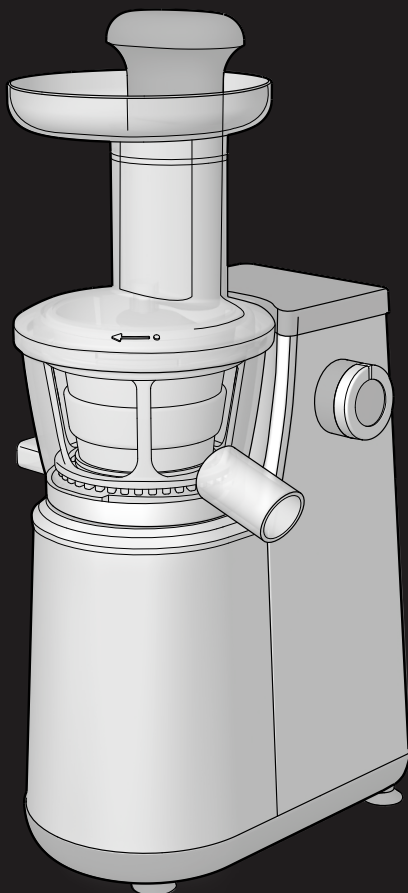




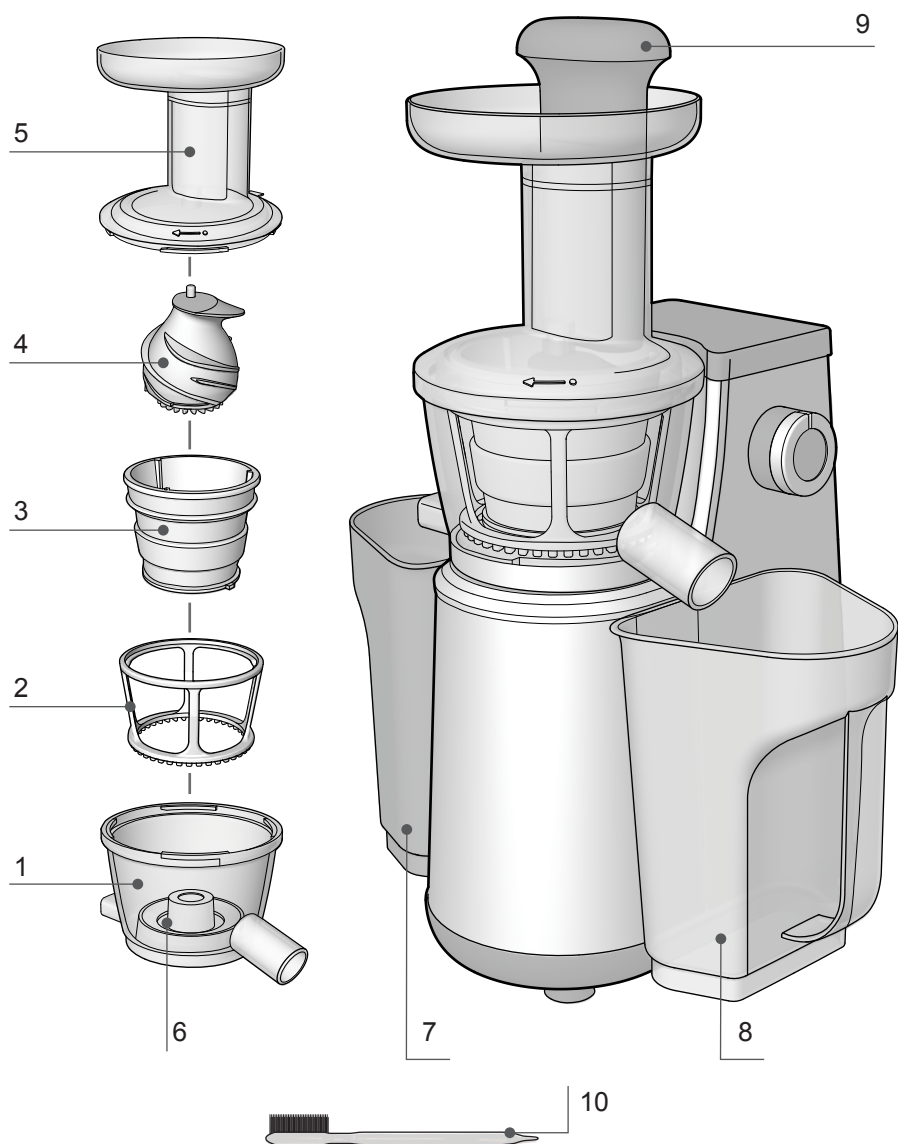
 **Hotpoint**

 **Hotpoint**
ARISTON



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

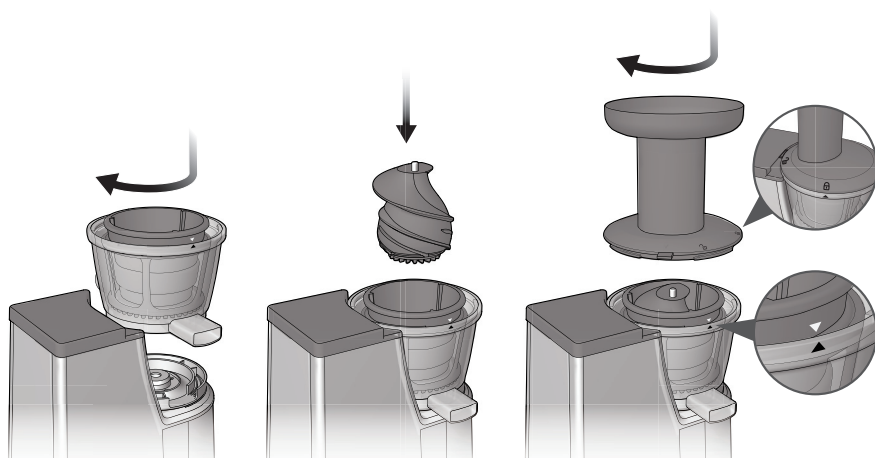
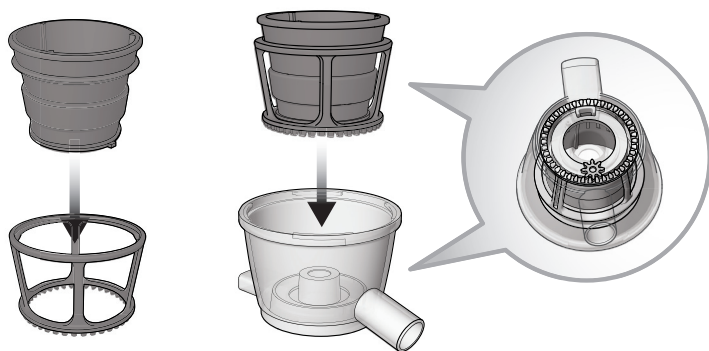
PT Instruções de Utilização
UA Інструкції з експлуатації
KZ Пайдалану нұсқаулығы
BG Инструкции за употреба



220-240V
400W

SJ 40 EU

A



PARTI E FUNZIONI

1. Tazza
2. Portafiltro
3. Filtro
4. Vite di spremitura
5. Coperchio
6. Inserto in gomma
7. Recipiente polpa
8. Recipiente succo
9. Pestello
10. Spazzolino di pulizia

Manopola

OFF — Arresto motore.

ON — Avvio motore/estrazione succo.



L'estrattore di succo funziona solo se tutte le parti sono state correttamente assemblate e se il coperchio è ben posizionato.

R — Rotazione motore in senso contrario: da usare solo quando l'alimento è bloccato.

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto: avete scelto un apparecchio efficiente, in grado di fornire prestazioni di alto livello.

L'estrattore di succo a bassa velocità è un nuovo tipo di elettrodomestico per la spremitura del succo da frutta e verdura a velocità ridotta. Questo nuovo tipo di estrattore separa il succo dalla polpa essendo dotato di due punti di uscita. Il metodo di estrazione consiste nel tritare e spremere grazie all'avvitamento di una vite di spremitura la cui azione è molto simile a quella di un mortaio con pestello. Il movimento di frantumazione apre le membrane cellulari dell'alimento permettendo il rilascio degli enzimi e delle sostanze nutritive contenute più in profondità. Inoltre, viene liberata una maggiore quantità di fitonutrienti e il succo che ne deriva è più colorato e più ricco grazie al contenuto di vitamine e minerali. Con la bassa velocità (giri/min) la struttura cellulare di frutta e verdura non viene disgregata, l'ossidazione e la separazione degli elementi sono eliminate. In questo modo si mantiene inalterata la struttura naturale di enzimi e nutrienti preziosi, anche derivanti dal grano, soia e verdure a foglia verde.

Se le istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio non sono rispettate, il produttore non sarà responsabile degli eventuali danni che ne conseguono.

Le istruzioni di funzionamento possono fare riferimento a modelli diversi: ogni differenza è individuata in modo chiaro.

INFORMAZIONI IMPORTANTI E NORME DI SICUREZZA

Quando utilizzate apparecchi elettrici, è necessario che rispettiate sempre alcune precauzioni fondamentali, comprese le seguenti:

- Non lasciate l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- Tenete i bambini lontani dall'apparecchio.
- Controllate i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Spegnete l'apparecchio e togliete la spina dalla presa di corrente quando non lo utilizzate, oppure prima di inserire o togliere le varie parti e prima di pulirlo. Per scollegarlo, spegnetelo, prendete la spina e disinseritela dalla presa a muro facendo attenzione a non tirare il cavo.
- Non mettete in funzione l'apparecchio se il cavo o la spina risultano danneggiati, oppure se l'apparecchio non funziona in modo corretto o ha subito un qualsiasi danno. Portate l'apparecchio presso un

centro di assistenza autorizzato affinché sia esaminato, riparato o sia eseguita una regolazione elettrica o meccanica.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini sopra gli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, solo se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- L'apparecchiatura è intesa per uso domestico e per applicazioni simili, quali:
 - cucine per il personale di negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi;
 - agriturismo;
 - clienti in alberghi, motel ed altri alloggi di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed & breakfast.
- Collegare e mettere in funzione l'apparecchio solo in conformità con le specifiche riportate sulla targa.
- Leggete tutte le istruzioni. Conservate le istruzioni per consultazioni future.
- Per proteggervi dal rischio di scosse elettriche, non immergete la base, il cavo o la spina in acqua o in altro liquido.
- L'estrattore di succo non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e conoscenze adeguate, a meno che non siano sorvegliate o non abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio dal responsabile della loro incolumità.
- In caso di interruzione dell'alimentazione l'apparecchio resta acceso e si riavvia al ritorno dell'energia elettrica.
- Spegnete l'apparecchio e togliete la spina dalla presa di corrente quando non lo utilizzate, oppure prima di inserire o togliere le varie parti e prima

di pulirlo. Per scollegarlo, spegnetelo, prendete la spina e disinseritela dalla presa a muro facendo attenzione a non tirare il cavo.

- Evitate il contatto con le parti in movimento e non introducete le dita nell'apertura di scarico e nel tubo di alimentazione del serbatoio.
- Per evitare lesioni, le riparazioni (ad esempio la sostituzione di un cavo danneggiato) vanno effettuate solo dal nostro servizio di assistenza clienti.
- L'uso di accessori non raccomandati o non provvisti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non lasciate che il cavo penzoli dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro o che stia a contatto con superfici calde.
- Non fate funzionare l'apparecchio in presenza di esplosivi e/o di vapori infiammabili.
- Non tentate di manomettere il meccanismo di blocco del coperchio.
- Per ridurre il rischio di scossa elettrica non cercate di rimuovere la copertura della base: all'interno non vi sono elementi utili all'utente. Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale autorizzato.
- Non mettete in funzione l'estrattore prima di avervi inserito l'alimento: in questo caso, si produrrebbe un suono simile a uno scricchiolio.
- Non servitevi dell'apparecchio per estrarre il succo da alimenti duri, grossi semi (semi che non possono essere inghiottiti o masticati), noccioli, ghiaccio o cibi congelati.
- Se l'alimento rimane bloccato nel tubo di alimentazione usate solo l'apposito pestello.
- Verificate sempre che l'apparecchio sia perfettamente funzionante e che tutte le parti amovibili siano esenti da difetti. Controllate regolarmente che il cavo di alimentazione e la spina non siano tagliati o deteriorati.
- Assicuratevi di avere le mani perfettamente asciutte prima di toccare la manopola.
- Non utilizzate l'apparecchio per più di 30 minuti.

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Pulite con cura l'esterno dell'apparecchio per rimuovere la polvere eventualmente accumulata. Asciugate con un panno asciutto. Non utilizzate pulitori ruvidi e abrasivi. Lavate gli accessori in acqua tiepida saponata, tamponate con un panno asciutto. Non

immergete il cavo dell'alimentazione o parti del motore in acqua o in altri liquidi.

 Questo elettrodomestico è dotato di un dispositivo di blocco incorporato che garantisce l'accensione solo se l'estrattore è stato assemblato in modo corretto sulla base motore. In caso di assemblaggio scorretto, il dispositivo di blocco incorporato resta inattivo.

ASSEMBLAGGIO DELL'ESTRATTORE DI SUCCO (A)

 **Sotto la tazza si trova un gommino che permette al succo di fuoriuscire solo dall'apposita uscita. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificate che il gommino sia completamente inserito per evitare fuoriuscite di liquido.**

Prima di procedere all'assemblaggio dell'estrattore, verificate che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa di corrente.

1. Inserite il filtro nel portafiltro.
2. Mettete il portafiltro nella tazza. Assicuratevi di allineare la freccia sul filtro con la freccia sulla tazza. Quando le due frecce sono correttamente allineate, il filtro si aggancia sulla tazza bloccandosi in modo da evitare qualsiasi tipo di movimento. Verificate che i dentini collocati sul bordo inferiore del portafiltro si inseriscano perfettamente nella ruota dentata all'interno della tazza.
3. Posizionate la tazza sul corpo principale: verificate che la tazza sia in sede facendo entrare i 3 ganci posizionati sul corpo principale nelle 3 asole presenti sul fondo della tazza stessa. Eseguite una leggera rotazione in senso orario finché sentite uno scatto.
4. Introdurre la vite di spremitura nel filtro e ruotate per posizionarla in sede. Per essere sicuri che la vite sia correttamente posizionata, verificate che la superficie superiore sia sotto il livello del bordo del filtro.
5. Fate combaciare il coperchio sulla tazza e ruotate in modo che si agganci al corpo principale.
6. Collocate il recipiente per la polpa sul lato sinistro del corpo principale dell'estrattore. Assicuratevi di allineare la freccia sul coperchio con la freccia sulla tazza.
7. Collocate il recipiente di raccolta succo sotto il beccuccio dell'estrattore.

