

 Hotpoint
 Hotpoint
ARISTON

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

www.indesitcompany.com

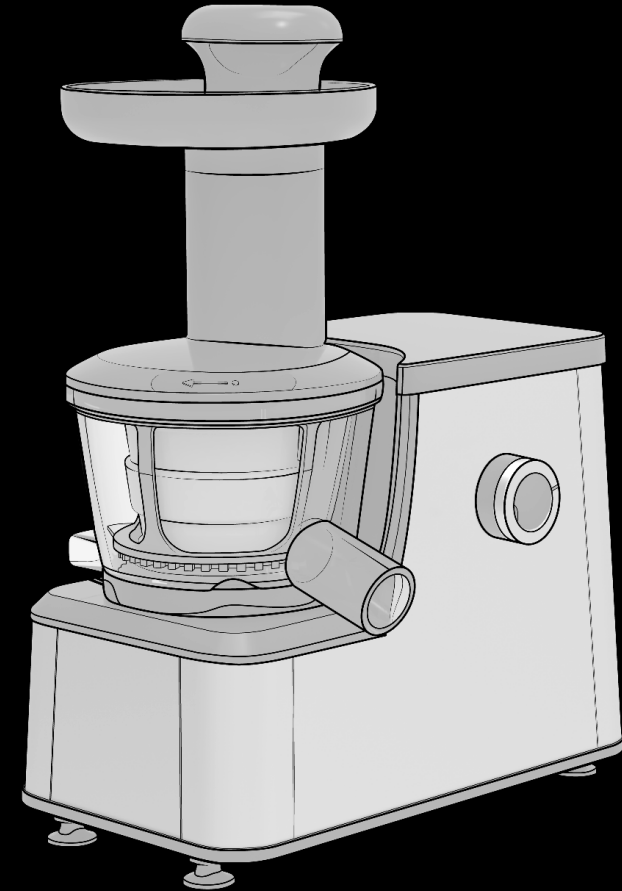
ÜLKEYE ÖZGÜ BİLGİLER KİTAPÇIĞIN SON SAYFASINDA BULABİLİRSİNİZ

SJ 40 EU - short
04/2016 - ver.2.0



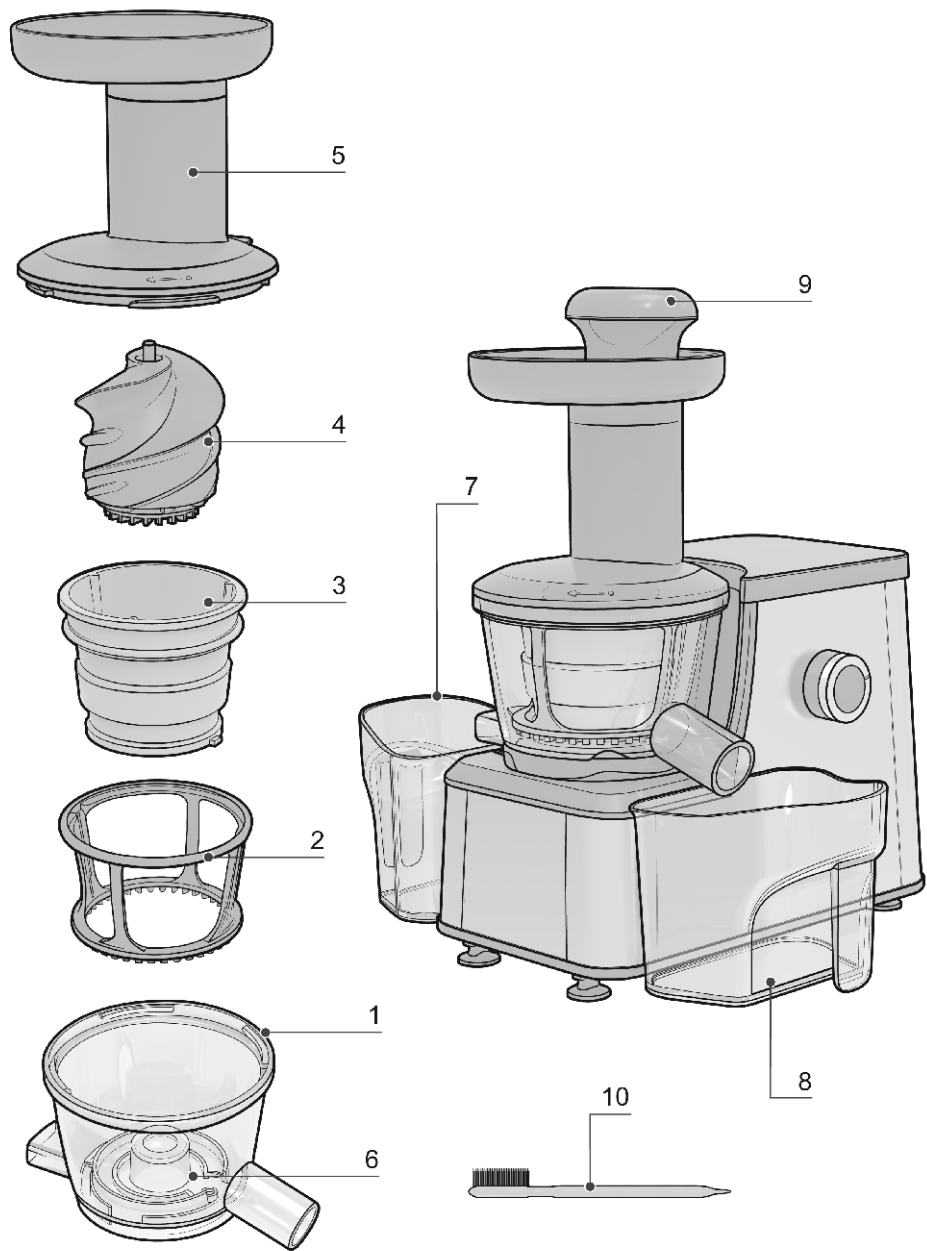
 Hotpoint

 Hotpoint
ARISTON



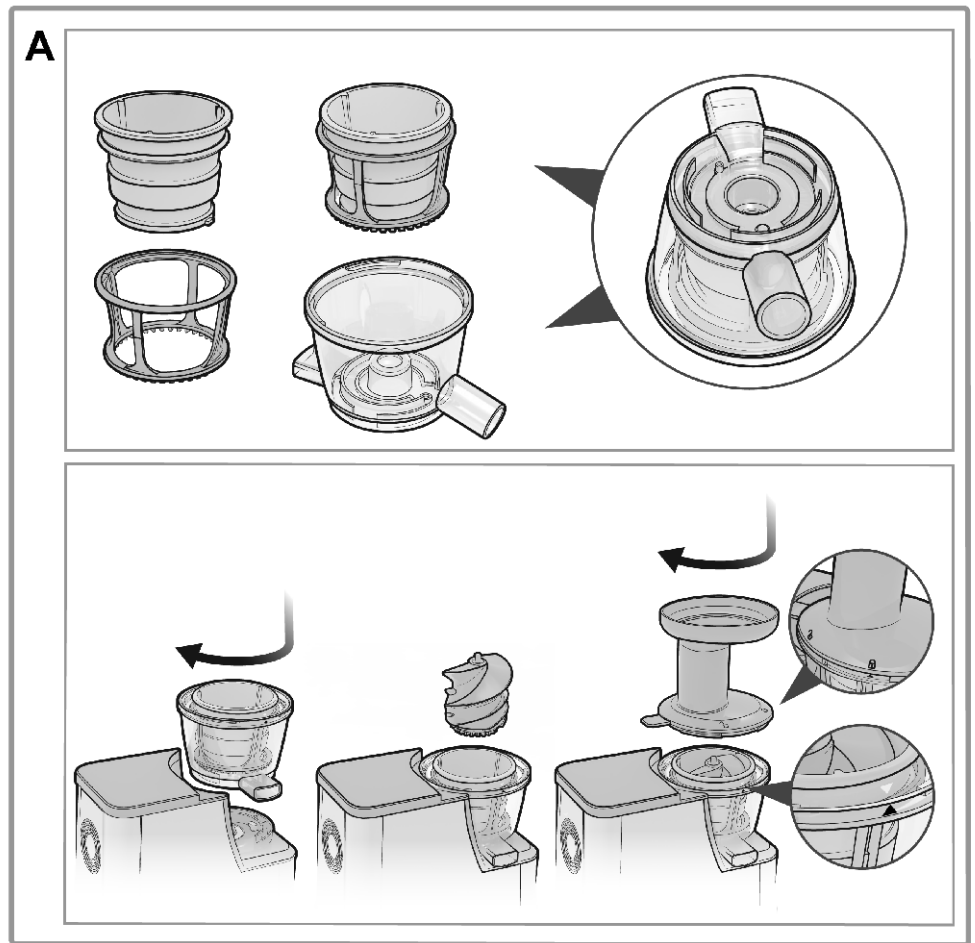
IT Istruzioni per l'uso
EN Operating instructions
FR Mode d'emploi
RU Инструкции по эксплуатации
TR Kullanma talimatları

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




220-240V
400W

SJ 40 EU




ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Обережно протріть прилад ззовні, щоб видалити пил, що накопився під час зберігання. Просушіть сухою серветкою. Не користуйтеся агресивними абразивними засобами. Промийте аксесуари в теплій мильній воді, просушіть рушником. Не занурюйте, навіть частково, провід або двигун приладу у воду або іншу рідину.

