıcak yüzeylerden uzun tutun.
- Cihaza, vücudunuzun ıslak bir bölümüyle dokunmayın veya cihazı ayağınız çıplakken çalıştırmayın.
- Güç kaynağı kesilirse, cihaz AÇIK kalır ve güç kaynağı geri gelir gelmez tekrar çalışmaya başlar.
- DİKKAT: Termal şalterin yanlışlıkla sıfırlanması nedeniyle ortaya çıkabilecek tehlikelerden kaçınmak için, bu cihaz harici bir açma/kapama cihazı ile birlikte verilmemeli veya elektrik şirketi tarafından düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanmamalıdır.

ELEKTRİK BAĞLANTILARI

Priz çıkışı / fiş

Cihaz fişi priz çıkışınız için uygun değilse, diğer talimatlar için Satış Sonrası Hizmet bölümüne başvurun. Fişi kendi başınıza değiştirmeye kalkmayın. Bu prosedür, üreticinin talimatlarına ve geçerli standart güvenlik yönergelerine göre kalifiye bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.

DOĐRU KULLANIM

- Kullanmadığınız zaman, temizlik, montaj, sökme işleminde önce veya herhangi bir aksesuarla etkileşim içindeyken cihazı kapatın ve prizden çekin.
- Cihaz çalışırken başından ayrılmayın.
- Bu cihaz dahili bir emniyet kilidiyle donatılmıştır; bu kilit, sadece sıkacağı motor ünitesine doğru taktığınız zaman cihazı açabilmenizi sağlar. Doğru takıldığı takdirde dahili emniyet kilidi ürünü kullanmanızı sağlar.
- Kapağın kilitleme mekanizmasını kurcalamaya çalışmayın.
- Meyve sıkmadan önce olası sızıntıları önlemek için tabanın yerine tamamen takılı olduğundan emin olun.
- Cihazın zarar görmemesi için boşken çalıştırmayın.
- Hareketli parçalarla temastan kaçınınız ve parmaklarınızı besleme hunisinin boşaltım ağızlarından ve besleme borusundan uzak tutun.
- 30 dakikadan uzun süre kesintisiz kullanmayın.
- Çalışma sırasında yiyecek oluşuna elinizi veya başka bir nesneyi koymayın.
- Sert malzemeler, (çiğnenemeyecek/yutulamayacak büyüklükteki) büyük tohumlar, çekirdekler, buz veya buz küplerini sıkmaya çalışmayın. Donmuş gıdayı sadece doğru sıvı oranıyla birlikte ve ilgili bölümde belirtildiği şekilde kullanın.
- Besleme borusuna yiyecek sıkışırsa, tavsiye edilen iticiden başka bir şey kullanmayın.
- Düğmeyi kullanarak normal çalışma modundan ters çalışma moduna hızlıca geçmeyin; bunun yerine kapalı konumda birkaç saniye bekleyin.
- Aksesuarları değiştirmeden veya hareket halindeki parçalara dokunmadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla bağlantısını kesin.
- Cihazın başında kimse yokken ve montaj, sökme veya temizleme öncesinde her zaman cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihaz, herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce güç kaynağından çıkarılmalıdır.
- Asla buharlı temizlik ekipmanı kullanmayın.
- Kullanımdan önce (özellikle ilk kullanımdan önce önerilir) cihazın dış kısmını iyice silerek üzerinde birikmiş olabilecek tozu giderin, ardından yumuşak bir bezle kurulayın. Sert ve aşındırıcı temizleyiciler, alkali temizleme maddeleri veya ovma maddeleri kullanmayın.
- Aksesuarları ılık sabunlu suyla yıkayın ve ardından kuru bir havluyla kurulayın.
- Çalışma sonrasında fırça kullanarak iyice temizleyin. Temizlik işlerinde metal sünger veya ovma tozu kullanmayın. Aksi takdirde cihaz hasar görebilir.
- Temizleme sırasında kauçuk tabanın tamamen çıkarıldığından emin olun. Sızıntıları önlemek için temizledikten sonra tabanı tekrar takın.
- Hasar görmesini önlemek için cihazı asla sert çözücülerle, alkali temizleme maddeleriyle, aşındırıcı temizleme maddeleriyle veya ovma maddeleriyle temizlemeyin. Motor ünitesini ya da elektrik kablosunu suya sokmayın.

PARÇALAR VE ÖZELLİKLERİ

1. Besleme oluğu
2. Vida
3. Filtre sileceği
4. Filtre
5. Meyve sıkma kasesi
6. Meyve itici
7. Meyve ve posa haznesi
8. Kap kapağı
9. Ters çevirme düğmesi
10. Durdurma düğmesi
11. Başlatma düğmesi
12. Temizleme fırçası
13. Meyve suyu filtresi (Siyah)
14. Sorbe filtresi (Gri)

TEKNİK ÖZELLİKLER:

Güç: 150 W

Gerilim: 220-240V

GİRİŞ

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Bu ürünü satın almakla, etkili ve yüksek performanslı bir cihaza sahip oldunuz.

Yavaş Meyve/Sebze Sıkacağı, meyve ve sebzeler için düşük hızlı ve yavaş öğüten yeni bir modeldir. Bu yeni Meyve/Sebze Sıkacağının meyve suyu ve posa için iki ayrı çıkışı vardır. Özüt çıkarma yöntemi, dibek ve tokmak gibi çalışan vida benzeri burğu kullanılarak ezme ve çiğneme yöntemidir. Bu hareketler sonucunda yiyeceğin zarları yırtılarak açılır ve içindeki besin ve enzimler alınır. Ayrıca, bitkisel gıdaları daha fazla parçalayarak daha fazla vitamin ve mineral içeriğine ve canlı renklere sahip bir meyve suyu elde edilmesini sağlar. Düşük devir, sebze ve meyvelerin hücre yapısının bozulmasını engeller, böylece oksidasyon ya da ayrışmayı önler. Sonuç olarak, buğday çimi, soya ve lifli sebzelerde bile değerli enzim ve besin öğelerinin doğal biçimini korur. Üretici bu cihazın doğru kullanılmasına yönelik talimatlara uyulmaması sonucu ortaya çıkabilecek hasarlar ile ilgili olarak herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

Çalıştırma talimatları modele göre değişiklik gösterebilir ve bu farklar açıkça belirtilir.

SIKACAĞIN KULLANILMASI

SIKACAĞIN MONTE EDİLMESİ

Meyve sıkacağına monte etmeden önce, güç kablosunun çıkarılmış olduğundan emin olun ve ana meyve sıkacağı gövdesinin ve diğer tüm parçaların temiz olduğuna dikkat edin. "Temizlik ve Bakım" bölümündeki diğer ayrıntılara bakın.

Sıkacağı monte etmek için:

1. Filtre sileceğini, filtreyi ve vidayı (RESİM A) monte edin. Filtre sileceğini filtreye takın, ardından filtre sabitleme dişini vidanın süngü kilidine yerleştirin ve ardından tık sesi duyulana kadar vidayı döndürün.
2. Ana meyve sıkacağı gövdesini tezgahın üzerine yerleştirin.
3. Ana meyve sıkacağı gövdesi üzerindeki 3 pimi meyve sıkma kasesinin alt kısmı üzerindeki 3 deliğe yerleştirerek meyve sıkma kasesini ana meyve sıkacağı gövdesi üzerine monte edin. Ardından düzeneğin motor miline girmesini sağlamak için vida/filtre düzeneğini meyve sıkma kasesine az miktarda döndürerek yerleştirin (ŞEKİL B).
4. Meyve sıkacağı kapağını meyve sıkma kasesine yerleştirin ve ardından arka kısımdaki emniyet kilidi ana meyve sıkacağı gövdesine takılana kadar döndürün (ŞEKİL C). Meyve sıkacağı kapağı doğru konumda değilse makine çalışmaz.

MEYVE SUYU HAZIRLAMA

Kapları, posa ve meyve sıkacağı oluşuna yakın ana meyve sıkacağı gövdesinin her iki tarafına yerleştirin. Meyve sıkmaya başlamak için başlat düğmesine basın. Durdurma düğmesi, meyve sıkma işlemi sağlayan vida dönüşünü durdurur; ters çevirme düğmesi ise düğmeye basılana kadar vida dönüş yönünü tersine çevirir. Yavaş meyve/sebze sıkacağı sıkışırsa durdurma düğmesine basın ve ardından dişliyi serbest bırakmak için ters çevirme düğmesine basın. Normal bir şekilde çalıştırırken cihazı durdurmadan ters çevirme düğmesine kesinlikle basmayın. Başlatma ve ters çevirme düğmesine aynı anda kesinlikle basmayın.

Meyve ve sebzeleri besleme oluşuna dikkatli bir şekilde yerleştirin ve meyve sıkma kasesine malzemeleri yavaşça beslemek için iticiyi yavaş bir şekilde itin. Sıkacağın çalışma performansını etkileyebileceğinden, yiyecek iticiyi çok hızlı bastırmayın. **Tüm meyve ve sebzeler sıkacağından geçene kadar diğer malzemeleri yerleştirmeyin. Meyve sıkma kasesini normalden**

fazla doldurmayın.

Sert meyve ve sebzelerin, çekirdek veya sert tohumların suyunu çıkarmayın. Meyveden ve sebzededen çıkarılan su doğrudan meyve suyu bardağına akar, posa ise posa haznesinde toplanır.

Sıkma işlemi tamamlandığında durdurma düğmesine basarak vidanın durdurulduğundan ve meyve sıkacağıнын fişinin çıkarıldığından emin olun. Artık ünite aşağıdaki sırayla güvenli bir şekilde sökülebilir:

1. Yiyecek iticisini çıkarın.
2. Kapağı çıkarın.
3. Meyve suyu vidasını/filtre düzeneğini çıkarın
4. Meyve suyu kasesini çıkarın


Cihazınızın düzenli bakım ve temizliğini yaptığınız takdirde her zaman emniyetli ve yüksek performansla çalışacaktır. "Temizlik ve Bakım" bölümüne bakın.

SORBE YAPMA

Bu meyve sıkacağı ile donmuş meyve ve sebzelerden sorbe yapabilirsiniz.

Besleme oluğunu çıkarın ve vida/filtre düzeneğini meyve sıkama kasesinden çıkarın. ŞEKİL A'da görüldüğü gibi delikli filtreyi (13) sökün ve deliksiz filtreyi (14) takın. Meyve sıkacağını ilgili bölümde tarif edildiği şekilde tekrar takın.

Kapları, posa ve meyve sıkacağı oluğuna yakın ana meyve sıkacağı gövdesinin her iki tarafına yerleştirin. Malzemelerdeki sert tohumları çıkarın ve sıkmadan önce malzemenin kabuğunu soyun ve meyveyi küçük parçalara ayırın. Donmuş meyveyi yavaş ve dikkatli bir şekilde sıvıyla (süt, krema, yoğurt veya benzeri) ekleyin.

 Sıvı katkı maddesi olmaksızın donmuş meyveyi kesinlikle eklemeyin. Donmuş meyveyi dondurucudan sıkmadan en az 15 dakika önce çıkarın.

Sorbe, posa olduğundan çıkarken meyve suyu olduğundan da bir miktar sıvı çıkabilir.

Sıkma işlemi tamamlandığında, durdurma düğmesine basarak vidanın durdurulduğundan ve meyve sıkacağıнын fişinin çıkarıldığından emin olun. Artık ünite aşağıdaki sırayla güvenli bir şekilde sökülebilir:

1. Yiyecek iticisini çıkarın.
2. Kapağı çıkarın.
3. Meyve suyu vidasını/filtre düzeneğini çıkarın
4. Meyve suyu kasesini çıkarın

Cihazınızın düzenli bakım ve temizliğini yaptığınız takdirde her zaman emniyetli ve yüksek performansla çalışacaktır. "Temizlik ve Bakım" bölümüne bakın.

MEYVE/SEBZE SIKMA İPUÇLARI

Sıkmadan önce:

- Yavaş Meyve/Sebze Sıkacağı kereviz, ıspanak, havuç, elma, muz, domates, salatalık, armut ve tüm sulu meyve ve sebzeler için uygundur, fakat nişasta içeren ürünler için uygun değildir.
- Meyve ve sebzeleri iyice yıkayarak sıkma hazır hale getirin. Meyve veya sebze parçaları çok büyükse sıkacağıın yiyecek oluşuna uyacak ölçüye kadar doğrayın. En iyi sıkma için yiyecekleri küçük parçalara kesin.
- Çekirdekli veya tohumlu meyvelerin (ör. mango, şeftali, kayısı, kiraz) kabuklarını/çekirdeklerini sıkma işleminden önce çıkarın. Sert veya yenmeyen kabuklara sahip meyveleri her zaman soyun. Buna örnek olarak mango, turuncgiller, kavun/karpuz ve ananas verilebilir.
- Sıkma için meyve veya sebze seçerken her zaman taze ve olgunlaşmış ürünler seçin. Taze meyveler ve sebzeler, olgunlaşmamış meyve ve sebzelerden daha fazla su ve aroma içerir. Vitamin ve mineral içeriği bakımından en yüksek seviyeye çıkacağıından, meyvelerden en iyi sonuç tazyekten alınır.

Sıkma sırasında:

- En iyi sonucu almak için tek seferde bir malzeme yerleştirin.
- Yiyeceği sabit bir hızda yerleştirirseniz tüm posa maksimum verimle çıkarılır.
- Kerevizi diğer meyve/sebzelele sıkarken meyve suyu kasesi içinde posa birikmesini önlemek için kerevizin diğer malzemelerle karışması tavsiye edilir.
- Ispanak ve lahanaya gibi yapraklı yeşilliklerin suyunu sıkarken, suyun akmasını ve en ideal sonuçları elde edebilmek için sulu veya lifli meyve ve sebzelerle birlikte sıkılması önerilir.
- Kabuklu yemişleri sadece ıslatılmış soya fasulyesi veya sıvılar gibi diğer yiyeceklerle yerleştirin.
- Cihazı boş kaseyle çalıştırmayın.
- Elmanın kahverengi hale gelmesini önlemek için elma sıkarken az miktarda limon ekleyebilirsiniz.
- Muzların sıkılması zor olabilir. Muz sıkarken muzun birinci veya ikinci malzeme olarak ekleyin. Muz nektarı, diğer meyvelerden elde edilen suyun içine akar.
- Farklı yoğunluklara sahip meyve ve sebzelerin suyunu sıkarken farklı kombinasyonlarda sıkmak faydalı olabilir. Örneğin öncelikle yumuşak meyveleri (ör. portakal) ve ardından sert meyveleri (ör. elma) sıkın. Bu sayede en

yüksek özüt çıkarma verimine ulaşırsınız.

- Daha lezzetli narenciye suyu elde etmek için iç kısmındaki beyaz zarı da meyveden ayırın.
- Nebatları veya lifli sebzeleri sıkarken sıkacağı yerleştirmeden önce birlikte sarıp demet haline getirin veya diğer malzemelerle birlikte düşük hızda kombine edin.

Sıkma işleminden sonra:

- Kalan meyve/sebze suyu buzdolabına konmalı veya dondurulmalıdır.
- Sakladığınız posaları diğer tariflere ekleyebilir, bahçenizde gübre olarak kullanabilir ya da atabilirsiniz.
- Sıkma işlemi yaparken meyve/sebze suyunun veya posanın kurumasını önleyin.
- Her kullanımdan sonra posa ve meyve suyunu temizlemek için çıkarılabilir parçaları derhal yıkayın. Temizlemek için temizleme fırçasının kullanılması gerekebilir.

ÇEVRENİN KORUNMASI

PAKETLEME MALZEMELERİNİN ATILMASI



Paketleme malzemesi %100 geri dönüştürülebilir ve geri dönüşüm sembolü (*) ile işaretlenmiştir. Bu nedenle paketlemenin çeşitli parçaları, atık imhası hakkındaki yerel yetkililerin yönergelerine göre sorumluluk içerisinde imha edilmelidir.

EV CİHAZLARININ HURDAYA VERİLMESİ

Cihazı hurdaya verirken, güç kablosunu keserek ve çocukların içine tırmanıp kapalı kalmasını önlemek için kapakları ve ızgaraları (varsa) çıkararak cihazı kullanılamaz hale getirin.



Bu cihaz, geri dönüştürülebilir (*) veya yeniden kullanılabilir malzemelerden üretilmiştir. Yerel atık imha yönergelerine göre imha edin.

Ev elektrikli cihazlarının işleme tabi tutulması, kurtarılması ve geri dönüştürülmesiyle ilgili daha fazla bilgi için ilgili yerel yetkilinize, ev atık toplama hizmetine veya cihazı satın aldığınız mağazaya başvurun.

Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlara (WEEE) ilişkin 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifine göre işaretlenmiştir.

Bu ürünün doğru şekilde imha edilmesini sağlayarak, bu ürünün uygun şekilde imha edilmemesinden kaynaklanabilecek çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri önleyebilirsiniz.



Ürünün veya ilgili belgelerin üzerindeki sembol (*), evsel atık olarak işleme tabi tutulmaması ve elektrikli ve elektronik ekipmanlara yönelik uygun bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini gösterir.

UYGUNLUK BEYANI

Bu cihaz, şu Avrupa Direktiflerinin güvenlik gereksinimlerine uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve dağıtılmıştır:

- 2006/95/EC Düşük Gerilim Direktifi
- 2004/108/EU Elektromanyetik Uyumluluk Direktifi

TEKNİK SERVİS

Servise başvurmadan önce:

- Servise başvurmadan çözülebilecek bir arıza olup olmadığını kontrol ediniz (problemlerin çözümüne bakınız).
- Sonucun olumsuz olması durumunda en yakın Teknik Servise başvurunuz.