8. Fate scorrere il pestello nello scivolo per alimenti. L'inserimento è possibile in una sola direzione.

 **Se la tazza e il coperchio dell'estrattore non sono correttamente assemblati, l'apparecchio non entra in funzione per salvaguardare l'incolumità dell'utente.**

COME USARE L'ESTRATTORE DI SUCCO

L'estrattore di succo a bassa velocità è indicato per sedano, spinaci, carote, mele, banane, pomodori, cetrioli e tutti i tipi di frutta e verdura che contengono succo, mentre non è adatto per frutta e verdura contenenti amido.

1. Pulite frutta e verdura accuratamente per un pronto utilizzo.
2. Private la frutta del nocciolo e dei semi duri, se ne contiene;
3. Se i pezzi di frutta o verdura sono molto grossi, riduceteli ad una misura più adatta per poterli inserire nello scivolo dell'estrattore.
4. Per avviare la funzione di spremitura, ruotate la manopola di comando in senso orario fino alla posizione ON.
5. Spingete lentamente la frutta o la verdura con il pestello affinché tutta la quantità entri nell'estrattore. Non spingete gli alimenti in modo affrettato poiché l'estrattore non funzionerebbe in modo efficiente.

 **Non inserite la mano o altri oggetti nello scivolo mentre l'apparecchio è in funzione.**

6. Il succo estratto da frutta e/o da verdure si riverserà direttamente nell'apposito recipiente di raccolta, mentre la polpa si raccoglierà nel recipiente predisposto.
7. Al termine dell'operazione verificate che la manopola di comando sia posizionata su OFF, che l'alimentazione sia scollegata e che la spina dell'apparecchio sia disinserita. Ora potete procedere allo smontaggio dell'apparecchio.
8. Se la tazza dell'estrattore è bloccata e non si sgancia dalla base, portate la manopola su "R" per 3-5 secondi. Ripetete l'operazione 2-3 volte.

 **Non ruotate rapidamente la manopola da ON a R, ma restate qualche secondo in posizione OFF.**

SUGGERIMENTI PER LA SPREMITURA

- Tagliate i cibi a pezzetti per ottenere un risultato ottimale.
- Non inserite nell'estrattore ghiaccio o frutta congelata.
- Mettete il cibo nel tubo di alimentazione senza spingere con forza.
- Inserite i cibi a intervalli regolari affinché il procedimento di estrazione del succo dalla polpa avvenga nel modo più efficace.
- Si consiglia di mescolare le verdure a foglia verde o le erbe di grano con frutta o con altre verdure a polpa dura per ottenere un risultato ottimale.
- Inserite noci e nocciole solo con altri alimenti, come fagioli di soia bagnati, o con liquidi.
- Non fate funzionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Il succo avanzato va conservato in frigo oppure congelato.
- Nello scegliere gli alimenti da spremere, preferite frutta e verdura fresca e giunta a maturazione. Frutta e verdura fresche sono più saporite e succose rispetto a ingredienti meno maturi. Il succo va consumato appena estratto poiché il suo contenuto in vitamine e minerali è maggiore.
- Per migliorare il gusto del succo ottenuto dagli agrumi, togliete anche la pellicina bianca sotto la buccia.
- La frutta con nocciolo o con semi duri (ad es. mango, nettarine, albicocche, ciliegie) deve essere snocciolata prima della spremitura.
- Al succo di mela si può aggiungere una piccola quantità di succo di limone per evitare che si scurisca.
- Estrarre il succo dalla banana può presentare qualche difficoltà, perciò aggiungete la banana come primo o secondo ingrediente: il nettare della banana si mescolerà al succo ottenuto da altra frutta.
- Quando estraete il succo da frutta e verdura con polpa di consistenza diversa, provate varie combinazioni, ad es. spremete prima la frutta più tenera (come le arance) e successivamente aggiungete la frutta più compatta (come le mele). In questo modo otterrete la spremitura ottimale.
- Se estraete il succo da erbe o da vegetali a foglia, riuniteli formando un mazzetto prima di inserirli nell'apparecchio, oppure abbinateli ad altri ingredienti a bassa velocità.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La regolare manutenzione consente al vostro apparecchio di funzionare in sicurezza e senza anomalie.

Quando non utilizzate l'apparecchio o prima di pulirlo, scollegatelo dalla rete di alimentazione.

Smontate l'apparecchio secondo l'ordine seguente:

1. Togliete il pestello.
2. Togliete il coperchio.
3. Svitare le vite di spremitura.
4. Rimuovete il portafiltro e il filtro.
5. Sganciate la tazza.

Lavate a mano le parti amovibili in acqua tiepida e saponata; sciacquate e asciugate il tutto. Pulite regolarmente la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido e morbido, tamponate con un panno asciutto.

Dopo l'uso, servitevi dello spazzolino per una pulizia accurata. Non utilizzate spugnette di metallo o smacchiatori in polvere poiché potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Verificate che il gommino sia completamente disinserito durante le operazioni di pulizia. Una volta terminate, reinsertelo saldamente per evitare fuoriuscite di liquido.



Quando pulite l'apparecchio, per prevenire danni, evitate l'uso di solventi aggressivi, detergenti alcalini, pulitori abrasivi o smacchiatori di qualsiasi tipo. Non immergete la base motore o il cavo di alimentazione in acqua.

DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani.



Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

RICETTARIO

CEDRATA

Ingredienti per 4 persone: 3 grossi cedri, 1 mela, zucchero di canna.

Lavate e mondate i cedri e tagliateli a cubetti. Mondate e pelate la mela. Trasferite il tutto nell'estrattore con 1 bicchiere d'acqua. alla fine dolcificate a piacere. Servite con 1 cucchiaino di ghiaccio tritato.

COCKTAIL RIVITALIZZANTE

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

Mondate l'anguria della buccia e dei semi e tagliatela a cubetti. Lavate e mondate 1 manciata di foglie di basilico. Inserite l'anguria e il basilico nell'estrattore e ricavate il succo. Shakerate il succo con 4 cucchiaini di vodka e ghiaccio tritato e servite in 4 tumbler guarnendo con foglie di basilico.

COPPA AI MIRTILLI

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

Trasferite i mirtilli sciacquati e sgocciolati nell'estrattore e ricavate il succo. Incorporate delicatamente la panna montata con il succo di mirtilli e 50 g di zucchero a velo. Recuperate la polpa dei frutti, mescolatela allo zucchero rimasto e distribuitela alla base di 4 bicchieri. Versate sopra il composto di panna e succo di mirtilli e conservate in frigorifero fino al momento di servire.

GAZPACHO DI MELE E FINOCCHI

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

Mondate e tagliate a pezzi il lime, le mele e i finocchi, inseriteli nell'estrattore e ricavate il succo. Mescolate il succo ricavato con 4 cucchiaini di olio e 1 pizzico di sale aiutandovi con una frusta. Servite in 4 bicchieri guarnendo con rondelle di mela.

SUCCO VERDE

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

Mondate, pelate e tagliate a cubetti il cetriolo, i finocchi, il sedano, le carote e la mela. Sbucciate la radice di zenzero. Mondate e lavate 1 manciata di prezzemolo e 1 di spinacini. Spremete le verdure poco per volta e ricavate il succo. Mescolate il tutto e servite subito.

PANCAKES ALLE MELE

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

Sbattete le uova con 4 cucchiainate di zucchero in una ciotola aiutandovi con una frusta a mano fino ad avere un composto gonfio e spumoso. Unite la farina setacciata, 1 pizzico di cannella e mescolate. Lavate le mele e spremetele. Consumate il succo come bevanda o conservatelo in frigorifero in una bottiglia di vetro. Recuperate la polpa delle mele centrifugate e incorporatela al composto di uova, farina e zucchero con un cucchiaino di legno. Aggiungete lo yogurt e mescolate. Alla fine l'impasto dovrà risultare morbido (deve colare facilmente dal cucchiaino): qualora fosse troppo sodo, aggiungete poco latte. Scaldate 1 noce abbondante di burro in una padella e versate il composto a cucchiainate. Cuocete i pancakes 2 minuti per lato, voltandoli con una spatola. Servite subito, spolverizzando a piacere con dello zucchero a velo.

SALSA ALLE MELE

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

Mondate, pelate e tagliate a cubetti le mele e la cipolla. Passate il tutto nell'estrattore e raccogliete in una pentola il succo e la polpa estratta. Unite 1 cucchiaino di miele e cuocete per circa 10 minuti. Alla fine, regolate di sale, unite 1 pizzico di cannella e 1 di chiodi di garofano. Versate il composto bollente in un vaso di vetro a chiusura ermetica, capovolgetelo e fate raffreddare. La salsa si conserva in frigorifero per circa 1 mese.

È ideale per accompagnare le carni arrosto o brasate.

ASSISTENZA

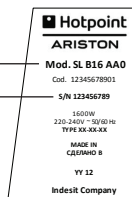
Prima di contattare l'Assistenza:

- 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 caratteristica.



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.

PARTS AND FEATURES

1. Bowl
2. Strainer holder
3. Strainer
4. Juice Auger
5. Lid
6. Rubber pad
7. Pulp container
8. Juice container
9. Pusher
10. Cleaning brush

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 auger 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.

IMPORTANT INFORMATION ON SAFETY

When using any electrical appliance, always follow basic safety precautions, including the following:

- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and un-

Knob

OFF — Stops motor.

ON — Starts motor/makes juice.



The juicer will only function correctly if all its parts have been assembled correctly and the lid is in place.

R — Reverses motor and is to be used only when food is stuck.

derstand the hazards involved.

- The equipment was designed for household and similar uses such as in:
 - - staff kitchen areas in shops, offices and other work environments;
 - - farm houses;
 - - hotels, motels and other residential environments by the guests;
 - - bed&breakfast-type environments.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.
- Turn unit off and unplug from

outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn unit off, grasp plug, and pull out from wall outlet. Never yank on cord.

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- Do not leave the appliance unattended while it is running.
- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Read all the instructions. Keep these instructions for future reference.
- As a protection against electrical shocks, do not put the base, cord or plug in water or other liquids.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been provided supervision or instructions on the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- If the power is cut, the appliance stays on and starts again as soon as the power is restored.
- Turn off the unit and unplug it from the outlet when not in use, before installing / removing any parts and before cleaning it. To disconnect it, turn off the unit and pull the plug out of the wall outlet. Never yank on the cord.
- Avoid contacting any moving parts and keep your fingers out of the discharge openings and feeding tube of the hopper.
- To prevent any injury, all repairs such as replacing a damaged cord should only be carried out by our customer service.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shocks or injury.

- Do not let the cord hang over the edge of a table / counter or touch any hot surfaces.
- Do not operate this appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Do not attempt to tamper with the cover interlock mechanism.
- To reduce any risk of electric shock, do not attempt to remove the bottom cover. There are no user-serviceable parts inside. Have it repaired only by authorised personnel.
- Do not pre-operate before introducing food: doing so may cause a squeaking noise.
- Do not attempt to juice any hard materials, large seeds (seeds which cannot be swallowed or chewed), pits, ice or frozen foods.
- If food gets stuck in the feeding tube, do not use anything other than the recommended pusher.
- Always make sure that the appliance is in good working order and that all its removable parts are secure. Regularly check the power supply cord and plug for cuts or damage.
- Make sure your hands are completely dry before using the knob.
- Do not use for more than 30 minutes.

BEFORE FIRST USE

Carefully wipe the outside of the appliance to remove any dust that may have accumulated. Dry with a dry cloth. Do not use any harsh abrasive cleaners. Wash the accessories in warm soapy water. Then dry with a dry towel. Do not immerse the supply cord or any motor parts of this appliance in water or other liquids.



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 is inactive.

ASSEMBLING THE JUICER (A)



Under the bowl there is a rubber pad allowing the discharge of all the juice only from the juice outlet. Before juicing, make sure the pad is plugged in completely to prevent any leakage.

Before you assemble the juicer, ensure that the power cord is unplugged.

1. Put the strainer into the strainer holder.
2. Put the strainer holder into the juice bowl. Be sure to align the arrow on the strainer with the

arrow on the bowl. When the two arrows are properly aligned, the strainer should lock into the bowl, thus preventing it from moving around. Make sure that the teeth along the lower edge of the strainer holder fit properly into the cogwheel inside the bowl.

3. Place the Juice bowl on top of the main body: make sure the bowl is in place by inserting the 3 hooks on the main body into the 3 slots on the bowl bottom. Perform a slight rotation in a clockwise direction until a click is heard.
4. Put the Juice Auger into the strainer and rotate until it falls into place. To make sure that the screw is in the correct position, verify that the upper surface is below the level of the strainer edge.
5. Fit the lid on the Juice bowl and turn it in position so it locks into the main body.
6. Place the pulp tank so that it fits in position on the left hand side of the juicer's main body. Be sure to align the arrow on the lid with the arrow on the bowl.
7. Place the juice cup under the Juicer spout.
8. Slide the food pusher down the food chute. The pusher can only fit one way.

 **If the Juice bowl and lid are not correctly assembled, the Juicer will not operate. This is a safety feature.**

USING YOUR JUICER

The Slow Juicer is suitable for celery, spinach, carrots, apples, bananas, tomatoes, cucumbers, balsam pear and all the fruits and vegetables which contain juice, but not for those containing starch.

1. Clean the fruit and vegetables thoroughly, making them ready for juicing.
2. When juicing fruit with stones or hard seeds, pit the fruit.
3. If the pieces of fruit or vegetables are very large, chop them to a size that will fit down the juicer's food chute.
4. Turn clockwise the control knob to the ON position to juice the fruit.
5. Press the food pusher slowly down until all fruit or vegetables have gone through the juicer. Do not press the food pusher rapidly as the juicer will not be as effective.

