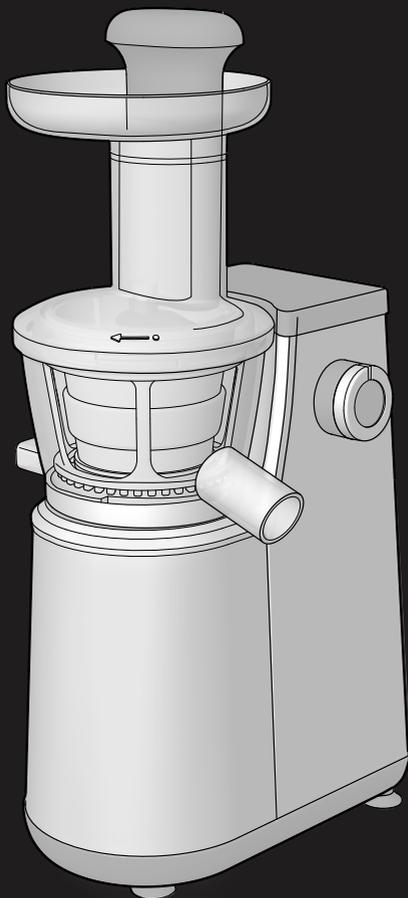




 **Hotpoint**

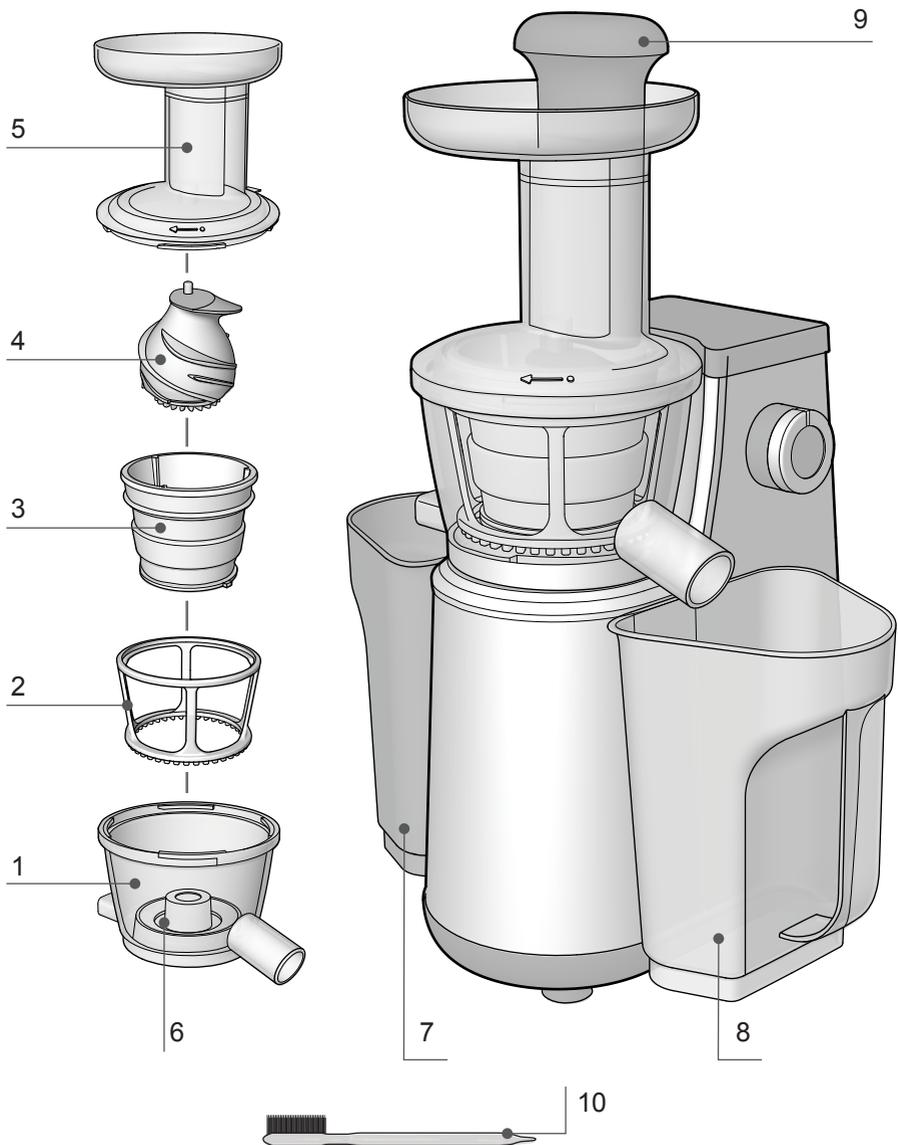
 **Hotpoint**

ARISTON



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

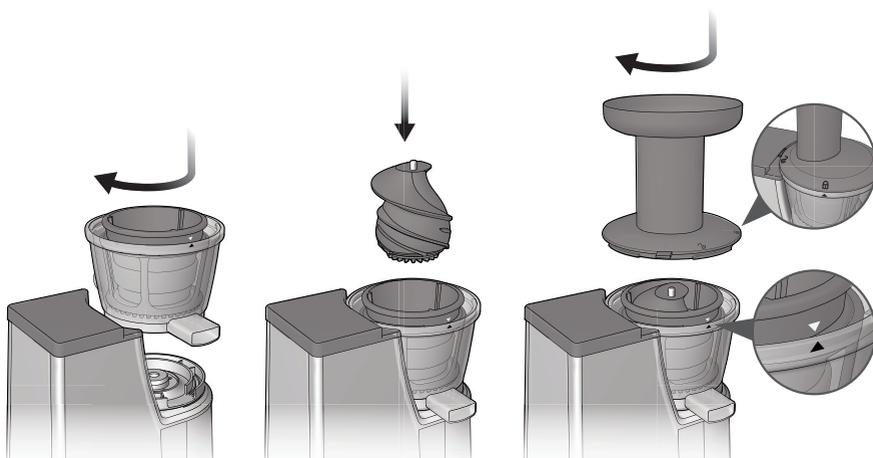
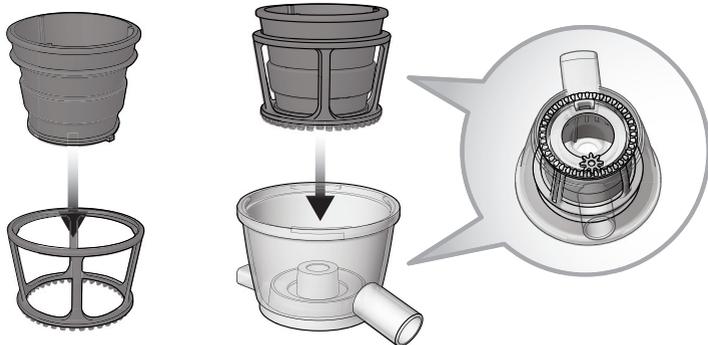
PT Instruções de Utilização
UA Інструкції з експлуатації
KZ Пайдалану нұсқаулығы
BG Инструкции за употреба



220-240V
400W

SJ 40 EU

A



КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Чаша
2. Корпус фильтра
3. Фильтр
4. Шнековый механизм
5. Загрузочный желоб
6. Резиновая прокладка
7. Контейнер для жмыха
8. Контейнер для сока
9. Толкатель для продуктов
10. Щетка для чистки

ВСТУПЛЕНИЕ

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

Низкое число оборотов обеспечивает сохранность структуры клеток фруктов и овощей, избегая окисления и расщепления. Таким образом ценные ферменты и питательные вещества сохраняются в своем натуральном состоянии, даже при обработке сои, зеленолистных овощей и капусты.

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

В инструкциях по эксплуатации могут описываться разные модели. Любое отличие четко указывается.

ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

При использовании бытовых электроприборов всегда необходимо соблюдать основные меры по безопасности, включая следующие:

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не разрешайте детям приближаться к прибору.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Прибор должен быть выключен и отсоединен от сетевой розетки, когда он не используется, перед установкой или съемом аксессуаров и перед чисткой. Для отсоединения от сети выключите прибор,

Регулятор работы двигателя

ON — включение соковыжималки.

OFF — выключение соковыжималки.

 Соковыжималка исправно работает только при условии правильной сборки всех ее комплектующих и с правильно установленной крышкой.

R — вращения двигателя в обратную сторону (используется только в случае застревания продуктов).

возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из сетевой розетки. Никогда не тяните за сетевой шнур.

- Не пользуйтесь прибором с поврежденным сетевым шнуром или в случае неисправности прибора или какого-либо его повреждения. Отнесите прибор в уполномоченный сервис для починки электрической или механической части.
- Прибор может быть использован детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или

лицами, не умеющими обращаться с прибором, под контролем лиц, отвечающих за их безопасность, или после обучения правилам пользования прибором.

- Прибор предназначен для бытового и подобного использования, например:
 - кухни для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест;
 - жилые гостиничного типа;
 - гостиницы, мотели и другое жилые гостиничного типа;
 - гостиницы «номер с завтраком».
- Ножи острые. Обращаться осторожно. Беритесь за нож кофеварки и диск для шинковки/нарезки с тупой стороны во избежание порезов.
- Подключите к сети и используйте прибор только в соответствии с данными на заводской табличке.
- Прочитайте все инструкции. Сохраните данные инструкции для возможного обращения к ним в будущем.
- Во избежание ударов током не погружайте базу, сетевого шнура или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или без знания и опыта использования прибора, если они не были обучены и не контролируются лицами, ответственными за их безопасность.
- При внезапном отключении электропитания прибор остается включенным и запускается при возобновлении электропитания.
- Прибор должен быть выключен и отсоединен от сетевой розетки, когда он не используется, перед установкой/съемом аксессуаров

и перед чисткой. Для отсоединения от сети выключите прибор, возьмитесь за штепсельную вилку и извлеките ее из сетевой розетки. Никогда не тяните за сетевой шнур.

- Избегайте касания подвижных частей. Не приближайте руки к разгрузочным отверстиям и подающей воронке.
- Во избежание несчастных случаев такой ремонт, как замена сетевого шнура, должен выполняться нашим сервисом.
- Использование деталей, не рекомендованных или не продаваемых производителем приборов, может привести к пожару, удару током или несчастным случаям.
- Сетевой шнур не должен свисать со стола или касаться горячих поверхностей.
- Не используйте этот прибор в присутствии взрывоопасных и/или горючих испарений.
- Не пытайтесь взломать блокировку крышки.
- Во избежание удара током не пытайтесь снять нижнюю крышку базы. Внутри нет деталей, которые пользователь может использовать. Поручайте ремонт прибора только уполномоченному персоналу.
- Не включайте прибор, не загрузив в него продукты, так как это вызывает скрипучий звук.
- Не пытайтесь обработать твердые продукты, продукты с крупными семенами и косточками (которые невозможно проглотить или прожевать), лед или замороженные продукты.
- В случае застревания продуктов в воронке используйте только прилагающийся толкатель.
- Всегда проверяйте, чтобы изделие было исправно, и чтобы все съемные детали были прочно установлены на своих местах. Регулярно проверяйте сетевой шнур и штепсельную вилку на предмет повреждений.
- Беритесь за рукоятку регулятора только совершенно сухими руками.
- Не включайте прибор более чем на 30 минут.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Тщательно протрите прибор снаружи от возможной пыли. Вытрите насухо полотенцем. Не используйте жесткие, абразивные материалы. Вымойте комплектующие в теплой мыльной воде, ополосните и насухо вытрите полотенцем. Не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку или

другие электрически детали прибора в воду или в другие жидкости.

