



INSTRUKCJA OBSŁUGI



WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA MSO-14

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances*

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

*Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen*

*Gerbiami klientai, mes tikimės, kad Jūs būsite patenkinti įsigiję mūsų gaminį, ir kviečiame pasinaudoti kitais plataus įmonės **MPM** asortimento pasiūlymais*

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72
www.mpm.pl

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	3
GB	USER MANUAL	13
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	24
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	36
LT	VARTOTOJO INSTRUKCIJA.....	47



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZEGO PRODUKTU!

Wyciskarka wolnoobrotowa to idealne urządzenie dla osób dbających o zdrowie i jakość życia!

Możesz pozyskać sok z większości gatunków warzyw, owoców oraz ziół. Także takich, których nie można stosować w standardowej sokowirówce – natki pietruszki, szpinaku, trawy pszenicznej, soi (mleko sojowe), malin, porzeczek, ananasów, mango i wielu innych.

Proces wytwarzania soku przebiega dzięki dwuetapowej ekstrakcji:

- ✓ miążdżenie/zgniatanie
- ✓ wyciskanie

Wyciskarka wolnoobrotowa pracuje wolno, przy niskich obrotach, ale dokładnie. Precyzyjnie zgniatą miąższ owoców i warzyw, nie wytwarzając nadmiernego ciepła i z minimalnym dostępem tlenu. Dzięki temu nie niszczy składników odżywczych i witamin, zawartych w owocach i warzywach, nie nagrzewa i nie utlenia soku.

Możesz uzyskać nawet 2 razy więcej soku niż ze standardowej sokowirówki.

Używając wyciskarki wolnoobrotowej otrzymujesz sok najwyższej jakości z maksymalną ilością witamin i minerałów zawartych w Twoich ulubionych owocach i warzywach!

Sok jest wyjątkowo smaczny, zawieszisty i niespieniony. Może być przechowywany w zamkniętym naczyniu w lodówce nawet do 72 godzin, bez utraty wartości odżywczych i jednolitej konsystencji.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie wolno pozostawiać bez nadzoru urządzenia przyłączonego do sieci zasilającej.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie wieszaj przewodu zasilającego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim przypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub uszkodzenie ciała.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni
- Przed zdjęciem pokrywy poczekaj, aż ślimak wyciskający całkowicie zatrzyma się.
- Nigdy nie wkładaj palców lub sztućców do komory wyciskarki do soków – tylko popychacz służy do wprowadzania żywności!
- Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części wyciskarki do soków, mające styczność z żywnością.
- Po każdym użyciu wyciskarki do soków należy ją wyłączyć.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia.
- Odstaw i opróżnij pojemnik na odpadki, kiedy będzie pełny.
- Przed przystąpieniem do pracy, upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane – nie wolno odbezpieczać pokrywy podczas pracy urządzenia.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.

- ▶ Przed złożeniem lub rozłożeniem wyciskarki do soków należy odłączyć ją od źródła prądu.
- ▶ Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
- ▶ Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuchni elektrycznych i gazowych, palników, piekarników, itp.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Nie zatykaj otworu wylotu miąższu i soku podczas pracy urządzenia.
- ▶ Nie przenoś urządzenia podczas pracy.
- ▶ Urządzenie podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej, wyposażonego w bolec uziemiający o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Produkty należy wkładać do otworu podajnika podczas pracy urządzenia, nie można wypełniać owocami lub warzywami otworu podajnika podczas postoju.
- ▶ Uważaj by nie przeładować wyciskarki, nie używaj zbyt dużej siły do popychania produktów przez podajnik.
- ▶ Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź czy pokrywa pojemnika jest dobrze zamocowana.
- ▶ Do popychania produktu stosuj tylko popychacz.
- ▶ Nie zanurzaj napędu urządzenia w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- ▶ Nie wkładaj do podajnika wyciskarki jakichkolwiek twardych materiałów, dużych nasion, lodu ani mrożonych produktów.
- ▶ Należy przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących nominalnego czasu pracy urządzenia: wyciskanie soku – nie więcej niż 10 minut ciągłej pracy. Po wykonaniu cyklu pracy należy odczekać 20-30 minut przed ponownym włączeniem urządzenia. Przestrzeganie powyższych wskazówek przedłuży okres eksploatacji urządzenia.
- ▶ Trzcinę cukrową należy obrać i pociąć na kawałki o wymiarach 20mm x 20mm przed przystąpieniem do jej przetwarzania w urządzeniu. Porcje dodawać kolejno do podajnika po zakończeniu wcześniejszego przetworzenia.
- ▶ Aby uniknąć wypadków podczas pracy urządzenia, zabrania się dotykania ręką lub ostrym narzędziem trzpienia śruby i innych zdejmowanych części oraz zastępowania popychacza pożywienia jakimkolwiek obiektem.
- ▶ Nie używać wyciskarki, jeżeli sito wyciskowe jest uszkodzone.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.

- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

OPIS URZĄDZENIA:

1. Stacja robocza/obudowa
2. Przełącznik
3. Antypoślizgowe nóżki
4. Pojemniki na sok (1000 ml) i odpadki (800 ml)
5. Główny pojemnik z otworami wylotowymi na odpadki i sok
6. Pokrywa
7. Popychacz
8. Ślimak wyciskający
9. Sito wyciskające ze stali nierdzewnej
10. Moduł automatycznego czyszczenia
11. Tuleja uszczelniająca
12. Zamykany otwór wylotowy soku
13. Otwór wylotowy odpadu
14. Zatyczka gumowa

15. Tacka
16. Szczoteczka do czyszczenia



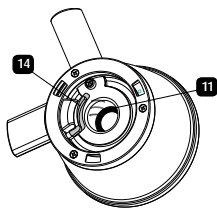
Urządzenie wyposażone jest w przełącznik.

- O** urządzenie jest wyłączone
- 1** włączenie urządzenia
- R** obroty w przeciwnym kierunku, tzw. bieg wsteczny, aby go uruchomić należy trzymać wciśnięty przycisk

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

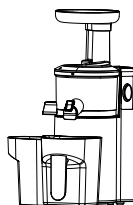
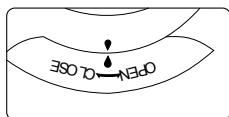
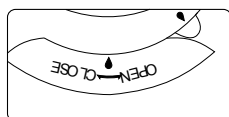
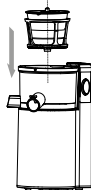
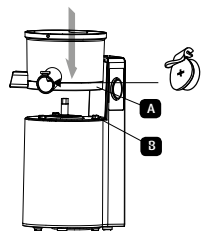
1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Umyj dokładnie i osusz urządzenie, szczególnie te elementy, które bezpośrednio stykają się z żywnością.
3. Wyciskarka do soku posiada system zabezpieczający – urządzenie może być włączone tylko w przypadku prawidłowego montażu pokrywy urządzenia (6).

MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW



1

Włóż gumową zatyczkę (14) w otwór znajdujący się na spodzie pojemnika (5) i tuleję uszczelniającą (11) w pojemniku (5), jeżeli nie zostały wcześniej zamontowane.



2 Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Załóż na stację roboczą (1) pojemnik (5) tak, aby w 3 wgłębieniach (A) na spodzie pojemnika (5) znalazły się 3 występy (B) umieszczone na górnej powierzchni obudowy. Następnie załóż zatyczkę na otwór wylotu soku.

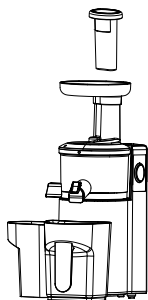
3 Nałóż moduł automatycznego czyszczenia (10) na sito wyciskające (9).

4 Włóż i dopasuj sito trące ze stali nierdzewnej (9) z modulem automatycznego czyszczenia (10) do środka pojemnika (5) tak, aby wypustka w sicie trafiła we wgłębienie w pojemniku (5) a oznaczenia umieszczone na sicie wyciskającym (9) i pojemniku (5) znajdowały się na przeciwko siebie.

5 Włóż ślimak wyciskający (8) w sitko wyciskające (9).

6 Nałóż pokrywę (6) na pojemnik (5), trafiając wypustkami w rowki umieszczone w misce i przekręć pokrywę (6) do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby wypustka zabezpieczająca w pokrywie (6) dopasowała się do wnęki w stacji roboczej (1), aż do momentu kliknięcia zaczepu. Należy zwrócić uwagę na oznaczenia na urządzeniu. W ten sposób usuwana jest blokada przed uruchomieniem urządzenia przy nieprawidłowym montażu

7 Nałóż tackę (15) na pokrywę (6). Wsuń pojemniki (4) pod wylot soku (12) i odpadu (13).



8 Do otworu podawania produktów spożywczych w pokrywie (6) włóż popychacz (7).

UWAGA! Wyciskarka do owoców i warzyw firmy MPM wyposażona jest w silnik z przekładnią zmniejszającą obroty, dlatego też urządzenie potrzebuje czasu na przetworzenie użytych składników. Pośpiech, próby wkładania dużych warzyw i owoców, bądź dużej ich ilości na raz, a także mocny nacisk popychaczem może spowodować zablokowanie urządzenia.

PRZYGOTOWANIE WARZYW I OWOCÓW

RODZAJ PRODUKTÓW	PRZYKŁAD	PRZYGOTOWANIE
TWARDE KORZENIOWE Uwaga: nie wkładaj na raz dużej ilości warzyw czy owoców. Duża ilość może zapychać kanał wsadowy lub ślimak wyciskający, co mogłoby spowodować zablokowanie urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> • marchew • burak • seler 	Umyj wszystkie produkty i pokrój na możliwie długie części tak aby łatwo przechodziły przez kanał wsadowy. Dużą marchew przekrój tylko wzdłuż na cztery części. Obetnij zieloną końcówkę ok. 1cm. Końcowe partie kawałków dopchnij popychaczem. <ul style="list-style-type: none"> – buraki, seler kroimy jak jabłka na ok. 8 części
PAMIĘTAJ: Należy stanowczo docisnąć wyciskane twarde warzywa czy też owoce do wolno obracającego się mechanizmu. W celu ułatwienia sobie pracy należy pokroić większe marchewki wzdłuż, na dwie lub więcej części. W celu dociśnięcia ostatniej porcji wyciskanych produktów, użyj popychacza.		
TRAWY ZBÓŻ	<ul style="list-style-type: none"> • pszenica • jęczmień 	Potnij trawę na pożądaną długość i ją oplucz. Wkładaj niewielkie ilości trawy do otworu wsadowego – da to lepszy efekt przy wyciskaniu. W razie potrzeby użyj popychacza. <ul style="list-style-type: none"> – zielenina: nie wkładaj zbyt dużo naraz – będzie ciężko się wyciskać.
PAMIĘTAJ: Trawy zbóż zawierają w sobie składniki powodujące powstawanie piany podczas wyciskania. W celu zminimalizowania tego zjawiska należy wycisnąć świeżą trawę. Można również schłodzić trawę oraz ślimak wyciskający, wkładając je do lodówki na noc, a przynajmniej na 2 godziny przed wyciskaniem lub bezpośrednio przed spryskać zimną wodą. Jeśli nie przeszkadza ci zmieszanie soku z trawy z sokiem z marchwi, możesz osiągnąć naprawdę dużą ilość soku z trawy wyciskając jednocześnie minimalną ilość marchwi, pomoże to w oczyszczeniu sitka podczas wyciskania.		
TWARDE OWOCY	<ul style="list-style-type: none"> • jabłka 	WAŻNE: Wybieraj głównie twarde, soczyste gatunki. Umyj i pokrój owoce w skórce na kawałki łatwo mieszczące się w otworze wsadowym (ok. 8 części). Owoce można podawać razem z gniazdami nasiennymi, należy pozbyć się jedynie ogonków. Nie wkładaj zbyt dużo kawałków owoców naraz – będzie ciężko się wyciskać.
MIĘKKIE OWOCY/WARZYWA	<ul style="list-style-type: none"> • pomidory • brzoskwinie • winogrono 	Umyj produkty i pokrój je na kawałki łatwo mieszczące się w otworze wsadowym. Jeśli to konieczne oberz ze skórki. Nie umieszczaj zbyt dużej ilości kawałków owoców w otworze wsadowym, tak by go nie przepełnić. Dopchnij popychaczem.
CYTRUSY	<ul style="list-style-type: none"> • pomarańcze • grejfruty • cytryny 	Owoce oberz ze skórki i usuń nadmiar białego włókna. Podziel na naturalne cząstki.

WYCISKANIE SOKU

UWAGA! Owoce z pestkami jak brzoskwinie, śliwki, wiśnie i czereśnie, trzeba najpierw wydrylować, usunąć pestki.

UWAGA! Nie kroimy warzyw i owoców w cienkie plastry, kostki, itp. Zbyt małe lub zbyt duże kawałki spowodują trudniejsze wyciskanie soku.

1. Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu upewnij się, że urządzenie jest wyłączone (pozycja 0)
2. Dokładnie umyj owoce i warzywa, z których zamierzasz zrobić sok, a następnie pokrój je na małe kawałki (lecz nie plastry lub drobne kawałki) tak, aby swobodnie można było je wrzucić do urządzenia przez otwór w pokrywie (6).
3. Podstaw pojemnik na sok i odpadki (4) pod odpowiednie otwory głównego pojemnika (5). Otwórz wylot soku (12) zatyczką wylotu soku.
4. Włącz wyciskarkę wolnoobrotową za pomocą włącznika (2).
5. Wrzuć owoce i warzywa do otworu w pokrywie (6) popychając je tylko i wyłącznie popychaczem (7).
6. Od czasu do czasu sprawdzaj, czy pojemniki na odpadki i sok (4) nie są zapełnione – w przypadku konieczności opróżnienia wyłącz najpierw urządzenie za pomocą wyłącznika (2) i zatkaj wylot soku (12) zatyczką wylotu soku.
7. Urządzenie może zatrzymać swoją pracę w momencie kiedy napotka na zbyt duży opór. W takiej sytuacji należy je wyłączyć (2), gdyż może to oznaczać, że wrzucone kawałki warzyw bądź owoców są za duże. Zdarza się to głównie przy twardych warzywach i owocach. Należy wtedy przełączyć włącznik (2) na funkcję reverse. Wyciskarka do soków włączy wsteczne obroty powodując odblokowanie silnika. Gdy problem nadal występuje należy zdemontować urządzenie, oczyścić i ponownie je zmontować (patrz pkt. „Montaż wyciskarki do soku”).

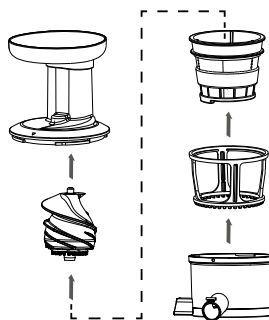
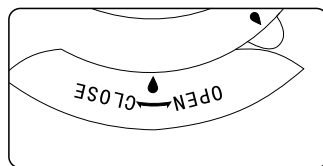
UWAGA! Nie wolno odblokowywać pokrywy (6) podczas pracy wyciskarki do soków! W pokrywie znajduje się zabezpieczenie, które po jej odblokowaniu wyłączy pracę silnika. Nie zamykaj zatyczki, gdy wyciskasz sok ze składników, z których tworzy się piana (np. jabłka, seler). Zachowaj ostrożność, jeżeli wyciskasz sok przy zamkniętej zatyczce. Jeżeli ilość soku zebrana w głównym pojemniku (5) przekracza jego objętość, nadmiar soku może się wylać.