 **Do not put your hand or any other object in the food chute during operation.**

6. The juice from the fruit and/or vegetables will flow directly into the juice cup and the pulp will be collected in the pulp bin.
7. When juicing is complete, ensure that the juicer's control knob is set to the OFF position, the power is turned off at the outlet and the juicer is unplugged. Now the unit can be disassembled safely.
8. If the Juice Bowl is stuck and does not detach from the base, turn the knob to "R" for 3-5 seconds. Repeat the process 2-3 times.

 **Do not turn the knob quickly from ON to R, but wait a few seconds in the OFF position.**

TIPS FOR JUICING

- Cut food items into small pieces for optimal extraction.
- Do not use ice or frozen fruit.
- Put food into feeding tube. Do not push heavily.
- Insert food at regular speed, allowing all the pulp to be extracted with maximum efficiency.
- When juicing leafy greens or wheatgrass, we suggest mixing them with fruit or other hard vegetables for optimal results.
- Insert nuts to be juiced only with other foods such as soaked soybeans or liquids.
- Do not operate with an empty bowl.
- Leftover juice should be refrigerated or frozen.
- When selecting fruit and vegetables for juicing, always select fresh and properly ripe specimens. Fresh fruit and vegetables carry more flavour 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.
- For better tasting citrus juice, also remove the inner white peel from the fruit.
- Fruit with stones or hard seeds (i.e. mangoes, nectarines, apricots and cherries) should be pitted before juicing.
- A small amount of lemon can be added to the 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 flow 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.

- 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.

CARE AND CLEANING

Regular maintenance of your appliance will keep it safe and in proper operational order.

When not in use or before cleaning, always disconnect the appliance from the mains supply.

Disassemble your juicer in the following order:

1. Remove the food pusher.
2. Remove the lid.
3. Remove the juice auger
4. Remove the strainer holder and strainer.
5. Remove the juice bowl

Wash by hand any removable parts in warm soapy water. Then rinse and dry every part. Regularly clean the outside of the appliance with a soft damp cloth and 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.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream.



Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

RECIPE BOOK

CITRON JUICE

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

Wash and peel the citrons and chop them into small cubes. Wash and peel the apple. Place the ingredients in the processor with 1 glass of water. Once processed, sweeten 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 processor 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 fennels, 1 lime, raspberry vinegar, hazelnut oil, salt.

Wash and chop the lime, apples and fennels. Place them in the processor 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 fennels, 1 celery stalk, 2 carrots, baby spinach, parsley, 1 apple, 5 g of fresh ginger.

Wash, peel and chop the cucumber, fennels, 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 until obtaining a light and fluffy mixture. Add the sifted flour, 1 pinch of cinnamon powder and mix. Wash the apples and process 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 into small cubes the apples and onion. 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 jar, close the lid, place the jar upside down and allow to cool. The contents of the jar will be hermetically sealed. The sauce can be stored in the refrigerator for approximately 1 month.

It is best eaten with roast or braised meats.

PIÈCES ET FONCTIONS

1. Bol
2. Support de tamis
3. Tamis
4. Vis sans fin
5. Cheminée
6. Joint en caoutchouc
7. réservoir à pulpe
8. réservoir à jus
9. Poussoir
10. Brosse de nettoyage

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 légumes à petite vitesse. Ce nouvel extracteur de jus sépare le jus de la pulpe en les envoyant vers deux sorties différentes. 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. Ainsi, il préserve les enzymes et les nutriments précieux sous leur forme naturelle, même lors de la confection de jus d'herbe de blé, de soja et de légumes feuilles.

Si vous ne respectez pas les instructions d'utilisation de cet appareil avec soin, la responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages.

Il est possible que le mode d'emploi s'applique à différents modèles. Toutes les différences y sont cependant clairement identifiées.

INFORMATIONS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter certaines précautions de sécurité de base, notamment les suivantes.

- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- Tenez les enfants à distance de l'appareil.
- Surveillez les enfants afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez

Bouton de commande

OFF — Arrête le moteur.

ON — Met en route le moteur et lance l'extraction du jus.



L'extracteur de jus ne pourra fonctionner correctement que si toutes les pièces ont été correctement assemblées et que le couvercle est bien en place.

R — Inverse le sens de rotation du moteur et ne doit être utilisé que lorsque des aliments sont coincés.

pas, avant d'installer ou de retirer les différents accessoires et avant son nettoyage. Pour le déconnecter, éteignez l'appareil, saisissez la fiche et débranchez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon lui-même.

- N'utilisez jamais un appareil présentant un cordon ou une fiche endommagés, ayant montré des défaillances ou ayant été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil à un centre de service agréé pour qu'il y soit examiné,

réparé ou réglé du point de vue électrique ou mécanique.

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, et par des personnes inexpérimentées ou qui ne connaissent pas ce produit, à condition qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions préliminaires sur l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et autres applications similaires, telles que
 - kitchenettes pour le personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail;
 - gîtes ruraux ;
 - clientèle d'hôtels, de motels ou autres logements de type résidentiel
 - hébergements type chambre d'hôtes.
- Ne branchez et n'utilisez l'appareil que conformément aux spécifications inscrites sur la plaque signalétique.
- Lisez la totalité des instructions. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas la base, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y-compris les enfants) dont les capacités , sensorielles ou mentales sont limitées, ou qui ne disposent pas d'une expérience et de connaissances suffisantes, à moins qu'ils soient surveillés par une personne responsable de leur sécurité ou que cette personne leur ait expliqué comment utiliser l'appareil.

- En cas de coupure de courant, l'appareil demeure allumé et se remet en marche une fois l'électricité rétablie.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou de retirer les différents accessoires et avant son nettoyage. Pour le déconnecter, éteignez l'appareil, saisissez la fiche et débranchez-la de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon lui-même.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement et n'approchez pas vos doigts des ouvertures d'évacuation et de la cheminée d'alimentation.
- Pour éviter les blessures, les réparations telles que le remplacement d'un cordon endommagé ne doivent être réalisées que par notre service après-vente.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas cet appareil en présence de fumées explosives et/ou inflammables.
- N'essayez pas de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Pour réduire les risques d'électrocution, n'essayez jamais de retirer le carter inférieur. Il n'y a aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur à l'intérieur de l'appareil. Les réparations doivent être réalisées exclusivement par du personnel autorisé.
- Ne mettez pas l'appareil en marche avant d'y avoir inséré des aliments. Dans le cas contraire, des grincements pourraient se faire entendre.
- 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 ou des aliments congelés.
- Si des aliments restent coincés dans la cheminée d'alimentation, n'utilisez rien d'autre que le poussoir recommandé.
- Vérifiez toujours que l'appareil est en bon état de marche et que toutes les pièces amovibles sont bien fixées. Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la prise ne sont ni coupés ni endommagés.
- Veillez à ne manipuler le bouton de commande qu'avec les mains complètement sèches.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 30 minutes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Essayez soigneusement l'extérieur de l'appareil pour éliminer toute la poussière qui pourrait s'y être accumulée. Séchez avec une serviette sèche. N'utilisez pas de produits abrasifs. Lavez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les avec un torchon sec. N'immergez pas le cordon d'alimentation ou le bloc-moteur de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

 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 l'assemblage est correct, le verrouillage de sécurité est désactivé.

ASSEMBLAGE DE L'EXTRACTEUR DE JUS (A)

 Sous le bol se trouve un joint en caoutchouc grâce auquel le jus ne peut être envoyé que vers la sortie d'évacuation du jus. Avant d'extraire le jus, veuillez vous assurer que le joint est bien en place pour éviter les fuites.

Avant d'assembler l'extracteur de jus, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché.

1. Placez le tamis dans le support de tamis.
2. Placez le support de tamis dans le bol. Veillez à bien aligner la flèche située sur le tamis avec la flèche située sur le bol. Lorsque les deux flèches sont bien alignées, le tamis doit se verrouiller dans le bol, l'empêchant alors de bouger. Assurez-vous que les dents situées sur le bord inférieur du support du tamis s'engagent bien dans la roue dentée se trouvant à l'intérieur du bol.
3. Placez le bol au-dessus du corps principal : vérifiez que le bol est en position en faisant rentrer les trois crochets situés sur le corps principal dans les 3 orifices situés au fond du bol. Tournez légèrement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au clic.
4. Placez la vis sans fin dans le tamis et tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien en place. Pour être sûr que la vis est dans la bonne position, vérifiez que la surface supérieure se situe sous le niveau du bord du tamis.
5. Placez la cheminée au-dessus du bol et tournez-la en position jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée sur le corps principal.

6. Placez le réservoir à pulpe en position sur le côté gauche du corps principal de l'extracteur de jus. Veillez à bien aligner la flèche située sur la cheminée avec la flèche située sur le bol.
7. Placez le réservoir à jus sous le bec verseur de l'extracteur.
8. Glissez le poussoir dans la cheminée. Le poussoir ne peut être inséré que dans un sens.



Si le bol et le couvercle ne sont pas correctement assemblés, l'extracteur à jus ne fonctionnera pas. Il s'agit d'un système de sécurité.

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS

L'extracteur de jus à rotation lente est adapté pour extraire le jus de céleri, épinards, carottes, pommes, bananes, tomates, concombres, poires, et de tous les fruits et légumes qui contiennent du jus. Il ne doit pas être utilisé pour les fruits et légumes contenant de l'amidon.

1. Nettoyez les fruits et légumes avec soin avant d'en extraire le jus.
2. Dans le cas de fruits contenant des noyaux ou des pépins durs, veuillez les dénoyauter ou les épépiner.
3. Si certains fruits ou légumes sont très gros, coupez-les en morceaux de dimension adaptée à la taille de la cheminée de l'extracteur de jus.
4. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position On (Marche) pour extraire le jus des fruits.
5. Appuyez doucement sur le poussoir jusqu'à ce que tous les fruits ou légumes soient passés dans l'extracteur. N'appuyez pas trop fort sur le poussoir, sinon l'extracteur ne sera pas aussi performant.



N'insérez jamais votre main ou tout autre objet dans la cheminée pendant le fonctionnement de l'appareil.

6. Le jus des fruits et/ou légumes s'écoulera directement dans le réservoir à jus et la pulpe sera recueillie dans le réservoir à pulpe.
7. Une fois l'extraction du jus terminée, veillez à bien remettre le bouton de commande dans la position OFF (Arrêt), à couper l'alimentation et à débrancher l'appareil. Vous pouvez maintenant démonter l'appareil en toute sécurité.
8. Si le bol est coincé et ne peut pas être détaché de la base, tournez le bouton de commande dans la position R pendant 3 à 5 secondes. Répétez

l'opération 2 ou 3 fois.



Ne tournez pas le bouton directement de la position ON à la position R. Attendez d'abord quelques secondes avec le bouton dans la position OFF.

ASTUCES POUR L'EXTRACTION DE JUS

- Coupez les aliments en petits morceaux pour optimiser l'extraction.
- Ne mettez jamais de glace ou de fruits congelés dans l'appareil.
- Placez les aliments dans la cheminée d'alimentation. N'appuyez pas trop fort sur le poussoir.
- Insérez les aliments à une vitesse régulière pour que toute la pulpe soit extraite avec une efficacité maximale.
- Si vous souhaitez extraire le jus de légumes feuilles ou d'herbe de blé, il est suggéré de les mélanger avec des fruits ou d'autres légumes durs pour optimiser les résultats.
- 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.
- Le jus non consommé doit être réfrigéré ou congelé.
- 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 donne 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.
- Pour que le jus ait meilleur goût, retirez également la peau blanche intérieure des agrumes.
- Les fruits qui ont des noyaux durs (ex : mangues, nectarines, abricots et cerises) doivent être dénoyautés avant l'extraction.
- Pour éviter que le jus de pomme ne prennent une couleur marron, il est possible d'y ajouter une petite quantité de citron.
- Il n'est pas facile d'extraire le jus des bananes. Utilisez les bananes en tant qu'ingrédient principal ou secondaire et leur nectar se mélangera au jus extrait des autres fruits.
- Si vous souhaitez extraire le jus de fruits et légumes ayant des consistances différentes, il

peut être utile de procéder en plusieurs fois, c'est à dire les fruits mous d'abord (ex : oranges) puis les fruits durs (ex : pommes). Vous obtiendrez ainsi une meilleure extraction du jus.

- 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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un entretien régulier de l'appareil garantira votre sécurité en le gardant en bon état de fonctionnement. Lorsque vous ne l'utilisez pas ou bien avant son nettoyage, débranchez toujours l'appareil du secteur. Démontez votre extracteur de jus dans l'ordre suivant :

1. Retirez le poussoir.
2. Retirez la cheminée.
3. Retirez la vis sans fin.
4. Retirez le support de tamis et le tamis.
5. Retirez le bol.

Lavez à la main les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse puis rincez et séchez toutes les pièces. Nettoyez régulièrement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide et séchez-le avec un torchon sec.

Utilisez la brosse pour nettoyer soigneusement l'appareil après son utilisation. N'utilisez ni éponges métallique 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 récuser de quelque sorte que ce soit. N'immergez jamais le bloc-moteur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.

ASSISTANCE

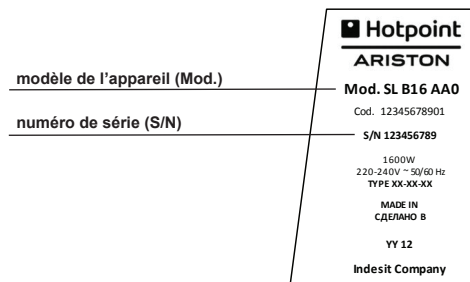
Avant de contacter le centre d'Assistance :

- 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.

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.



Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

RECUEIL DE RECETTES

SIROP DE CÉDRAT

Ingrédients pour 4 personnes : 3 gros cédrats, 1 pomme, sucre de canne.

Laver et peler les cédrats et les couper en petits cubes. Éplucher et peler la pomme. Mettre le tout dans la centrifugeuse avec 1 verre d'eau. Enfin sucrer à discrétion. Servir avec 1 cuillère de glace pilée.

COCKTAIL REVITALISANT

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

Peler la pastèque, enlever les pépins et la couper en petits cubes. Laver et éplucher 1 poignée de feuilles de basilic. Introduire la pastèque et le basilic dans la centrifugeuse et en extraire le jus. Secouer le jus avec 4 cuillères de vodka et de la glace pilée et servir dans 4 gobelets en garnissant avec des feuilles de basilic.