 Данный прибор укомплектован встроенным механизмом защитной блокировки, позволяющим включить прибор, только если соковыжималка правильно установлена на базе с двигателем. Когда прибор собран правильно, механизм защитной блокировки открывается.

СБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ (А)

 В основании чаши имеется резиновая прокладка, позволяющая соку вытекать только через сливной носик. Перед обработкой проверьте, чтобы прокладка была правильно установлена во избежание утечек.

Перед сборкой соковыжималки проверьте, чтобы сетевой шнур был отсоединен от сетевой розетки.

1. фильтр в корпус.
2. Вставьте корпус с фильтром в чашу соковыжималки. Стрелка на фильтре и стрелка на чаше должны совпасть. Если обе стрелки совпадают надлежащим образом, фильтр блокируется на чаше, препятствуя ее вращению вокруг себя. Убедитесь, чтобы выступ на нижнем крае корпуса с фильтром точно вошел в зубчатое колесо чаши.
3. Установите чашу на базу с двигателем: проверьте, чтобы чаша была установлена правильно: 3 крюка в базе должны войти в 3 отверстия на дне чаши. Слегка поверните по часовой стрелке до щелчка.
4. Вставьте шнек в фильтр и поверните до его установки в гнездо. Для проверки правильности установки шнека верхняя сторона шнека должна оказаться под краем фильтра.
5. Установите загрузочный желоб на чашу и поверните до щелчка, пока она не заблокируется на базе.
6. Подставьте контейнер для жмыха с левой стороны базы. Стрелка на воронке и стрелка на чаше должны совпасть.
7. Подставьте контейнер для сока под сливной носик.
8. Проталкивайте продукты в загрузочный желоб только толкателем. Толкатель входит в желоб только одним концом.

 В случае неправильной сборки чаши и крышки соковыжималка не будет работать. В этом заключается защитная функция прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕЙ СОКОВЫЖИМАЛКИ

Соковыжималка медленного отжима подходит для сельдерея, шпината, моркови, яблок, бананов, помидоров, огурцов, дыни и всех фруктов и овощей, содержащих сок, но не крахмал.

1. Тщательно вымойте фрукты и овощи, готовые к обработке.
2. Если куски фруктов или овощей слишком крупные, порежьте их на кусочки, проходящие для загрузочного желоба соковыжималки.
3. Поверните регулятор по часовой стрелке в положение Оп для выжимания сока.
4. Плавно нажмите на толкатель так, чтобы фрукты или овощи начали проходить через выжимающий механизм. Не нажимайте на толкатель слишком резко, так как соковыжималка не успеет выжать сок.

 Не засовывайте руки или посторонние предметы в воронку во время работы.

5. Выжатый сок стекает прямо в контейнер для сока, а жмых удаляется в контейнер для жмыха.
6. По завершении соковыжимания проверьте, чтобы регулятор прибора был повернут в положение OFF, а прибор был отключен от сети. Затем можно разобрать прибор в полной безопасности.
7. Если чашу заклинило, и она не отсоединяется от базы, нажмите кнопку "R" на 3-5 секунд. Повторите операцию 2-3 раза.

 Не поворачивайте регулятор из положения ON на R резко, оставьте его на несколько секунд в положении OFF.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СОКОВЫЖИМАЛКИ

- Для оптимального отжима порежьте продукты на маленькие кусочки.
- Не помещайте в прибор лед или замороженные фрукты.
- Загружайте продукты в загрузочный желоб. Не давите на толкатель с силой.
- Загружайте продукты плавно для максимально эффективного отжима.
- При отжиме зеленолистных овощей или капусты рекомендуется смешать их с фруктами или другими твердыми овощами для получения оптимального результата.
- Помещайте орехи для отжима вместе с другими продуктами, такими как вымоченные соевые бобы или жидкость.
- Прибор не должен работать с пустой чашей.
- Оставшийся сок можно хранить в холодильнике или заморозить.
- При отборе фруктов и овощей для отжима всегда выбирайте свежие и спелые. Спелые фрукты и овощи содержат больше сока. Сок оптимальнее употреблять свежесжатый, так как он содержит больше витаминов и минеральных веществ.
- Сок цитрусовых будет вкуснее, если с них удалить белую внутреннюю оболочку.
- Из фруктов с косточками и твердыми семенами (например, манго, нектарины, абрикосы и черешня) должны быть извлечены косточки.
- В яблочный сок можно добавить немного лимона во избежание его потемнения.
- Труднее выжимать сок из бананов. При использовании бананов, положите их в соковыжималку первым или вторым ингредиентом, нектар банана сольется вместе с соком других фруктов.
- При отжиме фруктов и овощей разной плотности, может помочь разное сочетание соков, например, сначала отжим мягких фруктов (например, апельсинов), затем твердых (яблоки). Таким образом, получается максимальный отжим сока.