UWAGI OGÓLNE

1. Używaj w miarę możliwości świeżych i dojrzałych owoców i warzyw.
2. Miękkie i zbyt dojrzałe owoce spowodują, że sok nie będzie klarowny.
3. Sok z jabłek może szybko zbrązowieć – aby spowolnić ten proces wciśnij do soku kilka kropli soku z cytryny.
4. Jeżeli sok jest zbyt gęsty, należy rozcieńczyć go z wodą mineralną.

DEMONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW

1. Wyłącz urządzenie za pomocą wyłącznika (2) i odłącz od źródła prądu.
2. Poczekaj aż ślimak wyciskający całkowicie zatrzyma się.
3. Wyjmij popychacz (7) z pokrywy (6).
4. Zdejmij pokrywę (6) przekręcając ją w przeciwnym kierunku do ruchu wskazówek zegara. ==>
5. Zdemontuj poszczególne elementy w odwrotnej kolejności do montażu (ślimak wyciskający (8), sito wyciskające (9), moduł automatycznego czyszczenia (10), główny pojemnik z otworem na odpadki i otworem na sok (5)). ==>
6. Dokładnie umyj i wyczyść powyższe elementy.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Właściwe mycie i utrzymanie przedłuża okres żywotności wyciskarki. Ponieważ wyciskarka wyciska minerały, między innymi wapń, zalecamy myć wszystkie części urządzenia zawsze po zakończonej pracy środkami zapobiegającymi odkładaniu się wapnia.

1. Wyłącz urządzenie przed przystąpieniem do czyszczenia.
2. Obudowę główną można czyścić wilgotną ściereczką (jeżeli istnieje taka potrzeba, można dodać niewielką ilość detergentu).
3. Wszystkie części mające styczność z żywnością umyj dokładnie po każdym użyciu w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentów, najlepiej natychmiast po zakończeniu wyciskania soku.
4. Nie używaj do czyszczenia silnych środków czyszczących, acetonu, alkoholu, ostrych materiałów, itp.
5. Sitko wyciskające należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Szczoteczka (16), która jest dodawana do kompletu, idealnie nadaje się do doczyszczenia tej części.
6. Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia w wodzie lub innych płynach!
7. Jeżeli wystąpią przebarwienia elementów wyciskarki do soków pod wpływem marchewek, pomarańczy, itp. można je przetrzeć ściereczką z dodatkiem oleju spożywczego.
8. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu wszystkich części, wyciskarkę do soków należy złożyć (patrz pkt. „MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW”).

OBJAWY NIEPRAWIDŁOWEGO FUNKCJONOWANIA

OBJAWY	SPRAWDŹ
Silnik nie pracuje	<ul style="list-style-type: none">- Czy kabel zasilający znajduje się w gniazdku- Czy jest prawidłowo domknięta górna pokrywa- Czy coś się nie zaklinowało podczas podawania produktów do przetworzenia
Pracująca maszyna zatrzymuje się	<ul style="list-style-type: none">- Czy urządzenie jest prawidłowo zmontowane- Czy nie jest przeciążone- Czy produkt, który chcesz wycisnąć jest przygotowany w odpowiednich kawałkach

W kanale wsadowym powstaje 'dżem'	<ul style="list-style-type: none"> – Jeśli wyciskasz dużo miękkich produktów, staraj się naprzemiennie popychać twardym produktem (np. pomarańczę lub jabłko przepchnąć marchwią). Wybieraj produkty świeże bez oznak nadgnicia – Przełącz włącznik w pozycję 'reverse' kilka razy – Nie przepełniaj kanału wsadowego produktami, wkładaj produkty pojedynczo, daj czas na ich przetworzenie – Jeśli nadal przyczyna jest nieznaną należy urządzenie umyć i ponownie złożyć.
Pułpa przestaje się wydostawać	<ul style="list-style-type: none"> – Przepchnij twardszym produktem

SKŁADNIKI ODŻYWCZE OWOCÓW I WARZYW

Owoc / warzywo	Witamina / substancja mineralna	Kilokalorii / kalorii
Jabłko	Witamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Morela	Błonnik, potas	30 g = 85 kJ (20 cal)
Burak cukrowy	Folacyna, błonnik, burak jest bogatym źródłem witaminy C i potasu	160 g = 190 kJ (45 cal)
Borówka	Witamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapusta	Witamina C, potas, folacyna, witamina B6, błonnik	100 g = 110 kJ (26 cal)
Marchew	Witamina A, C, B6, błonnik	120 g = 125 kJ (30 cal)
Seler	Witamina C, potas	80 g = 55 kJ (7 cal)
Ogórek	Witamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Koper włoski	Witamina C, błonnik	300 g = 145 kJ (35 cal)
Winogrona	Witamina C, B6, potas	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Witamina C, potas	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Witamina C, folacyna, błonnik, witamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarynka (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	180 g = 355 kJ (85 cal)
Brzoskwinia (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	150 g = 205 kJ (49 cal)
Gruszka	Błonnik	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Witamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Truskawka	Witamina C, żelazo, potas i magnez	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomidor	Witamina C, błonnik, witamina E, folacyna, witamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

ORZEŹWIENIE

- ✓ 6 jabłek (każde pokroić na 8 części z rdzeniem i pestkami)
- ✓ pęczek natki pietruszki
- ✓ kilka liści mięty

ORZEŹWIENIE II

- ✓ 6 jabłek (każde pokroić na 8 części z rdzeniem i pestkami)
- ✓ pęczek natki pietruszki
- ✓ 2 łodygi selera naciowego
- ✓ plaster (1 cm) imbiru

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:

Najpierw wycisnąć dwa – trzy jabłka. Następnie wycisnąć natkę pietruszki i liście mięty oraz imbir i seler. Na koniec wycisnąć pozostałe jabłka.

WITALNOŚĆ

- ✓ 6 marchwi (bardzo dużą marchew przeciąć wzdłuż i w poprzek, średnią tylko wzdłuż)
- ✓ 4 jabłka (każde pokroić na 8 części z rdzeniem i pestkami)
- ✓ 2 średnie łodygi selera naciowego
- ✓ plaster (1 cm) imbiru do smaku

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:

Wycisnąć część marchwi, jabłka, łodygi selera i imbir. Robić to naprzemiennie twarde – miękkie, uzyskamy dzięki temu lepszą efektywność. Wycisnąć resztę marchwi na koniec. Można też dodać ananas, burak, pomarańczę itp. z każdym dodanym warzywem zmieniając walory smakowe.

KOKTAJL CHLOROFILOWY

Sok wyciskamy z zielonych roślin, dla urozmaicenia może być codziennie z innych, np.: szpinak, różne odmiany sałat, rosłonka, botwinka, trawa pszenicy, jęczmienia, natka pietruszki, seler naciowy itp. w ilości ok. garść na 2 porcje. W celu uzyskania jak największej ilości soku należy wkładać do kanału wsadowego pojedynczo listki i na koniec wycisnąć jakiś twardy produkt (kawałek jabłka, marchwi itp.) Następnie wlewamy do blendera wodę 500ml, wyciśnięty sok i dodajemy owoc: banan, truskawka, brzoskwinia, gruszka itp. Miksować kilka minut. Pić powoli.

UWAGA! Koktajl chlorofilowy ma niezwykle właściwości detoksykacyjne, dlatego podobnie jak sok z buraka, pijemy go wolno i wypijamy nie większą porcję niż 300-400 ml dziennie.

NEKTAR CYTRUSOWY

- ✓ ½ lub mały grejpfrut (obrać i rozdrobnić na części)
- ✓ 3 średnie pomarańcze (obrać i rozdrobnić na części)
- ✓ ½ małej lemonki lub cytryny (obrać i pokroić na 2 części)
- ✓ można dodać ananasa

OCZYSZCZANIE WĄTROBY

- ✓ 0,5 buraka
- ✓ 5 marchwi
- ✓ 2 cm ogórka świeżego
- ✓ 3 jabłka
- ✓ mały pęczek natki lub sałata

DLA URODY

- ✓ 4 pomarańcze
- ✓ 5 marchewek
- ✓ 1 łodyga selera naciowego
- ✓ mały pęczek natki
- ✓ korzeń imbiru (ok. 1 cm)

SLIMFIT

- ✓ 1 grejpfrut
- ✓ 3 krążki ananasa
- ✓ 2 pomarańcze
- ✓ 2 marchewki
- ✓ 1 cm korzeń imbiru

Można też dodać natkę, seler naciowy.

LEMONIADA OWOCOWA

- ✓ 3 jabłka twarde
- ✓ 3 pomarańcze średnie (obrane na 8 części)
- ✓ ½ cytryny

Wszystkie owoce wycisnąć, pamiętając o naprzemiennym sposobie: miękkie – twarde. Można podawać z miętą i lodem.

SMAK JESIENI

- ✓ 1kg marchwi
- ✓ 0,1 kg świeżego szpinaku
- ✓ 2 jabłka

Wycisnąć marchew, szpinak, jabłka – naprzemiennie.

MASŁO ORZECHOWE / MIGDAŁOWE

Orzechy lub migdały (ok. 0,5 kg) zalać wodą i moczyć przez noc. Rano odcedzić wodę, przygotować wyciskarkę wolnoobrotową do pracy. Wkładać w otwór wsadowy po kilka sztuk orzechów/migdałów tak aby sprzęt się nie zablokował.

Można dodawać trochę wody bądź oleju w celu rozluźnienia konsystencji.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Maksymalny czas pracy ciągłej (KBmax): 10 min

Poziom hałasu: L_{WA} : 65 dB

Długość przewodu sieciowego: 1,0 m



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

THANK YOU FOR PURCHASING OUR PRODUCT!

Slow juicer is an ideal device for people who care about their health and quality of life!

You can make juice from most kinds of vegetables, fruits and herbs. Also those which cannot be used in a standard juicer - parsley, spinach, wheatgrass, soy (soy milk), raspberry, currant, pineapple, mango and many others.

The process of juice production takes place through a two-stage extraction:

- ✓ crushing
- ✓ extrusion

Slow juicer works slowly at low speed, but precisely. Precisely crushes fruit and vegetable pulp, without generating excessive heat with minimum exposure to oxygen. This does not destroy nutrients and vitamins contained in fruits and vegetables, does not heat or oxidise the juice.

You can get up to 2 times more juice than from standard juicer.

Using Slow juicer you get the highest quality juice with maximum amount of vitamins and minerals from your favourite fruits and vegetables!

The juice is very tasty, milky and unfoamed. It can be stored in a closed container in refrigerator up to 72 hours without loss of nutritional value and homogeneous consistency.

SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ Read carefully this manual before using the appliance.
- ▶ Close supervision is necessary when using the appliance near children.
- ▶ Do not use the appliance for the purposes different than it was designed for.
- ▶ Do not leave the appliance switched on when unattended.
- ▶ Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other liquids.
- ▶ Do not place the cord over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- ▶ Always unplug the appliance when it is not in use or before cleaning.
- ▶ Do not use the appliance if it is damaged, also if the power cord or plug is damaged - return the appliance for repair to an authorized service centre.
- ▶ To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer.
- ▶ Do not touch the appliance with wet hands.
- ▶ Use the appliance on a flat and stable surface.
- ▶ Before removing the lid wait until the snail extruder has completely stopped.
- ▶ Never insert your fingers or cutlery inside the juice extractor's chamber - place the food with the pusher only!
- ▶ Before the first use wash all the parts of the juice extractor which are in contact with food.
- ▶ Always switch off the juice extractor after use.
- ▶ Avoid contact with moving parts of the appliance.
- ▶ Put aside and empty the waste container when it is full.
- ▶ Before you start working with the appliance, make sure all its elements are properly assembled - never remove the lid when the appliance is running.
- ▶ This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Before assembly or disassembly of the juice extractor, unplug it from the power outlet.
- ▶ This appliance has been designed for domestic use only.
- ▶ Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc.

- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Do not block the pulp and juice outlet during operation.
- Do not move the appliance during operation.
- The appliance shall be plugged to an outlet with a protective earth pin with the supply voltage meeting the parameters specified on the nameplate of the appliance.
- The product should be placed into the feeder opening during operation, do not fill the feeder with fruits and vegetables at a standstill.
- Be careful not to overload the juicer, do not push the products too hard through the feeder.
- Before use, check if the container cover is securely fastened.
- Use the pusher only to push the product.
- Do not immerse the drive in water, do not wash under running water.
- Do not load any hard materials, large seeds, ice or frozen products into the feeder.
- Observe the following recommendations for the nominal operating time: juicing - no more than 10 minutes of continuous operation. After completing operation cycle, wait 20-30 minutes before restarting the appliance. Compliance with the above will prolong the life of the product.
- Prior to the processing, sugarcane should be peeled and cut into pieces with dimensions of 20mm x 20mm. Portions should be added successively after the previous processing is finished.
- To avoid accidents during operation, do not touch the bolt pin or other removable parts with hand or sharp tool, do not use other objects to push the product.
- Do not use the juicer if the extrusion sieve is damaged.
- Do not connect the power plug with wet hands.
- Do not pull the plug by holding the power cord.
- Do not use the appliance outdoors.
- Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/asphyxiation hazard!**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE:

1. Workstation/housing
2. Switch
3. Non-slip feet
4. Container for juice (1000 ml) and waste (800 ml)
5. Main container with outlets for waste and juice
6. Cover
7. Pusher
8. Snail extruder
9. Stainless steel extrusion sieve
10. Automatic cleaning module
11. Sealing sleeve
12. Lockable juice outlet
13. Waste outlet
14. Rubber plug

15. Tray
16. Cleaning brush



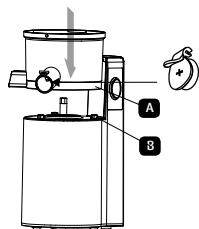
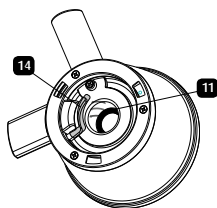
The appliance is equipped with a switch.

- I** appliance is switched off
- O** switching on the appliance
- R** rotation in the opposite direction, the so called reverse gear, to run it, press and hold the button

BEFORE FIRST USE

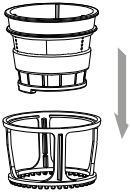
1. Take the appliance out of the box, remove all protective cardboards and foil.
2. Wash the appliance thoroughly, in particular the parts which come in contact with the food.
3. The juice extractor is equipped with a safety system - the appliance can work only if the lid is assembled properly (6).

JUICE EXTRACTOR ASSEMBLY

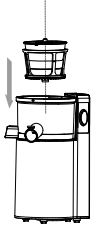


- 1 Insert the rubber plug (14) into the hole on the bottom of the container (5) and the sealing sleeve (11) in the container (5), if not previously installed.

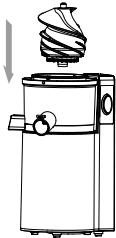
- 2 Place the appliance on a smooth, stable and flat surface. Mount the container (5) on the workstation, so that the 3 protrusions (B) on top of the housing fit into 3 recesses (A) on the bottom of the container (5). Next, insert a plug onto the juice outlet opening.



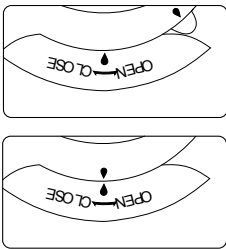
3 Insert the automatic cleaning module (10) onto the juicer extracting strainer (9).