COUPE AUX MYRTILLES

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

Mettre les myrtilles rincées et égouttées dans la centrifugeuse et en extraire le jus. Incorporer délicatement la crème fouettée avec le jus de myrtilles et 50 g de sucre glace. Récupérer la pulpe des fruits, la mélanger avec le sucre restant et la distribuer à la base des 4 verres. Verser au-dessus le mélange de crème et jus de myrtilles et conserver dans le frigidaire jusqu'au moment de servir.

GAZPACHO DE POMMES ET FENOUILS

Ingrédients pour 4 personnes : 3 pommes, 4 fenouils, 1 citron vert, vinaigre de framboises, huile de noisettes, sel.

Éplucher et couper en morceaux le citron vert, les pommes et les fenouils, introduire le tout dans la centrifugeuse et en extraire le jus. Mélanger le jus obtenu avec 4 cuillères d'huile et 1 pincée de sel en vous aidant avec le fouet. Servir dans 4 verres en garnissant avec des rondelles de pomme.

JUS VERT

Ingrédients pour 4 personnes : 1 concombre, 2 fenouils, 1 tige de céleri, 2 carottes, épinards, persil, 1 pomme, gingembre frais 5 g.

Éplucher, peler et couper en cubes le concombre, les fenouils, le céleri, les carottes et la pomme. Peler la racine de gingembre. Monder et laver 1 poignée de persil et 1 d'épinards. Centrifuger les légumes un peu à la fois et en extraire le jus. Mélanger le tout et servir tout de suite.

PANCAKES AUX POMMES

Ingrédients pour 4 personnes : 5 pommes, 2 œufs, farine 100 g, yogourt maigre 200 g, cannelle en poudre, sucre, beurre.

Battre les œufs avec 4 cuillères de sucre dans un bol en vous aidant avec un fouet manuel jusqu'à obtenir un mélange soufflé et mousseux. Ajouter la farine tamisée, 1 pincée de cannelle et mélanger. Laver les pommes et les centrifuger. Consommer le jus comme boisson ou le conserver dans le réfrigérateur dans une bouteille en verre. Récupérer la pulpe des pommes centrifugées et l'incorporer au mélange des œufs, de la farine et du sucre avec un cuillère en bois. Ajouter le yogourt et mélanger. À la fin le mélange devra résulter mou (il doit couler facilement de la cuillère) : au cas où il serait trop dur ajouter un peu de lait. Chauffer 1 noix abondante de beurre dans une poêle et verser le mélange par cuillerées. Cuire les pancakes pendant 2 minutes de chaque côté, en les retournant avec une spatule. Servir tout de suite, en saupoudrant à discrétion avec du sucre glace.

SAUCE AUX POMMES

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

Éplucher, peler et couper en petit cubes les pommes et l'oignon. Passer le tout dans la centrifugeuse et recueillir dans une casserole le jus et la pulpe centrifugée. Ajouter 1 cuillère de miel et cuire pendant environ 10 minutes. À la fin, ajouter un peu de sel, avec 1 pincée de cannelle et 1 de clous de girofle. Verser le mélange bouillant dans un vase en verre à fermeture hermétique, le renverser et le faire refroidir. La sauce se conserve dans le réfrigérateur pendant environ 1 mois.

Elle est idéale pour accompagner les viandes rôties ou braisées.

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;
 - жилье гостиничного типа;
 - гостиницы, мотели и другое жилье 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 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 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 On для выжимания сока.
4. Плавное 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 свежавыжатый, 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 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. 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 перекрещенная 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 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. 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 * XXXXXXXXXXXX), 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
   АЮ 77
– 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

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

1. Süzgeç kasesi
2. Süzgeç tutucu
3. Süzgeç
4. Meyve sıkma vidası
5. Besleme kapağı
6. Kauçuk dolgu
7. Posa haznesi
8. Meyve suyu sürahisi
9. Meyve itici
10. Temizleme fırçası

Düşme

OFF (Kapalı)— Motor durur.

ON (AÇIK) — Motor çalışır ve meyve sıkılır.



Meyve sıkacağı sadece tüm parçaları doğru takılıp kapağı yerine oturduğu zaman çalışır.

R — Motorun ters yöne dönmesini sağlar; sadece meyve sıkıştığında kullanılabilir.

TEKNİK ÖZELLİKLER:

Güç: 400 W

Gerilim: 220-240V

GİRİŞ

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz.

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

Bu Meyve Sıkacağı, sebze ve meyveler için düşük hızlı ve yavaş öğüten yeni bir modeldir. Katı Meyve Sıkacağı iki farklı ağıza sahip - biri meyve suyu diğeri posa çıkış mekanizması. Meyve ve Sebzelemin suyunu elde etmek için kullanılan yöntem, meyveleri vida yardımıyla sıkarak ve öğüterek bıçak kullanmadan sıkmaktır. Bu hareketler sonucunda yiyeceğin zarları 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 ve oksidasyon ya da ayrışmayı önler. Böylelikle, değerli enzimler ve besin maddeleri bile doğal hallerine en yakın şekilde korunur.

Bu cihazın doğru kullanılmasıyla ilgili talimatlara uymamanız halinde ortaya çıkabilecek hiçbir hasardan ötürü imalatçı firma sorumlu tutulamaz.

Kullanım talimatlarında farklı modeller açıklanmış olabilir. Olası farklılıklar mutlaka belirtilecektir.

GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI

Tüm elektrikli cihazların kullanımı sırasında, aşağıdakileri de içeren bir dizi genel güvenlik kuralına uyulmalıdır:

- Çalışmakta olan makinenin başından ayrılmayın.
- Makineyi çocuklardan uzak tutun.
- Makineyle oynamalarını önlemek için çocuklarınızı gözetin.
- Kullanılmadığı zamanlarda, parçaları takarken/sökerken ve cihazı temizlemeden önce mutlaka cihazı kapatıp fişini çekin. Bunun için öncelikle

üniteyi kapatın, fişi tutun ve elektrik prizinden çıkarın. Asla kabloyu çekerek çıkarmaya çalışmayın.

- Kablosu, fişi ya da kendisi hasar gören bir cihazı kullanmayın, arıza yaptıktan sonra da cihazı kullanmayın. Kontrol edilmesi, onarılması, mekanik ya da elektrikli ayarlarının yapılması için cihazı yetkili servise gönderin.
- Bu teçhizat, güvenli şekilde teçhizatın kullanımına ilişkin denetlenmiş veya talimat verilmiş ve kapsadığı riskleri

anlamış ise, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve azalmış fiziksel, duyu-sal veya mental becerilere sahip veya deneyimsiz ve bilgisiz kişiler tarafından kullanılabilir.

- Ekipman, evlerde ve aşağıdakiler gibi kapalı mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - mağazalardaki, ofislerdeki veya diğer iş yerlerindeki küçük mutfaklar;
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve konuk ağırlanan diğer yerler;
 - pansiyonlar.
- Bıçaklar keskindir. Dikkatlice kullanın. Yaralanma riskini önlemek için, doğrama bıçağını ve dilimleme/kıyma diskini takıp çıkarırken keskin olmayan kenarından tutun.
- Cihazı sadece bilgi plakasında belirtilen özelliklere uygun bir şekilde bağlayın ve kullanın.
- Tüm talimatları okuyun. İleride başvurmak üzere talimatları saklayın.
- Elektrik çarpmasına karşı tedbir olarak, tabanı, kabloyu ya da fişi suya veya başka sıvıların içine koymayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla ilgili talimatlar kendilerine öğretilmeden veya bu kişinin gözetimi altında olmadan fiziksel, ruhsal veya akli durumları yeterli olmayan kişiler (çocuklar dahil) ya da gerekli bilgi ve tecrübeye sahip olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.
- Elektrik kesilince cihaz açık kalmaya devam eder ve elektrik gelince durduğu yerden çalışmaya başlar.
- Kullanılmadığı zamanlarda, parçaları takarken/ sökarken ve cihazı temizlemeden önce mutlaka cihazı kapatıp fişini çekin. Bunun için öncelikle üniteyi kapatın, fişi tutun ve elektrik prizinden çıkarın. Asla kabloyu çekerek çıkarmaya çalışmayın.
- Hareketli parçalarla temastan kaçının ve parmaklarınızı besleme hunisinin besleme

borusundan ve boşaltım ağzlarından uzak tutun.

- Yaralanma riskini önlemek için, hasarlı bir kablunun değiştirilmesi gibi onarımlar sadece müşteri servisimiz tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın imalatçısı tarafından imal edilmemiş ya da onaylanmamış aparatların kullanılması yangına, elektrik çarpmasına ya da yaralanmaya neden olabilir.
- Kablunun masa veya tezgahın kenarından sarkmasına ya da sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin.
- Patlayıcı ve/veya yanıcı duman ihtiva eden ortamlarda bu cihazı kullanmayın.
- Kapağın kenetlenme mekanizmasını devre dışı bırakmaya çalışmayın.
- Elektrik çarpması riskini azaltmak için, alt kapağı çıkarmaya çalışmayın. Makinenin iç kısmında kullanıcı tarafından bakım yapılabilecek bir parça bulunmamaktadır. Onarım işi sadece yetkili personel tarafından yapılmalıdır.
- Yiyecek yerleştirmeden önce çalıştırmayın; gıcırdama sesi duyulabilir.
- Sert malzemeler, büyük tohumlar (çiğnenemeyecek/yutulamayacak büyüklükteki), çekirdekler, buz veya donmuş gıda sıkırmaya çalışmayın.
- Besleme borusuna yiyecek sıkışırsa, tavsiye edilen iticiden başka bir şey kullanmayın.
- Cihazın iyi çalışır durumda ve tüm sökülebilir parçalarının emniyetli/sağlam olduğunu kontrol edin. Elektrik kablосunu ve fişi düzenli olarak kesiklere veya hasara karşı kontrol edin.
- Döğmeye dokunmadan önce ellerinizin iyice kuru olduğundan emin olun.
- 30 dakikadan uzun süre kesintisiz kullanmayın.

ENERJİ TASARRUFLU KULLANIM İÇİN ÖNERİLER

Katı Meyve Kısacağınızizi kullanırken daha az enerji harcamak için:

- Yiyecek yerleştirmeden önce çalıştırmayın;
- Sadece ihtiyacınız kadar meyve suyu sıkın;
- Sert malzemeler, fazla büyük tohumlar, çekirdekler, buz veya donmuş gıda sıkırmaya çalışmayın;
- En iyi performans ve verimlilik için, ürününüzü talimatlara uygun şekilde temizleyin.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Cihazın dış kısmını iyice silerek üzerinde birikmiş olabilecek tozu giderin. Kuru bir havluyla kurulayın. Sert ve aşındırıcı ürünler kullanmayın. Aksesuarlarını ılık sabunlu suyla yıkayın, kuru bir havluyla kurulayın. Bu cihazın elektrik kablosunu ya da motorunu asla suyun veya diğer sıvıların içine sokmayın.

 Bu cihaz dahili bir emniyet kilidiyle donatılmıştır; bu kilit, sadece sıkacağı motor ünitesine doğru taktığınız zaman cihazı açabilmenizi temin eder. Doğru takıldığı takdirde, dahili emniyet kilidi açılacaktır.

SIKACAĞIN MONTE EDİLMESİ (A)

 Kassenin hemen altında, meyve suyunun sadece meyve suyu ağzından boşaltılabilmesini sağlayan kauçuk bir dolgu vardır. Meyve sıkmadan önce, olası sızıntıları önlemek için bu dolgunun yerine takılı olduğunu teyit edin.

Sıkacağı monte etmeden önce elektrik fişinin prize takılı olmadığını kontrol edin.

1. Süzgeci süzgeç tutucuya takın.
2. Süzgeç tutucuyu meyve sıkma kasesinin içine yerleştirin. Süzgeç üzerindeki ok işareti ile kase üzerindeki ok işaretinin aynı hizada olduğunu kontrol edin. İki ok doğru bir şekilde hizalanınca, süzgeç, hareket etmesi önlenerek biçimde kassenin içine sabitlenmelidir. Süzgeç tutucunun alt kenarındaki dışları kase içindeki dişli çarkın içine doğru oturduğunu teyit edin.
3. Ana gövdedeki 3 kancayı kassenin altındaki 3 yuvaya geçirerek kassenin yerine oturduğundan emin olun. "Klik" sesi duyulana kadar saat yönünde yavaşça çevirin.
4. Sıkma vidasını süzgecin içine yerleştirin ve yerine oturana kadar çevirin. Vidadan doğru konumda olduğundan emin olmak için, üst yüzeyin süzgeç kenarından daha aşağıda olduğunu teyit edin.
5. Besleme kapağını meyve suyu kasesinin üzerine takın ve ana gövdeye kilitlenene kadar içeri çevirin.
6. Posa haznesini, sıkacağın ana gövdesinin sol tarafında sabitlenecek biçimde yerleştirin. Besleme kapağı üzerindeki ok işareti ile kase üzerindeki ok işaretinin aynı hizada olduğunu kontrol edin.
7. Sıkacak ağzının altına bir meyve suyu bardağı veya cihazın sürhisini yerleştirin.

8. Yiyecek iticisini yiyecek oluğuna doğru itin. İtici sadece bir yönde sabitlenebilir.

 **Meyve suyu haznesi ile kapak doğru takılmazsa sıkacak çalışmaz. Bu bir güvenlik özelliğidir.**

SIKACAĞIN KULLANILMASI

Yeni Nesil Katı Meyve Sıkacağınız, kereviz, ıspanak, havuç, elma, muz, domates, salatalık, armut ve özüt ihtiva eden her çeşit meyve ve sebze için uygundur. Ancak, nişasta içeren meyve ve sebzeler için uygun değildir.

1. Meyve ve sebzeleri iyice yıkayarak sıkmaya hazır hale getirin.
2. Meyve veya sebze parçaları çok büyükse, sıkacağın yiyecek oluğuna uyacak ölçüye kadar doğrayın.
3. Meyveleri sıkamak için kontrol düğmesini saat yönünde çevirip Açık konumuna getirin.
4. Tüm meyve ve sebzeler sıkacağın içine girene kadar yiyecek iticiyle yavaşça bastırın. Sıkacağın çalışma performansını etkileyebileceğinden, yiyecek iticisi çok hızlı bastırmayın.