 Цей прилад оснащений вбудованим запобіжником; ця функція гарантує, що прилад можна буде ввімкнути, тільки за умови, що ви вірно встановили соковитискач на блоці двигуна. Якщо збирання виконане вірно, запобіжник автоматично розблокується.


ЗБИРАННЯ СОКОВИТИСКАЧА (A)

 Під чашою є гумова підкладка, завдяки якій весь сік витікає лише крізь спеціальний зливний отвір. Перш ніж витискати сік переконайтеся, що підкладка повністю сіла на місце, щоб не допустити витоків.

Перед тим як збирати соковитискач, переконайтеся, що провід живлення витягнутий з розетки.

1. Вставте сітчастий фільтр у тримач.
2. Вставте тримач сітчастого фільтра у чашу для соку. Слідкуйте за тим, щоб стрілка на фільтрі й стрілка на чаші збіглися. Якщо обидві стрілки належним чином збігаються, фільтр надійно фіксується в чаші й не прокручується. Переконайтеся, що зубці вздовж нижнього краю тримача сітчастого фільтра, точно збігаються з зубчатим колесом всередині чаші.
3. Поставте чашу для соку на головний блок: Злегка поверніть чашу проти годинникової стрілки до клацання.
4. Вставте шнек для вичавлення соку до фільтра й поверніть так, щоб він встав на місце. Щоб переконатися, що шнек став у вірне положення, перевірте, що його верх знаходиться нижче рівня крайки сітчастого фільтра.
5. Розмістіть лійку над чашею для соку й поверніть так, щоб вона зафіксувалася в корпусі головного блока.
6. Помістіть ємність для м'якоти в положення ліворуч від головного корпусу соковитискача. Слідкуйте за тим, щоб стрілка на лійці й стрілка на чаші збіглися.
7. Помістіть чашку для соку під зливний жолоб.
8. Вставте штовхач для продукту в трубу. Штовхач


вставляється лише одним способом.

 Якщо чаша для соку й кришка зібрані невірно, соковитискач працювати не буде. Це запобіжна функція.

ВИКОРИСТАННЯ СОКОВИТИСКАЧА

Повільний соковитискач можна використовувати для виготовлення соку з селери, шпинату, моркви, яблука, бананів, томатів, огірків, груш і всіх фруктів і овочів, в яких є сік, але не для фруктів і овочів, що містять крохмаль. Також не слід використовувати соковитискач для цукрової тростини й гранату.

1. Ретельно очистіть фрукти й овочі, готуючи їх для витискання соку.
2. При витисканні соку з твердими кісточками, спочатку треба вирізати кісточку. Видаліть тверду шкірку (тобто шкірку з дині, ананасів, цитрусів і манго) перед тим, як витискати сік.
3. Якщо шматочки фруктів або овочів є дуже великими, поріжте їх так, щоб вони проходили по трубі соковитискача.
4. Поверніть ручку управління по годинниковій стрілці в положення On, щоб розпочати витискання соку.
5. Повільно притисніть штовхач донизу, так щоб фрукти або овочі пройшли крізь соковитискач. Притискаючи штовхач, не робіть це різко, бо в такому разі робота соковитискача погіршується.

 Не вставляйте руку, або будь-який інший предмет до завантажувальної труби під час роботи приладу.

 Не повертайте ручку різко з положення ON в положення R, заждіть декілька секунд в положенні OFF.

ПОРАДИ ЩОДО ПРОЦЕСУ ВИТИСКАННЯ СОКУ

- Поріжте великі фрукти на маленькі шматочки

КОМПЛЕКТУЮЩІЕ 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*

* (Только на некоторых моделях)

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 умеючими 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;
 - жильё гостиничного типа;
 - гостиницы, мотели и другое жильё 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, сетевой шнур 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 остаётся включённым и запускается при возобновлении электропитания.
- Прибор должен быть выключен и отсоединен от сетевой розетки, когда он не используется, перед установкой/съёмом 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 скрипящий 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 съёмные 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

механической системы.

