

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zve-me Vás k seznámení se s širokou nabíd-kou produktů naší firmy **MPM**.

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

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kauban-duslikku pakkumist **MPM**.

EN We wish you satisfaction from us-ing the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appli-ances

ES Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comer-cial de nuestra empresa **MPM**.

FR Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre com-merciale étendue de notre entreprise **MPM**.

HU Reméljük, termékünk használatá-val elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedel-mi kínálatát.

IT Vi auguriamo soddisfazione di uti-lizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commer-ciale della ditta **MPM**.

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti pla-čiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**.

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izman-tot mūsu uzņēmuma plašo piedāvāju-mu. **MPM**.

NL Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**.

PL Życzymy zadowolenia z użytko-wania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty han-dlowej firmy **MPM**.

RO Vă dorim satisfacție cu utiliza-rea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**.

RU Желаем получить удоволь-ствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользо-ваться широким коммерческим предложением компании **MPM**.

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s použí-vaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej ob-chodnej ponuky **MPM**.

UA Бажаємо задоволення від ко-ристування нашим виробом і за-прошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**.

MPM

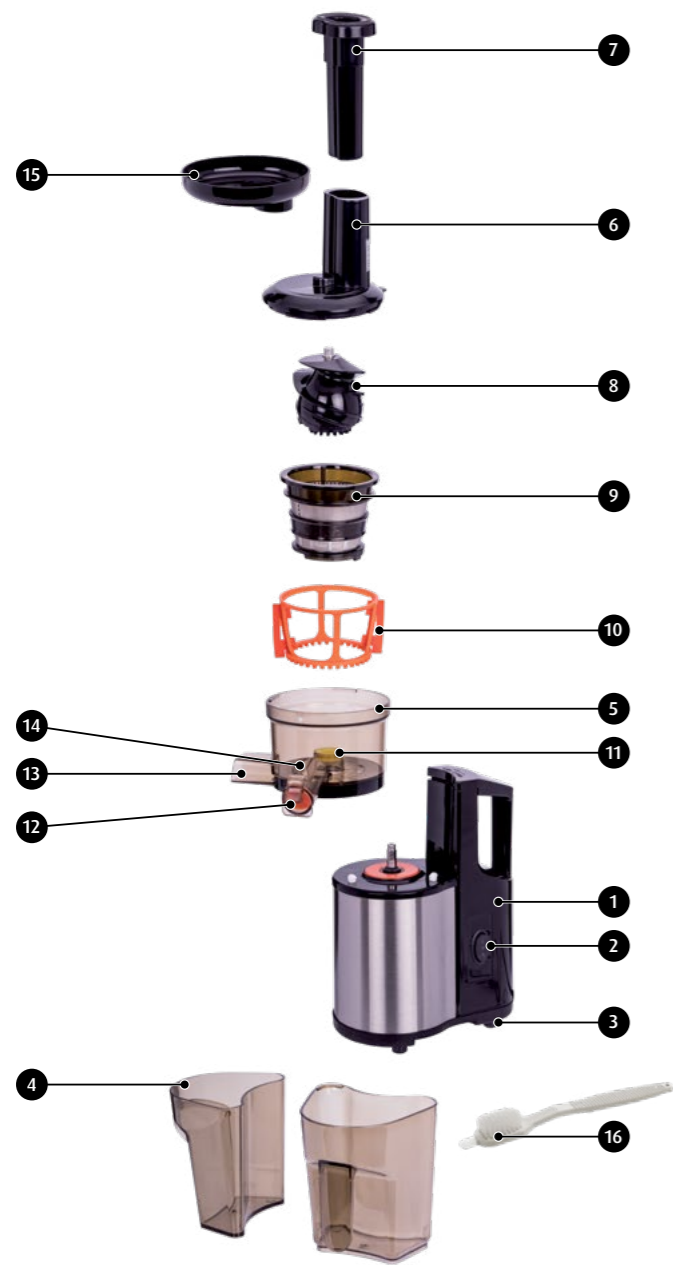
MSO-12M

POMALÝ ODŠŤAVŇOVAČ
SLOW JUICER
AEGLAŠE KIIRUSEGA MAHLAPRESS
SLOW JUICER
EXPRIMIDOR DE FUNCIONAMIENTO LENTO
EXTRACTEUR DE JUS À ROTATION LENTE
LASSAN MŰKÖDŐ GYÜMÖLCSCENTRIFUGA
SUCCHIATORE LENTO
LĚTAI VEIKIANTI SULČIASPAUDĖ
LĒNĀ SULU SPĒJA
SLOWJUICER
WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA
STORCĂTOR CU FUNCȚIONARE LENTĂ
СОКОВЫЖИМАЛКА
ODŠŤAVOVAČ S POMALOU RÝCHLOSTOU
ПОВІЛЬНА СОКОВИЖИМАЛКА



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	15
EE	KASUTUSJUHEND	27
EN	USER MANUAL	38
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	49
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	61
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	74
IT	MANUALE D'USO	86
LT	VARTOTOJO VADOVAS	98
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	110
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	122
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	134
RO	MANUAL DE UTILIZARE	146
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	158
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	171
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	183

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599



DĚKUJEME VÁM ZA ZAKOUPENÍ NAŠEHO PRODUKTU!

Pomalý odšťavňovač je ideální zařízení pro lidi, kterým záleží na jejich zdraví a kvalitě života! Šťávu můžete získat z většiny druhů zeleniny, ovoce a bylinek. Také takové, které nelze použít ve standardním odšťavňovači – petržel, špenát, pšeničná tráva, sója (sójové mléko), maliny, rybíz, ananas, mango a mnoho dalších.

Proces výroby šťávy probíhá díky dvoustupňové extrakci:

- ✓ drcení/drcení
- ✓ bench press

Pomalý odšťavňovač pracuje pomalu, při nízkých otáčkách, ale důkladně. Precizně drtí dužinu ovoce a zeleniny, aniž by generoval nadměrné teplo a s minimálním přístupem kyslíku. Díky tomu neničí živiny a vitamíny obsažené v ovoci a zelenině a nezahřívá ani neoxiduje šťávu. Můžete získat až 2x více šťávy než ze standardního odšťavňovače.

Použitím pomalého odšťavňovače získáte šťávu nejvyšší kvality s maximálním množstvím vitamínů a minerálů obsažených ve vašem oblíbeném ovoci a zelenině!

Šťáva je výjimečně chutná, hustá a nepění. V uzavřené nádobě může být skladován v lednici až 72 hodin, aniž by ztratil svou nutriční hodnotu a jednotnou konzistenci.

BEZPEČNOSTNÍ TIPY

- Před použitím si prosím pečlivě přečtete uživatelskou příručku.
- Buďte zvláště opatrní, když se v blízkosti zařízení nacházejí děti!
- Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než ke kterým je určeno.
- Zařízení nesmí být během provozu ponecháno bez dozoru, když je připojeno k napájení.
- Neponořujte spotřebič, kabel ani zástrčku do vody nebo jiných kapalin.
- Nezavěšujte napájecí kabel na ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když spotřebič nepoužíváte nebo před čištěním.
- Poškozené zařízení nepoužívejte, i když je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka – v takovém případě nechte zařízení opravit v autorizovaném servisu.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může vést k poškození zařízení, požáru nebo zranění osob.
- Nedotýkejte se zařízení mokřýma rukama.
- Používejte zařízení na hladkém a stabilním povrchu
- Před sejmutím krytu počkejte, dokud se odšťavňovací šnek úplně nezastaví.
- Nikdy nedávejte prsty nebo přístroje do komory odšťavňovače - pouze zatlačovač slouží k vkládání jídla!
- Před prvním použitím umyjte všechny části odšťavňovače, které přicházejí do styku s potravinami.
- Po každém použití odšťavňovač vypněte.
- Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi zařízení.
- Odložte a vyprázdněte nádobu na odpad, když je plná.
- Před zahájením práce se ujistěte, že jsou všechny prvky zařízení správně nainstalovány - neodepínejte kryt, když je zařízení v provozu.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí za předpokladu, že jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a byly informovány o možných nebezpečích. hrozby.
- Věnujte prosím pozornost dětem, aby si se zařízením/přístrojem nehrály.

- Před montáží nebo demontáží odšťavňovače jej odpojte od zdroje napájení.
- Zařízení je určeno pouze pro domácí použití.
- Neumísťujte zařízení do blízkosti elektrických a plynových sporáků, hořáků, pečících trub atd.
- Neblokujte vývod dužiny a šťávy, když je zařízení v provozu.
- Během práce se zařízením nehýbejte.
- Připojte zařízení do elektrické zásuvky vybavené zemnicím kolíkem s napětím uvedeným na typovém štítku zařízení.
- Produkty by měly být vkládány do otvoru podavače, když je zařízení v provozu, nemůžete naplnit otvor podavače ovocem nebo zeleninou, když je zastaveno.
- Dávejte pozor, abyste odšťavňovač nepřetížili, nepoužívejte příliš velkou sílu k protlačování produktů podavačem.
- Před spuštěním zařízení zkontrolujte, zda je kryt nádoby správně připevněn.
- K tlačení produktu používejte pouze tlačník.
- Neponořujte pohon zařízení do vody ani jej nemyjte pod tekoucí vodou.
- Do podavače odšťavňovače nevkládejte žádné tvrdé materiály, velká semínka, led nebo mražené potraviny.
- Je třeba dodržovat následující doporučení týkající se jmenovité doby provozu zařízení: odšťavňování - ne více než 10 minut nepřetržitého provozu. Po dokončení pracovního cyklu počkejte 20–30 minut, než zařízení znovu zapnete. Dodržováním výše uvedených tipů prodloužíte životnost zařízení.
- Cukrová třtina musí být před zpracováním ve stroji oloupána a nakrájena na kousky 20 mm x 20 mm. Po dokončení předchozího zpracování přidejte porce do podavače jednu po druhé.
- Aby se předešlo nehodám při obsluze zařízení, je zakázáno dotýkat se dřívku šroubu a jiných odnímatelných částí rukou nebo ostrým nástrojem a nahrazovat zatlačovač jídla jakýmkoliv předmětem.
- Pokud je odšťavňovač poškozený, odšťavňovač nepoužívejte.
- Nezapojujte zástrčku do síťové zásuvky mokřýma rukama.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel.
- Nepoužívejte zařízení venku.

- Pro bezpečnost dětí prosím nenechávejte volně přístupné části obalu (plastové sáčky, kartonové krabice, polystyren atd.).
- Zařízení nesmí používat děti. Udržujte zařízení a kabel mimo dosah dětí.
- Pokud zařízení necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním, odpojte zařízení od napájení.
- Nepokládejte zařízení na horké povrchy.
- **VAROVÁNÍ! Nenechávejte děti hrát si s fólií. Nebezpečí udušení!**

POPIS ZAŘÍZENÍ

1. Pracovní stanice/pouzdro
2. Přepínač
3. Protiskluzové nožičky
4. Nádoby na šťávu (1000 ml) a odpad (800 ml).
5. Hlavní nádoba s vývody na odpad a šťávu
6. Pokrýt
7. Posunovač
8. Mačkání šneka
9. Nerezové mačkáací síto
10. Modul automatického čištění
11. Těsnicí manžeta
12. Uzavíratelný výtok šťávy
13. Otvor pro odvod odpadu
14. Gumová zátka

15. Zásobník

16. Čistící kartáč



Zařízení je vybaveno vypínačem.

0

zařízení je vypnuté

1

zapnutí zařízení

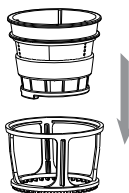
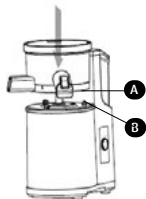
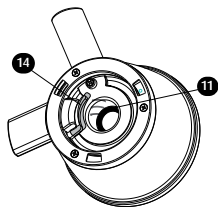
R

rotace v opačném směru, tzv zpátečku, pro její aktivaci podržte tlačítko zpátečky stisknuté

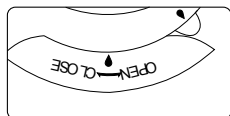
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý karton a fólie, které jej chrání.
2. Zařízení důkladně omyjte a osušte, zejména ty prvky, které přicházejí do přímého kontaktu s potravinami.
3. Odšťavňovač má bezpečnostní systém - přístroj lze zapnout pouze tehdy, je-li správně nasazen kryt přístroje (6).

INSTALACE ODŠŤAVOVAČE



- 1 Vložte pryžovou zátku (14) do otvoru na dně nádoby (5) a těsnící manžetu (11) v nádobě (5), pokud již není nainstalovaná.
- 2 Umístěte zařízení na hladký, stabilní a rovný povrch. Umístěte nádobu (5) na pracovní stanici (1) tak, aby 3 prohlubně (A) na dně nádoby (5) vyhovovaly 3 výstupkům (B) umístěným na horním povrchu krytu. Poté nasadte uzávěr na výstup šťávy.
- 3 Umístěte automatický čistící modul (10) na ždímací síto (9).
- 4 Nerezové třecí síto (9) s automatickým čistícím modulem (10) vložte a nastavte do středu nádoby (5) tak, aby výstupek v sítu zapadl do vybrání v nádobě (5) a značky umístěné na ždímací síto (9) a nádoba (5) byly proti sobě.
- 5 Vložte lisovací šroub (8) do lisovacího sítky (9).



6 Nasadte víko (6) na nádobu (5) tak, že narazíte jazýčky do drážek v misce a otočíte víkem (6) ve směru hodinových ručiček až na doraz tak, aby zajišťovací jazýček v krytu (6) zapadl do vybrání ve víku. pracovní stanici (1.), dokud nezacvaknete háček. Věnujte prosím pozornost označení na zařízení. Tímto způsobem se odstraní zablokování před spuštěním zařízení v případě nesprávné instalace

7 Umístěte zásobník (15) na kryt (6). Nádoby (4) zasuněte pod hubici šťávy (12) a hubici odpadu (13).

8 Vložte posunovač (7) do otvoru pro podávání potravin ve víku.

POZORNOST! Odšťavňovač na ovoce a zeleninu MPM je vybaven motorem s převodem, který snižuje otáčky, takže přístroj potřebuje čas na zpracování použitých surovin. Spěchání, pokus o vložení velké zeleniny a ovoce nebo jejich velkého množství najednou, stejně jako silný tlak na tlačník mohou způsobit zaseknutí zařízení.

PŘÍPRAVA ZELENINY A OVOCE

TYP PRODUKTŮ	PŘÍKLAD	PŘÍPRAVA
TVRDÉ KOŘENY Poznámka: Nedávejte najednou velké množství zeleniny nebo ovoce. Velké množství může ucpat nabíjecí kanál nebo lisovací šroub, což by mohlo způsobit ucpání zařízení.	<ul style="list-style-type: none"> ● mrkev ● červená řepa ● celer 	Všechny produkty omyjte a nakrájejte na co nejdelší kusy, aby mohly snadno projít přírodním kanálem. Stačí nakrájet velkou mrkev podélně na čtyři kusy. Zelenou špičku odřízněte přibližně o 1 cm. Zatlačte na finální části dílků zatlačovačem. – řepu a celer nakrájíme jako jablka na cca 8 dílů
PAMIĚTAJ: Vymáčkano tvrdou zeleninu nebo ovoce pevně přitlačte k pomalu se otáčejícímu mechanismu. Abyste si usnadnili práci, větší mrkev podélně rozkrojte na dvě nebo více částí. K lisování poslední části vymáčkanych výrobků použijte tlačník.		
OBILNÁ TRÁVA	<ul style="list-style-type: none"> ● pšenice ● ječmen 	Trávu nakrájejte na požadovanou délku a opláchněte. Vložte malé množství trávy do otvoru pro krmení - to zajistí lepší účinek při odšťavňování. V případě potřeby použijte posunovač. – zelené: nedávejte příliš mnoho najednou – bude těžké to vymáčknout.
PAMIĚTAJ: Obilné trávy obsahují složky, které při vymáčkávání způsobují tvorbu pěny. Aby se tento jev minimalizoval, měla by se čerstvá tráva vymáčkat. Trávu a odšťavňovací šnek můžete také zchladit tak, že je dáte přes noc nebo alespoň 2 hodiny před odšťavňováním do lednice, nebo je bezprostředně před odšťavňováním postříkáte studenou vodou. Pokud vám nevdají smíchat šťávu z trávy s mrkvovou šťávou, odšťavněním minimálního množství mrkve získáte opravdu velké množství šťávy z trávy, pomůže to vyčistit sítko při odšťavňování.		
TVRDÉ OVOCE	<ul style="list-style-type: none"> ● jablka 	DŮLEŽITÉ: Vybírejte hlavně pevné, šťavnaté druhy. Ovoce se slupkou omyjte a nakrájejte na kousky, které se snadno vejdou do plnicího otvoru (cca 8 kusů). Plody lze podávat se semeny, pouze je třeba odstranit řapíky. Nedávejte příliš mnoho kousků ovoce najednou – bude těžké je vymáčknout.
MĚKKÉ OVOCE/ZELENINA	<ul style="list-style-type: none"> ● rajčata ● broskve ● hroznový 	Výrobky omyjte a nakrájejte na kousky, které se snadno vejdou do plnicího otvoru. V případě potřeby oloupejte. Do plnicího otvoru nevkládejte příliš mnoho kousků ovoce, abyste jej nepřehlnili. Zatlačte posunovačem.
CYTRUSY	<ul style="list-style-type: none"> ● pomeranče ● grapefruity ● citrony 	Ovoce oloupejte a odstraňte přebytečné bílé vlákno. Rozdělte na přírodní částice.

DŽUS

POZORNOST! Plody s peckami, jako jsou broskve, švestky, třešně a třešně, je třeba nejprve vypeckovat a odstranit pecky.

POZORNOST! Zeleninu a ovoce nekrájíme na tenké plátky, kostičky apod. Příliš malé nebo příliš velké kousky znesnadní odšťavňování.

1. Umístěte zařízení na hladký, stabilní a rovný povrch. Před zasunutím zástrčky do zásuvky se ujistěte, že je zařízení vypnuté (poloha 0)
2. Ovoce a zeleninu, které chcete odšťavnit, důkladně omyjte a poté je nakrájejte na malé kousky (ne však na plátky nebo malé kousky), aby je bylo možné snadno vhodit do zařízení otvorem v krytu (6).
3. Umístěte nádobu na šťávu a odpad (4) pod příslušné otvory v hlavní nádobě(5).. Otevřete vypust šťávy (12) pomocí uzávěru vypusti šťávy.
4. Zapnout pomalý odšťavňovač vypínačem (2).
5. Ovoce a zeleninu vhadzujte do otvoru ve víku (6) tak, že na ně zatlačíte pouze tlačkou (7).

- Čas od času zkontrolujte, zda nejsou nádoby na odpad a šťávu (4) plné - je-li nutné vyprázdnění, nejprve vypněte zařízení pomocí vypínače (2) a zavřete výstup šťávy (12) uzávěrem výpusti šťávy.
- Zařízení může přestat fungovat, když narazí na příliš velký odpor. V takové situaci by měly být vypnuty (2), protože to může znamenat, že vložené kousky zeleniny nebo ovoce jsou příliš velké. To se děje hlavně u tvrdé zeleniny a ovoce. Poté přepněte spínač (2) na funkci zpětného chodu. Odšťavňovač se přepne na zpětný chod a odemkne motor. Pokud problém přetrvává, zařízení rozeberte, vyčistěte a znovu smontujte (viz bod. „Sestavení odšťavňovače“)

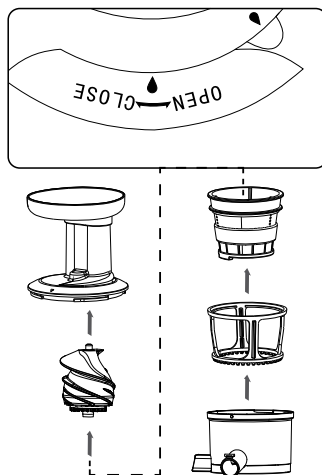
POZORNOST! Neodemykejte kryt (6), pokud je odšťavňovač v provozu! V krytu je ochrana, která po odemknutí vypne motor. Nezavírejte uzávěr při odšťavňování surovin, které vytvářejí pěnu (např. jablka, celer). Při odšťavňování se zavřeným uzávěrem buďte opatrní. Pokud množství šťávy nashromážděné v hlavní nádobě (5) překročí její kapacitu, přebytečná šťáva může vytéct.

OBECNÉ MYŠLENKY

- Používejte čerstvé a zralé ovoce a zeleninu, kdykoli je to možné.
- Měkké a příliš zralé ovoce způsobí, že šťáva nebude čirá.
- Jablečná šťáva může rychle zhnědnout – pro zpomalení tohoto procesu vymačkejte do šťávy pár kapek citronové šťávy.
- Pokud je šťáva příliš hustá, zředte ji minerální vodou.

DEMONTÁŽ ODŠŤAVOVAČE

- Vypněte zařízení pomocí vypínače (2) a odpojte jej od zdroje napájení.
- Počkejte, dokud se lisovací šroub zcela nezastaví.
- Demontovat tlačné zařízení (7) z krytu (6).
- Odstraňte kryt (6) otočením proti směru hodinových ručiček. ==>
- Jednotlivé prvky demontujte v opačném pořadí montáže (stlačovací šroub (8), mačkácí sítko (9), automatický čistící modul (10), hlavní nádoba s otvorem na odpad a otvorem na šťávu (5)). ==>
- Důkladně omyjte a vyčistěte výše uvedené položky.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZORNOST! Správné mytí a údržba prodlužuje životnost odšťavňovače. Vzhledem k tomu, že odšťavňovač extrahuje minerály včetně vápníku, doporučujeme vždy po použití umýt všechny části přístroje prostředky, které zabraňují usazování vápníku.

Snadné a rychlé čištění všech vyjímatelných prvků, díky možnosti mytí v myčce.

1. Před čištěním zařízení vypněte.
2. Hlavní kryt lze čistit vlhkým hadříkem (v případě potřeby můžete přidat malé množství čistícího prostředku).
3. Všechny části, které přicházejí do styku s potravinami, po každém použití důkladně omyjte v teplé vodě s malým množstvím saponátu, nejlépe ihned po odšťavnění.
4. K čištění nepoužívejte silné čisticí prostředky, aceton, alkohol, ostré materiály atd. Jejich použití může poškodit zařízení.
5. Odšťavňovací sítko by se mělo po každém použití důkladně vyčistit. Kartáč (16), který je součástí sady, je ideální pro čištění této části.
6. Neponořujte základnu zařízení do vody nebo jiných kapalin!
7. Pokud dojde vlivem mrkve, pomeranče apod. ke změně barvy součástí odšťavňovače, lze je otřít hadříkem namočeným v oleji na vaření.
8. Po vyčištění a vysušení všech částí by měl být odšťavňovač sestaven (viz část „SESTAVENÍ ODŠŤAVŇOVAČE“).