 **Çalışma sırasında yiyecek oluğuna elinizi veya başka bir nesneyi koymayın.**

5. Meyveden ve/veya sebzeden çıkarılan su doğrudan meyve suyu bardağına akar, posa ise posa haznesinde toplanır.
6. Sıkma işlemi tamamlanınca, sıkacağın kontrol düğmesini OFF (Kapalı) konuma getirin, gücünü kapatın ve fişini çekin. Ünite artık güvenli sökülebilir.
7. Sıkacak haznesi tıkanırsa ve tabandan ayrılamıyorsa, "R" düğmesini 3-5 saniye boyunca kullanın. İşlemi 2-3 kez tekrarlayın.

 **Düğmeyi ON (Açık) konumundan R konumuna hızlıca çevirmeyin; OFF (Kapalı) konumunda birkaç saniye bekleyin.**

MEYVE/SEBZE SIKMA İPUÇLARI

- En iyi sıkma için yiyecekleri küçük parçalara kesin.
- Buz veya donmuş meyve yerleştirmeyin.
- Yiyeceği besleme borusuna yerleştirin. Sertçe itmeyin.
- Yiyeceği sabit bir hızda yerleştirirseniz tüm posa maksimum verimle çıkarılır.
- Lifli sebzeleri sıkarken, en iyi sonuçları almak için meyvelerle veya diğer sert sebzelerle karıştırmanız önerilir.
- Meyve saplarını sadece doymuş soya fasulyesi

veya sıvılar gibi diğer yiyeceklerle yerleştirin.

- Cihazı boş kaseyle çalıştırmayın.
- Kalan meyve/sebze suyu buzdolabına konmalı veya dondurulmalıdır.
- Sıkma için meyve veya sebze seçerken her zaman taze ve olgunlaşmış türler seçin. Taze meyveler ve sebzeler, iyi olgunlaşmamış meyve ve sebzelerden daha fazla su ve aroma içerir. Vitamin ve mineral içeriği bakımından en yüksek seviyeye çıkacağından, meyvelerden en iyi sonuç tazeyken alınır.
- Daha lezzetli narenciye suyu elde etmek için, iç kısmındaki beyaz zarı da meyveden ayırın.
- Sert çekirdekli veya tohumlu meyvelerin (nektarin, mango, kayısı, kiraz vs.) kabukları/çekirdekleri sıkma işleminden önce çıkarılmalıdır.
- Elmanın kahverengi hale gelmesini önlemek için, elma sıkarken az miktarda limon ekleyebilirsiniz.
- Muzun sıkılması zordur. Muz sıkarken, muz birinci veya ikinci malzeme olarak ekleyin. Muz nektarı, diğer meyvelerden elde edilen suyun içine akar.
- Farklı tutarlılığa sahip meyve ve sebzelerin suyunu çıkarırken, farklı meyve kombinasyonları denemek faydalı olabilir; örneğin, önce yumuşak meyvenin (portakal gibi) sonra da sert meyvenin (elma gibi) suyunu çıkarabilirsiniz. Bu sayede en yüksek özüt çıkarma verimine ulaşırsınız.
- Ot veya lifli sebzeleri sıkarken, sıkacağı yerleştirmeden önce birlikte sarıp demet haline getirin veya diğer malzemelerle birlikte düşük hızda kombine edin.

BAKIM VE TEMİZLİK

Cihazınıza düzenli baktığınız takdirde her zaman emniyetli ve yüksek performansla çalışacaktır.

Kullanmadığınız zamanlarda veya temizlemeden önce, cihazın fişini mutlaka prizden çekin.

Sıkacağı şu sırayla sökün:

1. Yiyecek iticisini çıkarın.
2. Besleme kapağını çıkarın.
3. Sıkma vidasını çıkarın.
4. Süzgeç tutucuyu ve süzgeci çıkarın.
5. Meyve suyu kasesini çıkarın.

Sökülebilir parçaları ılık sabunlu suda yıkayın ve ardından tüm parçaları durulayıp kurutun. Cihazın dış kısmını nemli bezle düzenli olarak yıkayın ve kuru bir havluyla kurulayın.

Çalıştırdıktan sonra iyice temizlemek için fırça kullanın. Temizlik işlerinde metal sünger veya ovalama tozları kullanmayın. Makine hasar görebilir.

Temizleme sırasında kauçuk dolgunun tamamen çıkarıldığından emin olun. Sızıntıları önlemek için, temizlik işinden sonra dolgu suyu tekrar takın.

⚠ Hasar görmesini önlemek için, cihazı asla sert çözücülerle, aşındırıcı temizleme maddeleriyle veya ovma maddeleriyle temizlemeyin. Motor ünitesini ya da elektrik kablosunu suya sokmayın.

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/SEBZE SUYU TARİFLERİ

NARENCİYE SUYU

4 servis için gerekenler: 3 büyük narenciye, 1 elma, esmer şeker.

Narenciyeleri yıkayın, soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. Elmayı yıkayın ve soyun. Hazırladıklarınızı 1 bardak su ile birlikte katı meyve sıkacağına yerleştirin. Mikslendiğinde, tadlandırın. 1 çay kaşığı ezilmiş buz ile birlikte servis edin.

CANLANDIRAN KOKTEYL

4 servis için içindekiler: 1 karpuz (1 kg), taze fesleğen, votka.

Karpuzun kabuğunu ve çekirdeklerini alın ve küçük küpler halinde kesin. 1 avuç dolusu fesleğen yaprağını alın ve yıkayın. Karpuzu ve fesleğeni katı meyve presine yerleştirin ve suyunu sıkın. Suyu 4 yemek kaşığı votka, ezilmiş buz ile karıştırın ve birkaç fesleğen yaprağı ile süsleyerek 4 bardakta servis edin.

YABANMERSİNİ TATLISI

4 servis için gerekenler: 1 kg yabanmersini, 500 g kremşanti, 70 g pudra şekeri.

Yabanmersinlerini yıkayın ve boşaltın, ardından suyunu sıkmak için mikserle doldurun. Kremşantiyi, yabanmersini suyunu ve 50 g pudra şekerini birleştirin ve hafifce karıştırın. Yabanmersini lapasını alın, kalan şeker ile karıştırın ve karışımı 4 kaseye boşaltın. Kremşantiyi ve yabanmersini suyu karışımını üzerine dökün ve servise hazır oluncaya kadar buzdolabında saklayın.

ELMA VE REZENE GAZPAÇO ÇORBASI

4 servis için gerekenler: 3 elma, 4 rezene, 1 limon, ahududu ekşisi, fındık yağı, tuz.

Limonu, elmaları ve rezeneleri yıkayın ve doğrayın. Suyunu sıkmak için katı meyve sıkacağına yerleştirin. Suyunu çırpma teli kullanarak 4 yemek kaşığı fındık yağı ve 1 tutam tuz ile karıştırın. Birkaç elma dilimi ile süsleyerek 4 cam bardakta servis edin.

YEŞİL KOKTEYL

4 servis için gerekenler: 1 salatalık, 2 rezene, 1 kereviz sapı, 2 havuç, taze ıspanak, maydanoz, 1 elma, 5 g taze zencefil.

Salatalığı, rezeneyi, kereviz sapını, havuçları ve elmayı yıkayın, soyun ve doğrayın. Zencefil kökünü soyun. Bir avuç dolusu maydanozu ve bir avuç dolusu ıspanağı alın ve yıkayın. Suyunu çıkarmak için sebzeleri küçük partiler halinde katı meyve sıkacağından geçirin. Karıştırın ve vakit kaybetmeden servis edin.

ELMALI PANKEKLER

4 servis için gerekenler: 5 elma, 2 yumurta, 100 g un, 200 g kaymağı alınmış yoğurt, tarçın tozu, şeker, margarin.

Bir çırpıcı kullanarak yumurtaları 4 yemek kaşığı şeker ile birlikte hafifleyip kabarcıncaya kadar bir kase içinde çırpın. Elenmiş un, 1 tutam tarçın tozu ekleyin ve karıştırın. Elmaları yıkayın ve mikserden geçirin. Elma Suyunu içecek olarak içmek için cam şişe içinde buzdolabında saklayabilirsiniz. İşlenen elma posasını alın ve tahta bir kaşık ile yumurta, un ve şeker karışımının içine karıştırın. Yoğurt ekleyin ve karıştırın. Karışım yumuşak olmalı ve kaşıktan rahatça düşmelidir. Eğer çok koyu olursa, biraz süt ekleyin. 1 miktar margarin tavada eritin ve karışımdan birkaç yemek kaşığı ilave edin. Pankeklerin her iki tarafını da 2 dakika pişirin, bir spatula kullanarak diğer yüzünü çevirin. Pudraşekeri serpiştirin ve vakit kaybetmeden servis edin.

ELMA SOSU

Yaklaşık 300 g sos elde etmek için gerekenler: 4 elma, 1 soğan, akasya balı, tarçın tozu, karanfil tozu, kuru beyaz şarap, margarin, tuz.

Elmaları ve soğanı yıkayın, soyun ve küçük küpler halinde kesin. Mikserden geçirin ve suyu ile hamurunu bir tavaya boşaltın. 1 yemek kaşığı bal ekleyin ve yaklaşık 10 dakika pişirin. İstedığınız kadar tuz, 1 tutam tarçın tozu ve 1 tutam karanfil tozu ekleyin. Sıcak karışımı bir cam kavanoza boşaltın, kapağını kapatın, kavanozun üstünü aşağı gelecek şekilde yerleştirin ve soğumasını bekleyin. Kavanozdakiler hava geçirmeyecek ve sızdırmayacak şekilde kapanır. Sos buzdolabında yaklaşık 1 ay saklanabilir.

Fırınlanmış ya da ağır ateşte pişmiş etler ile birlikte yenilebilir.

İMHA ETME



AEEE Yönetmeliğine uygundur. Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanların (WEEE) imha etme hakkında Avrupa birliği Direktifi 2002/96/EC, elektrikli ev aletlerinin normal evsel atıklar gibi elden çıkarılmaması gerektiğini belirtmektedir.



Hizmet ömrünü tamamlayan cihazlar, makinenin içindeki malzemelerin yeniden kullanıma ve geri dönüştürülme maliyetlerinin optimize edilmesini

sağlamak ve doğaya ya da halk sağlığına zararlı etkileri önlemek amacıyla ayrı bir şekilde toplanmalıdır. Üzeri çarpı işaretli çöp kovası simgesi, ilgili ürün sahibine bu özel atık toplama maddesini hatırlatmak amacıyla tüm ürünlere konmaktadır. Hizmet ömrünü tamamlamış elektrikli ev aletlerinin doğru bir şekilde elden çıkarılması hakkında detaylı bilgi almak için, ilgili kamu kuruluşuna veya yerel bayinize danışabilirsiniz.

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

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

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

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.

1. Limpe as frutas e vegetais com cuidado antes de extrair o sumo.
2. Se as frutas ou os vegetais forem muito grandes, corte-os em pedaços do tamanho da abertura da tampa do espremedor.
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.
- Ao espremer verduras ou gérmen 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.
- Para obter um sabor melhor, remova também a pele branca dos citrinos.
- A fruta com caroço ou sementes duras (por exemplo, manga, pêssago, 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.

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:

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. 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	
modelo da máquina (Mod.)	Mod. SL B16 AA0
número de série (S/N)	Cod. 12345678901 S/N 123456789 1600W 220-240V ~ 50/60 Hz TYPE XX-XX-XX MADE IN CHINA B YY 12 Indesit Company

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

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.

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 2002/96/CE 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.

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'якоті
8. Контейнер для соку
9. Штовхач
10. Щітка для очищення

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.

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'якоті, 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 користуєтеся ним, або перед тим як закріплювати й знімати

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

механічної системи.

- 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 таблиці.
- 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 ввімкненим і запускається знову, як тільки живлення поновлюється.
- Вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки, якщо не користуєтеся ним, або перед тим як закріплювати й знімати 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.
- 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 насліддя (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.

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 (А)

 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 витіки.

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 збігалися. 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'якоті в положення ліворуч від головного корпусу соковитискача. Слідкуйте за тим, щоб стрілка на лійці й стрілка на чаші збігалися.
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, яблук, бананів, томатів, огірків, груш і всіх фруктів і овочів, в яких є сік, але не для фруктів і овочів, що містять крохмаль.

1. Ретельно очистіть фрукти й овочі, готуючи їх для витискання соку.
2. При витисканні соку з фруктів з твердими кісточками, спочатку треба вирізати кісточки.
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.

6. Сік з фруктів або овочів тече безпосередньо в чашку для соку, а м'якоть збирається в окрему ємність.
7. По завершенні витискання перевірте, що ручка управління повернута в положення OFF, і живлення вимкнене, тобто вилка витягнута з розетки. В такому разі можна безпечно розібрати прилад.
8. Якщо чаша для соку прилипла й не відділяється від основного блоку, поверніть ручку в положення R на 3-5 секунд. Повторіть процес 2-3 рази.

 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 для оптимального результату.
- Не завантажуйте лід або заморожені фрукти.
- Завантажуйте продукти до спеціальної труби. Не докладайте надмірних зусиль при

притисканні.

- Завантажуйте продукти з постійною швидкістю, так щоб вичавити всю м'якоть з максимальною ефективністю.
- При витисканні соку з листових овочів або спаржі ми пропонуємо змішувати їх з іншими фруктами або овочами для отримання оптимального результату.
- Соковмісні горіхи слід обробляти лише разом з іншими продуктами, наприклад із розмоченою соєю або рідиною.
- Не вмикайте прилад, якщо чаша порожня.
- Сік, що залишається необхідно зберігати в холодильнику, або заморожувати.
- 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.
- Для кращого смаку соку з citrusових також зніміть білу шкірку.
- З фруктів з твердими кісточками або насінням (таких як манго, нектарини, абрикоси й вишні) необхідно попередньо видалити кісточки й насіння.
- Щоб не допустити потемніння яблучного соку, до нього можна додати трішки лимону.
- Видавлювати сік з бананів може бути дуже складно, тому, додавайте їх в першу або другу чергу – банановий нектар буде змішуватися з соком з інших фруктів.
- При витисканні соку з фруктів і овочів різної консистенції краще об'єднувати їх в певній комбінації, тобто спочатку вичавлювати м'які фрукти (такі як апельсини), а потім тверді (такі як яблука). Завдяки цьому можна отримати максимальний ефект соковитискання.
- При обробці листових овочів або трав складіть їх разом у пучок, перш ніж завантажувати до соковитискача, або поєднайте їх з іншими інгредієнтами на малій швидкості.