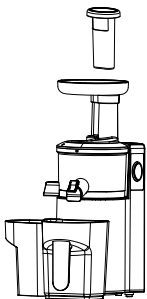
4 Insert and adjust the stainless steel strainer (9) with the automatic cleaning module (10) in the container (5) so that the projection on the strainer is inserted in the container groove (5) and markings on the strainer (9) and container (5) face each other.



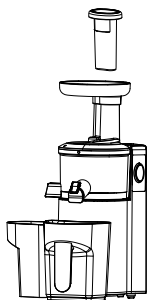
5 Insert the snail extruder (8) into the extrusion sieve (9).



6 Place the cover (6) on the container (5) inserting the projections in the grooves located in the bowl and turn the cover (6) clockwise home so that the protective projection in the cover (6) fits in the recess in the workstation (1) (confirmed by an audible click). Mind the markings on the device. In this way you remove the protection against operation the appliance if improperly assembled.



7 Place the tray (15) on the cover (6). Place the container (4) under the juice (12) and waste outlet (13).



8 Insert the pusher (7) into the feeder inlet in the cover (6).

NOTE! MPM fruit and vegetable juicer is equipped with a motor with a speed reduction gear, which is why the appliance needs time to process the ingredients. Haste, attempts to insert large vegetables and fruits, large quantities at a time, too much pressure on the pusher may block the appliance.

PREPARATION OF VEGETABLES AND FRUIT

TYPE OF PRODUCTS	EXAMPLE	PREPARATION
HARD ROOT CROPS Note: do not insert large amounts of vegetables or fruit at a time. Large amounts can clog the inlet channel or snail extruder which could cause blockage of the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> ● carrot ● beetroot ● celery 	Wash all the products and cut into long pieces so they can easily pass through the inlet channel. Large carrots should be cut lengthwise into four pieces. Cut the green tip approx. 1 cm. Push the final parts with a pusher. – beets and celery should be cut as apples into approx. 8 parts
REMEMBER: Hard vegetables or fruit should be firmly pressed into slowly rotating mechanism. For ease of work, cut larger carrots lengthwise into two or more parts. Use the pusher to push the last portion of products.		
CEREAL GRASSES	<ul style="list-style-type: none"> ● wheat ● barley 	Cut the grass to desired length and rinse it. For a better extrusion effect, insert small amounts of grass into the inlet. If necessary use the pusher. – Greens: do not insert too much at a time to
REMEMBER: Cereal grasses contain ingredients that cause foaming during extrusion. To minimize this phenomenon, use fresh grass. You may also cool the grass and snail extruder by putting them in the fridge overnight or at least 2 hours prior to extrusion, or spray with cold water immediately before extrusion. If you do not mind mixing grass juice with carrot juice, you can produce a really large amount of grass juice using minimum amount of carrots at the same time, it will help clean the filter during extrusion.		
HARD FRUIT	<ul style="list-style-type: none"> ● apples 	IMPORTANT: Choose mainly hard, juicy apples. Wash and cut unpeeled fruit into pieces which fit into the inlet (approx. 8 pieces). Fruits can be used with cores, remove stems only. For ease of extrusion do not put too many pieces at a time.
SOFT FRUIT/VEGETABLES	<ul style="list-style-type: none"> ● tomato ● peach ● grape 	Wash the products and cut them into pieces which fit into the inlet. If necessary peel them. Do not put too many fruit pieces into the inlet, to avoid overflowing. Push them with the pusher.
CITRUS FRUIT	<ul style="list-style-type: none"> ● orange ● grapefruit ● lemon 	Peel the fruit and remove excessive white fibre. Split into natural pieces.

JUICE EXTRACTION

NOTE! Fruits with seeds such as peaches, plums, cherries, must be pitted first, stones removed.

NOTE! Do not cut vegetables and fruits into thin slices, cubes, etc. Too small or too large pieces will result in slow juicing.

1. Place the appliance on a smooth, stable and flat surface. Before plugging the appliance make sure it switched off (position 0)
2. Thoroughly wash fruits and vegetables to be juiced, then cut them into small pieces (but not slices or small pieces), so that they can easily pass through the hole in the cover (6).
3. Put the juice and waste container (4) under corresponding openings in the main container (5). Remove the plug from the juice outlet (12).
4. Turn on Slow Juicer using the switch (2).
5. Put fruits and vegetables into the hole in the cover (6) by pushing them with the pusher only (7).
6. From time to time check if the waste and juice container (4) is no filled - if you need to empty it, first switch off the appliance using the switch (2) and plug the juice outlet (12) with a plug.
7. The appliance may stop in the case of high resistance. In such a situation turn it off (2), as this may indicate that the pieces of vegetables and fruits are too large. This occurs mainly in case of hard fruits and vegetables. You should turn the switch (2) to reverse position. The juice extractor will start to operate in reverse mode to unlock the motor. If the problem persists, disassemble the appliance, clean and re-assemble it (see point. "Juice extractor assembly").

NOTE! Never open the cover (6) when the juice extractor is running! The cover has a safety feature which turns off the motor when released. Do not close the plug while extracting juice from ingredients generating foam (e.g. apple, celery). Exercise caution while extracting juice when the plug is closed. If the amount of juice in the main container (5) exceeds its capacity, excess juice may overflow.

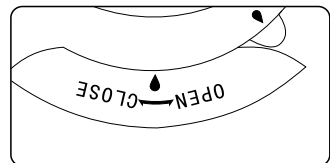
GENERAL REMARKS

1. Use whenever possible fresh and ripe fruits and vegetables.
2. Soft and very ripe fruit will result in a juice being less clear.
3. A few drops. of lemon juice will slow down this process.
4. If the juice is too dense, add some water.

JUICE EXTRACTOR DISASSEMBLY

1. Switch off the appliance using the switch (2) and remove the plug from the socket.
2. Wait until the snail extruder has completely stopped.
3. Remove the pusher (7) from the cover (6).
4. Remove the cover (6) by turning it counter-clockwise.

====>

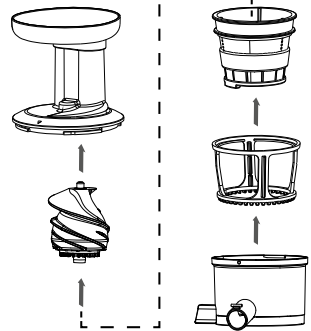


- Disassemble individual parts in reverse order to the assembly (snail extruder (8), extrusion sieve (9), automatic cleaning module (10), main container with waste and juice outlet (5)).
====>
- Wash all the parts thoroughly.

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE! Proper cleaning and maintenance extends the life of juice extractor. Since the juicer extracts minerals, including calcium, after each use wash all the parts of appliance using agents that prevent deposition of calcium.

- Switch off the appliance before you start cleaning.
- Clean the main body with a wet wipe (if necessary add some detergent).
- All parts that come in contact with the food must be cleaned thoroughly after each use in hot water with a small amount of detergent, preferably once you finish using the appliance.
- Do not clean the appliance using strong cleaning agents, acetone, acute materials, etc.
- Clean the extrusion sieve thoroughly after each use. Brush (16), which is provided together with the set, is ideal for cleaning this part.
- Do not immerse the base of unit in water or any other liquids!
- Any discolouration from carrots, oranges, etc. can be removed with a cloth soaked in cooking oil
- After cleaning and drying all parts, the juicer must be assembled (see section: "ASSEMBLING THE JUICER").



SIGNS OF MALFUNCTION

SIGNS	MAKE SURE
The engine is not running	<ul style="list-style-type: none"> – the power cord is plugged – the upper lid is properly closed – something is clogged when loading the products to be processed.
The machine stops working	<ul style="list-style-type: none"> – the appliance is properly assembled – it is not overloaded – the product to be extruded is prepared in appropriate pieces
"Jam" in the inlet channel	<ul style="list-style-type: none"> – If you juice a lot of soft products, try alternately pushing them with a hard product (e.g. push orange or apple with a carrot). Choose fresh products with no signs of rotting – Turn the switch to reverse position a few times. – Do not overfill the inlet channel with products, insert the products one by one, wait until they are processed. – If the cause is still unknown clean and reassemble the appliance.
Pulp ceases to escape	<ul style="list-style-type: none"> – Push with a hard product

NUTRIENTS IN FRUIT AND VEGETABLES

Fruit/vegetables	Vitamins/mineral substances	Kilocalories/calories
Apple	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Apricot	Fibre, potassium	30 g = 85 kJ (20 cal)
White beet	Folacin, fibre, beetroot is rich in vitamin C and potassium	160 g = 190 kJ (45 cal)
Blueberry	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Cabbage	Vitamin C, potassium, folacin, vitamin B6, fiber	100 g = 110 kJ (26 cal)
Carrot	Vitamin A, C, B6, fiber	120 g = 125 kJ (30 cal)
Celery	Vitamin C, potassium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Cucumber	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fennel	Vitamin C, fiber	300 g = 145 kJ (35 cal)
Grapes	Vitamin C, B6, potassium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C, potassium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Vitamin C, folacin, fibre, vitamin A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarine (without seeds)	Vitamin C, B3, potassium, fibre	180 g = 355 kJ (85 cal)
Peach (without seeds)	Vitamin C, B3, potassium, fibre	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pear	Fiber	150 g = 205 kJ (60 cal)
Pineapple	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Strawberry	Vitamin C, iron, potassium and magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomato	Vitamin C, fibre, vitamin E, folacin, vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

REFRESHMENT

- ✓ 6 apples (cut each into 8 pieces with core and seeds)
- ✓ bunch of parsley
- ✓ a few mint leaves

REFRESHMENT II

- ✓ 6 apples (cut each into 8 pieces with core and seeds)
- ✓ bunch of parsley
- ✓ 2 stalks of celery
- ✓ slice (1cm) of ginger

THE WAY OF PREPARATION:

First squeeze two or three apples.
Next squeeze a bunch of parsley, mint leaves, ginger and celery.
Finally squeeze remaining apples.

VITALITY

- ✓ 6 carrots (cut a very large carrot lengthwise and crosswise, medium one only lengthwise)
- ✓ 4 apples (cut each into 8 pieces with core and seeds)
- ✓ 2 medium stalks of celery
- ✓ slice (1cm) of ginger as desired

THE WAY OF PREPARATION:

Squeeze a part of carrot, apple, stalk of celery and ginger.
Do it alternately hard - soft to achieve better efficiency.
Squeeze the remaining carrot.
You may add pineapple, beet, orange, etc. changing the taste with each added vegetable.

CHLOROPHYLL COCKTAIL

The juice is made from green plants, you may use different each day, e.g. spinach, different varieties of lettuce, lamb's lettuce, beetroot, wheat grass, barley, parsley, celery, etc. in the amount of approx. a handful for 2 portions. To obtain the maximum amount of juice put separately leaves into the inlet channel and push it with a hard product (piece of apple, carrot, etc.). Then pour water into the blender (500ml), squeezed juice and a fruit: banana, strawberry, peach, pear, etc. Mix a few minutes. Drink slowly.

NOTE! Chlorophyll cocktail has an extraordinary detoxification effect, therefore, just like beet juice, drink it slowly and more than 300-400 ml per day.

CITRUS NECTAR

- ✓ ½ or a small grapefruit (peel and crush into pieces)
- ✓ 3 medium oranges (peel and crush into pieces)
- ✓ ½ of a small lime or lemon (peel and cut into 2 pieces)
- ✓ you may add a pineapple

LIVER CLEANSING

- ✓ 0,5 of beetroot
- ✓ 5 carrots
- ✓ 2 cm of fresh cucumber
- ✓ 3 apples
- ✓ small bunch of parsley or lettuce

FOR BEAUTY

- ✓ 4 oranges
- ✓ 5 carrots
- ✓ 1 stalks of celery
- ✓ small bunch of parsley
- ✓ ginger root (approx. 1 cm)

SLIMFIT

- ✓ 1 grapefruit
- ✓ 3 rings of pineapple
- ✓ 2 oranges
- ✓ 2 carrots
- ✓ 1 cm of ginger root

You may add parsley leaves, celery.

FRUIT LEMONADE

- ✓ 3 hard apples
- ✓ 3 medium oranges (peeled into 8 pieces)
- ✓ ½ of lemon

Squeeze all fruits, alternately soft and hard ones.
You may serve with mint and ice.

TASTE OF AUTUMN

- ✓ 1kg of carrot
- ✓ 0,1 kg of fresh spinach
- ✓ 2 apples

Squeeze carrots, spinach, apples - alternately

PEANUT/ALMOND BUTTER

Peanuts or almonds (approx. 0,5 kg) cover with water and soak overnight. In the morning drain the water, prepare SlowJuicer for use. Put a few peanuts/almonds into the inlet at a time to avoid clogging. You may add some water or oil to make it smoother.

TECHNICAL DATA

Technical parameters are indicated on the product nameplate.

Maximum continuous operating time KB max: 10 min

Noise level: L_{WA} : 65 dB

Length of power cord: 1.0m



PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (worn-out electrical and electronic equipment)

Poland



The signage on the product indicates that after the end of its useful life the device must not be disposed of together with other waste from homesteads. To avoid harmful impact on the natural environment and the health of people due to uncontrolled waste disposal, the worn-out device must be brought to a worn-out household goods reception point or report it to be picked up from one's home. For more detailed information on the place and method for safe disposal of electric and electronic waste, the user should contact a retail sales point or the local Environment Protection Department. The product must not be removed together with other communal waste.

БЛАГОДАРИМ ЗА ПОКУПКУ НАШЕГО ИЗДЕЛИЯ!

Slow juicer - это идеальное устройство для людей, которые заботятся о здоровье и качестве жизни!

Вы можете получить сок из большинства сортов овощей, фруктов и трав, а также из таких, из которых невозможно получить с применением стандартной соковыжималки - листьев петрушки, шпината, ростков пшеницы, сои (соевое молоко), малины, смородины, ананаса, манго и многих других.

Процесс изготовления сока протекает благодаря двухэтапной экстракции:

- ✓ измельчение/раздавливание*
- ✓ выдавливание*

На низких оборотах Slow juicer работает медленно, но тщательно. Он точно сдавливает мякоть фруктов и овощей, не образуя чрезмерного тепла и с минимальным доступом кислорода. Благодаря этому устройство не уничтожает питательных компонентов и витаминов, содержащихся во фруктах и овощах, не нагревает и не окисляет сок. Вы можете получить даже вдвое больше сока, чем из стандартной соковыжималки.

Используя Slow juicer, Вы получаете сок высшего качества с максимальным количеством витаминов и минералов, содержащихся в Ваших любимых фруктах и овощах!

Сок получается исключительно вкусным, густым, без пены. Он может сохраняться в закрытом сосуде в холодильнике даже до 72 часов, не утрачивая питательных свойств и однородной консистенции.

УКАЗАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- ▶ Перед использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.
- ▶ Будьте особенно осторожны, если вблизи устройства находятся дети!
- ▶ Не используйте устройство для несвойственных ему целей - используйте его только по назначению.
- ▶ Устройство, подсоединенное к сети питания, нельзя оставлять без присмотра.
- ▶ Не погружайте устройство, провод и штепсель в воду или другие жидкости.
- ▶ Не вешайте провод питания на острые края и предотвращайте его контакт с горячими поверхностями.
- ▶ Всегда вынимайте штепсель из сетевого гнезда, если Вы не пользуетесь устройством или собираетесь приступить к его очистке.
- ▶ Не пользуйтесь поврежденным устройством или когда повреждены сетевой провод или штепсель - в таком случае отдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к поломке устройства, пожару или телесному повреждению.
- ▶ Не касайтесь устройства мокрыми руками.
- ▶ Пользуйтесь устройством на гладкой и устойчивой поверхности.
- ▶ Прежде чем снять крышку, дождитесь полной остановки выжимного шнекового механизма.
- ▶ Никогда не вкладывайте пальцы или столовые приборы в камеру соковыжималки - только толкатель служит для закладки продуктов!
- ▶ Перед первым использованием помойте все части соковыжималки, которые контактируют с продуктами.
- ▶ После каждого использования соковыжималку следует выключать.
- ▶ Избегайте контакта с движущимися частями устройства.
- ▶ Отставьте и опорожните контейнер для жмыха, когда он будет полным.
- ▶ Прежде чем приступить к работе, удостоверьтесь, что все элементы устройства правильно смонтированы - нельзя снимать крышку с предохранителя во время работы устройства.
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте не младше 8 лет и люди с ограниченными физическими, умственными возможностями и люди, не имеющие опыта обращения с оборудованием, если будет обеспечен надзор или проведен инструктаж касательно безопасности пользования устройством - таким образом, чтобы связанные с ним угро-

зы были понятны. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и обслуживание оборудования.

- ▶ Следует обращать внимание, чтобы дети не игрались оборудованием/устройством.
- ▶ Прежде чем приступать к сборке или разборке соковыжималки, следует отсоединить ее от источника тока.
- ▶ Устройство предназначено только для домашнего пользования.
- ▶ Не ставьте устройство поблизости электрических и газовых плит, горелок, духовок, и т. п.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- ▶ Не закрывайте отверстие для выхода мякоти и сока во время работы устройства.
- ▶ Не переносите устройство во время работы.
- ▶ Устройство подсоединяйте к гнезду электрической сети, оборудованному заземляющим проводом, напряжение которого соответствует указанному на маркировочном щитке устройства.
- ▶ Продукты следует закладывать в загрузочное отверстие во время работы устройства; нельзя наполнять загрузочное отверстие фруктами или овощами во время простоя устройства.
- ▶ Следите за тем, чтобы не перегрузить соковыжималку; не применяйте слишком большое усилие для проталкивания продуктов через загрузочное отверстие.
- ▶ Прежде чем запустить устройство в работу, проверьте, хорошо ли закреплена крышка контейнера.
- ▶ Для проталкивания продукта применяйте только толкатель.
- ▶ Не окунайте привод устройства в воду, не мойте его под проточной водой.
- ▶ Не вкладывайте в загрузочное отверстие соковыжималки каких-либо твердых материалов, больших семян, льда либо замороженных продуктов.
- ▶ Следует соблюдать нижеупомянутые рекомендации, касающиеся номинальной продолжительности работы устройства: выжимание сока - не более 10 минут непрерывной работы. После выполнения цикла работы следует подождать 20-30 минут до повторного включения устройства. Соблюдение вышеупомянутых указаний продлит срок эксплуатации устройства.
- ▶ Сахарный тростник следует очистить и порезать на кусочки размером 20 мм x 20 мм, прежде чем приступить к его переработке в устройстве.

Порции в загрузочное отверстие добавлять поочередно после окончания предыдущей переработки.

- ▶ Чтобы избежать несчастных случаев во время работы устройства, запрещается касаться рукой или острым инструментом стержня болта и других снимающихся частей, а также замещение толкателя продуктов каким-либо другим предметом.
- ▶ Не использовать соковыжималку, если повреждено выжимное сито.
- ▶ Не подсоединяйте штепсель к сетевому гнезду мокрыми руками.
- ▶ Не вынимайте штепсель из сетевого гнезда, вытягивая его за провод.
- ▶ Не пользуйтесь устройством на свежем воздухе.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА:

1. Рабочая установка/корпус
2. Переключатель
3. Антискользящие ножки
4. Контейнеры для сока (1000 мл) и жмыха (800 мл)
5. Главный контейнер с выходными отверстиями для жмыха и сока
6. Крышка
7. Толкатель
8. Выжимной шнековый механизм
9. Выжимное сито из нержавеющей стали
10. Модуль автоматической очистки
11. Уплотнительная втулка
12. Закрывающееся выходное отверстие для сока
13. Выходное отверстие для жмыха
14. Резиновая пробка

15. Лоток
16. Щеточка для очистки



Устройство оборудовано выключателем.

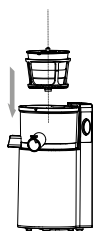
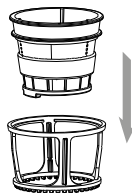
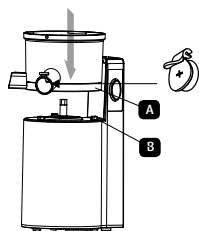
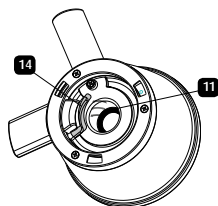
- I** устройство выключено
- O** включение устройства
- R** вращение в обратном направлении, так называемый обратный ход; чтобы его запустить, следует придерживать нажатой кнопку.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Выньте устройство из коробки и снимите все защитные упаковочные картонки и пленки.
2. Тщательно помойте и высушите устройство, в частности те элементы, которые непосредственно контактируют с продуктами.

3. Соковыжималка оснащена системой безопасности - устройство может быть включено только в случае правильного монтажа крышки прибора (6).

МОНТАЖ СОКОВЫЖИМАЛКИ



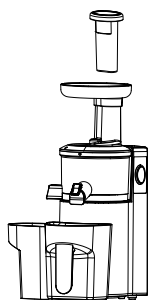
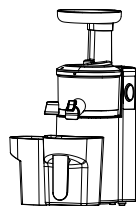
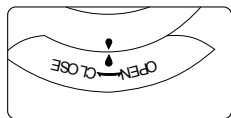
1 Вложите резиновую пробку (14) в отверстие, находящееся внизу контейнера (5) и уплотнительную втулку (11) в контейнер (5), если они не были вмонтированы предварительно.

2 Установите устройство на гладкой, устойчивой и плоской поверхности. Установите на рабочую установку (1) контейнер (5) таким образом, чтобы в 3-х углублениях (А) внизу контейнера (5) оказались три выступа (В), находящиеся на верхней поверхности корпуса. Затем вставьте заглушку в отверстие для выхода сока.

3 Наденьте модуль автоматической очистки (10) на терку (9).

4 Вставьте и выровняйте терку из нержавеющей стали (9) с модулем автоматической очистки (10) в контейнер (5) так, чтобы выступ на терке попал в углубление в контейнере (5), а обозначения, размещенные на терке (9) и контейнере (5) находились напротив друг друга.

5 Вложите выжимной шнековый механизм (8) в выжимное сито (9).



6

Наденьте крышку (6) на контейнер (5), попадая выступами в пазы чаши, и поверните крышку (6) до упора по часовой стрелке до щелчка фиксатора так, чтобы предохранительный выступ в крышке (6) попал в паз рабочей станции (1). Обратите внимание на обозначения на приборе. Таким образом устраняется блокировка запуска устройства при неправильном монтаже.

7

Наденьте лоток (15) на крышку (6). Вставьте контейнеры (4) под выходные отверстия для сока (12) и жмыха (13).

8

В отверстие для подачи продуктов питания в крышке (6) вставьте толкатель (7).

ВНИМАНИЕ! Соковыжималка для фруктов и овощей производства компании МРМ оборудована двигателем с передачей, снижающей обороты, поэтому устройство требует больше времени на обработку используемых компонентов. Поспешность, попытки заложить большие овощи и фрукты либо большое их количество за один раз, а также сильное давление толкателя может привести к блокированию устройства.

ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

ВИД ПРОДУКТОВ	ПРИМЕР	ПОДГОТОВКА
ТВЕРДЫЕ КОРНЕПЛОДЫ Примечание: не закладывайте за один раз большое количество овощей или фруктов. Большое количество может забить загрузочный канал или выжимной шнековый механизм, что может привести к блокированию устройства.	<ul style="list-style-type: none"> • морковь • свекла • сельдерей 	Помойте и порежьте все продукты по возможности на длинные части таким образом, чтобы они легко проходили через загрузочный канал. Большую морковь разрежьте только вдоль на четыре части. Обрежьте зеленые кончики приблизительно на 1 см. Оставшиеся партии кусочков протолкните толкателем. – свеклу, сельдерей режем, как яблоки, приблизительно на 8 частей
ПОМНИТЕ: Следует хорошо прижимать твердые овощи или же фрукты к медленно вращающемуся механизму. Чтобы облегчить себе работу, следует разрезать большие морковки вдоль, на две части или более. Чтобы выжать последнюю порцию продуктов, используйте толкатель.		

РОСТКИ ЗЕРНОВЫХ	<ul style="list-style-type: none"> ● пшеница ● ячмень 	<p>Порежьте ростки на желаемую длину и ополосните их. Заложите небольшое количество ростков в загрузочное отверстие - это даст лучший эффект при выжимании. В случае необходимости используйте толкатель.</p> <ul style="list-style-type: none"> – зелень: не закладывайте слишком много сразу - будет трудно выжиматься.
<p>ПОМНИТЕ: Ростки зерновых содержат в себе компоненты, которые приводят к образованию пены во время выжимания. Для минимизации этого явления следует выжимать свежие травы. Можно также охладить травы и выжимной шнековый механизм, оставив их в холодильнике на ночь либо в крайнем случае за 2 часа до выжимания или непосредственно перед выжиманием, оросив их холодной водой. Если Вы не против смешения сока из трав с морковным соком, то можно получить действительно большое количество сока из трав, одновременно выжимая минимальное количество моркови; это поможет при очистке сита в процессе выжимания.</p>		
ТВЕРДЫЕ ФРУКТЫ	<ul style="list-style-type: none"> ● яблоки 	<p>ВАЖНО: Выбирайте преимущественно твердые, сочные сорта. Помойте и порежьте фрукты в кожуру на куски, которые легко поместятся в загрузочное отверстие (приблизительно на 8 частей). Фрукты можно загружать вместе с семенными гнездами, следует только избавиться от черешков. Не закладывайте слишком много кусочков фруктов сразу - будет трудно выжиматься.</p>
МЯГКИЕ ФРУКТЫ/ОВОЩИ	<ul style="list-style-type: none"> ● помидоры ● персики ● виноград 	<p>Помойте и порежьте продукты на куски, которые легко поместятся в загрузочное отверстие. А в случае необходимости очистите их от кожицы. Не закладывайте слишком много кусочков фруктов в загрузочное отверстие, чтобы оно не переполнилось. Продвигайте их толкателем.</p>
ЦИТРУСОВЫЕ	<ul style="list-style-type: none"> ● апельсины ● грейпфруты ● лимоны 	<p>Плоды следует очистить от кожуры и удалить избыток белых волокон. Разделите их на естественные дольки.</p>

ВЫЖИМАНИЕ СОКА

ВНИМАНИЕ! Из плодов с косточками, таких как персики, сливы, вишни и черешни, необходимо прежде всего извлечь и удалить косточки.

ВНИМАНИЕ! Не режьте овощи и фрукты тонкими пластинками, кубиками и т. п. Слишком маленькие или слишком большие куски затрудняют выжимание сока.

1. Установите устройство на гладкой, устойчивой и плоской поверхности. Прежде чем вставить штепсель в розетку, удостоверьтесь, что устройство выключено (позиция 0).
2. Тщательно помойте фрукты и овощи, из которых Вы намереваетесь выжать сок, а потом порежьте их на небольшие куски (но не пластинки и мелкие кусочки) таким образом, чтобы их можно было беспрепятственно загрузить в устройство через отверстие в крышке (6).
3. Подставьте контейнеры для сока и жмыха (4) под соответствующие отверстия главного контейнера (5). Откройте заглушку отверстия для выхода сока (12).
4. Включите Slow Juicer с помощью выключателя (2).
5. Вложите фрукты и овощи в отверстие в крышке, (6) проталкивая их только и исключительно толкателем (7).
6. Время от времени проверяйте, не заполнились ли контейнеры для сока (4) и жмыха – в случае необходимости опорожните их сначала выключите устройство с помощью выключателя (2) и закройте отверстие для выхода сока (12) предназначенной для этого пробкой.
7. Работа устройства может прекратиться, когда появится слишком большое сопротивление. В такой ситуации его следует выключить (2), поскольку это может означать,

что заложенные куски овощей либо фруктов слишком большие. Это случается преимущественно при выжимании твердых овощей и фруктов. В таком случае следует переключить выключатель (2) на функцию reverse. Соковыжималка включит обратный ход, вызвав разблокировку двигателя. Если проблема по-прежнему остается, то следует демонтировать устройство, очистить его и вновь смонтировать (смотрите пункт «Монтаж соковыжималки»)

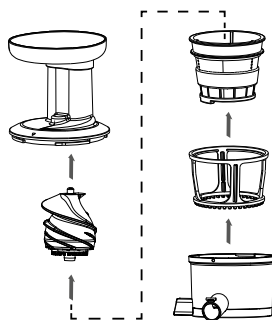
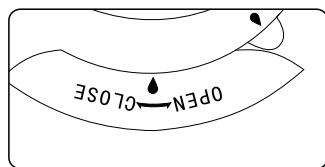
ВНИМАНИЕ! Запрещается производить разблокировку крышки (6) во время работы соковыжималки! В крышке расположен предохранитель, который после ее разблокирования выключит работу двигателя. Не закрывайте заглушку, если выжимаете сок из продуктов, образующих пену (например, яблоки, сельдерей). Будьте осторожны, если выжимаете сок с закрытой заглушкой. Если количество сока, собравшееся в главном контейнере (5), превысит его объем, избыток сока может вытечь.

ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

1. Используйте по возможности свежие и зрелые фрукты и овощи.
2. Мягкие и перезревшие фрукты - причина того, что сок не будет прозрачным.
3. Сок из яблок может быстро потемнеть; чтобы замедлить этот процесс, выжмите в этот сок несколько капель лимонного сока.
4. Если сок слишком густой, то следует разбавить его минеральной водой.

ДЕМОНТАЖ СОКОВЫЖИМАЛКИ

1. Выключите устройство с помощью выключателя (2) и отсоедините его от источника тока.
2. Дождитесь полной остановки выжимного шнекового механизма.
3. Выньте толкатель (7) из отверстия крышки (6).
4. Снимите крышку, (6) прокрутив ее против часовой стрелки. ==>
5. Демонтируйте отдельные элементы в очередности, обратной монтажу (выжимной шнековый механизм (8), выжимное сито (9), модуль автоматической очистки (10), главный контейнер с отверстием для жмыха и отверстием для сока (5)). ==>
6. Тщательно помойте и очистите вышеупомянутые элементы.



ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ВНИМАНИЕ! Соответствующее мытье и содержание продлевают срок эксплуатации соковыжималки. Поскольку соковыжималка выжимает минералы, среди прочего и кальций, рекомендуется всегда после окончания работы мыть все части устройства средствами, предотвращающими отложения кальция.

1. Выключите устройство, прежде чем Вы приступите к его очистке.