- Передбачене використання приладу з боку дітей віком від 8 років і осіб з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також з боку недосвідчених осіб або таких, які не знайомі з принципами дії приладу, якщо вони перебувають під наглядом відповідальних осіб і отримали попередні інструкції щодо використання приладу.
- Апарат має використовуватися в побуті або з подібними цілями, а саме для:
 - кухонь для персоналу магазинів, офісів і інших робочих приміщень;
 - структур зеленого туризму;
 - клієнтів в готелях, мотелях і інших готельних структурах;
 - структурах типу «нічліг-сніданок».
- Ножі дуже гострі. Користуйтеся обережно. Вставляючи або виймаючи ніж подрібнювача й диски для шинкування/тертя тримайтеся за негострий край, щоб не порізатися.
- Підключайте прилад до мережі живлення, враховуючі технічні данні, вказані на табличці.
- Ознайомтеся зі всіма інструкціями. Збережіть ці інструкції для подальшого використання.
- Для запобігання ураження електричним струмом не занурюйте основний блок, провід або вилку у воду або іншу рідину.
- Цей прилад не призначений для користування особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або особами, що не мають досвіду або відповідних знань, без належного нагляду відповідальної особи або попереднього інструктажу з користування.

- В разі перебоїв живлення прилад залишається вимкненим і запускається знову, як тільки живлення поновлюється.
- Вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки, якщо не користуєтеся ним, або перед тим як закріпити й зняти деталі й очистити прилад. Щоб повністю вимкнути, поверніть ручку в положення OFF, візьміться за вилку й витягніть її з розетки. Ніколи не тягніть за провід.
- Уникайте контакту з деталями, що рухаються, й тримайте пальці далі від вихідних отворів і завантажувальної труби.
- Щоб запобігти травмам, такі ремонти як заміна пошкодженого проводу, мають виконуватися тільки в сервісних майстернях.
- Використання насадок, які не рекомендовані або не входять до комплекту продажу виробника, може спричинити пожежу, удар електричним струмом або травму.
- Не допускайте перегинання проводу через край стола й не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Не користуйтеся цим приладом поблизу від джерел вибухових і/або займистих випаровувань.
- Не намагайтеся зламати механізм блокування кришки.
- Щоб зменшити ризик удару електричним струмом не намагайтеся зняти нижню кришку. Під нею немає жодних деталей, що потребують обслуговування користувачем. Ремонт можуть виконувати тільки особи, що мають спеціальний дозвіл.
- Не запускайте прилад пустим (без завантаження продукту), це може призвести до утворення неприємного звуку.
- Не намагайтеся вичавити сік з твердих матеріалів, що містять велике насіння (таке, що не можна проковтнути або прожувати), кісточки, лід або з заморожених продуктів.
- Якщо продукти застряють у завантажувальній трубці, не користуйтеся іншими засобами, крім рекомендованого штовхача.
- Завжди перевіряйте справність стану приладу й надійність кріплення всіх знімних деталей. Регулярно перевіряйте провід електроживлення й вилку на наявність пошкоджень.
- Торкатися ручки управління можна лише абсолютно сухими руками.
- Не вмикайте прилад більш, ніж на 30 хвилин.

КОМПОНЕНТИ Й ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Чаша
2. Тримач сітчастого фільтру
3. Сітчастий фільтр
4. Шнек для витискання соку
5. Лійка
6. Гумова підкладка
7. Контейнер для м'якоти
8. Контейнер для соку
9. Штовхач
10. Щітка для очищення*

* (Тільки на деяких моделях)

ВСТУП

Дякуємо, що ви обрали нашу продукцію.
Ви купували ефективний високопродуктивний прилад.

Повільний соковитискач – це новий тип приладу, що працює на невеликій швидкості й повільно перетирає фрукти й овочі, витискаючи з них сік. Цей новий соковитискач відділяє сік від м'якоти, виводячи їх через окремі отвори. Сік витискається 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. Завдяки повільним обертам шнека не порушується клітинна структура фруктів і овочів, тому не відбувається окислення й сепарації. Таким чином, цінні ферменти й поживні речовини зберігаються у формі, що максимально наближена до природної, навіть, якщо ви обробляєте спаржу, сою або листові овочі.

В разі недотримання інструкцій з вірного використання цього приладу виробник знімає з себе будь-яку відповідальність за можливі поломки.

В інструкціях з використання можуть міститися описання різних моделей. При цьому чітко наводиться різниця між моделями.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ Й ЗАСОБИ ЗАХИСТУ


При використанні електричних приладів необхідно завжди дотримувати застережних заходів, в тому числі наступні.

- Не залишайте прилад без догляду.
- Бережіть від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки, якщо не користуєтесь ним, або перед тим як закріпляти й знімати

Ручка

OFF — Зупинка двигуна.

ON — Запуск двигуна/витискання соку.


 Соковитискач працюватиме належним чином тільки за умови, якщо всі деталі вірно зібрані, а кришка знаходиться у вірному положенні.

R — Реверс двигуна, використовується тільки, коли продукт застрягає.


деталі й чистити прилад. Щоб повністю вимкнути, поверніть ручку в положення OFF, візьміться за вилку й витягніть її з розетки. Ніколи не тягніть за провід.