Şunları bildiriniz:

- arıza tipini
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Kesinlikle sadece yetkili teknisyenlere başvurunuz ve orijinal yedek parçaları kullanınız.

Cihazın ömrü 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).



Üretici Firma:

Indesit Company Spa
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano Italy

İthalatçı Firma:

Indesit Company Beyaz Eşya PAZARLAMA A.Ş.
Balmumcu Cad. Karahasan Sok.
No: 11, 34349 – Balmumcu Beşiktaş – İstanbul
Tel: (0212) 355 53 00
Faks: (0212) 212 95 59

MEYVE SUYU TARİF KİTABI

LİMON SUYU

4 kişilik malzeme: 3 büyük limon, 1 elma, kahverengi şeker.

Limonları yıkayın ve soyun, küçük küpler halinde doğrayın. Elmayı yıkayıp soyun. Malzemeleri meyve sıkacağına 1 bardak suyla yerleştirin. Malzeme işlendikten sonra tat vermek için kahverengi şeker ile tatlandırın. 1 çay kaşığı buz parçacığı ile servis edin.

CANLANDIRICI KOKTEYL

4 kişilik malzeme: 1 adet karpuz (1 kg), taze fesleğen, votka.

Karpuzun kabuklarını ve çekirdeklerini temizleyin ve küçük küpler halinde kesin. 1 tutam fesleğen yaprağını yıkayın. Karpuzu ve fesleğeni meyve sıkacağına yerleştirip sıkın. Elde ettiğiniz karışımı 4 kaşık votka ve buz parçacıkları ile karıştırın ve 4 su bardağı ile servis edin ve birkaç fesleğen yaprağı ile süsleyin.

YABAN MERSİNİ TATLISI

4 kişilik malzeme: 1 kg yaban mersini, 500 g krem şanti, 70 g pudra şekeri.

Yaban mersinini yıkayıp suyunu süzün, ardından suyunu sıkmak için makineye yerleştirin. Krem şantiyi, yaban mersini suyunu ve 50 g pudra şekerini birleştirip iyice karıştırın. Yaban mersini posasını alın, geri kalan şekerle karıştırın ve karışımı 4 bardağa dökün. Krem şanti ve yaban mersini suyu karışımını en üst kısma dökün ve servise hazır hale gelene kadar buzdolabında saklayın.

ELMALI FENNEL GAZPACHO

4 kişilik malzeme: 3 elma, 4 rezene soğanı, 1 misket limonu, frambuaz sirkesi, fındık yağı, tuz.

Misket soğanını, elmayı ve rezeneyi yıkayıp doğrayın. Bunların suyunu sıkmak için meyve sıkacağına yerleştirin. Çırpıcı kullanarak sıkılan suyu 4 yemek kaşığı fındık yağı ve 1 tutam tuz ile karıştırın. 4 bardağa döküp servis edin, birkaç elma dilimi ile süsleyin.

YEŞİL SEBZE SUYU

4 kişilik malzeme: 1 salatalık, 2 rezene soğanı, 1 kereviz sapı, 2 havuç, küçük ıspanak, maydanoz, 1 elma, 5 g taze zencefil.

Salatalık, rezene, kereviz, havuç ve elmayı yıkayın, soyun ve doğrayın. Zencefil kökünü soyun. 1 tutam maydanozu ve 1 tutam küçük ıspanağı yıkayın. Sebzelerin suyunu elde etmek için küçük parçalar halinde işleyin. Karıştırıp hemen servis edin.

ELMALI KREP

4 kişilik malzeme: 5 elma, 2 yumurta, 100 g un, 200 g az yağlı süttten yapılmış yoğurt, tarçın tozu, şeker, tereyağı.

Çırpıcı kullanarak, yumurtaları bir kasede çırpın, üzerine 4 yemek kaşığı şeker ekleyerek hafif ve yumuşak bir karışım elde edin. Elenmiş unu ekleyin, üzerine 1 tutam tarçın tozu serpin ve karıştırın. Elmaları yıkayın ve suyunu çıkarın. Meyve suyu içecek olarak tüketmek için cam bir şişede saklanıp buzdolabına yerleştirilebilir. İşlenmiş elma posasını alın ve ahşap bir kaşıkla yumurta, un ve şeker karışımına ekleyin. Yoğurt ekleyip karıştırın. Karışım yumuşak olmalı ve kaşıktan kolayca düşmelidir. Eğer kıvamı çok koyuysa biraz süt ekleyin. Bir tavada 1 parça tereyağı eritin ve karışıma birkaç kaşık dökün. Kreplerin her iki tarafını 2 dakika boyunca pişirin ve spatula yardımıyla çevirin. Üzerine pudra şekeri dökün ve hemen servis yapın.

ELMA SOSU

Yaklaşık 300 g'lık sos elde etmek için gerekli malzemeler: 4 elma, 1 soğan, akasya balı, tarçın tozu, karanfil tozu, kurutulmuş beyaz şarap, tereyağı, tuz.

Elmaları ve soğanları yıkayın ve küçük küpler halinde doğrayın. Meyve suyunu ve posayı işleyin ve bir tavaya dökün. 1 kaşık bal ekleyin ve yaklaşık 10 dakika boyunca pişirin. Damak zevkinize göre tuz, 1 tutam tarçın tozu ve 1 tutam karanfil tozu ekleyin. Sıcak karışımı kapaklı cam kaba dökün, kapağı kapatın, hava sızmasını önlemek için kabı ters çevirin ve soğumaya bırakın. Sos buzdolabında yaklaşık 1 ay boyunca saklanabilir.

Kızartılmış veya ağır ateşte pişmiş etle birlikte yenilmesi tavsiye edilir.

SORBE TARİF KİTABI

TROPİKAL SORBE

300 g sorbe için malzeme: 110 g ananas, 2 muz, 4 kaşık yoğurt.

Ananası ve muzı soyun, küçük parçalara ayırın ve buzluğa yerleştirin. Meyve donduğunda, yoğurt ekleyin ve bir kase içinde her şeyi karıştırın. Malzemeleri meyve sıkma kasesine yavaşça yerleştirin. Karıştırıp hemen servis edin.

YABAN MERSİNLİ KREMA

300 g sorbe için malzeme: 125 g yaban mersini, 1 muz, 15 nane yaprağı, 100 g çilek, 4 kaşık yoğurt.

Çilekleri ve yaban mersinini yıkayın ve muzı soyun. Meyveyi küçük parçalara bölün ve buzluğa yerleştirin. Meyve donduğunda, yoğurt ve nane yaprakları ekleyin ve bir arada karıştırın. Malzemeleri meyve sıkma kasesine yavaşça yerleştirin. Karıştırıp hemen servis edin.

MANGO RÜYASI

300 g sorbe için malzeme: 200 g mango, 1 muz, 4 kaşık süt kreması.

Mangoyu ve muzı soyun, küçük parçalara ayırın ve buzluğa yerleştirin. Meyve donduğunda, süt kreması ekleyin ve bir arada karıştırın. Malzemeleri meyve sıkma kasesine yavaşça yerleştirin. Karıştırıp hemen servis edin.

ELMA KEYFİ

300 g sorbe için malzeme: 200 g elma, 1 muz, 1/2 kaşık tarçın, 4 yemek kaşığı süt kreması.

Elmanın çekirdeklerini çıkarın, elmayı ve muzı soyun, küçük parçalara ayırın ve buzluğa yerleştirin. Meyve donduğunda, süt kreması ve tarçın ekleyin ve bir arada karıştırın. Malzemeleri meyve sıkma kasesine yavaşça yerleştirin. Karıştırıp hemen servis edin.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

IMPORTANTE LER E CUMPRIR AS INSTRUÇÕES

- Antes de utilizar o aparelho, leia as instruções sobre segurança e saúde e sobre a utilização e a manutenção.
- Guarde estas instruções num local acessível para consulta futura.
- **A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É EXTREMAMENTE IMPORTANTE.**
- Este manual e o próprio aparelho fornecem avisos importantes sobre segurança que deverão ser sempre lidos e respeitados.
- Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos sobre potenciais riscos e indicam como reduzir os riscos de lesões, de danos e de choque eléctrico decorrentes de uma utilização incorrecta do aparelho. Siga cuidadosamente as instruções abaixo.
- A não observância destas instruções pode acarretar riscos. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por lesões em pessoas ou animais nem por danos materiais caso não sejam respeitados estes conselhos e estas precauções.
- O produto não deve ser utilizado por crianças com menos de 8 anos, a menos que sejam supervisionadas por um adulto.
- As crianças a partir dos 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimentos só podem utilizar o aparelho sob supervisão. Em alternativa, estas pessoas podem utilizar o aparelho caso recebam instruções sobre a sua utilização segura e caso tenham consciência dos perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do utilizador não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

UTILIZAÇÃO PREVISTA DO PRODUTO

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Este produto não se destina para fins comerciais. O fabricante não assume qualquer responsabilidade em caso de utilização indevida ou de definição incorrecta dos controlos.
- **CUIDADO:** o aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis, como por exemplo, latas de aerossóis, junto do aparelho, nem coloque nem utilize gasolina ou outros materiais inflamáveis no ou junto do aparelho: existe o risco de incêndio caso o aparelho seja ligado acidentalmente.
- Não utilize acessórios nem peças que não sejam recomendadas pelo fabricante do aparelho.
- Não mergulhe o corpo do aparelho na água, pois pode dar origem a choques eléctricos.
- Não utilize o aparelho se a peneira rotativa ou a tampa de protecção estiverem danificadas ou com fissuras visíveis.

INSTALAÇÃO

- As reparações devem ser efectuadas por um técnico qualificado e em conformidade com as instruções do fabricante e a regulamentação local em matéria de segurança. Não efectue a reparação nem a substituição de qualquer peça do aparelho caso não esteja especificamente indicado no manual do utilizador.
- As operações de instalação não devem ser efectuadas por crianças. Mantenha as crianças afastadas durante a instalação do aparelho. Mantenha o material de embalagem (sacos de plástico, peças de poliestireno, etc.) fora do alcance das crianças, durante e após a instalação do aparelho.
- Após a desembalagem do aparelho, certifique-se de que este não sofreu danos durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o nosso serviço pós-venda.
- Mantenha as crianças afastadas durante a instalação do aparelho.
- Antes de qualquer operação de instalação, deve desligar o aparelho da corrente eléctrica.
- Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação.
- Ative o aparelho apenas depois de ter concluído o procedimento de instalação.
- Não deixe o cabo de alimentação a cair de uma mesa ou bancada nem permita o contacto deste com superfícies quentes.

- Não coloque o aparelho numa ou junto de uma placa de cozinha a gás ou eléctrica nem num forno aquecido.
- Antes de utilizar o aparelho, retire todas as embalagens de protecção e sacos de plástico.
- Utilize o aparelho numa superfície de trabalho estável e plana.

AVISOS ELÉCTRICOS

- Certifique-se de que a tensão especificada na placa de características corresponde à de sua casa.
- A regulamentação exige que o aparelho seja ligado a uma tomada eléctrica com terra.
- No caso de aparelhos com ficha incluída, se a ficha não for adequada para a sua tomada eléctrica, contacte um técnico qualificado.
- Não utilize extensões, tomadas múltiplas nem adaptadores. Não ligue o aparelho a uma tomada que possa ser accionada por controlo remoto.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho à corrente eléctrica após devidamente encaixado no respectivo alojamento.
- Não puxe pelo cabo de alimentação.
- Se danificar o cabo de alimentação, deve substituí-lo por outro idêntico. O cabo de alimentação só deve ser substituído por um técnico qualificado e em conformidade com as instruções do fabricante e a regulamentação actual em matéria de segurança. Contacte um centro de assistência autorizado.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se não estiver a funcionar correctamente ou se tiver sido danificado ou tiver sofrido uma queda. Não mergulhe o cabo de alimentação nem a ficha em água. Mantenha o cabo afastado das superfícies quentes.
- Não toque no aparelho com partes do corpo molhadas nem o utilize se estiver com os pés descalços.
- Em caso de corte de energia eléctrica, o aparelho mantém-se ligado e recomeça a funcionar logo que é restabelecida a energia.
- CUIDADO: para evitar perigos causados por uma reinicialização inadvertida do sistema de corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de activação externo, como um temporizador, nem ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado pelos serviços.

LIGAÇÕES ELÉCTRICAS

Tomada eléctrica/ficha

Se a ficha incluída não for adequada para a sua tomada eléctrica, contacte o serviço pós-venda para obter mais instruções. Não tente substituir a ficha. Este procedimento deve ser efectuado por um técnico qualificado e em conformidade com as instruções do fabricante e a regulamentação padrão em matéria de segurança.

UTILIZAÇÃO CORRECTA

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada se não estiver a ser utilizado, antes da limpeza, montagem, desmontagem ou interacção com outros acessórios.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver em funcionamento.
- Este aparelho dispõe de um bloqueio de segurança integrado que só permite ligar o aparelho se a centrifugadora tiver sido montada correctamente na unidade do motor. Se estiver montado correctamente, o bloqueio de segurança integrado permite utilizar o produto.
- Não tente manipular o mecanismo de interbloqueio da tampa.
- Antes de extrair sumo, assegure-se de que a base está completamente encaixada para evitar fugas.
- Não utilize o aparelho vazio para evitar danificá-lo.
- Evite o contacto com partes em movimento e mantenha os dedos afastados das aberturas de descarga ou dos tubos de alimentação do funil.
- Não o utilize durante mais de 30 minutos.
- Não coloque a mão ou qualquer outro objecto na entrada de alimentos durante o funcionamento.
- Não tente extrair sumo de materiais duros, sementes grandes (sementes que não podem ser engolidas nem mastigadas), caroços, gelo ou cubos de gelo. Utilize alimentos congelados apenas com a proporção correcta de líquidos e conforme recomendado na secção dedicada.
- Se os alimentos ficarem presos no tubo de alimentação, utilize apenas o empurrador recomendado.
- Não prima o botão de inversão rapidamente do modo de funcionamento normal, aguarde antes alguns segundos na posição desligada.
- Desligue o aparelho e desligue a ficha da tomada antes de trocar os acessórios ou de se aproximar de peças em movimento.
- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica caso seja deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, deve desligar o aparelho da corrente eléctrica.
- Nunca utilize um equipamento de limpeza a vapor.
- Antes da utilização e, especialmente, antes da primeira utilização, limpe bem o exterior do aparelho para remover qualquer pó que se possa ter acumulado e seque-o com um pano macio. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, agentes de limpeza alcalinos nem decapantes.
- Lave os acessórios em água morna com detergente e seque com uma toalha seca.
- Utilize a escova para limpar bem após o funcionamento. Não utilize palha de aço ou pó de arear. Podem danificar o aparelho.
- Durante a limpeza, certifique-se de que a base de borracha foi completamente retirada. Coloque-a novamente de forma correcta após a limpeza para evitar fugas.
- Para evitar danos no aparelho, não utilize solventes agressivos, agentes de limpeza alcalinos, produtos de limpeza abrasivos nem decapantes de qualquer tipo. Não coloque a unidade do motor ou o cabo eléctrico em água.

PEÇAS E FUNÇÕES

1. Entrada de alimentos
2. Espiral
3. Limpador do filtro
4. Filtro
5. Taça de extracção de sumo
6. Empurrador
7. Jarro de sumo e recipiente da polpa
8. Tampa do recipiente
9. Botão de inversão
10. Botão Stop (desligar)
11. Botão Start (iniciar)
12. Escova de limpeza
13. Filtro de sumo (preto)
14. Filtro de sorvete (cinzento)

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter adquirido o nosso produto.

Ao fazê-lo, optou por um aparelho eficaz e de alto desempenho.

A centrífugadora Slow Juicer é um novo tipo de extracção lenta de sumos de fruta e vegetais. Esta nova centrífugadora possui duas saídas separadas, uma para o sumo, outra para a polpa. A extracção é feita por moagem e prensagem, utilizando a espiral tipo parafuso como um almofariz e pilão. A acção rasga as membranas das células dos alimentos e liberta os nutrientes e enzimas alojados em profundidade. Liberta também mais fitonutrientes, resultando num sumo de cor mais rica que retém mais vitaminas e minerais. As rotações lentas por minuto asseguram igualmente a manutenção da estrutura celular das frutas e dos vegetais, eliminando a oxidação e a separação. Consequentemente, permite preservar a forma natural das enzimas e dos nutrientes preciosos, incluindo da erva de trigo, da soja e das verduras.

Se as instruções para uma utilização correcta do aparelho não forem cumpridas, o fabricante não assume qualquer responsabilidade pelos danos daí resultantes.

As instruções de funcionamento podem referir-se a modelos diferentes: as diferenças são claramente identificadas.

UTILIZAR A CENTRIFUGADORA

MONTAR A CENTRIFUGADORA

Antes de montar a centrífugadora, certifique-se de que o cabo de alimentação está desligado e de que o corpo principal da centrífugadora e todas as outras

peças estão bem limpos. Consulte outros detalhes na secção “Limpeza e manutenção”.

Para montar a centrífugadora:

1. Monte o limpador do filtro, o filtro e a espiral (FIGURA A). Introduza o limpador do filtro no filtro e, de seguida, coloque os dentes de fixação do filtro no fecho de baioneta da espiral e rode a espiral até ouvir um estalido.
2. Coloque o corpo principal da centrífugadora na banca.
3. Monte a taça de extracção de sumo no corpo principal da centrífugadora, introduzindo os 3 pinos do corpo principal da centrífugadora nos 3 orifícios da parte inferior da taça de extracção. De seguida, coloque o conjunto espiral/filtro na taça de extracção de sumo com uma pequena rotação para permitir que o conjunto se encaixe no eixo do motor (FIGURA B).
4. Coloque a tampa da centrífugadora na taça de extracção de sumo e rode-a até que o bloqueio de segurança da parte posterior engate no corpo principal da centrífugadora (FIGURA C). Se a tampa da centrífugadora não estiver na posição correcta, a máquina não funciona.

