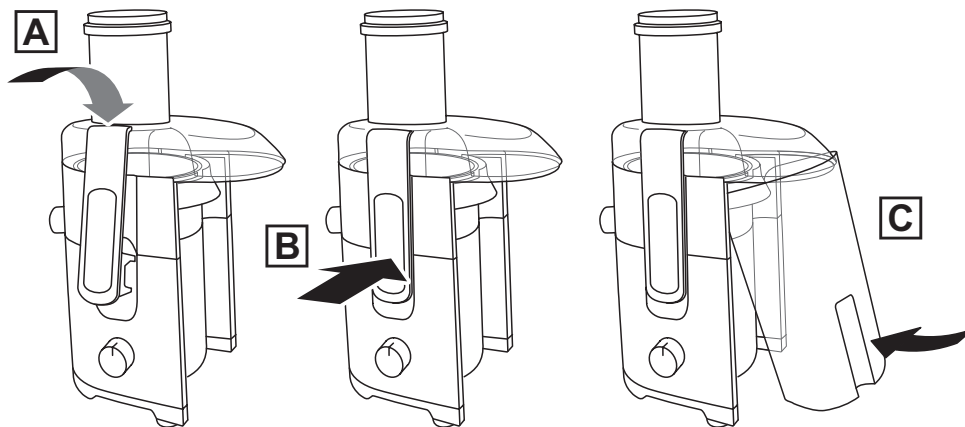
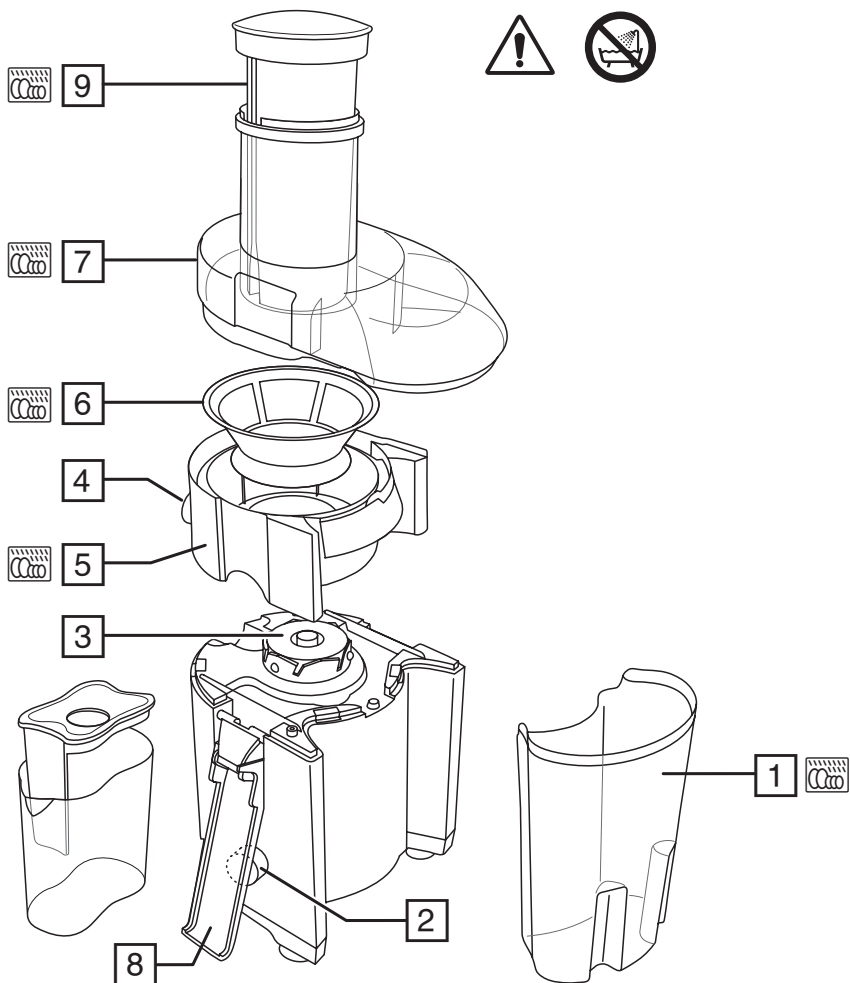




Russell Hobbs



24740-56



IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

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 understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Check the sieve for damage every time you use the appliance. Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.

Always disconnect the appliance from the mains supply socket if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Don't put the motor unit in liquid.
- Don't use fingers or cutlery to push food down the tube – only the pusher.
- Don't open the latches till the sieve has come to a complete stop.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Pulp container | 6. Sieve |
| 2. Speed control | 7. Lid |
| 3. Drive shaft | 8. Latch |
| 4. Spout | 9. Pusher |
| 5. Separator |  Dishwasher safe |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove any packaging material and labels.
- Wash the pulp container, sieve, lid, food pusher and separator and in warm, soapy water. Rinse and dry.
- Wipe the motor base with a damp cloth.
- Place the appliance on a dry, firm, level surface, near a power socket.

ASSEMBLY

1. Fit the separator onto the motor unit.
2. Put the sieve into the separator and press it down onto the drive shaft.
3. Fit the lid over the separator.
4. Fit the latches on each side over the rim of the lid (Fig A)
5. Press the latches inwards until they lock (Fig B).
6. Fit the pulp container over the right hand edge of the lid then push the bottom inwards (Fig C).
7. Fit the pusher into the tube.

USING YOUR JUICER

1. Check that the appliance is switched off **(0)**.
2. Put the plug into the power socket.
3. Put a jug under the spout to collect the juice.
4. Turn the speed control to the speed you want (**1** = low, **2** = high).
5. Use low speed for soft ingredients (strawberries, citrus). Use high speed for hard ingredients (apples, carrots).
6. Remove the pusher and drop the ingredients down the tube.
7. Replace the pusher and use it to push the ingredients gently down the tube.
8. Once finished, turn off your juicer **(0)**.

Don't run the motor continuously for more than 2 minutes, it may overheat. After 2 minutes switch off and allow the appliance to rest for at least 2 minutes.

TIPS

- Buy organically grown produce whenever you can.
- Use good quality, fresh, ripe fruit and vegetables. Soft vegetables or overripe fruit can make the juice thick and cloudy.
- Wash all fruit and vegetables. Use a brush on the harder ones. Remove the outer leaves on non-organic produce. Peel any non-organic or waxed fruit or vegetables. Cut out and discard bruises and blemishes as these may affect the taste of the juice.
- Don't juice anything strong or pungent, like onions or garlic. No matter how well you clean your juicer, you'll never get rid of the taste.
- Trim fruit and vegetables so they'll go through the tube. Use the pusher to push down the last bits of fruit, and to push down carrots, celery and other long fruit and vegetables.
- Bunch up leafy greens, parsley, wheat grass and beansprouts into a small tight ball and push it down the tube with the pusher.

WARNING! RHUBARB LEAVES ARE POISONOUS, THEY CONTAIN OXALIC ACID. THEY MUSTN'T BE JUICED OR EATEN.

STALKS AND LEAVES

Remove stalks, stems and leaves.

STONES/SEEDS

Remove and discard stones, peach pits and other big seeds. Pomegranate seeds, melon seeds, and small seeds in raspberries, Kiwi fruit and strawberries can be left in.

BANANAS

Don't try to juice bananas – the residue will clog the sieve.

ORANGES, GRAPEFRUIT AND TANGERINES

Peel oranges, grapefruit and tangerines.

PINEAPPLE

Top, tail, and peel pineapples.

POMEGRANATES

Remove the skin and pith.

WATERMELON

Watermelon rind can be left on, but some people dislike the taste. However, the rind contains many nutrients so why not try it first.

PULP

When you've finished juicing, don't just throw the pulp in the bin. It may still contain a great deal of goodness. Before you throw it away, think of things like thickening for soups or stews, pie-fillings, or even the compost heap.

CLEANING

1. Switch the appliance off (0) and unplug it.
2. Unclip both side latches.
3. Lift off the lid.
4. Lift off the separator and sieve.
5. Turn the separator upside down and tip out the sieve.
6. Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth.
7. Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry.
If the sieve is clogged, hold it under a running tap and brush along the surface of the mesh with a nylon washing up brush. Don't try to poke the bristles through the mesh – you'll break it.

 You may wash these parts in a dishwasher.
If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes. Damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

RECIPES

SPARKLING EYE POTION

In order to maintain healthy, shiny eyes our bodies require plenty of B vitamins, as well as vitamins C and E and beta-carotene. Try this juice drink now and again as a refreshing and tasty vitamin enriched drink.

- 3 carrots
- 2 green, sharp apples
- ½ broccoli
- ½ red pepper

APPLE AND STRAWBERRY WHIZZ

- 250g strawberries
- 3 green, sharp apples
- 1 small piece ginger, peeled
- Serve over ice.

ENERGY DRINK

Fruit and vegetables have natural sweetness and make excellent energy drinks.

- 2 carrots
- 3 apricots, stone removed
- 2 apples
- 50ml milk
- 5g wheatgerm
- 5ml honey

Juice the fruit and vegetables. Stir in the milk, wheatgerm, and honey.

VITAMIN DRINK

This drink is high in B group vitamins, vitamin C, and the mineral calcium.

- 1 parsnip
- ½ green pepper
- 1 broccoli
- 2 carrots
- 1 sweet potato
- 1 stick celery

For a sweeter taste, add more carrot or parsnip.

SAVOURY COCKTAIL

- 2 carrots
- 1 handful watercress
- 3 tomato
- 1 bunch coriander or basil leaves
- 1 stick celery
- ½ red pepper
- A few drops of Tabasco or Worcestershire sauce (optional)

SUMMER DRINK

- 3 tomatoes
- ½ cucumber
- 1 stick celery
- ½ lime

CARROT AND PARSLEY

- 6 carrots
- 5 sprigs parsley

CABBAGE, CELERY AND CARROT

- ½ green cabbage
- 2 stick celery
- 3 carrots

VEGETABLE TONIC

- 1 handful spinach
- 4 sprigs parsley
- 4-6 carrots

SUNSHINE COCKTAIL

- 2 apples
- 100g strawberries

PASSION COCKTAIL

- 50g strawberries
- ¼ pineapple
- 1 bunch black grapes

PINEAPPLE AND GRAPEFRUIT

- ½ grapefruit
- ¼ pineapple

LEMONADE

- 4 apples
- ¼ lemon
- Serve over ice.

PINEAPPLE, STRAWBERRY AND APPLE

- 1 apple
- ¼ pineapple
- 100g strawberries

PEAR AND APPLE

- 2 apples
- 2 pears
- ¼ lemon

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, die über keine Erfahrung oder Kenntnisse in der Handhabung verfügen, geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Sieb mit Reibefunktion oder der Deckel eingerissen oder beschädigt ist.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Bei nicht ordnungsgemäßigem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

- Legen Sie die Motoreinheit nicht in Flüssigkeit.
- Öffnen Sie die Verschlüsse erst dann, wenn das Sieb vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Benutzen Sie nicht Ihre Finger oder Besteck, um Nahrungsmittel durch den Einfüllschacht einzuführen – nur die Einfüllhilfe verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Fruchtfleischbehälter | 6. Sieb |
| 2. Geschwindigkeitsregler | 7. Deckel |
| 3. Antriebsachse | 8. Verschluss |
| 4. Ausgusstülle | 9. Einfüllhilfe |
| 5. Trennaufsatz |  Spülmaschinenfest |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie etwaiges Verpackungsmaterial und Etiketten vollständig.
- Reinigen Sie den Behälter für das Fruchtfleisch, das Sieb, den Deckel, die Einfüllhilfe für die Zutaten und den Trenneinsatz mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie die Teile gut ab und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.

MONTAGE

1. Setzen Sie den Trennaufsatz auf die Motoreinheit.
2. Passen Sie das Sieb in den Trennaufsatz ein und drücken Sie es nach unten auf die Antriebsachse.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Trennaufsatz.
4. Schließen Sie beide Verschlüsse, sodass sie über den Deckelrand fassen (Abb. A).
5. Drücken Sie die Verschlüsse nach innen, bis sie einrasten (Abb. B).
6. Setzen Sie den Behälter für das Fruchtfleisch rechts unter den Deckelrand ein und drücken Sie den unteren Teil nach innen (Abb. C).
7. Setzen Sie die Einfüllhilfe in den Einfüllschacht ein.

SO VERWENDEN SIE IHREN ENSTAFTER

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist (0).
2. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
3. Um den Saft aufzufangen, stellen Sie eine Kanne unter die Ausgusstülle.
4. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen (1 = niedrig, 2 = hoch).
5. Wählen Sie die niedrige Geschwindigkeitsstufe für weiche Zutaten (Erdbeeren, Zitrusfrüchte). Wählen Sie die hohe Geschwindigkeitsstufe für harte Zutaten (Äpfel, Möhren).
6. Entfernen Sie die Einfüllhilfe und geben Sie die Zutaten über den Einfüllschacht in den Behälter.
7. Setzen Sie die Einfüllhilfe wieder ein und verwenden Sie diese dafür, die Zutaten vorsichtig über den Einfüllschacht in den Behälter einzuführen.
8. Schalten Sie den Entsafter ab (0), sobald Sie fertig sind.

Den Motor nicht länger als 2 Minuten lang ununterbrochen eingeschaltet lassen – er könnte sich sonst heißlaufen. Nach 2 Minuten Betrieb den Motor mindestens 2 Minuten lang ausgeschaltet lassen, damit er wieder abkühlen kann.

TIPPS

- Kaufen Sie wann immer Sie können Produkte aus biologischem Anbau.
- Nutzen Sie eine gute Qualität; frische, reife Früchte und Gemüse. Weiches Gemüse oder überreife Früchte können den Saft dickflüssig und trüb machen.
- Waschen Sie alle Früchte und Gemüsesorten. Nutzen Sie eine Bürste bei harten Früchten. Entfernen Sie die äußeren Blätter bei Produkten aus nicht-biologischem Anbau. Schälen Sie alles, was nicht aus biologischem Anbau ist oder gewachste Gemüse bzw. Früchte. Entfernen Sie Druckstellen und Makel, da sie sonst den Geschmack des Saftes verändern können.
- Entsaften Sie nichts, was stark oder beißend riecht, wie Zwiebeln oder Knoblauch. Egal wie gut Sie den Entsafter hinterher reinigen, Sie werden den Geschmack nicht los.
- Schneiden Sie Früchte und Gemüse in Stücke, so dass sie in den Einfülltrichter passen. Nutzen Sie die Einfüllhilfe für alles, was hängen bleibt, um auch das kleinste Stückchen Frucht auszupressen und um Karotten, Sellerie und anderes langes Gemüse oder Früchte in den Einfülltrichter zu schieben.
- Binden Sie Suppengrün, Petersilie, Weizen und Sojasprossen zu einem kleinen kompakten Ball und schieben Sie ihn mit der Einfüllhilfe in den Einfülltrichter.

WARNUNG! RHABARBER BLÄTTER SIND GIFTIG, SIE BEINHALTEN OXALSÄURE – SIE SOLLTEN NICHT ENSTAFTET ODER GEGESSEN WERDEN.

STÄNGEL UND BLÄTTER

Entfernen Sie Stängel, Sprossen und Blätter.

STEINE/SAMEN

Entfernen und sortieren Sie Steine, Pfirsichkerne und andere große Samenkerne aus. Melonenkerne, Granatapfelkerne und kleine Kerne in Himbeeren, Kiwis und Erdbeeren müssen nicht entfernt werden.

BANANEN

Versuchen Sie nicht, Bananen zu entsaften – die Rückstände werden das Edelstahlsieb verstopfen.

ORANGEN, GRAPEFRUIT UND MANDARINEN

Schälen Sie Orangen, Grapefruit und Mandarinen.

ANANAS

Schneiden Sie beide Enden der Ananas ab und schälen Sie sie.

GRANATAPFEL

Entfernen Sie Haut und Mark.

WASSERMELONE

Die Schale von Wassermelonen muss nicht entfernt werden, jedoch finden einige Personen den Geschmack etwas "grün". Versuchen Sie es erst mit ein bisschen Schale und bilden sich Ihre Meinung. Wenn Sie die Schale entfernen, werden Sie viele Nährstoffe missen.

TRESTERINHALT

Wenn Sie fertig sind mit Entsaften, dann entsorgen Sie den Tresterinhalt nicht gleich. Er könnte eine weitere Verwendungsmöglichkeit finden, wie z. B. als Dickungsmittel für Suppen oder Eintopf, Pastetenfüllung oder sogar für den Komposthaufen.

REINIGUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Lösen Sie die Verschlüsse an beiden Seiten.
3. Nehmen Sie den Deckel ab.
4. Nehmen Sie den Trennaufsatz und das Sieb ab.
5. Drehen Sie den Trennaufsatz herum und entleeren Sie das Sieb.
6. Wischen Sie das Äußere der Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
7. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie gut, lassen Sie sie abtropfen und an der Luft trocknen. Wenn das Edelstahlsieb verstopft ist, halten Sie es unter einem laufenden Wasserhahn und bürsten Sie auf der Oberfläche das Sieb mit einer Nylon-Bürste. Versuchen Sie nicht, die Borsten durch die Löcher des Siebes zu stecken – die Borsten werden brechen.



Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen. Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.



REZEPTE

ZAUBERTRANK

Um gesunde, glänzende Augen zu behalten, benötigt unser Körper eine Menge an Vitamin B, Vitamin C, Vitamin E und Beta-Carotin. Versuchen Sie es mit diesem frischen und vitaminreichen Saft.

- 3 Karotten
- 2 grüne Äpfel
- ½ Broccoli
- ½ rote Paprika

APFEL UND ERDBEER FLITZER

- 250 g Erdbeeren
- 3 grüne Äpfel
- Ein kleines Stück Ingwer, geschält
- Mit Eiswürfeln servieren.

ENERGY DRINK

Obst und Gemüse besitzen eine natürliche Süße und eignen sich hervorragend zur Herstellung von Energy Drinks.

- 2 Möhren
- 3 Aprikosen, entsteint
- 2 Äpfel
- 50 ml Milch
- 5 g Weizenkeime
- 5 ml Honig

Entsaften Sie das Obst und Gemüse. Rühren Sie die Milch, die Weizenkeime und den Honig unter.

VITAMINDRINK

Dieses Getränk weist einen hohen Vitamingehalt der B-Gruppe sowie Vitamin C und den Mineralstoff Kalzium auf.

- 1 Pastinake
- ½ grüne Paprika
- 1 Brokkoli
- 2 Möhren
- 1 Süßkartoffel
- 1 Stange Sellerie

Für mehr Süße geben Sie einfach mehr Möhren oder Pastinaken hinzu.

PIKANTER COCKTAIL

- 2 Möhren
- 1 Handvoll Brunnenkresse
- 3 Tomaten
- 1 Bund Koriander- oder Basilikumblätter
- 1 Stange Sellerie
- ½ rote Paprika
- Einige Tropfen Tabasco oder Worcestershiresauce (optional)

SOMMERDRINK

- 3 Tomaten
- ½ Gurke
- 1 Stange Sellerie
- 1/8 Limette

MÖHREN UND PETERSILIE

- 6 Möhren
- 5 Stiele Petersilie

KOHL, SELLERIE UND MÖHREN

- ½ Grünkohl
- 2 Stangen Sellerie
- 3 Möhren

GEMÜSE-TONIC

- 1 Handvoll Spinat
- 4 Stiele Petersilie
- 4 - 6 Möhren

SONNENSCHNITT-CKTAIL

- 2 Äpfel
- 100 g Erdbeeren

PASSIONSCKTAIL

- 50 g Erdbeeren
- ¼ Ananas
- 1 Rispe blaue Weintrauben

ANANAS UND GRAPEFRUIT

- ½ Grapefruit
- ¼ Ananas

LIMONADE

- 4 Äpfel
- ¼ Zitrone
- Auf Eis servieren

ANANAS, ERDBEERE UND APFEL

- 1 Apfel
- ¼ Ananas
- 100 g Erdbeeren

BIRNE UND APFEL

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- ¼ Zitrone

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

N'utilisez pas l'appareil si le broyeur ou le couvercle est fissuré ou endommagé.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

- Veillez à ne pas plonger le bloc moteur dans du liquide.
- N'utilisez pas vos doigts ni des couverts pour pousser les ingrédients dans le tube – utilisez uniquement l'élément pousseur.
- Veillez à ne pas ouvrir les loquets tant que le tamis ne s'est pas arrêté complètement.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Collecteur de pulpe | 6. Tamis |
| 2. Contrôle de vitesse | 7. Couvercle |
| 3. Arbre d'entraînement | 8. Loquet |
| 4. Bec verseur | 9. Élément pousseur |
| 5. Séparateur |  Résistant au lave-vaisselle |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout matériel d'emballage, ainsi que les étiquettes.
- Lavez le collecteur de pulpe, le tamis, le couvercle, le poussoir et le séparateur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez ces éléments et laissez-les sécher.
- Essuyez la base du moteur avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface ferme, sèche et de niveau, à proximité d'une prise de courant.

MONTAGE

1. Fixez le séparateur sur le bloc moteur.
2. Placez le tamis dans le séparateur et poussez-le vers le bas sur l'arbre d'entraînement.
3. Placez le couvercle sur le séparateur.
4. Fixez les loquets de chaque côté sur le rebord du couvercle (Figure A)



5. Appuyez sur les loquets vers l'intérieur jusqu'à ce qu'ils se verrouillent (Figure B).
6. Fixez le collecteur de pulpe au bord de droite du couvercle, puis poussez sa partie inférieure vers l'intérieur (Figure C).
7. Insérez le poussoir dans le tube.

UTILISATION DE VOTRE CENTRIFUGEUSE

1. Vérifiez que l'appareil est éteint (0).
2. Mettez la fiche dans la prise de courant.
3. Placez une cruche sous le bec verseur pour collecter le jus.
4. Réglez le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (1 = faible, 2 = élevée).
5. Utilisez la basse vitesse pour les ingrédients mous (fraises, agrumes). Utilisez la grande vitesse pour les ingrédients durs (pommes, carottes).
6. Retirez l'élément pousseur et versez les ingrédients dans le tube.
7. Remplacez l'élément pousseur et utilisez-le pour pousser les ingrédients dans le tube.
8. Après utilisation, éteignez votre centrifugeuse (0).

Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu au-delà de 2 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si nécessaire, laissez reposer l'appareil pendant au moins 2 minutes pour laisser refroidir le moteur.

CONSEILS

- Dans la mesure du possible, achetez des produits bio, et ce afin d'éviter l'absorption de résidus d'insecticides ou d'engrais.
- Utilisez des fruits et légumes de qualité, frais et mûrs. Des légumes mous et trop mûrs peuvent donner un jus épais et au goût étrange.
- Lavez tous les fruits et légumes. Utilisez une petite brosse pour ceux qui sont plus durs. Enlevez les feuilles et/ou pelures de produits non-bio. Otez également les parties abîmées du fruit / légume afin d'éviter d'altérer le goût du jus.
- Pour vos jus, n'utilisez pas d'ingrédients très forts ou âcres comme les oignons ou l'ail. Même si vous nettoyez à fond votre centrifugeuse, vous ne vous débarrasserez pas du goût.
- Coupez vos fruits et légumes afin qu'ils passent sans encombre dans le tube. Utilisez le poussoir afin de pousser dans le fond les éléments qui collent aux parois, les derniers petits morceaux de fruits de même que les carottes, céleris et autres longs fruits et légumes.
- Mettez en boule les aliments feuillus, persils, blés et germes de soja et poussez ladite boule dans le tube à l'aide du poussoir.

AVERTISSEMENT! LES FEUILLES DE RHUBARBE SONT EMPOISONNÉES, ELLES CONTIENNENT DE L'ACIDE OXALIQUE – ELLES NE PEUVENT PAS ÊTRE MANGÉES OU UTILISÉES POUR DES JUS.

TROGNONS ET FEUILLES

Enlevez les trognons, queues, feuilles et fougères.

NOYAUX

Enlevez et n'utilisez pas les noyaux et autres gros pépins. Les pépins de melons, de grenades et les petits pépins dans les framboises, kiwi et fraises ne posent aucun problème.

BANANES

Ne faites pas de jus de bananes – la pulpe risqué de boucher la passoire.

ORANGES, PAMPLEMOUSSES ET MANDARINES

Pelez vos oranges, pamplemousses et mandarines. La matière contenue dans la pelure est amère et difficile à digérer, la peau blanche est amère.

ANANAS

Coupez la partie supérieure des ananas, la queue et épluchez-les.

GRENADES

Enlevez la pelure et la peau blanche.

PASTÈQUES

Il n'est pas nécessaire d'enlever la peau de la pastèque mais certaines personnes trouvent son goût légèrement trop «vert». Essayez en d'abord une petite quantité. Si vous enlevez la peau, vous enlevez aussi des substances nutritives

LA PULPE

Lorsque votre jus est prêt, ne vous contentez pas de jeter la pulpe à la poubelle. Il peut y avoir beaucoup de bonnes choses dans la pulpe. Avant de la jeter, pensez à l'utiliser pour épaissir vos potages ou ragoûts, la farce ou même pour votre composte.