PŘÍZNAKY FUNKCE

PŘÍZNAKY	ŠEK
Motor neběží	<ul style="list-style-type: none"> – Zda je napájecí kabel zapojen do zásuvky – Je horní kryt správně uzavřen? – Zaseklo se něco při podávání produktů ke zpracování?
Běžící stroj se zastaví	<ul style="list-style-type: none"> – Zda je zařízení správně sestaveno – Není to přetížení? – Zda je produkt, který chcete vylisovat, připraven ve vhodných kusech
V dávkovém kanálu se vytvoří „Jam“.	<ul style="list-style-type: none"> – Pokud mačkáte hodně měkkých výrobků, zkuste je střídavě tlačít tvrdými výrobky (např. zatlačte pomeranč nebo jablko s mrkví). Vybírejte čerstvé produkty bez známek hniloby – Pněkolikrát otočte spínač do polohy „zpátečka“. – Nepřepíňujte podávací kanál produkty, vkládejte produkty jeden po druhém, ponechte čas na zpracování – Pokud je příčina stále neznámá, omyjte zařízení a znovu jej sestavte.
Dužnina přestane vycházet	<ul style="list-style-type: none"> – Zatlačte tvrdším přípravkem

VÝŽIVY OVOCE A ZELENINY

Ovoce/zelenina	Vitamin/minerální látka	Kilokalorie / kalorie
Jablko	Vitamín C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Meruňka	Vláknina, draslík	30 g = 85 kJ (20 cal)
Bílá řepa	Folacín, vláknina, červená řepa je bohatým zdrojem vitamínu C a draslíku	160 g = 190 kJ (45 cal)
Borůvka	Vitamín C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Zelí	Vitamín C, draslík, folát, vitamín B6, vláknina	100 g = 110 kJ (26 cal)
Mrkev	Vitamín A, C, B6, vláknina	120 g = 125 kJ (30 cal)
Celer	Vitamín C, draslík	80 g = 55 kJ (7 cal)
Okurka	Vitamín C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenykl	Vitamín C, vláknina	300 g = 145 kJ (35 cal)
Hrozny	Vitamín C, B6, draslík	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamín C, draslík	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Vitamín C, folát, vláknina, vitamín A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarinka (bez semínek)	Vitamín C, B3, draslík, vláknina	180 g = 355 kJ (85 cal)
Broskev (bez pecky)	Vitamín C, B3, draslík, vláknina	150 g = 205 kJ (49 cal)
Hruška	Vláknina	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamín C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Jahoda	Vitamín C, železo, draslík a hořčík	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomidor	Vitamín C, vláknina, vitamín E, kyselina listová, vitamín A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RECEPTY NA LAHODNÉ A ZDRAVÉ ŠŤÁVY

OBČERSTVENÍ

- 6 jáborůvky (každou nakrájíme na 8 částí s jádrem a semínky)
- svazek petrželky
- pár listů máty

OBČERSTVENÍ II

- 6 jablek (každá nakrájíme na 8 částí s jádřince a semínky)
- svazek petrželky
- 2 stonky celeru
- plátek (1 cm) zázvoru

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:

Nejprve vymačkejte dvě nebo tři jablka. Poté vymačkejte petržel a lístky máty, zázvor a celer. Nakonec zbylá jablka vymačkáme.

VITALITA

- 6 mrkví (velmi velkou mrkev nakrájejte podélně a příčně, střední mrkev pouze podélně)
- 4 jablka (každá nakrájíme na 8 částí s jádřince a semínky)
- 2 střední stonky celeru
- plátek (1 cm) zázvoru podle chuti

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:

Vymačkejte trochu mrkve, jablka, řapíkateho celeru a zázvoru. Pokud to budete dělat střídavě mezi tvrdým a měkkým, dosáhnete lepší účinnosti. Zbytek mrkve na závěr vymačkáme. Ke každé zelenině můžete přidat také ananas, červenou řepu, pomeranč atd chuťové vlastnosti.

CHLOROFYLOVÝ KOKTEJL

Šťávu lisujeme ze zelených rostlin, pro zpestření může být každý den z různých, např. špenát, různé odrůdy hlávkového salátu, jehněčí salát, mangold, pšeničná tráva, ječmen, petržel, celer atd. v množství asi hrsti na 2 porce. Abyste získali co nejvíce šťávy, vkládejte listy jeden po druhém do přírodního kanálu a nakonec vymačkejte nějaký tvrdý produkt (kousek jablka, mrkve atd.) Poté do mixéru nalijte 500 ml vody, vymačkanou šťávu a ovoce: banán, jahodu, broskev, hrušku atd. Míchejte několik minut. Pijte pomalu.

POZORNOST! Chlorofylový koktejl má mimořádné detoxikační vlastnosti, proto jej stejně jako šťávu z červené řepy pijeme pomalu a nepijeme více než 300-400 ml denně.

CITRUSOVÝ NEKTAR

- ½ nebo malého grapefruitu (oloupejte a nakrájejte na kousky)
- 3 střední pomeranče (oloupejte a nakrájejte na kousky)
- ½ malého citronu nebo citronu (oloupejte a nakrájejte na 2 části)
- můžete přidat ananas

ČIŠTĚNÍ JATER

- 0,5 řepy
- 5 mrkví
- 2 cm čerstvé okurky
- 3 jablka
- malý svazek petrželky nebo salátu

PRO KRÁSU

- 4 pomeranče
- 5 mrkví
- 1 stonk celeru
- malý svazek petrželky
- kořen zázvoru (cca 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit
- 3 kolečka ananasu
- 2 pomeranče
- 2 mrkve
- 1 cm kořen zázvoru

Můžete přidat i petržel a celer.

OVOCNÁ LIMONÁDA

- 3 tvrdá jablka
- 3 střední pomeranče (oloupané na 8 částí)
- ½ citronu

Vymačkejte všechno ovoce, nezapomeňte střídat měkké a tvrdé. Lze podávat s mátou a ledem.

CHUŤ PODZIMU

- 1 kg mrkve
- 0,1 kg čerstvého špenátu
- 2 jablka

Vymačkejte mrkev, špenát, jablka – střídavě.

ARAŠÍDOVÉ / MANDLOVÉ MÁSLO

Ořechy nebo mandle (cca 0,5 kg) zalijte vodou a namočte přes noc. Ráno sceďte vodu a pomalý odšťavňovač připravte k provozu. Do vstupního otvoru vložte několik kusů ořechů/mandlí, aby se zařízení neblokovalo. Pro uvolnění konzistence můžete přidat trochu vody nebo oleje.

TECHNICKÁ DATA

Technické parametry jsou uvedeny na typovém štítku výrobku.

Maximální doba nepřetržitého provozu (KBmax): 10 min

Úroveň hluku: L_{WA} : 61 dB

Délka síťového kabelu: 1,0 m



POZORNOST! MPM AGD SA si vyhrazuje právo na technické změny.

To je manuál byl strojově přeložen.

V případě pochybností se prosím podívejte na jeho anglickou verzi.

Správná likvidace výrobku (použitá elektrická nebo elektronická zařízení)

Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použitá spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracování použitých spotřebičů.

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 nicht benutzt werden.

kungen 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 abnehmbaren 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 (1000ml) und Tresterbehälter (800ml)
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 Betriebsschalter ausgestattet.

O

das Gerät ist ausgeschaltet

1

einschalten

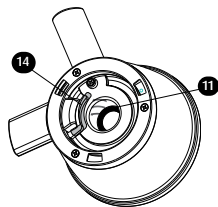
R

Rückwärtsgang - funktioniert, wenn der Schalter gedrückt und gleichzeitig gehalten wird.

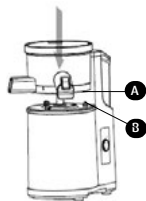
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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.

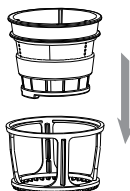
MONTAGE



- 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.



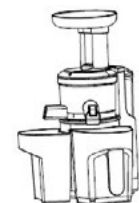
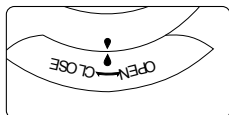
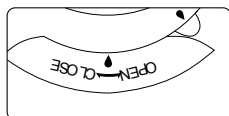
- 3 Automatisches Reinigungsmodul (10) auf den Sieb (9) aufsetzen.



- 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 minimiert, 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).

- Obst und Gemüse in den Füllschacht schieben (6). Zum Nachschieben ausschließlich den Stempel verwenden (7).
- 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.
- 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“).

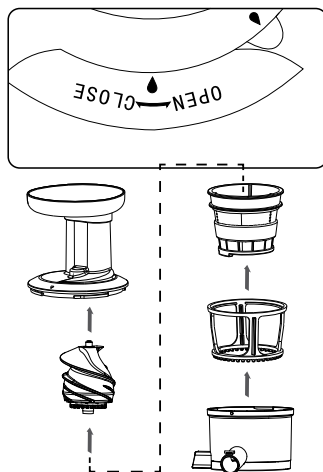
ACHTUNG ! Der Entsafterdeckel darf während der Arbeit (6) nicht entriegelt werden! Bei nicht korrekt aufgesetzter Entsafterdeckel (mit der Sicherheitsverriegelung) arbeitet der Entsafter nicht. Beim Entsaften mancher Zutaten (z.B. Äpfel, Sellerie) entsteht Schaum, in einem solchen Fall darf der Stöpsel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

ALLGEMEINES

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

DAS GERÄT ZERLEGEN

- Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter aus (2) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Warten Sie ab, bis die Pressschraube völlig stoppt.
- Nehmen Sie den Stempel (7) heraus (6).
- Nehmen Sie den Entsafterdeckel ab, (6) indem Sie ihn gegen Uhrzeigersinn drehen. ==>
- 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)). ==>
- 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.

- Vor der Reinigung das Gerät ausschalten.
- Das Hauptgehäuse kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Falls nötig, eine milde Seifenlauge verwenden.
- 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)

REZEPTE FÜR LECKERE UND GESUNDE SÄFTE

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 täglich aus anderen Zutaten vorbereitet werden, z.B.: Spinat, verschiedene Salatsorten, Feldsalat, junge Blätter der Roten Bete, Weizengras, Gerstengras, Petersilien-grün, 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} : 61 dB

Netz kabel: 1,0m



ACHTUNG! Firma MPM agd S.A. behält sich das Recht auf technische Änderungen vor.

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoff-sammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

TÄNAN, ET OSTSITE MEIE TOOTE!

Aeglase kiirusega mahlapress on ideaalne seade inimestele, kes hoolivad tervisest ja elukvaliteedist!

Saate mahla enamikust köögiviljadest, puuviljadest ja maitsetaimedest. Ka need, mida ei saa kasutada tavalises mahlapressis – petersell, spinat, wheatgrass, soja (sojapiim), vaarikad, sõstrad, ananassid, mangod ja paljud teised.

Mahla valmistamise protsess toimub tänu kaheastmelisele ekstraheerimisele:

- ✓ purustamine/purustamine
- ✓ pigistada

Aeglase kiirusega mahlapress töötab aeglaselt, madalatel pööretel, kuid täpselt. See purustab täpselt puu- ja köögiviljade viljaliha, tekitamata liigset kuumust ja minimaalset hapniku juurdepääsu. Tänu sellele ei hävita see puu- ja köögiviljades sisalduvaid toitaineid ja vitamiine, ei kuumene ega oksüdeeri mahla.

Võite saada kuni 2 korda rohkem mahla kui tavalisest mahlapressist.

Aeglase kiirusega mahlapressi abil saate kõrgeima kvaliteediga mahla, mille maksimaalne kogus vitamiine ja mineraalaineid sisaldub teie lemmik puu-ja köögiviljades!

Mahl on äärmiselt maitsev, läga ja vahutamata. Seda saab hoida suletud anumaskapis kuni 72 tundi, kaotamata toiteväärtust ja homogeenset konsistentsi.

OHUTUSNÕUANDED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit.
- Olge eriti ettevaatlik, kui seadme lähedal on laps!
- Ärge kasutage seadet muul otstarbel kui see oli ette nähtud.
- Toitevõrku ühendatud seadet ei tohi töö ajal jätta järelevalveta.
- Ärge pange seadet, juhtmest ega ühendage vett ega muid vedelikke.
- Ärge riputage toitejuhet teravate servadega ja ärge lubage seda kuumade pindadega kokku puutuda.
- Kui te seadet ei kasuta või enne puhastamist, eemaldage pistik alati vooluvõrgust.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sh juhul, kui toitejuhe või pistik on kahjustatud – sellisel juhul asetage seade remondiks volitatud teeninduspunkti.
- Tootja poolt soovitamata lisaseadmete kasutamine võib kahjustada seadet, tulekahju või kehavigastusi.
- Ärge puudutage seadet märgade kätega.
- Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal
- Enne kaane eemaldamist oodake, kuni pigistatav tigu täielikult peatub.
- Ärge kunagi pange sõrmi ega söögiriistu mahlapressi kambrisse – ainult tõukur on toidu sissepääsuks!
- Enne esimest kasutamist peske kõik mahlapressi osad, mis puutuvad kokku toiduga.
- Pärast iga mahlapressimisseadme kasutamist tuleb see välja lülitada.
- Vältige kokkupuudet seadme liikuvate osadega.
- Pange kõrvale ja tühjendage prügikonteiner, kui see on täis.
- Enne töö alustamist veenduge, et seadme kõik komponendid on õigesti paigaldatud – ärge kaitske seadme töötamise ajal katet.
- Seadet võivad kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimega isikud, samuti need, kellel puuduvad teadmised või kogemused selliste seadmete kasutamisel, tingimusel et neid kontrollitakse või juhendatakse, kuidas seadmeid ohutult kasutada ning neid teavitatakse võimalikest ohtudest.
- On vaja pöörata tähelepanu lastele, et nad ei mängiks seadmeid/seadmega.
- Enne mahlapressi kokkupanekut või lahtivõtmist tuleb see vooluallikast lahti ühendada.

- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge asetage seadet elektri- ja gaasiköökide, põletite, ahjude jne lähedale.
- Ärge ummistage paberimassi ja mahla väljalaskeava avamist seadme töö ajal.
- Ärge liigutage seadet töö ajal.
- Ühendage seade vooluvõrku, mis on varustatud maanduspinnaga, mille pinge on vastavalt seadme nimesildile.
- Tooted tuleb seadme töötamise ajal sisestada toiteava, ei saa te seiskumise ajal täita toiteava puu- või köögiviljadega.
- Olge ettevaatlik, et mahlapress ei ületaks, ärge kasutage liiga palju jõudu, et suruda tooteid läbi söötja.
- Enne seadme käivitamist kontrollige, et konteineri kaas on hästi fikseeritud.
- Toote lükkamiseks kasutage ainult tõukurit.
- Ärge asetage seadme ajamit vette ega peske seda jooksva vee all.
- Ärge asetage mahlapressi söötjale kõvasid materjale, suuri seemneid, jääd või külmutatud tooteid.
- Seadme nominaalse tööaja osas tuleb järgida järgmisi soovitusi: mahla pigistamine – mitte rohkem kui 10 minutit pidevat tööd. Pärast töötsükli lõpetamist tuleb enne seadme uuesti sisselülitamist oodata 20-30 minutit. Eespool toodud näpunäidete järgimine pikendab seadme eluiga.
- Suhkruroo tuleb koorida ja lõigata 20mm x 20mm tükkideks enne selle töötlemist masinas. Lisage portsjonid söötjale omakorda pärast eelnevat töötlemist.
- Õnnetuste vältimiseks seadme töö ajal on keelatud puudutada poldi varre ja muid eemaldatavaid osi oma käega või terava tööriistaga ning asendada toidu tõukur mis tahes objektiga.
- Ärge kasutage mahlapressi, kui pigistatav söel on kahjustatud.
- Ärge ühendage pistikut võrgu pistikupesaga märgade kätega.
- Ärge tõmmake pistikut vooluvõrgust välja, tõmmates juhtmest välja.
- Ärge kasutage seadet vabas õhus.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke pakendi vabalt kättesaadavaid osi (kilekotid, karbid, polüstüreen jne).
- Seadet ei saa kasutada lastel. Hoidke seade ja juhe lastele kättesaamatus kohas.

- Ühendage seade toiteallikast lahti, kui jätate selle järelevalveta ja enne monteerimist, lahtivõtmist või puhastamist.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele.
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel mängida fooliumiga. Lämpumise oht!**

SEADME KIRJELDUS

1. Töökohta/ümbrised
2. Switch
3. Libisemiskindlad jalad
4. Mahla (1000 ml) ja sissekannete mahutid (800 ml)
5. Mahuti väljalaskeavadega jäätmete ja mahla jaoks
6. Kaas
7. Pusher
8. Bälkjas pigistada
9. Roostevabast terasest ekstrudeeriv sõel
10. Automaatne puhastusmoodul
11. Tihendusvarrukas
12. Suletav mahla väljalaske auk
13. Jäätmete väljalaskeava
14. Kummist pistik

15. Salv
16. Hambahari puhastamine



Seade on varustatud lülitiga.

0

seade on välja lülitatud

1

seadme sisselülitamine

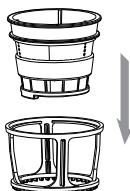
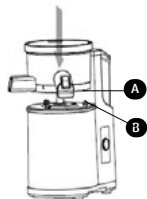
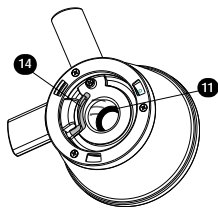
R

pöörlemist vastupidises suunas, nn tagasikäik, et alustada seda pead hoidma tagurpidi nuppu

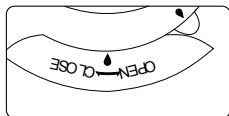
ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Eemaldage seade karbist ja eemaldage kõik papp ja filmid, mis seda kinnitavad.
2. Pese põhjalikult ja kuivatage seade, eriti need elemendid, mis otseselt toiduga kokku puutuvad.
3. Mahlapressil on kaitsesüsteem – seadet saab sisse lülitada ainult siis, kui seadme kate on korralikult paigaldatud (6).

PAIGALDUS MAHLAPRESS



- 1 Asetage kummist kork (14) mahuti põhja auku (5) ja tihendushülss (11) mahutisse (5), kui see ei ole varem paigaldatud.
- 2 Seadke seade siledale, stabiilele ja tasasele pinnale. Pange konteiner (5) tööjaama (1) nii, et 3 süvendis (A) mahuti põhjas (5) on 3 väljaulatuvat osa (B), mis paiknevad korpuse ülemisel pinnal. Seejärel asetage pistik mahla väljalaskeava avamisele.
- 3 Kandke automaatne puhastusmoodul (10) pressitud söelale (9).
- 4 Paigaldage roostevabast terasest hõõrumissöel (9) automaatse puhastusmooduliga (10) konteineri keskele (5) nii, et söela vaheleht tabaks konteineri süvendisse (5) ja ekstrusioonsöelale (9) ja mahuti (5) asetatud märgistused on üksteise ees.
- 5 Sisestage pigistada august (8) arvesse pigistada kurn (9).



6 Kandke kaas (6) konteinerisse (5), puudutades kaussi soontesse ja keerake kaas (6) päripäeva, nii et kaane (6) ohutuskaart sobib töökoha õõnsusse (1), kuni haak klõpsab. Pöörake tähelepanu seadme märgistusele. Sel moel eemaldatakse lukk enne seadme käivitamist vale montaažiga

7 Kandke kaanele (6) salv (15). Slide konteinerid (4) mahla (12) ja jäätmete (13) väljalaskeava all.

8 Sisestage tõukur (7) kaane sööda auku.

TÄHELEPANU! MPM puu- ja köögiviljade mahlapress on varustatud käigukastiga mootoriga, mis vähendab pööreid, mistõttu seade vajab aega kasutatud koostisosade töötlemiseks. Kiirustamine, suurte köögiviljade ja puuviljade paigaldamine või suur hulk neid korraga, samuti tugev surve tõukuriga võib põhjustada seadme lukustamist.

ETTEVALMISTAMISEL KÖÖGIVILJAD JA PUUVILJAD

TOODETE TÜÜP	NÄIDE	ETTEVALMISTAMINE
KÕVA JUUR Märkus: ärge pange korraga palju köögivilju ega puuvilju. Suur kogus võib partiikanali ummistada või augustit pigistada, mis võib põhjustada seadme blokeerimise.	<ul style="list-style-type: none"> • porgandid • peet • seller 	Peske kõik tooted ja lõigake nii kaua kui võimalik, nii et need läbivad partiikanali kergesti. Lõika suur porgand ainult pikuti neljaks osaks. Katkesta roheline ots u. 1cm. Lükake lõplikud tükki partiid tõukuriga. – Lõika peet, seller nagu õunad umbes 8 osaks
MÄLETAN: On vaja kindlalt vajutada pressitud kõvasid köögivilju või puuvilju aeglaselt pöörlevale mehhanismile. Oma töö hõlbustamiseks peate lõigama suuremad porgandid pikuti, kaheks või enamaks osaks. Selleks, et vajutada pressitud toodete viimast osa, kasutage tõukuriga.		

MURU TERAVILJA	<ul style="list-style-type: none"> ● nisu ● oder 	Lõigake rohi soovitud pikkusele ja loputage seda. Sisestage väike kogus rohtu partii auku — see annab pigistamisel parema efekti. Vajadusel kasutage tõukuriga. <ul style="list-style-type: none"> – rohelised: ärge pange liiga palju korraga — see on raske pigistada.
MÄLETAN: Teraviljade kõrrelised sisaldavad komponente, mis põhjustavad vahu moodustumist pigistamise ajal. Selle nähtuse minimeerimiseks tuleks värsket rohtu pigistada. Võite jahtuda muru ja pigistada tigu, pannes need külmkapis üleöö või vähemalt 2 tundi enne pigistamist või vahetult enne pihustamist külma veega. Kui te ei pahanda muru mahla segamist porgandimahlaga, võite saavutada tõeliselt suurel hulgal rohu mahla, pigistades samal ajal minimaalse koguse porgandeid, see aitab puhastada sõela pigistamise ajal.		
KÕVA VILJA	<ul style="list-style-type: none"> ● õunad 	OLULINE: Valige peamiselt kõvad, mahlakad liigid. Peske ja lõigake koorega viljad tükkideks, mis sobivad kergesti partii auku (u. 8 osa). Puuvilju saab sööta koos seemnepesadega, tuleb hävitada ainult rootsud. Ärge pange korraga liiga palju puuviljatükke — seda on raske välja pigistada.
PEHMED PUUVILJAD/KÖÖGIVILJAD	<ul style="list-style-type: none"> ● tomatid ● virsikud ● viinamarja 	Peske tooted ja lõigake need tükkideks, mis sobivad kergesti partii auku. Vajadusel koorige koorest. Ärge asetage partii auku liiga palju puuvilju, et see ei ületaks. Lükake tõukuriga.
TSITRUSVILJADE	<ul style="list-style-type: none"> ● apelsinid ● greibid ● sidrunid 	Koorige puuviljad koorest ja eemaldage liigne valge kiudaineid. Jagage looduslikeks osakesteks.

PIGISTADA MAHLA

TÄHELEPANU! Puuviljad, millel on kaevandused nagu virsikud, ploomid, kirsid ja kirsid, peate esmalt eraldama, eemaldama kaevandused.

TÄHELEPANU! Me ei lõigata köögivilju ja puuvilju õhukesteks viiludeks, kuubikuteks jne. Liiga väikesed või liiga suured tükid muudavad mahla pigistamiseks raskemaks.

1. Seadke seade siledale, stabiilsele ja tasasele pinnale. Enne pistiku sisestamist kontakti, veenduge, et seade on välja lülitatud (toode) 0
2. Pese põhjalikult puu- ja köögivilju, millest te kavatsete mahla valmistada, lõigake need väikesteks tükkideks (kuid mitte viiludeks või väikesteks tükkideks), nii et neid saaks seadmesse vabalt visata kaane ava kaudu (6).
3. Kotti mahla ja jäätmete konteiner (4) põhikonteineri vastavate aukude all (5). Avage mahla väljalaskeava (12) mahla väljalaskeava korgiga.
4. Lülitage aeglase kiirusega mahlapress lülitiga (2).
5. Viska puu- ja köögivilju kaane auku (6), surudes neid ainult ja ainult tõukuriga (7).
6. Kontrollige aeg-ajalt, et jäätme- ja mahlamahutid (4) ei ole täis — kui teil on vaja tühendada, lülitage seade esmalt kaitselülitiga (2) välja ja ühendage mahla väljalaskeava (12) mahla väljalaskekorgiga.
7. Seade võib oma töö peatada, kui tal tekib liiga suur vastupanu. Sellises olukorras tuleks need välja lülitada (2), kuna see võib tähendada, et visatud köögiviljade või puuviljade tükid on liiga suured. See juhtub peamiselt kõvade köögiviljade ja puuviljadega. Lülitage lüliti (2) pöördfunktsioonile. Mahlapress lülitab sisse pöördpöõrete, mis põhjustavad mootori avamist. Kui probleem ikkagi ilmneb, demonteerige seade lahti, puhastage ja ühendage see uuesti (vt lõik. „Mahlapressi paigaldamine”).