- Не користуйтеся приладом з пошкодженим проводом або вилкою, або після перебою в роботі приладу або іншої поломки. Передайте прилад до авторизованої майстерні для огляду, ремонту або регулювання електричної або

другі електричні деталі прибора в воду или в другие жидкости.


 Даний прибор укомплектован встроєним механізмом захитної блокуєвки, дозволяючим включити прибор, тільки 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. Соковыжималка непригодна для сахарного тростника и гранатов.

1. Тщательно вымойте фрукты и овощи, готовые к обработке.
2. Если во фруктах имеются косточки или твердые семена, удалите их. Очистите несъедобную кожуру (например, с дыни, ананасов, цитрусов и манго).
3. Поверните регулятор по часовой стрелке в положение On для выжимания сока.
4. Плавнo нажмитe 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.
- При обработке фруктов с твердой несъедобной кожурой (например, дыни, ананасы, манго и т.п.), всегда чистите фрукты перед их помещением в соковыжималку.
- С цитрусовых фруктов также необходимо очистить кожуру перед их помещением в соковыжималку.
- 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 ручную 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 (Только на некоторых моделях). 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.

PANCAKES DE MAÇÃ

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

Bata os ovos com 4 colheradas de açúcar numa tigela, ajudando-se com um batedor manual até obter um composto consistente e espumoso. Junte a farinha de trigo peneirada, 1 pitada de canela e misture. Lave as maçãs e centrifugue-as. Consume o sumo como bebida ou conserve-o no frigorífico numa garrafa de vidro. Recupere a polpa das maçãs centrifugadas e incorpore-a ao composto de ovos, farinha de trigo e açúcar com uma colher de pau. Junte o iogurte e misture. Ao término, a massa deverá estar macia (deve escorrer facilmente da colher): caso estiver demasiado firme, junte pouco leite. Aqueça abundantes 25 g de manteiga numa frigideira e deite o composto em colheradas. Cozinhe os pancakes 2 minutos para cada lado, virando-os com uma espátula. Sirva logo, polvilhando a gosto com açúcar de confeiteiro.

MOLHO DE MAÇÃS

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

Descasque, pele e corte em cubinhos as maçãs e a cebola. Passe tudo no centrifugador e recolha o sumo e a polpa centrifugada numa panela. Junte 1 colher de mel e cozinhe durante cerca de 10 minutos. Ao término, regule o sal, junte 1 pitada de canela e 1 pitada de cravo. Deite o composto fervente num recipiente de vidro com fecho hermético, virando-o e deixe resfriar. O molho pode ser conservado no frigorífico por cerca de 1 mês.

É ideal para acompanhar as carnes assadas ou assadas na brasa.

ELECTRODOMÉSTICOS



Adirectiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.



Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

LIVRO DE RECEITAS

XAROPE DE CIDRA

Ingredientes para 4 pessoas: 3 cidras grandes, 1 maçã, açúcar de cana.

Lave, descasque as cidras e corte-as em cubinhos. Descasque a maçã. Coloque tudo no centrifugador com 1 copo de água. Ao final, adoce a gosto. Sirva com 1 colher de gelo triturado.

COCKTAIL REVITALIZANTE

Ingredientes para 4 pessoas: 1 melancia de 1 kg, manjerico fresco, vodka.

Descasque a melancia, retire as sementes e corte-a em cubinhos. Lave e corte 1 punhado de folhas de manjerico. Insira a melancia e o manjerico no centrifugador e obtenha o seu sumo. Bata no shaker o sumo com 4 colheres de vodka e gelo triturado e sirva em 4 copos tipo tumbler enfeitando com folhas de manjerico.

TAÇA DE MIRTILOS

Ingredientes para 4 pessoas: 1 kg de mirtilos negros, 500 g de nata batida, 70 g de açúcar de confeiteiro.

Coloque os mirtilos enxaguados e escorridos no centrifugador e obtenha o seu sumo. Incorpore delicadamente a nata batida com o sumo de mirtilos e 50 g de açúcar de confeiteiro. Recupere a polpa dos frutos, misture-a com o açúcar restante e distribua-a na base de 4 copos. Deite em cima o composto de nata e sumo de mirtilos e conserve no frigorífico até o momento de servir.

GASPACHO DE MAÇÃS E FUNCHO

Ingredientes para 4 pessoas: 3 maçãs, 4 funchos, 1 lima, vinagre de framboesa, óleo de avelã, sal.

Descasque e corte em pedaços a lima, as maçãs e os funchos, insira-os no centrifugador e obtenha o seu sumo. Misture o sumo obtido com 4 colheres de óleo e 1 pitada de sal ajudando-se com um batedor manual. Sirva em 4 copos, enfeitando com rodela de maçã.