NETTOYAGE

1. Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.
2. Déverrouillez les deux loquets latéraux.
3. Soulevez le couvercle.
4. Soulevez le séparateur et le broyeur.
5. Retournez le séparateur et détachez-le du broyeur.
6. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide.
7. Lavez à la main les pièces amovibles. Au cas où la passoire est bouchée, passez la sous l'eau et passez une petite brosse à nylon dans les mailles de la passoire. N'essayez pas d'enfoncer les poils à travers les mailles – vous risquez de les casser.

 Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil. Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

RECETTES

UN JUS POUR VOS YEUX

Afin de garder des yeux brillants en bonne santé, le corps a besoin de beaucoup de vitamines B, de même que des vitamines C et E et des bêta carotènes. Essayez ce jus de temps à autres. Il est rafraîchissant et plein de vitamines.

- 3 carottes
- 2 pommes vertes, au goût prononcé
- ½ brocoli
- ½ poivron rouge

JUS DE POMME - FRAISE

- 250g fraises
- 3 pommes vertes, au goût prononcé
- 1 un petit morceau de gingembre pelé
- Servez le jus sur un tapis de glaçons.

BOISSON ÉNERGÉTIQUE

Les fruits et les légumes sont naturellement sucrés et permettent d'élaborer d'excellentes boissons énergétiques.

- 2 carottes
- 3 abricots, dénoyautés
- 2 pommes
- 50 ml de lait
- 5 g de germes de blé
- 5 ml de miel
- Exprimez le jus des fruits et des légumes. Incorporez le lait, le germe de blé et le miel.

BOISSON VITAMINÉE

Cette boisson est riche en vitamines du groupe B, en vitamines C et en calcium.

- 1 panais
- ½ poivron vert
- 1 brocoli
- 2 carottes
- 1 pomme de terre douce
- 1 branche de céleri
- Pour un goût plus sucré, ajoutez des carottes ou des panais.

COCKTAIL SALÉ

- 2 carottes
- 1 poignée de cresson
- 3 tomates
- 1 bouquet de feuilles de coriandre ou de basilic
- 1 branche de céleri
- ½ poivron rouge
- Quelques gouttes de Tabasco ou de sauce Worcestershire (facultatif)

BOISSON D'ÉTÉ

- 3 tomates
- ½ concombre
- 1 branche de céleri
- 1/8 de lime

CAROTTE ET PERSIL

- 6 carottes
- 5 brins de persil

CHOU, CÉLERI ET CAROTTES

- ½ chou vert
- 2 branches de céleri
- 3 carottes

TONIQUE VÉGÉTAL

- 1 poignée d'épinards
- 4 brins de persil
- 4 à 6 carottes

COCKTAIL SUNSHINE

- 2 pommes
- 100 g de fraises

COCKTAIL PASSION

- 50 g fraises
- ¼ d'ananas
- 1 grappe de raisins noirs

ANANAS ET PAMPLEMOUSSE

- ½ pamplemousse
- ¼ d'ananas

LIMONADE

- 4 pommes
- ¼ de citron
- Servir avec des glaçons.

ANANAS, FRAISE ET POMME

- 1 pomme
- ¼ d'ananas
- 100 g de fraises

POIRE ET POMME

- 2 pommes
- 2 poires
- ¼ de citron

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren verstaan. Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen. Bewaar het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen.

Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.

Gebruik het apparaat niet als de raspzeef of het deksel gebarsten of beschadigd is.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

- Dompel de motoreenheid niet onder in een vloeistof.
- Gebruik geen vingers of bestek om voedsel door de tube te duwen – alleen de duwer.
- Open de grendels niet voordat de zeef geheel stil staat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|----------------------|---|
| 1. Pulpopvangbak | 6. Zeef |
| 2. Snelheidsregelaar | 7. Deksel |
| 3. Aandrijfas | 8. Grendel |
| 4. Schenkruit | 9. Duwer |
| 5. Afscheider |  Vaakwasmachinebestendig |

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten.
- Reinig de pulpkom, de zeef, het deksel, de voedselduwer en de scheider in warm zeepwater. Spoel en droog.
- Reinig het motorhuis met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een droge, stevige, horizontale ondergrond, bij een stopcontact.

MONTAGE

1. Plaats de scheider op de motoreenheid.
2. Zet de zeef in de scheider en druk hem vast op de aandrijfas.



3. Plaats het deksel op de scheider.
4. Plaats de grendels aan beide zijden over de rand van het deksel (afb. A)
5. Druk de grendels naar binnen tot ze vastklikken (afb. B).
6. Plaats de pulpkom over de rechterrands van het deksel en druk de onderkant naar binnen (afb. C).
7. Plaats de duwer in de buis.

UW SAPCENTRIFUGE GEBRUIKEN

1. Controleer dat het apparaat is uitgeschakeld (0).
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Zet een beker onder de schenktuit om het sap op te vangen.
4. Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (1 = laag, 2 = hoog).
5. Gebruik een lage snelheid voor zachte ingrediënten (aardbeien, citrusvruchten). Gebruik een hoge snelheid voor harde ingrediënten (appels, wortels).
6. Verwijder de duwer en laat de ingrediënten door de tube vallen.
7. Plaats de duwer weer en gebruik hem om de ingrediënten zachtjes door de tube te duwen.
8. Schakel uw sapcentrifuge uit als u klaar bent (0).

Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 2 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 2 minuten minstens 2 minuten uit om de motor te laten afkoelen.

TIPS

- Koop zoveel mogelijk organisch geplante groenten en fruit om de inname van insecticide- en meststofresten tot een minimum te herleiden.
- Gebruik verse en rijpe groenten en fruit van hoge kwaliteit. Zachte groenten of overrijp fruit kunnen het sap dik en troebel maken met een eigenaardige smaak.
- Was alle groenten en fruit. Gebruik een borstel op hardere groenten en fruit. Verwijder de buitenste bladeren op niet organische groenten en fruit. Schil alle niet-organische of wassen groenten of fruit. Verwijder eventuele plekken met een mes want deze kunnen de smaak van het sap beïnvloeden.
- Maak geen sap van te sterke of scherpe ingrediënten, zoals uien of knoflook. U raakt deze smaak nooit meer kwijt, ongeacht hoe vaak u de fruitpers schoonmaakt.
- Hak groenten en fruit zodat ze door de vultrechter passen. Gebruik de duwer om alles wat plakt te verwijderen, om de laatste fruitresten neerwaarts te duwen en om wortels, selderie en andere lange groenten en fruit neer te duwen.
- Rol bladgroenten, peterselie, grassen en sojascheuten in een kleine bal en duw deze doorheen de vultrechter met de duwer.

WAARSCHUWING! RABARBERBLADEREN ZIJN GIFTIG, ZE BEVATTEN OXAALZUUR – U MAG DEZE NIET GEBRUIKEN VOOR SAP OF OPETEN.

STENGELS EN BLADEREN

Verwijder stengels, stelen, bladeren en varens.

PITTEN

Verwijder pitten, perzikpitten en andere grote zaden. Meloenzaden, granaatappelzaden en kleine zaden in frambozen, kiwi's en aardbeien moeten niet verwijderd worden.

BANANEN

Probeer nooit bananen te persen – de resten zullen de rasp blokkeren.

SINAASAPPELEN, GRAPEFRUIT EN MANDARIJNTJES

Schil sinaasappelen, grapefruit en mandarijntjes.

ANANAS

Verwijder de bovenkant, onderkant en schil van de ananas.

GRANAATAPPELS

Verwijder het wit en de velletjes.

WATERMELOEN

De watermeloen-schil hoeft niet verwijderd te worden, maar sommige mensen vinden ze nogal “groen” smaken. Probeer het eerst zelf uit. Als u de schil verwijderd, mist u heel veel nutriënten.

PULP

Aan het einde van het persen mag u de pulp niet zomaar weggooien. Dit kan nog steeds heel wat goede dingen bevatten. Voor u het weg gooit, denk aan dingen zoals soep of stoofpotten aandikken, taartvullingen, of zelfs de composthoop.

REINIGEN

1. Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit.
2. Maak beide grendels los.
3. Neem het deksel omhoog.
4. Neem de afscheider en schaafezeef omhoog.
5. Draai de afscheider ondersteboven en kantel de raspzeef naar buiten.
6. Reinig de motoreenheid met een vochtige doek.
7. Was de afneembare onderdelen met de hand. Indien de raspzeef verstopt is, kunt u deze onder de lopende kraan houden en langs het oppervlak van het gaas afvegen met een nylon afwasborstel. Probeer niet de borstelharen door het gaas te steken, dit kan het gaas beschadigen.



U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden. De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

RECEPTJES

BRUISEND OOGMEDICIJN

Om gezonde, glanzende ogen te behouden, heeft ons lichaam heel wat B vitamines maar ook vitamines C, E en beta-carotene nodig. Gebruik dit vruchtensap af en toe als een verfrissend en lekker vitamine verrijkt drankje.

- 3 wortelen
- 2 groene, scherpe appels
- ½ broccoli
- ½ rode paprika

APPEL EN AARDBEI WHIZZ

- 250g aardbeien
- 3 groene, scherpe appels
- 1 klein stukje gember, gepeld
- Opdienenvan over ijs.

ENERGIEDRANK

Fruit en groente zijn van nature zoet en vormen uitstekende energiedrankjes.

- 2 wortels
- 3 abrikozen, ontpit
- 2 appels
- 50 ml melk
- 5 g tarwekiemen
- 5 ml honing

Pers het fruit en de groente, bewaar het sap.

Roer de melk, tarwekiemen en de honing erdoor.

VITAMINEDRANK

Dit drankje bevat veel vitamine uit de B-groep, vitamine C en de mineraal calcium.

- 1 pastinaak
- ½ groene paprika
- 1 broccoli
- 2 wortels
- 1 zoete aardappel
- 1 selderijstengel

U kunt meer wortel of pastinaak toevoegen indien u een zoetere smaak wenst.

SMAAKVOLLE COCKTAIL

- 2 wortels
- 1 handvol waterkers
- 3 tomaat
- 1 bosje koriander of basilicum
- 1 selderijstengel
- ½ rode paprika
- Een paar druppels tabasco of Worcestershiresaus (optioneel)

ZOMERDRANKJE

- 3 tomaten
- ½ komkommer
- 1 selderijstengel
- 1/8 limoen

WORTEL EN PETERSELIE

- 6 wortels
- 5 takjes peterselie

KOOL, SELDERIJ EN WORTEL

- ½ groene kool
- 2 selderijstengel
- 3 wortels

GROENTENTONIC

- 1 handvol spinazie
- 4 takjes peterselie
- 4-6 wortels

ZONNECOCKTAIL

- 2 appels
- 100 g aardbeien

PASSIECOCKTAIL

- 50 g aardbeien
- ¼ ananas
- 1 tros rode druiven

ANANAS EN GRAPEFRUIT

- ½ grapefruit
- ¼ ananas

LIMONADE

- 4 appels
- ¼ citroen
- Opdienen op ijs.

ANANAS, AARDBEI EN APPEL

- 1 appel
- ¼ ananas
- 100 g aardbeien

PEER EN APPEL

- 2 appels
- 2 peren
- ¼ citroen

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi. I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

Scolleghare l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.

Non utilizzare l'apparecchio se il setaccio reticolato o il coperchio sono spaccati o danneggiati.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

- Non immergere in sostanza liquida il gruppo del motore.
- Non utilizzare dita o posate per spingere il cibo all'interno del tubo di inserimento – utilizzare solo lo spingitore.
- Non sganciare i fermi di sicurezza fino a quando il setaccio non si è arrestato completamente.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Raccoglitore della polpa | 6. Setaccio |
| 2. Selettore di velocità | 7. Coperchio |
| 3. Albero di trasmissione | 8. Fermo di sicurezza |
| 4. Beccuccio | 9. Spingitore |
| 5. Separatore |  Lavabile in lavastoviglie |

AL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere qualsiasi materiale di imballaggio e le etichette.
- Lavare il contenitore della polpa, il setaccio, il coperchio, lo spingitore e il separatore in acqua calda e sapone. Sciacquare e asciugare.
- Pulire la base del motore con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e uniforme vicino a una presa di corrente.

ASSEMBLAGGIO

1. Installare il separatore sull'unità motore.
2. Inserire il setaccio nel separatore e premere per innestarlo nell'albero di trasmissione.
3. Posizionare il coperchio sul separatore.



4. Agganciare i fermi di sicurezza posti su ciascun lato al bordo del coperchio (Fig. A).
5. Esercitare una pressione verso l'interno fino a quando i fermi non si bloccano (Fig. B).
6. Posizionare il contenitore della polpa sul bordo di chiusura destro del coperchio, quindi premere il fondo verso l'interno (Fig. C).
7. Inserire lo spingitore nel tubo.

COME UTILIZZARE LA CENTRIFUGA

1. Controllare che l'apparecchio sia spento (0).
 2. Inserire la spina nella presa di corrente.
 3. Posizionare una caraffa sotto il beccuccio per raccogliere il succo.
 4. Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (1 = più bassa, 2 = più alta).
 5. Impostare una velocità più bassa per gli ingredienti morbidi (fragole, agrumi). Impostare una velocità più alta per gli ingredienti duri (mele, carote).
 6. Togliere lo spingitore e lasciar scivolare gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.
 7. Rimettere lo spingitore e utilizzarlo per premere delicatamente gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.
 8. Una volta finito, spegnere la centrifuga portando l'interruttore su (0).
- Non tenere in funzione il motore per più di 2 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 2 minuti di funzionamento, spegnerlo per almeno 2 minuti per farlo recuperare.

CONSIGLI

- Quando possibile comprare prodotti biologici, perché meno esposti all'azione esterna di insetticidi e fertilizzanti.
- Frutta e verdura fresca e matura devono essere di ottima qualità. Verdura di consistenza molle e frutta troppo matura producono un succo denso, torbido e con un gusto strano.
- Lavare la frutta e la verdura. Per la frutta e la verdura più dura utilizzare uno spazzolino. Rimuovere le foglie dai prodotti non biologici. Sbucciare tutta la frutta e la verdura non biologica o cerata. Eliminare tutte le ammaccature e tutti i difetti in quanto potrebbero incidere sul gusto del succo.
- Tagliare la frutta e la verdura in maniera tale da farli passare attraverso il tubo del pressore. Utilizzare il pressore per rimuovere tutto quello che si attacca alle pareti del tubo, per spingere gli ultimi pezzi di frutta e per spingere le carote, il sedano e tutti i frutti e tipi di verdura che hanno il gambo lungo.
- Compattare erbe, prezzemolo, frumento e germogli di grano formando una piccola palla, inserirla nel tubo e premere con il pressore.

AVVERTENZA! LE FOGLIE DI RABBARO SONO VELENOSE, CONTENGONO ACIDO OSSALICO. NON DEVONO ESSERE SPREMEUTE O MANGIATE.

PICCIOLI E FOGLIE

Rimuovere piccioli, gambi e foglie.

NOCCIOLI

Rimuovere ed eliminare i noccioli e tutti i semi di grande misura. I semi del melone, del melograno, dei lamponi, dei kiwi e delle fragole possono essere lasciati.

BANANE

Non cercare di spremere le banane, ostruirebbero il filtro.

ARANCE, POMPELMI E MANDARINI

Sbucciare le arance, i pompelmi e i mandarini.

ANANAS

Privare gli ananas della parte superiore, dell'estremità inferiore e sbucciarli.

MELOGRANI

Rimuovere la buccia e la parte fibrosa.

ANGURIA

La buccia dell'anguria può essere lasciata, ma molte persone trovano il gusto un po' "verde". Assaggiatene un sorso prima e poi decidete. Se si elimina la scorza, molti agenti nutritivi verranno persi.

POLPA

Quando si finisce di spremere, non gettare la polpa nel cestino, potrebbe essere ancora utilizzata. Prima di gettarla, pensare alle cose che si potrebbero fare, per esempio, per aumentare la densità del passato o dello stufato, oppure potrebbe essere utilizzata come ripieno per le torte o addirittura come compost.

PULIZIA

1. Spegner l'apparecchio (0) e scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Sganciare i fermi di sicurezza su entrambi i lati.
3. Sollevare il coperchio.
4. Sollevare il separatore e il setaccio reticolato.
5. Capovolgere il separatore e rovesciare il setaccio reticolato.
6. Pulire il gruppo del motore con un panno umido.
7. Lavare a mano le parti rimovibili.
8. Se il filtro è ostruito, metterlo sotto l'acqua corrente e passare una spazzola con setole in nylon lungo la superficie della maglia. Non cercare di far passare le setole attraverso la maglia perché si romperebbe.



Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali. Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

RICETTA

BEVANDA FRIZZANTE, RIVITALIZZANTE PER GLI OCCHI

Per mantenere gli occhi sempre brillanti, il corpo ha bisogno di molta vitamina B, come anche la vitamina C ed E e il betacarotene. Questo drink rinfrescante e ricco di vitamine è la soluzione ideale.

- 3 carote
- 2 mele verdi
- ½ broccolo
- ½ peperone rosso

ENERGIZZANTE ALLA MELA E FRAGOLA

- 250g fragole
- 3 mele verdi
- 1 un pezzettino di zenzero sbucciato
- Servire con ghiaccio.

BEVANDA ENERGETICA

La frutta e la verdura sono naturalmente dolci e da esse si ottengono bevande energetiche eccellenti.

- 2 carote
- 3 albicocche (denocciolate)
- 2 mele
- 50 ml di latte
- 5 g di germe di grano
- 5 ml di miele

Estrarre il succo dei frutti e delle verdure.

Aggiungere, mescolando, il latte, il germe di grano e il miele.



BEVANDA VITAMINICA

Questa bevanda è ricca di vitamine del gruppo B, vitamina C e calcio.

- 1 pastinaca
- ½ peperone verde
- 1 broccolo
- 2 carote
- 1 patata dolce
- 1 gambo di sedano

Per un sapore più dolce, aggiungere più carota o pastinaca.

COCKTAIL SALATO

- 2 carote
- 1 manciata di crescione
- 3 pomodori
- 1 mazzetto di coriandolo o foglie di basilico
- 1 gambo di sedano
- ½ peperone rosso
- Qualche goccia di tabasco o salsa Worcestershire (a discrezione)

BEVANDA ESTIVA

- 3 pomodori
- ½ cetriolo
- 1 gambo di sedano
- 1/8 di lime

CAROTA E PREZZEMOLO

- 6 carote
- 5 gambi di prezzemolo

CAVOLO, SEDANO E CAROTA

- ½ cavolo verde
- 2 gambi di sedano
- 3 carote

TONICO VEGETALE

- 1 manciata di spinaci
- 4 gambi di prezzemolo
- 4-6 carote

COCKTAIL DEL TRAMONTO

- 2 mele
- 100 g di fragole

COCKTAIL DELLA PASSIONE

- 50 g di fragole
- ¼ di ananas
- 1 grappolo di uva nera

ANANAS E POMPELMO

- ½ pompelmo
- ¼ di ananas

LIMONATA

- 4 mele
- ¼ di limone
- Servire con ghiaccio.

ANANAS, FRAGOLE E MELA

- 1 mela
- ¼ di ananas
- 100 g di fragole

PERA E MELA

- 2 mele
- 2 pere
- ¼ di limone

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, a saber:

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido instruidas en el uso seguro del aparato, sean supervisadas y comprendan los riesgos que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben llevarlo a cabo los niños sin supervisión.

Compruebe si el colador está dañado cada vez que utilice el aparato. No utilice el aparato si el colador está dañado.

Desenchufe el aparato si está desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Si el cable está dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar riesgos.

El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

- No sumerja la unidad motora en líquidos.
- No utilice los dedos o cubiertos para empujar los alimentos a través del tubo, utilice solo el accesorio para empujar.
- No quite los pestillos hasta que el colador se haya detenido completamente.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Depósito para la pulpa | 6. Colador |
| 2. Control de velocidad | 7. Tapa |
| 3. Eje motor | 8. Pestillo |
| 4. Pico | 9. Accesorio para empujar |
| 5. Separador |  Apto para lavavajillas |

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Lave con agua caliente y jabón el depósito para la pulpa, el colador, la tapa, el accesorio para empujar y el separador. Enjuague las piezas y séquelas.
- Limpie la base del motor con un paño húmedo.
- Coloque el aparato en una superficie seca, firme y nivelada cerca de una toma de corriente.

MONTAJE

1. Coloque el separador en la unidad motora.
2. Ponga el colador en el separador y haga presión hacia abajo para colocarlo en el eje motor.
3. Coloque la tapa en el separador.
4. Coloque los pestillos que se encuentran a cada lado sobre el borde de la tapa (fig. A).
5. Presione los pestillos hacia dentro hasta que se queden encajados (fig. B).



6. Coloque el depósito para la pulpa sobre el borde derecho de la tapa y luego empuje el fondo del depósito hacia dentro (fig. C).
7. Coloque el accesorio para empujar en el tubo.

CÓMO UTILIZAR EL EXPRIMIDOR

1. Compruebe que el aparato está apagado (0).
2. Enchufe el aparato a la corriente.
3. Ponga una jarra debajo del pico para recoger el zumo.
4. Gire el control de velocidad para seleccionar la velocidad deseada (1 = baja, 2 = alta).
5. Utilice velocidad baja para ingredientes blandos (fresas, cítricos) y velocidad alta para los duros (manzanas, zanahorias).
6. Extraiga el accesorio para empujar e introduzca los ingredientes a través del tubo.
7. Vuelva a colocar el accesorio para empujar y utilícelo para empujar los ingredientes paulatinamente a través del tubo.
8. Una vez haya terminado, apague el exprimidor (0).

No mantenga el motor en funcionamiento durante más de 2 minutos, se puede sobrecalentar. Después de 2 minutos, apáguelo como mínimo 2 minutos para que se recupere.

CONSEJOS

- Compre productos orgánicos siempre que pueda.
- Use frutas y hortalizas frescas, de buena calidad y en su justo punto de madurez. Las verduras pasadas y la fruta demasiado madura pueden dar a los zumos un aspecto espeso y turbio.
- Lave bien las frutas y hortalizas, utilizando un cepillo si son muy duras. Quite las hojas exteriores de los productos no orgánicos. Corte y deseche las partes golpeadas o ennegrecidas, que pueden dar mal sabor al zumo.
- No haga zumo con frutas u hortalizas de sabor acre o muy fuerte, como cebollas o ajos. Por mucho que limpie el aparato, su sabor permanecerá.
- Corte las frutas y hortalizas en trozos para que quepan en el tubo. Utilice el accesorio para empujar para recoger los trozos que queden pegados o sueltos y para introducir zanahorias, apio y otras frutas y hortalizas de forma alargada.
- Para licuar hierbas aromáticas, perejil, hierba de trigo o brotes de soja, haga manojos pequeños e introdúzcalos en el tubo con el accesorio para empujar.

¡ADVERTENCIA! LAS HOJAS DE RUIBARBO SON TÓXICAS POR SU CONTENIDO EN ÁCIDO OXÁLICO. NO LAS INGERA NI LAS UTILICE PARA HACER ZUMO.

TALLOS Y HOJAS

Quite tallos, cañas, hojas y ramitas.

HUESOS Y PEPITAS

Quite y tire los huesos, pepitas y otras semillas grandes. Las pepitas de algunas frutas, como el melón o el pomelo, y las pequeñas pepitas de las frambuesas, los kiwis y las fresas pueden dejarse.

PLÁTANOS

No es aconsejable hacer zumo con plátanos; sus residuos pueden atascar el colador.

NARANJAS, POMELOS Y MANDARINAS

Quite la piel de las naranjas, mandarinas y pomelos.

PIÑA

Corte los extremos superior e inferior de la piña y quite la piel.

GRANADAS

Quite la piel y la parte blanca debajo de ella.

SANDÍA

Puede hacer el zumo con la cáscara de la sandía, aunque hay personas a las que no les gusta su sabor. Sin embargo, la cáscara contiene muchos nutrientes, así que por qué no probarla antes.

PULPA

Cuando haya terminado de hacer el zumo, no tire a la basura la pulpa sobrante, puede servirle para muchas cosas. Antes de tirarla, piense en usarla para espesar sopas o guisos, rellenar pasteles o empanadas o incluso como abono orgánico.

LIMPIEZA

1. Apague el aparato (0) y desenchúfelo.
2. Quite los pestillos de ambos lados.
3. Levante la tapa.
4. Retire el separador y el colador.
5. Coloque el separador boca abajo y separe el colador.
6. Limpie la parte exterior de la unidad motora con un trapo húmedo.
7. Lave las piezas que puedan separarse con agua tibia y jabón. Enjuáguelas bien y séquelas al aire. Si los residuos han obstruido el colador, póngalo bajo el agua del grifo y cepille la superficie de la malla con un cepillo de nailon. No intente atravesar la malla con las cerdas del cepillo, la romperá.

 Puede lavar estas piezas en el lavajillas.

Si usa el lavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato. El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.

RECETAS

POCIÓN PARA EL BRILLO DE LOS OJOS

Para mantener unos ojos sanos y con brillo, nuestro cuerpo necesita un suministro abundante de vitaminas del grupo B, así como de vitaminas C y E y de betacaroteno.