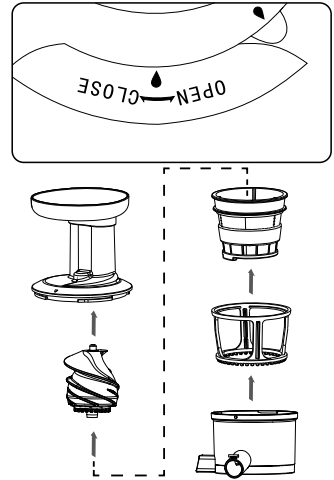
TÄHELEPANU! Ärge avage kaane (6), kui mahlapressi töötab! Kaanel on kaitse, mis pärsib selle avamist lülitab mootori töö välja. Ärge sulgege pistikut, kui pigistad mahla koostisosadest, millest vaht moodustub (nt õunad, seller). Olge ettevaatlik, kui te pigistate mahla suletud korgiga. Kui põhikonteineris (5) kogutud mahla kogus ületab selle mahtu, võib liigne mahl välja voolata.

ÜLDISED KOMMENTAARID

1. Kasutage värskaid ja küpseid puuvilju ja köögivilju nii palju kui võimalik.
2. Pehmed ja liiga küpsed puuviljad muudavad mahla selgeks.
3. Õunamahl võib kiiresti pruuniks — selle protsessi aeglustamiseks vajutage mahlasse paar tilka sidrunimahla.
4. Kui mahl on liiga paks, tuleb see lahjendada mineraalveega.

DEMONTEERIMINE MAHLA MAHLAPRESS

1. Lülitage seade välja kaitselüliti (2) abil ja ühendage see vooluallikast lahti.
2. Oodake, kuni pigistada tigu täielikult peatub.
3. Eemaldage tõukur (7) kaanest (6).
4. Eemaldage kate (6), keerates seda vastupäeva. ==>
5. Üksikud komponendid lahti montaažiks vastupidises järjekorras (pigista aug (8) , pressige sõel (9), automaatne puhastusmoodul (10), põhikonteiner koos jäätmeauguga ja mahlaauguga (5)) . ==>
6. Peske ja puhastage ülaltoodud esemed põhjalikult.



PUHASTAMINE JA HOOLDUS

TÄHELEPANU! Nõuetekohane pesemine ja hooldus pikendab mahlapressi eluiga. Kuna mahlapress pigistab mineraale, sealhulgas kaltsiumi, soovitame pesta kõik seadme osad alati pärast töö lõppu, et vältida kaltsiumi sadestumist. Kõigi eemaldatavate elementide lihtne ja kiire puhastamine tänu nõudepesumasinas pesemise võimalusele.

1. Enne puhastamist lülitage seade välja.
2. Peamist juhtumit saab puhastada niiske lapiga (vajaduse korral võite lisada väikese koguse pesuvahendi).
3. Peske kõik toiduga kokkupuutuvad osad põhjalikult pärast iga kasutamist soojas vees, lisades väikese koguse detergente, eelistatavalt kohe pärast mahla pigistamist.
4. Ärge kasutage tugevate puhastusvahendite, atsetooni, alkoholi, teravate materjalide jms puhastamiseks. Nende kasutamine võib kahjustada seadet.
5. Pärast iga kasutamist tuleb pressitud sõela põhjalikult puhastada. Hambahari (16), mis lisatakse komplekti, sobib ideaalselt selle osa puhastamiseks.
6. Ärge asetage seadme alust vette või muudesse vedelikesse!
7. Kui mahlapressimiselementide värvimuutus toimub porgandite, apelsinide jne mõjul, võib neid pühkida lapiga, lisades toiduõli.
8. Kui kõik osad on puhastatud ja kuivatatud, tuleb mahlapressi mahlapress kokku voltida (vt lõik, „Juice mahlapressi paigaldamine“).

SÜMPTOMID TALITLUSHÄIRE

SÜMPTOMID	KONTROLLIGE
Mootor ei tööta	<ul style="list-style-type: none"> – Kas toitekaabel on väljalaskeava – Kas ülemine kate on õigesti suletud – Kas midagi ei saanud kiilunud, kui söötmise tooteid töötlemiseks
Töomasina peatub	<ul style="list-style-type: none"> – Kas seade on õigesti kokku pandud – Kas see pole ülekoormatud – Kas toode, mida soovite pigistada on valmis õiges tükki
Partii kanalis moodustub „moos“	<ul style="list-style-type: none"> – Kui te pigistate palju pehmeid tooteid, proovige vaheldumisi suruda kõva tootega (nt suruge apelsini või õuna porgandiga). Valige värsked tooted ilma ülemäära märkideta – P Ühendage lüüti asendisse „reverse“ mitu korda – Ärge täitke partii kanalit toodetega, sisestage tooted ükshaaval, andke aega nende töötlemiseks – Kui põhjus on veel teadmata, tuleb masinat pesta ja uuesti kokku panna.
Pulp peatub tulemas	<ul style="list-style-type: none"> – Suruge läbi raskema tootega

TOITAINETE PUU-JA KÖÖGIVILJU

Puuvilja/köögiviljad	Vitamiin/mineraalne aine	Kilokalorid/kalorid
Apple	C-vitamiin	200 g = 150 kJ (72 tolli)
Aprikoos	Kiud, kaalium	30 g = 85 kJ (20 tolli)
Suhkrupeet	Folacin, kiudaineid, peet on rikkalikult C-vitamiini ja kaaliumi	160 g = 190 kJ (45 tolli)
Mustikas	C-vitamiin	125 g = 295 kJ (70 toll)
Cole	Vitamine C, Calium, Folacin, Vitamine B6, Fiber	100 g = 110 kJ (26 toll)
Porgand	Vitamine A, C, B6, fiber	120 g = 125 kJ (30 tolli)
Seller	Vitamine C, kaalium	80 g = 55 kJ (7 tolli)
Kurk	C-vitamiin	280 g = 120 kJ (29 toll)
apteegitill	Vitamiin C, fiber	300 g = 145 kJ (35 tolli)
Viinamarjad	Vitamine C, B6, kaalium	125 g = 355 kJ (85 toll)
Kiwi	Vitamine C, kaalium	100 g = 100 kJ (40 toll)
Melon	Vitamine C, Folacin, Fiber, Vitamine A	200 g = 210 kJ (50 tolli)
Nektariin (kivideta)	Vitamine C, B3, kaalium, fiber	180 g = 355 kJ (85 tolli)
Virsik (kivideta)	Vitamine C, B3, kaalium, fiber	150 g = 205 kJ (49 tolli)
pirni	Kiudaineid	150 g = 205 kJ (60 toll)
Ananass	C-vitamiin	150 g = 250 kJ (59 toll)
Maasikas	Vitamine C, raud, kaalium ja magneesium	125 g = 130 kJ (31 toll)
Tomat	Vitamine C, fiber, vitamine E, folacin, vitamine A	100 g = 90 kJ (22 toll)

RETSEPTID MAITSEV JA TERVISLIK MAHLAD

KOSUTUST

- 6 i muda (iga lõigatud 8 tükki südamiku ja kaevandis)
- hunnik peterselli
- mõned lehed ja piparmünt

KOSUTUST II

- 6 õunad (iga lõigatud 8 tükki südamiku ja kaevandis)
- hunnik peterselli
- 2 varred seller
- viilu (1 cm) ingverit

VALMISTAMISEETOD:

Kõigepealt pigista kaks — kolm õuna. Siis pigista petersell ja piparmündilehed ja ingver ja seller. Lõpuks tõmmake ülejäänud õunad välja.

ELUJÕUDU

- 6 porgandit (väga suured porgandid lõigatakse pikuti ja üle selle keskmine ainult mööda)
- 4 õunad (iga lõigatud 8 tükki südamiku ja kaevandis)
- 2 keskmise varred seller
- viilu (1 cm) ingveri maitse

VALMISTAMISEETOD:

Pigista mõned porgandid, õunad, seller varred ja ingver. Tee see vaheldumisi kõvaks — pehmeks, tänu sellele saavutame parema efektiivsuse.

Lõppude lõpuks suruge ülejäänud porgandid välja.

Võite lisada ka ananassi, peedi, apelsini jne iga lisatud köögiviljade muutmiseks maitseomadused.

KLOROFÜLLI KOKTEIL

Mahl pressitakse rohelistest taimedest, sordiks võib see olla igapäevaselt teistelt, nt spinat, salat, salat, peedik, nisurohi, oder, petersell, seller jne kiirusega umbes käputäis 2 portsjoni kohta. Selleks, et saada nii palju mahla kui võimalik, asetage lehed partii kanalisse ükshaaval ja lõpuks pigistage mõni kõva toode (tükk õunast, porgandist jne) Siis valatakse 500 ml vett, pressitakse mahl segistisse ja lisage puuviljad: banaan, maasikas, virsik, pirn jne Sega mõni minut. Joo aeglaselt.

TÄHELEPANU! Klorofüllil kokteilil on märkimisväärsed detoksifitseerivad omadused, mistõttu nagu peedi mahl, joome seda aeglaselt ja joome suuremat osa kui 300-400 ml päevas.

TSITRUSVILJADE NEKTAR

- ½ või väike greip (koor ja tükeldatakse osadeks)
- 3 keskmise apelsini (koor ja tükeldatakse osadeks)
- ½ väikest sidruni või sidruni (koorida ja lõigata 2 ossa)
- võite lisada ananassi

MAKSA PUHASTAMINE

- 0,5 peedi
- 5 porgandit
- 2 cm värske kurk
- 3 õunad
- väike hunnik parape või salat

ILU JAOKS

- 4 apelsinid
- 5 porgandit
- 1 vars seller
- väike hunnik varred
- ingverijuur (u. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 greibimahl
- 3 ananassi rõngad
- 2 apelsinid
- 2 porgandid
- 1 cm ingverijuur

Võite lisada ka parka, sellerit.

PUUVILJA LIMONAAD

- 3 kõva õunad
- 3 keskmise apelsini
(kooritud 8 ossa)
- ½ sidruni

Suruge kõik puuviljad, meenutades vahelduvat meetodit: pehme – kõva. Võib serveerida piparmündi ja jääga.

SÜGISE MAITSE

- 1kg porgandeid
- 0,1 kg värsket spinati
- 2 õunad

Pigista porgandid, spinat, õunad – vaheldumisi.

MAAPÄHKLIVÕI/MANDLI

Vala pähklid või mandlid (umbes 0,5 kg) veega ja leotage üleöö. Hommikul pingutage vesi, valmistage aeglase kiirusega mahlapress tööle. Paigaldage mõned tükid pähklid/mandlid partii auku nii, et seade ei lukustuks. Konsistentsi lõdvestamiseks võite lisada veidi vett või õli.

TEHNILISED ANDMED

Tehnilised parameetrid on näidatud toote nimesildil.

Maksimaalne pidev tööaeg (KBmax): 10 minutit

Müratase: L_{WA} : 61 dB

Võrgujuhtme pikkus: 1.0m



TÄHELEPANU! MPM agd S.A. jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi.

Käesolev juhend on masintõlgitud.

Kahtluse korral lugege palun selle ingliskeelset versiooni.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)



Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise kohta tuleb kasutajal pöörduda kohaliku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

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



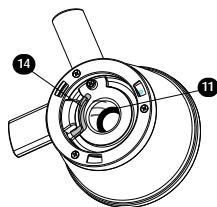
The appliance is equipped with a switch.

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

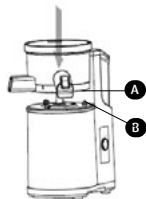
BEFORE FIRST USE

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).

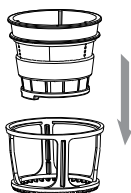
JUICE EXTRACTOR ASSEMBLY



- 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.



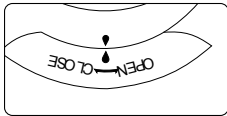
- 3 Insert the automatic cleaning module (10) onto the juicer extracting strainer (9).



- 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. <ul style="list-style-type: none"> – 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. <ul style="list-style-type: none"> – 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").

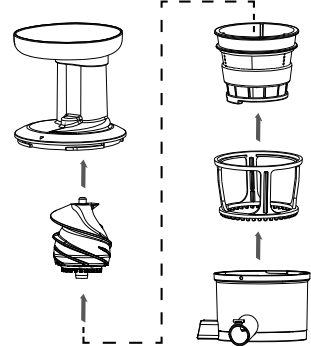
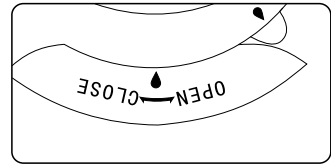
NOTE! Never open the cover (6) when the juice extractor is running! The cover has a safety feature which turns off the motor when released. Do not close the plug while extracting juice from ingredients generating foam (e.g. apple, celery). Exercise caution while extracting juice when the plug is closed. 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. ==>>
5. 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)).
==>>
6. 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.

1. Switch off the appliance before you start cleaning.
2. Clean the main body with a wet wipe (if necessary add some detergent).
3. 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.
4. Do not clean the appliance using strong cleaning agents, acetone, acute materials, etc.
5. Clean the extrusion sieve thoroughly after each use. Brush (16), which is provided together with the set, is ideal for cleaning this part.
6. Do not immerse the base of unit in water or any other liquids!
7. Any discolouration from carrots, oranges, etc. can be removed with a cloth soaked in cooking oil
8. 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)

RECIPES FOR DELICIOUS AND HEALTHY JUICES

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 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 Slow-Juicer 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: 10min

Noise level: L_{WA} : 61 dB

Length of power cord: 1.0m



CAUTION! MPM agd S.A. reserves the right to technical changes.

Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)

Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

GRACIAS POR COMPRAR NUESTRO PRODUCTO

El exprimidor lento es el aparato ideal para quienes se preocupan por la salud y la calidad de vida.

Puede extraer zumo de la mayoría de verduras, frutas y hierbas. También los que no se pueden utilizar en un exprimidor estándar: perejil, espinacas, hierba de trigo, soja (leche de soja), frambuesas, grosellas, piña, mango y muchos más.

El proceso de producción de zumo se realiza mediante una extracción en dos fases:

- ✓ aplastamiento/compactación*
- ✓ extrusión*

Un exprimidor de velocidad lenta trabaja despacio, a baja velocidad, pero con precisión. Tritura con precisión la pulpa de frutas y verduras sin generar calor excesivo y con un mínimo de oxígeno. Esto garantiza que no se destruyan los nutrientes y las vitaminas que contienen las frutas y verduras, no se calienta y no se oxida el zumo.

Puede obtener hasta 2 veces más zumo que con un exprimidor normal.

Con un exprimidor lento obtendrá un zumo de la máxima calidad con la máxima cantidad de vitaminas y minerales que contienen sus frutas y verduras favoritas.

El zumo es excepcionalmente sabroso, espumoso y sin espuma. Puede conservarse en una fuente hermética en el frigorífico hasta 72 horas, sin que pierda su valor nutritivo ni su consistencia uniforme.

INSTRUCCIONES DE USO

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato.
- Tenga especial cuidado cuando haya niños cerca de la unidad.
- No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
- El aparato no debe dejarse sin vigilancia mientras esté conectado a la red eléctrica durante su funcionamiento.
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- No cuelgue el cable de alimentación de bordes afilados ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato o antes de limpiarlo.
- No utilice un aparato dañado, aunque el cable de alimentación o el enchufe estén dañados - en este caso, haga reparar el aparato en un centro de servicio autorizado.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños en el aparato, incendios o lesiones personales.
- No toque el aparato con las manos mojadas.
- Utiliza el aparato sobre una superficie lisa y estable
- Espere a que la barrena de exprimido se haya detenido por completo antes de retirar la tapa.
- No introduzca nunca los dedos ni los cubiertos en el compartimento del exprimidor: ¡sólo se utiliza el empujador para introducir los alimentos!
- Lave todas las piezas del exprimidor que estén en contacto con alimentos antes de utilizarlo por primera vez.
- Apague el exprimidor después de cada uso.
- Evite el contacto con las partes móviles del aparato.
- Apartar y vaciar el contenedor de residuos cuando esté lleno.
- Antes de empezar a trabajar, asegúrese de que todos los componentes de la unidad están correctamente colocados - no desbloquee la tapa mientras la unidad esté en funcionamiento.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de conocimientos o experiencia en el uso de este tipo de equipos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del aparato y se les informe de los peligros potenciales.
- Vigile a los niños para que no jueguen con el equipo/dispositivo.

- Desenchufe el exprimidor antes de montarlo o desmontarlo.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- No coloque el aparato cerca de cocinas eléctricas o de gas, quemadores, hornos, etc.
- No tape la abertura de salida de pulpa y zumo mientras la máquina esté en funcionamiento.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento.
- Conecte el aparato a una toma de corriente provista de toma de tierra con la tensión indicada en la placa de características del aparato.
- Los productos deben introducirse en la abertura del alimentador con el aparato en marcha; no deben introducirse frutas u hortalizas en la abertura del alimentador con el aparato parado.
- Tenga cuidado de no sobrecargar el exprimidor, no utilice demasiada fuerza para empujar los productos a través del alimentador.
- Antes de poner en marcha la unidad, compruebe que la tapa del recipiente está bien sujeta.
- Utilice sólo un empujador para empujar el producto.
- No sumerja la unidad de disco en agua ni la lave bajo el grifo.
- No introduzca materiales duros, semillas grandes, hielo o productos congelados en el alimentador de la extrusora.
- Observe las siguientes recomendaciones para el tiempo de funcionamiento nominal de la máquina: exprimido de zumo - no más de 10 minutos de funcionamiento continuo. Después de un ciclo, espere 20-30 minutos antes de volver a encender la unidad. Seguir las instrucciones anteriores prolongará la vida útil del aparato.
- La caña de azúcar debe pelarse y cortarse en trozos de 20 mm x 20 mm antes de procesarla en la máquina. Añada porciones secuencialmente al alimentador tras completar el procesamiento anterior.
- Para evitar accidentes durante el funcionamiento, está prohibido tocar el vástago del tornillo y otras piezas desmontables con la mano o con un instrumento afilado, así como sustituir el empujador de alimentación por cualquier objeto.
- No utilice la extrusora si la rejilla de extrusión está dañada.
- No conecte el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- No extraiga el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.

- No utilice el aparato al aire libre.
- Para la seguridad de los niños, se ruega no dejar partes del embalaje libremente accesibles (bolsas de plástico, cajas de cartón, poliestireno, etc.).
- El aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes.
- **ADVERTENCIA No permita que los niños jueguen con la película. ¡Peligro de asfixia!**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---|-------------------------|
| 1. Puesto de trabajo/alojamiento | 15. Bandeja |
| 2. Interruptor | 16. Cepillo de limpieza |
| 3. Pies antideslizantes | |
| 4. Contenedores de zumo (1000 ml) y residuos (800 ml) | |
| 5. Recipiente principal con salida para residuos y zumo | |
| 6. Portada | |
| 7. Empujador | |
| 8. Sinfín de extrusión | |
| 9. Tamiz exprimidor de acero inoxidable | |
| 10. Módulo de limpieza automática | |
| 11. Manguito de estanqueidad | |
| 12. Salida de zumo con cerradura | |
| 13. Salida de residuos | |
| 14. Tapón de goma | |



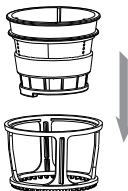
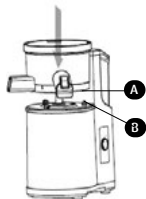
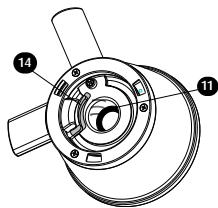
El aparato está equipado con un interruptor.

- | | |
|----------|---|
| 0 | el aparato está apagado |
| 1 | encendido del dispositivo |
| R | de rotación inversa, la llamada marcha atrás, debe mantenerse pulsada para activarla. |

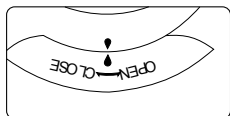
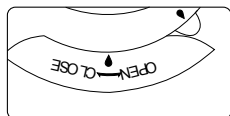
ANTES DEL PRIMER USO

1. Saca el aparato de la caja y retira todo el cartón y el papel de aluminio que lo protegen.
2. Lave y seque bien el aparato, especialmente las partes que entran en contacto directo con los alimentos.
3. El exprimidor dispone de un sistema de seguridad: el aparato sólo puede encenderse si la tapa del aparato (6) está correctamente colocada.

INSTALACIÓN DE UN EXPRIMIDOR



- 1 Introduzca el tapón de goma (14) en el orificio de la parte inferior del recipiente (5) y el manguito de estanqueidad (11) en el recipiente (5) si aún no se han colocado.
- 2 Coloque la unidad sobre una superficie lisa, estable y plana. Coloque el contenedor (5) en la estación de trabajo (1) de forma que los 3 rebajes (A) de la parte inferior del contenedor (5) incluyan los 3 salientes (B) situados en la superficie superior de la carcasa. A continuación, coloca el tapón sobre la abertura de salida del zumo.
- 3 Coloque el módulo de limpieza automática (10) sobre la pantalla de exprimido (9).
- 4 Introducir y encajar el tamiz de fricción de acero inoxidable (9) con el módulo de limpieza automática (10) en el centro del recipiente (5), de modo que la lengüeta del tamiz choque con la escotadura del recipiente (5) y las marcas del tamiz de fricción (9) y del recipiente (5) estén enfrentadas.
- 5 Introduzca el sinfín de exprimido (8) en la rejilla de exprimido (9).



6 Coloque la tapa (6) en el recipiente (5), haciendo coincidir las ranuras del recipiente con las lengüetas, y gire la tapa (6) en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope, de modo que la lengüeta de seguridad de la tapa (6) encaje en el hueco de la estación de trabajo (1) hasta que el cierre haga clic. Fíjate en las marcas del aparato. Elimina la obstrucción que impide que la unidad arranque si está mal instalada.

7 Coloque la bandeja (15) sobre la tapa(6). Deslice los recipientes (4) bajo las salidas de zumo (12) y residuos (13).

8 Introduzca el empujador (7) en el orificio de alimentación de la tapa.

¡NOTA! La exprimidora de frutas y verduras MPM está equipada con un motor reductor de velocidad, por lo que la máquina necesita tiempo para procesar los ingredientes utilizados. Las prisas, el intento de introducir verduras y frutas grandes, o una gran cantidad de fruta a la vez, y el empuje fuerte con el empujador pueden hacer que la unidad se atasque.

PREPARACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

TIPO DE PRODUCTOS	EJEMPLO	PREPARACIÓN
RAÍCES DURAS Nota: no pongas muchas verduras o frutas a la vez. Una cantidad grande puede obstruir el canal de alimentación o el sinfin de exprimido, lo que podría provocar el atasco de la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> ● zanahoria ● remolacha ● apio 	Lave todos los productos y córtelos en trozos lo más largos posible para que pasen fácilmente por el canal de alimentación. Cortar una zanahoria grande a lo largo en cuatro trozos solamente. Cortar el extremo verde aproximadamente 1 cm. Empuje las partes finales de las piezas con el empujador. <ul style="list-style-type: none"> – Cortar la remolacha y el apio como manzanas en aprox.8 partes
RECORDATORIO: Presione firmemente las verduras o frutas duras que vaya a exprimir contra el mecanismo que gira lentamente. Para facilitar su uso, corte las zanahorias más grandes longitudinalmente, en dos o más trozos. Utilice el empujador para presionar la última porción de los productos exprimidos.		
GRANOS	<ul style="list-style-type: none"> ● trigo ● cebada 	Corta la hierba a la longitud deseada y aclárala. Ponga pequeñas cantidades de hierba en el taladro - esto dará un mejor resultado al exprimir. Utilice un empujador si es necesario. <ul style="list-style-type: none"> – Verduras: no pongas demasiadas de una vez, ya que será difícil exprimir las.
RECORDATORIO: Los cereales contienen ingredientes que provocan la formación de espuma durante la extrusión. La hierba fresca debe prensarse para minimizarlo. También puede enfriar la hierba y la barrena de extrusión metiéndolas en el frigorífico toda la noche y al menos 2 horas antes de la extrusión o rociándolas con agua fría inmediatamente antes. Si no te importa mezclar zumo de hierba con zumo de zanahoria, puedes conseguir una cantidad realmente alta de zumo de hierba mientras exprimes una cantidad mínima de zanahorias, esto ayudará a limpiar el colador durante el exprimido.		
FRUTA DURA	<ul style="list-style-type: none"> ● manzanas 	IMPORTANCIA: Elija principalmente especies duras y jugosas. Lavar y cortar la fruta pelada en trozos que quepan fácilmente en el orificio de alimentación (unos 8 trozos). La fruta se puede servir con los nidos de semillas, sólo hay que desechar los tallos. No pongas demasiadas piezas de fruta a la vez, ya que será difícil exprimir las.
FRUTAS/VERDURAS BLANDAS	<ul style="list-style-type: none"> ● tomates ● melocotones ● uva 	Lave los productos y córtelos en trozos que quepan fácilmente en el orificio de alimentación. Pelar si es necesario. No coloque demasiadas piezas de fruta en el comedero para no llenarlo en exceso. Empuje con el empujador.
DÍGITOS	<ul style="list-style-type: none"> ● naranjas ● pomelos ● limones 	Pelar la fruta y retirar el exceso fibra blanca. Dividir en partículas naturales.

EXPRIMIR EL ZUMO

¡NOTA! Las frutas con hueso, como los melocotones, las ciruelas y las cerezas, deben descorzarse primero y quitárseles el hueso.

¡NOTA! No corte las verduras ni la fruta en rodajas finas, cubos, etc. Los trozos demasiado pequeños o demasiado grandes harán más difícil exprimir el zumo.

1. Coloque la unidad sobre una superficie lisa, estable y plana. Antes de insertar la clavija en un contacto, asegúrese de que el aparato está apagado (posición 0)
2. Lave bien la fruta y la verdura que vaya a exprimir y, a continuación, córtelas en trozos pequeños (pero no en rodajas ni trozos pequeños) para que puedan introducirse fácilmente en la máquina a través de la abertura de la tapa (6).
3. Coloque el contenedor de zumo y residuos (4) debajo de las aberturas correspondientes del contenedor principal (5). Abra la salida de zumo (12) con el tapón de salida de zumo.
4. Encienda el exprimidor lento con el interruptor (2).
5. Deje caer la fruta y la verdura en la abertura de la tapa (6) empujándolas sólo con el empujador (7).
6. Compruebe de vez en cuando que los recipientes de residuos y zumo (4) no estén llenos; si es necesario vaciarlos, apague primero el aparato mediante el interruptor (2) y tape la salida de zumo (12) con el tapón de salida de zumo.
7. El aparato puede detener su funcionamiento cuando encuentra demasiada resistencia. Si es así, apáguelo (2), ya que puede significar que los trozos de fruta o verdura echados son demasiado grandes. Esto ocurre sobre todo con las verduras y frutas duras. A continuación, el interruptor (2) debe conmutarse a la función inversa. El exprimidor iniciará la rotación inversa y el motor se desbloqueará. Si el problema persiste, la unidad debe desmontarse, limpiarse y volver a montarse (véase el párrafo. "Montaje del exprimidor").

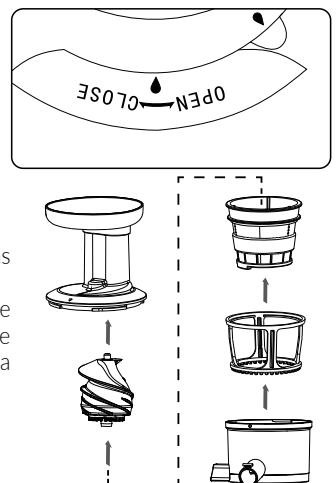
¡NOTA! No abra la tapa (6) mientras el exprimidor esté en funcionamiento. Hay un dispositivo de seguridad en la cubierta que, cuando se desbloquea, detiene el funcionamiento del motor. No cierre el tapón cuando exprima zumo de ingredientes que formen espuma (por ejemplo, manzanas, apio). Tenga cuidado si exprime el zumo con el tapón cerrado. Si la cantidad de zumo recogida en el recipiente principal (5) supera su volumen, el zumo sobrante puede derramarse.

OBSERVACIONES GENERALES

1. Utilice fruta y verdura fresca y madura siempre que sea posible.
2. Las frutas blandas y demasiado maduras producen un zumo poco claro.
3. El zumo de manzana puede volverse marrón rápidamente; para ralentizar este proceso, vierta unas gotas de zumo de limón en el zumo.
4. Si el zumo es demasiado espeso, dilúyalo con agua mineral.

DESMONTAJE DEL EXPRIMIDOR

1. Apague el aparato mediante el interruptor (2) y desconéctelo de la red eléctrica.
2. Espere hasta que el sinfín de exprimido se haya detenido por completo.
3. Retire el empujador (7) de la tapa (6).
4. Retire la tapa (6) girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj. ==>
5. Desmonte los distintos componentes en orden inverso al de montaje (sinfín exprimidor (8), tamiz exprimidor (9), módulo de limpieza automática (10), recipiente principal con abertura para residuos y zumo (5)). ==>
6. Lave y limpie a fondo los artículos mencionados.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

iNOTA! Un lavado y mantenimiento adecuados prolongan la vida útil de la extrusora. Dado que la extrusora exprime minerales, incluido el calcio, recomendamos lavar siempre todas las piezas de la máquina después de su uso con productos contra la acumulación de calcio.

Limpieza fácil y rápida de todas las piezas desmontables, gracias a la seguridad del lavavajillas.

1. Apague el aparato antes de limpiarlo.
2. La carcasa principal puede limpiarse con un paño húmedo (si es necesario, puede añadirse una pequeña cantidad de detergente).
3. Lave bien todas las piezas en contacto con los alimentos después de cada uso en agua caliente con un poco de detergente, preferiblemente inmediatamente después de exprimir.
4. No utilice productos de limpieza fuertes, acetona, alcohol, materiales punzantes, etc. para la limpieza. Su uso puede causar daños en el aparato.
5. La rejilla de exprimido debe limpiarse a fondo después de cada uso. El cepillo (16) que se añade al juego es ideal para limpiar esta pieza.
6. No sumerja la base del aparato en agua u otros líquidos.
7. Si las piezas del exprimidor se decoloran debido a zanahorias, naranjas, etc., pueden limpiarse con un paño con aceite de cocina.
8. Una vez que se hayan limpiado y secado todas las piezas, debe montarse el exprimidor (véase el párrafo , "MONTAJE DEL EXPRESOR DE JUGOS").

SÍNTOMAS DE MAL FUNCIONAMIENTO

OBJETOS	VEA
El motor no funciona	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Está el cable de alimentación en la toma? - ¿Está bien cerrada la tapa superior? - ¿No se atascó algo al alimentar los productos para su procesamiento
La máquina de trabajo se para	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Está bien montada la unidad? - ¿No está sobrecargado - ¿El producto que desea exprimir está preparado en las piezas correctas
Se forma un "atasco" en el canal de lotes	<ul style="list-style-type: none"> - Si exprime muchos productos blandos, intente alternar el empuje de productos duros (por ejemplo, empuje una naranja o una manzana con una zanahoria). Elija productos frescos sin signos de deterioro - Pgire varias veces el conmutador a la posición "marcha atrás". - No llene excesivamente el canal de alimentación con productos, coloque los productos de uno en uno, deje tiempo para el procesamiento - Si la causa sigue siendo desconocida, la unidad debe lavarse y volver a montarse.
La pulpa deja de escapar	<ul style="list-style-type: none"> - Seguir adelante con un producto más duro

NUTRIENTES DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS

Fruta/verdura	Sustancia vitamínica/mineral	Kilocalorías / calorías
Manzana	Vitamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Albaricoque	Fibra, potasio	30 g = 85 kJ (20 cal)
Remolacha azucarera	Folacina, fibra, la remolacha es una rica fuente de vitamina C y potasio	160 g = 190 kJ (45 cal)
Arándanos	Vitamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Col	Vitamina C, potasio, folacina, vitamina B6, fibra	100 g = 110 kJ (26 cal)
Zanahorias	Vitamina A, C, B6, fibra	120 g = 125 kJ (30 cal)
Apio	Vitamina C, potasio	80 g = 55 kJ (7 cal)
Pepino	Vitamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Hinojo	Vitamina C, fibra	300 g = 145 kJ (35 cal)
Uvas	Vitamina C, B6, potasio	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamina C, potasio	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melón	Vitamina C, folacina, fibra, vitamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarina (sin hueso)	Vitamina C, B3, potasio, fibra	180 g = 355 kJ (85 cal)
Melocotón (sin hueso)	Vitamina C, B3, potasio, fibra	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pera	Fibra	150 g = 205 kJ (60 cal)
Piña	Vitamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Fresa	Vitamina C, hierro, potasio y magnesio	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamina C, fibra, vitamina E, folacina, vitamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RECETAS DE ZUMOS DELICIOSOS Y SALUDABLES

REFRESCO

- 6 membranas (cada una cortada en 8 trozos con el corazón y las semillas)
- manojo de perejil
- unas hojasy menta

REFRIGERIO II

- 6 manzanas (cada una cortada en 8 trozos con corazón y pepitas)
- manojo de perejil
- 2 tallos de apio
- rodaja (1 cm) de jengibre

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Exprima primero dos o tres manzanas. A continuación, exprima las hojas de perejil y menta, así como el jengibre y el apio. Por último, exprima las manzanas restantes.

VITALIDAD

- 6 zanahorias (cortar las zanahorias muy grandes a lo largo y a lo ancho, las zanahorias medianas sólo a lo largo)
- 4 manzanas (cada una cortada en 8 trozos con corazón y pepitas)
- 2 tallos de apio medianos
- una rodaja (1 cm) de jengibre al gusto

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Exprime un poco las zanahorias, las manzanas, los tallos de apio y el jengibre. Hazlo alternativamente duro - suave, obtendrás una mayor eficacia. Exprima el resto de las zanahorias al final. También puede añadir piña, remolacha, naranja, etc. Cada verdura añadida cambiará el sabor. cualidades gustativas.

CÓCTEL DE CLOROFILA

El zumo se exprime de plantas verdes, pero para variar puede ser de otras plantas cada día, por ejemplo: espinacas, diferentes variedades de lechuga, canónigos, botrytis, hierba de trigo, hierba de cebada, perejil, apio, etc. en cantidad de aprox. un puñado por cada 2 raciones. Para obtener la mayor cantidad de zumo posible, introduzca las hojas en el canal de alimentación de una en una y, por último, exprima algún producto duro (trozo de manzana, zanahoria, etc.). A continuación, vierta 500 ml de agua, el zumo exprimido en la licuadora y añada la fruta: plátano, fresa, melocotón, pera, etc. Mezclar durante unos minutos. Bebe despacio.

¡NOTA! El cóctel de clorofila tiene notables propiedades desintoxicantes, así que, al igual que el zumo de remolacha, tómallo despacio y nobebas más de 300- 400 ml al día.

NÉCTAR DE CÍTRICOS

- ½ pomelo o pomelo pequeño (pelar y cortar en trozos)
- 3 naranjas medianas (pelar y rallar)
- ½ limón pequeño o lima (pelar y cortar en 2 trozos)
- se puede añadir piña

LIMPIEZA DEL HÍGADO

- 0,5 remolacha
- 5 zanahorias
- 2 cm de pepino fresco
- 3 manzanas
- manojo pequeño de perejil o lechuga

POR LA BELLEZA

- 4 naranjas
- 5 zanahorias
- 1 tallo de apio
- manojo pequeño de perejil
- raíz de jengibre (aprox. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 pomelo
- 3 anillos de piña
- 2 naranjas
- 2 zanahorias
- 1 cm de raíz de jengibre

También puedes añadir perejil, apio.

LIMONADA DE FRUTAS

- 3 manzanas duras
- 3 naranjas medianas (peladas en 8 trozos)
- ½ limón

Exprimir toda la fruta, asegurándose de alternar entre blanda y dura. Se puede servir con menta y hielo.

EL SABOR DEL OTOÑO

- 1kg de zanahorias
- 0,1 kg de espinacas frescas
- 2 manzanas

Exprimir zanahorias, espinacas y manzanas, alternativamente.

NUEZ / MANTEQUILLA DE ALMENDRA

Verter agua sobre las nueces o almendras (aprox. 0,5 kg) y dejar en remojo toda la noche. Por la mañana, cuele el agua, prepare el exprimidor de velocidad lenta para su funcionamiento. Introduzca unas cuantas nueces/almendras a la vez en la abertura de alimentación para que el equipo no se bloquee. Se puede añadir un poco de agua o aceite para aflojar la consistencia.

DATOS TÉCNICOS

Las especificaciones técnicas figuran en la placa de características del producto.

Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KBmax): 10 minutos

Nivel de ruido: L_{WA} : 61 dB

Longitud del cable de alimentación: 1,0 m



¡ATENCIÓN! MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar modificaciones técnicas.

*Este manual ha sido traducido a máquina.
En caso de duda, consulte su versión en inglés.*

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)

La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

MERCI D'AVOIR ACHETÉ NOTRE PRODUIT !

Le slow juicer est l'appareil idéal pour les personnes soucieuses de leur santé et de leur qualité de vie !

Vous pouvez extraire le jus de la plupart des légumes, des fruits et des herbes. Il en va de même pour ceux qui ne peuvent pas être utilisés dans un extracteur de jus standard : persil, épinards, herbe de blé, soja (lait de soja), framboises, groseilles, ananas, mangues et bien d'autres encore.

Le processus de production de jus est réalisé par une extraction en deux étapes :

- ✓ écrasement/compactage*
- ✓ extrusion*

Un extracteur de jus à vitesse lente travaille lentement, à faible vitesse, mais avec précision. Il broie avec précision la pulpe des fruits et légumes sans générer de chaleur excessive et avec un minimum d'oxygène. Cela permet de ne pas détruire les nutriments et les vitamines contenus dans les fruits et légumes, de ne pas chauffer et de ne pas oxyder le jus.

Vous pouvez obtenir jusqu'à deux fois plus de jus qu'avec un presse-agrumes classique.

L'utilisation d'un extracteur de jus lent permet d'obtenir un jus de la plus haute qualité, contenant le maximum de vitamines et de minéraux contenus dans vos fruits et légumes préférés !

Le jus est exceptionnellement savoureux, pétillant et non mousseux. Il peut être conservé au réfrigérateur dans un plat hermétique pendant 72 heures, sans perdre sa valeur nutritionnelle ni sa consistance uniforme.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- Faites particulièrement attention lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil !
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique pendant son fonctionnement.
- Ne plongez pas l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation de l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés - dans ce cas, faites réparer l'appareil dans un centre de service agréé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dommages de l'appareil, un incendie ou des blessures.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Attendez l'arrêt complet de la vis de pressage avant de retirer le couvercle.
- Ne mettez jamais vos doigts ou des couverts dans la chambre de l'extracteur de jus- seul le poussoir est utilisé pour introduire les aliments !
- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'extracteur de jus qui entrent en contact avec les aliments.
- Éteignez l'extracteur de jus après chaque utilisation.
- Évitez tout contact avec les parties mobiles de l'appareil.
- Mettez de côté et videz le récipient à déchets lorsqu'il est plein.
- Assurez-vous que toutes les pièces de l'appareil sont correctement installées avant de commencer son exploitation - ne déverrouillez pas le couvercle pendant que l'appareil fonctionne.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui n'ont

aucune connaissance ou expérience de l'utilisation de ce type d'équipement, à condition qu'elles soient supervisées ou instruites dans l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles soient informées des dangers potentiels.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ni avec son équipement.
- Débranchez l'extracteur de jus avant de l'assembler ou de le démonter.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de cuisinières électriques ou à gaz, de brûleurs, de fours, etc.
- Ne bouchez pas l'orifice de sortie de la pulpe et du jus lorsque la machine est en marche.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant munie d'une broche de mise à la terre dont la tension est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les produits doivent être placés dans l'ouverture de chargement pendant que l'appareil est en marche ; les fruits ou les légumes ne doivent pas être introduits dans l'ouverture de chargement lorsque l'appareil est à l'arrêt.
- Veillez à ne pas surcharger l'extracteur de jus, n'utilisez pas trop de force pour pousser les produits à travers le dispositif de chargement.
- Avant de démarrer l'appareil, vérifiez que le couvercle du récipient est bien fixé.
- Utilisez uniquement le poussoir pour pousser le produit.
- Ne plongez pas l'entraînement de l'appareil dans l'eau, ne le lavez pas à l'eau courante.
- Ne mettez pas de matériaux durs, de grosses graines, de la glace ou de produits congelés dans le chargeur de l'extracteur.
- Respectez les recommandations suivantes pour la durée de fonctionnement nominale de l'appareil : jus de fruits - pas plus de 10 minutes de fonctionnement continu. Une fois le cycle de fonctionnement terminé, attendez 20 à 30 minutes avant de rallumer la machine. Le respect des instructions ci-dessus prolongera la durée de vie de l'appareil.

- La canne à sucre doit être pelée et coupée en morceaux de 20 mm x 20 mm avant d'être traitée dans la machine. Une fois le prétraitement terminé ajoutez les portions une par une dans le chargeur.
- Pour éviter tout accident pendant le fonctionnement, il est interdit de toucher la tige de la vis et les autres parties amovibles avec la main ou un instrument tranchant ou de remplacer le poussoir de chargement par un objet quelconque.
- N'utilisez pas l'extracteur de jus si la passoire de pressage est endommagé.
- Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les parties de l'emballage librement accessibles (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.
- **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Station de travail / boîtier
2. Commutateur
3. Pieds antidérapants
4. Récipients à jus (1000 ml) et à déchets (800 ml)
5. Récipient principal avec sortie pour les déchets et le jus
6. Couvercle
7. Poussoir
8. Vis de pressage
9. Passoire de pressage en acier inoxydable
10. Module de nettoyage automatique
11. Manchette d'étanchéité
12. Sortie de jus verrouillable
13. Sortie de déchets
14. Bouchon en caoutchouc

15. Plateau
16. Brosse de nettoyage



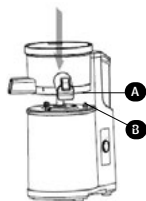
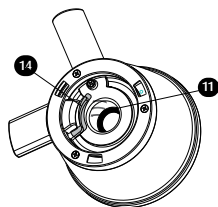
L'appareil est équipé d'un interrupteur.

- 0** appareil à l'arrêt
- 1** mise en marche de l'appareil
- R** rotation en sens inverse, appelée engrenage inverse, pour la démarrer, maintenez le bouton Reverse enfoncé

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez l'appareil de la boîte et enlevez tous les cartons et films de protection.
2. Lavez et séchez soigneusement l'appareil, en particulier les parties qui sont en contact direct avec les aliments.
3. L'extracteur de jus est équipé d'un système de sécurité - la machine ne peut être mise en marche que si le couvercle de l'appareil est correctement placé (6).

INSTALLATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS



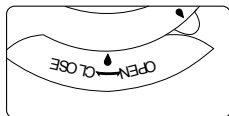
1 Insérez le bouchon en caoutchouc (14) dans le trou au fond du récipient (5) et le manchon d'étanchéité (11) dans le récipient (5) s'ils n'ont pas déjà été mis en place.

2 Placez l'appareil sur une surface plane, stable et de niveau. Placez le récipient (5) sur la station de travail (1) de façon à ce que les 3 enfoncements (A) de la face inférieure du récipient (5) englobent les 3 encoches (B) situées sur la face supérieure du boîtier. Placez ensuite le bouchon sur l'ouverture de sortie du jus.

3 Placez le module de nettoyage automatique (10) sur la passoire à mailles (9).

4 Insérez et mettez en place la passoire de pressage en acier inoxydable (9) avec le module de nettoyage automatique (10) au centre du récipient (5) de façon à ce que la languette de la passoire vienne s'appuyer sur l'enfoncement du récipient (5) et que les marques de la passoire de pressage (9) et du récipient (5) soient en face l'un de l'autre.

5 Insérez la vis d'écrasement (8) dans la passoire à mailles (9).



6 Placez le couvercle (6) sur le récipient (5), en faisant coïncider les rainures du bol avec les languettes, et tournez le couvercle (6) dans le sens horaire jusqu'à la butée, de sorte que la languette de sécurité du couvercle (6) s'insère dans l'encoche de la station de travail (1) jusqu'à ce que le loquet s'enclenche. Faites attention aux marquages sur l'appareil. Cela élimine le blocage contre le démarrage de l'appareil avec une installation incorrecte

7 Placez le plateau (15) sur le couvercle (6). Faites glisser les récipients (4) sous les sorties de jus (12) et de déchets (13).

8 Insérez le poussoir (7) dans l'ouverture de chargement.

ATTENTION! L'extracteur pour fruits et légumes MPM est équipé d'un moteur à engrenages réducteur de vitesse, de sorte que l'appareil a besoin de temps pour traiter les ingrédients utilisés. Le fait de se précipiter, d'essayer de mettre beaucoup de fruits et de légumes à la fois, ainsi que d'appuyer fortement sur le poussoir peut provoquer un blocage de l'appareil.