FAZER SUMO

Coloque o jarro e o recipiente de cada lado do corpo principal da centrífugadora, junto da saída da polpa e do sumo.

Prima o botão Start para iniciar a extracção de sumo. O botão Stop pára a rotação da espiral que permite a extracção do sumo e o botão de inversão inverte a direcção de rotação da espiral até que o botão seja premido. Quando a centrífugadora lenta encravar, prima o botão Stop e, em seguida, prima o botão de inversão para libertar o mecanismo. Nunca prima o botão de inversão durante o funcionamento normal sem desligar o aparelho. Nunca prima o botão de iniciar e o botão de inversão ao mesmo tempo.

Introduza as frutas e os vegetais na entrada de alimentos com cuidado, utilizando o empurrador para introduzir os alimentos lentamente na taça de extracção de sumo. Não pressione os alimentos rapidamente, pois a centrífugadora não será tão eficaz. **Não introduza outras peças enquanto não tiverem entrado todas as frutas ou vegetais na centrífugadora. Não sobrecarregue a taça de extracção de sumo.**

Não efectue a extracção de sumo de frutas ou vegetais duros, caroços ou sementes duras.

O sumo da fruta e dos vegetais irá fluir directamente para o copo de sumo e a polpa será recolhida no recipiente da polpa.

Depois de concluída a extracção de sumo, certifique-

se de que pára a espiral premindo o botão de paragem e de que a centrifugadora é desligada da corrente eléctrica. Agora, já pode desmontar a unidade em segurança pela ordem seguinte:

1. Remova o empurrador de alimentos.
2. Remova a tampa.
3. Remova o conjunto espiral/filtro.
4. Remova a taça de extracção de sumo.

A manutenção e limpeza regulares do aparelho irá ajudá-lo a mantê-lo em segurança e em boas condições de funcionamento. Consulte a secção “Limpeza e manutenção”.


FAZER SORVETE

A centrifugadora permite fazer sorvetes a partir de frutas e vegetais congelados.

Remova a entrada de alimentos e o conjunto espiral/filtro da taça de extracção de sumo. Desmonte o filtro com orifícios (13) e monte o filtro sem orifícios (14), conforme ilustrado na FIGURA A. Monte novamente a centrifugadora conforme descrito na secção dedicada.

Coloque o jarro e o recipiente de cada lado do corpo principal da centrifugadora, junto da saída da polpa e do sumo.

Remova as sementes duras dos ingredientes e descasque os ingredientes antes da extracção do sumo; para além disso, necessita de cortar a fruta em pedaços pequenos. Introduza a fruta congelada lenta e cuidadosamente acompanhada de líquidos (leite, natas, iogurte ou outros semelhantes).

 Não introduza nunca fruta congelada sem líquidos. Retire a fruta congelada do congelador pelo menos 15 minutos antes da extracção do sumo.

O sorvete sai da saída da polpa, mas também pode sair algum líquido da saída do sumo.

Depois de concluída a extracção de sumo, certifique-se de que pára a espiral premindo o botão de paragem e de que a centrifugadora é desligada da corrente eléctrica. Agora, já pode desmontar a unidade em segurança pela ordem seguinte:

1. Remova o empurrador de alimentos.
2. Remova a tampa.
3. Remova o conjunto espiral/filtro.
4. Remova a taça de extracção de sumo.

A manutenção e limpeza regulares do aparelho irão ajudá-lo a mantê-lo em segurança e em boas condições de funcionamento. Consulte a secção “Limpeza e manutenção”.

SUGESTÕES PARA A EXTRACÇÃO DE SUMOS

Antes da extracção de sumo:

- A centrifugadora Slow Juicer é apropriada para aipo, espinafres, cenouras, maçãs, bananas, tomates, pepinos, pêra abacate e todas as frutas e vegetais que contenham sumo, mas não para os que contêm amido.
- Limpe as frutas e os vegetais com cuidado, preparando-os para extrair o sumo. Se as frutas ou os vegetais forem muito grandes, corte-os em pedaços do tamanho da abertura da entrada da centrifugadora. Corte os alimentos em pedaços pequenos para uma extracção ideal.
- Antes da extracção do sumo, descaroce a fruta com caroços ou sementes duras (por exemplo, manga, nectarinas, alperce e cerejas). Descasque sempre a fruta com casca dura ou não comestível. Os exemplos incluem manga, citrinos, melão e ananás.
- Quando seleccionar frutas e vegetais para fazer sumo, escolha sempre os mais frescos e os que estão bem maduros. As frutas e os vegetais frescos têm mais sabor e sumo do que os pouco amadurecidos. O sumo é mais saboroso se for consumido mal seja acabado de fazer, quando apresenta maior teor de vitaminas e minerais.

Durante a extracção de sumo:

- Para obter resultados óptimos, introduza um ingrediente de cada vez.
- Introduza os alimentos a uma velocidade regular, deixando extrair toda a polpa com máxima eficiência.
- Durante a extracção do sumo do aipo com outras frutas/vegetais, é recomendável intercalar o aipo com as outras peças para evitar a acumulação de polpa na taça do sumo.
- Durante a extracção do sumo de verduras, como espinafres e couve, é recomendável fazê-lo com uma combinação de frutas e vegetais aquosos ou fibrosos para facilitar o fluxo do sumo e obter maior rendimento e óptimos resultados.
- Introduza os frutos secos apenas em conjunto com outros alimentos, como soja ou líquidos.
- Não coloque em funcionamento com a taça vazia.
- Pode adicionar uma pequena quantidade de limão ao sumo de maçã para evitar que fique castanho.

- Pode ser difícil extrair sumo da banana. Quando utilizar bananas, adicione-as como primeiro ou segundo ingrediente. O néctar da banana será obtido juntamente com o sumo criado pelas outras frutas.
- Durante a extracção do sumo de frutas e vegetais com diferentes consistências, pode ser útil fazer sumo utilizando diferentes combinações. Por exemplo, extrair primeiro o sumo das frutas macias (por exemplo, laranja) e depois das frutas duras (por exemplo, maçã). Deste modo, poderá extrair o máximo de sumo.
- Para obter um sumo mais saboroso, remova também a pele branca dos citrinos.
- Durante a extracção do sumo de ervas ou verduras, envolva-as formando um molho antes de as colocar na centrífugadora ou combine-as com outros ingredientes a baixa velocidade.

Após a extracção de sumo:

- O sumo não consumido deverá ser colocado no frigorífico ou congelador.
- A polpa reservada pode ser utilizada para outras receitas, como composto para o jardim ou eliminada.
- Quando efectuar a extracção do sumo, limpe as peças para evitar que o sumo e a polpa sequem nas mesmas.
- Após cada utilização, lave imediatamente todas as peças removíveis em água quente para remover a polpa e o sumo. Pode ser necessário utilizar a escova de limpeza para remover os resíduos.

PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE

ELIMINAÇÃO DOS MATERIAIS DE EMBALAGEM



O material de embalagem é 100% reciclável e está marcado com o símbolo de reciclagem (*). As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em plena conformidade com a regulamentação das autoridades locais em matéria de eliminação de resíduos.

DESMANTELAMENTO DE ELECTRODOMÉSTICOS

Quando desmantelar o aparelho, inutilize-o cortando o cabo de alimentação e retirando as portas e prateleiras (se presentes) para que as crianças não possam saltar para dentro e ficar lá presas.



Este aparelho foi fabricado com materiais recicláveis (*) ou reutilizáveis. Elimine-o de acordo com a regulamentação local em matéria de eliminação de resíduos.

Para obter mais informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem de electrodomésticos, contacte a autoridade competente local, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2012/19/UE, relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Garantindo a eliminação correcta deste produto, ajudará a evitar possíveis consequências negativas no ambiente e na saúde humana, passíveis de serem causadas por uma manipulação inadequada dos resíduos do produto.



O símbolo (*) no produto ou na documentação incluída indica que este não deve ser tratado como resíduo doméstico, devendo ser entregue num centro de recolha apropriado para reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho foi concebido, construído e distribuído em conformidade com os requisitos de segurança das Directivas Europeias:

- Directiva 2006/95/EC sobre baixa tensão
- Directiva 2004/108/EU sobre compatibilidade electromagnética

ASSISTÊNCIA

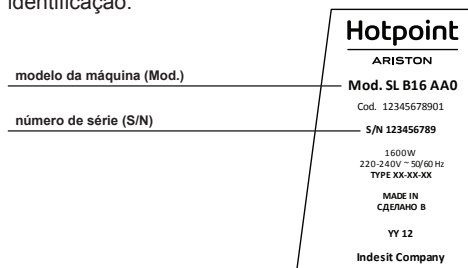
Antes de contactar a Assistência técnica:

- Verifique se pode resolver sozinho a anomalia (consulte Solução de Problemas)
- Se, apesar de todos os controlos, o aparelho não funcionar e o inconveniente detectado continuar, contactar a nossa **Assistência através do telefone 707 21 22 23**.

Comunique:

- o tipo de anomalia
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas informações encontram-se na placa de identificação.



Nunca recorrer a técnicos não autorizados e negar sempre a instalação de peças sobresselentes não originais para reposição.

LIVRO DE RECEITAS DE SUMOS

SUMO DE LIMÃO

Ingredientes para 4 porções: 3 limões grandes, 1 maçã, açúcar amarelo.

Lave e descasque os limões e corte-os em pequenos cubos. Lave e descasque a maçã. Coloque os ingredientes na centrifugadora com 1 copo de água. Depois de processados, adoce com açúcar amarelo q.b.. Sirva com 1 colher de sopa de gelo picado.

COCKTAIL REVITALIZANTE

Ingredientes para 4 porções: 1 melancia (1 kg), manjeriço fresco, vodka.

Retire a casca e as sementes da melancia e corte-a em pequenos cubos. Lave e escolha 1 mão-cheia de folhas de manjeriço. Coloque a melancia e o manjeriço na centrifugadora e extraia o sumo. Agite o sumo com 4 colheres de sopa de vodka e gelo picado e sirva em 4 copos, decorando-os com umas folhas de manjeriço.

SOBREMESA DE MIRTILO

Ingredientes para 4 porções: 1 kg de mirtilos, 500 g de natas batidas, 70 g de açúcar em pó.

Lave e escorra os mirtilos e coloque-os no processador para extrair o sumo. Combine as natas batidas, o sumo de mirtilo e as 50 g de açúcar em pó, envolvendo os ingredientes suavemente até ficarem misturados. Retire a polpa de mirtilo, misture com o açúcar restante e deite a mistura em 4 copos. Deite a mistura das natas batidas e do sumo de mirtilo no topo e guarde no frigorífico até ficar pronta para servir.

GASPACHO DE MAÇÃ E FUNCHO

Ingredientes para 4 porções: 3 maçãs, 4 bolbos de funcho, 1 lima, vinagre de framboesa, óleo de avelã, sal.

Lave e corte a lima, as maçãs e o funcho. Coloque-os na centrifugadora para extrair o sumo. Misture o sumo com 4 colheres de sopa de óleo de avelã e 1 pitada de sal, utilizando um batedor. Sirva em 4 copos, decore com umas fatias de maçã.

SUMO VERDE

Ingredientes para 4 porções: 1 pepino, 2 bolbos de funcho, 1 talo de aipo, 2 cenouras, espinafres-bebé, salsa, 1 maçã, 5 g de gengibre fresco.

Lave, descasque e corte o pepino, o funcho, o aipo, as cenouras e a maçã. Descasque a raiz de gengibre. Lave e escolha 1 mão-cheia de folhas de salsa e 1 mão-cheia de espinafres-bebé. Processe os vegetais em pequenos lotes para obter o respectivo sumo. Misture e sirva imediatamente.

PANQUECAS DE MAÇÃ

Ingredientes para 4 porções: 5 maçãs, 2 ovos, 100 g de farinha, 200 g de iogurte de leite magro, canela em pó, açúcar, manteiga.

Com um batedor, bata os ovos numa taça com 4 colheres de sopa de açúcar para obter uma mistura leve e macia. Adicione a farinha peneirada, 1 pitada de canela em pó e misture. Lave as maçãs e passe-as na centrifugadora. O sumo pode ser guardado numa garrafa de água e colocado no frigorífico para ser bebido. Retire a polpa de maçã processada e envolva-a na mistura de ovo, farinha e açúcar com uma colher de pau. Adicione o iogurte e misture. A mistura deve ser macia e deve escorrer facilmente da colher. Se estiver demasiado espessa, adicione um pouco de leite. Derreta 1 noz de manteiga numa panela e deite umas colheres de mistura. Coza as panquecas durante 2 minutos de cada lado, virando-as com uma espátula. Polvilhe com açúcar em pó e sirva imediatamente.

PURÉ DE MAÇÃ

Ingredientes para obter cerca de 300 g de puré de maçã: 4 maçãs, 1 cebola, mel de acácia, canela em pó, cravo em pó, vinho branco seco, manteiga, sal.

Lave, descasque e corte as maçãs e a cebola em pequenos cubos. Processe e deite o sumo e a polpa numa panela. Adicione uma 1 colher de sopa de mel e deixe cozer durante cerca de 10 minutos. Adicione sal q.b., 1 pitada de canela em pó e 1 pitada de cravo em pó. Deite a mistura quente num recipiente de vidro com tampa, feche a tampa, coloque o recipiente de cabeça para baixo para evitar fugas de ar e deixe arrefecer. O puré pode ser guardado no frigorífico durante aproximadamente 1 mês.

Combina bem com carnes assadas e estufadas.

LIVRO DE RECEITAS DE SORVETES

SORVETE TROPICAL

Ingredientes para 300 g de sorvete: 110 g de ananás, 2 bananas, 4 colheres de sopa de iogurte.

Descasque o ananás e as bananas, corte-os em pedaços pequenos e coloque-os no congelador. Quando a fruta estiver congelada, adicione o iogurte e misture tudo em uma tigela. Coloque os ingredientes lentamente na taça de extracção de sumo. Agite e sirva imediatamente.

CREME DE MIRTILO

Ingredientes para 300 g de sorvete: 125 g de mirtilos, 1 banana, 15 folhas de hortelã, 100 g de morangos, 4 colheres de sopa de iogurte.

Lave os morangos e os mirtilos e descasque a banana. Corte a fruta em pedaços pequenos e coloque-a no congelador. Quando a fruta estiver congelada, adicione o iogurte e as folhas de hortelã e misture. Coloque os ingredientes lentamente na taça de extracção de sumo. Agite e sirva imediatamente.

SONHO DE MANGA

Ingredientes para 300 g de sorvete: 200 g de manga, 1 banana, 4 colheres de sopa de natas.

Descasque a manga e as bananas, corte-as em pedaços pequenos e coloque-as no congelador. Quando a fruta estiver congelada, adicione as natas e misture. Coloque os ingredientes lentamente na taça de extracção de sumo. Agite e sirva imediatamente.

DELÍCIA DE MAÇÃ

Ingredientes para 300 g de sorvete: 200 g de maçãs, 1 banana, 1/2 colher de sopa de canela, 4 colheres de sopa de natas.

Remova as sementes e descasque a maçã e a banana, corte-as em pedaços pequenos e coloque-as no congelador. Quando a fruta estiver congelada, adicione as natas e a canela e misture. Coloque os ingredientes lentamente na taça de extracção de sumo. Agite e sirva imediatamente.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ВАЖЛИВО ПРОЧИТАТИ Й ДОТРИМУВАТИСЯ

- Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки, експлуатації та обслуговування.
- Збережіть ці інструкції для довідки в майбутньому.
- **ВАША БЕЗПЕКА Й БЕЗПЕКА ВАШИХ БЛИЗЬКИХ ДУЖЕ ВАЖЛИВІ**
- У цій брошурі й на самому приладі наводяться важливі попередження щодо безпеки, яких необхідно дотримуватися за будь-яких умов.
- В усіх попередженнях вказаний потенційний ризик і способи запобігання ймовірним травмам, збитку й удару електричним струмом у зв'язку з неправильним застосуванням приладу. Суворо виконуйте наступні інструкції.
- Недотримання вказаних правил пов'язане з ризиком. Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність за травми людей або тварин, а також за збиток майну при невиконанні цих рекомендацій і запобіжних заходів.
- Цим приладом заборонено користуватися дітям молодше 8 років без нагляду дорослих.
- Діти до 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом інших осіб або після відповідного інструктажу з безпечного використання приладу за умови, що вони зрозуміли усі пов'язані з ним ризики. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не давайте прилад чистити й обслуговувати дітям без нагляду.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

- Цей прилад призначений виключно для використання в домашніх умовах. Заборонено користуватися приладом в комерційних цілях. Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність за неправильне використання або невірні налаштування органів управління.
- **ОБЕРЕЖНО!** Прилад не призначений для роботи із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.