SUMO VERDE

Ingredientes para 4 pessoas: 1 pepino, 2 funchos, 1 caule de aipo, 2 cenouras, espinafres, salsa, 1 maçã, 5 g de gengibre fresco.

Descasque, pele e corte em cubinhos o pepino, os funchos, o aipo, as cenouras e a maçã. Descasque a raiz de gengibre. Descasque e lave 1 punhado de salsa e 1 de espinafres. Centrifugue as verduras pouco de cada vez e obtenha o seu sumo. Misture tudo e sirva logo.

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 телефону, 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 2012/19/EU 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 перекрещенная мусорная корзина имеется на всех приборах, напоминая пользователю об обязанности раздельного сбора мусора. Более подробные сведения касательно правильной утилизации старого бытового электроприбора пользователи могут получить в соответствующем гос. учреждении или в магазине бытовой техники.

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 дробленным 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. Обработайте овощи маленькими порциями для получения сока. Перемешайте и сразу подавайте на стол.

- Ao espremer verduras ou germen de trigo, recomendamos que misture com fruta ou outros vegetais duros para melhores resultados.
 - Insira frutos secos apenas em conjunto com outros alimentos, como soja ou líquidos.
 - Não coloque em funcionamento com a taça vazia.
 - O sumo não consumido deverá ser colocado no frigorífico ou congelador.
 - Ao seleccionar frutas e vegetais para fazer sumo, escolha sempre os mais frescos e maduros. As frutas e vegetais frescos têm mais sabor e sumo do que os pouco amadurecidos. O sumo deve ser consumido acabado de espremer, quando apresenta maior teor de vitaminas e minerais.
 - Se pretende utilizar fruta com casca dura e não comestível (por exemplo, melancia, ananás, manga, etc.), descasque sempre a fruta antes de a colocar no espremedor.
 - A casca dos citrinos também deve ser removida antes de colocar a fruta no espremedor.
 - Para obter um sabor melhor, remova também a pele branca dos citrinos.
 - A fruta com caroço ou sementes duras (por exemplo, manga, pêsego, alperce e cereja) deve ser descaroçada antes de espremer.
 - Pode adicionar uma pequena quantidade de limão ao sumo de maçã para evitar que o sumo fique castanho.
 - A banana pode ser difícil de espremer; ao utilizar esta fruta, adicione-a como primeiro ou segundo ingrediente. O néctar da banana será espremido juntamente com o sumo criado pelas outras frutas.
 - Ao espremer fruta e vegetais de diferentes consistências, pode ser útil espremer diferentes combinações, por exemplo, espremer primeiro as frutas macias (por exemplo, laranja) e depois as frutas duras (por exemplo, maçã). Isto irá ajudá-lo a extrair o máximo de sumo.
 - Ao espremer ervas ou verduras, envolva-as formando um "embrulho" antes de as colocar no espremedor ou combine-as com outros ingredientes a baixa velocidade.
1. Remova o empurrador de alimentos.
 2. Remova o funil.
 3. Remova a espiral.
 4. Remova o coador e o suporte do coador.
 5. Remova a taça.

Lave manualmente as peças removíveis em água morna com detergente, enxágüe e seque. Limpe regularmente o exterior do aparelho com um pano macio humedecido e seque com uma toalha seca. Utilize a escova para limpar após o funcionamento (Somente em alguns modelos). Não utilize palha de aço ou pó para arear. Podem danificar a máquina. Assegure-se de que a base de borracha está completamente retirada ao limpar. Volte a inserir depois da limpeza para evitar fugas.

⚠ Para evitar danos ao aparelho, não use solventes abrasivos, agentes de limpeza alcalinos, detergentes alcalinos ou produtos para arear de qualquer tipo. Não coloque a unidade do motor ou o cabo eléctrico em água.

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.

Hotpoint	
ARISTON	
Mod. SL B16 AA0	
Cod. 12345678901	
S/N 123456789	
1500W 220-240V ~ 50/60 Hz TYPE 3610-3034	
MADE IN СЕРБИЈА В	
YY 12	
Indesit Company	

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


CUIDADOS E LIMPEZA

A manutenção regular do aparelho irá ajudá-lo a mantê-lo em segurança e em boas condições de funcionamento.


Quando não estiver a ser utilizado ou antes da limpeza, desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Desmonte o espremedor pela ordem seguinte:

acessórios em água morna com detergente e seque com uma toalha seca. Não coloque o cabo eléctrico ou qualquer parte do motor do aparelho em água ou noutros líquidos.


 Este aparelho dispõe de um bloqueio de segurança integrado que só permite ligar o aparelho se o espremedor tiver sido montado correctamente na unidade do motor. Se estiver montado correctamente, o bloqueio de segurança integrado é desbloqueado.