PRÉPARATION DE FRUITS ET LÉGUMES

TYPE DE PRODUITS	EXEMPLE	PRÉPARATION
LÉGUMES-RACINES DURS Remarque : ne mettez pas beaucoup de légumes ou de fruits dans l'appareil à la fois. Une grande quantité pourrait obstruer le canal de chargement ou la vis de pressage, ce qui pourrait bloquer la machine.	<ul style="list-style-type: none"> ● carotte ● betterave ● céleri 	Lavez tous les produits et coupez les en morceaux aussi longs que possible pour qu'elles passent facilement dans le canal de chargement. Coupez une grosse carotte dans le sens de la longueur en quatre morceaux seulement. Coupez l'extrémité verte sur environ 1 cm. Poussez les parties finales des morceaux avec le poussoir. <ul style="list-style-type: none"> – couper la betterave et le céleri comme des pommes en 8 morceaux environ
RAPPEL : Pressez fermement les légumes ou les fruits durs contre le mécanisme qui tourne lentement. Pour plus de facilité, coupez les plus grosses carottes dans le sens de la longueur, en deux morceaux ou plus. Utilisez le poussoir pour presser la dernière partie des produits pressés.		
HERBES DE CÉRÉALES	<ul style="list-style-type: none"> ● blé ● orge 	Coupez l'herbe à la longueur désirée et rincez-la. Mettez de petites quantités d'herbe dans l'ouverture - cela donnera un meilleur résultat lors du pressage. Si nécessaire utilisez le poussoir. <ul style="list-style-type: none"> – herbes : n'en mettez pas trop à la fois - il sera difficile de les presser.
RAPPEL : Les herbes contiennent des ingrédients qui provoquent la formation de mousse pendant le pressage. Afin de minimiser ce phénomène, les herbes doivent être pressées lorsqu'elles sont fraîches. Vous pouvez également refroidir l'herbe et la vis de pressage en les mettant au réfrigérateur pendant la nuit et au moins 2 heures avant l'extrusion ou les asperger d'eau froide juste avant. Si cela ne vous dérange pas de mélanger du jus d'herbe avec du jus de carotte, vous pouvez obtenir une très grande quantité de jus d'herbe tout en pressant une quantité minimale de carottes, cela vous aidera à nettoyer la passoire pendant le pressage.		
FRUITS DURS	<ul style="list-style-type: none"> ● pommes 	IMPORTANT : Choisissez principalement des espèces dures et juteuses. Lavez et coupez les fruits épluchés en morceaux qui entrent facilement dans l'ouverture de chargement (environ 8 morceaux). Les fruits peuvent être pressés avec les gousses de graines, seules les tiges doivent être enlevées. Ne mettez pas trop de morceaux de fruits à la fois - il sera difficile de les presser.
FRUITS/LÉGUMES MOUS	<ul style="list-style-type: none"> ● tomates ● pêches ● raisin 	Lavez les produits et coupez-les en morceaux qui entrent facilement dans l'ouverture de chargement. Épluchez-les si nécessaire. Ne placez pas trop de morceaux de fruits dans l'ouverture de chargement afin de ne pas la remplir excessivement. Poussez avec le poussoir.
AGRUMES	<ul style="list-style-type: none"> ● oranges ● pamplemousses ● citrons 	Pelez les fruits et enlevez l'excédent de fibres blanches. Divisez en parties naturelles

PRESSAGE DU JUS

ATTENTION! Les fruits à noyau, comme les pêches, les prunes, les cerises, doivent d'abord être évidés, les noyaux enlevés.

ATTENTION! Ne coupez pas les légumes et les fruits en fines tranches, en cubes, etc. Des morceaux trop petits ou trop grands rendront plus difficile le pressage du jus.

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et de niveau. Avant d'insérer la fiche dans la prise, assurez-vous que l'appareil est éteint (position 0)
2. Lavez soigneusement les fruits et légumes que vous avez l'intention de presser, puis, coupez-les en petits morceaux (mais pas en tranches ou en petits morceaux) afin qu'ils puissent tomber librement dans la machine par l'ouverture dans le couvercle (6).
3. Placez le récipient à jus et à déchets (4) sous les ouvertures correspondantes du récipient principal (5). Ouvrez la sortie de jus (12) avec le bouchon de sortie de jus.
4. Mettez l'extracteur de jus à rotation lente en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. (2).
5. Mettez les fruits et légumes dans l'ouverture du couvercle (6) en les poussant uniquement avec le poussoir (7).
6. De temps en temps, vérifiez que les récipients à déchets et à jus (4) ne sont pas pleins - si vous devez les vider, éteignez d'abord l'appareil avec l'interrupteur (2) et branchez la sortie de jus (12) avec le bouchon de sortie de jus.
7. L'appareil peut cesser de fonctionner lorsqu'il rencontre trop de résistance. Si c'est le cas, éteignez-le (2), car cela peut signifier que les morceaux de légumes ou de fruits ajoutés sont trop gros. Cela se produit principalement avec les légumes et les fruits durs. Dans ce cas, basculez le commutateur (2) sur la fonction reverse. L'extracteur de jus engagera une rotation inverse provoquant le déverrouillage du moteur. Si le problème persiste l'appareil doit être démonté, nettoyé et remonté (voir point "Installation de l'extracteur de jus")

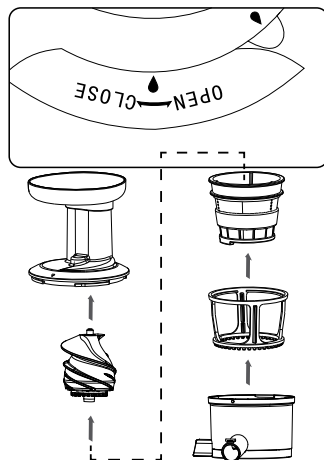
ATTENTION! Ne déverrouillez pas le couvercle (6) lorsque l'extracteur de jus est en marche ! Le couvercle comporte un dispositif de sécurité qui, lorsqu'il est déverrouillé, arrête le fonctionnement du moteur. Ne fermez pas le bouchon lorsque vous pressez des ingrédients qui moussent (par exemple, des pommes, du céleri). Faites attention si vous pressez le jus avec le bouchon fermé. Si la quantité de jus recueillie dans le récipient principal (5) dépasse son volume, l'excédent de jus peut se déverser.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

1. Utilisez des fruits et légumes frais et mûrs dans la mesure du possible.
2. Les fruits mous et trop mûrs donneront un jus qui n'est pas clair.
3. Le jus de pomme peut brunir rapidement - pour ralentir ce processus, mettez quelques gouttes de jus de citron dans le jus.
4. Si le jus est trop épais, diluez-le avec de l'eau minérale.

DÉMONTAGE DE L'EXTRACTEUR DE JUS

1. Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur (2) et débranchez-le de l'alimentation électrique.
2. Attendez l'arrêt complet de la vis de pressage.
3. Retirez le poussoir (7) du couvercle (6) ..
4. Retirez le couvercle (6) en la tournant dans le sens antihoraire. ==>
5. Démontez les différents composants dans l'ordre inverse du montage (vis de pressage (8), la passoire de pressage (9), module de nettoyage automatique (10), récipient principal avec ouverture pour les déchets et le jus (5)). ==>
6. Lavez et nettoyez soigneusement les éléments ci-dessus.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION! Un lavage et un entretien appropriés prolongent la durée de vie de l'extracteur . Étant donné que l'extracteur de jus extrait les minéraux, y compris le calcium, nous vous recommandons de toujours laver toutes les pièces de l'appareil après utilisation avec des agents anti-calcaires.

Nettoyage facile et rapide de toutes les parties amovibles, grâce au lave-vaisselle.

1. Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Le boîtier principal peut être nettoyé avec un chiffon humide (si nécessaire, vous pouvez ajouter une petite quantité de détergent).
3. Après chaque utilisation, lavez soigneusement toutes les parties en contact avec les aliments dans de l'eau chaude avec une petite quantité de détergent, de préférence immédiatement après le pressage.
4. N'utilisez pas de détergents puissants, d'acétone, d'alcool, de matériaux abrasifs, etc. Leur utilisation peut endommager l'appareil.
5. La passoire de pressage doit être soigneusement nettoyée après chaque utilisation. La brosse (16), qui est ajoutée au kit, est idéale pour nettoyer cette pièce.
6. N'immergez pas la base de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides !
7. En cas de décoloration des éléments de l'extracteur due au traitement des produits colorants par exemple des carottes, des oranges etc., on peut essuyer ces éléments avec un chiffon imbibé d'huile de cuisson.
8. Après avoir nettoyé et séché toutes les pièces, l'extracteur de jus doit être assemblé (voir la section «INSTALLATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS»).

SYMPTÔMES DE DYSFONCTIONNEMENT

SYMPTÔMES	VÉRIFIEZ
Le moteur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> – Le cordon d'alimentation est-il dans la prise ? – Le couvercle supérieur est-elle correctement fermée ? – Quelque chose ne s'est pas coincé lors du chargement des produits à traiter.
La machine en marche s'arrête	<ul style="list-style-type: none"> – L'appareil est-il correctement assemblé ? – N'est-il pas surchargé ? – Le produit que vous voulez presser est-il correctement préparé, coupé en morceaux ?
De la "marmelade" se forme dans le canal de charge	<ul style="list-style-type: none"> – Si vous pressez beaucoup de produits mous, essayez d'alterner la poussée avec un produit dur (par exemple, poussez une orange ou une pomme avec une carotte). Choisissez des produits frais sans signe de pourriture – Basculez plusieurs fois l'interrupteur sur la position "marche arrière" – Ne remplissez pas trop le canal de chargement avec des produits, mettez les produits un par un, laissez le temps de les traiter. – Si la cause est toujours inconnue, l'appareil doit être lavé et réassemblé.
La pulpe cesse de sortir	<ul style="list-style-type: none"> – Poussez avec un produit plus dur

LES NUTRIMENTS DES FRUITS ET LÉGUMES

Fruit / légume	Vitamine / Substance minérale	Kilocalories / calories
Pomme	Vitamine C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Abricot	Fibres, potassium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Betteraves sucrières	Folacine, fibres, la betterave est une riche source de vitamine C et de potassium.	160 g = 190 kJ (45 cal)
Myrtille	Vitamine C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Chou	Vitamine C, potassium, folacine, vitamine B6, fibres	100 g = 110 kJ (26 cal)
Carotte	Vitamine A, C, B6, fibres	120 g = 125 kJ (30 cal)
Céleri	Vitamine C, potassium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Concombre	Vitamine C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenouil	Vitamine C, fibres	300 g = 145 kJ (35 cal)
Raisins	Vitamine C, B6, potassium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamine C, potassium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Vitamine C, folacine, fibres, vitamine A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarine (sans noyau)	Vitamine C, B3, potassium, fibres	180 g = 355 kJ (85 cal)
Pêche (sans noyau)	Vitamine C, B3, potassium, fibres	150 g = 205 kJ (49 cal)
Poire	Fibres	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamine C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Fraise	Vitamine C, fer, potassium et magnésium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamine C, fibres, vitamine E, folacine, vitamine A	100 g = 90 kJ (22 cal)

QUELQUES RECETTES DE JUS DE FRUITS DÉLICIEUX ET BONS POUR LA SANTÉ

RAFRAÎCHISSEMENT

- 6 pommes (chacune coupée en 8 parties avec noyau et pépins)
- bouquet de persil
- quelques feuilles de menthe

RAFRAÎCHISSEMENT II

- 6 pommes (chacune coupée en 8 parties avec noyau et pépins)
- bouquet de persil
- 2 branches de céleri
- tranche (1 cm) de gingembre

MÉTHODE DE PRÉPARATION :

Pressez d'abord deux ou trois pommes. Pressez ensuite les feuilles de persil et de menthe ainsi que le gingembre et le céleri. Enfin, pressez les pommes restantes.

VITALITÉ

- 6 carottes (couper les grandes carottes dans la longueur et dans le travers, les carottes moyennes dans la longueur seulement)
- 4 pommes (chacune coupée en 8 parties avec noyau et pépins)
- 2 branches moyennes de céleri
- tranche (1 cm) de gingembre selon le goût

MÉTHODE DE PRÉPARATION :

Pressez une partie des carottes, des pommes, des branches de céleri et du gingembre.

Faites-le alternativement durs - mous, vous obtiendrez une meilleure efficacité.

Pressez les carottes restantes à la fin.

Vous pouvez également ajouter de l'ananas, de la betterave, de l'orange, etc., chaque légume ajouté modifie le goût.

COCKTAIL CHLOROPHYLLE

Lorsque vous pressez le jus de plantes vertes, pour varier, vous pouvez utiliser d'autres légumes tous les jours, par exemple des épinards, divers types de laitue, de la mâche, de la betterave, de l'herbe de blé, de l'herbe d'orge, du persil, du céleri, etc., environ une poignée pour 2 portions. Pour obtenir le maximum de jus, insérez les feuilles une par une dans le canal de chargement et pressez les à la fin avec un produit dur (un morceau de pomme, de carotte, etc.) Versez ensuite au mixeur 500ml d'eau, le jus pressé et ajoutez les fruits : banane, fraise, pêche, poire, etc. Mélangez pendant quelques minutes. Buvez doucement.

ATTENTION! Le cocktail chlorophylle a des propriétés détoxifiantes remarquables, donc, comme le jus de betterave, buvez-le lentement et ne dépassez pas 300 à 400 ml par jour.

NECTAR D'AGRUMES

- ½ pamplemousse ou un petit (pelez et coupez en morceaux)
- 3 oranges de taille moyenne (pelez et coupez en morceaux)
- ½ petit citron vert ou citron (pelez et coupez en 2 morceaux)
- vous pouvez ajouter de l'ananas

PURIFICATION DU FOIE

- 0,5 betterave
- 5 carottes
- 2 cm de concombre frais
- 3 pommes
- petit bouquet de persil ou de laitue

POUR LA BEAUTÉ

- 4 oranges
- 5 carottes
- 1 branche de céleri
- petit bouquet de persil
- racine de gingembre (environ 1 cm)

SLIMFIT

- 1 pamplemousse
- 3 tranches d'ananas
- 2 oranges
- 2 carottes
- 1 cm de racine de gingembre

Vous pouvez également ajouter du persil, du céleri.

LIMONADE AUX FRUITS

- 3 pommes dures
- 3 oranges moyennes (épluchées en 8 morceaux)
- ½ citron

Pressez tous les fruits en veillant à appliquer la méthode alternative: mous - durs. Peut être servi avec de la menthe et de la glace.

GOÛT DE L'AUTOMNE

- 1 kg de carottes
- 0,1 kg d'épinards frais
- 2 pommes

Pressez les carottes, les épinards, les pommes - en alternance.

BEURRE D'AMANDE / DE NOIX

Versez l'eau sur les noix ou les amandes (environ 0,5 kg) et laissez tremper toute la nuit. Le matin, égouttez l'eau, préparez l'extracteur de jus au fonctionnement à vitesse lente. Insérez quelques noix/ amandes à la fois dans l'ouverture de chargement afin que l'équipement ne se bloque pas. Vous pouvez ajouter un peu d'eau ou d'huile pour assouplir la consistance.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaque signalétique du produit.

Durée maximale de fonctionnement continu (KB MAX) : 10 minutes

Niveau de bruit : L_{WA} : 61 dB

Longueur du câble secteur : 1,0 m



ATTENTION ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques.

Mise au rebut (déchets d'équipements électriques et électroniques)

Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

KÖSZÖNJÜK, HOGY MEGVÁSÁROLTA TERMÉKÜNKET!

A lassú gyümölcscentrifuga ideális készülék az egészségért és az életminőségért aggódók számára!

A legtöbb zöldségből, gyümölcsből és fűszernövényből kivonhatja a gyümölcslevet. Olyanok is, amelyek nem használhatók hagyományos gyümölcscentrifugában - petrezselyem, spenót, búzafű, szója (szójatej), málna, ribizli, ananász, mangó és még sok más.

A gyümölcsle-előállítás folyamata kétlépcsős extrakcióval történik:

- ✓ zúzás/tömörítés
- ✓ extrudálás

A lassú sebességű gyümölcscentrifuga lassan, alacsony fordulatszámon, de pontosan dolgozik. A gyümölcsök és zöldségek pépét pontosan, túlzott hőtermelés nélkül és minimális oxigén felhasználásával zúzza össze. Ez biztosítja, hogy nem pusztítja el a gyümölcsökben és zöldségekben található tápanyagokat és vitaminokat, nem melegszik fel és nem oxidálja a gyümölcslevet.

Akár 2-szer több levet nyerhet, mint egy hagyományos gyümölcscentrifugával.

A lassú gyümölcscentrifuga használatával a legjobb minőségű gyümölcslevet kapja, a kedvenc gyümölcszeiben és zöldségeiben található vitaminok és ásványi anyagok maximális mennyiségével!

A lé kivételesen ízletes, szénsavas és habmentes. Lezárt edényben a hűtőszekrényben akár 72 órán át is tárolható anélkül, hogy elveszítené tápértékét vagy egyenletes állagát.

BIZTONSÁGI HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

- Használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.
- Különösen vigyázzon, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében!
- Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- A készüléket működés közben nem szabad felügyelet nélkül hagyni, amíg a hálózatra van csatlakoztatva.
- Ne merítse a készüléket, a kábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Ne akassza a tápkábelt éles szélékre, és ne hagyja, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Mindig húzza ki a dugót a hálózati aljzathoz, ha nem használja a készüléket, vagy tisztítás előtt.
- Ne használjon sérült készüléket, még akkor sem, ha a hálózati kábel vagy a dugó sérült - ebben az esetben javíttassa meg a készüléket egy hivatalos szervizközpontban.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását, tüzet vagy személyi sérülést okozhat.
- Ne érintse meg a készüléket nedves kézzel.
- A készüléket sima és stabil felületen használja
- A fedél levétele előtt várjon, amíg a préselőcsiga teljesen megáll.
- Soha ne tegye az ujjait vagy evőeszközét a gyümölcscentrifuga rekeszébe - csak a tolót használjuk az ételek bevezetésére!
- Első használat előtt mossa el a gyümölcscentrifuga minden, az élelmiszerekkel érintkező részét.
- Minden használat után kapcsolja ki a gyümölcscentrifugát.
- Kerülje a készülék mozgó részeivel való érintkezést.
- Tegye félre, és ürítse ki a hulladéktárolót, ha megtelt.
- A munka megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze megfelelően van-e felszerelve - a készülék működése közben ne oldja ki a fedelet.
- A készüléket olyan személyek is használhatják, akik korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek az ilyen típusú berendezések használatára vonatkozó ismeretekkel vagy tapasztalattal, feltéve, hogy felügyeletet vagy oktatást kapnak a berendezés biztonságos használatára vonatkozóan, és tájékoztatják őket a lehetséges veszélyekről.

- Tartsa szemmel a gyermekeket, hogy ne játszanak a berendezéssel/készülékkel.
- Összeszerelés vagy szétszerelés előtt húzza ki a gyümölcscentrifugát a hálózathoz.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra szánják.
- Ne helyezze a készüléket elektromos vagy gázfűzők, égők, sütők stb. közelébe.
- A gép működése közben ne dugja be a pép- és gyümölcsle kivezető nyílást.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben.
- Csatlakoztassa a készüléket a készülék címkéjén feltüntetett feszültségű, földelőtűvel ellátott hálózati aljzathoz.
- A termékeket a készülék működése közben kell az adagolónyílásba helyezni; gyümölcsöt vagy zöldséget nem szabad az adagolónyílásba tölteni, ha a készülék áll.
- Vigyázzon, hogy ne terhelje túl a gyümölcscentrifugát, ne használjon túl nagy erőt a termékek átnyomására az adagolón.
- A készülék elindítása előtt ellenőrizze, hogy a tartály fedele biztonságosan rögzítve van-e.
- A termék tolására csak tolót használjon.
- Ne merítse a készülék meghajtóját vízbe, és ne mossa folyó víz alatt.
- Ne tegyen kemény anyagokat, nagy magvakat, jeget vagy fagyaszott termékeket az extruder adagolójába.
- A gép névleges üzemidejére vonatkozóan tartsa be a következő ajánlásokat: gyümölcsle préselése - legfeljebb 10 perc folyamatos üzemidő. Egy ciklus után várjon 20-30 percet, mielőtt újra bekapcsolja a készüléket. A fenti utasítások betartása meghosszabbítja a készülék élettartamát.
- A cukornádat meg kell hámozni és 20 mm x 20 mm-es darabokra kell vágni, mielőtt a gépben feldolgozzák. Az adagokat az előző feldolgozás befejezése után egymás után adagolja az adagolóba.
- A működés közbeni balesetek elkerülése érdekében tilos kézzel vagy éles eszközzel megérinteni a csavarszárat és más levehető alkatrészeket, illetve az adagolótolót bármilyen tárggyal kicserélni.
- Ne használja az extrudert, ha az extrudálószita sérült.
- Ne csatlakoztassa a dugót a hálózati aljzathoz nedves kézzel.
- Ne húzza ki a dugót a hálózati aljzathoz a zsinór meghúzásával.

- Ne használja a készüléket kültéren.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyja szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás részeit (műanyag zacskók, kartondobozok, polisztírol stb.).
- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva.
- Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint a szerelés, szét-szerelés vagy tisztítás előtt válassza le a tápegységről.
- Ne helyezze a készüléket forró felületekre.
- **FIGYELEM! Ne engedje, hogy a gyerekek a filmmel játszanak. Fulladásveszély!**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. Munkaállomás/ház
2. Switch
3. Csúszásmentes lábak
4. Gyümölcslé (1000 ml) és hulladék (800 ml) tartályok
5. Főtartály a hulladék és a gyümölcslé kifolyójával
6. Borító
7. Toló
8. Extrudáló csiga
9. Rozsdamentes acél préselőszita
10. Automatikus tisztító modul
11. Tömítőhüvely
12. Zárható gyümölcslé kivezetés
13. Hulladék kivezetés
14. Gumi dugó

15. Tálca
16. Tisztítókefe



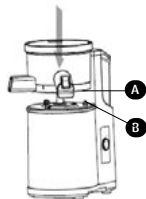
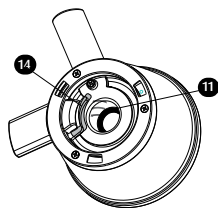
A készülék kapcsolóval van felszerelve.

- 0** a készülék ki van kapcsolva
- 1** a készülék bekapcsolása
- R** a hátrameneti fordulatot, az úgynevezett hátrameneti fokozatot, le kell nyomva tartani a bekapcsoláshoz.

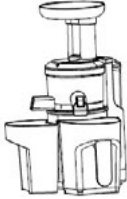
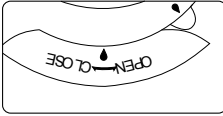
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Vegye ki a készüléket a dobozból, és távolítsa el a készüléket védő kartont és fóliát.
2. Alaposan mossa és szárítsa meg a készüléket, különösen azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek az élelmiszerekkel.
3. A gyümölcscentrifuga biztonsági rendszerrel rendelkezik - a készülék csak akkor kapcsolható be, ha a készülékfedél (6) megfelelően fel van szerelve.

GYÜMÖLCSCENTRIFUGA TELEPÍTÉSE



- 1 Helyezze be a gumidugót (14) a tartály (5) alján lévő lyukba és a tömítőhüvelyt (11) a tartályba (5), ha még nem helyezte be őket.
- 2 Helyezze a készüléket sima, stabil és sík felületre. Helyezze a tartályt (5) a munkaállomásra (1) úgy, hogy a tartály (5) alján lévő 3 mélyedés (A) magában foglalja a ház felső felületén található 3 kiemelkedést (B). Ezután helyezze a dugót a gyümölcslé kivezető nyílás fölé.
- 3 Helyezze az automatikus tisztítómodult (10) a préselőnyőre (9).
- 4 Helyezze be és illessze a rozsdamentes acél sűrűlódó szitát (9) az automatikus tisztítómodullal (10) a tartály (5) középebe úgy, hogy a szita füle a tartály (5) mélyedésébe ütközzön, és a nyomószitán (9) és a tartályon (5) lévő jelek egymással szemben legyenek.
- 5 Helyezze be a préselőcsigát (8) a préselőrácsba (9).



6 Helyezze a fedelet (6) a tartályra (5), a tálban lévő hornyokba ütközve a fülekkel, és forgassa a fedelet (6) az óramutató járásával megegyező irányba, ameddig csak lehet, hogy a fedélén lévő biztonsági fül a munkaállomás (1) mélyedésébe illeszkedjen, amíg a reteszelő be nem kattán. Figyelje meg a készüléken lévő jelöléseket. Ez eltávolítja az elzáródást, amely megakadályozza a készülék indítását, ha rosszul van beszerelve.