- Не користуйтеся приладом на вулиці.
- Не тримайте вибухові або горючі пристрої, наприклад, аерозольні балони, й не поміщайте бензин або інші займисті матеріали в прилад або поряд з ним. В такому випадку при ненавмисному включенні приладу виникає ризик пожежі.
- Не користуйтеся додатковим приладдям або насадками, які не рекомендовані виробником приладу.
- Не занурюйте корпус приладу у воду, щоб уникнути удару струмом.
- Не користуйтеся приладом, якщо сито, що обертається, або захисна кришка пошкоджені або мають наявні тріщини.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Ремонт виконується кваліфікованим техніком відповідно до інструкцій виробника й місцевих норм техніки безпеки. Не ремонтуйте й не замінюйте будь-які частини приладу, якщо в інструкціях з експлуатації немає чітких вказівок щодо цього.
- Дітям забороняється виконувати встановлення приладу. При встановленні діти не мають знаходитися поблизу приладу. Під час і після встановлення приладу тримайте пакувальні матеріали (пластикові мішки, пінопласт та ін.) поза зоною досяжності дітей.
- Після розпакування приладу переконайтеся у відсутності ушкоджень при транспортуванні. У разі проблем з приладом зверніться до дилера або в найближчу до вас сервісну службу.
- При встановленні діти не мають знаходитися поблизу приладу.
- Перед виконанням будь-яких операцій з установлення відключіть прилад від мережі живлення.
- В процесі встановлення переконайтеся, що прилад не ушкоджує дрот живлення.
- Включайте прилад тільки після закінчення процесу встановлення.
- Дрід живлення не повинен перегинатися через край столу або кухонної робочої поверхні або торкатися гарячих поверхонь.
- Не розміщуйте прилад поряд з газовими або електричними

пальниками, а також не ставте в нагріту духовку.

- Перед включенням приладу зніміть усю захисну упаковку й пластикові мішки.
- Розміщуйте прилад на рівній і стійкій робочій поверхні.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО РОБОТИ З ЕЛЕКТРИКОЮ

- Переконайтеся, що напруга, вказана на паспортній табличці відповідає напрузі у вашій побутовій мережі.
- Згідно з діючими нормами прилад має бути підключений до заземленої розетки.
- Якщо вилка, що змонтована на приладі, не підходить до вашої розетки, зверніться до кваліфікованого техника.
- Не користуйтеся подовжувачами, декількома розетками або перехідниками. Не підключайте прилад до розетки, що має дистанційне керування.
- Дріт живлення має бути досить довгим для підключення приладу до побутової мережі електроживлення.
- Не тягніть за дрід живлення.
- Пошкоджений дрід живлення необхідно замінити на дрід аналогічного типу. Заміну дроту повинен виконувати тільки кваліфікований техник згідно з інструкціями виробника й місцевими нормами техніки безпеки. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Не користуйтеся приладом з пошкодженим дротом живлення абовилкою, несправним приладом або після його ушкодження або падіння. Не занурюйте дрід живлення або вилку у воду. Не допускайте контакту дроту з гарячими поверхнями.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла й не користуйтеся ним, якщо ви босоніж.
- У разі відключення живлення прилад залишається включеним і знову запускається, як тільки в мережі з'являється електрика.
- **ОБЕРЕЖНО!** Щоб уникнути небезпеки, пов'язаної з ненавмисним скиданням термовимикача, цей прилад не слід живити через зовнішній вимикач, наприклад, через таймер, або підключати до ланцюга, який періодично замикається і розмикається комунальними службами.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Розетка / вилка

Якщо встановлена на приладі вилка не підходить під вашу розетку, зверніться до сервісного центру за подальшими інструкціями. Не намагайтеся замінити вилку самостійно. Цю операцію повинен виконувати кваліфікований технік згідно з інструкціями виробника й місцевими нормами техніки безпеки.

ПРАВИЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ

- Якщо ви не користуєтеся приладом, а також перед очищенням, складанням, розбиранням або встановленням додаткового приладдя вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Цей прилад оснащений вбудованим механізмом захисного блокування, який дозволяє включити прилад, тільки якщо соковитискач правильно встановлений на базі з двигуном. При правильному складанні механізм захисного блокування не перешкоджає експлуатації приладу.
- Не намагайтеся розкрити механізм блокування.
- Перед вичавлюванням переконаєтеся, що підкладка встановлена вірно, щоб не допустити витоків.
- Не запускайте порожній прилад щоб уникнути його ушкодження.
- Не торкайтеся до рухливих частин і не вставляйте пальці у випускні отвори і завантажувальну трубку.
- Не вмикайте прилад більше, ніж на 30 хвилин.
- Не засовуйте руки або сторонні предмети у завантажувальну трубку під час роботи.
- Не завантажуйте в соковитискач тверді продукти, фрукти з великим насінням (які неможливо проковтнути або прожувати), кісточками, лід і кубики льоду. Заморожені продукти завантажуйте тільки з правильною пропорцією рідини згідно з рекомендаціями у відповідному розділі.
- Якщо продукти застряють у завантажувальній трубці, не користуйтеся іншими засобами, крім рекомендованого штовхача.
- Не натискайте кнопку реверсу для швидкого переходу зі звичайного режиму роботи – спочатку зачекайте декілька секунд, відключивши прилад.

- Перед заміною насадок або при необхідності наближення до частин, що рухаються під час роботи, відключіть прилад від мережі.
- Завжди виймайте вилку з розетки, якщо прилад залишається без нагляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням.

ОЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед виконанням будь-яких операцій з очищення й обслуговування відключіть прилад від мережі електроживлення.
- Не користуйтеся приладами для очищення парюю.
- Перед роботою й особливо перед першим використанням ретельно протріть прилад зовні від можливих скупчень пилу, потім просушіть м'якою серветкою. Не користуйтеся агресивними абразивними чистячими засобами, миючими засобами з лугом або грубими мочалками.
- Вимийте все приладдя в теплій мильній воді, обполосніть і досуха витріть рушником.
- Для ретельного очищення після видавлювання користуйтеся щіткою. Не користуйтеся металевою губкою або абразивним порошком для очищення. Вони можуть пошкодити прилад.
- Перед очищенням обов'язково повністю зніміть гумову підкладку. По завершенні очищення вставте її на місце, щоб запобігти витокам.
- Щоб запобігти пошкодженням приладу, не користуйтеся агресивними розчинниками, лужними миючими засобами, абразивними очисниками або порошками будь-якого типу. Не занурюйте корпус з двигуном або дрiт живлення у воду.

КОМПЛЕКТУЮЧІ Й ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Завантажувальна трубка
2. Шнек
3. Скребок фільтру
4. Фільтр
5. Чаша для вичавлення соку
6. Штовхач
7. Контейнери для соку й вичавків
8. Кришка контейнера
9. Кнопка реверсу
10. Кнопка зупинки
11. Кнопка пуску
12. Щітка для очищення
13. Фільтр для соку (Чорний)
14. Фільтр для сорбету (Сірий)

ВСТУП

Дякуємо, що ви обрали нашу продукцію. Ви вибрали ефективний прилад з відмінними експлуатаційними якостями.

Шнековий соковитискач – це новий тип пристрою для вичавлення соку з овочів і фруктів на низькій швидкості. Цей новий соковитискач має два окремі виходи для соку й вичавків. Сік отримується методом перетирання й вичавлення за допомогою черв'ячного шнека, так само, як при використанні ступки й товчачика. При цьому розривається мембрана клітинок продукту, звільняючи глибинні поживні речовини й ферменти. Такий метод також дозволяє вивільнити більше фітохімічних елементів, тому сік має більш насичений колір й зберігає більше вітамінів і мінералів. Низьке число обертів за хвилину забезпечує збереження структури клітин фруктів і овочів без окислення й розщеплювання. Отже, зберігається натуральна форма цінних ферментів і поживних речовин, навіть при обробці таких продуктів як пророщена пшениця, соя й зелень.

В разі недотримання інструкцій з вірного використання цього приладу виробник не бере на себе жодної відповідальності за можливі поломки. Інструкції з використання можуть відноситися до різних моделей. В такому разі всі відмінності чітко вказані в тексті інструкцій.

ВИКОРИСТАННЯ СОКОВИТИСКАЧА

ЗБИРАННЯ СОКОВИТИСКАЧА (А)

Перед складанням соковитискача необхідно переконатися, що дріт живлення не вставлений в розетку й очистити головний корпус приладу й усі інші його частини. Див. розділ "Очищення й обслуговування".

Складання соковитискача:

1. Зберіть скребок фільтру, фільтр і шнек (МАЛЮНОК А). Вставте скребок у фільтр, потім насадіть фіксувальний зубець фільтру на штиковий замок шнека й поверніть шнек до клацання.
2. Поставте головний корпус соковитискача на стіл.
3. Встановіть чашу для вичавлення соку на корпус. При цьому вставте 3 штирка на головному корпусі в 3 отвори на дні чаші. Потім вставте шнек з фільтром в чашу, злегка повернувши його, так щоб він зчепився з валом двигуна (МАЛЮНОК В).
4. Закрийте чашу кришкою, повернувши її до замикання замку в задній частині головного корпусу (МАЛЮНОК С). Якщо кришка чаші встановлена неправильно, соковитискач працювати не буде.

ВИЧАВЛЕННЯ СОКУ

Встановіть контейнери з обох боків головного корпусу соковитискача під носиками для виходу соку й вичавків.

Натисніть кнопку пуску для початку вичавлення соку. Кнопка зупинки відключає обертання шнека, що вичавлює сік, а кнопка реверсу запускає обертання шнека у зворотному напрямку доти, доки ви утримуєте її натиснутою. При утворенні скупчення в соковитискачі натисніть кнопку зупинки, а потім кнопку реверсу, щоб вивільнити механізм. Не натискайте кнопку реверсу в процесі роботи без зупинки. Ніколи не натискайте кнопки пуску і реверсу одночасно.

Завантажте фрукти й овочі в завантажувальну трубку, обережно притискаючи їх донизу за допомогою штовхача, щоб плавно подати їх в чашу для вичавлення. Притискаючи штовхач, не робіть це різко, бо в такому разі робота соковитискача погіршується. **Не завантажуйте інші продукти, поки всі фрукти або овочі не пройдуть через соковитискач. Не перевантажуйте чашу для вичавлення.**

Не завантажуйте в соковитискач тверді продукти, фрукти й овочі з кісточками або твердим насінням. Вичавлений сік стікає прямо в контейнер для соку, а вичавки вивантажуються в інший контейнер.

Після закінчення вичавлення зупиніть шнек, натиснувши кнопку зупинки, й вийміть вилку з розетки. Тепер прилад можна безпечно розібрати в наступному порядку:

1. Зніміть штовхач.
2. Зніміть кришку.
3. Зніміть шнек з фільтром
4. Зніміть чашу для вичавлення соку

Регулярне очищення й обслуговування вашого приладу забезпечать його збереження й справну роботу. Див. розділ "Очищення й обслуговування".


ПРИГОТУВАННЯ СОРБЕТУ

Цей соковитискач можна використати для приготування сорбету із заморожених фруктів й овочів.

Зніміть завантажувальну трубку й вийміть з чаші для вичавлення соку шнек з фільтром. Зніміть фільтр з отворами (13) і встановіть фільтр без отворів (14) як показано на МАЛЮНКУ А. Знову зберіть соковитискач згідно з описом вище.

Встановіть контейнери з обох боків головного корпусу соковитискача під носиками для виходу соку й вичавків.

Видаліть тверде насіння з продуктів і зніміть шкірку перед обробкою. Крім того, фрукти треба порізати на маленькі шматочки. Повільно й акуратно завантажите заморожені фрукти з рідиною (молоком, вершками, йогуртом і т. ін.).

 Ніколи не обробляйте заморожені фрукти без рідини. Заморожені фрукти треба вийняти з морозилки мінімум за 15 хвилин до початку приготування сорбету.

Сорбет виходить через носик для вичавків, при цьому деяка кількість рідини також може витікати через носик для соку.

Після закінчення вичавлення зупиніть шнек, натиснувши кнопку зупинки, й вийміть вилку з розетки. Тепер прилад можна безпечно розібрати в наступному порядку:

1. Зніміть штовхач.
2. Зніміть кришку.
3. Зніміть шнек з фільтром
4. Зніміть чашу для вичавлення соку

Регулярне очищення й обслуговування вашого приладу забезпечать його збереження й справну роботу. Див. розділ "Очищення й обслуговування".

ПОРАДИ ЩОДО ПРОЦЕСУ ВИТИСКАННЯ СОКУ

Перед вичавленням соку:

- Шнековий соковитискач підходить для обробки селери, шпинату, моркви, яблук, бананів, помідорів, огірків, груш та інших фруктів і овочів, що містять сік, але не крохмаль.
- Готуючи фрукти й овочі до обробки, ретельно вийміть їх. Якщо фрукти або овочі досить великі, поріжте їх на шматочки, що проходять у завантажувальну трубку соковитискача. Поріжте великі фрукти на маленькі шматочки для оптимального результату.
- Видаліть кісточку й насіння з фруктів (таких як манго, нектарини, абрикоси й вишня) перед вичавленням. Обов'язково зніміть шкірку з фруктів з твердою або неїстівною шкіркою (таких як манго, цитрусові, диня й ананас).
- Фрукти або овочі для витискання соку завжди мають бути свіжими й стиглими. Свіжі фрукти й овочі мають більш виражений аромат і більш смачний сік, ніж недозрілі плоди. Краще споживати свіже вичавлений сік, оскільки він містить найбільшу кількість вітамінів і мінералів.

В процесі вичавлення:

- Для оптимального результату завантажуйте по одному інгредієнту за раз.
- Завантажуйте продукти в одному й тому ж темпі, щоб кількість вичавків була оптимальною.
- При вичавленні соку з селери з іншими фруктами або овочами рекомендується чергувати завантаження селери з іншими інгредієнтами, щоб не допустити скупчення вичавків в чаші.
- При вичавленні соку із зелені, наприклад, з шпинату і листової капусти, рекомендується додавати трохи соковитих фруктів і овочів або таких фруктів і овочів, що містять клітковину, щоб забезпечити потік соку й отримати оптимальний результат.
- Горіхи завантажуйте в соковитискач тільки разом з іншими продуктами, такими як вимочені соєві боби, або з рідиною.
- Не вмикайте прилад, якщо чаша порожня.
- Щоб яблучний сік не потемнів, в нього можна додати трохи лимона.
- Вижати сік з бананів може бути досить складно. Якщо в рецепт входять банани,

завантажуйте їх в першу або другу чергу: банановий нектар витікатиме разом із соком інших фруктів.

- При вичавленні соку з фруктів і овочів з різною консистенцією краще всього завантажувати їх в різній послідовності. Наприклад, спочатку видавите сік з м'яких фруктів (таких як апельсини), а потім з твердих (таких як яблука). Завдяки цьому можна отримати максимальний ефект соковитискання.
- Сік цитрусових буде смачнішим, якщо з них видалити білу зовнішню оболонку.
- При вичавленні трав або зелені, сформуйте з них пучок перед завантаженням в соковитискач або завантажуйте разом з іншими інгредієнтами на низькій швидкості.

Після вичавлення соку:

- Сік, що залишається необхідно зберігати в холодильнику, або заморожувати.
- Вичавки можна використати для приготування інших блюд, в якості компосту для саду або просто викинути.
- Після вичавлення обов'язково очистіть усі деталі соковитискача, щоб не допустити приставання соку й вичавків.
- Після кожного використання відразу ж промийте знімні частини гарячою водою, щоб видалити вичавки і сік. Для очищення фільтру може знадобитися спеціальна щітка.

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ



Пакувальні матеріали підлягають 100% переробці й позначені відповідним символом (*). Отже до утилізації різних частин пакування слід підходити відповідально, дотримуючись діючих законодавчих норм.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

При утилізації приладу необхідно забезпечити неможливість його використання, відрізавши дріт і знявши дверці й полиці (за наявності), щоб діти не могли забратися всередину, опинившись в пастці.



Цей прилад виготовлений з матеріалів, що підлягають переробці (*) або повторному використанню. Утилізувати його слід відповідно до місцевих норм переробки відходів.

За додатковою інформацією щодо обробки, відновлення або переробки побутових електричних приладів звертайтеся в місцеві компетентні органи, пункти збору відходів або магазин, де був куплений цей прилад.

Цей прилад має маркування відповідності вимогам Європейської директиви 2012/19/EU щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

При правильній утилізації цього приладу ви допомагаєте запобігти негативним наслідкам для довкілля й здоров'я людини, можливі при порушенні правил утилізації відходів.



Символ (*) на приладі або супровідних документах вказує на те, що його не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами, а слід здавати в спеціальні пункти збору електричного й електронного обладнання для подальшої переробки.

ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ

Цей прилад спроектований, виготовлений і продається відповідно до вимог з безпеки, передбачених наступними Європейськими директивами:

- Директива 2006/95/EC щодо низьковольтного електрообладнання
- Директива 2004/108/EU щодо електромагнітної сумісності

ДОПОМОГА

Перш ніж звернутися по Допомогу:

- Перевірте, чи можна самостійно вирішити проблему (див. "Пошук і усунення несправностей").
- У протилежному випадку, зверніться до авторизованої служби технічної Допомоги за телефонним номером, вказаним на гарантійному сертифікаті.

! Звертайтеся виключно до уповноважених фахівців.

	Hotpoint
	ARISTON
модель машини (Mod.)	Mod. SL B16 AA0 Cod. 12345678901
серійний номер (S/N)	S/N 123456789
	1600W 220-240V ~ 50/60 Hz TYPE XX-XX-XX MADE IN СРДІАНО В YY 12 Indesit Company

Треба повідомити:

- тип несправності;
- модель машини (Mod.);
- серійний номер (S/N)

РЕЦЕПТИ НА ОСНОВІ СОКУ

ЛИМОННИЙ СІК

Інгредієнти на 4 порції: 3 великих лимони, 1 яблуко, коричневий цукор.

Лимони промити, зняти шкірку й порізати на маленькі кубики. Яблука промити й зняти шкірку. Помістити інгредієнти в соковитискач з 1 склянкою води. Після вичавлення підсолодити коричневим цукром за смаком. Подавати з 1 чайною ложкою подрібненого льоду.

ЕНЕРГЕТИЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ

Інгредієнти на 4 порції: 1 кавун (1 кг), свіжий базилік, горілка.