- 3 zanahorias
- 2 manzanas verdes y jugosas
- ½ brócoli
- ½ pimiento rojo

BATIDO DE FRESA Y MANZANA

- 250 g fresas
- 3 manzanas verdes y jugosas
- 1 trozo pequeño de jengibre, pelado
- Sirvalo con hielo.

BEBIDA DE VERANO

- 3 tomates
- ½ pepino
- 1 tallo de apio
- ¼ de lima

ZANAHORIA Y PEREJIL

- 6 zanahorias
- 5 ramitas de perejil

BEBIDA ENERGÉTICA

Las frutas y hortalizas contienen azúcares naturales, lo que las convierte en excelentes bebidas energéticas.

- 2 zanahorias
- 3 albaricoques deshuesados
- 2 manzanas
- 50 ml de leche
- 5 g de germen de trigo
- 5 ml de miel

Exprima las frutas y hortalizas. Añada la leche, el germen de trigo y la miel.



BEBIDA MULTIVITAMINAS

Esta bebida contiene un alto contenido de vitaminas del grupo B, vitamina C y calcio.

- 1 chirivía
- ½ pimiento verde
- 1 brócoli
- 2 zanahorias
- 1 batata
- 1 tallo de apio

Si desea que la bebida sea más dulce, añada más zanahoria o chirivía .

CÓCTEL PICANTE

- 2 zanahorias
- 1 puñado de berros
- 3 tomates
- 1 manojo de cilantro u hojas de albahaca
- 1 tallo de apio
- ½ pimiento rojo
- Unas gotas de Tabasco o salsa Worcestershire (opcional)

COL, APIO Y ZANAHORIA

- ½ col verde
- 2 tallos de apio
- 3 zanahorias

TÓNICO VEGETAL

- 1 puñado de espinacas
- 4 ramitas de perejil
- 4-6 zanahorias

CÓCTEL DEL SOL

- 2 manzanas
- 100 g de fresas

CÓCTEL DE LA PASIÓN

- 50 g de fresas
- ¼ de piña
- 1 racimo de uvas negras

PIÑA Y POMELO

- ½ pomelo
- ¼ de piña

LIMONADA

- 4 manzanas
- ¼ de limón
- Sírvalo con hielo.

PIÑA, FRESA Y MANZANA

- 1 manzana
- ¼ de piña
- 100 g de fresas

PERA Y MANZANA

- 2 manzanas
- 2 peras
- ¼ de limón

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho.

Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica se for deixado desacompanhado e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.

Verifique a peneira em busca de danos de cada vez que utilizar o aparelho.

Não utilize o aparelho se a peneira rotativa estiver danificada.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.

- Não coloque a unidade motora em líquidos.
- Não utilize os dedos ou talheres para empurrar os alimentos pelo cano – apenas o empurrador.
- Não abra as patilhas até a peneira ter parado por completo.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Recipiente para a polpa | 6. Peneira |
| 2. Controlo de velocidade | 7. Tampa |
| 3. Eixo de acionamento | 8. Patilha |
| 4. Bico | 9. Empurrador |
| 5. Separador |  Lavável na máquina |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Remova qualquer material de embalagem e etiquetas.
- Lave o recipiente para a polpa, a peneira, a tampa, o empurrador de alimentos e o separador em água morna com detergente. Enxague e seque.
- Limpe a base do motor com um pano húmido.
- Coloque o aparelho numa superfície seca, firme e nivelada, perto de uma tomada elétrica.

MONTAGEM

1. Encaixe o separador na unidade motora.
2. Coloque a peneira no separador e prima para baixo na direção do eixo de acionamento.
3. Encaixe a tampa sobre o separador.
4. Coloque as patilhas por cima do rebordo da tampa em cada lado (fig. A).
5. Prima as patilhas para dentro até encaixarem (fig. B).



6. Encaixe o recipiente para a polpa sobre a extremidade direita da tampa e, em seguida, empurre o botão para dentro (fig. C).
7. Encaixe o empurrador no tubo.

USAR A MÁQUINA DE SUMOS

1. Verifique se o aparelho está desligado (0).
2. Ligue a ficha à tomada elétrica.
3. Coloque um jarro por baixo do bico para recolher o sumo.
4. Gire o controlo de velocidade para a velocidade que pretende (1 = baixa, 2 = alta).
5. Utilize velocidade baixa para alimentos moles (morangos, citrinos). Utilize velocidade alta para alimentos duros (maças, cenouras).
6. Retire o empurrador e deite os ingredientes pelo cano.
7. Volte a colocar o empurrador e utilize-o para empurrar os ingredientes cuidadosamente pelo cano.
8. Quando terminar, desligue a máquina de sumos (0).

Não ponha o motor a funcionar continuamente por um período superior a 2 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 2 minutos, desligue-o pelo menos durante 2 minutos para ele recuperar.

DICAS

- Compre produtos biológicos sempre que possível, para reduzir a ingestão de pesticidas e resíduos de fertilizantes.
- Utilize fruta e legumes frescos, maduros e de boa qualidade. Legumes moles ou fruta demasiado madura podem tornar o sumo espesso, turvo e com sabor estranho.
- Lave os legumes e a fruta. Utilize uma escova nos mais ásperos. Retire as folhas exteriores em produtos não biológicos. Descasque os legumes ou fruta não biológicos ou encerados. Corte e deite fora áreas enegrecidas, pois podem afetar o sabor do sumo.
- Não faça sumo de algo com odor muito forte ou acre, como cebolas ou alho. Por mais que limpe o seu aparelho, nunca se livrará do sabor.
- Corte os legumes e a fruta em pedaços para que eles passem pelo cano. Utilize o empurrador para limpar tudo o que se colar, empurrar os últimos pedaços de fruta, empurrar cenouras, aipo ou outros legumes e frutas compridos.
- Molde ervas aromáticas, salsa, erva de trigo e rebentos de feijão numa pequena bola compacta e empurre-a com o empurrador ao longo do cano.

ADVERTÊNCIA! AS FOLHAS DE RUIBARBO SÃO VENENOSAS, CONTÊM ÁCIDO OXÁLICO, POR ISSO NÃO DEVEM SER TRANSFORMADAS EM SUMO OU INGERIDAS.

TALOS E FOLHAS

Retire talos, caules, folhas e fetos.

CAROÇOS

Retire e deite fora caroços e sementes grandes. Sementes de melão, romã e pequenas sementes presentes nas framboesas, Kiwi e morangos não têm de ser retiradas.

BANANAS

Não tente fazer sumo de bananas, pois os resíduos podem entupir a peneira raladora.

LARANJAS, TORANJAS E TANGERINAS

Descasque as laranjas, toranjas e tangerinas.

ANANÁS

Retire o topo, a base e descasque os ananases.

ROMÃS

Retire a casca e a pele.

MELANCIA

A zona verde da melancia não tem de ser retirada, mas algumas pessoas não a consideram doce. Experimente colocar um pouco e veja o que acha. Se retirar a zona verde não ingerirá a maioria dos nutrientes.

POLPA

Quando acabar de produzir o sumo, não deite fora a polpa no lixo. Ainda pode representar muitos benefícios. Antes de a deitar fora, considere utilizá-la para engrossar sopas ou estufados, para recheios de tartes ou até juntá-la ao composto.

LIMPEZA

1. Desligue o aparelho (0) e desligue-o da corrente.
2. Desencaixe as patilhas de ambos os lados.
3. Levante a tampa para fora.
4. Levante o separador e a peneira raladora para fora.
5. Inverta o separador e retire a peneira raladora.
6. Limpe a unidade motora com um pano húmido.
7. Lave as peças removíveis em água morna com detergente, enxague bem e seque ao ar. Caso a peneira se encontre entupida, coloque-a debaixo de água corrente e escove ao longo da superfície da rede com uma escova de nylon. Não tente penetrar a rede com as cerdas, pois poderá rompê-la.

 Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça. Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afetará o acabamento da superfície. Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afetar o funcionamento do aparelho.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

RECEITAS

POÇÃO PARA OLHOS CINTILANTES

Para manter os olhos brilhantes e saudáveis, os nossos corpos necessitam de muita vitamina B, bem como de vitaminas C e E e betacarotenos. Beba este sumo de vez em quando como uma refrescante e saborosa bebida rica em vitaminas.

- 3 cenouras
- 2 maçãs verdes rijas
- ½ brócolo
- ½ pimento vermelho

SMOOTHIE DE MAÇÃ E MORANGO

- 250 g morangos
- 3 maçãs verdes rijas
- 1 pedacinho de gengibre, descascado
- Servir com gelo.

BEBIDA ENERGÉTICA

A fruta e os legumes têm um sabor naturalmente doce e geram excelentes bebidas energéticas.

- 2 cenouras
- 3 alperces, sem caroço
- 2 maçãs
- 50 ml de leite
- 5 g de gérmen de trigo
- 5 ml de mel

Transforme a fruta e os legumes em sumo. Misture o leite, o gérmen de trigo e o mel.

BEBIDA DE VERÃO

- 3 tomates
- ½ pepino
- 1 talo de aipo
- ¼ de lima



BEBIDA VITAMÍNICA

Esta bebida é rica em vitaminas do grupo B, vitamina C e cálcio.

- 1 pastinaga
- ½ pimento verde
- 1 bróculo
- 2 cenouras
- 1 batata doce
- 1 talo de aipo

Para um sabor mais doce, adicione mais cenoura ou pastinaga.

COCKTAIL SALGADO

- 2 cenouras
- 1 punhado de agrião
- 3 tomates
- 1 molho de coentros ou folhas de manjeriço
- 1 talo de aipo
- ½ pimento vermelho
- Algumas gotas de Tabasco ou molho Worcestershire (opcional)

CENOURA E SALSA

- 6 cenouras
- 5 raminhos de salsa

COUVE, AIPO E CENOURA

- ½ couve verde
- 2 talos de aipo
- 3 cenouras

TÓNICO VEGETAL

- 1 punhado de espinafres
- 4 raminhos de salsa
- 4-6 cenouras

COCKTAIL RAIOS DE SOL

- 2 maçãs
- 100 g de morangos

COCKTAIL DA PAIXÃO

- 50 g de morangos
- ¼ de ananás
- 1 quantidade pequena de uvas pretas

ANANÁS E TORANJA

- ½ toranja
- ¼ de ananás

LIMONADA

- 4 maçãs
- ¼ de limão
- Sirva sobre gelo.

ANANÁS, MORANGOS E MAÇÃ

- 1 maçã
- ¼ de ananás
- 100 g de morangos

PERA E MAÇÃ

- 2 maçãs
- 2 peras
- ¼ limão

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må hverken benytte eller lege med apparatet. Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.

Tag apparatets stik ud, inden du samler, adskiller eller rengør det.

Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.

Brug ikke apparatet, hvis filterkværnen eller låget er revnet eller beskadiget.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

- Læg ikke motorenheden i væske.
- Brug ikke fingrene eller et redskab til at skubbe ingredienser ned i røret med – kun skubberen.
- Åbn ikke låsebøjlerne, inden sien er helt standset.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|------------------------|--|
| 1. Frugtkødopsamler | 6. Si |
| 2. Hastighedsregulator | 7. Låg |
| 3. Drevskaft | 8. Låsebøjle |
| 4. Tud | 9. Skubber |
| 5. Separator |  Tåler opvaskemaskine |

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Fjern alle emballagematerialer og klistermærker.
- Vask frugtkødopsamleren, sien, låget, frugtskubberen og separatoren af i varmt sæbevand. Skyl og tør af.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud.
- Stil apparatet på en tør, fast, plan overflade i nærheden af en stikkontakt.

SAMLING

1. Fastgør separatoren oven på motorenheden.
2. Sæt sien ned i separatoren og tryk den nedad og fast på drevskaftet.
3. Sæt låget på separatoren.
4. Sæt låsebøjlerne på begge sider ned over kanten på låget (Fig. A)
5. Tryk låsebøjlerne indad, indstil de låses fast (Fig. B).
6. Sæt frugtkødopsamleren ind over lågets højre kant og tryk derefter dens bund indad (Fig. C).
7. Sæt skubberen ned i røret.



SÅDAN BRUGES JUICEPRESSEREN

1. Kontrollér, at apparatet er slukket (0).
2. Sæt stikket i stikkontakten.
3. Stil en kande under tuden, for at opsamle juicen.
4. Drej knappen for hastighedsindstilling til du har den ønskede hastighed (1 = lav, 2 = høj).
5. Brug lav hastighed til bløde ingredienser (jordbær, citrusfrugter). Brug høj hastighed til hårde ingredienser (æbler, gulerødder).
6. Fjern skubberen og lad ingredienserne falde ned i røret.
7. Sæt skubberen tilbage og brug den til at skubbe ingredienserne forsigtigt ned i røret med.
8. Sluk for juicepresseren (0), når du er færdig.

Lad ikke motoren køre i mere end 2 minutter ad gangen, da det kan medføre overophedning. Når der er gået 2 minutter, skal du slukke for blenderen og lade motoren køle af i mindst 2 minutter.

TIPS

- Køb altid økologiske varer, når du har mulighed for det. Derved reduceres indtaget af sprøjtemiddel- og gødningsrester.
- Brug friske, modne frugter og grøntsager af god kvalitet. Bløde grøntsager og overmoden frugt kan gøre juicen tyk, uklar samt give den en underlig smag.
- Vask alle frugter og grøntsager. Brug en børste til de mere hårde frugter eller grøntsager. Fjern de yderste blade på ikke-økologiske produkter. Skræl økologiske og voksede frugter og grøntsager. Mærker og pletter skal skæres væk og kasseres, da de kan påvirke juicens smag.
- Pres ikke juice af noget, som er meget stærkt eller skarpt i smagen, som f.eks. løg eller hvidløg. Lige meget hvor godt du rengør din juicepresser, vil du aldrig slippe af med smagen.
- Skær frugt og grøntsager i mindre stykker, så de kan gå ned i røret. Med skubberen kan du skubbe alt ned der klister fast, skubbe de sidste frugtstykker ned og skubbe gulerødder, selleri og andre lange frugter og grøntsager ned.
- Bundt grønne blade, persille, kvikgræs og bønnespiser i en komprimeret balle og skub det ned i røret med skubberen.

ADVARSEL! RABARBERBLADE ER GIFTIGE, DE INDEHOLDER OXALSYRE OG MÅ IKKE PRESSES TIL JUICE ELLER SPISES.

STILKE OG BLADE

Fjern stilke, stængler, blade og bregner.

STEN

Fjern og kassér sten, ferskenkerner og andre store kerner. Melonkerner, granatæblekerner og små kerner i hindbær, kiwier og jordbær behøver ikke at blive fjernet.

BANANER

Forsøg ikke at presse juice på bananer - de vil tilstoppe filterkværnen.

APPELSINER, GRAPEFRUGTER OG MANDARINER

Skræl appelsiner, grapefrugter og mandariner.

ANANAS

Skær toppen og bunden af og skræl frugten.

GRANATÆBLER

Fjern skrællen og den hvide hinde.

VANDMELON

Vandmelonens hvide skorpe behøver ikke at blive fjernet, men nogle synes den smager lidt for "grøn". Smag på den først for at finde ud af, om du kan lide den. Hvis du fjerner skorpen vil du gå glip af mange næringsstoffer.

FRUGTKØD

Når du er færdig med at presse juice, skal du ikke bare smide frugtkødet i skraldespanden. Det indeholder sikkert stadig en masse godhed. Inden du smider det væk, så tænk på ting som jævning til supper eller gryderetter, tærtefyld eller kompost.

RENGØRING

1. Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.
2. Løsn låsebøjlerne i begge sider.
3. Tag låget af.
4. Tag separatoren og filterkværnen af.
5. Vend separatoren om og vip filterkværnen ud.
6. Tør motorenheden af med en fugtig klud.
7. Vask de aftagelige dele af i hånden. Hvis filterkværnen er tilstoppet, skal du holde den under rindende vand og børste nettets overflade med en nylonopvaskebørste. Forsøg ikke at presse børsterne gennem nettet – det vil gå i stykker.



Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen. Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.



GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

OPSKRIFTER

SKINNENDE ØJNE ELIKSIR

For at holde øjnene sunde og skinnende, har din krop brug for masser af B-vitaminer samt C- og E-vitaminer og betacaroten. Prøv denne drik indimellem som en forfriskende og lækker vitaminberiget drik.

- 3 gulerødder
- 2 grønne, syltige æbler
- ½ broccoli
- ½ rød peberfrugt

ÆBLE-JORDBÆR SUS

- 250g jordbær
- 3 grønne, syltige æbler
- Et lille stykke ingefær, skrællet
- Serveres over isterninger.

SOMMERDRIK

- 3 tomater
- ½ agurk
- 1 stilk bladselleri
- 1/8 limefrugt

ENERGDRIK

Frugt og grøntsager har en naturlig sødme og er fortræffelige at lave energidrikke af.

- 2 gulerødder
- 3 abrikoser, udkernede
- 2 æbler
- 50 ml mælk
- 5 g hvedekim
- 5ml honning

Pres frugterne og grøntsagerne. Rør mælk, hvedekim og honning i.

VITAMINDRIK

Denne drik er rig på vitaminer fra gruppen B, C-vitamin samt mineralet calcium.

- 1 pastinak
- ½ grøn peberfrugt
- 1 broccoli
- 2 gulerødder
- 1 sød kartoffel
- 1 stilk bladselleri

Ønskes en sødere smag tilsættes mere gulerod og pastinak.

PIKANT COCKTAIL

- 2 gulerødder
- 1 håndfuld brøndkarse
- 3 tomater
- 1 bundt koriander eller basilikumblade
- 1 stilk bladselleri
- ½ rød peberfrugt
- Et par dråber Tabasco eller Worcestershire sauce (valgfrit)

GULEROD OG PERSILLE

- 6 gulerødder
- 5 stilke persille

KÅL, SELLERI OG GULEROD

- ½ grønkål
- 2 stilk bladselleri
- 3 gulerødder

GRØNSAGSTONIC

- 1 håndfuld spinat
- 4 stilke persille
- 4-6 gulerødder

SOLSKINSCOCKTAIL

- 2 æbler
- 100g jordbær

PASSIONSCOCKTAIL

- 50g jordbær
- ¼ ananas
- 1 klase mørke druer

ANNANAS OG GRAPEFRUGT

- ½ grapefrugt
- ¼ ananas

LEMONADE

- 4 æbler
- ¼ citron
- Hældes over isterninger til servering.

ANNANAS, JORDBÆR OG ÆBLE

- 1 æble
- ¼ ananas
- 100 g jordbær

PÆRE OG ÆBLE

- 2 æbler
- 2 pærer
- ¼ citron

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överläter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära.

Barn får inte använda eller leka med apparaten. Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.

Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

Använd inte apparaten om rivfiltret eller locket är sprucket eller skadat.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

- Sänk inte ned motorenheten i någon form av vätska.
- Använd inte fingrarna eller knivar till att föra ingredienserna genom inmatningsröret – endast inmataren ska användas.
- Öppna inte hakarna förrän silen har stannat helt.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Fruktköttbehållaren | 6. Sil |
| 2. Hastighetsreglage | 7. Lock |
| 3. Drivenhet | 8. Hake |
| 4. Pip | 9. Inmatare |
| 5. Centrifug |  Kan diskas i diskmaskin |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort eventuella förpackningsmaterial och etiketter.
- Tvätta fruktköttshållaren, silen, locket, mataren och separatoren i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka.
- Torka motorbasen med en fuktig trasa.
- Placera apparaten på en torr, stadig och jämn yta nära ett eluttag.

MONTERING

1. Placera separatoren på motordelen.
2. Sätt silen i separatoren och tryck ned den på drivenheten.
3. Sätt hakarna på var sida över lockets kant (Fig A).
4. Tryck hakarna inåt tills de låses på plats (Fig B).
5. Placera fruktköttshållaren över den högra kanten på locket och tryck sedan botten inåt (Fig C).
6. Sätt in mataren i röret.



ATT ANVÄNDA JUICEPRESSEN

1. Kontrollera att apparaten är avstängd (0).
2. Sätt stickproppen i vägguttaget.
3. Sätt en tillbringare under pipen och låt fruktsaften rinna ned i den.
4. Vrid hastighetsreglaget till önskad hastighet (1 = låg hastighet, 2 = hög hastighet).
5. Använd låg hastighet till mjuka råvaror (t.ex. jordgubbar och citrusfrukter). Använd hög hastighet till hårda råvaror (t.ex. äpplen och morötter).
6. Ta ut inmataren och tillsätt ingredienserna genom inmatningsröret.
7. Sätt tillbaka inmataren och använd den till att försiktigt föra ingredienserna genom inmatningsröret.
8. Stäng av juicepressen när du är färdig (0).

Låt inte motorn gå mer än 2 minuter i taget, den kan bli överhettad. Slå sedan av och vänta minst 2 minuter innan den används igen.

TIPS

- Köp om möjligt produkter som är ekologiskt odlade för att undvika råvaror som innehåller restprodukter från konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel.
- Använd frukter och grönsaker av god kvalitet och se till att råvarorna är färska och mogna. Övermogna råvaror försämrar smaken och kan göra juicen trögflytande och grumlig.
- Skölj frukt och grönsaker och skrubba hårda råvaror. Ta bort ytterbladen på råvaror som inte är ekologiskt odlade eller på sådana med ytbehandlat skal (vaxat eller liknande). Skär bort och kasta partier med stötmärken och andra fläckar eftersom de kan påverka smaken på juicen.
- Använd inte råvaror med en utpräglad stark eller besk lukt. Det hjälper inte att diska apparaten, lukten kommer i alla fall att finnas kvar.
- Dela frukter och grönsaker i mindre bitar så att de kan passera igenom inmatningsröret. Använd inmataren till att lösgöra råvaror som fastnat och till att föra ned fruktbitar samt längre bitar av frukt och grönsaker t.ex. morötter, selleri och liknande.
- Bind ihop bladgrönsaker, persilja, vetegräs och böngroddar till en liten, kompakt boll och för ned den i inmatningsröret med hjälp av inmataren.

VARNING! RABARBERBLAD INNEHÅLLER OXALSYRA OCH BÖR INTE ANVÄNDAS TILL JUICE ELLER FÖRTÄRAS PÅ ANNAT SÄTT.

STJÄLKAR OCH BLAD

Ta bort ytterstjälkar, blad och strån.

KÄRNOR

Ta bort och kasta kärnor och större frön. De kärnor som finns i meloner och, granatäpplen kan vara kvar, liksom små kärnor i hallon, kiwifrukt och jordgubbar.

BANANER

bananer lämpar sig inte till juice – restprodukten kommer att täppa till rivfiltret.

APELSINER, GRAPEFRUKTER OCH MANDARINER

Skala apelsiner, grapefrukter och mandariner.

ANANAS

Skär först av toppen och botten på ananassen och skala den sedan.

GRANATÄPPLEN

Skal och mellanväggar smakar verkligen inte bra.

VATTENMELON

Vattenmelon behöver inte skalas, men skär bort skalet om du inte tycker om smaken. Om man skär bort skalet går man miste om en del näringsämnen.

FRUKTKÖTT

Fruktköttet har många nyttiga användningsområden så kasta inte bort det när juicen är färdigpressad. Det kan t.ex. användas som redning i soppor och gryträtter, som fyllning i pajer och det kan också läggas i komposthögen.

RENGÖRING

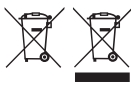
1. Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.
2. Lossa båda sidohakarna.
3. Lyft av locket.
4. Lyft av centrifugen och rivfiltret.
5. Vänd upp och ned på centrifugen och stjälp ut rivfiltret.
6. Torka av motorenheten med en fuktig trasa.
7. Diska avtagbara delar för hand. Om rivfiltret har blivit tilltäppt kan man hålla det under rinnande vatten och borsta längs nätets yta med en diskborste av nylon. Försök inte att peta in borsthåren i nätet – det kommer att gå sönder.



Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin. Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.



RECEPT

DRYCK FÖR STRÅLANDE ÖGON

Vår kropp behöver både B-, C- och E-vitamin samt betakaroten för att ögonens hälsosamma glans ska bevaras. Denna uppfriskande, välsmakande och vitaminrika juice är väl värd att pröva.

- 3 morötter
- 2 syrliga, gröna äpplen
- ½ broccoli
- ½ röd paprika

ÄPPEL- OCH JORDGUBBSHOTSHOT

- 250g jordgubbar
- 3 syrliga, gröna äpplen
- 1 en liten bit ingefära, skalad
- Serveras med is.

KÅL, SELLERI OCH MOROT

- ½ färsk vitkål
- 2 stjälkar selleri
- 3 morötter

GRÖNSAKSTONIC

- 1 näve spenat
- 4 kvistar persilja
- 4-6 morötter

ENERGIDRYCK

Frukt och grönsaker har en naturlig sötma och blir till utmärkta energidrycker.

- 2 morötter
- 3 aprikoser, ta ur kärnan
- 2 äpplen
- 50 ml mjölk
- 5 gr vetegroddar
- 5 ml honung

Gör juice av frukt och grönsaker. Rör i mjölk, vetegroddar och honung.