7 Helyezze a tálcát (15) a fedélre (6). Csúsztassa a tartályokat (4) a lé (12) és a hulladék (13) kivezetések alá.

8 Helyezze be a tolót (7) a fedélben lévő ételadagoló nyílásba.

MEGJEGYZÉS! Az MPM gyümölcs- és zöldségpréslő egy sebességcsökkentő hajtóműves motorral van felszerelve, így a gépnek időre van szüksége a felhasznált összetevők feldolgozásához. A kapkodás, a nagyméretű zöldségek és gyümölcsök, vagy a nagy mennyiségű gyümölcs egyszerre történő behelyezése, valamint a tolókészülékkel való erős nyomkodás a készülék elakadását okozhatja.

GYÜMÖLCSÖK ÉS ZÖLDSÉGEK ELŐKÉSZÍTÉSE

A TERMÉKEK TÍPUSA	PÉLDA	ELŐKÉSZÍTÉS
KEMÉNY GYÖKEREK Megjegyzés: ne tegyen egyszerre sok zöldséget vagy gyümölcsöt. Nagy mennyiség eltömítheti az adagolósatornát vagy a préselőcsigát, ami a gép elakadását okozhatja.	<ul style="list-style-type: none"> ● sárgarépa ● répa ● zeller 	Mossa meg az összes terméket, és vágja minél hosszabb darabokra, hogy könnyen áthaladjon a tápcsatornán. Egy nagy sárgarépát csak hosszában vágjunk négy darabra. Vágjuk le a zöld végét körülbelül 1 cm-re. Nyomja meg a darabok végeit a tolóval. – A céklát és a zellert, mint az almát, kb.8 részre
EMLÉKEZTETÉS: Nyomja erősen a préselt kemény zöldségeket vagy gyümölcsöket a lassan forgó mechanizmushoz. A könnyebb használat érdekében a nagyobb sárgarépákat hosszában, két vagy több darabra vágja. Használja a tolót a kinyomkodott termékek utolsó részének lenyomásához.		
SZEMEK	<ul style="list-style-type: none"> ● búza ● árpa 	Vágja a füvet a kívánt hosszúságúra, és öblítse le. Tegyen kis mennyiségű füvet a furatba - ez jobb eredményt ad a préseléskor. Szükség esetén használjon tolót. – Zöldek: ne tegyen egyszerre túl sokat - nehéz lesz kinyomni.
EMLÉKEZTETÉS: A gabonafűfélék olyan összetevőket tartalmaznak, amelyek az extrudálás során habzást okoznak. A friss füvet ki kell szorítani, hogy ezt a lehető legkisebbre csökkentjük. A füvet és az extrudáló csigát úgy is lehűtheti, hogy egy éjszakára és legalább 2 órával az extrudálás előtt a hűtőszekrénybe teszi, vagy közvetlenül az extrudálás előtt hideg vízzel lefűjti. Ha nem bánod, hogy a fűvet kevered a sárgarépával, akkor minimális mennyiségű sárgarépa kipréselése mellett igazán nagy mennyiségű fűvet érthetsz el, ez segít a szűrő tisztításában a kipréselés során.		
KEMÉNY GYÜMÖLCS	<ul style="list-style-type: none"> ● alma 	FONTOSSÁG: Elsősorban kemény, lédús fajtákat válasszon. Mossa meg és vágja a meghámozott gyümölcsöt olyan darabokra, amelyek könnyen beférnek a betöltőnyílásba (kb. 8 darab). A gyümölcs a magfészkekkel együtt tárolható, csak a szárazakat kell kidobni. Ne tegyen egyszerre túl sok gyümölcsöt - nehéz lesz kinyomni.
BOGYÓS GYÜMÖLCSÖK/ZÖLDSÉGEK	<ul style="list-style-type: none"> ● paradicsom ● barackok ● szőlő 	Mossa meg a termékeket, és vágja őket olyan darabokra, amelyek könnyen beférnek az etetőnyílásba. Szükség esetén hámozza meg. Ne helyezzen túl sok gyümölcstarabot az etetőnyílásba, nehogy túltöltse azt. Nyomja meg a tolóval.
DIGITS	<ul style="list-style-type: none"> ● narancsok ● grapefruit ● citromok 	Hámozzuk meg a gyümölcsöt, és távolítsuk el a felesleges fehér rost. Természetes részecskékre osztva.

A LÉ KIPRÉSELÉSE

MEGJEGYZÉS! A magvas gyümölcsöket, mint például az őszibarack, a szilva és a cseresznye, először ki kell magozni, és a magokat el kell távolítani.

MEGJEGYZÉS! A zöldségeket és gyümölcsöket ne vágja vékony szeletekre, kockákra stb. A túl kicsi vagy túl nagy darabok megnehezítik a lé kipréselését.

1. Helyezze a készüléket sima, stabil és sík felületre. Mielőtt a dugót behelyezné egy érintkezőbe, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva (0).
2. Alaposan mossa meg a gyümölcsöt és a zöldséget, amelyet levet készíteni szándékozik, majd vágja apró darabokra (de ne szeletekre vagy apró darabokra), hogy könnyen a gépbe lehessen dobni a fedélen lévő nyíláson keresztül (6).

- Állítsa a gyümölcsle- és hulladéktartályt (4) a főtartály (5) megfelelő nyílásai alá. Nyissa ki a gyümölcsle kivezető nyílást (12) a gyümölcsle kivezető dugóval.
- Kapcsolja be a lassú gyümölcscentrifugát a kapcsolóval (2).
- Dobja a gyümölcsöket és a zöldségeket a fedél nyílásába (6), és csak a tolóval (7) nyomja őket.
- Időnként ellenőrizze, hogy a hulladék- és gyümölcsle-tartályok (4) nem teltek-e meg - ha ki kell üríteni őket, először kapcsolja ki a készüléket a kapcsolóval (2), és dugja be a gyümölcsle-kiáramlás (12) dugóját a gyümölcsle-kiáramlás dugójával.
- A készülék leállíthatja a működését, ha túl nagy ellenállásba ütközik. Ha ez a helyzet, kapcsolja ki (2), mivel ez azt jelentheti, hogy a bedobott gyümölcs- vagy zöldségdarabok túl nagyok. Ez főleg a kemény zöldségekkel és gyümölcsökkel történik. A kapcsolót (2) ekkor fordított funkcióra kell kapcsolni. A gyümölcscentrifuga fordított forgásba kapcsol, ami a motor kioldását okozza. Ha a probléma továbbra is fennáll, a készüléket szét kell szedni, meg kell tisztítani és újra össze kell szerelni (lásd a (1) bekezdést), „A gyümölcscentrifuga összeszerelése”).

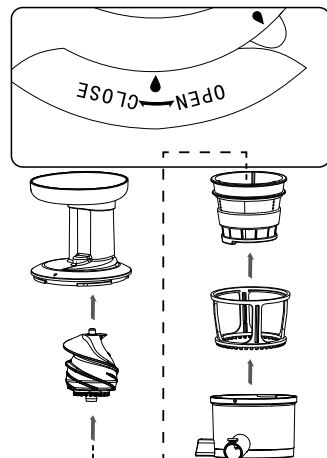
MEGJEGYZÉS! Ne oldja ki a fedelet (6), amíg a gyümölcscentrifuga működik! A fedélben van egy biztonsági funkció, amely feloldva leállítja a motor működését. Ne zárja le a dugót, ha olyan összetevőkből présel levet, amelyek habot képeznek (pl. alma, zeller). Legyen óvatos, ha a levet zárt dugóval préseli ki. Ha a fő tartályban (5) összegyűjtött lé mennyisége meghaladja annak térfogatát, a felesleges lé kifolyhat.

ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK

- Használjon friss és érett gyümölcsöt és zöldséget, ahol csak lehet.
- A puha és túlérett gyümölcsök nem tiszta levet eredményeznek.
- Az almale gyorsan megbarnulhat - ennek a folyamatnak a lassítása érdekében nyomjon néhány csepp citromlevet a lébe.
- Ha a lé túl sűrű, hígítsa fel ásványvízzel.

A GYÜMÖLCSCENTRIFUGA SZÉTSZERELÉSE

- Kapcsolja ki a készüléket a kapcsolóval (2), és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Várjon, amíg a préselőcsiga teljesen megáll.
- Távolítsa el a tolóelemet (7) a fedélről (6).
- Távolítsa el a fedelet (6) az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva. ==>
- Szerelje szét az egyes alkatrészeket az összeszerelés fordított sorrendjében (facsaró csiga (8), facsaró szita (9), automatikus tisztítómodul (10), fő tartály a hulladékkal és a lé nyílással (5)). ==>
- Alaposan mossa és tisztítsa meg a fenti tárgyakat.



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

MEGJEGYZÉS! A megfelelő mosás és karbantartás meghosszabbítja az extruder élettartamát. Mivel az extruder ásványi anyagokat, köztük kalciumot présel ki, javasoljuk, hogy használat után a gép minden részét mindig mossuk le kalciumlerakódás elleni szerekkel.

Könnyű és gyors tisztítás az összes levehető résznek köszönhetően mosogatógépben mosható.

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket.
2. A fő ház nedves ruhával tisztítható (ha szükséges, kis mennyiségű mosószer adható hozzá).
3. Minden használat után alaposan mossa el az élelmiszerekkel érintkező részeket meleg vízben, kevés mosószerrel, lehetőleg közvetlenül a gyümölcslé elkészítése után.
4. Ne használjon erős tisztítószerket, acetont, alkoholt, éles anyagokat stb. a tisztításhoz. Használatauk károsíthatja a készüléket.
5. A facsarószítát minden használat után alaposan meg kell tisztítani. A készlethez mellélt kefe (16) ideális ennek az alkatrésznek a tisztítására.
6. Ne merítse a készülék alját vízbe vagy más folyadékba!
7. Ha a gyümölcscentrifuga részei sárgarépa, narancs stb. miatt elszíneződnek, akkor azokat egy étolajjal bekent ruhával le lehet törölni.
8. Miután minden alkatrészt megtisztítottunk és megszáritottunk, a gyümölcscentrifugát össze kell szerelni (lásd a „A JÉZELSZIRTÓ ÖSSZESÍTÉSE” című bekezdést).

A MEGHIBÁSODÁS TÜNETEI

TÁRGYAK	SEE
A motor nem működik	<ul style="list-style-type: none"> – A tápkábel az aljzatban van-e – A felső fedél megfelelően zárva van? – Nem akadt el valami a feldolgozásra szánt termékek etetésekor?
A munkagép leáll	<ul style="list-style-type: none"> – hogy a készüléket megfelelően szerelték össze – Nem túlterhelt – A préselni kívánt termék a megfelelő darabokban van előkészítve?
A kötegcSATornában "dugó" alakul ki	<ul style="list-style-type: none"> – Ha sok puha terméket présel, próbálja váltogatni a kemény termékek nyomását (pl. narancsot vagy almát nyomjon sárgarépával). Válasszon friss, romlásra utaló jelek nélküli termékeket. – Pfordítsa a kapcsolót többször a "hátramenet" állásba. – Ne töltse túl az adagolócsatornát termékekkel, a termékeket egyesével helyezze el, hagyjon időt a feldolgozásra. – Ha az ok továbbra is ismeretlen, a készüléket ki kell mosni és újra össze kell szerelni.
A pép nem szökik ki	<ul style="list-style-type: none"> – Nyomja át egy keményebb termékkel

A GYÜMÖLCSÖK ÉS ZÖLDSÉGEK TÁPANYAGAI

Gyümölcs/zöldség	Vitamin/ásványi anyag	Kilokalória / kalória
Apple	C-vitamin	200 g = 150 kJ (72 kalória)
Sárgabarack	Rost, kálium	30 g = 85 kJ (20 kalória)
Cukorrépa	Folsav, rost, a cékla gazdag C-vitamin- és káliumforrás.	160 g = 190 kJ (45 kalória)
Áfonya	C-vitamin	125 g = 295 kJ (70 kalória)
Káposzta	C-vitamin, kálium, folacin, B6-vitamin, rostok	100 g = 110 kJ (26 kalória)
Sárgarépa	A-, C-, B6-vitamin, rost	120 g = 125 kJ (30 kalória)
Zeller	C-vitamin, kálium	80 g = 55 kJ (7 kalória)
Uborka	C-vitamin	280 g = 120 kJ (29 kalória)
Édeskömény	C-vitamin, rost	300 g = 145 kJ (35 kalória)
Szőlő	C-vitamin, B6, kálium	125 g = 355 kJ (85 kalória)
Kiwi	C-vitamin, kálium	100 g = 100 kJ (40 kalória)
Dinnye	C-vitamin, folacin, rost, A-vitamin	200 g = 210 kJ (50 kalória)
Nektarin (mag nélkül)	C-vitamin, B3-vitamin, kálium, rostok	180 g = 355 kJ (85 kalória)
Barack (kő nélkül)	C-vitamin, B3-vitamin, kálium, rostok	150 g = 205 kJ (49 kalória)
Körte	Szál	150 g = 205 kJ (60 kalória)
Ananász	C-vitamin	150 g = 250 kJ (59 kalória)
Eper	C-vitamin, vas, kálium és magnézium	125 g = 130 kJ (31 kalória)
Paradicsom	C-vitamin, rostok, E-vitamin, folacin, A-vitamin	100 g = 90 kJ (22 kalória)

RECEPTEK ÍZLETES ÉS EGÉSZSÉGES GYÜMÖLCSLEVEKHEZ

FRISSÍTŐ

- 6 meharthyák (mindegyik 8 darabra vágva, magokkal és magokkal együtt)
- csokor petrezselyem
- néhány levélés menta

FRISSÍTÉS II

- 6 alma (mindegyik 8 darabra vágva, magházzal és magházzal együtt)
- csokor petrezselyem
- 2 szál zeller
- szelet (1 cm) gyömbér

ELKÉSZÍTÉSI MÓD:

Először két-három almát préseljünk ki. Ezután nyomja bele a petrezselyem- és mentaleveleket, valamint a gyömbért és a zellert.

Végül nyomja bele a maradék almát.

VITALITÁS

- 6 sárgarépa (a nagyon nagy sárgarépát hosszában és keresztben, a közepes sárgarépát csak hosszában vágjuk fel).
- 4 alma (mindegyik 8 darabra vágva, magházzal és magházzal együtt)
- 2 közepes zellerszár
- egy szelet (1 cm) gyömbér ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉSI MÓD:

Préseljünk ki néhányat a sárgarépából, az almából, a zellerszárból és a gyömbérből. Váltakozva keményen - lágyan, jobb hatékonyságot fogsz elérni.

A végén nyomja ki a maradék sárgarépát. Ananászt, céklát, narancsot stb. is adhat hozzá, és minden egyes hozzáadott zöldség megváltoztatja az ízt. ízminőségek.

KLOROFILL KOKTÉL

A levelet zöld növényekből préseljük, de a változatosság kedvéért naponta más növényekből is lehet, pl.: spenót, különböző salátafajták, fejes saláta, báránysaláta, botritisz, búzafű, árpafű, petrezselyem, zeller, stb. kb. 2 adagonként egy maréknyi mennyiségben. Annak érdekében, hogy minél több levelet nyerjünk, a leveleket egyesével tegyük a tápcsatornába, és végül nyomjunk ki belőlük valamilyen kemény terméket (alमारabot, sárgarépát stb.). Ezután öntsön 500 ml vizet, a kipréselt gyümölcslevet a turmixgépbe, és adja hozzá a gyümölcsöket: banán, eper, barack, körte stb. Néhány percig keverjük. Lassan igyon.

MEGJEGYZÉS! A klorofillkoktél figyelemre méltó méregtelenítő tulajdonságokkal rendelkezik, ezért a céklaléhez hasonlóan lassan fogyassza, és naponta legfeljebb 300-400 ml-t igyon b előle.

CITRUSNEKTÁR

- ½ vagy kisebb grapefruit (meghámozva és darabokra vágva)
- 3 közepes narancs (meghámozva és felaprítva)
- ½ kis citrom vagy citrom (meghámozva és 2 darabra vágva)
- ananász adható hozzá

A MÁJ TISZTÍTÁSA

- 0.5 répa
- 5 sárgarépa
- 2 cm friss uborka
- 3 alma
- egy kis csokor petrezselyem vagy saláta

A SZÉPSÉGÉRT

- 4 narancs
- 5 sárgarépa
- 1 szál zeller
- egy kis csokor petrezselyem
- gyömbérgyökér (kb. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit
- 3 ananászkarika
- 2 narancs
- 2 sárgarépa
- 1 cm gyömbérgyökér

Adhat hozzá petrezselymet, zellert is.

GYÜMÖLCS LIMONÁDÉ

- 3 kemény alma
- 3 közepes méretű narancs (8 darabra hámozva)
- ½ citrom

Préseljük ki az összes gyümölcsöt, ügyelve arra, hogy a puha és a kemény gyümölcsök váltakozzanak. Mentával és jéggel tálalható.

AZ ŐSZ ÍZE

- 1 kg sárgarépa
- 0,1 kg friss spenót
- 2 alma

Préseljünk sárgarépát, spenótot, almát - felváltva.

DIÓ / MANDULAVAJ

Öntse a diót vagy mandulát (kb. 0,5 kg) vízzel, és áztassa egy éjszakán át. Reggel szűrje le a vizet, készítse elő a lassú fordulatszámú gyümölcscentrifugát működésre. Egyszerre néhány diót/mandulát helyezzen be az adagolónyílásba, hogy a berendezés ne blokkoljon. Egy kis víz vagy olaj hozzáadható, hogy lazítsa az állagot.

TECHNIKAI ADATOK

A műszaki adatokat a termék címtáblája tartalmazza.

Maximális folyamatos üzemidő (KBmax): 10 perc

Zajsztint: L_{WA} : 61 dB

A hálózati kábel hossza: 1,0 m



FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.

Ez a kézikönyv gépi fordításban készült.

Ha kétségei vannak, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helység elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

GRAZIE PER AVER ACQUISTATO IL NOSTRO PRODOTTO!

Uno slow juicer è un dispositivo ideale per le persone che hanno a cuore la propria salute e la qualità della vita!

È possibile ottenere il succo dalla maggior parte dei tipi di verdura, frutta ed erbe aromatiche. Anche quelli che non possono essere utilizzati in uno spremiagrumi standard: prezzemolo, spinaci, erba di grano, soia (latte di soia), lamponi, ribes, ananas, mango e molti altri.

Il processo di produzione del succo avviene grazie all'estrazione in due fasi:

- ✓ schiacciamento/frantumazione
- ✓ panca

Lo slow juicer funziona lentamente, a bassa velocità, ma a fondo. Schiaccia con precisione la polpa di frutta e verdura, senza generare calore eccessivo e con un accesso minimo all'ossigeno. Grazie a ciò non distrugge i nutrienti e le vitamine contenute nella frutta e nella verdura e non riscalda né ossida il succo.

Puoi ottenere fino a 2 volte più succo rispetto a uno spremiagrumi standard.

Utilizzando uno spremiagrumi lento, otterrai succhi della massima qualità con la massima quantità di vitamine e minerali contenuti nella tua frutta e verdura preferita!

Il succo è eccezionalmente gustoso, denso e non schiumoso. Può essere conservato in frigorifero in un contenitore chiuso fino a 72 ore, senza perdere il suo valore nutritivo e la consistenza uniforme.

CONSIGLI PER LA SICUREZZA

- Si prega di leggere attentamente il manuale dell'utente prima dell'uso.
- Prestare particolare attenzione quando i bambini si trovano vicino al dispositivo!
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli previsti.
- L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito quando è collegato alla rete elettrica durante il funzionamento.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non appendere il cavo di alimentazione su spigoli vivi e non lasciarlo entrare in contatto con superfici calde.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso o prima di pulirlo.
- Non utilizzare un dispositivo danneggiato, anche se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati: in tal caso, far riparare il dispositivo presso un centro di assistenza autorizzato.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore può provocare danni al dispositivo, incendi o lesioni personali.
- Non toccare il dispositivo con le mani bagnate.
- Utilizzare il dispositivo su una superficie liscia e stabile
- Prima di rimuovere il coperchio, attendere che la coclea di spremitura si sia fermata completamente.
- Non inserire mai le dita o le posate nel vano dello spremiagrumi: per introdurre il cibo viene utilizzato solo lo spingitore!
- Prima del primo utilizzo, lavare tutte le parti dello spremiagrumi che entrano in contatto con il cibo.
- Spegnerlo dopo ogni utilizzo.
- Evitare il contatto con le parti mobili del dispositivo.
- Mettere da parte e svuotare il contenitore dei rifiuti quando è pieno.
- Prima di iniziare il lavoro, assicurarsi che tutti gli elementi del dispositivo siano installati correttamente - non aprire il coperchio mentre il dispositivo è in funzione.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e siano state informate dei potenziali pericoli. minacce.

- Si prega di prestare attenzione ai bambini affinché non giochino con l'apparecchiatura/dispositivo.
- Prima di montare o smontare lo spremiagrumi, scollegarlo dalla fonte di alimentazione.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di fornelli elettrici e a gas, fornelli, forni, ecc.
- Non bloccare l'uscita della polpa e del succo mentre il dispositivo è in funzione.
- Non spostare il dispositivo durante il lavoro.
- Collegare il dispositivo a una presa elettrica dotata di un pin di messa a terra con la tensione specificata sulla targhetta del dispositivo.
- I prodotti devono essere inseriti nell'apertura di alimentazione mentre il dispositivo è in funzione; non è possibile riempire l'apertura di alimentazione con frutta o verdura quando è ferma.
- Fare attenzione a non sovraccaricare lo spremitore, non usare troppa forza per spingere i prodotti attraverso l'alimentatore.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio verificare se il coperchio del contenitore è fissato correttamente.
- Utilizzare solo lo spintore per spingere il prodotto.
- Non immergere l'unità del dispositivo in acqua né lavarla sotto l'acqua corrente.
- Non inserire materiali duri, semi di grandi dimensioni, ghiaccio o alimenti congelati nell'alimentatore dello spremiagrumi.
- È necessario osservare le seguenti raccomandazioni relative al tempo di funzionamento nominale del dispositivo: spremitura: non più di 10 minuti di funzionamento continuo. Dopo aver completato il ciclo di lavoro attendere 20-30 minuti prima di riaccendere il dispositivo. Seguendo i suggerimenti sopra riportati si prolungherà la vita del dispositivo.
- La canna da zucchero deve essere sbucciata e tagliata in pezzi di 20 mm x 20 mm prima della lavorazione nella macchina. Aggiungere le porzioni all'alimentatore una alla volta dopo aver completato l'elaborazione precedente.
- Per evitare incidenti durante il funzionamento dell'apparecchio, è vietato toccare con la mano o con uno strumento affilato il gambo

della vite e le altre parti rimovibili e sostituire lo spingi-alimento con qualsiasi oggetto.

- Non utilizzare lo spremiagrumi se è danneggiato.
- Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- Non rimuovere la spina dalla presa tirando il cavo.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- Il dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione quando lo si lascia incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non posizionare il dispositivo su superfici calde.
- **AVVERTIMENTO! Non lasciare che i bambini giochino con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

1. Stazione di lavoro/custodia
2. Interruttore
3. Piedini antiscivolo
4. Contenitori per succhi (1000 ml) e scarti (800 ml).
5. Contenitore principale con uscite per rifiuti e succhi
6. Copertina
7. Spintore
8. Lumaca da spremere
9. Setaccio di spremitura in acciaio inox
10. Modulo di pulizia automatica
11. Manicotto di tenuta
12. Uscita del succo chiudibile
13. Apertura scarico rifiuti
14. Tappo in gomma
15. Vassoio

16. Spazzola per la pulizia



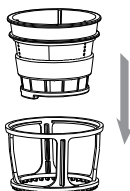
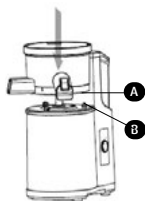
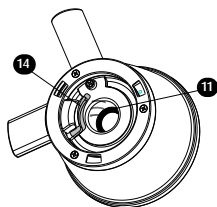
Il dispositivo è dotato di un interruttore.