3 кавуна зняти шкірку й видалити насіння. Порізати на невеликі кубики. Промити й відібрати 1 жменю листя базиліку. Помістити кавун і базилік в соковитискач і вичавити сік. Змішати сік з 4 столовими ложками горілки й подрібненим льодом. Подавати у винних келихах, прикрашених свіжим листям базиліку.

ДЕСЕРТ З ЛОХИНИ

Інгредієнти на 4 порції: 1 кг лохини, 500 г збитих вершків, 70 г цукрової пудри.

Лохину промити й просушити, вичавити з неї сік. Акуратно змішати збиті вершки, сік з лохини й 50 г цукрової пудри. Вичавки лохини змішати з цукром, що залишився, і розлити суміш в 4 склянки. Згори викласти збиті вершки з соком і поставити в холодильник для загустіння.

ГАСПАЧО З ЯБЛУК І ФЕНХЕЛЮ

Інгредієнти на 4 порції: 3 яблука, 4 плоди фенхелю, 1 лайм, малиновий оцет, олія лісового горіха, сіль.

Промити й нарізати лайм, яблука і фенхель. Помістити всі інгредієнти в соковитискач і вичавити сік. Вінчиком змішати сік з 4 столовими ложками олії лісового горіха й 1 дрібкою солі. Подавати в 4 склянках, прикрашених декількома скибочками яблука.

ЗЕЛЕНИЙ СІК

Інгредієнти на 4 порції: 1 огірок, 2 плоди фенхелю, 1 стебло селери, 2 моркви, молодий шпинат, петрушка, 1 яблуко, 5 г свіжого імбиру.

Огірок, фенхель, селеру, моркву і яблуко промити, зняти шкірку й нарізати. Очистити корінь імбиру від шкірки. Помити й відібрати 1 жменю листя петрушки й 1 жменю молодого шпинату. Вичавити сік з овочів, завантажуючи їх в соковитискач маленькими порціями. Змішати й подавати відразу ж.

ЯБЛУЧНІ МЛИНЧИКИ

Інгредієнти на 4 порції: 5 яблук, 2 яйця, 100 г борошна, 200 г знежиреного молочного йогурту, мелена кориця, цукор, олія.

Вінчиком збити яйця в мисці з 4 столовими ложками цукру, щоб отримати легку повітряну суміш. Додати просіяне борошно, 1 дрібку кориці й перемішати. Яблука помити й вичавити сік. Сік можна зберігати в скляній пляшці в холодильнику й використати як напій. Отримані яблучні вичавки дерев'яною ложкою викласти в суміш яєць, борошна й цукру. Додати йогурт і перемішати. Тісто має бути м'яким і легко стікати з ложки. Якщо тісто вийшло густим, додайте трохи молока. Розтопити 1 шматочок олії на сковороді й ложкою викласти на неї тісто, сформувавши млинчики. Смажити 2 хвилини з обох боків, перевертаючи лопаткою. Присипати цукровою пудрою. Подавати гарячими.

ЯБЛУЧНИЙ СОУС

Інгредієнти для отримання приблизно 300 г соусу: 4 яблука, 1 цибулина, мед з акації, мелена кориця, мелена гвоздика, сухе біле вино, олія, сіль.

Яблука промити, очистити від шкірки й порізати. Лук порізати на маленькі кубики. Вичавити сік і вилити його разом з вичавками в каструлю. Додати 1 столову ложку меду й варити приблизно 10 хвилин. Додати сіль за смаком, 1 дрібку кориці й 1 дрібку гвоздики. Вилити гарячу суміш в скляну ємність з кришкою, закрити кришку, перевернути місткість, щоб виключити проникнення повітря, й остудити. Соус можна зберігати в холодильнику близько 1 місяця.

Краще всього подавати до смаженого або тушкованого м'яса.

РЕЦЕПТИ СОРБЕТУ

ТРОПІЧНИЙ СОРБЕТ

Інгредієнти для 300 г сорбету: 110 г ананаса, 2 банани, 4 столових ложки йогурту.

Ананас і банани очистити від шкірки, порізати на маленькі шматочки й покласти в морозилку. Коли фрукти замерзнуть, додати йогурт і змішувач в миску. Повільно завантажити інгредієнти в чашу для вичавлення соку. Перемішати й подавати відразу ж.

КРЕМ-СОРБЕТ З ЛОХИНИ

Інгредієнти для 300 г сорбету: 125 г лохини, 1 банан, 15 листочків м'яти, 100 г полуниці, 4 столових ложки йогурту.

Полуницю й лохину промити, банан очистити від шкірки. Нарізати фрукти на дрібні шматочки й помістити в морозилку. Коли фрукти замерзнуть, додати йогурт і листя м'яти й перемішати. Повільно завантажити інгредієнти в чашу для вичавлення соку. Перемішати й подавати відразу ж.

МАНГОВІ МРІЇ

Інгредієнти для 300 г сорбету: 200 г манго, 1 банан, 4 столових ложки вершків.

Манго й банан очистити від шкірки, порізати на маленькі шматочки й покласти в морозилку. Коли фрукти замерзнуть, додати вершки й перемішати. Повільно завантажити інгредієнти в чашу для вичавлення соку. Перемішати й подавати відразу ж.

ЯБЛУЧНЕ ЗАХОПЛЕННЯ

Інгредієнти для 300 г сорбету: 200 г яблук, 1 банан, 1/2 чайних ложки кориці, 4 столових ложки вершків.

Яблуко й банан очистити від шкірки, з яблука вирізати насіння, порізати на маленькі шматочки й покласти в морозилку. Коли фрукти замерзнуть, додати вершки з корицею й перемішати. Повільно завантажити інгредієнти в чашу для вичавлення соку. Перемішати й подавати відразу ж.

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ ОҚЫЛЫП, ОРЫНДАЛУЫ МАҢЫЗДЫ

- Құрылғыны пайдаланбас бұрын, Денсаулық пен қауіпсіздік және Қолдану/күтім көрсету нұсқаулықтарын мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл нұсқауларды кейін қарап тұру үшін оңай жерде ұстаңыз.
- СІЗДІҢ ЖӘНЕ БАСҚАЛАРДЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ ӨТЕ МАҢЫЗДЫ
- Осы нұсқаулық пен құрылғының өзінде әрқашан орындалуы тиіс маңызды қауіпсіздік ескертулері беріледі
- Барлық қауіпсіздік ескертулері ықтимал қауіп-қатерге қатысты ерекше мәліметтерді беріп, құрылғыны дұрыс қолданбау салдарынан болатын жарақат алу, зақым келтіру және ток соғу қаупін азайту жолдарын көрсетеді. Төмендегі нұсқауларды бұлжытпай орындаңыз.
- Осы нұсқаулар орындалмаған жағдайда қауіп-қатерлер туындауы мүмкін. Осы кеңестер мен сақтық шаралары еленбеген жағдайда, Өндіруші адамдардың я жануарлардың жарақат алуына немесе мүлікке зақым келуіне еш жауапты болмайды.
- Ересек адам бақылап тұрмаған кезде, бұл өнімді 8 жасқа толмаған балалар қолданбауы керек.
- 8 жасқа толған балаларға және дене, сезу немесе ақыл-ой қабілеті төмен, я болмаса тәжірибесі мен білімі жоқ адамдарға осы құрылғыны басқа адам бақылап тұрған кезде ғана қолдануға болады. Бұл адамдарға құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша нұсқама берілген және олар құрылғыны қолдануға қатысты қауіптерді түсінген жағдайда, құрылғыны қолдануға болады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

ӨНІМНІҢ ҚОЛДАНУ МАҚСАТЫ

- Осы құрылғы тек тұрмыстық жағдайда қолданылуға арналған. Бұл өнім коммерциялық жағдайда қолданылуға арналмаған. Өндіруші басқару элементтерін дұрыс қолданбауға немесе дұрыс орнатпауға жауапты болудан мүлдем бас тартады.

- АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.
- Құрылғыны сыртта қолданбаңыз.
- Құрылғы ішінде немесе жанында жарылғыш я тұтанғыш заттарды, мысалы, аэрозоль баллондарын сақтауға, сондай-ақ бензин я басқа тұтанғыш заттарды қоюға болмайды: құрылғы байқаусызда қосылған жағдайда, өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғы өндірушісі ұсынбаған керек-жарақтарды немесе қосымшаларды қолдануға болмайды.
- Құрылғы корпусын суға салмаңыз, себебі ток соғады.
- Айналмалы електе немесе қорғағыш қақпақта зақым я көзге көрінетін жарықтар болса, құрылғыны қолданбаңыз.

ОРНАТУ

- Жөндеу жұмыстарын өндіруші нұсқаулары мен жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті маман атқаруы тиіс. Пайдаланушы нұсқаулығында ерекше көрсетілмеген болса, құрылғының ешбір бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды.
- Орындау жұмыстарын балалар атқармауы тиіс. Құрылғыны орнатқан кезде балаларды аулақ ұстаңыз. Құрылғыны орнатып жатқан кезде және одан кейін қаптама материалдарын (пластик қаптар, полистирол бөліктер, т.б.) балалардан аулақ ұстаңыз.
- Құрылғыны қаптамадан шығарғаннан кейін, оған тасымалдау кезінде зақым келмегеніне көз жеткізіңіз. Проблемалар болған жағдайда, сатушыға немесе біздің сатудан кейін қолдау көрсету қызметімізге хабарласыңыз.
- Құрылғыны орнатқан кезде балаларды аулақ ұстаңыз.
- Орнату жұмыстарына кіріспес бұрын құрылғыны токтан ажырату керек.
- Орнату кезінде құрылғы қуат кабеліне зақым келтірмейтініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны орнату процедурасы аяқталғаннан кейін ғана қосыңыз.
- Қуат кабелі үстелдің шетінен салбырап тұрмауы немесе ыстық беттерге тимеуі керек.

- Құрылғыны газ немесе электр плитасына (тегіс плита бетіне) я оның жанына қоюға немесе қызып тұрған пештің ішіне салуға болмайды.
- Құрылғыны қолданбас бұрын барлық қорғағыш ораманы немесе пластик қаптарды алып тастаңыз.
- Құрылғыны тегіс әрі тұрақты жерге қойып қолданыңыз.

ТОҚҚА ҚАТЫСТЫ ЕСКЕРТУЛЕР

- Номиналды сипаттар тақтасындағы кернеу үйіңіздегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Нормативтік талапқа сәйкес, құрылғы жерге тұйықталған розеткаға қосылуы керек.
- Құрылғының айыры бекітілген болса және ол розеткаға дәл келмесе, білікті маманға хабарласыңыз.
- Ұзартқыш сымдарды, бірнеше розетканы немесе адаптерлерді қолдануға болмайды. Құрылғыны қашықтан басқару мүмкіндігі бар розеткаға жалғауға болмайды.
- Корпусына орнатылғаннан кейін қуат кабелінің ұзындығы құрылғыны розеткаға жалғауға жеткілікті болуы тиіс.
- Қуат кабелінен ұстап тартпаңыз.
- Қуат кабеліне зақым келсе, оны дәл сондай кабельге ауыстыру керек. Қуат кабелін тек өндіруші нұсқауы мен жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті маман ауыстыруы тиіс. Уәкілетті қызмет орталығына хабарласыңыз.
- Қуат кабелі немесе айыры зақымдалған, дұрыс жұмыс істемейтін немесе зақымдалған я құлаған құрылғыны пайдалануға болмайды. Қуат кабелін немесе айырды суға салмаңыз. Кабельді ыстық беттерге тигізбеңіз.
- Құрылғыға дененің кез келген су бөлігін тигізуге немесе құрылғыны жалаң аяқ пайдалануға болмайды.
- Ток өтсе, құрылғы ҚОСУЛЫ күйде қалады да, ток беріле сала жұмыс істей бастайды.
- АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Термоөшіргішті байқаусызда қалпына келтіру салдарынан туындайтын қауіп-қатердің алдын алу үшін, бұл құрылғыға таймер сияқты сыртқы ауыстырып-қосу құрылғысынан қуат берілмеуі немесе қызмет көрсетуші компания жиі қосып-өшіріп тұратын тізбекке жалғанбауы тиіс.

ЭЛЕКТР ҚОСЫЛЫСТАР

Розетка / айыр

Бекітілген айыр розеткаға дәл келмесе, сатудан кейін қолдау көрсету қызметіне хабарласып, қосымша нұсқау алыңыз. Айырды өз күшіңізбен ауыстыруға тырыспаңыз. Бұл процедураны өндіруші нұсқаулары мен ағымдағы стандартты қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті маман орындауы тиіс.

ДҰРЫС ҚОЛДАНУ

- Қолданбаған кезде, тазалау, құрастыру, бөлшектеу немесе кез келген керек-жарақты қолдану алдында құрылғы өшіріп, розеткадан ағытыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны бақылаусыз қалдыруға болмайды.
- Құрылғыда ішіне ендірілген сақтандырғыш құлпы бар, ол шырынсыққышты мотор бөлігіне дұрыс орнатқан кезде ғана құрылғы қосылатынын қамтамасыз етеді. Дұрыс құрастырылған кезде ендірілген сақтандырғыш өнімді қолдануға мүмкіндік береді.
- Қақпақтың құлыптау механизмін өзгертуге әрекет жасамаңыз.
- Шырын жасамас бұрын, ешқандай сұйықтық ағып кетпеуі үшін төсем толығымен нығыздалғанына көз жеткізіңіз.
- Оған зақым келтірмеу үшін құрылғыны бос күйде қоспаңыз.
- Ешбір қозғалатын бөлікке тиеңіз және саусақтарыңызды шығару тесіктері мен бункердегі тағам салу түтігінен аулақ ұстаңыз.
- 30 минуттан артық қолданбаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қолыңызды немесе басқа ешбір затты тағам науасына салушы болмаңыз.
- Қатты заттарды, үлкен дәндерді (шайналмайтын және жұтылмайтын дәндер), шетенді, мұзды немесе мұз текшелерін өңдеуге әрекеттенбеңіз. Мұздатылған тағамды дұрыс пропорцияда қосылған сұйықтықтармен және тиісті бөлімдегі ұсыныстарға сәйкес түрде ғана қолданыңыз.
- Тағам салу түтігінде тағам тұрып қалса, ұсынылған итергіштен басқа ешнәрсе қолданушы болмаңыз.
- Кері қосу түймесін әдеттегі жұмыс күйінен кері жұмыс істету күйіне жылдам бұрмаңыз, өшірулі күйінде бірнеше секунд күтіңіз.
- Керек-жарақтарды ауыстырмас немесе қолданылған кезде қозғалатын бөлшектерге жақындамас бұрын, құрылғы өшіріп, токтан ажыратыңыз.

- Бақылаусыз қалатын болса және құрастырмас, бөлшектемес немесе тазаламас бұрын, құрылғыны токтан ажырату керек.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Тазалау немесе қызмет көрсету жұмыстарына кіріспес бұрын құрылғыны токтан ажырату керек.
- Бүмен тазалағыш жабдықты қолданушы болмаңыз.
- Қолданбас бұрын, әсіресе алғаш рет қолданбас бұрын, құрылғының сыртында жиналып қалған болуы мүмкін шаңды абайлап сүртіп алыңыз, одан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Ешқандай күшті жеміргіш тазалағыш заттарды, сілтілі тазалағыш заттарды немесе май кетіргіш заттарды қолдануға болмайды.
- Керек-жарақтарды сабынды, жылы сумен жуып, одан кейін құрғақ орамалмен құрғатыңыз.
- Қолданғаннан кейін щеткамен жақсылап тазалаңыз. Тазалау үшін металл губкаларды немесе қырғыш ұнтақтарды қолданбаңыз. Олар құрылғыны зақымдауы мүмкін.
- Тазалаған кезде резеңке төсем толығымен шешіп алынғанына көз жеткізіңіз. Тазалағаннан кейін сұйықтықтар ағып кетпеуі үшін оны мықтап орнына бекітіңіз.
- Құрылғыны еш зақымдамау үшін, тазалаған кезде ешқандай күшті еріткіштер, сілтілі тазалағыш заттар, абразивті тазалағыш заттар немесе қырғыш заттар қолданушы болмаңыз. Мотор бөлігін немесе қуат кабелін суға салмаңыз.

БӨЛШЕКТЕР МЕН МҮМКІНДІКТЕР

1. Салу науасы
2. Бұранда
3. Сүзгі сүрткіші
4. Сүзгі
5. Шырын сығу тегеші
6. Итергіш
7. Шырын мен жеміс етінің ыдысы
8. Ыдыс қақпақшасы
9. Кері қосу түймесі
10. Тоқтату түймесі
11. Іске қосу түймесі
12. Тазалау щеткасы
13. Шырын сүзгісі (Қара)
14. Шербет сүзгісі (Сұр)

КІРІСПЕ

Біздің өнімді сатып алғаныңызға алғыс білдіреміз. Солайша, тиімді әрі өнімділігі жоғары құрылғыны таңдадыңыз.

Баяу шырынсыққыш — жемістер мен көкөністерге арналған төмен жылдамдықты, баяу сыққыш құралдың жаңа түрі. Осы жаңа шырынсыққышта шырын мен жеміс етіне арналған екі бөлек шығыс бар. Шырын шығару әдісі түйгіш мен келсапқа ұқсайтын бұранда сияқты бұрандамен езу мен сығуға негізделген. Бұл әрекет тағам жасушаларының мембраналарын жыртып, терең орналасқан пайдалы заттары мен энзимдерін шығарады. Сондай-ақ, ол көбірек пайдалы фитозат шығарып, дәрумендері мен минералдарын сақтайтын шырынның түсін қанықтырады. Баяу айналу жемістер мен көкөністер жасушаларының құрылымын бұзбай, тотығу мен бөлінуге жол бермейді. Сондықтан ол бағалы ферменттер мен нәрлі заттарды, тіпті бидайық, соя және жапырақты шөптердегі заттарды табиғи түрінде сақтайды.