VITAMINDRYCK

Den här drycken är rik på vitaminer i B-gruppen, vitamin C och mineralet kalcium.

- 1 palsternacka
- ½ grön paprika
- 1 broccoli
- 2 morötter
- 1 sötpotatis
- 1 stjälek selleri

För att få en sötare smak kan du öka mängden morot eller palsternacka.

SMAKRIK COCKTAIL

- 2 morötter
- 1 näve vattenkrasse
- 3 tomater
- 1 knippe koriander eller basilikablad
- 1 stjälk selleri
- ½ röd paprika
- Några droppar Tabasco eller Worcestershire-sås (valfritt)

SOLSKENSCOCKTAIL

- 2 äpplen
- 100 gr jordgubbar

PASSIONSCOCKTAIL

- 50 gr jordgubbar
- ¼ ananas
- 1 näve blåa vindruvor

ANANAS OCH GRAPEFRUKT

- ½ grapefrukt
- ¼ ananas

LEMONAD

- 4 äpplen
- ¼ citron
- Servera med is i botten.

ANANAS, JORDGUBBE OCH ÄPPLE

- 1 äpple
- ¼ ananas
- 100 gr jordgubbar

PÄRON OCH ÄPPLE

- 2 äpplen
- 2 päron
- ¼ citron

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert. Barn må ikke bruke eller leke med apparatet. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.

Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

Ikke bruk apparatet hvis ristsilen eller lokket er sprukket eller skadet.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

- Ikke legg motorenheten i væske.
- Ikke bruk fingrene eller bestikk til å presse maten ned i påfyllingsrøret – bare stapperen.
- Ikke åpne låsene til silen har stoppet helt.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Fruktkjøttbeholder | 6. Sil |
| 2. Hastighetskontroll | 7. Lokk |
| 3. Drivaksel | 8. Lås |
| 4. Helletut | 9. Stapper |
| 5. Separator |  Kan vaskes i oppvaskmaskin |

FØR FØRSTE BRUKEN

- Fjern all emballasje og alle etiketter.
- Vask fruktkjøttbeholderen, silen, lokket, matskyffelen og separatoren i varmt såpevann. Skyll og tørk.
- Tørk av motordelen med en fuktig klut.
- Plasser apparatet på et tørt, fast og plant underlag i nærheten av en stikkontakt.

SAMLING

1. Monter separatoren på motorenheten.
2. Sett silen inn i separatoren og trykk den ned på drivakselen.
3. Monter lokket over separatoren.
4. Monter låsene på hver side over kanten av lokket (fig A)
5. Trykk låsene innover til de låses (fig B).
6. Monter fruktkjøttbeholderen over høyre kant av lokket, og skyv bunnen innover (fig C).
7. Sett skyffelen inn i røret.



BRUK AV SAFTPRESSEN

1. Sjekk att apparatet er slått av (0).
 2. Stikk kontakten i støpselet.
 3. Sett en mugge under helletuten, for å samle opp juicen.
 4. Drei hastighetskontrollen for å få ønsket hastighet (**1** = lav, **2** = høy).
 5. Bruk lav hastighet for myke ingredienser (jordbær, sitrusfrukt). Bruk høy hastighet for harde ingredienser (epler, gulrøtter).
 6. Fjern stapperen, og slipp ingredienser ned i påfyllingsrøret.
 7. Sett stapperen på plass, og bruk den til å presse ingrediensene forsiktig ned i påfyllingsrøret.
 8. Slå av saftpressen når du er ferdig (0).
- Ikke la motoren gå uavbrutt for mer enn 2 minutter, den kan overbelastes. Etter 2 minutter slå av i minst 2 minutter, for å starte på nytt igjen.
-

TIPS

- Reduser inntaket av rester fra insektmidler og gjødningsmidler ved å kjøpe organiske produkter når det er mulig.
- Bruk friske og modne frukter og grønnsaker av god kvalitet. Myke grønnsaker eller overmoden frukt kan gjøre juicen tykk og grumsete eller gi den en rar smak.
- Skyll all frukt og grønnsaker. Bruk børste på harde sorter. På ikke-organiske produkter må du fjerne de ytterste bladene. Skrell ikke-organiske eller voksede frukt eller grønnsaker. Skjær av merker eller skitt som kan påvirke smaken på juicen.
- Ikke lag juice av noe som med sterk eller skarp smak, som løk eller hvitløk. Uansett hvor godt du rengjør juicepressen, vil smaken sitte igjen.
- Skjær frukt og grønnsaker i små biter slik at de passer i påfyllingsrøret. Bruk stapperen til å fjerne ting som sitter fast, til å presse ned de siste fruktbitene, eller til å presse ned gulrøtter, selleri og andre lange frukter og grønnsaker.
- Bind sammen bladgrønnsaker, persille, kveke og bønnespirer til en liten ball, og press det ned i påfyllingsrøret med stapperen.

ADVARSEL! RABARBRABLADER ER GIFTIGE. DE INNEHOLDER OKSALSYRE OG MÅ IKKE SPISES ELLER PRESSES TIL JUICE.

STILKER OG BLADER

Fjern stilker, stengler, blader og bregner.

STENER

Fjern og kast stener, ferskenkjerner og andre store frø. Melonfrø, granateplefrø og mindre frø i bringebær, kiwi og jordbær kan beholdes.

BANANER

Ikke prøv å lage juice av bananer. Riststilen vil tettes igjen av restene.

APPELSINER, GRAPEFRUKT OG MANDARINER

Skrell appelsiner, grapefrukt og mandariner.

ANANAS

Skjær av toppen og bunnen på ananasen, og skrell den.

GRANATEPLER

Fjern skallet og kjernen.

VANNMELON

Skallet på vannmelon kan beholdes, men enkelte synes det smaker noe «grønt». Prøv først med litt og se om du liker det. Hvis du fjerner skallet, går du glipp av mange næringsstoffer.

FRUKTKJØTT

Ikke kast fruktkjøttet rett i søpla når du har presset ferdig. Det kan fortsatt inneholde mye godt. Før du kaster det, kan du vurdere å bruke det som tykning til supper eller stuinger, til pai eller til og med i komposthaugen.

RENGJØRING

1. Slå apparatet av (0) og frakople det.
2. Løsne begge sidelåsene.
3. Løft av lokket.
4. Løft av separatorene og ristsilen.
5. Snu separatorene opp-ned og tipp ut ristsilen.
6. Tørk av motorenheten med en fuktig klut.
7. Vask avtakbare deler for hånd. Hvis ristsilen er tilstoppet, lar du den stå under rennende vann og børster langs overflaten av silen med en oppvaskbørste av nylon. Ikke forsøk å trykke børstehårene gjennom silen, da den vil kunne bli ødelagt.



Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen. Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.



OPPSKRIFTER

DRIKK FOR GNISTRENDE ØYE

For at øynene våre skal holde seg sunne og skinnende, krever kroppen masse B-vitaminer, i tillegg til vitamin C og E og betakaroten.

Denne juicen er en forfriskende og smakfull drikk som er rik på vitaminer.

- 3 gulrøtter
- 2 grønne, bitre epler
- ½ brokkoli
- ½ rød paprika

WHIZZ AV EPLE OG JORDBÆR

- 250g jordbær
- 3 grønne, bitre epler
- 1 liten bit ingefær, skrelt
- Serveres på is.

SOMMERDRIKK

- 3 tomater
- ½ agurk
- 1 selleristang
- 1/8 lime

GULROT OG PERSILLE

- 6 gulrøtter
- 5 kvaster persille

ENERGIDRIKK

Frukt og grønnsaker har naturlig sødme og passer perfekt som energidrikker.

- 2 gulrøtter
- 3 aprikoser, uten steiner
- 2 epler
- 50 ml melk
- 5 g hvetekim
- 5 ml honning

Bland frukten og grønnsakene sammen til juice. Rør inn melk, hvetekim og honning.

VITAMINDRIKK

Denne drikken er rik på B-vitaminer, vitamin C og kalsium.

- 1 pastinakk
- ½ grønn paprike
- 1 brokkoli
- 2 gulrøtter
- 1 søtpotet
- 1 selleristang

For en søtere smak kan du tilsette mer gulrot eller pastinakk.

KRYDDER COCKTAIL

- 2 gulrøtter
- 1 håndfull karse
- 3 tomat
- 1 bunt koriander eller basilikumblader
- 1 selleristang
- ½ rød pepper
- Noen dråper Tabasco eller Worcestershire-saus (etter smak)

KÅL, SELLERI OG GULROT

- ½ grønnkål
- 2 selleristenger
- 3 gulrøtter

VEGETAR-TONIC

- 1 håndfull spinat
- 4 kvaster persille
- 4–6 gulrøtter

SUNSHINE COCKTAIL

- 2 epler
- 100 g jordbær

PASSION COCKTAIL

- 50 g jordbær
- ¼ ananas
- 1 bunt svarte druer

ANANAS OG GRAPEFRUKT

- ½ grapefrukt
- ¼ ananas

LEMONADE

- 4 epler
- ¼ sitron
- Serveres over is.

ANANAS, JORDBÆR OG EPLE

- 1 eple
- ¼ ananas
- 100 g jordbær

PÆRE OG EPLE

- 2 epler
- 2 pærer
- ¼ sitron

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.

Älä käytä laitetta, jos ritiläsiivilä tai kansi on murtunut tai vaurioitunut.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

- Älä kastele moottoriyksikköä nesteisiin.
- Älä käytä sormia tai työvälineitä ruoan syöttämiseksi putkeen – käytä vain työntäjää.
- Älä avaa salpoja ennen kuin sihti on pysähtynyt kokonaan.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Hedelmälihan kerääjä | 6. Sihti |
| 2. Nopeuskontrolli | 7. Kansi |
| 3. Käyttöakseli | 8. Salpa |
| 4. Nokka | 9. Työntäjä |
| 5. Erotin |  Konepesun kestävä |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
- Pese hedelmälihasäiliö, sihti, kansi, työnнин ja erottelija lämpimässä saippuavedessä. Huuhte ja kuivaa.
- Pyyhi moottorin jalusta kostealla liinalla.
- Aseta laite kuivalle, tukevalle, tasaiselle pinnalle ja lähelle pistorasiaa.

KOKOAMINEN

1. Asenna erottelija moottoriyksikön päälle.
2. Laita sihti erottelijaan ja paina se alas käyttöakseliin kiinni.
3. Asenna kansi erottelijan päälle.
4. Asenna salvat kummallekin puolelle kannen reunuksen yli (kuva A)
5. Paina salpoja sisäänpäin kunnes ne lukittuvat (kuva B).
6. Asenna hedelmälihasäiliö kannen oikean reunan päälle ja paina sitten pohjaa sisäänpäin (kuva C).
7. Asenna työnнин putkeen.



MEHUPURISTIMEN KÄYTTÖ

1. Varmista, että laite on kytketty pois päältä (0).
2. Kytke se sähköpistokkeeseen.
3. Aseta astia nolan alle mehun keräämistä varten.
4. Käännä nopeusvalitsin haluamasi nopeuteen (1 = hidas, 2 = nopea).
5. Käytä alhaista nopeutta pehmeisiin aineisiin (mansikat, sitrushedelmät). Käytä korkeaa nopeutta koviin aineisiin (omenat, porkkanat).
6. Poista työntäjä ja pudota ainekset putkeen.
7. Laita työntäjä takaisin ja käytä sitä työntämään ruoka-aineet varovasti putkeen.
8. Kun olet valmis, käännä mehupuristin pois päältä (0).

Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 2 minuuttia, se voi kuumeta liikaa. Laite on sammutettava 2 minuutin kuluttua ainakin 2 minuutiksi, jotta se palaa käyttökuntoon.

VINKKEJÄ

- Osta luomutuotteita aina kun voit, jotta saat vähemmän hyönteismyrkky- ja lannoitejäämiä.
- Käytä hyvälaatuisia, tuoreita, kypsiä hedelmiä ja vihanneksia. Pehmeät vihannekset tai ylikypsät hedelmät voivat tehdä mehusta paksua, sameaa ja oudon makuista.
- Pese kaikki hedelmät ja vihannekset. Käytä harjaa koviin tuotteisiin. Poista uloimmat lehdet muista kuin luomutuotteista. Kuori hedelmät ja vihannekset, jos ne eivät ole luomutuotteita tai ne on vahattu. Poista vaurioituneet ja täplälliset kohdat, koska ne voivat vaikuttaa mehun makuun.
- Älä mehusta mitään erittäin voimakasta tai kirpeää kuten sipuli tai valkosipuli. Vaikka puhdistaisit mehustimen kuinka hyvin tahansa, et pääse eroon hajusta.
- Paloittele hedelmät ja vihannekset, jotta ne mahtuvat putkesta. Käytä syöttöpaininta irrottamaan kaikki juuttuneet hedelmäpalat, paina hedelmät alas viimeiseen palaan asti. Paina porkkanat, selleri ja muut pitkät hedelmät ja vihannekset syöttöpainimella alas.
- Muotoile vihreät lehdet, parsa, vehnänoraat ja pavunidut pieniksi, kiinteiksi palloiksi ja työnnä alas putkesta syöttöpainimella.

VAROITUS! RAPARPERIN LEHDET OVAT MYRKYLLISIÄ, NE SISÄLTÄVÄT OKSAALIHAPPOA – NIISTÄ EI SAA TEHDÄ MEHUA, EIKÄ NIITÄ SAA SYÖDÄ.

VARRET JA LEHDET

Poista varret, kannat, lehdet ja saniaiset.

KIVET

Poista ja hävitä kivet, persikan kivet ja muut isot siemenet. Melonin siemenet, granaattiomenan siemenet ja pienet siemenet vadelmissa, kiivihedelmissä ja mansikoissa voit jättää.

BANAANIT

Älä yritä mehustaa banaaneja – jäämät tukkivat rutiläsiivilän.

APPELSIINIT, GREIPIT JA TANGERIINIT

Kuori appelsiinit, greipit ja tangeriinit.

ANANAS

Poista tupsu ja kanta, kuori ananakset.

GRANAATTIOMENA

Poista ulkokuori ja sisäkuori.

VESIMELONI

Vesimeloniin voi jättää kuoren, mutta jotkut pitävät sen makua vähän ”vihreänä”. Kokeile yksi pala ensin ja katso mitä pidät siitä. Jos poistat kuoren, menetät monia ravintoaineita.

HEDELMÄLIHA

Älä heitä hedelmälihaa jätteisiin, kun olet lopettanut mehun valmistuksen. Se sisältää paljon hyviä aineita. Ennen kuin heität sen pois, huomioi sen käyttö keitoissa tai padoissa, piirakan täytteissä tai jopa kompostissa.

PUHDISTUS

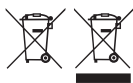
1. Sammuta laite (0) ja irrote se verkosta.
2. Avaa kummankin puolen salpa.
3. Nosta kansi pois.
4. Nosta erotin ja ritiläsiivilä pois.
5. Käännä erotin ylösalaisin ja pudota ritiläsiivilä ulos.
6. Pyyhi moottoriyksikkö kostealla liinalla.
7. Pese käsin irrotettavat osat. Jos ritiläsiivilä on tukossa, pidä sitä vesihanan alla ja harjaa verkon pintaa nailonisella pesuharjalla. Älä yritä työntää harjaksia verkon läpi – se menee rikki.



Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.

Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn. Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

RESEPTIÄ

KUOHUVA SILMÄJUOMA

Terveiden ja kiiltävien silmien ylläpitäminen vaatii runsaasti B-vitamiineja sekä myös C- ja E-vitamiineja ja beetakaroteenia. Kokeile tätä juomaa aina uudelleen virkistävänä ja hyvän makuisena vitamiineja sisältävänä juomana.

- 3 porkkanat
- 2 vihreitä, kirpeitä omenoita
- ½ parsakaali
- ½ punainen paprika

OMENA JA MANSIKKA HURAHDS

- 250g mansikoita
- 3 vihreitä, kirpeitä omenoita
- 1 pieni pala kuorittua inkivääriä
- Tarjoile jäillä.

ENERGIAJUOMA

Hedelmissä ja vihanneksissa on luontaisesti makeutta, ja niistä tulee erinomaisia energijuomia.

- 2 porkkanaa
- 3 aprikoosia, kivet poistettuina
- 2 omenaa
- 50 ml maitoa
- 5 g vehnänalkioita
- 5 ml hunajaa

Purista hedelmät ja vihannekset. Sekoita joukkoon maito, vehnänalkiot ja hunaja.

VITAMIINIJUOMA

Tässä juomassa on paljon B-ryhmän vitamiineja, C-vitamiinia ja kalsiumia.

- 1 palsternakka
- ½ vihreä paprika
- 1 parsakaali
- 2 porkkanaa
- 1 bataatti
- 1 sellerinvarsi

Jos haluat makeamman maun, lisää porkkanoita tai palsternakkoja.

SUOLAINEN COCKTAIL

- 2 porkkanaa
- 1 kourallinen vesikrassia
- 3 tomaattia
- 1 nippu korianteria tai basilikan lehtiä
- 1 sellerinvarsi
- ½ punainen paprika
- Muutama tippa Tabascoa tai Worcestershire-kastiketta (valinnainen)

KESÄJUOMA

- 3 tomaattia
- ½ kurkku
- 1 sellerinvarsi
- 1/8 lime



PORKKANA JA PERSILJA

- 6 porkkanaa
- 5 oksaa persiljaa

KAALI, SELLERI JA PORKKANA

- ½ vihreä kaali
- 2 sellerinvarsi
- 3 porkkanaa

KASVISTONIC

- 1 kourallinen pinaattia
- 4 oksaa persiljaa
- 4-6 porkkanaa

AURINGONPAISTE-COCKTAIL

- 2 omenaa
- 100 g mansikoita

INTOHIMO-COCKTAIL

- 50 g mansikoita
- ¼ ananas
- 1 nippu tummia rypäleitä

ANANAS JA GREIPPI

- ½ greippi
- ¼ ananas

LIMONADI

- 4 omenaa
- ¼ sitruuna
- Tarjoile jääkuutioiden kanssa.

ANANAS, MANSIKKA JA OMENA

- 1 omena
- ¼ ananas
- 100 g mansikoita

PÄÄRYNÄ JA OMENA

- 2 omenaa
- 2 päärynää
- ¼ sitruuna

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено использовать устройство или играть с ним. Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.

Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

Не используйте прибор, если сетчатый фильтр или крышка треснули или повреждены.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

Неправильное использование прибора может привести к травме.

- Не погружайте блок двигателя в жидкость.
- Не используйте пальцы или кухонные ножи для проталкивания ингредиентов – только пробку-толкатель.
- Не отстегивайте защелки до тех пор, пока фильтр полностью не остановится.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Резервуар для мякоти | 6. Фильтр |
| 2. Регулятор скорости | 7. Крышка |
| 3. Вал привода | 8. Защелка |
| 4. Носик | 9. Пробка-толкатель |
| 5. Разделитель |  Можно мыть в посудомоечной машине |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите с устройства все упаковочные материалы и этикетки.
- Промойте емкость для мякоти, фильтр, крышку, пробку-толкатель для пищи и разделитель в теплой мыльной воде. Сполосните детали и высушите их.
- Протрите основание двигателя влажной тканью.
- Поместите прибор на сухую твердую устойчивую поверхность, вблизи которой есть розетка.



СБОРКА

1. Установите разделитель на блок двигателя.
2. Поставьте фильтр на разделитель и прижмите его вниз к валу привода.
3. Установите крышку поверх разделителя.
4. Разместите защелки с обеих сторон поверх обода крышки (рис. А)
5. Прижмите защелки к прибору, пока они не зафиксируются (рис. В).
6. Установите емкость для мякоти под правым краем крышки, после чего прижмите нижнюю часть емкости к устройству (рис. С).
7. Вставьте пробку-толкатель в горловину.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

1. Убедитесь, что прибор отключен (0).
2. Вставьте вилку в розетку.
3. Поставьте под носик кувшин для сбора сока.
4. Установите регулятор скорости в требуемое положение (1 = низкая, 2 = высокая).
5. Мягкие ингредиенты выжимайте на низкой скорости (клубнику, лимон). Твердые ингредиенты выжимайте на высокой скорости (яблоки, морковь).
6. Снимите пробку-толкатель и засыпьте ингредиенты через трубку.
7. Установите пробку-толкатель обратно и с ее помощью осторожно протолкните ингредиенты вниз по трубке.
8. По завершении работы выключите соковыжималку (0).

Во избежание перегрева прибора запрещается непрерывно использовать двигатель более 2 минут. По истечении указанного времени отключите прибор минимум на 2 минуты для восстановления его работоспособности.

СОВЕТЫ

- По возможности покупайте органически выращенные продукты, избегая употребления инсектицидов и остатков удобрений.
- Используйте высококачественные, свежие, спелые фрукты и овощи. Незрелые и переспелые фрукты могут сделать сок густым, мутным и невкусным.
- Мойте фрукты и овощи. В тяжелых случаях пользуйтесь щеткой. Внешние листья неорганических продуктов следует удалять. Неорганические или восковые фрукты и овощи следует очищать от кожицы. Пятнышки и глазки следует вырезать и выбрасывать – они ухудшат вкус сока.
- Не выжимайте сок из овощей с сильным или острым запахом, наподобие лука или чеснока. Как бы хорошо вы ни вымыли разделитель, от привкуса вам уже не избавиться.
- Фрукты и овощи следует разрезать, чтобы они проходили сквозь трубку. Для очистки от прилипших кусочков, остатков фруктов, для проталкивания моркови, сельдерея и прочих длинных фруктов и овощей пользуйтесь пробкой-толкателем.
- Зелень, петрушку, ростки сои следует собирать в плотные комья и пропускать вниз по трубке с помощью пробки-толкателя.

ВНИМАНИЕ! ЛИСТЬЯ РЕВЕНА ЯДОВИТЫ, В НИХ СОДЕРЖИТСЯ ЩАВЕЛЕВАЯ КИСЛОТА. ИХ НЕЛЬЗЯ ЕСТЬ И НЕЛЬЗЯ ВЫДАВЛИВАТЬ ИЗ НИХ СОК.

СТЕБЛИ И ЛИСТЬЯ

Стебли и листья следует удалять.

КОСТОЧКИ

Вынимайте и выбрасывайте косточки, крупные косточки и прочие крупные семена. Семечки дыни, граната, мелкие семечки малины, киви и клубники можно оставить.

БАНАНЫ

Не выжимайте сок из бананов – в результате забьется просеивающий фильтр.

АПЕЛЬСИНЫ, ВИНОГРАД И МАНДАРИНЫ

Апельсины, виноград и мандарины следует очищать от шкурки.

АНАНАС

Ананасы следует очищать от концов и кожуры.

ГРАНАТЫ

Удаляйте кожуру и сердцевину.

АРБУЗ

Кожуру арбуза можно не очищать однако, некоторые считают ее «зеленоватой» на вкус. Попробуйте отжать немного и оцените. Очистив кожуру, вы потеряете много питательных веществ.

МЯКОТЬ

После отжима не выбрасывайте мякоть в мусорное ведро. Она еще сослужит вам службу. Прежде чем выбросить мякоть, подумайте о том, что ею можно заправлять супы, приправлять мясо, начинать пирог или даже наполнять компостную яму.

ЧИСТКА

1. Выключите прибор (0) и отсоедините его от сети.
2. Отстегните защелки с обеих сторон.
3. Снимите крышку.
4. Снимите разделитель и просеивающий фильтр
5. Переверните разделитель, извлеките просеивающий фильтр.
6. Протирайте блок двигателя влажной тканью.
7. Съёмные детали следует мыть вручную. Если просеивающий фильтр засорен, подержите его под проточной водой и почистите сетчатую поверхность нейлоновой щеткой. Не пытайтесь просунуть щетинки в отверстия сетки, последняя может сломаться.



Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие. Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.



ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многократного использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многократного использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

РЕЦЕПТЫ

ЗЕЛЬЕ ДЛЯ СВЕРКАЮЩИХ ГЛАЗ

Для здоровых, сияющих глаз организму необходимо много витаминов В, равно как и витамины С, Е, и бета-каротин. Попробуйте этот сок. Он освежает, обладает отличным вкусом и насыщает витаминами.

- 3 моркови
- 2 зеленые яблоки с острым вкусом
- ½ брокколи
- ½ красный перец

ВИТАМИННЫЙ НАПИТОК

Этот напиток содержит высокий процент витаминов группы В, витамин С и кальций.

- 1 пастернак
- ½ зеленого перца
- 1 брокколи
- 2 моркови
- 1 батат
- 1 стебель сельдерея

Чтобы вкус был слаще, добавьте морковь или пастернак.

ЯБЛОЧНО-КЛУБНИЧНОЕ ЧУДО

- 250g клубника
- 3 зеленые яблоки с острым вкусом
- 1 небольшие кусочки имбиря, чищенные
- Подавать со льдом.

ТОНИЗИРУЮЩИЙ НАПИТОК

Фрукты и овощи содержат природную сладость, из них получают отличные тонизирующие напитки.

- 2 моркови
- 3 абрикоса без косточек
- 2 яблока
- 50 мл молока
- 5 г зародышей пшеницы
- 5 мл меда

Отожмите сок из фруктов и овощей.