- O** il dispositivo è spento
- 1** accendendo il dispositivo
- R** rotazioni nella direzione opposta, le cosiddette retromarcia, per attivarla tenere premuto il pulsante Reverse

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Estrarre il dispositivo dalla scatola e rimuovere tutto il cartone e la pellicola che lo protegge.
2. Lavare e asciugare accuratamente il dispositivo, soprattutto gli elementi che entrano in contatto diretto con gli alimenti.
3. Lo spremiagrumi è dotato di un sistema di sicurezza: l'apparecchio può essere acceso solo se il coperchio dell'apparecchio è installato correttamente (6).

INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA PER SUCCO



- 1 Inserire il tappo in gomma (14) nel foro sul fondo del contenitore (5) e il manicotto di tenuta (11) nel contenitore (5), se non già installato.
- 2 Posizionare il dispositivo su una superficie liscia, stabile e piana. Posizionare il contenitore (5) sulla postazione di lavoro (1) in modo che i 3 incavi (A) sul fondo del contenitore (5) accolgano le 3 sporgenze (B) situate sulla superficie superiore dell'alloggiamento. Quindi mettere il tappo sull'uscita del succo.
- 3 Posizionare il modulo di pulizia automatica (10) sul setaccio di spremitura (9).
- 4 Inserire e regolare il setaccio a frizione in acciaio inossidabile (9) con il modulo di pulizia automatica (10) al centro del contenitore (5) in modo che la sporgenza del setaccio si adatti alla rientranza del contenitore (5) e ai segni posti sul il setaccio di spremitura (9) e il contenitore (5) erano uno di fronte all'altro.
- 5 Inserire la vite di spremitura (8) nel filtro di spremitura (9).



6 Posizionare il coperchio (6) sul contenitore (5), colpendo le scanalature della vasca con le linguette e ruotare il coperchio (6) in senso orario fino all'arresto in modo che la linguetta di fissaggio del coperchio (6) si inserisca nell'incavo del contenitore (5). workstation (1), finché non si fa clic sul gancio. Si prega di prestare attenzione alle marcature sul dispositivo. In questo modo viene rimosso il blocco prima dell'avvio del dispositivo in caso di installazione errata

7 Posizionare la vaschetta (15) sul coperchio (6). Far scorrere i contenitori (4) sotto il beccuccio succo (12) e il beccuccio fondi (13).

8 Inserire lo spingi-alimenti (7) nel foro di inserimento del cibo nel coperchio.

ATTENZIONE! Lo spremiagrumi per frutta e verdura MPM è dotato di un ingranaggio che riduce la velocità, quindi il dispositivo necessita di tempo per elaborare gli ingredienti utilizzati. La fretta, il tentativo di inserire frutta e verdura di grandi dimensioni o un gran numero di essi contemporaneamente, nonché una forte pressione con lo spingitore possono causare l'inceppamento del dispositivo.

PREPARAZIONE DELLA VERDURA E DELLA FRUTTA

TIPOLOGIA DI PRODOTTI	ESEMPIO	PREPARAZIONE
RADICI DURE Nota: non mettere grandi quantità di frutta o verdura contemporaneamente. Una grande quantità potrebbe ostruire il canale di ricarica o la vite di spremitura, causando l'ostruzione del dispositivo.	<ul style="list-style-type: none"> ● carota ● barbabietola ● sedano 	Lavare tutti i prodotti e tagliarli in pezzi più lunghi possibile in modo che possano passare facilmente attraverso il canale di alimentazione. Basta tagliare una carota grande nel senso della lunghezza in quattro pezzi. Tagliare la punta verde di circa 1 cm. Spingere le parti finali dei pezzi con uno spingitore. <ul style="list-style-type: none"> – tagliare le barbabietole e il sedano come fossero mele in circa 8 parti
RICORDARE: Premere saldamente la frutta o la verdura dura spremuta contro il meccanismo di rotazione lenta. Per facilitare il lavoro, tagliate le carote più grandi nel senso della lunghezza in due o più parti. Per pressare l'ultima porzione di prodotto spremuto utilizzare il pressino.		
ERBA DI CEREALI	<ul style="list-style-type: none"> ● grano ● orzo 	Tagliare l'erba alla lunghezza desiderata e sciacquarla. Metti piccole quantità di erba nel foro di alimentazione: questo darà un effetto migliore durante la spremitura. Se necessario, utilizzare uno spingitore. <ul style="list-style-type: none"> – verdure: non metterne troppa in una volta, sarà difficile spremerle.
RICORDARE: Le erbe dei cereali contengono ingredienti che provocano la formazione di schiuma quando vengono spremute. Per ridurre al minimo questo fenomeno, è necessario spremere l'erba fresca. Puoi anche raffreddare l'erba e la coclea di spremitura mettendoli in frigorifero durante la notte, o almeno 2 ore prima della spremitura, oppure spruzzarli con acqua fredda immediatamente prima. Se non ti dispiace mescolare il succo d'erba con quello di carota, puoi ottenere una quantità davvero grande di succo d'erba spremendo una quantità minima di carote, questo aiuterà a pulire il filtro durante la spremitura.		
FRUTTA DURA	<ul style="list-style-type: none"> ● mele 	IMPORTANTE: Scegli principalmente specie sode e succose. Lavare e tagliare la frutta con la buccia in pezzi che entrino facilmente nell'apertura di alimentazione (circa 8 pezzi). Il frutto può essere servito con i semi, occorre eliminare solo i piccioli. Non mettere troppi pezzi di frutta contemporaneamente: sarà difficile spremerli.
FRUTTA/VERDURA DI MOLLA	<ul style="list-style-type: none"> ● pomodori ● Pesche ● uva 	Lavare i prodotti e tagliarli a pezzi che possano essere facilmente inseriti nell'apertura di alimentazione. Sbucciare se necessario. Non inserire troppi pezzi di frutta nell'apertura di alimentazione per non riempirla eccessivamente. Spingere con lo spintore.
AGRUMI	<ul style="list-style-type: none"> ● arance ● Pompelmi ● limoni 	Sbucciare la frutta ed eliminare l'eccesso fibra bianca. Dividere in particelle naturali.

SUCCO

ATTENZIONE! I frutti con nocciolo, come pesche, prugne, ciliegie e ciliegie, devono essere prima snocciolati e privati dei semi.

ATTENZIONE! Non tagliamo la verdura e la frutta a fettine sottili, cubetti, ecc. Pezzi troppo piccoli o troppo grandi renderanno più difficile la spremitura.

1. Posizionare il dispositivo su una superficie liscia, stabile e piana. Prima di inserire la spina nella presa accertarsi che l'apparecchio sia spento (posizione 0)
2. Lavare accuratamente la frutta e la verdura che si intende spremere, quindi tagliarle a pezzetti (ma non a fette o pezzetti) in modo che possano essere facilmente gettate nell'apparecchio attraverso il foro del coperchio (6).
3. Posizionare il contenitore del succo e degli scarti (4) sotto gli appositi fori del contenitore principale(5). Aprire l'uscita del succo (12) con il tappo di uscita del succo.
4. Accendere lo spremiagrumi utilizzando l'interruttore (2).
5. Gettare la frutta e la verdura nel foro del coperchio (6) spingendole esclusivamente con lo spingitore (7).
6. Controllare di tanto in tanto se i contenitori dei fondi e del succo (4) non sono pieni - se è necessario svuotarli, spegnere prima l'apparecchio utilizzando l'interruttore (2) e tappare l'uscita del succo (12) con il tappo di uscita del succo.
7. Il dispositivo potrebbe smettere di funzionare quando incontra troppa resistenza. In tale situazione è opportuno spegnerli (2) poiché potrebbe significare che i pezzi di verdura o frutta inseriti sono troppo grandi. Ciò accade principalmente con frutta e verdura dura. Quindi spostare l'interruttore (2) sulla funzione inversa. Lo spremiagrumi girerà in retromarcia, sbloccando il motore. Se il problema persiste, smontare il dispositivo, pulirlo e rimontarlo (vedi punto. „Assemblaggio dello spremiagrumi“)

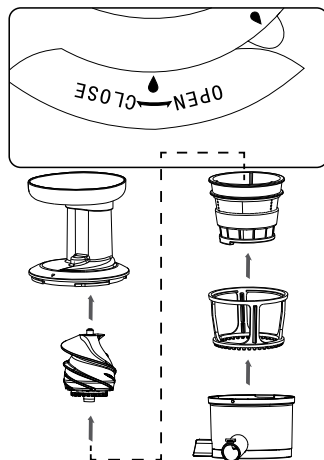
ATTENZIONE! Non sbloccare il coperchio (6) mentre lo spremiagrumi è in funzione! C'è una protezione nel coperchio che, una volta sbloccata, spegnerà il motore. Non chiudere il tappo quando si spremono ingredienti che producono schiuma (ad esempio mele, sedano). Fare attenzione se si sprema con il tappo chiuso. Se la quantità di succo raccolto nel contenitore principale (5) supera la sua capacità, il succo in eccesso potrebbe fuoriuscire.

PENSIERI GENERALI

1. Utilizzare frutta e verdura fresca e matura quando possibile.
2. I frutti morbidi e troppo maturi faranno sì che il succo non sia limpido.
3. Il succo di mela può diventare marrone rapidamente: per rallentare questo processo, spremi qualche goccia di succo di limone nel succo.
4. Se il succo è troppo denso, diluirlo con acqua minerale.

SMONTAGGIO DELLA MACCHINA DEL SUCCO

1. Spegner il dispositivo tramite l'interruttore (2) e scollegarlo dalla fonte di alimentazione.
2. Attendere fino all'arresto completo della vite di pressatura.
3. Togliere lo spintore (7) dal coperchio (6).
4. Rimuovere il coperchio (6) ruotandolo in senso antiorario.
====>
5. Smontare i singoli elementi nell'ordine inverso rispetto al montaggio (vite di compressione (8), setaccio di spremitura (9), contenitore di pulizia automatica (10), contenitore principale con foro per i rifiuti e foro per il succo (5)). ====>
6. Lavare e pulire accuratamente gli articoli sopra indicati.



PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE! Un lavaggio e una manutenzione adeguati prolungano la vita dello spremiagrumi. Poiché lo spremiagrumi estrae minerali, compreso il calcio, consigliamo di lavare sempre tutte le parti dell'apparecchio dopo l'uso con agenti che prevengono l'accumulo di calcio.

Pulizia facile e veloce di tutti gli elementi removibili, grazie alla possibilità di lavaggio in lavastoviglie.

1. Spegner il dispositivo prima della pulizia.
2. L'alloggiamento principale può essere pulito con un panno umido (se necessario è possibile aggiungere una piccola quantità di detersivo).
3. Lavare accuratamente tutte le parti che entrano in contatto con il cibo dopo ogni utilizzo in acqua tiepida con una piccola quantità di detersivo, preferibilmente immediatamente dopo la spremitura.
4. Non utilizzare detersivi aggressivi, acetone, alcool, materiali taglienti, ecc. per pulire. Il loro utilizzo potrebbe danneggiare il dispositivo.
5. Il filtro per la spremitura deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. La spazzola (16) inclusa nel set è ideale per pulire questa parte.
6. Non immergere la base dell'apparecchio in acqua o altri liquidi!
7. Se si verifica uno scolorimento dei componenti dello spremiagrumi a causa dell'azione di carote, arance, ecc., è possibile pulirli con un panno imbevuto di olio da cucina.
8. Dopo aver pulito e asciugato tutte le parti, è necessario montare lo spremiagrumi (vedere la sezione „MONTAGGIO DELLO Spremiagrumi“).

SINTOMI DI MALFUNZIONAMENTO

SINTOMI	CONTROLLO
Il motore non funziona	<ul style="list-style-type: none"> – Se il cavo di alimentazione è collegato alla presa – Il coperchio superiore è chiuso correttamente? – Qualcosa si è bloccato durante l'alimentazione dei prodotti da lavorare?
La macchina in corsa si ferma	<ul style="list-style-type: none"> – Se il dispositivo è assemblato correttamente – Non è sovraccarico? – Il prodotto che vuoi spremere è preparato in pezzi adeguati?
Nel canale batch viene creata la "marmellata".	<ul style="list-style-type: none"> – Se si spremono molti prodotti morbidi, provare a spremerli alternativamente con prodotti duri (es. spingere un'arancia o una mela con una carota). Scegli prodotti freschi senza segni di marciume – Pgirare più volte l'interruttore in posizione "retromarcia". – Non riempire eccessivamente il canale di alimentazione con i prodotti, inserire i prodotti uno alla volta, attendere il tempo per la lavorazione – Se la causa è ancora sconosciuta, lavare il dispositivo e rimontarlo.
La polpa smette di uscire	<ul style="list-style-type: none"> – Spingere con un prodotto più duro

NUTRIENTI DI FRUTTA E VERDURA

Frutta/verdura	Sostanza vitaminica/minerale	Chilocalorie/calorie
Mela	Vitamina C	200 g = 150 kJ (72 calorie)
Albicocca	Fibra, potassio	30 g = 85 kJ (20 cal)
Barbabietola bianca	Folati, fibre, barbabietola rossa sono una ricca fonte di vitamina C e potassio	160 g = 190 kJ (45 calorie)
Mirtillo	Vitamina C	125 g = 295 kJ (70 calorie)
Cavolo	Vitamina C, potassio, acido folico, vitamina B6, fibre	100 g = 110 kJ (26 cal)
Carota	Vitamina A, C, B6, fibre	120 g = 125 kJ (30 calorie)
Sedano	Vitamina C, potassio	80 g = 55 kJ (7 pollici)
Cetriolo	Vitamina C	280 g = 120 kJ (29 calorie)
Finocchio	Vitamina C, fibre	300 g = 145 kJ (35 calorie)
Uva	Vitamina C, B6, potassio	125 g = 355 kJ (85 calorie)
kiwi	Vitamina C, potassio	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melone	Vitamina C, acido folico, fibre, vitamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nettarina (senza semi)	Vitamina C, B3, potassio, fibre	180 g = 355 kJ (85 calorie)
Pesca (senza nocciolo)	Vitamina C, B3, potassio, fibre	150 g = 205 kJ (49 calorie)
Pera	Fibra	150 g = 205 kJ (60 calorie)
Ananas	Vitamina C	150 g = 250 kJ (59 calorie)
Fragola	Vitamina C, ferro, potassio e magnesio	125 g = 130 kJ (31 calorie)
Pomodoro	Vitamina C, fibre, vitamina E, acido folico, vitamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RICETTE PER SUCCHI DELIZIOSI E SANI

RINFRESCO

- 6 iomirtilli (tagliati ciascuno in 8 parti con torsolo e semi)
- un mazzetto di prezzemolo
- qualche fogliae menta

RINFRESCO II

- 6 mele (tagliate ciascuna in 8 parti con torsolo e semi)
- un mazzetto di prezzemolo
- 2 gambi di sedano
- una fetta (1 cm) di zenzero

IL MODO DI PREPARAZIONE:

Per prima cosa spremete due o tre mele. Poi strizzate il prezzemolo e le foglie di menta, lo zenzero e il sedano. Infine spremete le mele rimanenti.

VITALITÀ

- 6 carote (tagliare una carota molto grande nel senso della lunghezza e trasversalmente, una carota media solo nel senso della lunghezza)
- 4 mele (tagliate ciascuna in 8 parti con torsolo e semi)
- 2 gambi medi di sedano
- una fetta (1 cm) di zenzero a piacere

IL MODO DI PREPARAZIONE:

Spremete una parte della carota, della mela, del gambo di sedano e dello zenzero. Farlo alternativamente tra duro e morbido si tradurrà in una migliore efficacia. Alla fine spremere il resto delle carote. Puoi anche aggiungere ananas, barbabietola rossa, arancia, ecc. Ad ogni verdura aggiunta attributi di gusto.

COCKTAIL DI CLOROFILLA

Spremiamo il succo delle piante verdi, per varietà può essere di piante diverse ogni giorno, ad esempio spinaci, varie varietà di lattuga, valerianella, bietola, erba di grano, orzo, prezzemolo, sedano, ecc. nella quantità di circa una manciata per 2 porzioni. Per ottenere più succo possibile, inserire una alla volta le foglie nel canale di alimentazione ed infine spremere qualche prodotto duro (un pezzo di mela, carota, ecc.) Versare quindi nel frullatore 500 ml di acqua, il succo spremuto e la frutta: banana, fragola, pesca, pera, ecc. Mescolare per qualche minuto. Bevi lentamente. **ATTENZIONE!** Il cocktail di clorofilla ha proprietà disintossicanti straordinarie, quindi, come il succo di barbabietola rossa, lo beviamo lentamente e non beviamo più di 300-400 ml al giorno.

NETTARE DI AGRUMI

- ½ pompelmo o piccolo (sbucciare e tagliare a pezzetti)
- 3 arance medie (sbucciare e tagliare a pezzi)
- ½ limone piccolo o limone (sbucciare e tagliare in 2 parti)
- puoi aggiungere l'ananas

PULIZIA DEL FEGATO

- 0,5 barbabietole
- 5 carote
- 2 cm di cetriolo fresco
- 3 mele
- un mazzetto di prezzemolo o lattuga

PER LA BELLEZZA

- 4 arance
- 5 carote
- 1 gambo di sedano
- un mazzetto di prezzemolo
- radice di zenzero (ca. 1 cm)

VESTIBILITÀ SLIM

- 1 pompelmo
- 3 anelli di ananas
- 2 arance
- 2 carote
- Radice di zenzero da 1 cm

Potete aggiungere anche prezzemolo e sedano.

LIMONATA ALLA FRUTTA

- 3 mele dure
- 3 arance medie (sbucciate in 8 parti)
- ½ limone

Spremete tutta la frutta, ricordando di alternare tra morbida e dura. Può essere servito con menta e ghiaccio.

IL SAPORE DELL'AUTUNNO

- 1kg di carote
- 0,1 kg di spinaci freschi
- 2 mele

Spremi carote, spinaci, mele - alternativamente.

BURRO DI ARACHIDI/MANDORLE

Versare acqua sulle noci o mandorle (circa 0,5 kg) e lasciarle in ammollo per una notte. Al mattino filtrare l'acqua e preparare l'estrattore per il funzionamento. Inserire diversi pezzetti di noci/mandorle nell'apertura di alimentazione in modo che l'apparecchio non si blocchi. Puoi aggiungere un po' d'acqua o olio per allentare la consistenza.

DATI TECNICI

I parametri tecnici sono riportati sulla targhetta del prodotto.

Tempo massimo di funzionamento continuo (KBmax): 10 minuti

Livello di rumore: L_{WA} : 61dB

Lunghezza del cavo di rete: 1,0 m



ATTENZIONE! MPM AGD SA si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche.

*Si il manuale è stato tradotto automaticamente.
In caso di dubbi, fare riferimento alla versione inglese.*

Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.

DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE MŪSŲ PRODUKTĄ!

Lėta sulčiaspaudė yra idealus prietaisas tiems, kurie rūpinasi sveikata ir gyvenimo kokybe!

Sultis galite išgauti iš daugumos daržovių, vaisių ir žolelių. Taip pat tie, kurių negalima naudoti standartinėje sulčiaspaudėje: petražolės, špinatai, kviečių žolė, soja (sojų pienas), avietės, serbentai, ananasai, mangai ir daugelis kitų.

Sultys gaminamos dviem etapais:

- ✓ gniuždymas ir (arba) sutankinimas
- ✓ ekstruzijos

Lėto greičio sulčiaspaudė veikia lėtai, nedideliu greičiu, bet tiksliai. Jis tiksliai sutrina vaisių ir daržovių minkštimą, nesukeldamas pernelyg didelio karščio ir su minimaliu deguonies kiekiu. Taip užtikrinama, kad vaisiuose ir daržovėse esančios maistinės medžiagos ir vitaminai nebūtų sunaikinti, sultys neperkaistų ir nesusidėvėtų.

Galite gauti iki 2 kartų daugiau sulčių nei iš standartinės sulčiaspaudės.

Naudodami lėtaeigę sulčiaspaudę gausite aukščiausios kokybės sultis su didžiausiu mėgstamuose vaisiuose ir daržovėse esančių vitaminų ir mineralų kiekiu!

Sultys itin skanios, putojančios ir neputojančios. Sandariai uždarytame inde šaldytuve jį galima laikyti iki 72 valandų, neprarandant maistinės vertės ir vientisos konsistencijos.

NAUDOJIMO SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Prieš naudodami atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.
- Būkite ypač atsargūs, kai prie įrenginio yra vaikų!
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei numatyta.
- Eksploatacijos metu prietaiso negalima palikti be priežiūros, kai jis prijungtas prie elektros tinklo.
- Nemerkite prietaiso, kabelio ar kištuko į vandenį ar kitus skysčius.
- Nekabinkite maitinimo laido ant aštrių briaunų ir neleiskite jam liestis su karštais paviršiais.
- Nenaudodami prietaiso arba prieš valydami visada ištraukite kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nenaudokite pažeisto prietaiso, net jei pažeistas maitinimo laidas arba kištukas - tokiu atveju prietaisą remontuokite įgaliotame techninės priežiūros centre.
- Naudojant gamintojo nerekomenduojamus priedus gali būti sugadintas prietaisas, kilti gaisras arba sužaloti žmonės.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis.
- Naudokite prietaisą ant lygaus ir stabilaus paviršiaus
- Prieš nuimdami dangtį palaukite, kol išspaudimo sraigė visiškai sustos.
- Niekada nedėkite pirštų ar stalo įrankių į sulčiaspaudės skyrių - maistas įvedamas tik stūmikliu!
- Prieš pirmą kartą naudodami sulčiaspaudę, nuplaukite visas su maistu besiliečiančias sulčiaspaudės dalis.
- Po kiekvieno naudojimo sulčiaspaudę išjunkite.
- Venkite sąlyčio su judančiomis prietaiso dalimis.
- Atidėkite į šalį ir ištuštinkite atliekų konteinerį, kai jis bus pilnas.
- Prieš pradėdami darbą, įsitinkite, kad visos įrenginio sudedamosios dalys yra tinkamai sumontuotos - neatraskite dangčio, kol įrenginys veikia.
- Prietaisą gali naudoti asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus arba neturintys žinių ar patirties, kaip naudotis tokia įranga, jei jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudotis įranga, ir informuojami apie galimus pavojus.
- Stebėkite vaikus, kad jie nežaistų su įranga ir (arba) prietaisu.
- Prieš surinkdami arba išardydami sulčiaspaudę, atjunkite ją nuo elektros tinklo.
- Prietaisas skirtas naudoti tik buityje.