Құрылғыны дұрыс қолдануға қатысты нұсқаулар орындалмаса, өндіруші ешбір залалға жауапты болмайды.

Пайдалану нұсқауларында әр түрлі модельдер қарастырылуы мүмкін: кез келген айырмашылық анық көрсетіледі.

ШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ ҚОЛДАНУ

ШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ ҚҰРАСТЫРУ

Шырынсыққышты құрастырмас бұрын, қуат кабелі ажыратылғанын тексеріп, шырынсыққыштың негізгі корпусы мен барлық басқа бөлшектер таза екеніне көз жеткізіңіз. «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» бөліміндегі басқа мәліметті қараңыз.

Шырынсыққышты құрастыру:

1. Сүзгі сүрткішін, сүзгіні және бұранданы құрастырыңыз (А СУРЕТІ). Сүзгіге сүзгі сүрткішін салып, сүзгінің бекіткіш тісін бұранданың байонет құлпына салыңыз да, бұранданы сырт етіп бекітілгенше бұраңыз.
2. Шырынсыққыштың негізгі корпусын үстелге қойыңыз.
3. Шырынсыққыштың негізгі корпусындағы 3 істікшені шырын сығу тегешінің түбіндегі 3 тесікке кіргізу арқылы шырын сығу тегешін шырынсыққыштың негізгі корпусына орнатыңыз. Одан кейін бұранда/сүзгі жинағын шырын сығу тегешіне аздап бұрап салыңыз. Сонда жинақ мотор білігімен байланысады (В СУРЕТІ).
4. Шырынсыққыш қақпақшасын шырын сығу тегешіне салып, содан кейін оны артқы жағындағы қауіпсіздік құлпы шырынсыққыштың негізгі корпусына бекітілгенше бұраңыз (С СУРЕТІ). Шырынсыққыш қақпақшасы дұрыс орналастырылмаса, құрылғы жұмыс істемейді.

ШЫРЫН ЖАСАУ

Екі ыдысты шырынсыққыштың негізгі корпусының екі жағына, жеміс еті мен шырын науаларына жақын қойыңыз.

Шырын жасай бастау үшін іске қосу түймесін басыңыз. Тоқтату түймесі бұранданың шырын жасау үшін қажет айналуын тоқтатады, ал кері қосу түймесі бұранданың айналу бағытын ауыстырады, түйме қайта басылғанша ол солай айналып тұрады. Баяу шырынсыққыш тұрып қалғанда, тоқтату түймесін басыңыз, одан кейін берілісті шығару үшін кері қосу түймесін басыңыз. Тоқтаусыз жұмыс істеп тұрғанда, кері қосу түймесін басушы болмаңыз. Іске қосу және кері қосу түймелерін бірге басушы болмаңыз.

Заттарды шырын сығу тегешіне ақырындап беру үшін, жеміс пен көкөністерді салу науасына салып, итергішпен абайлап итеріңіз. Тағам итергішін тым жылдам баспаңыз, себебі шырынсыққыш тиімді жұмыс істемейді. **Барлық жеміс немесе көкөніс шырынсыққыш арқылы өткенше басқа**

заттарды салмаңыз. Шырын сығу тегешін шамадан тыс толтырмаңыз.

Қатты жеміс не көкөністерді, сүйектерді немесе қатты дәндерді сықпаңыз.

Жеміс және көкөніс шырыны тікелей шырын кесесіне ағады, ал жеміс еті ыдысқа жиналады.

Шырын жасау аяқталғаннан кейін, тоқтату түймесін басып бұранда тоқтағанына және шырынсыққыш токтан ажыратылғанына көз жеткізіңіз. Енді құрылғыны мына ретпен қауіпсіз түрде бөлшектеуге болады:

1. Тағам итергішін шешіп алыңыз.
2. Қақпақшаны алып тастаңыз.
3. Шырын бұрандасы/сүзгісі жинағын алыңыз
4. Шырын сығу тегешін шығарып алыңыз

Құрылғыға жүйелі түрде техникалық қызмет көрсету және оны тазалау арқасында оның қауіпсіз әрі дұрыс жұмыс істеуі қамтамасыз етіледі. «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» бөлімін қараңыз.


ШЕРБЕТ ЖАСАУ

Осы шырынсыққыш мұздатылған жемістерден немесе көкөністерден шербет жасай алады.

Салу науасын алып тастап, бұранда/сүзгі жинағын шырын сығу тегешінен алыңыз. А суретінде көрсетілгендей тесіктері бар сүзгіні (13) шешіп алып, тесіктері жоқ сүзгіні (14) орнатыңыз. Шырынсыққышты тиісті бөлімде сипатталғандай қайта жинаңыз.

Екі ыдысты шырынсыққыштың негізгі корпусының екі жағына, жеміс еті мен шырын науаларына жақын қойыңыз.

Шырын сықпас бұрын ингредиенттерден қатты дәндерді алып тастап, қабықтарын аршыңыз, сондай-ақ жемістерді кішкене бөліктерге турау керек. Мұздатылған жемісті ақырындап салып, абайлап сұйықтық құйыңыз (сүт, қаймақ, йогурт немесе соған ұқсас сұйықтықтар).

 Мұздатылған жемісті сұйықтық құймай салмаңыз. Мұздатылған жемісті шырын сығудан кемінде 15 минут бұрын тоңазытқыштан шығарыңыз.

Шербет жеміс еті науасынан шығады, бірақ шырын науасын біраз сұйықтық ағуы мүмкін.

Шырын жасау аяқталғаннан кейін, тоқтату түймесін басып бұранда тоқтағанына және шырынсыққыш токтан ажыратылғанына көз жеткізіңіз. Енді құрылғыны мына ретпен қауіпсіз түрде бөлшектеуге болады:

1. Тағам итергішін шешіп алыңыз.
2. Қақпақшаны алып тастаңыз.
3. Шырын бұрандасы/сүзгісі жинағын алыңыз

4. Шырын сығу тегешін шығарып алыңыз
Құрылғыға жүйелі түрде техникалық қызмет көрсету және оны тазалау арқасында оның қауіпсіз әрі дұрыс жұмыс істеуі қамтамасыз етіледі. «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» бөлімін қараңыз.

ШЫРЫН ЖАСАУ КЕҢЕСТЕРІ

Шырын сықпас бұрын:

- Баяу шырынсыққыш балдыркөк, саумалдық, сөбіз, алма, банан, қызанақ, қияр, алмұрт және шырыны бар барлық жемістер мен көкөністерге арналған, бірақ құрамында крахмал бар жемістер мен көкөністерге жармайды.
- Жеміс пен көкөністерді жақсылап тазалап, шырын жасауға дайындаңыз. Жеміс немесе көкөніс бөліктері тым үлкен болса, оларды шырынсыққыштың тағам науасына сыятын бөліктерге тураңыз. Шырын шығаруды оңтайландыру үшін тағамды кіші бөліктерге тураңыз.
- Шырын жасамас бұрын сүйегі немесе қатты дәндері бар жемістердің (мысалы, манго, тегіс шабдалы, өрік және жидектер) сүйегін/дәндерін алып тастау керек. Қабығы қатты немесе жеуге келмейтін жемістердің қабығын аршыңыз. Оларға, мысалы, манго, цитрус жемістері, қарбыз және ананас жатады.
- Шырын жасау үшін жеміс пен көкөністерді таңдаған кезде, әбден піскен жемістерді/көкөністерді таңдаңыз. Жаңа піскен жемістер мен көкөністерде әбден піспеген жемістерге/көкөністерге қарағанда дәм мен шырын көбірек болады. Шырынды дайындағаннан кейін бірден ішкен дұрыс, себебі сол кезде оның құрамындағы дәрумен мен минералдар мөлшері ең жоғары болады.

Шырын жасаған кезде:

- Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін, ингредиенттерді бір-бірден салыңыз.
- Тағамды бір қалыпты жылдамдықпен салыңыз, сонда жеміс етіндегі шырынды шығару өнімділігі ең жоғары болады.
- Балдыркөкті басқа жемістермен/көкөністермен сыққан кезде, шырын тегешінде жеміс еті жиналып қалмауы үшін, балдыркөктің орнына басқа зат қолданған жөн.
- Саумалдық пен жапырақты қырыққабат сияқты жапырақты шөптерді сыққан кезде, шырын ағуын жеңілдету және өнімділігін арттыру,

сондай-ақ оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін, суы көп немесе талшықты жемістермен және көкөністермен бірге сыққан жөн.

- Сығылатын жаңақтарды тек жібітілген соя бұршағы немесе сұйықтықтар сияқты басқа тағаммен бірге салыңыз.
- Тегеш бос болғанда құрылғыны қоспаңыз.
- Алма шырынының түсі қоюланбауы үшін алма шырынына аз мөлшерде лимон қосуға болады.
- Банандардан шырын жасау қиын болуы мүмкін. Банан қолданатын болсаңыз, оны бірінші немесе екінші ингредиент ретінде қосыңыз, сонда бананның жұмсағы басқа жемістердің шырынымен араласып, тарайды.
- Консистенциясы әр түрлі жемістер мен көкөністерден шырын жасаған кезде әр түрлі топтарға бөліп сыққан жөн болуы мүмкін. Мысалы, алдымен жұмсақ жемісті (мысалы, апельсин), одан кейін қатты жемісті (мысалы, алма) сығыңыз. Мұндай рет шырын шығару өнімділігін арттырады.
- Цитрус шырынының дәмі жақсы болуы үшін жемістің ішкі ақ түсті қабығын да алыңыз.
- Шөптерді немесе жапырағы көп көкөністерден шырын жасаған кезде, шырынсыққышқа салу үшін оларды бумалаңыз немесе басқа ингредиенттермен баяу жылдамдықта жұмыс істеп біріктіріңіз.

Шырын жасағаннан кейін:

- Қалған шырынды тоңазытқышта сақтау немесе мұздату керек.
- Алынған жеміс етін басқа рецепттерде, бақшаңызға тыңайтқыш ретінде қолдануға немесе лақтыруға болады.
- Шырын жасағаннан кейін шырын мен жеміс еті кеуіп жабысып қалмауы үшін бөлшектерді тазалаңыз.
- Қолданып болған сайын, алынатын бөлшектерді ыстық сумен жуып, жеміс еті мен шырынды кетіріңіз. Кетіру үшін тазалағыш щетка қолдану керек болуы мүмкін.

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ ҚАПТАМА МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ



Қаптама материалының 100% қайта өңдеуге болады және ол қайта өңдеу таңбасымен (*) белгіленген. Сондықтан қаптаманың әр түрлі бөліктерін тастағанда жауапкершілік танытып,

қоқыс тастауға қатысты жергілікті органдардың ережелерін ұстану қажет.

ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

Құрылғыны қоқысқа тастаған кезде қуат кабелін қиып, оны қолданылмайтын күйге келтіріңіз, сондай-ақ балалар ішіне кіріп, шыға алмай қалмауы үшін ескітері мен тартпаларын (бар болса) алып тастаңыз.



Бұл құрылғы қайта өңдеуге болатын (*) немесе қайта қолдануға болатын материалдардан жасалған. Оны қоқыс тастауға қатысты жергілікті ережелерге сәйкес тастаңыз.

Тұрмыстық электр құрылғыларды өңдеу, қалпына келтіру және қайта өңдеу туралы қосымша ақпарат алу үшін, құзырлы жергілікті органға, тұрмыстық қоқысты жинаумен айналысатын қызметке немесе құрылғыны сатқан дүкенге хабарласыңыз.

Бұл құрылғы электр және электрондық құрылғылардың (WEEE) қалдықтарына қатысты 2012/19/EU Еуропа директивасына сәйкес белгіленген.

Осы өнімнің дұрыс тасталуын қамтамасыз ету арқылы осы өнімнің дұрыс тасталмаған жағдайда қоршаған орта мен адам денсаулығына тигізетін кері әсерінің алдын алуға көмектесесіз.



Өнімдегі немесе ілеспе құжаттамадағы (*) таңбасы бұл өнім кәдімгі тұрмыстық қоқыс сияқты тасталмай, электр және электрондық жабдықты қайта өңдеумен айналысатын тиісті жинау орталығына тапсырылуы тиіс екенін білдіреді.



СӘЙКЕСТІК МӘЛІМДЕМЕСІ

Бұл құрылғы мына Еуропа директиваларының қауіпсіздік талаптарына сай жобаланған, жасалған және таратылған:

- Төмен кернеулі жабдық туралы 2006/95/EC директивасы
- Электрмагниттік үйлесімділік туралы 2004/108/EU директивасы

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Біз өз тұтынушыларымызға қызмет көрсетеміз және сервистік қызметті жоғары деңгейде ұсынуға тырысамыз. Сізге құрылғымен оңай және қолайлы жұмыс жасауға мүмкіндік беру үшін өз өнімдерімізді үздіксіз жетілдіріп отыруға тырысамыз.

Құрылғыға күтім көрсету

Құрылғыға күтім көрсетуге арналған Hotpoint Ariston ұсынатын құрылғының Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғының қолданыс мерзімін ұзартады және оның сынып қалу қаупін азайтады.

Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғыңыздың ерекшеліктерін ескере отырып жасалған. Өнімдер сапа, экология және қолдану қауіпсіздігі бойынша Еуропалық жоғары стандарттарды қатаң сақтай отырып Италияда жасалған. Толық ақпаратты www.hotpoint-ariston.ru веб-сайтының “Қызмет көрсету” бөлімінен қараңыз және қалаңыздағы дүкендерден сұраңыз.

Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары

Өз тұтынушыларымызға жақынырақ болу үшін шебер мамандарының жоғары деңгейдегі кәсіби дайындығы мен әділдігімен ерекшеленетін қызмет көрсету желілерін қалыптастырдық.

Ақау пайда болған жағдайда

Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында, ақаулықты өзіңіз түзетіп көруге тырысыңыз (“Ақаулықтар және оларды түзету жолдары” тарауын қараңыз).

Қызмет көрсету орталығына кепілдік құжатында көрсетілген телефон нөмірімен хабарласуға болады.

! Біз уәкілетті қызмет көрсету орталықтарына ғана хабарласуды ұсынамыз





! Жөндеу жұмыстарын іске асырған кезде фирмалық бөлшектерді ғана қолдануын талап етіңіз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында келесі мәліметтерді беруге дайын екеніңізді тексеріп алыңыз:

- Ақаулық түрін сипаттау;
- Кепілдік құжатының нөмірі (қызмет көрсету кітапшасы, қызмет көрсету сертификаты т.с.с.);
- Құрылғының ақпарат тақтайшасында немесе кепілдік құжатында көрсетілген құрылғының моделі және сериялық нөмірі (S/N);
- Құрылғының сатылған ай-күні

Басқа пайдалы ақпарат пен жаңалықтарды www.hotpoint-ariston.ru веб-сайтының «Қызмет көрсету» тарауынан көре аласыз.

Құрал:
Сауда атауы
Өндірушінің сауда белгісі
Үлгі
Дайындаған
Өндірілген елі
Ток желісіндегі кернеудің немесе кернеулер ауқымының номиналды мәні
Қуаттандыр
Электр тоқтың стандартты түрі немесе айналы тоқтың номиналды жиілігі
Электр токтан қорғау сыныбы
Қарастырылудағы құрал бойынша сәйкестік куәліктері туралы қосымша ақпарат немесе сәйкестік куәлігінің көшірмесі қажет болса, cert.rus@indesit.com электрондық пошта мекенжайына сұрау жіберуіңізге болады.
Осы құралдың өндірілген күнін штрих-кодта көрсетілген сериялық нөмірден табуға болады (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), яғни:

шырын сыққыш
Hotpoint
ARISTON
SJ 15 EU
Indesit company
ҚХР- да жасалған
220-240 В
150W
50/60 Hz
I қорғау сыныбы
   
<ul style="list-style-type: none"> - Сериялық нөмірдегі 7- сан жылдың соңғы білдіреді. - Сериялық нөмірдегі 8- және 9- сан айдың реттік нөмірін білдіреді. - Сериялық нөмірдегі 10- және 11-сан айтылған ай мен жылдың күнін білдіреді.

ИМПОРТТАУШЫ:
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):
УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз:

“ВИРЛПУЛ РУС” ЖІЩ
Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей Ресей федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-333-38-87
“ВИРЛПУЛ РУС” ЖІЩ
Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей Ресей федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-333-38-87

ҚОЛДАНУ БОЙЫНША НУСКАУЛЫК

ЕСКЕРТУ

БАҒЫТТАЛҒАН ЖУ МЫСТАР ЖҮРГІЗЕДІ ЖӘНЕ
АЛДЫН АЛА ЕСКЕРТУ ЖАСАУСЫЗ ӨЗГЕ РТУ
ЕНГІЗУ КУҚЫҒЫНА ИЕ.
ТАУАРДЫҚ ҚЫЗМЕТ МЕРЗІМІ 7 ЖЫ Л.

ДАЙЫНДАЛҒАН КҮНІ ЗАТТАҚБАСЫНДА КЕЛЕСІ
УЛГІДЕ КӨРСЕТІЛГ ЕН:
ЖЫЛДЫҚ АПТАСЫ (2 САН) / ЖЫЛ (2 НЕМЕСЕ 4
САН)

Бұйым:	
Электр қорегі кернеуінің номиналдық мәні немесе кернеу диапазоны	220-240 V ~
Электр тоғы түрінің шартты мәні немесе ауыспалы токтың номиналдық жиілігі	50/60 Hz немесе 50 Hz
Электр тоғынан зақымдалудан қорғау класы	Қорғаныс класы I

КӨЛІК ЖӘНЕ САҚТАУ

Өнімдер көлденеңнен өзінің бастапқы орамада тасымалданатын болуы тиіс.