Добавьте молоко, зародыши пшеницы и мед.

ПИКАНТНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

- 2 моркови
- 1 горсть кресс-салата
- 3 помидора
- 1 пучок кинзы или листьев базилика
- 1 стебель сельдерея
- ½ красного перца
- Несколько капель табаско или вустерского соуса (по желанию)

ЛЕТНИЙ НАПИТОК

- 3 помидора
- ½ огурца
- 1 стебель сельдерея
- 1/8 лайма

МОРКОВЬ И ПЕТРУШКА

- 6 шт. моркови
- 5 веточек петрушки

КАПУСТА, СЕЛЬДЕРЕЙ И МОРКОВЬ

- ½ зеленой капусты
- 2 стебля сельдерея
- 3 моркови

ОВОЩНОЙ ТОНИК

- 1 горсть шпината
- 4 веточки петрушки
- 4-6 шт. моркови

СОЛНЕЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

- 2 яблока
- 100 г клубники

КОКТЕЙЛЬ СТРАСТИ

- 50 г клубники
- ¼ ананаса
- 1 гроздь черного винограда

АНАНАС И ГРЕЙПФРУТ

- ½ грейпфрута
- ¼ ананаса

ЛИМОНАД

- 4 яблока
- ¼ лимона
- Подавать со льдом.

АНАНАС, КЛУБНИКА И ЯБЛОКО

- 1 яблоко
- ¼ ананаса
- 100 г клубники

ГРУША И ЯБЛОКО

- 2 яблока
- 2 груши
- ¼ лимона

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát. Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.

Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

Přístroj nepoužívejte, pokud je filtrační síto nebo víko prasklé nebo poškozené.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

- Jednotku motoru nenamáchejte.
- Nikdy nestlačujte potraviny v trubici prsty nebo přiborem – používejte pouze tlačný díl.
- Blokovací spony neotvírejte, dokud se síto zcela nezastaví.
- Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- Nepoužívejte příslušenství nebo přídavné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ



NÁKRESY

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Sběrač dužiny | 6. Síto |
| 2. Ovládání rychlosti | 7. Víko |
| 3. Hnací hřídel | 8. Blokovací spona |
| 4. Nálevka | 9. Tlačný díl |
| 5. Separátor |  Vhodné pro mytí v myčce |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál a etikety.
- Odpadní nádobu, síto, víko, tlačný díl i separátor umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
- Motorový díl otřete vlhkým hadříkem.
- Přístroj umístěte na suchý, stabilní a rovný povrch poblíž elektrické zásuvky.

MONTÁŽ

1. Nasadte separátor na jednotku motoru.
2. Do separátoru vložte síto a nasuňte je na hnací hřídel.
3. Na separátor nasadte víko.
4. Na obou stranách za okraj víka zahákněte blokovací spony (Obr. A)
5. Na blokovací spony zatlačte směrem k přístroji, aby se uzamkly (Obr. B).
6. Odpadní nádobu nasadte přes pravý okraj víka a následně zatlačte na její spodní část směrem k přístroji (Obr. C).
7. Vložte tlačný díl do trubice.

POUŽÍVÁNÍ ODŠŤAVŇOVAČE

1. Ujistěte se, že je přístroj vypnutý (0).
2. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
3. Pod nálevku umístěte nádobku, do které bude šťáva odtékat.
4. Ovládání rychlosti nastavte na vámi požadovanou rychlost (1 = nízká, 2 = vysoká).
5. Nízkou rychlost používejte na měkké ingredience (jahody, citrusy). Vysokou rychlost používejte na tvrdé ingredience (jablka, mrkev).
6. Vytáhněte tlačný díl a do trubice nasypete ingredience.
7. Tlačný díl dejte zpět a na ingredience jím jemně tlačte, aby mohly trubicí projít.
8. Až budete hotovi, odšťavňovač vypněte (0).

Motor nesmí soustavně běžet déle než 2 minuty, mohl by se přehřát. Po dvou minutách provozu přístroj alespoň na 2 minuty vypněte, aby si odpočinul.

RADY

- Pokud je to možné, kupujte vždy organicky pěstované produkty. Omezíte tak konzumaci pozůstatků insekticidů a hnojiv.
- Používejte ovoce a zeleninu dobré kvality, která je čerstvá a zralá. Při použití změkklé zeleniny nebo přezrálého ovoce bývá džus hustší, zakalený a může chutnat zvláště.
- Veškeré ovoce a zeleninu umyjte. Na tvrdé ovoce a zeleninu použijte kartáč. Z neorganických produktů odstraňte vrchní listy. Neorganické produkty či produkty ošetřené voskem oloupejte. Poškozená místa a vady odkrojte a vyhodte, mohly by ovlivnit chuť džusu.
- Neodšťavňujte žádnou zeleninu se silným aroma, či přímo štiplavé chuti, jako je např. cibule či česnek. Pak se můžete sebevíc snažit odšťavňovač vyčistit, ale tohoto aroma už se nezbavíte.
- Ovoce a zeleninu nakrájejte na kousky tak, aby mohly projít trubicí. Pomocí tlačného dílu uvolněte kousky, které v trubicí uvízly, a také jím do odšťavňovače natlačíte mrkev, celer a další ovoce a zeleninu podlouhlých tvarů.
- Listovou zeleninu, jako je např. petržel, mladá pšenice a fazolové klíčky, svažte do malého uzlíku a pomocí tlačného dílu natlačte do trubice.

VAROVÁNÍ! LISTY REBARBORY JSOU JEDOVATÉ, OBSAHUJÍ KYSELINU ŠŤAVELOVOU, ČILI NESMĚJÍ SE ODŠŤAVŇOVAT ANI JÍST.

STONKY A LISTY

Odstraňte stonky, stvolky, listy a natě.

PECKY

Vyjměte pecky a hodte je do koše, a stejně tak pecky z broskví a další velká semena. Semínka melounu, granátového jablka a malá semínka v malinách, kiwi a jahodách lze ponechat.

BANÁNY

Banány se odšťavňovat nepokoušejte – dřevina by ucplala filtrační síto.

POMERANČE, GRAPEFRUITY A MANDARINKY

Pomeranče, grapefruity a mandarinky oloupejte.

ANANAS

Ananas ořízněte nahoře i dole a oloupejte.

GRANÁTOVÁ JABLKA

Odstraňte kůru i vnitřní slupku.

VODNÍ MELOUN

Slupku vodního melounu není třeba odstraňovat, ovšem někomu pak může džus chutnat poněkud "nezrale". Napřed si udělejte trochu džusu na chuť a uvidíte. Pokud slupku odstraníte, zbavíte se mnoha živin.

DŘEŇ

Po skončení odšťavňování dřeň nevyhazujte hned do koše. V dřeni může být obsaženo ještě spousta hodnotných živin. Než se rozhodnete ji vyhodit, zamyslete se, zda by dřeni nešla zahustit polévka či omáčka, zda by se nedala využít jako náplň do buchty či alespoň použít na kompost.

ČIŠTĚNÍ

1. Přístroj vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.
2. Na obou bocích odjistěte blokovací spony.
3. Sejměte víko.
4. Sejměte separátor s filtračním sítem.
5. Separátor otočte vzhůru nohama a vyklopte filtrační síto.
6. Jednotku motoru otřete vlhkým hadrem.
7. Ručně umyjte snímatelné díly. Pokud je filtrační síto ucpané, dejte ho pod tekoucí vodu a jeho drátěný povrch odrhňte nylonovým kartáčkem na nádobí. Nepokoušejte se do síta štětinami kartáče rýpat – síto tak poškodíte.



Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení. Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíječky i nedobíječky baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíječky i nedobíječky baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.

RECEPTY

DRINK PRO JISKRU V OKU

Aby naše oči mohly zůstat zdravé a zářivé, tělo si žádá spoustu vitamínu B a také vitamínu C a E a betakaroténu. Zkuste si tento ovocný nápoj občas připravit. Je to osvěžující a chutný nápoj plný vitamínů.

- 3 mrkve
- 2 zelená jablka kyselejší chuti
- ½ brokolice
- ½ červené papriky

JABLEČNO-JAHODOVÝ WHIZZ

- 250g jahod
- 3 zelená jablka kyselejší chuti
- 1 malý kousek zázvoru – oloupaný
- Podávejte do sklenice s ledem.

LETNÍ NÁPOJ

- 3 rajčata
- ½ okurky
- 1 stonek celeru
- 1/8 limetky

PIKANTNÍ KOKTEJL

- 2 mrkve
- 1 hrst feřichy
- 3 rajčata
- 1 trs lístků koriandru nebo bazalky
- 1 stonek celeru
- ½ červené papriky
- Několik kapek tabasca a worcestrové omáčky (volitelné)

ENERGETICKÝ NÁPOJ

Zelenina a ovoce má přirozeně sladkou chuť a skvěle se hodí na energetické nápoje.

- 2 mrkve
- 3 meruňky, vypeckované
- 2 jablka
- 50 ml mléka
- 5 g pšeničných klíčků
- 5 ml medu

Zeleninu a ovoce odšťavněte. Vmíchejte mléko, pšeničné klíčky a med.



VITAMÍNOVÝ NÁPOJ

Tento nápoj je bohatý na vitamíny skupiny B, vitamín C a vápník.

- 1 pastinák
- ½ zelené papriky
- 1 brokolice
- 2 mrkve
- 1 batata
- 1 stonek celeru

Pro sladší chuť přidejte více mrkve a pastináku.

MRKEV A PETRŽEL

- 6 mrkví
- 5 snítek petržele

ZELÍ, CELER A MRKEV

- ½ zeleného zelí
- 2 stonky celeru
- 3 mrkve

ZELENINOVÉ POVZBUZENÍ

- 1 hrst špenátu
- 4 snítky petržele
- 4-6 mrkví

KOKTEJL SUNSHINE

- 2 jablka
- 100 g jahod

KOKTEJL PASSION

- 50 g jahod
- ¼ ananasu
- 1 trs modrých hroznů

ANANAS A GREP

- ½ grepu
- ¼ ananasu

LIMONÁDA

- 4 jablka
- ¼ citronu
- Podávejte s ledem.

ANANAS, JAHODA A JABLKO

- 1 jablko
- ¼ ananasu
- 100 g jahod

HRUŠKA A JABLKO

- 2 jablka
- 2 hrušky
- ¼ citronu

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Po každom použití prístroja skontrolujte, či nie je poškodené sito.

Nepoužívajte spotrebič, ak je rotujúce sito poškodené.

Spotrebič vytiahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.

Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.

Prístroj nepoužívajte, ak sú strúhacie sitko alebo viečko prasknuté alebo poškodené.

Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

- Pohonnú jednotku neponárajte do kvapaliny.
- Na potlačenie potravín dolu trubicou nepoužívajte prsty ani príbor – iba piest.
- Spony neotvárajte, kým sa sitko úplne nezastaví.
- Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|----------------------|--|
| 1. Nádoba na dužinu | 6. Sitko |
| 2. Ovládač rýchlosti | 7. Viečko |
| 3. Pohonný hriadeľ | 8. Spona |
| 4. Nálevka | 9. Piest |
| 5. Separátor |  Vhodné do umývačky riadu |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obalové materiály a nálepky.
- Umyte nádobu na dužinu, sitko, veko, piest na zatlačanie a separátor v teplej vode so saponátom. Opláchnite a osušte.
- Utrite blok motora vlhkou utierkou.
- Prístroj položte na suchý, pevný a rovný povrch v blízkosti elektrickej zásuvky.

MONTÁŽ

1. Separátor upevnite na blok motora.
2. Sitko vložte do separátora a zatlačte nadol na pohonný hriadeľ.
3. Na separátor nasadte veko.



4. Spony uchyťte na každej strane ponad obrubu veka (Obr. A)
5. Zatláčajte spony dovnútra, až kým nezacvaknú (Obr. B).
6. Založte nádobu na dužinu na pravú stranu veka a potom zatláčajte dno smerom dnu (Obr. C).
7. Piest na zatláčanie vložte do trubice.

POUŽÍVANIE ODŠŤAVOVAČA

1. Uistite sa, či je prístroj vypnutý (0).
2. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
3. Pod nálevku položte džbánik na štavu.
4. Ovládanie rýchlosti nastavte na vami požadovanú rýchlosť (1 = nízka, 2 = vysoká).
5. Nízku rýchlosť používajte na mäkké ingrediencie (napr. jahody, citrusy). Vysokú rýchlosť používajte na tvrdé ingrediencie (napr. jablká, mrkva).
6. Piest vyberte a suroviny pridávajte cez trubicu.
7. Vráťte piest na miesto a použite ho na jemné potlačenie surovín dolu trubicou.
8. Po dokončení odšťavovač vypnite (0).

Nenechajte motor pracovať dlhšie ako 2 minúty bez prestávky, môže sa prehriať. Po dvoch minútach prevádzky prístroj aspoň na 2 minúty vypnite, aby si odpočinul.

TIPY

- Kupujte ekologicky pestované plodiny, aby ste znížili príjem zvyškov insekticídov a hnojív.
- Používajte kvalitné, čerstvé a zrelé ovocie a zeleninu. Mäkká zelenina alebo prezreté ovocie môžu spôsobiť, že šťava bude hustá, kalná a zvláštnej chuti.
- Všetko ovocie a zeleninu pred použitím umyte. Na silné znečistenie použite kefku. Z plodín, ktoré nie sú pestované ekologicky, odstráňte vrchné listy. Neekologicky pestované alebo navoskované ovocie a zeleninu ošúpte. Vykrójte a zahodte všetky otlačené miesta a škvrny, keďže môžu ovplyvniť chuť šťavy.
- Neodšťavujte nič naozaj silné alebo ostré, ako cibuľu alebo cesnak. Bez ohľadu na to, ako dobre odšťavovač vyčistíte, nikdy sa týchto chutí úplne nezbavíte.
- Ovocie a zeleninu nakrájajte, aby prešli cez trubicu. Piest použite na zotretie zostávajúcich častí, na potlačenie posledných kúskov ovocia a na potlačenie mrkvy, zeleru a iných dlhých kúskov ovocia a zeleniny.
- Listnatú zeleninu, napr. petržlenovú vňať, klíčky a podobne sformujte do malej gule a potlačte dolu trubicou pomocou piesta.

VAROVANIE! LISTY REBARBORY SÚ JEDOVATÉ, OBSAHUJÚ KYSELINU OXALICYLOVÚ – NESMÚ SA ODŠŤAVOVAŤ ANI JEŠŤ.

STOPKY A LISTY

Odstráňte všetky stopky, stonky, listy a vňate.

KÔSTKY

Kôstky, jadrá marhúľ a iné veľké semená odstráňte a zahodte. Jadierka v melónoch, granátových jablkách a malé semienka v malinách, kiwi a jahodách môžu zostať.

BANÁNY

Nepokúšajte sa odšťavovať banány – ich zvyšky upchajú sitko.

POMARANČE, GRAPEFRUITY A MANDARÍNKY

Pomaranče, grapefruity a mandarínky ošúpte.

ANANÁS

Odstráňte vrchnú aj spodnú časť ananásu a ošúpte ho.

GRANÁTOVÉ JABLKO

Odstráňte šupku a vnútornú dreň.

MELÓN

Kôru melóna nemusíte odstrániť, ale niektorým ľuďom sa potom môže zdať chuť šťavy trochu "nezrelá". Najskôr vyskúšajte menšie množstvo a uvidíte. Ak kôru odstránite, pridáte o mnoho výživných látok.

DUŽINA

Po skončení odšťavovania nevyhadzujte dužinu do koša. Stále môže obsahovať dosť veľa hodnotných látok. Predtým, než ju zahodíte, premyslite si jej použitie na zahustenie polievok alebo omáčok, ako náplň do koláčov, či ju použiť ako kompost.

ČISTENIE

1. Vypnite prístroj (0) a vytiahnite ho zo zásuvky.
2. Uvoľnite spony na oboch stranách.
3. Nadvihnite viečko.
4. Vyberte separátor a filtračné sitko.
5. Separátor otočte hore dnom a vyklopte z neho filtračné sitko.
6. Pohonnú jednotku vyčistite vlhkou utierkou.
7. Vyberateľné časti umývajte ručne. Ak je filtračné sitko zanesené, vyčistite ho pod tečúcou vodou nylonovou kefkou na riad. Nepokúšajte sa prejsť pomedzi/cez sitko štetinami – poškodíte ho.



Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva. Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.



RECEPTY

NÁPOJ ŽIARIVÝCH OČÍ

Na udržanie zdravých žiarivých očí potrebujú naše telá veľa vitamínu B, ako aj vitamínu C a E a betakaroténu. Vyskúšajte tento nápoj zas a znova ako osviežujúci a chutný nápoj obohatený o vitamíny.

- 3 mrkvy
- 2 zelené, kyslejšie jablká
- ½ brokolice
- ½ červenej papriky

JABLKOVO-JAHODOVÉ ESO

- 250 g jahôd
- 3 zelené, kyslejšie jablká
- 1 malý kúsok zázvoru, očistený
- Podávajte s ľadom.

LETNÝ NÁPOJ

- 3 paradajky
- ½ uhorky
- 1 stonka zeleru
- 1/8 limety

MRKVA A PETRŽLEN

- 6 mrkiev
- 5 vetvičiek petržlenovej vňate

ENERGETICKÝ NÁPOJ

Ovocie a zelenina sú prirodzene sladké a sú z nich skvelé energetické nápoje.

- 2 mrkvy
- 3 odkôstkované marhule
- 2 jablká
- 50 ml mlieka
- 5 g pšeničných klíčkov
- 5 ml medu

Odšťavte ovocie a zeleninu. Pridajte mlieko s pšeničnými klíčkami a medom.

SLNEČNÝ KOKTEIL

- 2 jablká
- 100 g jahôd

ANANÁS A GREP

- ½ grepu
- ¼ ananásu

VÁŠNIVÝ KOKTAIL

- 50 g jahôd
- ¼ ananásu
- 1 strapec červeného hrozna

VITAMÍNOVÝ NÁPOJ

Nápoj má vysoký obsah vitamínov skupiny B, vitamínu C a vápnika.

- 1 paštrnák
- ½ zelenej papriky
- 1 brokolica
- 2 mrkvy
- 1 sladký zemiak
- 1 stonka zeleru

Pre sladšiu chuť pridajte viac mrkvy alebo paštrnáka.

LAHODNÝ KOKTEIL

- 2 mrkvy
- 1 hrst žeruchy
- 3 paradajky
- 1 zväzok koriandru alebo bazalkových listov
- 1 stonka zeleru
- ½ červenej papriky
- Niekoľko kvapiek tabasca alebo worcestrovej omáčky (voliteľné)

KAPUSTA, ZELER A MRKVA

- ½ bielej kapusty
- 2 stonky zeleru
- 3 mrkvy

ZELENINOVÝ TONIK

- 1 hrst špenátu
- 4 vetvičky petržlenovej vňate
- 4-6 mrkvičiek

LIMONÁDA

- 4 jablká
- ¼ citróna
- Podávajte s ľadom.

ANANÁS, JAHODA A JABLKO

- 1 jablko
- ¼ ananásu
- 100 g jahôd

HRUŠKA A JABLKO

- 2 jablká
- 2 hrušky
- ¼ citróna

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem / z instruktażem, oraz są świadome istniejących zagrożeń. Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

Nie należy używać urządzenia, jeśli sitko z tarczą rozdrabniającą lub pokrywa są pęknięte lub uszkodzone.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

- Nie zanurzaj podstawy z silnikiem w cieczy.
- Nie używaj palców ani sztućców do przepychania żywności w dół rurki - tylko popychacz.
- Nie otwieraj zatrzasków zanim sito nie zatrzyma się całkowicie.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO



RYSUNKI

- | | |
|------------------------|--|
| 1. Pojemnik na miąższ | 6. Sito |
| 2. Regulacja prędkości | 7. Pokrywa |
| 3. Baza napędu | 8. Zatrzask |
| 4. Dziubek | 9. Popychacz |
| 5. Separator |  Można myć w zmywarce |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zdejmij wszystkie elementy opakowania i etykiety.
- Umyj pojemnik na miąższ, sito, pokrywę, popychacz i separator w ciepłej wodzie z mydłem. Opłucz i osusz.
- Przetrzyj wilgotną szmatką podstawę silnika.
- Umieść urządzenie na suchej, stabilnej powierzchni, blisko gniazdka sieciowego.

MONTAŻ

1. Zamocuj separator na podstawie z silnikiem.
2. Włóż sito w separator i wciśnij je w bazę napędu.

3. Zamocuj pokrywę nad separatorem.
4. Załóż zatrzaski na obydwie boki pokrywy (Rys. A)
5. Wciśnij zatrzaski do wewnątrz, aż się zamkną (Rys. B).
6. Zamocuj pojemnik na miąższ nad prawą krawędzią pokrywy i wciśnij przycisk (Rys. C).
7. Włóż popychacz w rurę.

UŻYWANIE SOKOWNIKA

1. Sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone (0).
2. Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego.
3. Umieść pojemnik na sok pod dziubkiem.
4. Obróć pokrętkę regulacji prędkości na żadaną prędkość (1 = mała, 2 = duża).
5. Stosuj niską prędkość do miękkich składników (truskawki, cytryny). Stosuj dużą prędkość do twardych składników (jabłka, marchew).
6. Wyjmij popychacz i dodaj składniki przez rurkę.
7. Włóż ponownie popychacz, i użyj go do delikatnego przepchnięcia składników przez rurkę.
8. Po skończeniu, wyłącz sokowirówkę (0).

W celu uniknięcia przegrzania urządzenia, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej niż 2 minuty. Po 2 minutach przerwij pracę na co najmniej 2 minuty.

WSKAZÓWKI

- Kiedy tylko możesz, kupuj produkty z upraw ekologicznych, aby spożywać mniej środków chemicznych w śladowych ilościach.
- Używaj owoców i warzyw dobrej jakości, świeżych i dojrzałych. Miękkie warzywa lub przejrzałe owoce mogą dawać sok gęsty, mętny i dziwny w smaku.
- Myj wszystkie owoce i warzywa. Twardsze czyść szczotką. Z produktów nieekologicznych usuwaj zewnętrzne liście. Obieraj wszystkie nieekologiczne lub zabrudzone owoce lub warzywa. Wycinaj i usuwaj części uszkodzone, gdyż mogą one mieć wpływ na smak soku.
- Nie wyciskaj soku z produktów o silnym zapachu jak cebula czy czosnek. Bez względu na to, jak dobrze potem wyczyścisz sokowirówkę, nie pozbędziesz się ich smaku.
- Tnij owoce i warzywa tak, aby przeszły przez rurkę. Stosuj popychacz do przepychania cząstek, które utkwiły w środku i do dociskania marchwi, selera i innych długich owoców i warzyw.
- Zielone natki pietruszki, kielki pszenicy, kielki fasoli, zwiń w małe kulki i wciśnij popychaczem w rurkę.

OSTRZEŻENIE! LIŚCIE RABARBARU SĄ TRUJĄCE, ZAWIERAJĄ KWAS SZCZAWIOWY - NIE WOLNO ICH UŻYWAĆ DO WYCISKANIA SOKU, ANI ZJADAĆ.

ŁODYGI I LIŚCIE

Usuń łodygi, ogonki, liście i części zwiędłe.

PESTKI

Usuń i wyrzuć pestki, gniazda nasienne i inne duże nasiona. Można pozostawiać nasiona melona, pestki granatu oraz pesteczki malin, truskawek i kiwi.

BANANY

Nie próbuj wyciskać soku z bananów, pozostałości będą zatykać sitko z tarczą rozdrabniającą.

POMARAŃCZE, GREJPFRTY I MANDARYNKI

Zdejmij skóry z pomarańczy, grejfruta i mandarynek.

ANANAS

Wytnij i usuń górną część z liśćmi, dolną część oraz boki.

GRANATY

Usuń skórę i rdzeń.

ARBUZ ZWYCZAJNY

Skórę na arбуzie można zostawić, ale niektórzy uważają, że smak będzie nieco "zielony". Jeśli usuniesz skórę, pozbędziesz się wielu składników odżywczych.

RESZTKI

Po zakończeniu wyciskania, nie wyrzucaj resztek do śmieci. Wciąż mogą zawierać wiele wartościowych elementów. Zanim wyrzucisz, pomyśl o zastosowaniach takich jak zagęszczacz do zupy lub gulaszu, nadzienie do ciasta, lub nawet kompost.

CZYSZCZENIE

1. Wyłącz urządzenie (0) i wyciągnij przewód z gniazdka sieciowego.
2. Wypnij obydwie boczne zatrzaski.
3. Zdejmij pokrywę.
4. Zdejmij separator i sitko z tarczą rozdrabniającą.
5. Separator obróć do góry dnem i wyjmij sitko z tarczą rozdrabniającą.
6. Przetrzyj podstawę z silnikiem wilgotną ściereczką.
7. Inne części należy myć ręcznie. Jeśli sitko z tarczą rozdrabniającą jest zapchane, oczyść pod bieżącą wodą z kranu przy pomocy nylonowej szczotki prowadząc ją wzdłuż powierzchni siatki. Nie staraj się przekłuwać oczek siatki szczotką - uszkodzisz siatkę.