MONTAR O ESPREMEDOR (A)

 Sob a taça existe uma base de borracha que permite que o sumo escoe apenas pelo bico. Antes de extrair sumo, assegure-se de que a base está completamente encaixada para evitar fugas.

Antes de montar o espremedor, assegure-se de que o cabo eléctrico está desligado.


1. Coloque o coador no suporte.
2. Coloque o suporte do coador na taça. Alinhe a seta do coador com a seta da taça. Quando as duas setas estiverem correctamente alinhadas, o coador encaixa-se na taça, evitando que se mova. Assegure-se de que os dentes no rebordo inferior do suporte do coador estão correctamente encaixados na roda dentada dentro da taça.
3. Coloque a taça sobre o corpo principal: verifique se a taça está no lugar encaixando os 3 ganchos posicionados no corpo principal com os 3 orifícios no fundo da taça. Rode ligeiramente no sentido horário até ouvir um clique.
4. Enfie a espiral no coador e rode até encaixar. Assegure-se de que a espiral está na posição correcta; verifique se a superfície superior está abaixo do nível do rebordo do coador.
5. Coloque o funil sobre a taça e rode até encaixar no corpo principal.
6. Coloque o copo de polpa no lugar, do lado esquerdo do corpo principal do espremedor. Alinhe a seta do funil com a seta da taça.
7. Coloque o copo de sumo sob o bico do espremedor.
8. Encaixe o empurrador na rampa. O empurrador tem uma única posição de encaixe.

 Se a taça e a tampa não estiverem correctamente montadas, o espremedor não irá funcionar. Esta é uma funcionalidade de segurança.


UTILIZAR O ESPREMEDOR

O Espremedor Slow Juicer pode ser usado com aipo, espinafres, cenouras, maçãs, bananas, tomates, pepinos, pêra abacate e todas as frutas e vegetais que contenham sumo, mas não deve ser usado com frutas e vegetais que contenham amido nem com cana-de-açúcar e romãs.

1. Limpe as frutas e vegetais com cuidado antes de extrair o sumo.
2. Se pretender espremer frutas com caroço ou sementes duras, retire-os primeiro. Remova toda a casca não comestível (por exemplo, casca de melão, ananás, citrinos e manga) antes de espremer.
3. Rode o botão no sentido horário até à posição On para espremer.
4. Pressione o empurrador lentamente até que todas as frutas ou vegetais entrem no espremedor. Não pressione os alimentos rapidamente, pois o espremedor não será tão eficaz.

 Não coloque a mão ou qualquer outro objecto na rampa de alimentos durante o funcionamento.

5. O sumo da fruta e/ou vegetais irá fluir directamente para o copo de sumo e a polpa será recolhida no copo de polpa.
6. Quando tiver terminado de espremer, assegure-se de que o botão de controlo do espremedor está na posição OFF, que a electricidade está desligada e que a ficha está desligada da tomada. É agora seguro desmontar a unidade.
7. Se a taça ficar presa e não a conseguir desencaixar da base, coloque o botão em "R" durante 3-5 segundos. Repita o processo 2-3 vezes.

 Não rode o botão rapidamente de ON para R; aguarde alguns segundos na posição OFF.

SUGESTÕES PARA A EXTRACÇÃO DE SUMOS

- Corte os alimentos em pedaços pequenos para uma extracção ideal.
- Não coloque gelo nem fruta congelada.
- Coloque os alimentos através do tubo de alimentação. Não empurre com demasiada força.
- Insira os alimentos a uma velocidade regular, deixando extrair toda a polpa para máxima eficiência.

ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЫ

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. Распечите 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:

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

— 7-я цифра в S/N соответствует последней цифре года. — 8-я 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 "ВИРПУЛ РУС"
Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в РФ: 8-800-333-38-87
ООО "ВИРПУЛ РУС"
Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в РФ: 8-800-333-38-87

anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais e pessoas com falta de experiência e conhecimentos sobre o produto apenas se forem supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou se tiverem recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.