2. Основной корпус можно очистить влажной тряпочкой (при необходимости можно добавить небольшое количество моющего средства).
3. Все части, контактирующие с продуктами, после каждого использования тщательно промывайте в теплой воде с добавлением небольшого количества моющих средств, лучше всего - сразу же после завершения процесса выжимания сока.
4. Не применяйте для очистки сильноедействующие очистительные средства, ацетон, спирт, острые материалы и т. п.
5. Выжимное сито следует тщательно очищать после каждого использования. Щеточка (16), которая входит в комплект, идеально подходит для очистки этой части.
6. Нельзя погружать основание устройства в воду или в другие жидкости!
7. Если цвет элементов соковыжималки изменится под воздействием соков моркови, апельсинов и т. п., то их можно протереть тряпочкой, смоченной в растительном масле.
8. После очистки и сушки всех деталей, соковыжималку следует собрать (см. пункт «МОНТАЖ СОКОВЫЖИМАЛКИ»).

ПРИЗНАКИ НЕПРАВИЛЬНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

ПРИЗНАКИ	ПРОВЕРИТЬ
Не работает двигатель	<ul style="list-style-type: none"> – Вставлен ли кабель питания в сетевое гнездо – Правильно ли закручена верхняя крышка – Не заклинило ли что-либо во время подачи продуктов для переработки
Работающая машина останавливается	<ul style="list-style-type: none"> – Правильно ли смонтировано устройство – Не перегружено ли – Порезан ли продукт, сок из которого Вы хотите выжать, на соответствующие куски
В загрузочном канале образуется 'джем'	<ul style="list-style-type: none"> – Если Вы выжимаете много мягких продуктов, то старайтесь поочередно подталкивать их твердым продуктом (напр., апельсин или яблоко протолкнуть морковью). Выбирайте свежие продукты без признаков гнили. – Переключите выключатель в позицию 'reverse' несколько раз – Не переполняйте загрузочный канал продуктами, складывайте продукты по отдельности, дайте время на их переработку – Если причина по-прежнему неизвестна, то устройство следует вымыть и повторно собрать.
Перестала выходить мякоть	<ul style="list-style-type: none"> – Протолкните ее твердым продуктом

ПИТАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Фрукт / овощ	Витамин / минеральное вещество	Килокалории / калории
Яблоко	Витамин С	200 г = 150 кДж (72 кал.)
Абрикос	Клетчатка, калий	30 г = 85 кДж (20 кал.)
Сахарная свекла	Фолиевая кислота, клетчатка; свекла является богатым источником витамина С и калия	160 г = 190 кДж (45 кал.)
Брусника	Витамин С	125 г = 295 кДж (70 кал.)
Капуста	Витамин С, калий, фолиевая кислота, витамин В6, клетчатка	100 г = 110 кДж (26 кал.)
Морковь	Витамины А, С, В6, клетчатка	120 г = 125 кДж (30 кал.)
Сельдерей	Витамин С, калий	80 г = 55 кДж (7 кал.)
Огурец	Витамин С	280 г = 120 кДж (29 кал.)
Фенхель	Витамин С, клетчатка	300 г = 145 кДж (35 кал.)
Виноград	Витамины С, В6, калий	125 г = 355 кДж (85 кал.)
Киви	Витамин С, калий	100 г = 100 кДж (40 кал.)
Дыня	Витамин С, фолиевая кислота, клетчатка, витамин А	200 г = 210 кДж (50 кал.)
Нектарин (без косточки)	Витамины С, В3, калий, клетчатка	180 г = 355 кДж (85 кал.)
Персик (без косточки)	Витамины С, В3, калий, клетчатка	150 г = 205 кДж (49 кал.)
Груша	Клетчатка	150 г = 205 кДж (60 кал.)
Ананас	Витамин С	150 г = 250 кДж (59 кал.)
Клубника	Витамин С, железо, калий и магний	125 г = 130 кДж (31 кал.)
Помидор	Витамин С, клетчатка, витамин Е, фолиевая кислота, витамин А	100 г = 90 кДж (22 кал.)

ОСВЕЖЕНИЕ

- ✓ 6 яблок (каждое порезать на 8 частей с сердцевинной и семечками)
- ✓ пучок зелени петрушки
- ✓ несколько листочков мяты

ОСВЕЖЕНИЕ II

- ✓ 6 яблок (каждое порезать на 8 частей с сердцевинной и семечками)
- ✓ пучок зелени петрушки
- ✓ 2 стебля листового сельдерея
- ✓ ломтик (1 см) имбиря

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Прежде всего выжмите сок из двух-трех яблок.

Затем выжмите зелень петрушки и листочки мяты, а также имбирь и сельдерей.

В завершение выжмите оставшиеся яблоки.

ЖИЗНЕННОСТЬ

- ✓ 6 морковок (очень большую морковь разрезать вдоль и поперек, среднюю - только вдоль)
- ✓ 4 яблока (каждое порезать на 8 частей с сердцевинной и семечками)
- ✓ 2 средних стебля листового сельдерея
- ✓ ломтик (1 см) имбиря по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

выжать часть моркови, яблока, стебля сельдерея и имбирь.

Выжимать сок попеременно: твердое - мягкое; благодаря этому эффективность будет выше.

В конце выжать оставшуюся морковь.

Можно также добавить ананас, свеклу, апельсин и т. п., с каждым добавленным овощем изменяя вкусовые преимущества.

ХЛОРОФИЛЛОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Выжимаем сок из зеленых растений, для разнообразия можно ежедневно из разных, напр.: шпината, разновидностей салатов, валерианы малой, свекольной ботвы, ростков пшеницы, ячменя, пучка петрушки, листового сельдерея и т. п. в количестве приблизительно горсть на 2 порции. Чтобы получить как можно больше сока, в загрузочный канал следует закладывать по отдельности листья, а в конце выжать какой-либо твердый продукт (кусочек яблока, моркови и т. п.), Затем вливаем в блендер 500 мл воды, выжатый сок и добавляем фрукт: банан, клубнику, персик, грушу и т. п. Смешиваем в течение нескольких минут. Пить медленно.

ВНИМАНИЕ! Хлорофилловый коктейль обладает необычайным свойством детоксикации, поэтому, как и сок из свеклы, пьем его медленно и выпиваем порцию, не превышающую 300- 400 мл ежедневно.

ЦИТРУСОВЫЙ НЕКТАР

- ✓ ½ либо небольшой грейпфрут (очистить и разобрать на части)
- ✓ 3 средних апельсина (очистить и разобрать на части)
- ✓ ½ небольшого лимонника или лимона (очистить и разрезать на 2 части)
- ✓ можно добавить ананас

ОЧИЩЕНИЕ ПЕЧЕНИ

- ✓ 0,5 свеклы
- ✓ 5 морковок
- ✓ 2 см свежего огурца
- ✓ 3 яблока
- ✓ небольшой пучок зелени или салат

ДЛЯ КРАСОТЫ

- ✓ 4 апельсина
- ✓ 5 морковок
- ✓ 1 стебель листового сельдерея
- ✓ небольшой пучок зелени
- ✓ корень имбиря (около 1 см)

SLIMFIT

- ✓ 1 грейпфрут
- ✓ 3 кружочка ананаса
- ✓ 2 апельсина
- ✓ 2 морковки
- ✓ 1 см корня имбиря

Можно также добавить зелень, листовый сельдерей.

ФРУКТОВЫЙ ЛИМОНАД

- ✓ 3 твердых яблока
- ✓ 3 средних апельсина (очищенных и разобранных на 8 частей)
- ✓ ½ лимона

Все фрукты выжать, помня о принципе попеременности: мягкое - твердое. Можно подавать с мятой и льдом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на маркировочном щитке изделия.

Максимальное время непрерывной работы (КВmax): 10 мин.

Уровень шума: L_{WA}: 65 дБ

Длина сетевого провода: 1,0 м



ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА

(использованное электрическое и электронное оснащение)

Польша



Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма поддержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома. Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

ВКУС ОСЕНИ

- ✓ 1 кг моркови
- ✓ 0,1 кг свежего шпината
- ✓ 2 яблока

Выжать морковь, шпинат, яблоки - попеременно.

ОРЕХОВОЕ / МИНДАЛЬНОЕ МАСЛО

Орехи или миндаль (около 0,5 кг) залить водой и вымачивать в течение ночи. Утром сцедить воду, подготовить Slow Juicer к работе. Закладывать в загрузочное отверстие по несколько штук орехов/миндаля таким образом, чтобы оборудование не заблокировалось. Можно добавлять понемногу воду или масло, чтобы разжижить консистенцию.

WIR DANKEN IHNEN FÜR DEN KAUF UNSERES PRODUKTES!

Der Slow juicer stellt eine ideale Lösung für alle, die sich um ihre Gesundheit und die Lebensqualität kümmern!

Mit dem Slow juicer können Sie Saft aus den meisten Obst- und Gemüsesorten, sowie Kräutern gewinnen. auch von solchen, die man in einem herkömmlichen Entsafter nicht verwenden kann – Petersiliengrün, Spinat, Weizengras, Soja (Sojamilch), Himbeeren, Johannisbeeren, Ananas, Mango und vielen anderen.

Der Pressprozess verläuft in zwei Phasen:

- ✓ Zerquetschen
- ✓ Auspressen / Entsaften

Der Slow juicer arbeitet langsam und sehr genau, mit einer kleinen Drehzahl. Es zerquetscht Obst und Gemüse präzise und bei geringstem Sauerstoffzugang, ohne dabei zu viel Wärme zu erzeugen. Dank dieser Methode bleiben möglichst viele Nährstoffe und Vitamine erhalten und es findet praktisch keine Erwärmung und Oxidation statt.

Sie können sogar zwei mal mehr Saft gewinnen als mit einem herkömmlichen Entsafter.

Mit dem Slow juicer können Sie den Saft von höchster Qualität mit max. Menge von Vitaminen und Mineralien aus Ihrem Obst und Gemüse herstellen!

Der Saft ist außergewöhnlich lecker, dickflüssig und ohne Schaum. In einem Behälter geschlossen kann der Saft bis zu 72 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden, ohne dass Nährstoffe und homogene Konsistenz verloren gehen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- Bei der Verwendung des Geräts ist besondere Vorsicht geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- Verwenden Sie sie für nichts anderes, außer um den Roboter zu transportieren.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt (d.h. wenn der Netzstecker eingesteckt ist).
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, sowie von scharfen Kanten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- Es darf nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör eingesetzt werden, ansonsten kann es zur Beschädigung des Gerätes, zu einem Brandfall oder zu Verletzungen kommen.
- Das Gerät nie mit nassen Händen berühren.
- Das Gerät auf eine rutschfeste und ebene Unterlage stellen.
- Vor dem Abnehmen des Entsafterdeckels abwarten, bis die Pressschraube völlig stoppt.
- Halten Sie niemals Finger oder Besteck in den Füllschacht – nur der Stempel darf zum Schieben von Produkten in den Füllschacht verwendet werden!
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes spülen, die mit der Nahrung in Berührung kommen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten.
- Vermeiden Sie Berührungen mit beweglichen Teile des Gerätes.
- Den Tresterbehälter abstellen und ausleeren, wenn er voll wird.
- Immer sicherstellen, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor es eingeschaltet wird – der Entsafterdeckel darf während der Arbeit nicht entriegelt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern in einem Alter von mindestens 8 Jahren sowie von Personen mit körperlichen und geistigen Einschränkungen oder Personen mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn Aufsicht oder Betriebssicherheitsanweisung gewährleistet wird und mit

dem Gerät verbundene Gefahren geklärt sind. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.

- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Vor dem Zerlegen oder Zusammensetzen des Gerätes soll der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- ▶ Das Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Elektro- oder Gasherden, Backofen usw.
- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶ Die Saftöffnung nie abdecken, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Das Gerät nicht bewegen, wenn es in Betrieb ist.
- ▶ Den Netzstecker nur in eine geerdete Steckdose stecken. Die Spannung soll mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- ▶ Produkte nur dann in den Füllschacht stecken, wenn das Gerät in Betrieb ist. Kein Obst/Gemüse schieben, wenn das Gerät nicht arbeitet.
- ▶ Nicht zu große Mengen hinzufügen und nicht mit zu großer Kraft auf den Stempel drücken.
- ▶ Vor Gebrauch überprüfen, ob der Entsafterdeckel korrekt aufgesetzt ist.
- ▶ Zum Nachschieben nur den mitgelieferten Stempel benutzen.
- ▶ Den Antrieb niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
- ▶ In den Füllschacht keine harten Produkte, große Körner, Eis oder eingefrorene Produkte schieben.
- ▶ Die oberen Empfehlungen einhalten. Max. Nutzungszeit am Stück: Entsaften – nicht mehr als 10 Minuten. Nach Gebrauch das Gerät ca. 20-30 Minuten abkühlen lassen. Dann können Sie erneut beginnen. Die Einhaltung der o.g. Hinweise verlängert die Lebenserwartung des Gerätes.
- ▶ Zuckerrohr vor dem Entsaften schälen und in kleine Stücke (20 mm x 20 mm) schneiden. Portionen nacheinander schieben, genug Zeit für die Verarbeitung lassen.
- ▶ Zum Nachschieben nur den mitgelieferten Stempel benutzen. Um Unfälle zu vermeiden wird verboten, die Pressschraube und andere abnehmbare Teile mit der Hand oder mit scharfen Gegenständen zu berühren und andere Gegenstände als den mitgelieferten Stempel zum Nachschieben zu verwenden.
- ▶ Den Entsafter niemals benutzen, wenn der Siebkorb beschädigt ist.
- ▶ Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.

- Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nie im Freien verwenden.
- Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**

GERÄTEBESCHREIBUNG:

1. Basis
2. Betriebsschalter
3. Anti-Rutsch-FüÙe
4. Saftbehälter (1000 ml) und Tresterbehälter (800 ml)
5. Schale mit Saftöffnung und Tresteröffnung
6. Entsafterdeckel
7. Stempel
8. Pressschraube
9. Edelstahl-Siebkorb
10. Automatisches Reinigungsmodul
11. Dichtungsbuchse
12. verschließbare Saftöffnung
13. Tresteröffnung (Tresterauswurf)
14. Gummistopfen

15. Schale
16. Reinigungsbürste



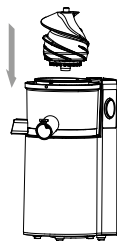
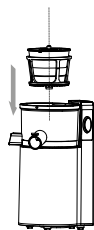
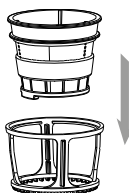
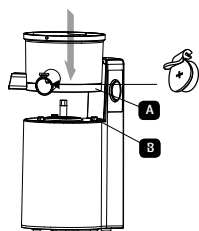
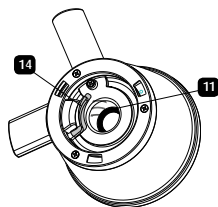
Das Gerät ist mit einem Betriebschalter ausgestattet.

- O** das Gerät ist ausgeschaltet
- 1** einschalten
- R** Rückwärtsgang - funktioniert, wenn der Schalter gedrückt und gleichzeitig gehalten wird.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und beseitigen Sie alle Sicherungselemente (z.B. Folien) .
2. Spülen Sie das Gerät sorgfältig und trocknen Sie es ab, vor allem diese Teile, die unmittelbar mit der Nahrung in Berührung kommen.
3. Der Entsafter verfügt über ein Sicherungssystem – das Gerät kann nur eingeschaltet werden, wenn der Entsafterdeckel korrekt angebracht wird .

MONTAGE



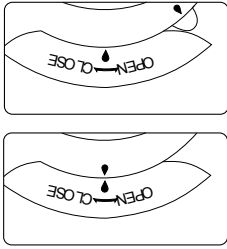
- 1 Den Gummistopfen (14) in die Öffnung unten am Behälter einstecken (5) und die Dichtungsbuchse (11) im Behälter (5) einlegen.