5. Зніміть чашу для соку.

Вручну промийте знімні деталі в теплій мильній воді, обполосніть і просушіть їх. Регулярно очищуйте прилад ззовні м'якою вологою серветкою й просушуйте рушником.

Для ретельного очищення після видавлювання користуйтеся щіткою. Не користуйтеся металевою губкою або абразивним порошком для очищення. Вони можуть пошкодити прилад.

Переконайтеся, що гумова підкладка повністю витягнута перед очищенням. 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 двигун або провід живлення у воду.

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.) серійний номер (S/N)		Mod. SL B16 AA0 Cod. 12345678901 S/N 123456789 1500W 220-240V ~50/60 Hz TYPE XX-XX-XX MADE IN СДЕЛАНО В YY 12 Indesit Company
---	--	--

Треба повідомити:

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

ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

Регулярне очищення приладу – це запорука його справної роботи й безпеки.

Не користуючись приладом, або перед очищенням завжди відключайте його від джерела живлення.

Розберіть соковитискач в наступному порядку:

- Зніміть штовхач.
- Зніміть лійку.
- Зніміть шнек для витискання соку.
- Зніміть тримач сітчастого фільтру й сам фільтр.

ЗБІРКА КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ

ЛИМОНАД

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

Помийте та почистіть лимони та поріжте їх на невеликі кубики. Помийте та почистіть яблуко. Помістіть усі інгредієнти у пристрій та додайте 1 склянку води. Після отримання соку додайте у нього цукор за смаком. Подавайте з 1 чайною ложкою колотого льоду.

ВІДНОВЛЮЮЧИЙ КОКТЕЙЛЬ

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

Очистіть шкірку і видаліть насіння з кавуна та поріжте його на дрібні кубики. Помийте і підготуйте 1 жменю листя базиліка. Помістіть кавун і базилік в пристрій та отримайте сік. Змішайте сік з 4 столовими ложками горілки та колотим льодом, подавайте у 4 бокалах, прикрашених кількома листочками базиліку.

ДЕСЕРТ З ЛОХИНИ

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

Промийте і злийте воду з лохини, потім помістіть її в пристрій, щоб отримати сік. Змішайте збиті вершки, сік лохини та 50 г цукрової пудри, обережно помішуючи до отримання однорідної маси. Візьміть м'якоть лохини, змішайте її із залишком цукру та розлийте суміш у 4 бокали. Зверху полийте сумішшю збитих вершків та соку лохини, а потім поставте у холодильник до подачі на стіл.

ГАСПАЧО З ЯБЛУК ТА ФЕНХЕЛЯ

Інгредієнти на 4 порції: 3 яблука, 4 кореня фенхеля, 1 лайм, малиновий оцет, масло лісового горіха, сіль.

Помийте та поріжте лайм, яблука та фенхель. Помістіть їх в пристрій для отримання соку. Змішайте сік з 4 столовими ложками масла лісового горіха та 1 щіпкою солі за допомогою вінчика. Розлийте в 4 склянки та прикрасьте кількома скибочками яблука.

ЗЕЛЕНИЙ СІК

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

Помийте, очистіть шкурку і наріжте огірок, фенхель, селеру, моркву та яблуко. Почистіть корінь імбиру. Помийте та підготуйте 1 жменю листочків петрушки та 1 жменю листя молодого шпинату. Помістіть овочі в пристрій невеликими партіями та отримайте з них сік. Перемішайте та подавайте відразу.

ЯБЛУЧНІ МЛИНЦІ

Інгредієнти на 4 порції: 5 яблук, 2 яйця, 100 г борошна, 200 г знежиреного молочного йогурту, порошок кориці, цукор, вершкове масло.

Вінчиком збийте яйця в мисці з 4 столовими ложками цукру до отримання легкої і пухкої суміші. Додайте просіяне борошно, 1 щіпку кориці і перемішайте. Вимийте яблука і пропустіть їх через пристрій. Сік можна перелити у скляну пляшку та поставити в холодильник, щоб потім випити цей смачний напій. Візьміть натерті яблука, додайте їх до суміші з яєць, борошна і цукру, а потім перемішайте все разом дерев'яною ложкою. Додайте йогурт та знов перемішайте. Суміш повинна бути м'якою та відносно легко спадати з ложки. Якщо вона занадто густа, додайте трошки молока. Розтопіть 1 шматочок вершкового масла в сковороді і додайте кілька ложок розтопленого масла до суміші. Обжарте млинці протягом 2 хвилин на кожній стороні, перевертаючи їх за допомогою лопатки. Посипте готові млинці цукровою пудрою і відразу подавайте.

ЯБЛУЧНИЙ СОУС

Інгредієнти для отримання приблизно 300 г соусу: 4 яблука, 1 цибулина, мед акації, порошок кориці, порошок гвоздики, сухе біле вино, вершкове масло, сіль.

Вимийте, очистіть і наріжте дрібними кубиками яблука і цибулю. Пропустіть їх через пристрій і вилийте сік і м'якоть у каструлю. Додайте 1 столову ложку меду та варіть приблизно 10 хвилин. Додайте сіль за смаком, 1 щіпку кориці та 1 щіпку гвоздики. Перелийте гарячу суміш у скляну банку, закрийте кришкою, переверніть банку догори дном та дайте охолонути. Вміст банки повинен бути закритий герметично. Соус можна зберігати в холодильнику протягом приблизно 1 місяця.

Він найкраще смакує із смаженим або тушкованим м'ясом.

УТИЛІЗАЦІЯ



Європейська Директива 2002/96/ ЕС щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE) забороняє утилізацію побутових приладів через загальну систему збирання міських відходів.



Зношені прилади мають збиратися окремо, щоб оптимізувати витрати на повторне використання й переробку матеріалів всередині пристроїв і запобігти шкоді атмосфері й здоров'ю людей.

Всі продукти маркуються перекресленим кошиком для сміття, щоб нагадати їх власникам про обов'язок щодо окремої утилізації. За подальшою інформацією по правилам утилізації побутових пристроїв їх власники мають звернутися до місцевої комунальної служби.

БӨЛШЕКТЕР МЕН МҮМКІНДІКТЕР

1. Тегеш
2. Елек тұтқышы
3. Елек
4. Шырын шнегі
5. Бункер
6. Резеңке төсем
7. пульпа ыдысы
8. шырын ыдысы
9. Итергіш
10. Тазалау щеткасы

КІРІСПЕ

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

Баяу шырынсыққыш – жемістер мен көкөністерге арналған төмен жылдамдықты, баяу сығу құралының жаңа түрі. Бұл жаңа шырынсыққыш шырын мен пульпаны екі жерден бөлек шығарады. Шырын шығару әдісі түйгіш мен келсапқа ұқсайтын бұранда сияқты шнекпен езу мен сығуға негізделген. Бұл әрекет тағам жасушаларының мембраналарын жыртып, терең орналасқан пайдалы заттары мен энзимдерін шығарады. Сондай-ақ, ол пайдалы фитозаттардың көбірек мөлшерін ыдыратып, дәрумендер мен минералдарын сақтайтын шырынның түсін қанықтырады. Баяу айналу жемістер мен көкөністер жасушаларының құрылымын бұзбай, тотығу мен бөлінуге жол бермейді. Соның арқасында, тіпті бидайық, соя және жапырағы көп шөптердің бағалы энзимдері мен пайдалы заттары табиғи пішініне мүмкін болғанша жақын болады.

Бұл құрылғыны дұрыс пайдалануға қатысты нұсқаулар орындалмаса, өндіруші ешбір залалға жауапты болмайды.
Пайдалану нұсқаулығында әр түрлі үлгілерді сипаттауы мүмкін. Кез келген айырмашылық анық көрсетіледі.

МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ ЖӘНЕ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Электр құрылғыларды қолданған кезде, әрқашан негізгі сақтық шараларын сақтау керек, оның ішінде:

- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны бақылаусыз қалдыруға болмайды.
- Құрылғыны балалардан аулақ ұстаңыз.
- Құрылғымен ойнамауы үшін балаларды бақылап отыру керек.
- Қолданбаған кезде, бөліктерін қоймас немесе алмас бұрын

Тұтқа

ӨШІРУЛІ — моторды тоқтатады.

ҚОСЫЛУ — моторды қосады/шырын жасайды.



Барлық бөлшектер дұрыс құрастырылған және қақпақша орнында болған кезде ғана шырынсыққыш жұмыс істейді.

R — моторды қарама-қарсы бағытта айналдырады; мұны тағам тұрып қалған кезде ғана қолдануға болады.

және тазаламас бұрын құрылғыны өшіріп, розеткадан ағытыңыз. Ажырату үшін құрылғыны өшіріңіз, одан кейін айырдан ұстап, розеткадан ағытыңыз. Кабельді ұстап тартушы болмаңыз.

- Кабелі я айыры зақымдалған, дұрыс жұмыс істемей қалғаннан кейін немесе кез келген түрде зақымдалғаннан кейін құрылғыны қолдануға болмайды. Құрылғыны өкілеттік қызмет көрсету орнына апарып көрсетіңіз,

жөндетіңіз немесе электр я механикалық бөліктерін реттетіңіз.

- Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады.
- Жабдық үй жағдайында немесе төмендегі ұқсас жағдайда қолдануға арналған:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орындарындағы қызметкерлердің ас бөлмесінде;
 - ферма үйлерінде;
 - қонақ үйлері, мотельдер және басқа қонақтар тұратын жерлер;
 - кіші қонақ үйлері.
- Жүздер өткір болады. Абайлаңыз. Шабу жүзі мен кесу/турау дискін салған немесе алған кезде, жарақат алмау үшін кеспейтін шеттерін ұстаңыз.
- Құрылғыны тек номиналды сипаттар тақтасында көрсетілген ақпаратқа сәйкес жалғау және жұмыс істету қажет.
- Барлық нұсқауларды оқып шығыңыз. Бұл нұсқауларды кейін қолдану үшін сақтаңыз.
- Ток соғу қаупінен қорғау үшін табанды, кабельді немесе айырды суға я басқа сұйықтыққа салмаңыз.
- Бұл құрылғы қауіпсіздіктеріне жауапты адам құрылғыларды қолдану бойынша кеңес не нұсқау бермеген жағдайда, дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі

мен білімі жеткіліксіз адамдармен (оның ішінде балалармен) қолданылуға арналмаған.

- Ток өтсе, құрылғы қосылып тұра береді және ток берілгенде қайта іске қосылады.
- Қолданбаған кезде, бөліктерін қоймас немесе алмас бұрын және тазаламас бұрын құрылғыны өшіріп, розеткадан ағытыңыз. Ажырату үшін құрылғыны өшіріңіз, одан кейін айырдан ұстап, розеткадан ағытыңыз. Кабельді ұстап тартушы болмаңыз.
- Қозғалатын бөліктерге тимеңіз және саусақтарыңызды шығару тесіктері мен бункердің тағам салу түтігінен аулақ ұстаңыз.
- Жарақат алмау үшін зақымдалған кабельді ауыстыру сияқты жөндеу жұмыстарын тек біздің тұтынушыларға қызмет көрсету орталықтарында атқарылуы тиіс.
- Құрылғы өндірушісі ұсынбайтын немесе сатпайтын қосымша құралдарды қолдану нәтижесінде өрт шығуы, ток соғуы немесе жарақат алуыңыз мүмкін.
- Кабель үстелдің шетінен салбырап тұрмауы немесе ыстық беттерге тимеуі керек.
- Бұл құрылғыны жарылғыш және/немесе тұтанғыш түтіндер болған кезде қолдануға болмайды.
- Қақпақтың құлыптау механизміне кедергі жасауға әрекеттенбеңіз.
- Ток соғу қаупін азайту үшін астыңғы қақпақты алып тастауға әрекеттенбеңіз. Құрылғы ішінде пайдаланушы жөндей алатын бөлшектер жоқ. Жөндеу жұмыстарын тек өкілеттік мамандар атқаруы тиіс.
- Тағам салмай қолдануға болмайды, әйтпесе сықырлаған дыбыс шығуы мүмкін.
- Қатты заттарды, үлкен дәндерді (шайналмайтын және жұтылмайтын дәндер), шетенді, мұзды немесе мұздатылған тағамды өндеуге әрекеттенбеңіз.
- Тағам салу түтігінде тағам тұрып қалса, ұсынылған итергіштен басқа ешнәрсе қолданушы болмаңыз.
- Құрылғының ақаусыз екенін және барлық алынбалы бөліктері бекітілгенін әрдайым тексеріп тұру керек. Қуат кабелі мен айыр қиылып қалмағанын немесе зақымдалмағанын анықтау үшін жүйелі түрде тексеріп тұру керек.
- Тұтқаны қолданбас бұрын қолыңыз толығымен құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- 30 минуттан аса қолданбаңыз.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНБАС БҰРЫН

Құрылғының сыртында жиналып қалған болуы мүмкін шаңды абайлап сүртіп алыңыз. Құрғақ орамалмен құрғатыңыз. Қатты абразивті тазалағыш заттарды қолданбаңыз. Керек-жарақтарды сабынды жылы сумен жуып, құрғақ орамалмен құрғатыңыз. Құрылғының ток кабелі немесе моторы орналасқан жағын суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа салмаңыз.

 Құрылғыда ішіне ендірілген сақтандырғыш құлпы бар; бұл мүмкіндік шырынсыққышты мотор бөлігіне дұрыс орнатқан кезде ғана құрылғы қосылатынын қамтамасыз етеді. Дұрыс құрастырылған кезде ендірілген сақтандырғыш құлпы ашылады.

ШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ ҚҰРАСТЫРУ (А)

 Тегеш астында шырынның тек шүмектен шығуына мүмкіндік беретін резеңке төсем бар. Шырын жасамас бұрын, ешқандай сұйықтық ағып кетпеуі үшін төсем толығымен нығыздалғанына көз жеткізіңіз.

Шырынсыққышты құрастырмас бұрын қуат кабелі токтан ағытылғанына көз жеткізіңіз.