Қолайсыз ауа-райының және механикалық бүлінуден қорғау үшін өнімдерді тасымалдау және сақтау кезінде.

Өнімдер C. + 40 ° C дейін + 5 ° арасындағы температурада жылытылатын үй-жайларда сығылған түрінде сақталуы тиіс.

WHIRLPOOL EUROPE S.R.L. - SOCIO UNICO -
VIALE GUIDO BORGHI, 27 - 21025 COMERIO
(VARESE) ITALY
ВИЕРЛПУЛ ЮРОП С.Р.Л. - СОЦИО УНИКО -
ВИАЛЕ ГВИДО БОРГИ, 27 - 21025, КОМЕРИО
(ВАРЕЗЕ) ИТАЛИЯ

ЗАВОД: КОМПАНИЯ ИНДЕЗИТ
МЕКЕН-ЖАЙ: МЕЛАНИ, АРКЕВИЕЗЕ
ПРОВИНЦИЯЛЫҚ МАРШРУТ 64 100 КМ,
60044 ФАБРИАНО (АН), ИТАЛИЯ

РЕСЕЙ ЖӘНЕ КЕДЕНДІК ОДАҚ ЕЛДЕРІ УШІН:
ИМПОРТТАУШЫ тек Ресей нарығына.

ӨКІЛЕТТІ ӨКІЛ басқа елдер үшін
«ВИРЛПУЛ РУС» ЖІШ


Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға
хабарласыңыз (Ресейде):

Корпус 1, 12 - үй, Двинцев көшесі, 127018

Мәскеу, Ресей

Сіз кепілдік құжатында ақпаратты хабарласыңыз
таба аласыз.

ҚҰР-да жасалған

КАПТАМАЛЫК ЗАТТАҚБАДАТЫ БЕЛГІ  КЕЗ-
КЕЛГЕН КАПТАМАЛЫК БӨЛШЕКТИЦ ТАҒАММЕН
ЖАНАСТЫРУГА АРНАЛМАҒАНДЫҒЫН БІЛДІ РЕДІ.

ШЫРЫН РЕЦЕПТТЕРІНІҢ КІТАБЫ

ЛИМОН ШЫРЫНЫ

4 порцияға арналған ингредиенттер: 3 үлкен лимон, 1 алма, қоңыр қант.

Лимондарды жуып, аршып, кішкене текшелерге тураңыз. Алманы жуып, аршыңыз. Ингредиенттерді шырынсыққышқа салып, 1 стақан су қосыңыз. Өңделіп болғаннан кейін қажетінше қоңыр қант қосыңыз. Дастарханға 1 шай қасық шағылған мұз қосып қойыңыз.

ЖАНДАНДЫРАТЫН КОКТЕЙЛЬ

4 порцияға арналған ингредиенттер: 1 қарбыз (1 кг), жаңа терілген райхан, арақ.

Қарбыздың қабығы мен дәндерін алып тастап, кішкене текшелерге тураңыз. Райхан жапырақтарын жуып, 1 уыс таңдап алыңыз. Қарбыз бен райханды шырынсыққышқа салып, сығыңыз. 4 шай қасық арақ пен шағылған мұз қосып, шырынды шайқаңыз да, 4 шарап стақанына бірнеше райхан жапырағын салып, коктейльді құйыңыз.

ҚАРАЖИДЕК ДЕСЕРТІ

4 порцияға арналған ингредиенттер: 1 кг қаражидек, 500 г көпіршітілген қаймақ, 70 г ұнтақ қант.

Қаражидектерді жуып, құрғатыңыз, одан кейін ас үй комбайнына салып, шырын жасаңыз. Көпіршітілген қаймақты, қаражидек шырынын және 50 г ұнтақ қантты ақырындап араластырып, қоспа жасаңыз. Қаражидек етін қалған қантпен араластырып, қоспаны 4 стақанға құйыңыз. Көпіршітілген қаймақ пен қаражидек шырыны қоспасын үстіне құйып, дайын болғанша тоңазытқышта сақтаңыз.

АЛМА МЕН ФЕНХЕЛЬДЕН ЖАСАЛҒАН ГАСПАЧЧО

4 порцияға арналған ингредиенттер: 3 алма, 4 фенхель баданасы, 1 лайм, таңқурай сірке суы, жаңғақ майы, тұз.

Лаймды, алмаларды және фенхель жуып, тураңыз. Оларды шырынсыққышқа салып, сығыңыз. Шырынға 4 ас қасық жаңғақ майы мен 1 шоқым тұз қосып, бұлғағышпен араластырыңыз. 4 стақанға құйып, бірнеше алма тілімімен безендіріңіз.

ЖАСЫЛ ШЫРЫН

4 порцияға арналған ингредиенттер: 1 қияр, 2 фенхель баданасы, 1 балдыркөк сабағы, 2 сәбіз, ерте жұлынған саумалдық, ақжелкен, 1 алма, 5 г жаңа жиналған зімбір.

Қиярды, фенхельді, балдыркөкті, сәбіздерді және алманы жуып, аршып, тураңыз. Зімбір тамырын аршыңыз. Ақжелкен жапырақтарын және ерте жұлынған саумалдықты жуып, 1 уыстан таңдап алыңыз. Көкөністерді аз-аздан өңдеп, шырынын алыңыз. Бірден араластырып, дастарханға қойыңыз.

АЛМА ҚҰЙМАҒЫ

4 порцияға арналған ингредиенттер: 5 алма, 2 жұмыртқа, 100 г ұн, майы алынған сүттен жасалған 200 г йогурт, даршын ұнтағы, қант, май.

4 ас қасық қант қосып, жұмыртқаларды бұлғағышпен бұлғап, жеңіл көпіршітілген қоспа жасаңыз. Еленген ұн, 1 шоқым даршын ұнтағын қосып, араластырыңыз. Алмаларды жуып, оларды сығыңыз. Шырынды шыны шөлмекте құйып, тоңазытқышта сақтап, кейін ішуге болады. Өңделген алма етін жұмыртқа, ұн және қанттан жасалған қоспаға ағаш қасықпен батырыңыз. Йогурт қосып, араластырыңыз. Қоспа жұмсақ болуы керек, қасықтан оп-оңай түсуі керек. Тым қою болса, біраз сүт қосыңыз. Табада 1 бөлік май ерітіп, оның үстіне бірнеше қасық қоспа құйыңыз. Қалақшамен аударып, құймақтардың әрбір жағын 2 минут пісіріңіз. Ұнтақ қант сеуіп, бірден дастарханға қойыңыз.

АЛМА ТҰЗДЫҒЫ

Шамамен 300 г тұздық жасауға арналған ингредиенттер: 4 алма, 1 пияз, мамыргүл балы, даршын ұнтағы, қалампыр ұнтағы, құрғақ ақ шарап, май, тұз.

Алмалар мен пиязды жуып, аршып, текшелерге тураңыз. Өңдеп, шырын мен жеміс етін табаға құйыңыз. 1 ас қасық бал қосып, 10 минуттай пісіріңіз. Қажетінше тұз, 1 шоқым даршын ұнтағын және 1 шоқым қалампыр ұнтағын қосыңыз. Ыстық қоспаны қақпағы бар шыны ыдысқа құйыңыз, қақпақты жауып, ауасы шықпауы үшін ыдысты аударып, салқындағанша күтіңіз. Тұздықты тоңазытқышта 1 айдай сақтауға болады.

Қуырылған немесе буға пісірілген етке қосқан жөн.

ШЕРБЕТ РЕЦЕПТТЕРІНІҢ КІТАБЫ

ТРОПИКАЛЫҚ ШЕРБЕТ

300 г шербет жасауға арналған ингредиенттер: 110 г ананас, 2 банан, 4 ас қасық йогурт.

Ананас пен банандарды аршып, шағындап тураңыз да, тоңазытқышқа қойыңыз. Жеміс мұздағаннан кейін, ыдысқа йогурт және Miscare бәрін қосып. Ингредиенттерді шырын сығу тегешіне ақырындап салыңыз. Бірден араластырып, дастарханға қойыңыз.

ҚАРАЖИДЕК ҚАЙМАҒЫ

300 г шербет жасауға арналған ингредиенттер: 125 г қаражидек, 1 банан, 15 жалбыз жапырағы, 100 г бүлдірген, 4 ас қасық йогурт.

Бүлдіргендер мен қаражидектерді жуып, бананды аршыңыз. Жемістерді кіші бөліктерге турап, тоңазытқышқа салыңыз. Жеміс мұздағаннан кейін, йогурт пен жалбыз жапырақтарын қосып, араластырыңыз. Ингредиенттерді шырын сығу тегешіне ақырындап салыңыз. Бірден араластырып, дастарханға қойыңыз.

АРМАН МАНГО

300 г шербет жасауға арналған ингредиенттер: 200 г манго, 1 банан, 4 ас қасық қаймақ.

Манго пен банандарды аршып, шағындап тураңыз да, тоңазытқышқа қойыңыз. Жеміс мұздағаннан кейін, қаймақ қосып, араластырыңыз. Ингредиенттерді шырын сығу тегешіне ақырындап салыңыз. Бірден араластырып, дастарханға қойыңыз.

РАХАТ АЛМА

300 г шербет жасауға арналған ингредиенттер: 200 г АЛМА, 1 банан, 1/2 ас қасық даршын, 4 ас қасық қаймақ.

Алманы аршып, дөңдерін алып тастаңыз, шағындап тураңыз да, тоңазытқышқа қойыңыз. Жеміс мұздағаннан кейін, қаймақ пен даршын қосып, араластырыңыз. Ингредиенттерді шырын сығу тегешіне ақырындап салыңыз. Бірден араластырып, дастарханға қойыңыз.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО! ДА СЕ ПРОЧЕТАТ И СПАЗВАТ

- Преди да пристъпите към употреба на уреда, прочетете внимателно указанията в „Здраве и безопасност“ и „Употреба/грижи“.
- Запазете тези инструкции на удобно място за бъдеща употреба.
- **ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И ТАЗИ НА ХОРАТА ОКОЛО ВАС Е МНОГО ВАЖНА**
- Това ръководство и самият уред дават важни предупреждения за безопасност, които трябва да се прочетат и спазват по всяко време
- Всички предупреждения за безопасност дават конкретна информация за потенциалния риск и показват как да се намали рискът от нараняване, повреда и токов удар в резултат на неправилна употреба на уреда. Спазвайте старателно следните инструкции.
- Неспазването на тези инструкции може да доведе до възникването на опасности. Производителят не носи отговорност за наранявания на лица или животни, или за имуществени щети в случай на неспазване на тези съвети и предпазни мерки.
- Този продукт не трябва да се използва от деца под 8-годишна възраст без наблюдение от възрастен.
- Деца над 8-годишна възраст и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или липса на опит и познания, могат да използват уреда само под наблюдение. Тези хора могат да използват уреда само ако са им дадени инструкции за безопасна употреба и разбират възможните опасности. Да не се допуска деца да играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА ПРОДУКТА

- Този уред е предназначен единствено за домашна употреба. Продуктът не е предназначен за търговска употреба. Производителят не носи никаква отговорност при неподходяща употреба или неправилна настройка на средствата за управление.

- **ВНИМАНИЕ:** Уредът не е предвиден за експлоатация чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не използвайте уреда на открито.
- Не съхранявайте експлозивни или запалими вещества като аерозолни флакони и не поставяйте и не използвайте бензин или други запалими материали в уреда или в близост до него: ако уредът бъде включен непреднамерено, може да избухне пожар.
- Не използвайте принадлежности или приставки, които не са препоръчани от производителя на уреда.
- Не потапяйте корпуса на уреда във вода, тъй като това ще доведе до токов удар.
- Не използвайте уреда, ако въртящото се сито или предпазният капак са повредени или имат видими пукнатини.

ИНСТАЛИРАНЕ

- Ремонти трябва да се извършват само от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и местните разпоредби за безопасност. Не ремонтирайте и не заменяйте части на уреда освен ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя.
- Деца не трябва да извършват дейности по инсталирането. Не допускайте деца в близост до уреда по време на инсталирането. Пазете опаковъчните материали (полиетиленови торби, пластмасови части и т.н.) далеч от обсега на деца по време на инсталиране на уреда и след това.
- След разопаковане на уреда се уверете, че не е повреден по време на транспортиране. В случай на проблеми се свържете с търговеца или с нашия отдел за следпродажбено обслужване.
- Не допускайте деца в близост до уреда по време на инсталирането.
- Докато не приключат дейностите по инсталиране, уредът не трябва да се свързва към електрозахранващата мрежа.
- По време на инсталиране се уверете, че уредът не поврежда захранващия кабел.
- Активирайте уреда едва след като приключи процедурата по инсталиране.

- Не оставяйте захранващия проводник да виси над ръба на маса/плот или да влиза в контакт с горещи повърхности.
- Не поставяйте уреда върху или в близост до газова или електрическа печка (стъклокерамичен плот) или в нагрятата фурна.
- Отстранете всички предпазни опаковки или полиетиленови торби, преди да пристъпите към експлоатация на уреда.
- Използвайте уреда на равна стабилна работна повърхност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВЪВ ВРЪЗКА С ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

- Уверете се, че посоченото на идентификационната табелка напрежение съответства на това в дома ви.
- Разпоредбите изискват уредът да се свързва със заземен електрически контакт.
- За уредите, снабдени с монтиран щепсел - ако щепселът не съответства на контакта на електрическата мрежа, се свържете с квалифициран електротехник.
- Не използвайте удължители, разклонители или адаптери. Не включвайте уреда в контакт, който може да се управлява с дистанционно управление.
- Захранващият кабел трябва да е достатъчно дълъг, за да може да свърже уреда с източника на захранване, след като бъде поставен в корпуса на уреда.
- Не дърпайте захранващия кабел.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени с идентичен. Захранващият кабел трябва да се подменя само от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и текущите разпоредби за безопасност. Свържете се с упълномощен сервизен център.
- Не използвайте уреда, ако има повреден захранващ кабел или щепсел, ако не функционира нормално или ако е повреден или изпускан. Не потапяйте захранващия кабел или щепсела във вода. Дръжте кабела далеч от горещи повърхности.
- Не докосвайте уреда с мокри части на тялото си и не го използвайте, ако сте с боси крака.
- При прекъсване на захранването уредът остава включен и отново започва работа веднага щом захранването бъде възстановено.

- **ВНИМАНИЕ:** За да се избегне опасност поради небрежно нулиране на топлинния предпазител, захранването на този уред не трябва да се извършва чрез външен превключвател, например таймер, или да се свързва към електрическа верига, която периодично се включва и изключва от управляващото я съоръжение.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ВРЪЗКИ

Електрически контакт/щепсел

Ако предоставеният щепсел не е подходящ за вашия електрически контакт, се свържете с отдела за следпродажбено обслужване за допълнителни инструкции. Не правете опити сами да сменяте щепсела. Тази процедура трябва да се извършва само от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и местните разпоредби за безопасност.

ПРАВИЛНА УПОТРЕБА

- Изключете уреда и извадете щепсела от електрическия контакт, когато не използвате уреда, преди почистване, сглобяване, демонтаж или взаимодействие с принадлежност.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Този уред има вградена защитна блокировка, която гарантира, че можете да включите уреда само ако сте сглобили правилно сокоизстисквачката към блока на електромотора. Когато е монтирана правилно, вградената предпазна блокировка позволява използването на продукта.
- Не се опитвайте да променят механизма за блокиране на капака.
- Преди да пристъпите към приготвяне на сок се уверете, че гумената подложка е добре поставена и няма да допусне теч.
- Не работете с уреда, когато е празен, за да не го повредите.
- Избягвайте контакт с движещи се части и пазете пръстите си от отвора за изсипване и захранващите тръби на фунията.
- Не използвайте за повече от 30 минути.
- Не поставяйте ръка или предмети в улея за храна по време на работа.
- Не опитвайте да изстискват твърди материали, големи семена (такива, които не могат да се погълнат или сдъвчат), костилки, лед и кубчета лед. Използвайте замразени храни само с правилната пропорция течности и както се предлага в съответния раздел.

- Ако храната полепне по захранващата тръба, не използвайте нищо друго освен препоръчителния избутвач.
- Не натискайте бутона за обратно въртене от нормален режим на работа, а изчакайте няколко секунди в изключено положение.
- Изключете уреда от бутона и контакта, преди да поставяте принадлежности или да доближавате движещи се при употреба части.
- Когато оставяте уреда без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване, винаги изключвайте уреда от захранващия кабел.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди извършване на операции по почистване или поддръжка уредът трябва да се изключи от електрозахранващата мрежа.
- Никога не използвайте почистващо оборудване с пара.
- Преди употреба и особено преди първа употреба внимателно забършете уреда с влажна кърпа от външната страна, за да отстраните полепналия прах, след това го подсушете с мека кърпа. Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, алкални почистващи препарати или прахообразни почистващи препарати.
- Измийте принадлежностите с топла сапунена вода и след това ги избършете със суха кърпа.
- Използвайте четката за щателно почистване след експлоатация. Не използвайте метални гъби или прахообразни почистващи препарати за чистене. Могат да повредят уреда.
- При почистване се уверете, че гумената подложка е напълно отстранена. Поставете я стабилно обратно след почистване, за да предотвратите течове.
- За да предотвратите повреди на уреда, не използвайте груби разтворители, алкални почистващи препарати, абразивни средства за почистване или прахообразни почистващи препарати от какъвто и да е вид. Не потапяйте блока на електромотора или захранващия кабел във вода.

ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Захранващ улей
2. Винт
3. Контактна четка на филтъра
4. Филтър
5. Купа за отделяне на сок
6. Избутвач
7. Съд за сок и пулп
8. Капак на съда
9. Бутон за въртене в обратна посока
10. Бутон за спиране
11. Бутон за пускане
12. Четка за почистване
13. Филтър за сок (Черен)
14. Филтър за сорбе (Сив)

ВЪВЕДЕНИЕ

Благодарим Ви, че закупихте нашия продукт.

По този начин си осигурихте ефективен уред с високо качество.

Бавната сокоизстисквачка е нов тип мелница за плодове и зеленчуци, работеща с ниска скорост. Новата сокоизстисквачка има два работни изхода за сок и пулп. Методът на екстракция е пластифициране и пресоване, като се използва винтообразното движение на винта и процесът наподобява използването на хапан и пестик. Действието разкъсва мембраните на клетките на храната и освобождава скритите надълбоко хранителни вещества и ензими. Освен това така се освобождават много фитонутриенти, което води до получаване на сок с по-наситен цвят, който задържа повече витамини и минерали. Бавните обороти в минута гарантират, че не се нарушава клетъчната структура на плодовете и зеленчуците, което елиминира окисляването и отделянето. Следователно така се запазва естествената форма на ценните ензими и хранителни вещества, дори от пшеничени кълнове, соя и листни зеленчуци.

Производителят не поема отговорност за възникнали повреди, ако не се спазват инструкциите за правилна употреба на уреда. Инструкциите за експлоатация може да се отнасят за различни модели: всяка разлика е ясно обозначена.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА

СГЛОБЯВАНЕ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА

Преди да сглобите сокоизстисквачката се уверете, че захранващият кабел е изключен от контакта и се погрижете основният корпус на сокоизстисквачката и всички други части да са чисти. Вижте по-детайлна информация в раздела „Почистване и поддръжка“.

За да сглобите сокоизстисквачката:

1. Сглобете контактната четка на филтъра, филтъра и винта (ФИГУРА А). Поставете контактната четка на филтъра, след това поставете зъбите за фиксиране на филтъра на фиксиращия механизъм на байонета и завъртете винта, докато чуete щракване.
2. Поставете основния корпус на сокоизстисквачката на плота.
3. Сглобете купата на сокоизстисквачката към основния корпус като поставите 3-те щифта на основния корпус на сокоизстисквачката в 3-те отвора на дъното на купата на сокоизстисквачката. След това поставете сглобения винт/филтър в купата на сокоизстисквачката с леко завъртане, за да позволите на съединението да се фиксира към вала на електромотора (ФИГУРА В).
4. Поставете капака на сокоизстисквачката върху купата и след това я завъртете, докато блокировката отзад се фиксира към основния корпус на сокоизстисквачката (ФИГУРА С). Ако капакът на сокоизстисквачката не е в правилната позиция, машината не може да работи.

ПРИГОТВЯНЕ НА СОК

Поставете съдовете от двете страни на основния корпус на сокоизстисквачката, близо до улеите за пулп и сок.

Натиснете бутона за стартиране, за да започнете да приготвяте сок. Бутонът за спиране ще спре въртенето на винта, който позволява изстискването на сок, а бутонът за обратно въртене ще обърне посоката на въртене, докато се натисне бутона. Когато бавната сокоизстисквачка се задръсти, натиснете бутона за спиране и след това натиснете бутона за обратно въртене, за да освободите механизма. Никога не натискайте бутона за обратно въртене, докато работите с нормална скорост без натискане на бутона за спиране. Никога не натискайте едновременно бутона за стартиране и за обратна посока на въртене.

Поставяйте плодове и зеленчуци внимателно в храняващия улей, като натискате надолу избутвача, за да подавате бавно продуктите в купата за изстискване на сок. Не натискайте бързо избутвача за храна, тъй като сокоизстисквачката няма да е толкова ефективна. **Не поставяйте други продукти, докато плодовете и зеленчуците не преминат през сокоизстисквачката. Не претоварвайте купата за изцеждане на сок.**

Не изцеждайте твърди плодове и зеленчуци, костилки или твърди семена.

Сокът от плодовете и зеленчуците ще потече директно в чашата за сок, а пулпът ще се събере в съда за пулп.

Когато изцеждането приключи се уверете, че винтът е спрял, като натиснете бутона за спиране и изключите сокоизстисквачката от контакта. Сега може безопасно да разглобите устройството в следния ред:

1. Отстранете избутвача за храна.
2. Отстранете капака.
3. Отстранете сглобения винт/филтър
4. Отстранете купата за изцеждане

Редовната поддръжка и почистване на уреда ще го поддържат безопасен и в добро експлоатационно състояние. Вижте раздела „Почистване и поддръжка“.


ПРИГОТВЯНЕ НА СОРБЕ

Тази сокоизстисквачка може да приготвя сорбе от замразени плодове или зеленчуци.

Отстранете подаващия улей и извадете сглобения винт/филтър от купата на сокоизстисквачката. Разглобете сглобения филтър с отворите (13) и поставете филтъра без отвори (14), както е показано на ФИГУРА А. Сглобете отново сокоизстисквачката, както е описано в съответния раздел.

Поставете съдовете от двете страни на основния корпус на сокоизстисквачката, близо до улеите за пулп и сок.

Отстранете твърдите семена от продуктите и обелете кожата им, преди да ги поставите в сокоизстисквачката; освен това плодове трябва да са нарязани на малки парченца. Поставете замразените плодове бавно и внимателно с течности (мляко, сметана, кисело мляко или подобни).

 Никога не поставяйте замразени плодове без течност. Извадете замразената храна от фризера поне 15 минути преди изцеждане.

Сорбето излиза от улея за пулп, но някои течности може да излязат от улея за сок.

Когато изцеждането приключи се уверете, че винтът е спрял, като натиснете бутона за спиране и изключите сокоизстисквачката от контакта. Сега може безопасно да разглобите устройството в следния ред:

1. Отстранете избутвача за храна.
2. Отстранете капака.
3. Отстранете сглобения винт/филтър
4. Отстранете купата за изцеждане

Редовната поддръжка и почистване на уреда ще го поддържат безопасен и в добро експлоатационно състояние. Вижте раздела „Почистване и поддръжка“.

СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СОК

Преди да започнете:

- Бавната сокоизстисквачка е подходяща за целина, спанак, моркови, ябълки, банани, домати, краставици, круши и всички плодове и зеленчуци, които съдържат сок, но не и за такива, които съдържат нишесте.
- Почистете плодовете и зеленчуците щателно, като ги подгответе за изцеждане. Ако парчетата плодове и зеленчуци са много големи, нарежете ги на по-малки, до размер, който ще мине през улея за храна на сокоизстисквачката. За оптимално извличане нарежете храната на малки парченца.
- Отделете костилките или твърдите семена от плодовете (напр. манго, нектарини, кайсии и череши) преди изцеждане. Винаги белете плодовете с твърдя или неядлива външна повърхност. Примерите включват манго, цитрусови плодове, пъпеши и ананаси.
- Когато избирате плодове и зеленчуци за сок, винаги избирайте такива, които са пресни и добре узрели. Пресните плодове и зеленчуци имат по-добър вкус и повече сок от тези, които не са добре узрели. Най-добре е сокът да се консумира още пресен, тъй като тогава съдържа най-много витамини и минерали.

Когато приготвяте сок:

- За оптимални резултати поставяйте продуктите един по един.
- Поставяйте храната при нормална скорост, като позволявате извличане на пулпа с максимална ефикасност.
- Когато приготвяте сок от целина с други плодове/ зеленчуци се препоръчва да редувате целината с другите продукти, за да попречите на натрупването на пулп в купата на сокоизстисквачката.

- Когато изцеждате листни зеленчуци като спанак и къдраво зеле, се препоръчва да изцеждате в комбинация с водни или богати на фибри плодове и зеленчуци, за по-добър поток на сока и краен продукт, и постигане на оптимални резултати.
- Поставете ядки за изцеждане само с друга храна, например на кисната соя или течности.
- Не работете с празна купа.
- За да не потъмнява сока от ябълка, може да добавите малко лимон към него.
- Бананите трудно се изцеждат. Когато използвате банани, поставете ги като първи или втори продукт: нектарът от бананите ще потече със сока от други продукти.
- Когато изцеждате плодове и зеленчуци с различна консистенция е добре да изпробвате различни комбинации. Например първо изцедете меките плодове (напр. портокали), след това твърдите (напр. ябълки). Това ще Ви помогне да постигнете максимална екстракция на сок.
- За по-добър вкус на цитрусовите сокове отстранявайте и вътрешната бяла кора от плода.
- Ако изцеждате билки или листни зеленчуци, увийте ги заедно, за да оформите вързоп, преди да ги поставите в сокоизстискващата или ги комбинирайте с други продукти при ниска скорост.

След изцеждане:

- Останалият неконсумиран сок трябва да се държи в хладилник или да се замрази във фризер.
- Съхраненият пулп може да се използва за други рецепти, като компост за градината или да се изхвърли.
- Когато приготвяте сок, почиствайте частите, за да избегнете натрупване на изсъхнал сок или пулп.
- След всяка употреба незабавно изплаквайте отстраняемите части в гореща вода, за да отстраните пулпа и сока. Може да е необходимо да използвате четката за почистване, за да ги отстраните.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ



Опаковъчният материал е 100% подлежащ на рециклиране и е обозначен със символа за рециклиране (*). Затова различните части на

опаковката трябва да се изхвърлят отговорно и в пълно съответствие с разпоредбите на местните власти относно изхвърлянето на отпадъци.

БРАКУВАНЕ НА ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Когато бракувате уреда, направете го неизползваем, като отрежете електрическия кабел или премахнете или отстраните вратичките и рафтовете (ако има такива), за да не могат деца лесно да бъркат и да се заклещват в него.



Този уред е произведен от подлежащи на рециклиране (*) или повторна употреба материали. Изхвърлете го в съответствие с местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци.

За допълнителна информация относно обработката, възстановяването и рециклирането на домакински електроуреди се свържете с компетентните местни власти, службата за събиране на отпадъци от домакинствата или магазина, от който сте закупили уреда.

Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2012/19/EU за отпадъците от електрическо и електронно оборудване (OEEО). Като гарантирате правилното изхвърляне на този продукт, вие помагате за предотвратяване на потенциалните негативни последици върху околната среда и човешкото здраве, които могат да бъдат причинени от неправилното изхвърляне на този продукт като отпадък.

Символът (*) на продукта или на придружаващата го документация, показва че той не трябва да се третира като битов отпадък и трябва да се отнесе в съответния събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред е проектиран, произведен и предлаган в търговската мрежа в съответствие с изискванията за безопасност на европейските директиви:

- 2006/95/ЕС Директива за ниско напрежение
- 2004/108/ЕС Директива за електромагнитна съвместимост

ТЕХНИЧЕСКО ОБСЛУЖВАНЕ

! Никога не използвайте услугите на неоторизиран техник.

Подгответе следната информация:

- тип на възникналия проблем.
- модел на уреда (Mod.).
- сериен номер (S/N).

Тази информация се намира на табелката с данни върху уреда.

Булсервиз ЕООД

Ул. Хайдушка поляна 57-59,

1612 София

тел. (02) 955 35 95; факс. (02) 955 35 96

КНИЖКА С РЕЦЕПТИ ЗА СОКОВЕ

ЛИМОНОВ СОК

Продукти за 4 порции: 3 големи лимона, 1 ябълка, кафява захар.

Измийте и обелете лимоните и ги нарежете на малки парченца. Измийте и обелете ябълката. Поставете съставките в сокоизстисквачката с 1 чаша вода. След като ги обработите подсладете с кафява захар на вкус. Сервирайте с 1 супена лъжица натрошен лед.

ЕНЕРГИЗИРАЩ КОКТЕЙЛ

Продукти за 4 порции: 1 диня (1 кг), пресен босилек, водка.

Отстранете кората и семената от динята и нарежете на малки кубчета. Измийте и отделете шепа листа от босилек. Поставете динята и босилека в сокоизстисквачката и ги изцедете. Разбъркайте сока с 4 супени лъжици водка и натрошен лед и сервирайте в 4 широки чаши, гарнирани с няколко листа босилек.

БОРОВИНКОВ ДЕСЕРТ

Продукти за 4 порции: 1 кг боровинки, 500 г бита сметана, 70 г пудра захар.

Измийте и изсушете боровинките, след това ги поставете в сокоизстисквачката, за да получите сок. Комбинирайте битата сметана, боровинковия сок и 50 г пудра захар и внимателно ги смесете. Вземете боровинковия пулп, смесете го с останалата захар и изсипете сместа в 4 чаши. Изсипете сместа от бита сметана и боровинков сок отгоре и съхранете в хладилник до момента на сервиране.

ГАСПАЧО ОТ ЯБЪЛКИ И ДИВ КОПЪР

Продукти за 4 порции: 3 ябълки, 4 глави див копър, 1 лайм, малинов оцет, лешниково масло, сол.

Измийте и нарежете лайма, ябълките и дивия копър. Поставете ги в сокоизстисквачката, за да ги изцедите. Смесете сока с 4 супени лъжици лешниково масло и щипка сол с помощта на бъркалка за яйца. Сервирайте в 4 чаши, украсете с няколко резена ябълка.

ЗЕЛЕН СОК

Продукти за 4 порции: 1 краставица, 2 глави див копър, 1 стебло от целина, 2 моркова, бейби спанак, магданоз, 1 ябълка, 5 г пресен джинджифил.

Измийте, обелете и нарежете на ситно краставицата, дивия копър, целината, морковите и ябълката. Обелете корена от джинджифил. Измийте и отделете шепа листа от магданоз и шепа бейби спанак. Обработете зеленчуците на малки партиди, за да ги изцедите. Смесете и сервирайте веднага.

ЯБЪЛКОВИ ПАЛАЧИНКИ

Продукти за 4 порции: 5 ябълки, 2 яйца, 100 г брашно, 200 г обезмаслено кисело мляко, канела на прах, захар, масло.

С помощта на бъркалка за яйца разбийте яйцата в купа с 4 супени лъжици захар, за да получите лека и пухкава смес. Добавете пресяното брашно, 1 щипка канела на прах и смесете. Измийте ябълките и ги изцедете със сокоизстисквачката. Сокът може да се съхрани в стъклена бутилка и да се постави в хладилник за консумация по-късно. Вземете обработения ябълков пулп и го добавете към сместа от яйца, брашното и захар с дървена лъжица. Добавете киселото мляко и разбъркайте. Сместа трябва да е мека и лесно да пада от лъжицата. Ако е прекалено гъста, добавете мляко. Разтопете 1 бучка масло в тиган и изсипете няколко супени лъжици от сместа. Печете палачинката по 2 минути от всяка страна, като я обърнете с шпатула. Поръсете с пудра захар и сервирайте незабавно.

ЯБЪЛКОВ СОС

Продукти за получаване на около 300 г сос: 4 ябълки, 1 глава лук, акациев мед, канела на прах, карамфил на прах, сухо бяло вино, масло, сол.

Измийте, обелете и нарежете ябълките на малки кубчета. Обработете ябълките и налейте сока и пулпа в тиган. Добавете 1 супена лъжица мед и гответе приблизително 10 минути. Добавете сол към пастата, щипка канела на прах и щипка карамфил на прах. Изсипете горещата смес в стъклен съд с капак, затворете капака, поставете контейнера обърнат с капака надолу, за да избегнете изпускане на въздух, и оставете да се охлади. Сосът може да се съхранява в хладилник около месец.

Подходящ е за печени и пържени меса.

КНИЖКА С РЕЦЕПТИ ЗА СОРБЕ

ТРОПИЧЕСКО СОРБЕ

Продукти за 300 г сорбе: 110 г ананас, 2 банана, 4 супени лъжици кисело мляко.

Обелете ананаса и бананите, нарежете ги на малки парчета и ги сложете във фризера. Когато плодовете са замразени, достигане на киселото мляко и всичко се разбърква в купа. Поставете продуктите бавно в купата за изцеждане. Разбъркайте и сервирайте веднага.

КРЕМ ОТ БОРОВИНКИ

Продукти за 300 г сорбе: 125 г боровинки, 1 банан, 15 листа мента, 100 г ягоди, 4 супените лъжици кисело мляко.

Измийте ягодите и боровинките и обелете банана. Нарежете плодовете на малки парчета и ги поставете във фризера. Когато плодовете са замразени, добавете кисело мляко и листата мента и ги смесете заедно. Поставете продуктите бавно в купата за изцеждане. Разбъркайте и сервирайте веднага.

МАНГО-МЕЧТА

Продукти за 300 г сорбе: 200 г манго, 1 банан, 4 супени лъжици млечна сметана.

Обелете мангото и бананите, нарежете ги на малки парчета и ги поставете във фризера. Когато плодовете са замразени, добавете млечната сметана и ги смесете заедно. Поставете продуктите бавно в купата за изцеждане. Разбъркайте и сервирайте веднага.

ЯБЪЛКОВА НАСЛАДА

Продукти за 300 г сорбе: 200 г ябълки, 1 банан, 1/2 супена лъжица канела, 4 супени лъжици млечна сметана.

Отстранете семената и обелете ябълката и бананите, нарежете ги на малки парчета и ги поставете във фризера. Когато плодовете са замразени, добавете млечната сметана и канелата и ги смесете заедно. Поставете продуктите бавно в купата за изцеждане. Разбъркайте и сервирайте веднага.

Hotpoint

Hotpoint

ARISTON

Indesit Company SpA
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN), Italy

www.indesitcompany.com

ÜLKEYE ÖZGÜ BİLGİLER KİTAPÇIĞIN SON SAYFASINDA BULABİLİRSİNİZ

SJ 15 EU
04/2016 - ver.3.0