Te części można myć w zmywarce.

Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia. Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.

PRZEPISY KULINARNE

ODŻYWCZA BOMBA WITAMINOWA

Do tego, aby mieć zdrowe, błyszczące oczy, organizm potrzebuje wiele witamin z grupy B, a także witamin C i E oraz beta-karotenu.

Spróbuj tego orzeźwiającego, smacznego i wzbogacającego witaminami soku.

- 3 marchew
- 2 zielone kwaśne jabłka
- ½ brokuła
- ½ papryki

JABŁKOWO-TRUSKAWKOWY MIX

- 250g truskawek
- 3 zielone kwaśne jabłka
- 1 mały kawałek imbiru, obranego
- Wylej na lód.

KAPUSTA, SELER I MARCHEW

- ½ zielonej kapusty
- 2 selery naciowe
- 3 marchewki

NAPÓJ LETNI

- 3 pomidory
- ½ ogórka
- 1 seler naciowy
- 1/8 limonki

NAPÓJ ENERGETYCZNY

Owoce i warzywa cechuje naturalna słodycz i dlatego nadają się świetnie do napojów energetycznych.

- 2 marchewki
- 3 morele z usuniętymi pestkami
- 2 jabłka
- 50ml mleka
- 5g kiełków pszenicy
- 5ml miodu

Zrób sok z owoców i warzyw. Wmieszaj mleko, kiełki pszenicy i miód.



MARCHEW Z PIERUSZKĄ

- 6 marchewki
- 5 gałązek pietruszki

NAPÓJ WITAMINOWY

Napój ten charakteryzuje się dużą zawartością witamin z grupy B, witaminy C i mineralnego wapnia.

- 1 korzeń pasternaku
- ½ zielonej papryki
- 1 brokuł
- 2 marchewki
- 1 batat
- 1 seler naciowy

Dla słodszeo smaku weź więcej marchwi lub korzenia pasternaku.

AROMATYCZNY KOKTAJL

- 2 marchewki
- 1 garść rukwi wodnej
- 3 pomidory
- 1 pęczek kolendry lub liści bazylii
- 1 seler naciowy
- ½ czerwonej papryki
- Kilka kropel sosu Tabasco lub sosu Worcestershire (opcjonalnie)

TONIK Z WARZYW

- 1 garść szpinaku
- 4 gałązki pietruszki
- 4-6 marchewek

SŁONECZNY KOKTAJL

- 2 jabłka
- 100g truskawek

KOKTAJL Z PASJĄ

- 50g truskawek
- ¼ ananasa
- 1 grono czarnych winogron

ANANAS Z GREJPFRTUTEM

- ½ grejpfruta
- ¼ ananasa

LEMONIADA

- 4 jabłka
- ¼ cytryny
- Podawaj z lodem.

ANANAS, TRUSKAWKA I JABŁKO

- 1 jabłko
- ¼ ananasa
- 100g truskawek

GRUSZKA Z JABŁKIEM

- 2 jabłka
- 2 gruszki
- ¼ cytryny

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem. Držite uređaj i kabel van dosega djece.

Izvučite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.

Uređaj nemojte rabiti ako su sito ili poklopac napuknuti ili oštećeni.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

- Nemojte uranjati motornu jedinicu u tekućinu.
- Nemojte potiskivati prstima ili priborom za jelo sastojke niz cijev za umetanje sastojaka. U tu svrhu koristite samo potiskivač.
- Ne otvarajte zasune ako se cjedilo nije potpuno zaustavilo.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Sakupljač pulpe | 6. Cjedilo |
| 2. Regulator kontrole brzine | 7. Poklopac |
| 3. Pogonsko vratilo | 8. Zasun |
| 4. Žlijeb | 9. Potiskivač |
| 5. Separator |  Prikladno za pranje u perilici |

PRIJE PRVE UPORABE

- Uklonite svu ambalažu i naljepnice.
- Spremnik za kašu, cjedilo, poklopac, potiskivač hrane i separator operite u toploj vodi sa sapunom. Isperite i osušite.
- Bazu motora obrišite vlažnom krpom.
- Uređaj postavite na suhu, čvrstu i ravnu površinu, blizu električne utičnice.

SASTAVLJANJE

1. Postavite separator na motornu jedinicu.
2. Stavite cjedilo u separator i pritisnite ga prema dolje na osovinu pogona.
3. Postavite poklopac iznad separatora.
4. Postavite zasune na svaku stranu iznad obruča poklopca (sl. A)
5. Pritiskujte zasune prema unutra dok se ne zabrave (sl. B).
6. Postavite spremnik za kašu iznad desnog ruba poklopca, a zatim gurnite donji dio prema unutra (sl. C).
7. Postavite potiskivač u cijev.



KORIŠTENJE SOKOVNIKA

1. Provjerite je li uređaj isključen (0).
2. Stavite utikač u utičnicu.
3. Postavite vrč ispod žlijeba, kako biste sakupili sok.
4. Okrenite regulator kontrole brzine na željenu brzinu (1 = niska, 2 = visoka).
5. Koristite nisku brzinu za mekane sastojke (jagode, agrume). Koristite visoku brzinu za tvrde sastojke (jabuke, mrkve).
6. Skinite potiskivač i ubacite sastojke kroz cijev za umetanje sastojaka.
7. Vratite potiskivač i koristite ga za lagano potiskivanje sastojaka niz cijev za umetanje sastojaka.
8. Kada ste gotovi, isključite sokovnik (0).

Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 2 minute, jer se može pregrijati. Poslije 2 minute, isključite ga na najmanje 2 minute da bi se ponovo doveo u radno stanje.

SAVJETI

- Kako biste smanjili unos ostataka insekticida ili gnojiva u organizam, nastojte, kad god je moguće, kupiti organski uzgojene plodove.
- Koristite svježe, zrelo voće i povrće, dobre kvalitete. Mekano povrće i prezrelo voće može učiniti sok gustim, mutnim i može mu dati čudan okus.
- Operite svo voće i povrće. Za pranje tvrdih plodova koristite se četkom. Skinite vanjske listove s neorganskih plodova. Ogulite svo neorgansko voće i povrće i plodove čija je površina premazana voskom. Odrežite i bacite zgnječene dijelove ili dijelove s mrljama.
- Nemojte praviti sok od plodova s jakim ili neprijatnim mirisom, kao što su luk ili češnjak. Bez obzira kako dobro operete sokovnik, nikad se nećete osloboditi tog okusa.
- Izrežite voće i povrće na dijelove koji mogu silaziti niz cijev. Putem potiskivača gurnite dijelove koji prijanjaju na cijev, zadnje komadiće voća, mrkvu, celer i ostalo dugačko voće i povrće.
- Oblikujte malu čvrstu lopticu od zelenja, peršina, pšenične trave i klica graha i gurnite je kroz cijev uz pomoć potiskivača.

UPOZORENJE! LISTOVI RABARBARE SU OTROVNI; SADRŽE OKSALNU KISELINU I STOGA SE NE SMIJU JESTI ILI KORISTITI ZA PRAVLJENJE SOKA.

KORIJENI I LISTOVI

Uklonite korijene, stabljike, listove i paprat.

KOŠTICE

Uklonite i bacite koštice i druge velike sjemenke. Možete ostaviti sjemenke dinje, nara i male sjemenke malina, kiwija i jagoda.

BANANE

Nemojte pokušavati praviti sok od banana: ostaci će zapušiti sito.

NARANČE, GREJPOVI I MANDARINE

Ogulite naranče, grejpove i mandarine.

ANANAS

Odsijecite vrh i dno ananasa i ogulite ga.

NAROVI

Uklonite koru i jezgro, jer zaista nemaju dobar okus.

LUBENICA

Možete ostaviti koru lubenice, ali neke osobe smatraju taj okus malo "zelenim". Prvo kušajte jedan komadić kako biste stvorili Vaše mišljenje o tome. Ako skinete koru, gubi se puno hranljivih sastojaka.

PULPA

Kad ste završili s pravljenjem soka, nemojte odmah baciti pulpu u kantu za smeće. Ona još uvijek sadrži veliki dio korisnih sastojaka. Prije nego što je bacite, razmislite može li Vam zatrebati za zgušnjavanje juha ili gulaša, za nadjeve za pitu ili čak za pripremu komposta.

ČIŠĆENJE

1. Isključite aparat (0) i izvucite kabel iz utičnice.
2. Odvojite zasune na obje strane.
3. Skinite poklopac.
4. Skinite separator i sito.
5. Okrenite separator naopako i ispraznite sito.
6. Obrišite motornu jedinicu vlažnom krpom.
7. Operite ručno odvojive dijelove. Ako je sito zapušeno, držite ga pod mlazom tekuće vode i najlonskom četkom za čišćenje operite površinu mrežice. Nemojte gurati vlakna četke kroz mrežicu jer ćete je slomiti.



Te dijelove možete prati u perilici.

Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine. Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i, gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

RECEPTI

NAPITAK ZA BLISTAVE OČI

Kako bi Vaše oči ostale zdrave i blistave, Vaš organizam zahtijeva puno B vitamina, kao i C i E vitamine i betakaroten. Pijte ovaj sok više puta kao osvježavajući i ukusni napitak, obogaćen vitaminima.

- 3 mrkve
- 2 zelene, kiselkaste jabuke
- ½ brokule
- ½ crvena paprika

KREMA OD JABUKA I JAGODA

- 250g jagoda
- 3 zelene, kiselkaste jabuke
- 1 mali komad oguljenog đumbira
- Služiti preko leda.

UKUSNI KOKTEL

- 2 mrkve
- 1 rukohvat potočarke
- 3 rajčice
- 1 svežanj korijandera ili lišća bosiljka
- 1 štapić celera
- ½ crvene paprike
- Nekoliko kapi umaka Tabasco ili Worcestershire (dodatno)

VITAMINSKI NAPITAK

Ovaj napitak bogat je vitaminima kompleksa B, vitaminom C i kalcijem.

- 1 pastrnjak
- ½ zelene paprike
- 1 prokulica
- 2 mrkve
- 1 slatki krumpir
- 1 štapić celera

Za slađi okus, dodajte više mrkve ili pastrnjaka.

ENERGETSKI NAPITAK

Izvrсни energetski napitci pripremaju se od voća i povrća koji sadržavaju prirodne šećere.

- 2 mrkve
- 3 marelice, izvađena koštica
- 2 jabuke
- 50 ml mlijeka
- 5 g pšeničnih klica
- 5 ml meda

Iscijedite voće i povrće. Izmiješajte u mlijeku, pšeničnim klicama i medu.



LJETNI NAPITAK

- 3 rajčice
- ½ krastavca
- 1 štapić celera
- 1/8 limete

MRKVA I PERŠIN

- 6 mrkvi
- 5 grančica peršina

KUPUS, CELER I MRKVA

- ½ zelenog kupusa
- 2 štapića celera
- 3 mrkve

POVRTNI TONIK

- 1 rukohvat špinata
- 4 grančice peršina
- 4-6 mrkvi

SUNČANI KOKTEL

- 2 jabuke
- 100 g jagoda

STRASTVENI KOKTEL

- 50 g jagoda
- ¼ ananasa
- 1 grozd crnog grožđa

ANANAS I GREJP

- ½ grejpa
- ¼ ananasa

LIMUNADA

- 4 jabuke
- ¼ limuna
- Prelijte led.

ANANAS, JAGODE I JABUKA

- 1 jabuka
- ¼ ananasa
- 100 g jagoda

KRUŠKA I JABUKA

- 2 jabuke
- 2 kruške
- ¼ limuna

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.

Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

Naprave ne uporabljajte, če je sito za strganje ali pokrov počen ali poškodovan.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

- Enote motorja ne dajajte v tekočino.
- Za potiskanje hrane po cevi ne uporabljajte prstov ali jedilnega pribora, ampak samo potiskalnik.
- Ne odpirajte zaklepov, dokler se sito povsem ne ustavi.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Zbiralnik kaše | 6. Sito |
| 2. Nastavitev hitrosti | 7. Pokrov |
| 3. Pogonska gred | 8. Zaklep |
| 4. Izliv | 9. Potiskalnik |
| 5. Ločevalnik |  Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju |

PRED PRVO UPORABO

- Odstranite vso pakirno embalažo in nalepke.
- Operite posodo za pulpo, sito, pokrov, potiskalnik za hrano in ločevalnik v topli milnici. Sperite in osušite.
- Obrišite ohišje motorja z vlažno krpo.
- Napravo namestite na suho, trdno in ravno površino ob električni vtičnici.

SESTAVLJANJE

1. Na enoto motorja namestite ločevalnik.
2. V ločevalnik namestite sito in ga potisnite navzdol na pogonsko gred.
3. Na ločevalnik pritrdite pokrov.
4. Na vsaki strani čez rob pokrova pritrdite zaklepa (slika A).
5. Zaklepa pritrdite navznoter, dokler se ne zakleneta (slika B).

6. Namestite posodo za pulpo čez desni rob pokrova, nato spodnji del pritisnite navznoter (slika C).
7. V cev namestite potiskalnik.

UPORABA VAŠEGA SOKOVNIKA

1. Preverite, da je naprava izključena (0).
2. Vtič vstavite v električno vtičnico.
3. Pod izliv postavite vrč, da zberete sok.
4. Nastavitev hitrosti zavrtite na zeleno hitrost (1 = nizka, 2 = velika).
5. Majhno hitrost uporabite za mehke sestavine (jagode, agrumi). Veliko hitrost uporabite za trde sestavine (jabolka, korenje).
6. Odstranite potiskalnik in spustite sestavine v cev.
7. Znova vstavite potiskalnik in z njim potisnite sestavine navzdol po cevi.
8. Ko končate, izklopite sokovnik (0).

Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 2 minuti, saj se lahko pregreje. Po tem pred ponovno uporabo počakajte 2 minuti.

NASVETI

- Kadar lahko, kupite okolju prijazne pridelke, da zmanjšate svoj vnos ostankov insekticidov in gnojil.
- Uporabite kakovostne, sveže in zrele sadje ter zelenjavo. Mehka zelenjava ali prezrelo sadje lahko povzroči gost, moten in neokusen sok.
- Operite vse sadje in zelenjavo. Na trdih živilih uporabite krtačo. Na izdelkih, ki niso bili pridelani na okolju prijazen način, odstranite zunanje liste. Olupite vse sadje in zelenjavo, ki ni bila pridelana na okolju prijazen način ali je voskana. Izrežite in zavrzite obtolčene dele ter madeže, ker lahko vplivajo na okus soka.
- Ne pripravljajte soka iz zelenjave z zelo močnim okusom ali vonjem, na primer čebule ali česna. Ne glede na to, kako dobro očistite sokovnik, se okusa ne boste nikoli znebili.
- Sadju in zelenjavo razrežite, da bodo šli skozi cev. S potiskalnikom odstranite vse, kar se zatika, potisnite navzdol zadnje kose sadja in potisnite navzdol korenčke, zeleno ter drugo dolgo sadje in zelenjavo.
- Listnato zelenjavo, peteršilj, pšenično travo in kalčke zvijte v zbito kroglo ter jo potisnite navzdol po cevi s potiskalnikom.

OPOZORILO! LISTI RABARBARE SO STRUPENI, SAJ VSEBUJEJO OKSALNO KISLINO – IZ NJIH NE SMETE DELATI SOKA ALI JIH JESTI.

STEBLA IN LISTI

Odstranite stebela, liste in obraščenost.

PEČKE

Odstranite in zavrzite pečke, koščice ter druga velika semena. Semena melon, granatnega jabolka, malin, kivijev in jagod lahko pustite.

BANANE

Ne poskušajte delati soka iz banan – to bi zamašilo sito za strganje.

POMARANČE, GRENVKE IN MANDARINE

Olupite pomaranče, grenivke in mandarine.

ANANAS

Z ananasov odrežite vrhnji in spodnji del ter jih olupite.

GRANATNA JABOLKA

Odstranite kožo in sredico, saj nimata prijetnega okusa.

LUBENICA

Olupek lubenice lahko pustite, vendar je nekaterim ljudem okus preveč »zelen«. Najprej poskusite in preverite, kako se vam zdi. Če odstranite olupek, boste zavrgli veliko hranilnih snovi.

KAŠA

Ko končate pripravo soka, kaše ne vrzite stran. Še vedno vsebuje veliko dobrega. Preden jo zavržete, premislite, ali jo lahko uporabite za zgostitev juh ali enolončnic ali celo za kompost.

ČIŠČENJE

1. Napravo izklopite (0) in odklopite.
2. Unclip both side latches.
3. Dvignite pokrov soka.
4. Dvignite ločilnik in sito za strganje.
5. Ločilnik obrnite na glavo in iztesite sito za strganje.
6. Enoto motorja obrišite z vlažno krpo.
7. Odstranljive dele pomijte ročno. Če je sito za strganje zamašeno, ga držite pod tekočo vodo in krtačite po površini mreže z najlonsko krtačo za pomivanje. Ščetin ne poskušajte potiskati skozi mrežo, saj bi jo s tem polomili.



Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin. Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

RECEPTI

NAPOJ ZA ZDRAVE OČI

Da bi ohranili zdrave in sijoče oči, potrebujejo naša telesa veliko vitaminov B, pa tudi vitamina C ter E in beta karoten. Občasno poskusite ta sok kot osvežilno in okusno pijačo z veliko vitamini.

- 3 korenje
- 2 zelena kisla jabolka
- ½ brokoli
- ½ rdeča paprika

ČAROVNIJA IZ JABOLK IN JAGOD

- 250g jagode
- 3 zelena kisla jabolka
- 1 majhen kos ingverja, olupljen
- Postrezite na ledu.

ENERGIJSKI NAPITEK

Sadje in zelenjava vsebujeta naravne sladkorje in izvrstna za pripravo odličnih energijskih napitkov.

- 2 korenčka
- 3 marelice, brez koščic
- 2 jabolki
- 50 ml mleka
- 5 g pšeničnih otrobov
- 5 ml medu

Izsočite sadje in zelenjavo. Vmešajte mleko, pšenične kalčke in med.

VITAMINSKI NAPITEK

Ta napitek je bogat z vitamini skupine B, vitaminom C in mineralnim kalcijem.

- 1 pastinak
- 1/2 zelene paprike
- 1 brokoli
- 2 korenčka
- 1 sladki krompir
- 1 stebelna zelena

Za slajši okus dodajte več korenčka ali pastinaka.

PIKANTEN KOKTAJL

- 2 korenčka
- 1 pest vodne kreše
- 3 paradižniki
- 1 šopek koriandrovih ali bazilikinih listov
- 1 stebelna zelena
- 1/2 rdeče paprike
- Nekaj kapljic omake tabasko ali worcestrske omake (po želji)

POLETNI NAPITEK

- 3 paradižniki
- ½ kumare
- 1 stebelna zelena
- 1/8 limete



KORENČEK IN PETERŠILJ

- 6 korenčkov
- 5 vejic peteršilja

ZELJE, ZELENA IN KORENČEK

- 1/2 zelenega zelja
- 2 stebelni zeleni
- 3 korenčke

ZELENJAVNI TONIK

- 1 polna pest špinače
- 4 vejice peteršilja
- 4–6 korenčkov

SONČNI KOKTAJL

- 2 jabolki
- 100 g jagod

KOKTELJ STRASTI

- 50 g jagod
- 1/4 ananasa
- 1 grozd temnordečega grozdja

ANANAS IN GRENIVKA

- 1/2 grenivke
- 1/4 ananasa

LIMONADA

- 4 jabolka
- 1/4 limone
- Postrezite z ledom.

ANANAS, JAGODE IN JABOLKO

- 1 jabolko
- 1/4 ananasa
- 100 g jagod

HRUŠKE IN JABOLKA

- 2 jabolki
- 2 hruški
- 1/4 limone

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή. Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.

Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αν η σήτα τριψίματος ή το καπάκι έχουν ραγίσει ή έχουν υποστεί βλάβη.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

- Μη βάζετε την κεντρική μονάδα μέσα σε υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία κουζίνας για να σπρώξετε τις τροφές μέσα στον σωλήνα - να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον πιεστήρα.
- Μην ανοίγετε τα κλείστρα έως ότου το σουρωτήρι σταματήσει τελείως.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Συλλέκτης πολτού | 6. Σουρωτήρι |
| 2. Χειριστήριο ταχύτητας | 7. Καπάκι |
| 3. Κινητήριος άξονας | 8. Κλείστρο |
| 4. Στόμιο | 9. Πιεστήρας |
| 5. Διαχωριστήρας |  Πλένεται σε πλυντήριο πιάτων |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις ετικέτες.
- Πλύντε το δοχείο πολτού, το σουρωτήρι, το καπάκι, τον προωθητή τροφών και το διαχωριστή με χλιαρό σαπουνόνερο. Ξεπλύντε και στεγνώστε.



- Σκουπίστε τη βάση του μοτέρ με ένα υγρό πανί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια χωρίς υγρασία, κοντά σε πρίζα ρεύματος.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

1. Τοποθετήστε το διαχωριστή στη μονάδα του μοτέρ.
2. Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο εσωτερικό του διαχωριστή και πιέστε το προς τα κάτω στον κινητήριο άξονα.
3. Τοποθετήστε το καπάκι στο διαχωριστή.
4. Προσαρμόστε τα κλείστρα σε κάθε πλευρά στο στόμιο του καπακιού (Εικ. Α)
5. Πιέστε τα κλείστρα προς τα μέσα μέχρι να κλειδώσουν (Εικ. Β).
6. Τοποθετήστε το δοχείο πολτού στη δεξιά πλευρά του καπακιού και στη συνέχεια πιέστε το κάτω μέρος προς τα μέσα (Εικ. C).
7. Τοποθετήστε τον προωθητή στο σωλήνα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΧΥΜΩΤΗ

1. Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη **(0)**.
2. Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
3. Τοποθετήστε μια κανάτα κάτω από το στόμιο για να συλλέξετε τον χυμό.
4. Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (**1** = χαμηλή, **2** = υψηλή).
5. Για τα μαλακά συστατικά (φράουλες, εσπεριδοειδή) να χρησιμοποιείτε χαμηλή ταχύτητα. Για τα σκληρά συστατικά (μήλα, καρότα) να χρησιμοποιείτε υψηλή ταχύτητα.
6. Αφαιρέστε τον πιεστήρα και προσθέστε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα
7. Τοποθετήστε εκ νέου τον πιεστήρα και χρησιμοποιήστε τον για να σπρώξετε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα.
8. Όταν τελειώσετε, απενεργοποιήστε τον αποχυμωτή **(0)**.

Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 2 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από λειτουργία 2 λεπτών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 2 λεπτά.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Όποτε μπορείτε, να αγοράζετε προϊόντα οργανικής καλλιέργειας, για να μειώνετε την πρόσληψη καταλοίπων εντομοκτόνων και λιπασμάτων.
- Χρησιμοποιείτε φρέσκα και ώριμα φρούτα και λαχανικά καλής ποιότητας. Τα μαλακά λαχανικά ή τα παραγινωμένα φρούτα μπορεί να κάνουν τον χυμό πηχτό, αδιαφανή και να του δώσουν περίεργη γεύση.
- Να πλένετε όλα τα φρούτα και τα λαχανικά. Στα πιο σκληρά να χρησιμοποιείτε βούρτσα. Να αφαιρείτε τα εξωτερικά φύλλα των μη οργανικών προϊόντων. Να ξεφλουδίζετε τα μη οργανικά ή τα κερωμένα φρούτα ή λαχανικά. Να αφαιρείτε και να πετάτε τα κομμάτια που έχουν χτυπηθεί ή έχουν ατέλειες καθώς μπορεί να επηρεάσουν τη γεύση του χυμού.
- Μη στύβετε οτιδήποτε με έντονη ή αψιά γεύση, όπως κρεμμύδια ή σκόρδο. Όσο καλά και να καθαρίσετε τον αποχυμωτή σας, η μυρωδιά δεν πρόκειται να βγει ποτέ.
- Να κόβετε τα φρούτα και τα λαχανικά ώστε να περνάνε από τον σωλήνα. Να χρησιμοποιείτε τον πιεστήρα για να καθαρίζετε οτιδήποτε κολλάει, να σπρώχνετε τα τελευταία κομμάτια φρούτων, και να σπρώχνετε τα καρότα, τα σέλινα και άλλα μακριά φρούτα και λαχανικά.
- Με τα φυλλώδη λαχανικά, τον μαϊντανό, το αγρόπυρο και τις φύτρες φασολιών να φτιάχνετε μια μικρή σφιχτή μπάλα και να την σπρώχνετε μέσα στο σωλήνα με τον πιεστήρα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΤΑ ΦΥΛΛΑ ΤΟΥ ΦΥΤΟΥ ΡΑΒΕΝΤΙ ΕΙΝΑΙ ΔΗΛΗΤΗΡΙΩΔΗ, ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΘΞΑΛΙΚΟ ΟΞΥ – ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΤΥΒΟΝΤΑΙ Η ΝΑ ΤΡΩΓΟΝΤΑΙ.