1. Електі елек тұтқышына қойыңыз.
2. Елек тұтқышын шырын тегешіне қойыңыз. Електегі көрсеткіні тегештегі көрсеткіге дәлдеуді ұмытпаңыз. Екі көрсеткі дәлденген кезде елек тегешке құлыпталып, жылжымауы тиіс. Елек тұтқышының төменгі шетіндегі тістер тегеш ішіндегі тегершікке дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
3. Шырын тегешін негізгі бөліктің үстіне қойыңыз: негізгі корпустағы 3 ілмекті тегештің төменгі жағындағы 3 кетікке келтіру арқылы тегештің орнына қойылғанын тексеріңіз. «Тық» еткен дыбыс естілгенше оны сағат тілі бағытымен сәл бұраңыз.
4. Шырын шнегін елекке қойып, орнына түскенше оны бұраңыз. Бұранда тиісті орнында екеніне көз жеткізу үшін жоғарғы беті елек шетінің деңгейінен төмен екенін тексеріңіз.
5. Бункерді шырын тегешінің үстіне бекітіңіз, одан кейін негізгі корпусқа бұрап бекітіңіз.
6. Пульпа ыдысын шырынсыққыштың сол

жағындағы орнына бекітіңіз. Бункердегі көрсеткіні тегештегі көрсеткіге дәлдеуді ұмытпаңыз.

7. Шырын кесесін шырын шүмегінің астына қойыңыз.
8. Тағам итергішін тағам науасы бойымен сырғытыңыз. Итергіш тек бір жағымен кіреді.

 Шырын тегеші мен қақпақша дұрыс орнатылмаған болса, шырынсыққыш жұмыс істемейді. Бұл – қауіпсіздік шарасы.

ШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ ҚОЛДАНУ

Баяу шырынсыққыш балдыркөк, саумалдық, сәбіз, алма, банан, қызанақ, қияр, харант момордикасы және шырыны бар барлық жемістер мен көкөністерге арналған, бірақ құрамында крахмал бар жемістер мен көкөністерге жарамайды.

1. Жеміс пен көкөністерді шырын жасау үшін жақсылап тазалаңыз.
2. Сүйегі немесе қатты дәндері бар жемістен шырын жасау үшін олардың сүйегін немесе дәндерін алыңыз.
3. Жеміс немесе көкөніс бөліктері тым үлкен болса, оларды шырынсыққыштың тағам науасына сыятын бөліктерге тураңыз.
4. Жемістердің шырынын шығару үшін басқару тұтқасын Қосулы күйіне бұраңыз
5. Барлық жеміс немесе көкөніс шырынсыққыш арқылы өткенше тағам итергішін баяу басыңыз. Тағам итергішін тым жылдам баспаңыз, себебі шырынсыққыш тиімді жұмыс істемейді.

 Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қолыңызды немесе басқа ешбір затты тағам науасына салушы болмаңыз.

6. Жеміс және/немесе көкөніс шырыны тікелей шырын кесесіне ағады, ал пульпа себетке жиналады.
7. Шырын жасау аяқталған кезде шырынсыққыштың басқару тұтқасы ӨШІРУЛІ күйіне қойылғанына, розеткадан қуат ажыратылғанына және шырынсыққыш ағытылғанына көз жеткізіңіз. Енді құрылғыны бөлшектеуге болады.
8. Шырын тегеші тұрып қалып, табаннан алынбаса, «R» тұтқасын 3-5 секунд басыңыз. Процесті 2-3 рет қайталаңыз.

 **Тұтқаны ҚОСУЛЫ күйден R күйіне жылдам бұрмаңыз, ӨШІРУЛІ күйінде бірнеше секунд күтіңіз.**

ШЫРЫН ЖАСАУ КЕҢЕСТЕРІ

- Шырын шығаруды оңтайландыру үшін тағамды кіші бөліктерге тураңыз.
- Мұз немесе мұздатылған жеміс салмаңыз.
- Тағамды науаға салыңыз. Күштеп итермеңіз.
- Тағамды бір қалыпты жылдамдықпен салыңыз, сонда пульпадағы шырынды шығару өнімділігі максималды болады.
- Жапырағы көп шөптердің немесе бидайықтың шырынын шығарған кезде, оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін оларды жемістермен немесе басқа қатты көкөністермен араластырған жөн.
- Шырынды жаңғақтарды тек жібітілген соя бұршағы немесе сұйықтықтар сияқты басқа тағаммен бірге салыңыз.
- Тегеш бос болғанда құрылғыны қоспаңыз.
- Қалған шырынды тоңазытқышта сақтау немесе мұздату керек.
- Шырын жасау үшін жеміс пен көкөністерді таңдаған кезде піскен жемістерді/көкөністерді таңдаңыз. Жаңа піскен жемістер мен көкөністерде 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.
- Цитрус шырынының дәмі жақсы болуы үшін жемістің ішкі ақ түсті қабығын да алыңыз.
- Шырын жасамас бұрын сүйегі немесе қатты дәндері бар жемістердің (мысалы, манго, тегіс шабдалы, өрік және жидектер) сүйегін/дәндерін алып тастау керек.
- Алма шырынының түсі қоюланбауы үшін алма шырынына аз мөлшерде лимон қосуға болады.
- Бананнан 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 жұмыс жемісті (мысалы, апельсин), одан кейін қатты жемісті (мысалы, алма) өңдеңіз. Мұндай рет шырын шығару өнімділігін арттырады.

- Шөптерді немесе жапырағы көп көкөністерден шырын жасаған кезде, шырынсыққышқа салу үшін оларды бумалаңыз немесе басқа ингредиенттермен баяу жылдамдықта жұмыс істеп біріктіріңіз.

КҮТІМ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Құрылғыға жүйелі түрде техникалық қызмет көрсету арқасында оның қауіпсіз әрі дұрыс жұмыс істеуі қамтамасыз етіледі.

Қолданбаған кезде немесе тазаламас бұрын құрылғыны розеткадан ағытыңыз.

Шырынсыққышты келесі ретпен бөлшектеніңіз:

1. Тағам итергішін шешіп алыңыз.
2. Бункерді алыңыз.
3. Шырын шнегін шығарып алыңыз
4. Елек тұтқышы мен електі шығарып алыңыз.
5. Шырын тегешін шығарып алыңыз

Алынбалы бөліктерін жылы, сабынды суда қолмен жуыңыз, одан кейін шайып, барлық бөлшектерді кептіріңіз. Құрылғының сыртын жүйелі түрде дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғақ орамалмен сүртіп тұру керек.

Қолданғаннан кейін щеткамен жақсылап тазалаңыз. Тазалау үшін металл губканы немесе қырғыш ұнтақтарды қолданбаңыз. Олар құрылғыны зақымдауы мүмкін.

Тазалаған кезде резеңке төсем толығымен шешіп алынғанына көз жеткізіңіз. Тазалағаннан кейін сұйықтықтар ағып кетпеуі үшін мықтап орнына бекітіңіз.

 **Құрылғыны 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.**

РЕЦЕПТ КІТАБЫ

ЛИМОН ШЫРЫНЫ

4 үлеске арналған ингредиенттер: 3 үлкен лимон, 1 алма, сары түсті қант.

Лимондарды жуыңыз және ұсақ текше күйінде тураңыз. Алманы жуып, қабығын аршыңыз. Ингредиенттерді өңдеу құрылғысына салып, 1 стақан су құйыңыз. Дайындалған соң, дәм беру үшін тәттіленіз. 1 шай қасық ұсақталған мұзбен үлестіріңіз.

ҚАЛПЫНА КЕЛТІРУ КОКТЕЙЛІ

4 үлеске арналған ингредиенттер: 1 қарбыз (1 кг), таза насыбайгүл, арақ.

Қарбыздың қабығын және дәндерін алып тастаңыз және ұсақ текшелер күйінде тураңыз. 1 бір уыс насыбайгүл жапырағын жұлып алып, жуыңыз. Қарбызды және насыбайгүлді өңдеу құрылғысына салып, шырынын сығыңыз. Шырынды 4 шай қасық арақпен және езілген мұзбен шайқаңыз, 4 стақанға құйып, бірнеше насыбайгүл жапырағымен әшекейлеп үлестіріңіз.

ҚАРАЖИДЕК ДЕСЕРТІ

4 үлеске арналған ингредиенттер: 1 кг қаражидек, 500 г көпіршітілген крем, 70 г қант ұнтағы.

Қаражидекті жуып, кептіріңіз, одан кейін шырынын алу үшін өңдеу құрылғысына салыңыз. Көпіршітілген кремді, қаражидек шырынын және 50 г қант ұнтағын қосыңыз да, араласқанға дейін ақырындап бұлғаңыз. Қаражидек қойыртпасын қалған қантпен араластырыңыз және қоспаны 4 стақанға құйыңыз. Үстіне көпіршітілген крем және қаражидек шырыны қоспасын құйып, үлестіруге дайын болғанға дейін тоңазытқышта сақтаңыз.

АЛМА ЖӘНЕ ТӘТТІ АСКӨК ҚОСЫЛҒАН ГАСПАЧО

4 үлеске арналған ингредиенттер: 3 алма, 4 тәтті аскөк, 1 лайм, таңқурай сірке суы, жаңғақ майы, тұз.

Лаймды, алманы және тәтті аскөкті жуып, тураңыз. Шырынын сығу үшін оларды өңдеу құрылғысына салыңыз. Шырынды 4 шай қасығы жаңғақ майымен және 1 салым тұзбен бұлғауышпен араластырыңыз. 4 стақанға құйып үлестіріңіз, бірнеше алма тілімдерімен әшекейлеңіз.

ЖАСЫЛ ШЫРЫН

4 үлеске арналған ингредиенттер: 1 қияр, 2 аскөк, 1 балдыркөк сабы, 2 сәбіз, шағын саумалдық, ақжелкен, 1 алма, 5 г таза жанжабіл.

Қиярды, аскөкті, балдыркөкті, сәбіздерді және алманы жуып, қабығын аршып, тураңыз. Жанжабіл тамырын аршыңыз. Жуыңыз және 1 уыс ақжелкен жапырағын және 1 уыс шағын саумалдық алыңыз. Көкөністердің шырынын алу үшін шағын бөліктермен өңдеңіз. Араластырыңыз және дереу үлестіріңіз.

АЛМА ҚОСЫЛҒАН ҚҰЙМАҚТАР

4 үлеске арналған ингредиенттер: 5 алма, 2 жұмыртқа, 100 г ұн, 200 г қаймағы алынған сүт йогурты, дәм қабық ұнтағы, қант, май.

Жеңіл және көпіршіген қоспа алғанға дейін бұлғауыштың көмегімен 4 шай қасығы қосылған тостағанға жұмыртқаларды бұлғаңыз. Еленген ұнды, 1 салым дәм қабық ұнтағын қосып, араластырыңыз. Алмаларды жуып, өңдеңіз. Шырынды сусын ретінде қолдану үшін әйнек бөтелкеге сақтап, тоңазытқышқа қоюға болады. Өңделген алманың жұмсағын алып, жұмыртқа, ұн және қант қоспасына ағаш қасықпен араластыруға болады. Йогурт қосып, араластырыңыз. Қоспа жұмсақ болуы және қасықтан оңай түсуі керек. Егер тым қою болса, аздап сүт қосыңыз. 1 кесек майды табаға ерітіңіз және қоспадан бірнеше қасық құйыңыз. Құймақтың екі жағын 2 минуттай пісіріңіз, қалақшамен аударып тұрыңыз. Қант ұнтағын себіңіз және дереу үлестіріңіз.

АЛМА ТҰЗДЫҒЫ

Шамамен 300 г тұздық алуға қажетті ингредиенттер: 4 алма, 1 пияз, қараған балы, дәм қабық ұнтағы, қалампыр ұнтағы, құрғақ ақ шарап, май, тұз.

Алмаларды және пиязды жуыңыз, қабығын аршыңыз және кішкене текше күйінде тураңыз. Өңдеңіз және шырын мен қойыртпаны табаға құйыңыз. 1 шай қасығы бал қосыңыз және 10 минуттай пісіріңіз. Дәм беру үшін тұз, 1 салым дәм қабық ұнтағын және 1 салым қалампыр ұнтағын қосыңыз. Ыстық қоспаны әйнек ыдысқа құйыңыз және қақпағын жабыңыз, ыдысты төңкеріп қойып, суытыңыз. Ыдыс ауа кірмейтін жабылады. Тұздықты тоңазытқышта шамамен 1 айға дейін сақтауға болады.

Оны қуырылған немесе бұқтырылған етпен жеген жөн.

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.

ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ



Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты толық қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс.



Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері тиісті халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.



Ешбір орама материалы тағамға тимеуі керек.

ЧАСТИ И ФУНКЦИИ

1. Купа
2. Държач на цедката
3. Цедка
4. Сокоизтисквачка
5. Капак
6. Гумена подложка
7. Контейнер за пулпа
8. Контейнер за сок
9. Бутало
10. Четка за почистване

УВОД

Благодарим ви, че си закупихте наш продукт.

Избрали сте да закупите високо ефективен уред.

Сокоизтисквачката с изтискване на бавни обороти е нов тип сокоизтисквачка за плодове и зеленчуци. Тази нова сокоизтисквачка има два отделни изхода - за сок и пулпа. Методът на извличане е мацкане и пресоване с помощта на свредел, приличащ на шнек, подобно на хаван и чукче. Действието отваря клетъчните мембрани за храната и освобождава хранителните вещества и ензимите. То освобождава повече фитонутриенти, което води до по-богат цвят на сока, като по този начин запазва повечето витамини и минерали. Бавните обороти в минута гарантира, че не се нарушава функционирането на клетъчната структура на плодовете и зеленчуците, премахвайки окисляването и сепарацията. В резултат на това се запазва естествената форма на скъпоценните ензими и хранителните вещества, дори и от троскот, соя и листни зеленчуци.

При неспазване на инструкциите за правилно използване на уреда, производителят не носи отговорност за произтичащите от това щети.

Инструкциите за експлоатация могат да се отнасят до различни модели, като всяка разлика е ясно идентифицирана.

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

При използване на всеки електрически уред, винаги спазвайте основните мерки за безопасност, и по-точно:

- Този уред не трябва да се използва от деца.
- Дръжте уреда и неговия кабел далеч от обсега на деца.
- Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информация

Бутон

OFF (ИЗКЛ.) — Спира двигателя.

ON (ВКЛ.) — Стартира двигателя/прави сок.



Сокоизтисквачката ще функционира правилно, само ако всичките ѝ части са сглобени правилно и капакът е на мястото си.

R — Реверсира двигателя и трябва да се използва, само ако има заседнала храна.

относно опасностите.