- 2 Das Gerät auf eine ebene, stabile und flache Unterlage stellen. Den Behälter (5) an der Basis (1) so aufbringen, dass die 3 Punkte/Mulden (B) am oberen Teil vom Gehäuse und die 3 Punkte (A) unten am Behälter (5) übereinander liegen. Anschließend auf den Auslaufstutzen einen Stöpsel aufsetzen.

- 3 Automatisches Reinigungsmodul (10) auf den Sieb (9) aufsetzen.

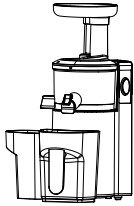
- 4 Den SchälSieb aus Edelstahl (9) mit dem automatischen Reinigungsmodul (10) ins Behälterinnere (5) einsetzen, sodass der Vorstoß im Sieb in der Einkerbung im Behälter (5) einrastet und die Markierungen auf dem SchälSieb (9) und dem Behälter (5) gegenüber voneinander liegen.

- 5 Drücken Sie die Pressschraube (8) in den Siebkorb (9).



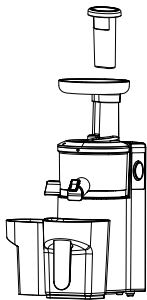
6

Deckel (6) auf den Behälter (5), aufsetzen, damit die Vorstöße in den Einkerbungen der Schale einrasten, Deckel (6) im Uhrzeigersinn umdrehen, sodass der absichernde Vorstoß im Deckel (6) im Gehäuse der Betriebseinheit (1) hörbar einrastet. Markierungen auf dem Gerät beachten. Das Gerät wird nur bei korrekter Montage starten.



7

Schale (15) auf den Deckel aufsetzen (6). Die Behälter (4) unter die Saftöffnung (12) und Tresteröffnung (13) stellen.



8

Den Stempel (7) in den Entsafterdeckel (6) schieben.

ACHTUNG ! Der Entsafter für Obst und Gemüse von MPM ist mit einem Motor mit einem speziellen Getriebe ausgestattet, der die Drehzahl minimalisiert, deshalb braucht das Gerät mehr Zeit für die Verarbeitung der Produkte. Arbeiten Sie nicht zu schnell, schieben Sie nicht zu viele/zu große Produkte in den Füllschacht, und drücken Sie den Stempel nicht zu stark, sonst kann der Motor von selbst ausschalten.

VORBEREITUNG VON OBST UND GEMÜSE

PRODUKTART	BEISPIEL	VORBEREITUNG
HARTE WURZELPRODUKTE Achtung: Obst/Gemüse nur in kleinen Mengen schieben. Zu große Mengen können zur Verstopfung des Füllschachtes und der Pressschraube führen - der Motor schaltet von selbst aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Karotten • Rübe • Sellerie 	Alle Produkte waschen und in max. lange Stücke schneiden, so dass sie in den Füllschacht passen. Große Karotten einfach in 4 Stücke längs schneiden. Das grüne Ende (etwa 1 cm) abschneiden. Mit dem Stempel nachschieben. <ul style="list-style-type: none"> – Rüben und Sellerie wie Äpfel in etwa 8 Stücke schneiden.
VERGESSEN SIE NICHT: Hartes Obst/Gemüse entschieden in den Füllschacht drücken. Karotten in 2 oder 4 Stücke längs schneiden. Die letzte Portion mit dem Stempel nachschieben.		
GETREIDEGRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Weizengras • Gerstengras 	Getreidegras in die gewünschte Länge schneiden und spülen. Für bessere Ergebnisse nur kleine Mengen in den Füllschacht füllen. Falls erforderlich den Stempel benutzen. <ul style="list-style-type: none"> – Grünzeug: nicht zu große Mengen auf einmal schieben – es würde den Prozess verlangsamen.

VERGESSEN SIE NICHT: Bei der Verarbeitung von Getreidegras wird viel Schaum erzeugt. Deshalb sollte nur frisches Getreidegras verwendet werden. Gras und Pressschraube können auch über Nacht oder min. 2 Stunden vor dem Entsaften im Kühlschrank kalt gemacht oder unmittelbar vor dem Entsaften mit kaltem Wasser bespritzt werden. Liebhaber von Getreidegras-Karottensaft können eine maximal große Menge Saft gewinnen, wenn sie maximal viel Getreidegras mit einer geringen Menge Karotten verarbeiten - es hilft den Siebkorb beim Entsaften zu reinigen.

HARTES OBST	<ul style="list-style-type: none"> • Äpfel 	WICHTIG: Am besten harte, saftige Äpfel wählen. Nicht schälen, waschen und in etwa 8 Stücke schneiden (so dass sie in den Füllschacht passen). Obst kann zusammen mit Saatgut, nur den Blütenstiel beseitigen. nicht zu große Mengen auf einmal schieben – es würde den Prozess verlangsamen.
WEICHES OBST/GEMÜSE	<ul style="list-style-type: none"> • Tomaten • Pfirsich • Weintrauben 	Alle Produkte waschen und klein schneiden, so dass sie in den Füllschacht passen. Wenn nötig, schälen. Keine großen Mengen in den Füllschacht schieben, damit es nicht zur Verstopfung kommt. Mit dem Stempel nachschieben.
ZITRUSFRÜCHTE	<ul style="list-style-type: none"> • Orangen • Grapefruit • Zitronen 	Früchte schälen, Fruchtwandrückstände beseitigen. Zerkleinern.

ENTSAFTEN

ACHTUNG ! Kernobst wie Pfirsiche, Pflaumen, Kirschen zuerst entsteinen.

ACHTUNG ! Obst und Gemüse nie in kleine Scheiben oder Würfel schneiden, damit mehr Saft gewonnen wird.

1. Das Gerät auf eine ebene, stabile und flache Unterlage stellen. Sicherstellen, dass das Geräte ausgeschaltet ist, bevor der Stecker in die Steckdose gesteckt wird (Position 0)
2. Obst und Gemüse sorgfältig waschen und in kleine Stücke schneiden (nicht zu klein) so, dass sie in den Füllschacht passen (6).
3. Die Behälter für Saft und Trester (4) unter entsprechende Öffnungen stellen (5). Saftauslaufstutzen (12) mit dem Stöpsel am Auslaufstutzen öffnen.
4. Den Schalter am Slow Juicer drücken - das Gerät einschalten (2).
5. Obst und Gemüse in den Füllschacht schieben (6). Zum Nachschieben ausschließlich den Stempel verwenden (7).
6. Von zeit zu Zeit sicherstellen, dass Saft- und Tresterbehälter (4) nicht voll sind – sollten sie entleert werden, zuerst das Gerät ausschalten (2) und die Saftöffnung mit dem (12) Gummistopfen schließen.
7. Das Gerät kann halten, wenn der Widerstand zu groß wird. und soll ausgeschaltet werden (2). Es kann bedeuten, dass die Obst- oder Gemüsestücke zu groß sind. Es passiert vor allem bei hartem Obst und Gemüse. Den (2) Schalter in die Position Rückwärtsgang stellen. Die Zutaten werden nach oben gedrückt und der Motor schaltet von allein aus. Bei Bedarf das Gerät zerlegen, reinigen und wieder zusammenbauen (siehe Pkt. „Montage“).

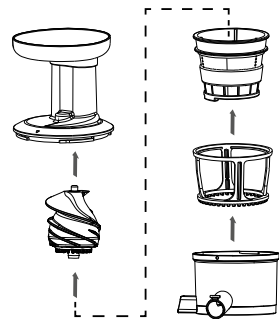
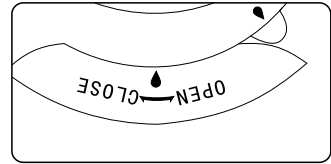
ACHTUNG ! Der Entsafterdeckel darf während der Arbeit (6) nicht entriegelt werden! Bei nicht korrekt aufgesetzter Entsafterdeckel (mit der Sicherheitsverriegelung) arbeitet der Entsafter nicht. Beim Entsaften mancher Zutaten (z.B. Äpfel, Sellerie) entsteht Schaum, in einem solchen Fall darf der Stöpsel nicht aufgesetzt werden. Beim Entsaften mit aufgesetzten Stöpsel besonders vorsichtig vorgehen. Bei größeren Saftmengen im Hauptbehälter (5) kann der Saft überlaufen.

ALLGEMEINES

1. Nach Möglichkeit nur frisches, reifes Obst und Gemüse verwenden.
2. Bei weichem und zu reifem Obst wird der Saft nicht klar.
3. Apfelsaft wird schnell dunkel – geben Sie am besten etwas Zitronensaft dazu.
4. Je nach gewünschter Konsistenz kann der Saft mit Mineralwasser verdünnt werden.

DAS GERÄT ZERLEGEN

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter aus (2) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Warten Sie ab, bis die Pressschraube völlig stoppt.
3. Nehmen Sie den Stempel (7) heraus (6).
4. Nehmen Sie den Entsafterdeckel ab, (6) indem Sie ihn gegen Uhrzeigersinn drehen. ==>>
5. Demontieren Sie einzelne Teile in umgedrehter Reihenfolge als bei der Montage (Pressschraube (8), Siebkorb (9), moduł automatycznego czyszczenia (10), Hauptbehälter mit Tresteröffnung und Saftöffnung (5)). ==>>
6. Reinigen und spülen Sie o.g. Teile sorgfältig.



REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG! Ordnungsgemäße Reinigung und Pflege kann zur Verlängerung der Lebensdauer des Gerätes beitragen. Da das Gerät Mineralien entsaftet, darunter Kalzium, empfiehlt es sich alle Geräteteile immer nach Gebrauch mit einem speziellen Spülmittel zu reinigen.

1. Vor der Reinigung das Gerät ausschalten.
2. Das Hauptgehäuse kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Falls nötig, eine milde Seifenlauge verwenden.
3. Alle Teile, die mit der Nahrung in Kontakt kommen sollen nach jedem Gebrauch sofort nach dem Entsaften mit warmen Wasser mit etwas Spülmittel gespült werden.
4. Zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Aceton, Alkohol, scharfe Gegenstände u.a. verwenden.
5. Die Reibe nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen. Die mitgelieferte Reinigungsbürste (16), eignet sich ideal zur Reinigung von diesem Geräteteil.
6. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Motorsockel laufen lassen!
7. Soll es zu Verfärbungen von Geräteteilen kommen (wegen Möhren, Orangen usw.), können sie mit einem Tuch mit etwas Speiseöl beseitigt werden.
8. Nachdem alle Teile gereinigt und getrocknet wurden, den Entsafter zusammenbauen (siehe Pkt. »ENTSAFTER AUFBAUEN«).

LEHLERSUCHE

MÖGLICHES PROBLEM	LÖSUNG
Das Gerät arbeitet nicht	<ul style="list-style-type: none"> – Der Netzstecker steckt nicht korrekt in der Steckdose – Der Entsafterdeckel (mit Sicherheitsverriegelung) ist eventuell nicht richtig aufgesetzt – Bei der Produktverarbeitung ist etwas schief gegangen
Der Motor bleibt beim Entsaften stehen	<ul style="list-style-type: none"> – Das Gerät ist eventuell nicht richtig zusammengesetzt – Das Gerät ist überbelastet – Das Produkt ist in zu kleinen/großen Stücken
Im Füllschacht sammelt sich 'Marmelade'	<ul style="list-style-type: none"> – Wenn viel weiches Obst oder Gemüse verarbeitet wird, harte und weiche Zutaten abwechselnd verarbeiten (z.B. Orange oder Apfel und dann Karotte). Kein angefaultes Obst/Gemüse wählen. – Den Schalter einige Male in die Position 'Reverse' bringen – In den Füllschacht nicht zu viele Produkte auf einmal schieben, einzeln schieben, längere Pausen für Produktverarbeitung lassen. – Wenn der Fehler besteht, das Gerät zerlegen, reinigen und wieder zusammenbauen.
Trester wird nicht ausgeworfen	<ul style="list-style-type: none"> – Härtere Produkte dazwischen entsaften

NÄHRSTOFFE OBST UND GEMÜSE

Obst / Gemüse	Vitamine / Mineralien	Kilokalorien / Kalorien
Apfel	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Aprikose	Ballaststoffe, Kalium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Zuckerrübe	Folsäure, Ballaststoffe, Rübe sind reich an Vitamin C und Kalium	160 g = 190 kJ (45 cal)
Preiselbeere	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kohl	Vitamin C, Kalium, Folsäure, Vitamin B6, Ballaststoffe	100 g = 110 kJ (26 cal)
Karotten	Vitamin A, C, B6, Ballaststoffe	120 g = 125 kJ (30 cal)
Sellerie	Vitamin C und Kalium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Gurke	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenchel	Vitamin C und Ballaststoffe	300 g = 145 kJ (35 cal)
Weintrauben	Vitamin C und Kalium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C und Kalium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melone	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoffe, Vitamin A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarine (ohne Kern)	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	180 g = 355 kJ (85 cal)
Pfirsich (ohne Kern)	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	150 g = 205 kJ (49 cal)
Birne	Ballaststoffe	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Erdbeere	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamin C, Ballaststoffe, Vitamin E, Folsäure und Vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

ERFRISCHUNG

- ✓ 6 Äpfel (jeden Apfel in 8 Stücke schneiden, mit Saatgut)
- ✓ ein Bündel Petersilie
- ✓ einige Minzblätter

ERFRISCHUNG II

- ✓ 6 Äpfel (jeden Apfel in 8 Stücke schneiden, mit Saatgut)
- ✓ ein Bündel Petersilie
- ✓ 2 Stängel Stangensellerie
- ✓ eine Scheibe (1 cm) Ingwer

ZUBEREITUNG:

Zuerst zwei-drei Äpfel entsaften. Danach Petersiliengrün und Minzblätter, sowie Sellerie und Ingwer entsaften. Zum Abschluss die restlichen Äpfel entsaften.

VITALITÄT

- ✓ 6 Karotten (sehr große Karotten längs und quer in Stücke schneiden, mittelgroße nur längs)
- ✓ 4 Äpfel (jeden Apfel in 8 Stücke schneiden, mit Saatgut)
- ✓ 2 mittelgroße Stängel Stangensellerie
- ✓ eine Scheibe (1 cm) Ingwer

ZUBEREITUNG:

Einen Teil Karotte, Apfel, Stangensellerie und Ingwer entsaften. Harte und weiche Zutaten abwechselnd verarbeiten, um möglichst viel Saft zu gewinnen. Zum Abschluss alle restlichen Karotten entsaften. Es kann Ananas, Rübe, Orange hinzugefügt werden, je nach Geschmack.

CHLOROPHYLLSAFT

Saft aus grünen Pflanzen kann tägliche aus anderen Zutaten vorbereitet werden, z.B.: Spinat, verschiedene Salatsorten, Feldsalat, junge Blätter der Roten Bete, Weizengras, Gerstengras, Petersiliengrün, Stangensellerie usw. Menge - eine Handvoll für 2 Portionen. Um möglichst viel Saft zu erhalten, sollten Sie die Blätter einzeln in den Füllschacht schieben und zum Abschluss harte Produkte (ein Stück Apfel, Karotte usw.). Danach mit einem Stabmixer 500 ml Wasser, Saft und Obst geben: Banane, Erdbeere, Pfirsich, Birne usw. einige Minuten lang verarbeiten. Langsam trinken.