ΚΟΤΣΑΝΙΑ ΚΑΙ ΦΥΛΛΑ

Να αφαιρείτε τα κοτσάνια, τα φύλλα και τις φτέρες.

ΚΟΥΚΟΥΤΣΙΑ

Να αφαιρείτε και να πετάτε τα κουκούτσια, όπως το κουκούτσι του ροδάκινου και άλλους μεγάλους σπόρους. Τα σπόρια του πεπονιού και του ροδιού και τα μικρά σπόρια από σμέουρα, ακτινίδια και φράουλες μπορείτε να τα αφήνετε.

ΜΠΑΝΑΝΕΣ

Μην προσπαθήσετε να στύψετε μπανάνες – τα κατάλοιπα θα βουλώσουν τη σήτα τριψίματος.

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ, ΓΚΡΕΪΦΦΡΟΥΤ ΚΑΙ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ

Να ξεφλουδίζετε τα πορτοκάλια, τα γκρέιφφρουτ και τα μανταρίνια.

ΑΝΑΝΑΣ

Στους ανανάδες να κόβετε την κορφή και τη βάση και να τους ξεφλουδίζετε.

ΡΟΔΙΑ

Να αφαιρείτε τη φλούδα και την ψίχα – η αλήθεια είναι ότι δεν έχουν καλή γεύση.

ΚΑΡΠΟΥΖΙ

Η φλούδα του καρπουζιού μπορεί να παραμένει, ωστόσο ορισμένοι βρίσκουν τη γεύση της λίγο άγουρη. Δοκιμάστε πρώτα ένα κομμάτι για να σχηματίσετε άποψη. Αν αφαιρέσετε τη φλούδα θα χάσετε πολλά θρεπτικά στοιχεία.

ΠΟΛΤΟΣ

Όταν ο χυμός είναι έτοιμος, μην πετάτε έτσι απλά τον πολτό μέσα στον κάδο. Μπορεί ακόμα κάπως να τον αξιοποιήσετε. Προτού τον πετάξετε στα σκουπίδια, σκεφτείτε τις σούπες ή τα ψητά που μπορείτε να συνοδεύσετε, τη γέμιση για πίτες ή ακόμα και τον κάδο κομποστοποίησης.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
2. Απασφαλίστε τα κλείστρα και στις δύο πλευρές.
3. Αφαιρέστε το καπάκι.
4. Αφαιρέστε τον διαχωριστήρα και τη σήτα τριψίματος.
5. Αναποδογυρίστε τον διαχωριστήρα και αφαιρέστε τη σήτα τριψίματος.
6. Σκουπίστε την κεντρική μονάδα με ένα νωπό πανί.
7. Πλύνετε τα αποσιώμενα εξαρτήματα στο χέρι. Αν η σήτα τριψίματος έχει βουλώσει, κρατήστε την κάτω από τρεχούμενο νερό και βουρτσίστε την επιφάνεια του πλέγματος με νάιλον βουρτσάκι πιάτων. Μην προσπαθήσετε να περάσετε τις τρίχες μέσα από το πλέγμα – θα το χαλάσετε.



Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα. Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΦΙΛΤΡΟ ΓΙΑ ΛΑΜΠΕΡΑ ΜΑΤΙΑ

Για να διατηρείται η υγεία και η λάμψη στα μάτια, το σώμα μας χρειάζεται άφθονη βιταμίνη Β, καθώς και βιταμίνες C, E και β-καροτένιο.

- 3 καρότα
- 2 πράσινα μήλα
- ½ μπρόκολο
- ½ κόκκινη πιπεριά

ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟΥ ΚΑΙ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

- 250g φράουλες
- 3 πράσινα μήλα
- 1 μικρό κομμάτι πιπερόριζα, ξεφλουδισμένη
- Σερβίρετε με πάγο.

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΟ ΠΟΤΟ

Τα φρούτα και τα λαχανικά περιέχουν φυσικά γλυκαντικά και είναι ιδανικά για ενεργειακά ποτά.

- 2 καρότα
- 3 βερίκοκα, χωρίς κουκούτσι
- 2 μήλα
- 50 ml γάλα
- 5 γρ. φύτρο σιταριού
- 5 ml μέλι

Αποχυμώστε τα φρούτα και τα λαχανικά.

Αναμείξτε το γάλα, το φύτρο σιταριού και το μέλι.

ΠΟΤΟ ΒΙΤΑΜΙΝΩΝ

Αυτό το ποτό περιέχει βιταμίνες της ομάδας Β, βιταμίνη C και ασβέστιο ως αλκαλικό μέταλλο.

- 1 παστινάκη
- ½ πράσινη πιπεριά
- 1 μπρόκολο
- 2 καρότα
- 1 γλυκοπατάτα
- 1 μπαστουνάκι σέλερι

Για πιο γλυκιά γεύση, προσθέστε περισσότερο καρότο ή παστινάκη.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΚΟΚΤΕΪΛ

- 2 καρότα
- 1 χούφτα νεροκάρδαμο
- 3 ντομάτες
- 1 ματσάκι φύλλα κόλιανδρου ή βασιλικού
- 1 μπαστουνάκι σέλερι
- ½ κόκκινη πιπεριά
- Μερικές σταγόνες ταμπάσκο ή σος

Worcestershire (προαιρετικά)

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΠΟΤΟ

- 3 ντομάτες
- ½ αγγούρι
- 1 μπαστουνάκι σέλερι
- 1/8 μοσχολέμονου

ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ

- 6 καρότα
- 5 κλαδάκια μαϊντανό

ΛΑΧΑΝΟ, ΣΕΛΕΡΙ ΚΑΙ ΚΑΡΟΤΟ

- ½ πράσινο λάχανο
- 2 μπαστουνάκια σέλερι
- 3 καρότα

ΤΟΝΩΤΙΚΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

- 1 χούφτα σπανάκι
- 4 κλαδάκια μαϊντανό
- 4-6 καρότα

ΗΛΙΟΛΟΥΣΤΟ ΚΟΚΤΕΪΛ

- 2 μήλα
- 100 γρ. Φράουλες

ΚΟΚΤΕΪΛ ΠΑΘΟΥΣ

- 50 γρ. φράουλες
- ¼ ανανάς
- 1 τσαμπί μαύρα σταφύλια

ΑΝΑΝΑΣ ΚΑΙ ΓΚΡΕΪΦ ΦΡΟΥΤ

- ½ γκρέιφ φρουτ
- ¼ ανανάς

ΛΕΜΟΝΑΔΑ

- 4 μήλα
- ¼ λεμόνι
- Σερβίρεται με πάγο.

ΑΝΑΝΑΣ, ΦΡΑΟΥΛΑ ΚΑΙ ΜΗΛΟ

- 1 μήλο
- ¼ ανανάς
- 100 γρ. Φράουλες

ΑΧΛΑΔΙ ΚΑΙ ΜΗΛΟ

- 2 μήλα
- 2 αχλάδια
- ¼ λεμόνι

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket. A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal. A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.

Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.

Ne használja a készüléket, ha az aprító szűrő vagy a fedél sérült.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

- Ne rakja a motoros egységet folyadékba.
- Ne használja az ujját vagy az evőeszközöket az étel lenyomására a csőbe – csak a nyomórudat.
- Ne nyissa ki a reteszeket, amíg a szűrő teljesen meg nem állt.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Pépgyűjtő | 6. Szűrő |
| 2. Sebességszabályozó | 7. Fedél |
| 3. Hajtótengely | 8. Retesz |
| 4. Kivezető | 9. Nyomórúd |
| 5. Elválasztó |  Mosogatógépben mosható |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét.
- Meleg, mosogatószeres vízzel mossa meg a gyümölcsép tartályt, a szűrőt, a fedelet, a lenyomót és az elválasztót. Öblítse le és szárítsa meg.
- Egy nedves ruhával törölje át a motoros alapegységet.
- Helyezze a készüléket egy száraz, stabil, vízszintes felületre, egy konnektor közelébe.

ÖSSZESZERELÉS

1. Illessze az elválasztót a motoros egységre.
2. Helyezze a szűrőt az elválasztóba, és nyomja le a hajtótengelyre.
3. Illessze a fedelet az elválasztóra.



4. Illessze a reteszeket mindkét oldalt a fedél pereme fölé (A ábra).
5. Nyomja befelé a reteszeket, amíg le nem zárnak (B ábra).
6. Illessze a gyümölcspép tartályt a fedél jobb oldali szélére, majd nyomja befelé az alját (C ábra).
7. Illessze a lenyomót a csőbe.

A GYÜMÖLCSFACSARÓ HASZNÁLATA

1. Ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva (0).
2. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
3. A lé felfogásához helyezzen egy edényt a kivezető alá.
4. Állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre (1 = alacsony, 2 = magas).
5. Lágy gyümölcsök (eper, citrom) esetén alacsony sebességfokozatot alkalmazzon. Keményebb növények (alma, sárgarépa) esetén magasabb sebességfokozatot használjon.
6. Vegye le a nyomórudat és dobja a hozzávalókat a csőbe.
7. Tegye vissza a nyomórudat és segítségével nyomja be a hozzávalókat finoman a csőbe.
8. Miután végzett, kapcsolja ki a gyümölcsfacsarót (0).

Ne működtesse a motort 2 percnél hosszabb ideig, a motor túlmelegedhet. 2 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket legalább 2 percre, hogy a készülék lehűljön.

TIPPEK

- Amikor csak lehetséges, biogazdálkodásból származó termékeket vásároljon, így csökkentheti a rovarölő szerek és műtrágyák maradványait.
- Jó minőségű, friss és érett gyümölcsöket és zöldségeket használjon. A lágy állagú zöldségek és a túlrett gyümölcsök sűrűvé, zavarossá és furcsa ívűvé tehetik italát.
- Felhasználás előtt mossa meg a gyümölcsöket és zöldségeket. Használjon súrolókefét a keményebb zöldségeknél. Távolítsa el a nem biogazdaságból származó termékek külső leveleit. Vágja ki a hibás, zúzódott részeket, mivel ezek kellemetlen hatással lehetnek az ital ízére.
- Ne daráljon le erős vagy szúrós illatú növényeket, például hagymát vagy fokhagymát. Nem számít, mennyire próbálja megtisztítani a készüléket, mindig érezni fogja ezek kellemetlen ízét.
- Vágja fel a gyümölcsöket és zöldségeket, így könnyebben beférnek a csőbe. A nyomórúddal nyomja le a ragadós növényeket, a gyümölcsök legutolsó darabkáját, a sárgarépát, zellert és az egyéb hosszú zöldségeket és gyümölcsöket.
- Készítsen kis feszes csomót a leveles zöldségekből, petrezselyemzöldből, búzacsirából, babcsirából, így nyomja le a nyomórúddal a csőbe.

FIGYELEM! A REBARBARA LEVELEI MÉRGEZŐEK, OXÁLSAVAT TARTALMAZNAK - EZEKET TILOS LEDARÁLNI VAGY ELFOGYASZTANI!

SZÁRAK ÉS LEVELEK

Távolítsa el a szárazakat, torzsát, leveleket és nyúlványokat.

MAGVAK

Távolítsa el a magvakat, a barackmagokat és egyéb nagyobb magvakat. A dinnye, gránátalma, málna, kivi és eper kisebb magvait nem szükséges kivágni.

BANÁN

Ne aprítson banánt, mivel a maradványok beleragadnak az aprító szűrőbe.

NARANCS, GRAPEFRUIT ÉS MANDARIN

Hámozza meg a narancsokat, grapefruitot és a mandarint.

ANANÁSZ

Hámozza meg az ananászt, vágja le a felső és alsó részét.

GRÁNÁTALMA

Távolítsa el a héját és a héj alatti részt.

GÖRÖGDINNYE

A görögdinnye héja meghagyható, de egyesek szerint ettől kissé "zöld" ízű lesz az ital. Először kóstoljon meg egy keveset, hogy megtapasztalja az ízét. Ha eltávolítja a héját, sok tápanyagtól szabadul meg.

ROSTOS ANYAGOK

Ha végzett a darálással, ne dobja ki egyszerűen a visszamaradt rostos anyagokat. Rengeteg hasznos anyagot tartalmazhatnak. Mielőtt kidobja azokat, gondolja át, mire lehet felhasználni azokat: levesek és pörköltök sűrítésére, pite tölteléknek, vagy akár a komposztba is bekerülhetnek.

TISZTÍTÁS

1. Kapcsolja ki a készüléket **(0)** és húzza ki a konnektorból.
2. Oldja ki a reteszt mindkét oldalon.
3. Emelje le a fedelet.
4. Emelje le az elválasztót és az aprító szűrőt.
5. Fordítsa lefelé az elválasztót, és billentse ki az aprító szűrőt.
6. Törölje át a motoros egységet egy nedves ruhával.
7. Kézzel mosogassa el a levehető részeket. Ha az aprító szűrő eltömődött, tartsa folyó víz alá, és egy műanyag kefével tisztítsa meg a háló felületét. Ne próbálja meg átpiszkálni a maradványokat a hálón – ettől elszakadhat.



Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.

A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak. A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

RECEPTEK

CSILLOGÓ SZEMEK ITAL

Az egészséges, fényes szemekhez szervezetünknek rengeteg B-vitaminra, C- és E-vitaminra, illetve béta-karotinra van szüksége. Próbálja ki ezt a frissítő és ízletes, vitaminokban gazdag italt.

- 3 sárgarépa
- 2 karakteres ízű zöld alma
- ½ brokkoli
- ½ piros paprika

ALMA ÉS EPER KOKTÉL

- 250g eper
- 3 karakteres ízű zöld alma
- 1 kicsi, hámozott gyömbér
- Jéggel szolgálja fel

ENERGIAITAL

A gyümölcsök és zöldségek természetes édességgel rendelkeznek így kiváló energiaitalt készíthető belőlük.

- 2 sárgarépa
- 3 sárgabarack, a magját eltávolítva
- 2 alma
- 50ml tej
- 5g búzacsíra
- 5ml méz

A gyümölcsök és zöldségek levéhez keverje hozzá a tejet, búzacsírat és mézet.

NYÁRI ITAL

- 3 paradicsom
- ½ uborka
- 1 zellerszár
- 1/8 lime

VITAMIN ITAL

Ez az ital magas B-, C-vitamin és ásványi kalcium tartalmú.

- 1 paszternák
- ½ zöldpaprika
- 1 brokkoli
- 2 sárgarépa
- 1 édes burgonya
- 1 zellerszár

Ha édes ízt szeretne elérni, adjon hozzá több sárgarépát és paszternákot.

ÍZLETES KOKTÉL

- 2 sárgarépa
- 1 marék zsázsa
- 3 paradicsom
- 1 csokor koriander vagy bazsalikom
- 1 zellerszár
- ½ piros paprika
- Néhány csepp Tabasco vagy Worcestershire szósz (tetszőleges)

SÁRGARÉPA ÉS PETREZSELYEM

- 6 sárgarépa
- 5 szál petrezselyem

KÁPOSZTA, ZELLER ÉS SÁRGARÉPA

- ½ zöld káposzta
- 2 zellerszár
- 3 sárgarépa

ZÖLDSÉG TONIK

- 1 marék spenót
- 4 szál petrezselyem
- 4-6 sárgarépa

NAPFÉNY KOKTÉL

- 2 alma
- 100g eper

SENVEDÉLY KOKTÉL

- 50g eper
- ¼ ananász
- 1 fürt fekete szőlő

ANANÁSZ ÉS GRAPEFRUIT

- ½ grapefruit
- ¼ ananász

LIMONÁDÉ

- 4 alma
- ¼ citrom
- Jéggel kínáljuk.

ANANÁSZ, EPER, ALMA

- 1 alma
- ¼ ananász
- 100g eper

KÖRTE ÉS ALMA

- 2 alma
- 2 körte
- ¼ citrom

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değıştirmesi halinde cihazla birlikte atkarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdğđ tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler. Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır. Cihazı ve kablolarını, çocukların erişemeyeceğı yerlerde tutun.

Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarıdan önce, cihazın fişini prizden çekin.

Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.

Rende eleğı veya kapak çatlamış veya hasarlı ise, cihazı kullanmayın.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değıştirilmelidir.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

- Motor ünitesini herhangi bir sıvıya daldırmayın.
- Yiyecekleri kanaldan aşağı itmek için parmaklarınızı veya çatal, bıçak, vb. aletleri kullanmayın; sadece itme aparatından yararlanın.
- Süzgeç tamamen durana dek mandalları açmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇİZİMLER

- | | |
|-----------------|---|
| 1. Posa süzgeci | 6. Süzgeç |
| 2. Hız kontrolü | 7. Kapak |
| 3. Tahrik mili | 8. Mandal |
| 4. Ağz | 9. Itme aparatı |
| 5. Ayırıcı |  Bulaşık makinesinde yıkanabilir |

İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın.
- Posa haznesini, süzgeci, kapağı, yiyecek itici aparatı ve seperatörü ılık sabunlu suda yıkayın. Duruladıktan sonra kurulaayın.
- Motor tabanını nemli bir bezle silin.
- Cihazı bir elektrik prizinin yakınında, kuru, sert, düz bir yüzeye yerleştirin.

MONTAJ

1. Seperatörü motor ünitesinin üzerine takın.
2. Süzgeci seperatöre yerleştirin ve tahrik milinin üzerine doğru, aşağı bastırın.
3. Kapağı seperatörün üzerine takın.
4. Her iki yandaki mandalları kapak çerçevesinin üzerine geçirin (Şekil A)
5. Mandalları, kilitlenene dek içeri doğru bastırın (Şekil B).
6. Posa haznesini kapağın sağ kenarının üzerinden takın, ardından içeri doğru itin (Şekil C).
7. İtme aparatını boruya takın.

MEYVE SIKACAĞINIZIN KULLANIMI

1. Cihazın kapalı durumda olduğunu kontrol edin (0).
2. Fişi prize takın.
3. Meyve suyunu toplamak için ağzın altına bir sürahi yerleştirin.
4. Hız kumandasını istediğiniz hıza çevirin (1 = düşük, 2 = yüksek).
5. Yumuşak malzemeler için düşük hız kullanın (çilek, narenciye). Sert malzemeler için yüksek hız kullanın (elma, havuç).
6. İtme aparatını çıkarın ve malzemeleri kanaldan aşağı boşaltın.
7. İtme aparatını tekrar yerine yerleştirin ve malzemeleri kanaldan aşağı nazikçe itmek için kullanın.
8. İşleminiz tamamlandığında, meyve sıkacağıınızı kapatın (0).

Motoru 2 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 2 dakika sonra cihazı, dinlenmesi için en az 2 dakika kapalı tutun.

İPUÇLARI

- Böcek ilacı ve suni gübre kalıntıları alımınızı azaltmak için, mümkün olduğunca organik yetiştirilen ürünler satın alın.
- İyi kalitede, taze, olgun meyve ve sebze kullanın. Yumuşak sebzeler veya fazla olgun meyveler koyu, bulanık ve kötü tada sahip özsu verirler.
- Tüm meyve ve sebzeleri yıkayın. Sert olanlarının üzerlerinde bir fırça kullanın. Organik olmayan ürünlerin dış yapraklarını koparın. Organik olmayan veya üzeri parafinlenmiş tüm meyve veya sebzelerin kabuklarını soyun. Özsuyun tadını etkileyebileceklerinden, bereli veya lekeli kısımları keserek atın.
- Soğan veya sarımsak gibi gerçekten güçlü veya keskin kokulu ürünlerin suyunu sıkmayın. Sıkacağıınızı ne kadar iyi temizlerseniz temizleyin, tadını hiçbir şekilde tam olarak gideremezsiniz.
- Meyve ve sebzeleri, kanaldan geçebilecekleri büyüklükte parçalara bölün. Takılıp kalan parçaları temizlemek, son kalan meyve parçalarını ve havuç, kereviz ve diğer uzun meyve ve sebzeleri aşağı bastırmak için itme aparatını kullanın.
- Yapraklı yeşillikleri, maydanoz ve benzeri otları ve lahana yapraklarını küçük, sıkı kapanan bir kürecikte demet yapın ve itme aparatıyla kanaldan aşağı doğru itin.

UYARI! IŞGIN YAPRAKLARI ZEHİRLİDİR, OKSALİK ASİT İÇERİRLER – SULARI SIKILMAMALIDIR VEYA YENMEMELİDİR.

SAPLAR VE YAPRAKLAR

Sap, yaprak ve otlı kısımları çıkarın.

ÇEKİRDEKLER

Çekirdekleri, şeftali çekirdeklerini ve diğer büyük tohumları çıkarın ve atın. Karpuz çekirdekleri, nar çekirdekleri ve ahududu, çilek ve kiwi meyvelerinde bulunan küçük tohumlar kalabilir.

MUZ

Muzların suyunu sıkmaya çalışmayın – kalıntılar rende eleğini tıkayacaktır.

PORTAKAL, GREYFURT VE MANDALINA

Portakal, greyfurt ve mandalınanın kabuklarını soyun.

ANANAS

Ananasların üst ve alt kısımlarını kesin ve soyun.

NAR

Kabuğunu ve sünger dokusunu çıkarın.

KARPUZ

Karpuzun kabuğu bırakılabilir, ancak bazı kişiler tadını biraz “yeşil” bulabilirler. Önce bir parça

tadın ve karar verin. Kabuğu çıkarırsanız, çoğu besin değerini kaybedeceksiniz.

POSA

Özsu çıkarma işlemini bitirdiğinizde, posayı hemen çöpe atmayın. Hâlâ önemli miktarda besin değerine sahip olabilir. Atmadan önce, çorba veya güveçlere kıvam sağlama, tart dolgu malzemesi olarak kullanma, hatta gübre yığıntısı oluşturma gibi olasılıkları düşünün.

TEMİZLEME

1. Cihazı kapatın (0) ve fişini prizden çekin.
2. Her iki taraftaki mandalları açın.
3. Kapağı kaldırarak çıkarın.
4. Ayırıcı ve rende eleğini kaldırarak çıkarın.
5. Ayırıcıyı ters çevirin ve rende eleğine hafifçe vurarak çıkarın.
6. Motor ünitesini nemli bir bezle silin.
7. Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın. Rende eleği tıkanmışsa, akan suyun altında tutun ve eleğin yüzeyini naylon bir bulaşık fırçayla fırçalayın. Fırçanın kıllarını eleğin deliklerinden geçirmeye çalışmayın – kırabilirsiniz.



Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir. Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelerle maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

YEMEK TARIFLARI

KÖPÜKLÜ GÖZ İKSİRİ

Gözlerimizi sağlıklı, parlak şekilde koruyabilmek için, vücudumuz bol miktarda B vitamini ve C ve E vitaminleriyle beta-karotene ihtiyaç duyar. Bu meyve suyunu, tazeleyici ve lezzetli, vitamin açısından zengin bir içecek olarak hemen ve sık sık deneyin.

- 3 havuç
- 2 yeşil, keskin kokulu elma
- ½ brokoli
- ½ kırmızı biber

ELMA VE ÇİLEK SUYU

- 250g çilek
- 3 yeşil, keskin kokulu elma
- 1 ufak bir parça zencefil, soyulmuş
- Buzla servis yapın.

ENERJİ İÇECEĞİ

Meyve ve sebzeler kendi doğal şekerli tatlarına sahiptir ve mükemmel enerji içecekleri oluştururlar.

- 2 havuç
- 3 kayısı, çekirdekleri çıkarılmış
- 2 elma
- 50 ml süt
- 5 gr ruşeym
- 5 ml bal

Meyve ve sebzelerin suyunu sıkın. Süt, ruşeym ve balı ekleyerek karıştırın.

YAZ İÇECEĞİ

- 3 domates
- ½ salatalık
- 1 sap kereviz
- 1/8 misket limonu



VİTAMİN İÇECEĞİ

Bu içecek B grubu vitaminler, C vitamini ve kalsiyum minerali açısından zengindir.

- 1 yabani havuç
- ½ yeşil biber
- 1 brokoli
- 2 havuç
- 1 tatlı patates
- 1 sap kereviz

Daha şekerli bir tat için daha fazla havuç veya yabani havuç ekleyin.

LEZZETLİ KOKTEYL

- 2 havuç
- 1 avuç dolusu su teresi
- 3 domates
- 1 demet kişniş veya fesleğen yaprağı
- 1 sap kereviz
- ½ kırmızı biber
- Birkaç damla Tabasco veya Worcestershire sosu (isteğe bağlı)

HAVUÇ VE MAYDANOZ

- 6 havuç
- 5 dal maydanoz

LAHANA, KEREVİZ VE HAVUÇ

- ½ yeşil lahana
- 2 sap kereviz
- 3 havuç

SEBZE TONİK

- 1 avuç dolusu ıspanak
- 4 dal maydanoz
- 4-6 havuç

GÜNİŞİĞİ KOKTEYLİ

- 2 elma
- 100 gr çilek

TUTKU KOKTEYLİ

- 50 gr çilek
- ¼ ananas
- 1 demet siyah üzüm

ANANAS VE GREYFURT

- ½ greyfurt
- ¼ ananas

LİMONATA

- 4 elma
- ¼ limon
- Buzlu servis edin.