- Оборудването е предназначено за битови и подобни приложения, като напр.:
 - - от служители в кухненските зони на магазините, офисите и други работни среди;
 - - в стопански постройки;
 - - в хотели, мотели и други жилищни сгради от гостите;
 - - в места за отсядане тип нощувка със закуска.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.

- Изключете уреда и извадете щепсела от контакта, ако няма да го използвате, ще сваляте части или ще го почиствате. За разединяване, изключете уреда, хванете щепсела и го извадете от контакта. Никога не дърпайте за кабела.
- Никога не работете с уред с повреден кабел или щепсел или след неизправности или повреждане на уреда по какъвто и да е начин. Занесете уреда в оторизиран сервизен център за проверка, ремонт или електрическо или механично настройване.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато е включен.
- Свържете и работете с уреда само в съответствие със спецификациите на табелката.
- Прочетете всички инструкции. Запазете тези инструкции за бъдещи справки.
- С цел защита от токов удар, не потапяйте основата, кабела или щепсела във вода или други течности.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са надзиравани или инструктирани за употребата ум от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Ако липсва храняване, уредът остава включен и започва отново да работи след възстановяване на храняването.
- Изключете уреда и извадете щепсела от контакта, когато не използвате уреда, преди инсталиране / демантиране на всякакви части и преди почистване. За да го разедините, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. Никога не дърпайте за кабела.
- Избягвайте контакт с каквито и да било движещи се части и дръжте пръстите си далеч от изпускателните отвори и хранящата

фуния на бункера.

- За да се предотвратят наранявания, смяната на повреден кабел например трябва да се извършва от специализиран сервиз.
- Използването на приставки, които не са одобрени или не са закупени от производителя, могат да предизвикат пожар, токов удар или нараняване.
- Не оставяйте кабелът да виси над ръба на масата или брояча или да се допира до горещи повърхности.
- Не използвайте този уред при наличие на взривоопасни и/или запалими газове.
- Не пипайте механизма на капака на блокировката.
- За да се намали риска от токов удар, не се опитвайте да сваляте долния капак. Вътре няма част, които могат да се сервизират от потребителя. Уредът трябва да се ремонтира само от оторизиран персонал.
- Не включвайте уреда, преди да сте поставили храната; това може да причини скърцащ звук.
- Не се опитвайте да изстисквате твърди материали, големи семена (семена, които не могат да бъдат поглънати или сдъвкани), костилки, лед или замразени храни.
- Ако в хранящата фуния засяда храна, използвайте само препоръчителния избутвач.
- Винаги се уверявайте, че уредът е в добро работно състояние и че всички подвижни части са осигурени. Винаги проверявайте хранящия кабел и щепсела за разрези или щети.
- Преди да използвате бутона се уверете, че ръцете ви са напълно сухи.
- Не използвайте повече от 30 минути.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Внимателно почистете външната част на уреда, за да премахнете натрупалата се прах. Подсушете със суха кърпа. Не използвайте каквито и да е абразивни почистващи препарати. Измийте аксесоарите в топла сапунена вода. След това подсушете със суха кърпа. Не потапяйте хранящия кабел или части на двигателя на уреда във вода или друга течност.



Този уред има вградена защитна блокировка, която да гарантира, че можете да включите уреда, само ако сте го сглобили правилно върху задвижващия блок.

Ако е правилно сглобен, вградената защитна блокировка не е активна.

СГЛОБЯВАНЕ НА СОКОИЗТИСКВАЧКАТА (А)



Под купата има гумена подложка, позволяваща източването на сока само от изхода за сок. Преди изстискване на сок се уверете, че подложката е правилно поставена, за да избегнете изтичане.

Преди сглобяване на сокоизтисквачката се уверете, че захранващият кабел е изключен.

1. Поставете цедката в държача на цедката.
2. Поставете държача на цедката в купата за сок. Уверете се, че стрелката на цедката е подравнена със стрелката на купата. Когато двете стрелки са правилно подравнени, цедката трябва да се заключи в купата, като по този начин не и позволява да се движи. Уверете се, че зъбите по протежение на долния ръб на цедката пасват правилно в зъбното колело вътре в купата.
3. Поставете купата за сок в горната част на основното тяло; уверете се, че купата е на мястото си, вкарвайки 3-те куки на основното тяло в 3-те отвора на дъното на купата. Завъртете леко по посока на часовниковата стрелка, докато чуете щракване.
4. Поставете свредела в цедката и завъртете, докато не попадне на мястото си. За да сте сигурни, че винтът е правилно разположен, уверете се, че горната повърхност е под нивото на ръба на цедката.
5. Монтирайте капака на купата за сок и го позиционирайте, така че да се заключи в основното тяло.
6. Поставете резервоара за пулпата, така че да застане от лявата страна на главното тяло на сокоизтисквачката. Уверете се, че стрелката на капака е подравнена със стрелката на купата.
7. Поставете чашата за сок под чучура на сокоизтисквачката.
8. Плъзнете изтласквача за храна надолу по улея за храна. Изтласквачът може да пасне само в едната посока.



Ако купата за сок и капакът не са правилно сглобени, сокоизтисквачката няма да работи. Това е функция за безопасност.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОКОИЗТИСКВАЧКАТА

Сокоизтисквачката е подходяща за целина, спанак, моркови, ябълки, банани, домати, краставици, круша и всички плодове и зеленчуци, които съдържат сок, а не скорбяла.

1. Почистете плодовете и зеленчуците старателно, подготвяйки ги за изстискване.
2. Отстранете твърдите семки или костилки от плодовете.
3. Ако парчетата плодове или зеленчуци са много големи, нарежете ги до размер, подходящ за улея за храна на сокоизтисквачката.
4. Завъртете по посока на часовниковата стрелка бутона за управление до позиция ON (ВКЛ.), за да изстискате плодовете.
5. Натиснете бавно надолу изтласквача за храна, докато всички плодове и зеленчуци преминат през сокоизтисквачката. не натискайте бързо изтласквача за храна, тъй като това няма да направи сокоизтисквачката по-ефективна.



Не поставяйте ръката си или друг предмет в улея за храна по време на работа.

6. Сокът от плодовете и зеленчуците директно ще отиде в чашата за сок, а пулпата ще се събере в контейнера за пулпа.
7. Когато изцеждането на сок свърши, уверете се, че бутонът за управление е в позиция OFF (ИЗКЛ.), захранването е изключено при изхода, а сокоизтисквачката е изключена от контакта. Сега уредът може безопасно да бъде разглобен.
8. Ако купата за сок е заяла и не се отделя за основата, завъртете бутона в позиция "R" за 3-5 секунди. Повторете този процес 2-3 пъти.



Не премествайте бързо бутона от позиция ON (ВКЛ.) в позиция R, изчакайте няколко секунди в позиция OFF (ИЗКЛ.).

СЪВЕТИ ЗА ИЗЦЕЖДАНЕ НА СОК

- Нарежете хранителните продукти на малки парченца за оптимално извличане на сок.
- Не използвайте лед или замразени плодове.
- Поставете храната в захранващата фуния. Не натискайте силно.
- Поставете храна при нормални обороти, което

позволява цялата пулпа да бъде извлечена с максимална ефективност.

- Когато изстисквате листни зеленчуци или троскот, предлагаме ви да ги смесвате с плодове или други твърди зеленчуци за постигане на оптимални резултати.
- Изстисквайте ядки дамо с други храни, като напр. наkisната соя или течности.
- Не работете с празна купа.
- Останалият сок трябва да е остави в хладилника или да се замрази.
- Винаги избирайте пресни и узрели плодове и зеленчуци за изстискване. Пресните плодове и зеленчуци са по вкусни и дават повече сок от незрелите. Най-добре е да консумирате прясно изцеден сок, тъй като тогава съдържанието на витамини и минерали е най-високо.
- За по-вкусен цитрусов сок, премахвайте вътрешната бяла кора от плодовете.
- Плодовете с костилки или твърди семки (напр. манго, нектарини, кайсии и череши) трябва да се изчистят преди изстискване.
- Добавете малко количество лимонен сок към ябълковия сок, за да не покафенее.
- Бананите могат да са трудни за изстискване. Когато използвате банани, добавяйте ги като първа или втора съставка; нектарът от бананите ще се смеси със сока от другите плодове.
- Изстискването на плодове и зеленчуци с различни консистенции може да ви помогне да изстискате различни комбинации. Например първо изстискайте меките плодове (напр. портокалите), а след това твърдите (напр. ябълките). Това ще ви позволи да извлечете максимално количество сок.
- Ако изстисквате билки или листни зеленчуци, увийте ги заедно, за да се образува пакет, преди да ги поставите в сокоизстисквачката, или ги комбинирайте с други съставки при ниски обороти.

ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

Редовната поддръжка на вашия уред ще го запази в добро работно състояние.

Когато не се използва, или преди почистване, винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа.

Демонтирайте сокоизстисквачката в следния ред:

1. Демонтирайте изтласкача за храна.
2. Демонтирайте капака.

3. Демонтирайте свредела.
4. Демонтирайте държача на цедката и самата цедка.
5. Демонтирайте купата.

измийте на ръка всички подвижни части в топла сапунена вода. Изплакнете и подсушете всяка част. Редовно почиствайте уреда отвън с мека влажна кърпа и посдушавайте със суха кърпа.

Използвайте четката, за да почистите старателно след работа. Не използвайте метални гъби или абразивни прахове за почистване. Те могат да повредят уреда.

При почистване се уверете, че подложката е напълно изтеглена. Включете уреда отново сигурно, за да предотвратите течове.

⚠ За да повредите евентуални повреди по уреда, не използвайте разяждащи разтворители, алкални почистващи препарати, абразивни почистващи препарати или абразивни средства от всякакъв вид, когато почиствате. Не потапяйте двигателя или хранящия кабел във вода.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА СТАРИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕДИ



Европейската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕО) изисква електродомакинските уреди да не се изхвърлят в нормалния поток несортирани битови отпадъци.



Старите уреди трябва да се събират отделно, за да се оптимизира оползотворяването и рециклирането на материалите, които те съдържат, и да се намали въздействието върху човешкото здраве и околната среда.

Символът със зачеркнат накръст “кош за отпадъци” напомня за задължението ни да събираме отделно изхвърляните уреди. Потребителите трябва да се свържат с тяхната местна власт или търговец относно информацията за правилното изхвърляне на вашия стар уред.

СЕРВИЗЕН ЦЕНТЪР

Булсервиз ЕООД

Ул. Хайдушка поляна 57-59,
1612 София
тел. (02) 955 35 95; факс. (02) 955 35 96

КНИГА С РЕЦЕПТИ

ЛИМОНОВ СОК

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

Измийте и обелете лимоните и ги нарежете на малки кубчета. Измийте и обелете ябълката. Поставете съставките в уреда с една чаша вода. Веднъж обработени, подсладете на вкус. Сервирайте с 1 ч.л. натрошен лед.

ВЪЗСТАНОВЯВАЩ КОКТЕЙЛ

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

Обелете кората и изчистете семките, нарежете динята на малки кубчета. Измийте и сложете една шепа листа от босилек. Поставете динята и босилека в уреда и изстискайте. Разклатете сока с 4 с.л. водка и натрошен сок и сервирайте в 4 чаши, гарнирани с няколко листа босилек.

БОРОВИНКОВ ДЕСЕРТ

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

Измийте и изцедете боровинките, след това ги поставете в уреда, за да ги изстискате. Смесете сметаната, сока от боровинки и 50 гр. пудра захар с бъркайте нежно до пълното им смесване. Вземете боровинката пулпа и смесете с останалата захар и сипете сместа в 4 чаши. Изсипете сместа от битата сметана и сока от боровинки отгоре и съхранявайте в хладилника до готовност.

ГАСПАЧО ОТ ЯБЪЛКА И РЕЗЕНЕ

Продукти за 4 порции: 3 ябълки, 4 резенета, 1 лайм, малинов оцет, лешниково олио, сол.

Измийте и нарежете лайма, ябълките и резенатата. Изстискайте. Смесете сока с 4 с.л. олио от лешници и 1 щипка сол с помощта на тел за разбиване. Сервирайте в 4 чаши, гарнирани с няколко резена ябълка.

ЗЕЛЕН СОК

Продукти за 4 порции: 1 краставица, 2 резената, 1 стрък целина, 2 моркова, бейби спанак, магданоз, 1 ябълка, 5 гр. пресен джинджифил.

Измийте, обелете и нарежете краставицата, резенатата, целината, морковите и ябълката. Обелете корена джинджифил. Измийте 1 шепа магданоз и 1 шепа спанак. Изцеждайте на малки порции, за да извлечете максимално количество сок. Разбъркайте и сервирайте веднага.

ЯБЪЛКОВИ ПАЛАЧИНКИ

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

С помощта на тел разбийте яйцата в купа с 4 с.л. захар до получаване на светла и пухкава смес. Добавете пресятото брашно, 1 щипка канела на прах и разбъркайте. Измийте ябълките и ги обработете. Сокът може да се съхранява в стъклена бутилка и да се остави в хладилника, за да му се наслаждавате като напитка. Вземете обработената ябълкова пулпа и я сипете в яйцето, брашното и захарта и разбъркайте с дървена лъжица. Добавете киселото мляко и смесете. Сместа трябва да е мека и лесно да пада от лъжицата. Ако е прекалено гъста, добавете малко мляко. Разтопете 1 бучка масло в тиган и изсипете няколко супени лъжици от сместа. Гответе палачинките в продължение на 2 минути от всяка страна, обръщайки ги с помощта на шпатула. Поръсете с пудра захар и сервирайте веднага.

ЯБЪЛКОВ СОС

Съставки за получаване на приблизително 300 гр. сок: 4 ябълки, 1 глава лук, акациев мед, канела на прах, карамфил на прах, сухо бяло вино, масло, сол.

Измийте, обелете и нарежете ябълките и лука на малки кубчета. Обработете и изсипете сока и пулпата в тиган. Добавете 1 с.л. мед и варете в продължение на около 10 минути. Добавете сол на вкус, 1 щипка канела на прах и 1 щипка карамфил на прах. Налейте топлата смес в стъклен буркан, затворете капака, обърнете буркана с главата надолу и го оставете да се охлади. Съдържанието на буркана ще се затвори херметически. Сосът може да се съхранява в хладилника около 1 месец.

Най-добре е да се консумира с печено или задушено месо.

 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