- При отжиме трав или зеленолистных овощей, сверните их в пучок для помещения в соковыжималку или помещайте вместе с другими ингредиентами на низкой скорости.

УХОД И ЧИСТКА

Регулярный уход за Вашим прибором обеспечит его сохранность и исправную работу.

Когда прибор не используется или перед чисткой, всегда отсоединяйте его от электросети.

Порядок разборки соковыжималки:

1. Вытащите толкатель продуктов.
2. Снимите загрузочный желоб.
3. Снимите шнековый механизм.
4. Снимите корпус фильтра и фильтр.
5. Снимите чашу.

Вымойте вручную съемные детали в теплой мыльной воде, ополосните и высушите. Регулярно протирайте прибор снаружи мягкой влажной тряпкой и насухо вытирайте сухим полотенцем.

Для тщательной чистки используйте щетку. Не используйте металлические мочалки или абразивные вещества для чистки. Они могут повредить прибор.

Для чистки полностью снимите резиновую прокладку. По завершении чистки установите ее плотно на место во избежание утечек.

 Во избежание повреждения прибора не используйте для чистки агрессивные растворители, щелочные моющие средства, абразивные губки или вещества. Не погружайте базу с двигателем или сетевой шнур в воду.

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.

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

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».

УТИЛИЗАЦИЯ



Согласно Европейской Директиве 2002/96/ЕС об утилизации электронных и электрических приборов (WEEE) бытовые электроприборы не должны выбрасываться с обычным мусором.



Старые бытовые приборы должны выбрасываться отдельно для оптимизации стоимости повторного использования и переработки материалов, составляющих прибор, а также для охраны экологии и здоровья людей. Символ перечеркнутая мусорная корзина имеется на всех приборах, напоминая пользователю об обязанности отдельного сбора мусора. Более подробные сведения касательно правильной утилизации старого бытового электроприбора пользователи могут получить в соответствующем гос. учреждении или в магазине бытовой техники.



AЮ 77

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ЛИМОННЫЙ СОК

Ингредиенты для 4 порций: 3 больших лимона, 1 яблоко, коричневый сахар.

Помойте и очистите лимоны и порежьте их на маленькие кубики. Помойте и очистите от кожуры яблоко. Поместите ингредиенты в процессор, добавив 1 стакан воды. После обработки добавьте сахар по вкусу. Подавать с 1 чайной ложкой дробленого льда.

ВОССТАНАВЛИВАЮЩИЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты для 4 порций: 1 дыня (1 кг), свежий базилик, водка.

Снимите кожуру и удалите семечки из дыни, затем порежьте ее на маленькие кубики. Помойте и нарежьте 1 горсть листьев базилика. Поместите дыню и базилик в процессор и выжмите сок. Смешайте сок с 4 столовыми ложками водки и дробленым льдом, сервируйте в 4 бокала и украсьте несколькими листиками базилика.

ДЕСЕРТ ИЗ ЧЕРНИКИ

Ингредиенты для 4 порций: 1 кг черники, 500 г взбитых сливок, 70 г сахарной пудры.