ANANAS, ÇİLEK VE ELMA

- 1 elma
- ¼ ananas
- 100 gr çilek

ARMUT VE ELMA

- 2 elma
- 2 armut
- ¼ limon

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.

Scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.

Nu utilizați aparatul dacă sita de răzuire sau capacul sunt crăpate sau deteriorate.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

- Nu introduceți unitatea motorului în lichid.
- Nu folosiți degetele sau tacâmuri pentru a împinge alimentele – folosiți doar mânerul de apăsare.
- Nu deschideți încuietorile până când sita de răzuire nu se oprește complet.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Colector pulpă | 6. Sită |
| 2. Comandă de control al vitezei | 7. Capac |
| 3. Arbore angrenaj | 8. Încuietoare |
| 4. Picurător | 9. Mâner de apăsare |
| 5. Separator |  Se poate spăla în mașina de spălat vase |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele și etichetele.
- Spălați recipientul pentru pulpă, sita, capacul, mânerul de apăsare a alimentelor și separatorul în apă caldă, cu detergent. Clătiți-le și uscați-le.
- Ștergeți baza motorului cu o cârpă umedă.
- Așezați aparatul pe o suprafață uscată, fermă, nivelată, lângă o priză.

MONTARE

1. Montați separatorul pe unitatea motorului.
2. Puneți sita în separator și apăsați-o în jos, pe arborele angrenajului.
3. Montați capacul peste separator.

4. Montați încuietorile de pe fiecare latură pe balamaua capacului (Fig. A)
5. Apăsați încuietorile înspre interior, până când se blochează (Fig. B).
6. Montați recipientul pentru pulpă peste marginea din dreapta a capacului, apoi apăsați partea inferioară înspre interior (Fig. C).
7. Montați mânerul de apăsare în tub.

FOLOSIREA STORCĂTORULUI

1. Verificați dacă aparatul este oprit (0).
2. Băgați întrerupătorul în priză.
3. Puneți vasul sub picurător pentru a colecta suc.
4. Reglați comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriți (1 = mică, 2 = mare).
5. Pentru ingredientele moi (căpșune, citrice), folosiți viteza mică. Pentru ingredientele tari (mere, morcovi), folosiți viteza mare.
6. Scoateți mânerul de apăsare și introduceți ingredientele în tub.
7. Puneți la loc mânerul de apăsare și folosiți-l pentru a împinge ingredientele pe tub în jos.
8. După ce ați terminat, opriți storcătorul (0).

Nu lăsați motorul să funcționeze continuu mai mult de 2 minute, se poate supraîncălzi. După 2 minute, opriți aparatul pentru cel puțin 2 minute, pentru a-și reveni.

SFATURI

- Cumpărați produse crescute organic de fiecare dată când puteți, pentru a reduce ingerarea de reziduuri de insecticide și fertilizatori.
- Folosiți fructe și legume coapte, proaspete, de calitate superioară. Legumele moi sau fructele prea coapte pot face suc prea consistent, tulbure și cu un gust ciudat.
- Spălați toate fructele și legumele. Pentru cele mai tari, folosiți o perie. Îndepărtați frunzele externe de pe produsele non-organice. Descojiți toate fructele sau legumele non-organice cerate. Tăiați și îndepărtați porțiunile pătate și bătute, deoarece acestea ar putea afecta gustul sucului.
- Nu stoarceți legume cu miros intens sau persistent, precum ceapa sau usturoiul. Oricât de bine ați curăța storcătorul, nu veți putea scăpa de gustul respectiv.
- Feliati fructele și legumele în așa fel încât să intre prin tub. Folosiți mânerul de apăsare pentru a elimina resturile prinse, pentru a împinge ultimele resturi de fructe și pentru a împinge morcovul, țelina și alte fructe și legume lungi.
- Formați un buchet mic și dens din verdețuri, frunze de pătrunjel, iarbă de grâu și muguri de fasole și împingeți-l pe tub cu ajutorul mânerului de apăsare.

AVERTISMENT! FRUNZELE DE RUBARBĂ SUNT OTRĂVITOARE, CONȚIN ACID OXALIC – NU LE MÂNCĂȚI SAU NU FACEȚI SUC DIN ELE.

CODIȚE ȘI FRUNZE

Îndepărtați codițele, pedunculii, frunzele și ferigile.

SÂMBURI

Îndepărtați și aruncați sâmburii, sâmburii de piersică și alte semințe mari. Semințele de pepene, semințele de rodie și semințele mici din zmeură, kiwi și căpșune pot fi lăsate.

BANANE

Nu încercați să faceți suc de banane – reziduurile vor înfunda sita de răzuire.

PORTOCAL, GREPFRUT ȘI MANDARINE

Descojiți portocalele, grepfruturile și mandarinele.

ANANAS

Tăiați capătul, coada și decojiți ananasul.

RODII

Îndepărtați coaja și miezul.

PEPENE VERDE

Puteți folosi pepenele cu tot cu coajă, însă unii dintre dvs. s-ar putea să găsiți gustul prea „verde”. Vă recomandăm să gustați mai întâi. Dacă îndepărtați coaja, veți pierde numeroasele substanțe nutritive pe care le conține.

PULPA

După ce ați terminat de stors fructele sau legumele, nu aruncați pulpa la coșul de gunoi. Aceasta poate fi foarte bună. Înainte de a o arunca, gândiți-vă că ați putea-o folosi la îngroșarea supelor sau tocăniței, la prăjituri sau chiar pe post de compost.

CURĂȚAREA

1. Opriți aparatul (0) și scoateți-l din priză.
2. Demontați încuietorile de pe ambele laturi.
3. Scoateți capacul prin ridicare.
4. Scoateți separatorul și sita de răzuire prin ridicare.
5. Răsturnați separatorul și scoateți sita de răzuire.
6. Ștergeți unitatea motorului cu o cârpă umedă curată.
7. Spălați părțile detașabile în apă caldă cu săpun, clătiți bine, scurgeți și lăsați la uscat. Dacă sita de răzuire este înfundată, spălați-o sub jet de apă și curățați-o cu o perie de nailon pe suprafața sitei. Nu încercați să împingeți perii periei prin sită – o veți rupe.



Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.

Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele. Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reincărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reincărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

REȚETE

POȚIUNE PENTRU OCHI AGERI

Pentru a menține sănătatea și strălucirea ochilor, organismul nostru are nevoie de multe vitamine B, precum și de vitaminele C și E și beta-caroten. Încercați acest suc din când în când; este o băutură răcoritoare gustoasă, bogată în vitamine.

- 3 morcovi
- 2 mere verzi, acre
- ½ broccoli
- ½ ardei roșu

COCKTAIL DE MERE ȘI CĂPȘUNI

- 250g căpșuni
- 3 mere verzi, acre
- 1 o bucată mică de ghimbir, decojit
- A se servi cu gheață.

BĂUTURĂ ENERGIZANTĂ

Fructele și legumele au un gust dulce, natural, și din ele se obțin băuturi energizante excelente.

- 2 morcovi
- 3 caise, fără sâmburi
- 2 mere
- 50 ml lapte
- 5 g germeni de grâu
- 5 ml miere

Stoarceți fructele și legumele. Adăugați lapte, germeni de grâu și miere.

BĂUTURĂ DE VARĂ

- 3 roșii
- ½ castravete
- 1 țelină verde
- 1/8 limetă



BĂUTURĂ CU VITAMINE

Această băutură este bogată în vitaminele din grupul B, vitamina C și calciu mineral.

- 1 păstârnac
- ½ ardei verde
- 1 broccoli
- 2 morcovi
- 1 cartof dulce
- 1 țelină verde

Pentru un gust mai dulce, adăugați mai mulți morcovi și păstârnac.

COCKTAIL PICANT

- 2 morcovi
- 1 mână de năsturel
- 3 roșii
- 1 legătură de coriandru și frunze de busuioc
- 1 țelină verde
- ½ ardei roșu
- Câteva picături de sos Tabasco sau Worcestershire (opțional)

MORCOVI CU PĂTRUNJEL

- 6 morcovi
- 5 fire de pătrunjel

VARZĂ, ȚELINĂ ȘI MORCOVI

- ½ varză albă
- 2 țeline verzi
- 3 morcovi

BĂUTURĂ TONICĂ DE LEGUME

- 1 mână de spanac
- 4 fire de pătrunjel
- 4-6 morcovi

COCKTAIL SUNSHINE

- 2 mere
- 100 g căpșuni

COCKTAIL PASSION

- 50 g căpșuni
- ¼ ananas
- 1 ciorchine de struguri negri

ANANAS ȘI GREPFRUT

- ½ grepfrut
- ¼ ananas

LIMONADĂ

- 4 mere
- ¼ lămâie
- A se servi cu gheață.

ANANAS, CĂPȘUNI ȘI MĂR

- 1 măr
- ¼ ananas
- 100 g căpșuni

PERE ȘI MERE

- 2 mere
- 2 pere
- ¼ lămâie

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се ползва от деца над 8 години и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са наблюдавани/инструктирани и осъзнават опасностите. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца без да са наблюдавани.

Проверявайте цедката за повреди всеки път, когато използвате уреда.

Не използвайте уреда, ако въртящата се цедка е повредена.

Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго

квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

- Не поставяйте задвижващия блок в течност.
- Не избутвайте храната в тръбата с пръсти или с прибори, а само с избутвача.
- Не отваряйте капачетата, докато цедката не спре изцяло.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Колектор за пулпа | 6. Цедка |
| 2. Бутон за контрол на скоростта | 7. Капак |
| 3. Задвижващ вал | 8. Капаче |
| 4. Чучур | 9. Избутвач |
| 5. Разделител |  Пригоден за миене в съдомиялна машина |

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Отстранете всички опаковки и етикетите.
- Измийте колектора за пулпа, цедката, капача, избутвача и разделителя с топла, сапунена вода. Изплакнете и оставете да изсъхнат.
- Почистете основата на мотора с влажна кърпа.
- Поставете уреда върху суха, стабилна и равна повърхност, близо до контакт.

СГЛОБЯВАНЕ

1. Монтирайте разделителя върху моторния блок.
2. Поставете цедката в разделителя и я притиснете към задвижващия вал.
3. Поставете капача над разделителя.
4. Поставете капачетата от всички страни, така че да покрият ръба на големия капак (Фиг. А)

5. Натиснете капачетата навътре, докато щракнат (Фиг. В).
6. Монтирайте колектора за пулпа над десния ръб на капака, след което натиснете долната част навътре (Фиг. С).
7. Поставете избутвача в тръбата.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШАТА СОКОИЗТИСКВАЧКА

1. Проверете дали уредът е изключен (0).
2. Включете щепсела в захранващия контакт.
3. Сложете съд под чучура, където да се събира сока.
4. Завъртете контрола на скоростта до желаната скорост (1 = ниска, 2 = висока).
5. Ползвайте ниската скорост за меки съставки (ягоди, цитруси). Ползвайте високата скорост за твърди съставки (ябълки, моркови).
6. Извадете избутвача и пуснете съставките в тръбата.
7. Поставете пак избутвача и го използвайте, за да натискате леко съставките в тръбата.
8. Когато приключите, изключете сокоизтисквачката (0).

Не оставяйте двигателя да работи непрекъснато повече от 2 минути, може да прегрее. След 2 минути го изключвайте за най-малко 2 минути, да се възстанови.

СЪВЕТИ

- При възможност си купувайте органично отгледани продукти.
- Използвайте доброкачествени, пресни и узрели плодове и зеленчуци. Меките зеленчуци или презрелите плодове могат да сгъстят сока, да го размътят и да променят вкуса му.
- Измийте всички плодове и зеленчуци. Ползвайте четка за по-твърдите. Премахнете външните листа на неорганичните продукти. Обелете неорганичните плодове или зеленчуци, или тези, покрити с восък. Изрежете и изхвърлете натъртените и дефектни части, тъй като те могат да повлияят на вкуса на сока.
- Не изцеждайте зеленчуци с прекалено остра миризма, като лук или чесън. Независимо колко добре почистите сокоизтисквачката, никога няма да се отървете от техния вкус.
- Нарязвайте плодовете и зеленчуците, за да могат да преминат през тръбата. Ползвайте избутвач, за да изчистите всичко, което е залепнало, да избутате последните частици от плода, както и да избутате моркова, целината и други продълговати плодове и зеленчуци.
- Съберете листните зеленчуци, магданоз, стъбла от пшеница и бобови кълнове на малка топка и я натиснете надолу по тръбата с буталото.

ВНИМАНИЕ! ЛИСТАТА ОТ РЕВЕН СА ОТРОВНИ, ТЕ СЪДЪРЖАТ ОКСАЛОВА КИСЕЛИНА - НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗТИСКВАТ ИЛИ ИЗЯЖДАТ.

СТЪБЛА И ЛИСТА

Премахнете стъбла, корени, листа.

КОСТИЛКИ / СЕМКИ

Премахнете и изхвърлете костилките и други големи семена. Можете да оставите пъпешови семена, нарови семена и малките семенца от малини, киви и ягоди.

БАНАНИ

Не се опитвайте да цедите банани – утайката ще задръсти цедката.

ПОРТОКАЛИ, ГРЕЙПФРУТ И МАНДАРИНИ

Портокалите, грейпфрутът и мандарините се белят.

АНАНАС

Долната част и листата на ананаса трябва да се отрежат, а останалата част да се обели.

НАРОВЕ

Премахнете кората и вътрешната ципа.

ДИНЯ

Динената кора може да се остави, но някои хора не харесват вкуса ѝ. Ако премахнете кората, така ще пропуснете голяма част от хранителните вещества.

ПУЛПА

Когато приключите с изстискването, не изхвърляйте пулпата в кошчето за боклук. Възможно е в нея да са останали хранителни съставки. Вместо да я изхвърляте, можете да я ползвате за сгъстяване на супи или яхнии, пълнеж за пай, дори за органична тор.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Изключете уреда (0) и го изключете от контакта.
2. Освободете двете странични капачета.
3. Повдигнете капака.
4. Повдигнете разделителя и цедката.
5. Завъртете разделителя на обратно и извадете цедката.
6. Почиствайте външната част на задвижващия блок с влажна кърпа.
7. Измийте отделящите се части с топла вода и сапун, изплакнете ги добре, оставете ги да се отцедят и да изсъхнат. Ако цедката е запушена, задръжте я под течаща вода и измийте повърхността на мрежата с найлонова четка. Не се опитвайте да прокарате косъмчетата на четката през цедката, защото така ще се счупи.



Можете да измиете тези части в съдомиялни машина.

Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите. Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

РЕЦЕПТИ

ЕЛИКСИР ЗА ИСКРЯЩИ ОЧИ

За да бъде погледът здрав и искрящ, тялото се нуждае от много витамин В, както и витамин С, Е и бета каротин. Пийвайте този сок от време-навреме като освежаващо и богато на витамини питие.

- 3 моркови
- 2 зелени, кисели ябълки
- ½ броколи
- ½ червена чушка

МОРКОВ И МАГДАНОЗ

- 6 моркова
- 5 стръка магданоз

ЗЕЛЕНЧУКОВ ТОНИК

- 1 шепа спанак
- 4 стръка магданоз
- 4-6 моркова

ЕНЕРГИЙНА НАПИТКА

Плодовете и зеленчуците притежават естествена сладост и от тях се приготвят страхотни енергийни напитки.

- 2 моркова
- 3 кайсии, без костилката
- 2 ябълки
- 50 мл мляко
- 5 г пшеничен зародиш
- 5 мл мед

Изстискайте плода и зеленчуците. Добавете с разбъркване млякото, пшеничния зародиш и меда.

КОКТЕЙЛ „СЛЪНЦЕ“

- 2 ябълки
- 100 г ягоди



ВИТАМИНОВА НАПИТКА

Тази напитка е с високо съдържание на витамини от група В, витамин С и минерален калций.

- 1 пащърнак
- ½ зелена чушка
- 1 глава броколи
- 2 моркова
- 1 сладък картоф
- 1 пръчка целина

Добавете още моркови или пащърнак за повече сладост.

ПИКАНТЕН КОКТЕЙЛ

- 2 моркова
- 1 шепа крес
- 3 домата
- 1 връзка кориандър или листа от босилек
- 1 пръчка целина
- ½ червена чушка
- Няколко капки сос „Табаско“ или Уорчестършър (по желание)

ЛЯТНА НАПИТКА

- 3 домата
- ½ краставица
- 1 пръчка целина
- 1/8 лайм

КОКТЕЙЛ „СТРАСТ“

- 50 г ягоди
- ¼ ананас
- 1 чепка черно грозде

АНАНАС И ГРЕЙПФРУТ

- ½ грейпфрут
- ¼ ананас

ЛИМОНАДА

- 4 ябълки
- ¼ лимон
- Сервирайте с лед.

АНАНАС, ЯГОДА И ЯБЪЛКА

- 1 ябълка
- ¼ ананас
- 100 г ягоди

КРУША И ЯБЪЛКА

- 2 ябълки
- 2 круши
- ¼ лимон

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
- يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبثوا به.
- اجعل الجهاز والكبل بعيداً عن متناول الأطفال.
- افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- لا تترك الجهاز مهملاً خلال اتصاله بالتيار.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان غريبال التقشير أو الغطاء متشقّقاً أو تالفاً.
- إذا كان السلك متضرراً فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.
- يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

- لا تضع وحدة الموتور في سائل.
- لا تستخدم الأصابع أو أدوات المائدة لدفع الطعام إلى الأنبوب – استخدم الدافعة فقط.
- لا تفتح المزاليح إلى أن تتوقف المصفاة تماماً.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررّة في التعليمات.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

1. جامع اللب
 2. أداة التحكم في السرعة
 3. عمود الدوران
 4. فوهة
 5. الفاصل
 6. مصفاة
 7. الغطاء
 8. مزلاج
 9. الدافعة
-  خزانة غسالة الصحون

قبل الاستخدام لأول مرة

- قم بإزالة أي مواد تعبئة وتغليف وملصقات.
- اغسل حاوية اللب والمصفاة والغطاء ودافعة الطعام والفاصل في ماء صابوني دافئ. ثم اشطفهم وجففهم.
- امسح قاعدة الموتور بقطعة قماش مبللة.
- ضع الجهاز على سطح مستو ثابت وجاف بالقرب من مقبس كهرباء.

التجميع

1. ثبت الفاصل في وحدة الموتور.
2. ضع المصفاة في الفاصل واضغط عليها في عمود الدوران.
3. ثبت الغطاء فوق الفاصل.
4. قم بتركيب المزاليح على كل جانب فوق حافة الغطاء (الشكل A)
5. اضغط المزاليح للداخل إلى أن تقفل (الشكل B).
6. قم بتركيب حاوية اللب فوق حافة اليد اليمنى للغطاء ثم ادفع الجزء السفلي للداخل (الشكل C).
7. ثبت الدافعة في الأنبوب.

استخدام العصارة

1. تأكد من أن الجهاز متوقف (0).
2. اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.



3. ضع إبريقا تحت الفوهة لجمع العصير.
4. أدر أداة التحكم في السرعة للسرعة التي تريدها (1 = منخفض، 2 = عالي).
5. استخدم سرعة منخفضة للمكونات اللينة (الفراولة والحمضيات). واستخدم سرعة عالية للمكونات الصلبة (التفاح والجزر).
6. أخرج الدافعة وأسقط المكونات في الأنبوب.
- استبدل الدافعة واستخدمها لدفع المكونات برفق إلى الأنبوب.
7. بمجرد الانتهاء، قم بإيقاف العصارة (0).
- لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 2 دقائق. وبعد استخدامه لمدة 2 دقائق، اتركه يستريح لمدة 2 دقائق قبل مواصلة استخدامه.

حناصن

- قم بشراء المنتجات المزروعة عضويا كلما استطعت للحد من تناول مخلفات المبيدات الحشرية والأسمدة.
- استخدم الفواكه والخضروات الجيدة الناضجة الطازجة، فالخضروات اللينة أو الفواكه الناضجة أكثر من اللازم يمكن أن تجعل العصير سميكاً وغائماً وغريب الطعم.
- اغسل جميع الفواكه والخضروات، واستخدم فرشاة لتنظيف الفواكه والخضروات الصلبة. وقم بإزالة الأوراق الخارجية من على المنتجات غير العضوية. وقشر أي نوع من الفواكه أو الخضروات غير العضوية أو المغطاة بالشمع. واقطع ونجاهل العيوب والتشوهات لأنها قد تؤثر على طعم العصير.
- لا تقم بعصر أي شيء قوي أو لاذع مثل البصل أو الثوم. فلن تتخلص من الطعم مهما قمت بتنظيف عصارتك.
- اقطع الفواكه والخضروات بحيث تمر من خلال الأنبوب. واستخدم الدافعة لتنظيف أي شيء يلتصق ولدفع قطع الفواكه الأخيرة ودفع الجزر والكرفس والفواكه والخضار الطويلة الأخرى.
- قم بحزم الخضر الورقية والبقدونس وعشب القمح والبقول على شكل كرة محكمة صغيرة وادفعها في الأنبوب بالدافعة.

تحذير! أوراق الروبارب سامة فهي تحتوي على حمض الأوكساليك - ويجب عدم عصرها أو أكلها.

السيقان والأوراق

قم بإزالة السيقان والأغصان والأوراق والسرخس.

النوى

قم بإزالة والتخلص من النوى ولب الخوخ والبذور الكبيرة الأخرى. ويمكن ترك بذور البطيخ وبذور الرمان والبذور الصغيرة في التوت وفاكهة الكيوي والفراولة.

الموز

لا تحاول عصر الموز - فسوف تسد بقاياها غربال التقشير.

البرتقال والجريب فروت واليوسفي

قشر الجريب فروت والبرتقال واليوسفي، فالزيت الموجود في جلودها مر وعسير الهضم واللباب مر.

الأناناس

قشر الأناناس.

الرمان

قم بإزالة القشرة واللباب - قطعها غير مستساغ.

البطيخ

يمكن ترك قشر البطيخ ولكن بعض الناس يجدون أن الطعم "أخضر" قليلاً. حاول ترك جزء صغير أولاً ثم جرب. وإذا قمت بإزالة القشر سوف تفقد العديد من العناصر الغذائية، ولكنها ليست دواء - فمن المفترض أن تكون جيدة الطعم.

اللب

عند الانتهاء من العصر، لا ترمي اللب في سلة المهملات. فقد يكون لا يزال يحتوي على قدر كبير من الخير. فكر في أشياء مثل سماكة الحساء أو الطهي أو حشو الفطير أو حتى كوم السماد قبل رميها.

التنظيف

1. قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
2. قم بفك جانبي المزليج.
3. ارفع الغطاء.

4. ارفع الفاصل وغربال التقشير.
 5. اقلب الفاصل رأساً على عقب وأخرج غربال التقشير.
 6. امسح وحدة الموتور بقطعة قماش مبللة.
 7. اغسل الأجزاء القابلة للفق. إذا انسد غربال التقشير، أمسكه تحت الصنبور ونظفه بفرشاة على طول سطح الشبكة واغسله بفرشاة نايلون. ولا تحاول دفع الشعيرات خلال الشبكة – حتى لا تكسرهما.
- ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
- وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
- يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

إعادة التدوير

لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.



وصفات

مشروب الصيف

- 3 حبات طماطم
- ½ حبة خيار
- 1 عود كرفس
- 1/8 ليمون

لجزر والبقدونس

- 6 جزرات
- 5 عود يقدونس

ملفوف والكرفس والجزر

- ½ ملفوف أخضر
- 2 عود كرفس
- 3 جزرات

الخضار المنشط

- 1 حفنة سبانخ
- 4 عود يقدونس
- 4-6 جزرات

كوكتيل سانشاين

- 2 تفاح
- 100 جرام فراولة

كوكتيل باشون

- 50 جرام فراولة
- ¼ حبة أناناس
- 1 عنقود عنب أسود

الأناناس والجريب فروت

- ½ حبة جريب فروت
- ¼ حبة أناناس

عصير الليمون

- 4 تفاحات
- ¼ ليمون
- يقدم على تلج.

مشروب الطاقة

فواكه وخضروات لها حلاوة طبيعية وتصنع مشروبات طاقة ممتازة.

- 2 جزر
- 3 حبات شمش، منزوعة النوى
- 2 تفاح
- 50 مللي لتر لبن
- 5 جرام بذرة حنطة
- 5 مللي لتر عسل

اعصر الفاكهة والخضروات. وقم بتقليب اللبن وبذرة الحنطة والعسل.

مشروب الفيتامين

يحتوي هذا المشروب على نسبة عالية من فيتامينات B وفيتامين C والكالسيوم المعدني.

- 1 جزرة بيضاء
- ½ حبة فلفل خضراء
- 1 بروكلي
- 2 جزر
- 1 بطاطا حلوة
- 1 عود كرفس

لزيادة الحلاوة، أضف المزيد من الجزر أو الجزر الأبيض.

الكوكتيل اللذيذ

- 2 جزر
- 1 حفنة جرجير
- 3 طماطم
- 1 ربط كزبرة أو أوراق ريحان
- 1 عود كرفس
- ½ حبة فلفل أحمر

بضع قطرات من صوص تاباسكو أو رسيستيرشاير (اختياري)