- O aparelho foi concebido para uso domésticos e para aplicações semelhantes, tais como:
 - cozinhas para pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - agroturismo;
 - clientes em hotéis, motéis e outros alojamentos de tipo residencial;
 - ambientes tipo bed & breakfast.
- As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado. Assegure-se de que insere ou remove a lâmina de corte e o disco de fatiar/raspar tocando nos rebordos não cortantes para evitar lesões.
- Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as especificações na placa de características.
- Leia todas as instruções. Guarde estas instruções para uso futuro.
- Para proteger contra o risco de choque eléctrico, não coloque a base, o fio eléctrico ou a tomada em água ou outro líquido.
- Este produto não se destina ao uso por parte de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais, perceptivas ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimentos, excepto se forem supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Se houver uma quebra de corrente, o aparelho permanece ligado e volta a iniciar quando a corrente for restabelecida.
- Desligue a unidade e retire a ficha da tomada se não estiver a ser utilizada, antes de introduzir ou retirar peças e antes de limpar. Para desconectar, desligue a unidade, segure a ficha e retire-a da tomada. Nunca puxe pelo fio.
- Evite o contacto com partes em movimento e mantenha os dedos afastados das aberturas de descarga ou do tubo de alimentação do funil.
- Para evitar lesões, as reparações como a substituição de um fio eléctrico danificado deve ser executadas apenas pelo nosso serviço de assistência.
- O uso de peças não recomendadas ou vendidas pelo fabricante do aparelho pode causar incêndios, choques eléctricos ou lesões.
- Não deixe o fio pendurado no rebordo da mesa ou bancada nem permita que toque em superfícies quentes.
- Não use o aparelho na presença de fumos explosivos e/ou inflamáveis.
- Não tente quebrar o mecanismo de interbloqueio da tampa.
- Para reduzir o risco de choque eléctrico, não tente remover a cobertura do fundo. Não existem peças que podem ser reparadas pelo utilizador no interior. As reparações devem ser feitas apenas por pessoal autorizado.
- Não accione o aparelho antes de colocar alimentos; pode causar um ruído estridente.
- Não tente extrair sumo de materiais duros, sementes grandes (sementes que não podem ser engolidas ou mastigadas), caroços, gelo ou alimentos congelados.
- Se os alimentos ficarem entalados no tubo de alimentação, utilize apenas o empurrador recomendado.
- Verifique sempre se o aparelho está em boas condições e se as partes removíveis estão bem fixas. Verifique regularmente se o cabo eléctrico e a ficha apresentam cortes ou danos.
- Assegure-se de que as suas mãos estão bem secas antes de usar o botão.
- Não utilize durante mais de 30 minutos.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Limpe o exterior do aparelho para remover qualquer pó que se possa ter acumulado. Seque com um pano seco. Não utilize detergentes abrasivos. Lave os

PEÇAS E FUNÇÕES

1. Taça
2. Suporte para coador
3. Coador
4. Espiral
5. Funil
6. Base de borracha
7. Jarro de polpa
8. Jarro de sumo
9. Empurrador
10. Escova de limpeza*

* (Somente em alguns modelos)

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter comprado o nosso produto.

Ao fazê-lo, optou por um aparelho eficaz e de alta performance.

O Espremedor Slow Juicer é um novo tipo de extracção lenta de sumos de fruta e vegetais. Este novo espremedor separa a polpa e o sumo através de duas saídas diferentes. A extracção é feita por mastigação e pressão, 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. Também dissolve mais fitonutrientes, o que resulta num sumo de cor rica, que retém mais vitaminas e minerais. As rotações mais lentas asseguram igualmente a manutenção da estrutura celular das frutas e vegetais, eliminando a oxidação e a separação. Assim, preserva os preciosos nutrientes e enzimas o mais perto possível da sua forma natural, incluindo os do germen de trigo, soja e verdura.

Se não cumprir as instruções para o uso correcto deste aparelho, o fabricante será isento de todas as responsabilidades por quaisquer danos resultantes.

As instruções de funcionamento podem descrever modelos diferentes. Todas as diferenças são claramente identificadas.

INFORMAÇÕES E PRECAUÇÕES IMPORTANTES


Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes.

- Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Supervisione as crianças para evitar que brinquem com o aparelho.
- Desligue a unidade e retire a ficha da tomada se não estiver a ser utilizada, antes de introduzir ou retirar peças e antes de

Botão

OFF — Para o motor.

ON — Inicia o motor/faz sumo.

 **O espremedor só irá funcionar correctamente se todas as peças tiverem sido montadas correctamente e se a tampa estiver no lugar.**

R — Inverte o motor e só deve ser usado quando os alimentos ficarem entalados.

limpar. Para desconectar, desligue a unidade, segure a ficha e retire-a da tomada. Nunca puxe pelo fio.

- Não utilize qualquer aparelho com um fio ou ficha eléctrica danificados ou depois de se verificar uma avaria ou de o aparelho ter sido danificado de qualquer forma. Envie o aparelho para um centro de assistência autorizado para exame, reparação ou ajuste eléctrico ou mecânico.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8

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.


WHIRLPOOL EUROPE S.R.L. - SOCIO UNICO - VIALE GUIDO BORGHI, 27 - 21025 COMERIO (VARESE) ITALY
ВИЕРЛПУЛ ЕУРОП 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.

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 II

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 при температуре от плюс 5°C до плюс 40°C.