Помойте чернику, слейте воду, затем поместите ягоды в процессор и выжмите сок. Смешайте взбитые сливки, черничный сок и 50 г сахарной пудры, осторожно перемешайте до однородной консистенции. Возьмите мякоть ягод черники, оставшуюся после получения сока, смешайте ее с оставшимся сахаром и разложите смесь в 4 стакана. Налейте смесь из взбитых сливок и черничного сока поверх ягодного пюре и поставьте в холодильник до момента подачи на стол.

ГАСПАЧО ИЗ ЯБЛОК И ФЕНХЕЛЯ

Ингредиенты для 4 порций: 3 яблока, 4 фенхеля, 1 лайм, малиновый уксус, масло лесного ореха, соль.

Помойте и нарежьте лайм, яблоки и фенхель. Поместите их в процессор и выжмите сок. Смешайте сок с 4 столовыми ложками масла лесного ореха и 1 щепоткой соли при помощи венчика. Налейте смесь в 4 стакана, украсьте несколькими дольками яблока.

ЗЕЛЕНЫЙ СОК

Ингредиенты для 4 порций: 1 огурец, 2 плода фенхеля, 1 стебель сельдерея, 2 морковки, молодой шпинат, петрушка, 1 яблоко, 5 г свежего имбиря.

Помойте, очистите от кожуры и нарежьте на кусочки огурец, фенхель, сельдерей, морковь и яблоко. Очистите от кожуры корень имбиря. Помойте и нарежьте 1 горсть листьев петрушки и 1 горсть листьев молодого шпината. Обрабатывайте овощи маленькими порциями для получения сока. Перемешайте и сразу подавайте на стол.

ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ

Ингредиенты для 4 порций: 5 яблок, 2 яйца, 100 г муки, 200 г йогурта из обезжиренного молока, порошок корицы, сахар, сливочное масло.

В чаше взбейте венчиком яйца с 4 столовыми ложками сахара до получения легкой и пушистой пены. Добавьте просеянную муку, 1 щепотку порошка корицы и перемешайте. Помойте яблоки и обработайте их в процессоре. Сок можно собрать в стеклянную посуду и поместить в холодильник, чтобы насладиться им в качестве напитка. Возьмите мякоть, оставшуюся после приготовления сока, и добавьте ее в смесь яиц, муки и сахара при помощи деревянной ложки. Добавьте йогурт и перемешайте. Смесь должна быть не очень густой и легко стекать с ложки. Если она слишком густая, добавьте немного молока. Растопите примерно 2 столовых ложки сливочного масла на сковороде и добавьте несколько полных ложек смеси. Готовьте оладьи по 2 минуты с каждой стороны, затем переверните лопаткой. Посыпьте сахарной пудрой и горячими подавайте на стол.

ЯБЛОЧНЫЙ СОУС

Ингредиенты для получения примерно 300 г соуса: 4 яблока, 1 луковица, мед акации, порошок корицы, порошок гвоздики, сухое белое вино, масло, соль.

Помойте яблоки и лук, очистите от кожуры и порежьте на маленькие кусочки. Обработайте в процессоре, перелейте сок и мякоть в сковороду. Добавьте 1 столовую ложку меда и варите примерно 10 минут. Добавьте по вкусу соль, 1 щепотку порошка корицы и 1 щепотку порошка гвоздики. Перелейте горячую смесь в стеклянную банку, закройте крышкой. Переверните банку дном вверх и дайте остыть. Содержимое банки будет герметично закрыто. Соус можно хранить в холодильнике примерно 1 месяц.

Рекомендуется использовать соус с жареным или тушеным мясом.

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 XXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:

Производитель:
Импортер:
С вопросами (в России) обращаться по адресу

Соковыжималка медленного отжима (шнековая)
Hotpoint ARISTON
SJ 40 EU
Indesit Company
Китай
220-240 V ~
400W
50/60 Hz
Класс защиты II
  
<p>АЮ 77</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N числу определенного месяца и года.

Indesit Company S.p.A. Вiale А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
ООО "Индезит РУС"
Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

 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 40 EU
05/2014 - ver.4.0