ACHTUNG ! Chlorophyllsaft hilft bei der Entgiftung, deshalb wird er, wie Rote-Rüben-Saft, langsam getrunken und zwar nicht mehr als eine Portion von 300- 400 ml täglich.

ZITRUSSAFT

- ✓ ½ Grapefruit oder eine kleine Grapefruit (schälen und zerkleinern)
- ✓ 3 mittelgroße Orangen (schälen und zerkleinern)
- ✓ ½ kleine Limone oder Zitrone (schälen und in 3 Stücke schneiden)
- ✓ ev. Ananas hinzufügen

LEBERENTGIFTEND

- ✓ 0,5 Rübe
- ✓ 5 Karotten
- ✓ 2 cm frische Gurke
- ✓ 3 Äpfel
- ✓ ein kleines Bündel Petersilie oder Salat

FÜR DIE SCHÖNHEIT

- ✓ 4 Orangen
- ✓ 5 Karotten
- ✓ 1 Stängel Stangensellerie
- ✓ ein kleines Bündel Petersilie
- ✓ Ingwer (ca. 1 cm)

SLIMFIT

- ✓ 1 Grapefruit
- ✓ 3 Scheiben Ananas
- ✓ 2 Orangen
- ✓ 2 Karotten
- ✓ 1 cm Ingwer

Es kann Petersilie, Stangensellerie hinzugefügt werden.

OBSTLIMONADE

- ✓ 3 harte Äpfel
- ✓ 3 mittelgroße Orangen (geschält, in 8 Stücke zerkleinert)
- ✓ ½ Zitrone

Obst entsaften, harte und weiche Zutaten abwechselnd verarbeiten. Mit Minze und Eis servieren.

HERBSTGESCHMACK

- ✓ 1kg Karotte
- ✓ 0,1 kg frischen Spinat
- ✓ 2 Äpfel

Karotte, Spinat, Äpfel abwechselnd entsaften.

NUSSBUTTER / MANDELNBUTTER

Nüsse oder Mandeln (ca. 0,5 kg) über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Morgen gut spülen, Slow Juicer vorbereiten. Einige Stc. Nüsse/Mandeln in den Füllschacht nacheinander schieben, genug zeit für Verarbeitung lassen. Je nach gewünschter Konsistenz kann etwas Wasser oder Öl hinzugefügt werden.

TECHNISCHE DATEN

Technische Daten vom Produkt werden auf dem Typenschild angegeben.

Max. Dauerbetriebszeit (KBmax): 10 Min.

Geräuschpegel: L_{WA}: 65 dB

Netzkabel: 1,0 m



ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte)

Polen



Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro- und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.

DĖKOJAME < KAD ĮSIGIJOTE MŪSŲ PRODUKTĄ!

Slow Juicer, tai idealus įrenginys asmenims, kurie rūpinasi savo sveikata ir gyvenimo kokybe!

Galite pasigaminti sulčių iš daugelio daržovių, vaisių bei žolelių. Taip pat tokių, kurių negalima standartinėje sulčiaspaudėje - petražolės lapų, špinato, kviečių želmų, sojų (sojų pienas), aviečių, serbentų, ananasų, man ir daugelio kitų.

Sulčių gaminimo procesas vyksta dviem spaudimo etapais:

- ✓ smulkinimas/trynimas*
- ✓ spaudimas*

Slow juicer dirba lėtai, su mažais apsisukimais, bet tiksliai. Preciziškai smulkina vaisių ir daržovių minkštimą, negamina perteklinės šilumos ir su minimaliu deguonies kiekiu. To dėka nenaikina maistinių medžiagų ir vitaminų, esančių vaisiuose ir daržovėse, nesušildo ir neoksiduoja sulčių. Galite pasigaminti net 2 kartus daugiau sulčių, nei su standartine sulčiaspaude.

Naudodami Slow juicer gausite aukščiausios kokybės sultis su maksimaliu vitaminų ir mineralų kiekiu, esančiu mėgstamuose vaisiuose ir daržovėse!

Sultys yra ypač skanios, tirštos ir be putų. Gali būti laikomos uždarytame inde net iki 72 valandų, nepraras vertingų savybių ir vienalytės konsistencijos.

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- ▶ Prieš pradėdami naudoti tiksliai perskaitykite aptarnavimo instrukciją.
- ▶ Būkite labai atsargūs, kai netoliese įrenginio yra vaikai!
- ▶ Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei jis sukurtas.
- ▶ Negalima palikti dirbančio įrenginio įjungto į elektros lizdą.
- ▶ Nenardinkite įrenginio, laido ir kištuko vandenyje arba kituose skysčiuose.
- ▶ Nekabinkite maitinimo laido ant aštrų kampų ir neleiskite, kad liestų karštus paviršius.
- ▶ Visada, kai nenaudojate įrenginio arba prieš valymą ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Nenaudokite pažeisto įrenginio, taip pat ir tada, kai pažeistas yra maitinimo laidas arba kištukas - tokiu atveju atiduokite įrenginį remontui į įgaliotą serviso punktą.
- ▶ Aksesuarų panaudojimas, kurių nerekomenduoja gamintojas, gali sugadinti įrenginį, sukelti gaisrą arba kūno sužalojimus.
- ▶ Nenaudokite įrenginio lauke.
- ▶ Naudokite įrenginį ant lygaus ir stabilaus paviršiaus
- ▶ Prieš korpuso nuėmimą palaukite kol spaudžiantis elementas visiškai sustos.
- ▶ Niekuomet nedėkite pirštų ar šakučių š sulčiaspaudės kamerą - tik stūmoklis naudojamas produktams pastumti!
- ▶ Prieš pirmą panaudojimą nuplaukite visas sulčiaspaudės dalis, kurios liečiasi su maistu.
- ▶ Po kiekvieno sulčiaspaudės panaudojimo ją išjunkite.
- ▶ Venkite sąlyčio su judančiais įrenginio elementais.
- ▶ Atidėkite ir pašalinkite atliekas iš indo, kai bus pilnas.
- ▶ Prieš pradėdami darbą įsitikinkite, kad visi įrenginio elementai teisingai sumontuoti - negalima pakletti korpuso įrenginio darbo metu.
- ▶ Šiuo įrenginiu gali naudotis vaikai nuo 8 metų ir žmonės su fizine, judėjimo ir protine negalia, žmonės su neatitinkamomis žiniomis ir patirtimi tuomet, kai yra prižiūrimi arba buvo paruošti ir apmokyti bei supranta kylančią grėsmę. Vaikai be suaugusiųjų priežiūros neturėtų atlikti įrenginio valymo ir priežiūros darbų.
- ▶ Reikia atkreipti dėmesį į tai, kad vaikai nežaistų su įranga/įrenginiu.
- ▶ Prieš sulčiaspaudės sumontavimą ir išmontavimą atjunkite nuo elektros srovės.
- ▶ Įrenginys skirtas naudoti tik namuose.
- ▶ Nedėkite įrenginio arti elektrinių ir dujinių viryklių, degiklių, orkaitių ir pan.
- ▶ Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Neužkimškite minkštimo ir sulčių ištekėjimo angos, kai įrenginys dirba.

- Neneškite įrenginio darbo metu.
- Įrenginį pajunkite į elektros lizdą su įžeminimo sraigtu, su nominalia įtampa atitinkančia įtampą nurodytą įrenginio informacinėje lentelėje.
- Produktus reikia dėti į padaviklio angą, kai įrenginys dirba, negalima pripildyti vaisių ir daržovių, kai įrenginys nedirba.
- Stebėkite, kad neperkrautumėte sulčiaspaudės, nenaudokite didelės jėgos produktų padaviklyje stumti.
- Prieš įrenginio įjungimą patikrinkite, ar indo dangtelis geria pritvirtintas.
- Produktų pastūmimui naudokite stūmoklį.
- Nenardinkite pavaros vandenyje ir neplaukit epo tekančiu vandeniu.
- Nedėkite į sulčiaspaudės padaviklį jokių kietų medžiagų, kietų sėklų, ledo ar šaldytų produktų.
- Reikia laikytis šių rekomendacijų dėl nominalaus darbo laiko: sulčių spaudimas - ne ilgiau, nei 10 minučių nenutrūkstamo darbo. Užbaigus darbo ciklą reikia palaukti 20-30 minučių prieš pakartotiną įrenginio įjungimą. Jeigu laikomasi šių nuorodų, prailginamas įrenginio tarnavimo laikas.
- Cukrinę nendrę reikia nulupti ir supjaustyti į gabaliukus 20mm x 20 mm prieš pradedant ją apdoroti įrenginyje. Porcijas dėti paeilui į angą užbaigus ankstesnį apdorojimą.
- Siekiant išvengti nelaimingų atsitikimų dirbant su įrenginiu draudžiama ranka ar aštriu įrankiu liesti sraig tą ar kitas nuimamas dalis bei stūmoklį pakeisti bet koku kitu daiktu.
- Nenaudoti sulčiaspaudės, jeigu spaudžiantis sietas yra pažeistas.
- Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.
- Traukdami už laido neištraukite kištuko iš elektros lizdo .
- Nenaudokite įrenginio atvira me ore.
- Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirol o ir t. t.).
- **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**



ĮRENGINIO APRAŠYMAS:

1. Darbinė stotis/korpusas
2. Jungiklis
3. Neslidžios kojelės
4. Indas sultims (1000 ml) ir atliekoms (800 ml)
5. Pagrindinis indas su angomis atliekoms ir sultims
6. Dangtis
7. Stūmoklis
8. Spaudžiantis elementas
9. Nerūdijančio plieno spaudžiantis sietas
10. Automatinio valymo modulis
11. Sandarinimo įvorė
12. Sulčių tekėjimo lovelio uždaroma anga
13. Atliekų anga
14. Guminis kištukas

15. Dėklas
16. Šepetėlis valymui



Įrenginys turi jungiklį.

O Įrenginys išjungtas

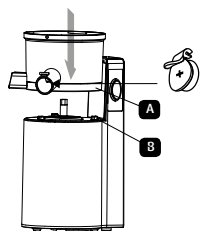
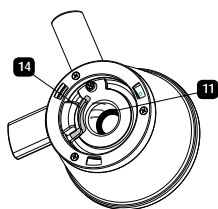
1 Įrenginio įjungimas

R Apsisukimai priešinga kryptimi, vad. atbulinė pavara, siekiant įjungti reikia laikyti paspaustą mygtuką

PRIEŠ PIRMĄ PANAUDOJIMĄ

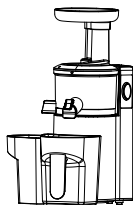
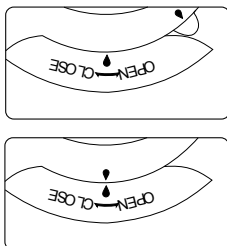
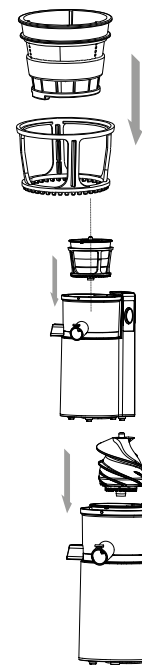
1. Išimkite įrenginį iš pakuotės ir nuimkite visus jį saugančius kartonus ir folijas.
2. Tiksliai nuplaukite ir nusauskinkite įrenginį, ypač tuos elementus, kurie betarpiškai liečiasi su maistu.
3. Sulčiaspaudė turi apsaugos sistemą - įrenginys gali būti įjungta stik tuomet, kai įrenginio korpusas tinkamai sumontuotas (6).

SULČIASPAUDĖS MONTAVIMAS



- 1 Uždėkite guminį kištuką (14) ant angos esančios ant indo dugno (5) ir sandarinimo įvorę (11) inde (5), jeigu anksčiau nebuvo sumontuotos.

- 2 Pastatykite įrenginį ant lygaus, stabilaus ir plokščio paviršiaus. Uždėkite ant dirbančios stoties (1) indą (5) taip, kad 3 įdubimuose (A) ant indo dugno(5) atsirastų 3 krašteliai (B) esantys ant viršutinio korpuso paviršiaus. Uždėkite kištuką ant sulčių tekėjimo lovelio.



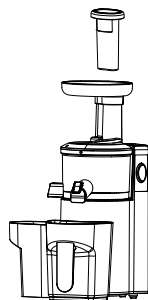
3 Uždėkite automatinio valymo modulį (10) ant spaudžiančio sieto (9).

4 Uždėkite ir pritaikykite nerūdijančio plieno (9) trinantį sietą prie automatinio valymo modulio (10) indo viduje (5) taip, kad sieto kraštelis patektų į griovelius inde (5), o ženklimas ant spaudžiančio sieto (9) ir indo (5) būtų priešais save.

5 Įdėkite spaudžiantį elementą (8) į spaudžiantį sietą (9).

6 Uždėkite dangtelį (6) ant indo (5), krašteliais pataikykite į griovelius esančius dubenyje ir pasukite dangtelį (6) kiek įmanoma pagal laikrodžio rodyklės taip, kad krašteliai dangtyje (6) prisitaikytų prie ertmės darbinėje stotyje (1), kol trekštelės laikiklis. Reikia atkreipti dėmesį į ženklus ant įrenginio. Toku būdu blokuojamas įrenginio įsijungimas, kai jis neteisingai sumontuotas.

7 Uždėkite dėklą (15) ant dangtelio (6). Įstumkite indus (4) po sulčių ištekėjimo loveliu (12) ir atliekų loveliu (13).



8 Maisto produktų padavimo angoje dangtelyje (6) dėkite stūmoklį (7).

DĖMESIO! Įmonės MPM vaisių ir daržovių sulčiaspaudė turi variklį su redukcine pavara lėtinančia apsisukimus, todėl įrenginiui reikalingas laikas sunaudotų produktų apdorojimui. Skubėjimas, bandymas dėti didelius vaisius ir daržoves, ar didelį jų kiekį iš karto bei stiprus spaudimas stūmokliu gali užblokuoti įrenginį.

VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS

PRODUKTŲ RŪŠIS	PAVYZDYS	PARUOŠIMAS
KIETI ŠAKNINIAI Dėmesio: nedėkite iš karto daug vaisių ar daržovių. Didelis kiekis gali užkimšti dėjimo angą arba spaustuvą, tai gali užblokuoti įrenginį.	<ul style="list-style-type: none"> • morka • burokėlis • salieras 	Nuplaukite visus produktus ir supjaustykite kiek įmanoma ilgesnėmis dalimis, kad būtų lengva dėti į angą. Didelę morką perpjaukite tik išilgai į keturias dalis. Nupjaukite žalią dalį apie 1 cm. Galutines dalis pastumkite stūmokliu. – burokėlius, salierus ar obuolius pjauname į 8 dalis
ATSIMINKITE: Negalima stipriais spausti spaudžiamų kietų daržovių ar vaisių į lengvai besisukantį įrenginį. Siekiant palengvinti sau darbą supjaustykite didesnės morkas išilgai į dvi ar tris dalis. Siekiant paspausti paskutinę spaudžiamų produktų porciją panaudokite stūmoklį.		
JAVŲ ŽELMENYS	<ul style="list-style-type: none"> • kviečiai • miežiai 	Supjaustykite į norimą ilgį ir nuplaukite. Dėkite nedidelius želmenų kiekius į angą - gausite geresnį rezultatą spaudžiant. Esant poreikiui panaudokite stūmoklį. – žalumynai: nedėkite per daug iš karo - bus sunku spausti.
ATSIMINKITE: Želmenys turi tokių komponentų, kurie sudaro putas spaudimo metu. Siekiant sumažinti šį reiškinį spauskite šviežius želmenis. Galima atšaldyti želmenis nei spaustuvą, įdedant juos nakčiai į šaldytuvą ir bent 2 valandas prieš spaudimą arba tiesiogiai prieš spaudimą supurkšti šaltu vandeniu. Jeigu jums netrukdo, kad susimaišys želmenų ir morkų sultys, tai galite gauti tikrai daug sulčių spausdami kartu minimalų morkų kiekį, tai padės išvalyti sietelį spaudimo metu.		
KIETI VAISIAI	<ul style="list-style-type: none"> • obuoliai 	SVARBU: Rinkitės tik kietas, sultingas rūšis. Nuplaukite ir supjaustykite vaisius su odele į gabaliukus, kurie lengvai tilps į angą (maždaug į 8 dalis). Vaisius galima dėti kartu su sėklų lizdais, reikia pašalinti tik lapkočius. Nedėkite per daug vaisių gabaliukų iš karto - bus sunku spausti.
MINKŠTI VAISIAI/DARŽOVĖS	<ul style="list-style-type: none"> • pomidorai • persikai • vynuogės 	Nuplaukite produktus ir supjaustykite į gabaliukus, kuri lengvai tilps į angą. Jeigu būtina, nulupkite odele. Nedėkite per didelio kiekio vaisių angoje, kad jos neperpildyti. Pastumkite tam skirtu įrankiu.
CITRUSAI	<ul style="list-style-type: none"> • apelsinai • greipfrutai • citrinos 	Nulupkite vaisių odele ir pašalinkite balto pluošto perteklių. Padalinkite į natūralius gabaliukus.

SULČIŲ SPAUDIMAS

DĖMESIO! Vaisių su kauliukais, persikus, slyvas, vyšnias ir trešnes, pirmiausia reikia pašalinti kauliukus.

DĖMESIO! Nepjaustome vaisių ir daržovių į plonus pleistrus, kubelius ir pan. Dėl per mažų ar per didelių gabaliukų sultis spausti sunkiau.

1. Pastatykite įrenginį ant lygaus, stabilaus ir plokščio paviršiaus. Prieš įjungdami kištuką į elektros lizdą įsitikinkite, kad įrenginys išjungtas (pozicija 0).
2. Kruopščiai nuplaukite vaisius ir daržoves, iš kurių ketinate daryti sultis, o paskui supjaustykite į mažus gabaliukus (tačiau ne pleistrus ar smulkius gabaliukus) taip, kad būtų galima laisvai įmesti per dangtelio angą (6).
3. Pastatykite indą sultims ir atliekoms (4) po atitinkamomis pagrindinio indo angomis (5). Atidarykite kištuku sulčių išbėgimo lovelį (12).
4. Įjunkite Sowjuicer jungiklio pagalba (2).
5. Įmeskite vaisius ir daržoves per angą esančią dangtelyje (6) pastumdami juos tik tam skirtu įrankiu (7).
6. Retkarčiais patikrinkite, ar indai atliekoms ir sultimis (4) nėra perpildyti - esant poreikiui ištuštinkite, bet pirmiau išjunkite įrenginį jungiklio (2) pagalba ir užkiškite sulčių lovelį (12) kištuku.
7. Įrenginys gali sustabdyti savo darbą, kai susiduria su pernelyg didele apkrova. Tokioje situacijoje jį reikia išjungti(2), nes tai gali reikšti, kad įmesti vaisių ar daržovių gabaliukai yra per dideli. Taip atsitinka ypač su kietomis daržovėmis ir vaisiais. Tuomet reikia perjungti jungiklį (2) į funkciją reverse. Sulčiaspaudė įjungs atbulinę pavarą ir atblokuos variklį. Kai problema ir toliau yra, reikia išardyti įrenginį, išvalyti ir vėl sumontuoti (žiūrėkite tašką „Sulčiaspaudės montavimas“).

DĖMESIO! Kai sulčiaspaudė dirba dangtelio (6) atblokuoti negalima! Atblokavus dangtelyje esančią apsaugą variklis išsijungia. Neuzdarykite kištuko, kai spaudžiate sultis iš komponentų, kurie išskiria putas (pvz. obuoliai, salieras). Būkite atsargūs, jeigu spaudžiate sultis su uždarytu kištuku. Jeigu sulčių kiekis pagrindiniame inde (5) yra didesnis, nei indo tūris, sulčių perteklių išpilkite.

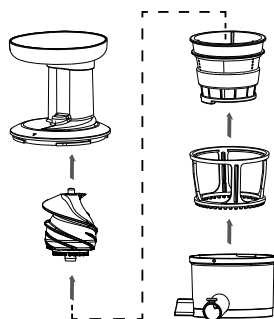
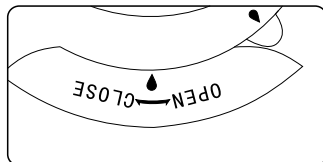
BENDROS PASTABOS

1. Pagal galimybes naudokite šviežius ir prinokusius vaisius bei daržoves.
2. Dėl minkštų ir labai prinokusių vaisių sultys nėra tokios skaidrios.
3. Obuolių sultys gali greitai parusti - siekiant sulėtinti šį procesą įspauskite į sultis kelis lašus citrinos sulčių.
4. Jeigu sultys yra labai tirštos, tuomet jas reikia praskiesti mineraliniu vandeniu.

SULČIASPAUDĖS IŠMONTAVIMAS

1. Išjunkite įrenginį jungiklio (2) pagalba ir ištraukite laidą iš elektros lizdo.
2. Palaukite kol spaustuvas visiškai sustos.

- Išimkite stūmimo elementą (7) ir dangtelį (6).
- Nuimkite dangtelį (6) pasukdami jį priešinga kryptimi, nei laikrodžio rodyklės. ==>
- Išmontuokite paskirus elementus atvirksčiai nei montuodami (spaustuvas (8)), spaudžiantis sietas(9), automatinio valymo modulis (10), pagrindinis indas atliekoms su anga sultims (5)). ==>
- Krupščiai nuplaukite ir nuvalykite šiuos elementus



VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

DĖMESIO! Tinkamas plovimas ir laikymas prailgina sulčiaspaudės tarnavimo laiką. Kadangi sulčiaspaudė spaudžia mineralus, rekomenduojame visus įrenginio elementus užbaigus darbą plauti priemonėmis, kurios neleidžia nusėsti kalkėms.

- Išjunkite įrenginį prieš jo valymą.
- Pagrindinį korpusą galima valyti drėgna šluoste (jeigu yra toks poreikis, galima panaudoti truputį ploviklio).
- Visus elementus, kurie liečiasi su maistu kruopščiai nuplaukite po kiekvieno panaudojimo šiltame vandenyje su trupučiu ploviklio, geriausia iš karto po panaudojimo.
- Valymui nenaudokite stiprių valymo priemonių, acetono, alkoholio, aštrių medžiagų ir t. t.
- Spaudžiantį sietą gerai išvalyti po kiekvieno panaudojimo. Rinkinyje esantis šepetėlis (16), idealiai tinka išvalyti šią dalį.
- Draudžiama prietaiso pagrindą nardinti vandenyje arba kituose skysčiuose!
- Jeigu sultys dėl morkų, obuolių ir pan. nudažo sulčiaspaudės elementus, juos galima nuvalyti su trupučiu aliejaus.
- Nuvalius ir išdžiovinus visas dalis, sulčiaspaudę sumontuokite (žiūrėkite tašką „SULČIASPAUDĖS MONTAVIMAS“).

NETEISINGO VEIKIMO POŽYMIAI

POŽYMIAI	PATIKRINKITE
Variklis nedirba	<ul style="list-style-type: none"> Ar maitinimo laidas yra elektros lizde Ar teisingai uždarytas viršutinis korpusas Ar kas nors neužblokavo dedant produktus apdorojimui
Dirbantis įrenginys sustoja	<ul style="list-style-type: none"> Ar įrenginys tinkamai sumontuotas Ar nėra perkrautas Ar produktas, kurį norite išspausti paruoštas atitinkamai gabiliuokais
Ar angoje susidaro „džemas“	<ul style="list-style-type: none"> Jeigu dedate daug minkštų produktų, stenkitės pakaitomis pastumti kietu produktu (pvz. apelsiną ar obuolį pastumkite morka) Pasirinkite šviežius produktus neturinčius puvimo žymių Perjunkite jungiklį į poziciją 'reverse' kelis kartus Neperpildykite angos produktais, dėkite produktus po vieną, leiskite juos apdoroti Jeigu ir toliau priežastis nežinoma, tuomet įrenginį išplaukite ir vėl įdėkite.
Minkštimas neišeina iš įrenginio	<ul style="list-style-type: none"> Pastumkite kietesniu produktu

VAISIŲ IR DARŽOVIŲ MAISTINGOSIOS MEDŽIAGOS

Vaisius/daržovė	Vitaminas/mineralinė medžiaga	Kalorijos kg/kalorijos
Obuolys	Vitaminas C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Abrikosas	Skaidulos, kalis	30 g = 85 kJ (20 cal)
Cukrinis burokas	Folio rūgštis, skaidulos, burokas turtingas vitamino C ir kalio	160 g = 190 kJ (45 cal)
Mėlynė	Vitaminas C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kopūstas	Vitaminas C, kalis, folio rūgštis, vitaminas B6, skaidulos	100 g = 110 kJ (26 cal)
Morka	Vitaminas C, B6, skaidulos	120 g = 125 kJ (30 cal)
Salieras	Vitaminas V, kalis	80 g = 55 kJ (7 cal)
Agurkas	Vitaminas C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Itališkieji krapai	Vitaminas C, skaidulos	300 g = 145 kJ (35 cal)
Vynuogės	Vitaminas C, B6, kalis	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kivis	Vitaminas V, kalis	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melionas	Vitaminas C, folio rūgštis, skaidulos, vitaminas A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarinas (be kauliuko)	Vitaminas C, B3, kalis, skaidulos	180 g = 355 kJ (85 cal)
Persikas (be kauliuko)	Vitaminas C, B3, kalis, skaidulos	150 g = 205 kJ (49 cal)
Kriaušė	Skaidulos	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananasas	Vitaminas C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Braškė	Vitaminas C, geležis, kalis ir magnis	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomidoras	Vitaminas C, skaidulos, vitaminas E, folio rūgštis, vitaminas A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RECEPTAI SKANIOMS IR SVEIKOMS SULTIMS

ATSIGAIVINIMAS

- ✓ 6 obuoliai (kiekvieną supjaustyti į 8 dali su šerdimi ir sėklomis)
- ✓ Puokštė petražolės lapų
- ✓ Kelis lapeliai metų

ATSIGAIVINIMAS II

- ✓ 6 obuoliai (kiekvieną supjaustyti į 8 dalis su šerdimi ir sėklomis)
- ✓ Puokštė petražolės lapų
- ✓ 2 pailgo saliero šaknys

✓ Pleistras (1 cm) imbiero

PARUOŠIMO BŪDAS:

Pirmiausia išspauskite du - tris obuolius. Paskui išspauskite petražolės lapų ir mėtas bei imbierą ir salierą. Pabaigoje išsauskite likusius obuolius.

GYVYBINGUMAS

- ✓ 6 morkos (labai didelę morką perpjaukite per pusę skersai ir išilgai, vidutinę tik išilgai)
- ✓ 4 obuolius (kiekvieną supjaustyti į 8 dalis su šerdimi ir sėklomis)
- ✓ 2 vidutinės pailgo saliero šaknys
- ✓ Pleistras (1 cm) imbiero skoniu

PARUOŠIMO BŪDAS:

Išspauskite morkas, obuolius, saliero šaknį ir imbierą.

Darykite tai pakaitiniu būdu - kieti - minkšti, dėl gausime geresnį rezultatą.

Pabaigoje išspauskite likusias morkas.

Galima dėti ananaso, burokėlių, apelsiną ir pan., su kiekviena įdėta daržove keičiasi skonis

CHLOROFILŲ KOKTEILIS

Sultis spaudžiame iš šalių augalų, norėdami pajavairinti galime kasdien daryti iš kitų, pvz. špinatas, įvairios salotų rūšys, salotinė sultenė, burokėlio lapai, kviečių, miežių želmenys, petražolės lapai, pailgas salieras ir pan., apie saują 2 porcijoms. Siekiant gauti kuo didesnį sulčių kiekį į angą reikia dėti pavieniui lapelius ir pabaigoje išspausti kietą produktą (obuolio, morkos gabaliuką ir pan.). Paskui pilame į maišytuvą vandenį 500 ml, išspausstas sultis ir dedame vaisių: bananas, braškė, persikas, kriaušė ir pan. Maišyti kelias minutes. Lėtai gerti.

DĖMESIO! Chlorofilų kokteilis turi ypatingų detoksikuojančių savybių, todėl panašiai kaip burokėlių sultis geriname lėtai ir išgeriame ne daugiau, nei 300-400 ml porciją per dieną.

CITRUSŲ KOKTEILIS

- ✓ 1/2 arba mažą greipfrutą (nulupkite ir susmulkinkite į dalis)
- ✓ 3 vidutinius apelsinus (nulupkite ir susmulkinkite į dalis)
- ✓ 1/2 mažos žalios citrinos (padalinkite ir supjaustykite į 2 dalis)
- ✓ Galima įdėti ananasų

KEPENŲ VALYMAS

- ✓ 0,5 burokėlio
- ✓ 5 morkos
- ✓ 2 cm šviežias agurkas
- ✓ 3 obuoliai
- ✓ maža petražolių puokštelė arba salota

GRŪŽIUI

- ✓ 4 apelsinai
- ✓ 5 morkos
- ✓ 1 pailgas salieras
- ✓ Maža petražolių puokštelė
- ✓ Imbiero šaknis (apie 1 cm)

SLIMFIT

- ✓ 1 greipfrutas
- ✓ 3 ananasų ritinėliai
- ✓ 2 apelsinai
- ✓ 2 morkos
- ✓ 1 imbiero šaknis

Galima dėti lapelį petražolės, pailgą salierą.

VAISINIS LIMONADAS

- ✓ 3 kieti obuoliai
- ✓ 3 vidutiniai apelsinai

(padalinti į 8 dalis)

- ✓ 1/3 citrinos

Visus vaisius išspausti, neužmirškite apie pakeitinį būdą: minkšti - kieti. Galima pateikti su mėta ir ledukais.

RUDENS SKONIS

- ✓ 1 kg morkų
- ✓ 0,1 šviežių špinatų
- ✓ 2 obuoliai

Išspauskite morkas, špinatus, obuolius - pakaitomis.

RIEŠUTŲ/MIGDOLŲ SVIESTĄ

Riešutus arba migdolus (apie 0,5 kg) užpilkite vandeniu ir mirkykite per naktį. Ryte išpilkite vandenį, paruoškite SlowJuicer darbui. Į angą dėkite po kelis riešutus/migdolus, kad įrenginys neužstrigtų. Galima pilti truputiuką vandens ar aliejaus, kad konsistencija būtų laisvesnė

TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai duomenys nurodyti produkto informacinėje lentelėje.

Maksimalus nenutrūkstamo darbo laikas (KBmax) 10 min

Triukšmo lygis: L_{WA} : 65 dB

Maitinimo laido ilgis: 1,0 m



TAISYKLINGAS GAMINIO ATLIEKŲ ŠALINIMAS (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)

Lenkija



Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