- Nestatykite prietaiso šalia elektrinių ar dujinių viryklių, degiklių, orkaitių ir pan.
- Neužkiškite minkštimo ir sulčių išleidimo angos, kol mašina veikia.
- Eksploatacijos metu nejudinkite prietaiso.
- Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo lizdo su įžeminimo kaiščiu, kurio įtampa nurodyta prietaiso vardinėje plokštelėje.
- Produktai į tiektuvo angą turi būti dedami prietaisui veikiant; vaisių ar daržovių negalima pilti į tiektuvo angą, kai prietaisas stovi.
- Būkite atsargūs, kad neperkrautumėte sulčiaspaudės, nenaudokite per didelės jėgos produktams stumti per tiektuvą.
- Prieš įjungdami įrenginį patikrinkite, ar konteinerio dangtis gerai pritvirtintas.
- Gaminį stumdykite tik stūmikliu.
- Nemerkite įrenginio disko į vandenį ir neplaukite jo po tekančiu vandeniu.
- Nedėkite į ekstruderio tiektuvą jokių kietų medžiagų, didelių sėklų, ledo ar šaldytų produktų.
- Laikykitės šių rekomendacijų dėl vardinio mašinos veikimo laiko: sulčių spaudimas - ne ilgiau kaip 10 minučių nepertraukiamo veikimo. Baigę ciklą, prieš vėl įjungdami įrenginį palaukite 20-30 minučių. Laikydami pirmiau pateiktų nurodymų, prailginsite prietaiso naudojimo trukmę.
- Cukranendrės prieš apdorojant mašinoje turi būti nuluptos ir supjaustytos 20 x 20 mm dydžio gabalėliais. Baigę ankstesnį apdorojimą, į tiektuvą nuosekliai pridėkite porcijas.
- Siekiant išvengti nelaimingų atsitikimų eksploatacijos metu, draudžiama ranka ar aštriu įrankiu liesti sraigto kotą ir kitas nuimamas dalis arba bet koku daiktu pakeisti padavimo stūmiklį.
- Nenaudokite ekstruderio, jei ekstruzijos ekranas yra pažeistas.
- Nekiškite kištuko į elektros lizdą šlapiomis rankomis.
- Neišimkite kištuko iš elektros lizdo traukdami už laido.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Dėl vaikų saugumo nepalikite laisvai prieinamų pakuotės dalių (plastikinių maišelių, kartoninių dėžių, polistirolo ir pan.).
- Prietaisu negali naudotis vaikai. Laikykite prietaisą ir kabelį vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Jei paliksite įrenginį be priežiūros, taip pat prieš montuodami, išmontuodami ar valydami atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.
- Nestatykite įrenginio ant karštų paviršių.
- **ISPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su plėvele. Pavojus uždusti!**

PRIETAISO APRAŠYMAS

- | | |
|--|--------------------|
| 1. Darbo vieta / korpusas | 15. Padėklas |
| 2. Perjungti | 16. Valymo šepetys |
| 3. Neslystančios pėdos | |
| 4. Sulčių (1000 ml) ir atliekų (800 ml) talpyklos | |
| 5. Pagrindinė talpykla su atliekų ir sulčių išleidimo anga | |
| 6. Viršelis | |
| 7. Stūmiklis | |
| 8. Sraigto suspaudimas | |
| 9. Nerūdijančio plieno išspaudimo sietas | |
| 10. Automatinis valymo modulis | |
| 11. Sandarinimo įvorė | |
| 12. Užrakinamas sulčių lizdas | |
| 13. Atliekų išleidimo anga | |
| 14. Guminis kamštis | |



Prietaisas turi jungiklį.

0

prietaisas yra išjungtas.

1

įrenginio įjungimas

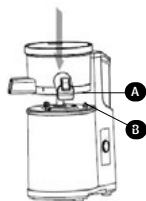
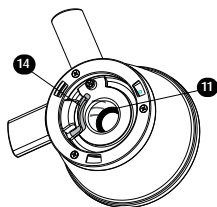
R

atbulinės eigos pavarą, vadinamąją atbulinės eigos pavarą, reikia laikyti nuspausta, kad ji įsijungtų.

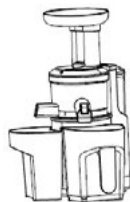
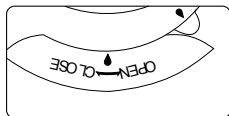
PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Išimkite prietaisą iš dėžutės ir nuimkite visą jį saugantį kartoną ir foliją.
2. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite prietaisą, ypač tas dalis, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu.
3. Sulčiaspaudė turi saugos sistemą - įrenginį galima įjungti tik tada, jei tinkamai uždėtas įrenginio dangtelis (6).

SULČIASPAUDĖS MONTAVIMAS



- 1 Į indo (5) dugne esančią angą įstatykite guminį kamštį (14), o į indą (5) - sandarinimo įvorę (11), jei jie dar nebuvo įstatyti.
- 2 Padėkite įrenginį ant lygaus, stabilaus ir plokščio paviršiaus. Uždėkite talpyklą (5) ant darbo vietos (1) taip, kad 3 įdubos (A) talpyklos (5) dugne apimtų 3 iškilimus (B), esančius viršutiniame korpuso paviršiuje. Tada uždėkite kištuką ant sulčių lizdo angos.
- 3 Uždėkite automatinio valymo modulį (10) ant išspaudimo ekrano (9).
- 4 Įdėkite ir įstatykite nerūdijančio plieno frikinį sietą (9) su automatinio valymo moduliui (10) į talpyklos (5) vidurį taip, kad sieto skiriamoji dalis patektų į talpyklos (5) įdubimą, o žymės ant išspaudimo sieto (9) ir talpyklos (5) būtų viena priešais kitą.
- 5 Įstatykite išspaudimo sraigę (8) į išspaudimo sietą (9).



6 Uždekite dangtį (6) ant talpyklos (5), pataikydami į dubenyje esančius griovelius su skirtukais, ir pasukite dangtį (6) pagal laikrodžio rodyklę tiek, kad dangčio (6) apsauginis skirtukas įlįstų į darbo vietos (1) įdubimą, kol spragtelės. Atkreipkite dėmesį į prietaiso ženklinį. Taip pašalinamas užsikimšimas, trukdantis įjungti įrenginį, jei jis neteisingai sumontuotas.

7 Uždekite dėklą (15) ant dangčio (6). Pakiškite talpas (4) po sulčių (12) ir atliekų (13) išleidimo angomis.

8 Įstatykite stūmiklį (7) į maisto padavimo angą dangtelyje.

DĖMESIO! MPM vaisių ir daržovių spaustuvė turi greitą mažinančią krumpliaratinį variklį, todėl mašinai reikia laiko apdoroti naudojamus ingredientus. Skubant, bandant įdėti dideles daržoves ir vaisius arba didelį kiekį vaisių vienu metu ir stipriai spaudžiant stūmiklį, prietaisas gali užstrigti.

VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS

PRODUKTŲ TIPAS	PAVYZDYS	PARUOŠIMAS
KIETOS ŠAKNYS Pastaba: nedėkite daug daržovių ar vaisių vienu metu. Didelis kiekis gali užkimšti padavimo kanalą arba išspaudimo sraigę, todėl mašina gali užstrigti.	<ul style="list-style-type: none"> ● morkos ● burokėliai ● salierai 	Nuplaukite visus produktus ir supjaustykite kuo ilgesniais gabalais, kad jie lengvai prasiskverbtų pro padavimo kanalą. Didelę morką išilgai perpjaukite tik į keturias dalis. Nupjaukite maždaug 1 cm žalią galą. Stūmikliu pastumkite detalių galus. – Burokėlius ir salierus supjaustykite kaip obuolius į maždaug 8 dalis
PRIMENAME: Stipriai spauskite kietas daržoves ar vaisius prie lėtai besisukančio mechanizmo. Kad būtų lengviau naudoti, didesnes morkas perpjaukite išilgai į dvi ar daugiau dalių. Stūmikliu išspauskite paskutinę išspausių produktų dalį.		
GRŪDAI	<ul style="list-style-type: none"> ● kviečiai ● miežiai 	Nupjaukite norimo ilgio žolę ir ją nuplaukite. Į angą įberkite nedidelį kiekį žolės - tai padės pasiekti geresnį rezultatą išspaudžiant. Jei reikia, naudokite stūmiklį. – Žalumynai: nedėkite per daug iš karto - bus sunku išspausti.
PRIMENAME: Javų žolėse yra sudedamųjų dalių, kurios ekstruzijos metu sukelia putojimą. Šviežia žolė turėtų būti išpausta, kad tai sumažėtų. Taip pat galite atšaldyti žolę ir išspaudimo sraigę, įdėdami juos į šaldytuvą per naktį ir likus bent 2 valandoms iki išspaudimo arba prieš pat išspaudimą apipurkšti šaltu vandeniu. Jei neprieštaraujate, kad žolės sultys būtų sumaišytos su morkų sultimis, galite išspausti tikrai daug žolės sulčių, išspausdami minimalų kiekį morkų, tai padės išvalyti sietelį spaudžiant.		
KIETIEJI VAISIAI	<ul style="list-style-type: none"> ● obuoliai 	SVARBU: Rinkitės daugiausia kietas, sultingas rūšis. Nuplaukite ir supjaustykite nuluptus vaisius gabalėliais, kad lengvai tilptų į maitinimo angą (maždaug 8 gabalėliai). Vaisius galima patiekti su sėklų lizdais, tik reikia išmesti kotelius. Nedėkite per daug vaisių vienu metu - bus sunku juos išspausti.
MINKŠTI VAISIAI IR DARŽOVĖS	<ul style="list-style-type: none"> ● pomidorai ● persikai ● vynuogės 	Nuplaukite produktus ir supjaustykite juos gabalėliais, kad lengvai tilptų į maitinimo angą. Jei reikia, nulupkite. Nedėkite per daug vaisių į maitinimo angą, kad jos neperpildytumėte. Stumkite stūmikliu.
DIGITS	<ul style="list-style-type: none"> ● apelsinai ● greipfrutai ● citrinos 	Nulupkite vaisius ir pašalinkite jų perteklių baltas pluoštas. Suskirstykite į natūralias daleles.

IŠSPAUSTI SULTIS

DĖMESIO! Vaisius su kauliukais, pavyzdžiui, persikus, slyvas, vyšnias, pirmiausia reikia išskobti ir išimti kauliukus.

DĖMESIO! Nepjaustykite daržovių ir vaisių plonais griežinėliais, kubeliais ir pan. Dėl per mažų arba per didelių gabalėlių bus sunkiau išspausti sultis.

1. Padėkite įrenginį ant lygaus, stabilaus ir plokščio paviršiaus. Prieš įkišdami kištuką į kontaktą, įsitinkinkite, kad prietaisas yra išjungtas (padėtis 0).
2. Kruopščiai nuplaukite vaisius ir daržoves, iš kurių ketinate gaminti sultis, ir supjaustykite juos nedideliais gabalėliais (bet ne griežinėliais ar mažais gabalėliais), kad juos būtų galima lengvai įmesti į aparatą pro dangčio angą (6).
3. Sulčių ir atliekų talpyklą (4) pastatykite po atitinkamomis pagrindinio indo (5) angomis. Sulčių išleidimo angą (12) atidarykite sulčių išleidimo kištuku.
4. Įjunkite lėtaeigę sulčiaspaudę jungikliu (2).
5. Įmeskite vaisius ir daržoves į dangčio (6) angą, stumdami juos tik stūmikliu (7).
6. Kartkartėmis patikrinkite, ar atliekų ir sulčių talpyklos (4) nėra pilnos - jei jas reikia ištuštinti, pirmiausia išjunkite prietaisą jungikliu (2) ir sulčių lizdą (12) užsukite sulčių lizdo kištuku.
7. Prietaisas gali sustabdyti savo veikimą, kai susiduria su per dideliu pasipriešinimu. Tokiu atveju išjunkite jį (2), nes tai gali reikšti, kad įmetamų vaisių ar daržovių gabaliukai yra per dideli. Taip dažniausiai nutinka su kietomis daržovėmis ir vaisiais. Tada jungiklį (2) reikia perjungti į reverso funkciją. Sulčiaspaudė pradės sukėti atbuline eiga, todėl variklis atsilaisvins. Jei problema išlieka, įrenginį reikia išardyti, išvalyti ir vėl surinkti (žr. „Sulčiaspaudės surinkimas“).

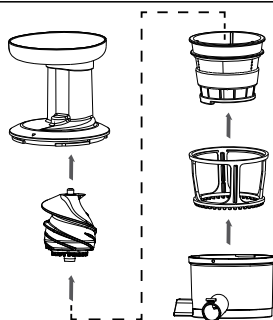
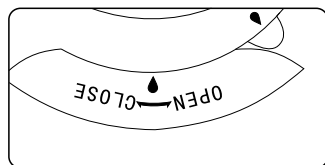
DĖMESIO! Neatrankinkite dangčio (6), kai sulčiaspaudė veikia! Dangtelyje yra apsauginis įtaisas, kurį atrakinus išjungiamas variklio veikimas. Neuždarykite kamščio, kai spaudžiate sultis iš ingredientų, iš kurių susidaro putas (pvz., obuolių, salierų). Būkite atsargūs, jei sultis spausite uždarytu kamščiu. Jei į pagrindinį indą (5) surinktų sulčių kiekis viršija jo tūrį, sulčių perteklius gali išsilieti.

BENDROSIOS PASTABOS

1. Jei įmanoma, naudokite šviežius ir prinokusius vaisius ir daržoves.
2. Minkšti ir pernokę vaisiai bus neskaidrūs.
3. Obuolių sultys gali greitai paruduoti - norėdami sulėtinti šį procesą, į sultis įlašinkite kelis lašus citrinos sulčių.
4. Jei sultys per tirštos, praskieskite jas mineraliniu vandeniu.

SULČIASPAUDĖS IŠMONTAVIMAS

1. Išjunkite prietaisą jungikliu (2) ir atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.
2. Palaukite, kol išspaudimo sraigė visiškai sustos.
3. Nuimkite stūmiklį (7) nuo dangtelio (6).
4. Nuimkite dangtelį (6) sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę. ==>
5. Išmontuokite atskiras sudedamąsias dalis atvirkštine surinkimo tvarka (išspaudimo sraigė (8), išspaudimo sietas (9), automatinio valymo modulis (10), pagrindinis indas su atliekų ir sulčių anga (5)). ==>
6. Kruopščiai nuplaukite ir išvalykite minėtus daiktus.



VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

DĖMESIO! Tinkamas plovimas ir priežiūra prailgina ekstruderio tarnavimo laiką. Kadangi ekstruderis išspaudžia mineralus, įskaitant kalcį, rekomenduojame po naudojimo visada plauti visas mašinos dalis su priemone, apsaugančiomis nuo kalcio kaupimosi.

Lengvai ir greitai išvalykite visas nuimamas dalis, nes jas galima plauti indaplovėje.

1. Prieš valydami prietaisą išjunkite.
2. Pagrindinį korpusą galima valyti drėgnu skudurėliu (prireikus galima įpilti šiek tiek ploviklio).
3. Po kiekvieno naudojimo kruopščiai nuplaukite visas su maistu besiliečiančias dalis šiltu vandeniu su trupučiu ploviklio, geriausia iš karto po sulčių spaudimo.
4. Valymui nenaudokite stiprių valymo priemonių, acetono, alkoholio, aštrių medžiagų ir pan. Jų naudojimas gali sugadinti prietaisą.
5. Po kiekvieno naudojimo išspaudimo sietą reikia kruopščiai išvalyti. Į rinkinį įdėtas šepetėlis (16) puikiai tinka šiai daliai valyti.
6. Nemerkite įrenginio pagrindo į vandenį ar kitus skysčius!
7. Jei sulčiaspaudės dalys nuo morkų, apelsinų ir pan. pakeitė spalvą, jas galima nuvalyti šluoste su kepimo aliejumi.
8. Išvalius ir išdžiovinus visas dalis, sulčiaspaudę reikia surinkti (žr. pastraipą „SULIUKŲ SULIUKŠTĖS SURINKIMAS“).

GEDIMO SIMPTOMAI

OBJEKTAI	ŽIŪRĖKITE
Variklis neveikia	<ul style="list-style-type: none"> – Ar maitinimo laidas yra lizde – Ar tinkamai uždarytas viršutinis dangtelis? – Ar kažkas neužstrigo, kai produktai buvo tiekiami perdirbti
Darbo mašina sustoja	<ul style="list-style-type: none"> – Ar įrenginys tinkamai sumontuotas – Ar jis nėra perkrautas – Ar produktas, kurį norite išspausti, yra paruoštas tinkamais gabalėliais
Partijos kanale susidaro "kamštis"	<ul style="list-style-type: none"> – Jei spaudžiate daug minkštų produktų, stenkitės pakaitomis stumdyti kietus produktus (pvz., apelsiną ar obuolį stumkite kartu su morka). Rinkitės šviežius produktus be gedimo požymių. – Pkelis kartus pasukite jungiklį į atbulinės eigos padėtį. – Neperpildykite produktų tiekimo kanalo produktais, dėkite produktus po vieną, skirkite laiko apdorojimui. – Jei priežastis vis dar nežinoma, įrenginį reikia išplauti ir vėl surinkti.
Ląsteliena nustoja išsiskirti	<ul style="list-style-type: none"> – Paspauskite su sunkesniu produktu

VAISIŲ IR DARŽOVIŲ MAISTINĖS MEDŽIAGOS.

Vaisiai ir (arba) daržovės	Vitaminų ir mineralų medžiaga	Kilokalorijos / kalorijos
"Apple"	Vitaminas C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Abrikosų	skaidulos, kalis	30 g = 85 kJ (20 cal)
Cukriniai runkeliai	folacinas, skaidulos, burokėliai yra gausus vitamino C ir kalio šaltinis.	160 g = 190 kJ (45 cal)
Mėlynių	Vitaminas C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kopūstai	Vitaminas C, kalis, folacinas, vitaminas B6, skaidulinės medžiagos	100 g = 110 kJ (26 cal)
Morkos	Vitaminas A, C, B6, skaidulinės medžiagos	120 g = 125 kJ (30 cal)
Salierai	Vitaminas C, kalis	80 g = 55 kJ (7 cal)
Agurkai	Vitaminas C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Pankoliai	Vitaminas C, skaidulos	300 g = 145 kJ (35 cal)
Vynuogės	Vitaminas C, B6, kalis	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitaminas C, kalis	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melionai	Vitaminas C, folacinas, ląsteliena, vitaminas A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarinai (be kauliuko)	Vitaminas C, B3, kalis, skaidulinės medžiagos	180 g = 355 kJ (85 cal)
Persikų (be kauliuko)	Vitaminas C, B3, kalis, skaidulinės medžiagos	150 g = 205 kJ (49 cal)
Kriaušės	Pluoštas	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananasai	Vitaminas C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Braškių	Vitaminas C, geležis, kalis ir magnis	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomidorai	Vitaminas C, skaidulos, vitaminas E, folacinas, vitaminas A	100 g = 90 kJ (22 cal)

SKANIŲ IR SVEIKŲ SULČIŲ RECEPTAI

GAIVIEJI GĖRIMAI

- 6 manmembranos (kiekviena supjaustyta į 8 dalis su šerdimi ir sėklomis)
- ryšulėlis petražolių
- keli lapeliai ir mėtos

ATSIGAIVINIMAS II

- 6 obuoliai (kiekvienas supjaustytas į 8 dalis su šerdimi ir kauliukais)
- ryšulėlis petražolių
- 2 salierų stiebai
- imbiero griežinėlis (1 cm)

PARUOŠIMO BŪDAS:

Pirmiausia išspauskite du - tris obuolius. Tada išspauskite petražolių ir mėtų lapelius, taip pat imbierą ir salierą. Galiausiai išspauskite likusius obuolius.

GYVYBINGUMAS

- 6 morkos (labai didelės morkas perpjaukite išilgai ir skersai, vidutinio dydžio morkas - tik išilgai)
- 4 obuoliai (kiekvienas supjaustytas į 8 dalis su šerdimi ir kauliukais)
- 2 vidutinio dydžio salierų stiebai
- imbiero griežinėlis (1 cm) pagal skonį

PARUOŠIMO BŪDAS:

Išspauskite dalį morkų, obuolių, salierų stiebų ir imbiero. Darykite tai pakaitomis stipriai ir švelniai, tada pasieksite geresnį efektyvumą. Pabaigoje išspauskite likusias morkas. Taip pat galite pridėti ananasų, burokėlių, apelsinų ir t. t. Kiekviena pridėta daržovė keičia skonio savybės.

CHLOROFILO KOKTEILIS

Sultys spaudžiamos iš žalių augalų, bet dėl įvairovės kasdien gali būti ir iš kitų augalų, pavyzdžiui: špinatų, įvairių veislių salotų, avinžirnių, botryčių, kviečių žolės, miežių žolės, petražolių, salierų ir t. t., maždaug po sauja 2 porcijoms. Kad gautumėte kuo daugiau sulčių, lapus po vieną dėkite į maitinimo kanalą ir galiausiai išspauskite kokį nors kietą produktą (gabalėlį obuolio, morkos ir pan.). Tada į maišytuvą supilkite 500 ml vandens, išspauskite sultis ir sudėkite vaisius: bananus, braškes, persikus, kriaušes ir t. t. Maišykite kelias minutes. Gerkite lėtai.

DĖMESIO! Chlorofilo kokteilis pasižymi ypatingomis detoksikuojančiomis savybėmis, todėl, kaip ir burokėlių sultis, gerkite jį lėtai ir ne daugiau kaip 300-400 ml per dieną.

CITRUSINIŲ VAISIŲ NEKTARAS

- ½ arba nedidelis greipfrutas (nulupkite ir supjaustykite gabalėliais)
- 3 vidutinio dydžio apelsinai (nulupti ir susmulkinti)
- ½ nedidelės citrinos arba citrinos (nulupkite žievelę ir supjaustykite į 2 dalis)
- galima pridėti ananasų

KEPENŲ VALYMAS

- 0,5 runkelio
- 5 morkos
- 2 cm šviežio agurko
- 3 obuoliai
- nedidelis ryšulėlis petražolių arba salotų

DĖL GROŽIO

- 4 apelsinai
- 5 morkos
- 1 saliero stiebas
- nedidelis ryšulėlis petražolių
- imbiero šaknies (apie 1 cm)

SLIMFIT

- 1 greipfrutas
- 3 ananasų žiedai
- 2 apelsinai
- 2 morkos
- 1 cm imbiero šaknies

Taip pat galite pridėti petražolių, salierų.

VAISIŲ LIMONADAS

- 3 kieti obuoliai
- 3 vidutinio dydžio apelsinai (nulupti į 8 dalis)
- ½ citrinos

Išspauskite visus vaisius, stengdamiesi, kad jie būtų pakaitomis minkšti ir kieti. Galima patiekti su mėtomis ir ledu.

RUDENS SKONIS

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

Pakaitomis išspauskite morkas, špinatus, obuolius.

RIEŠUTŲ / MIGDOLŲ SVIESTAS

Riešutus arba migdolos (apie 0,5 kg) užpilkite vandeniu ir pamirkykite per naktį. Ryte nusunkite vandenį, paruoškite lėtai veikiantį sulčiaspaudę darbui. Į padavimo angą vienu metu įdėkite po kelis riešutus / migdolos, kad įranga neužsikimštų. Galima įpilti šiek tiek vandens arba aliejaus, kad konsistencija būtų minkštesnė.

TECHNINIAI DUOMENYS

Techninės specifikacijos pateikiamos gaminio vardinėje plokštelėje.

Maksimalus nepertraukiamo veikimo laikas (KBmax): 10 min.

Triukšmo lygis: L_{WA} : 61 dB

Maitinimo kabelio ilgis: 1,0 m



DĖMESIO! MPM agd S.A. pasilieka teisę atlikti techninius pakeitimus.

Šis vadovas buvo išverstas mašininio būdu.

Jei kyla abejonių, žr. jo versiją anglų kalba.

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)

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.

PALDIES, KA IEGĀDĀJIES MŪSU PRODUKTU!

Lēnā sulu spiede ir ideāla ierīce cilvēkiem, kuriem rūp sava veselība un dzīves kvalitāte!

Jūs varat iegūt sulu no vairuma dārzeņu, augļu un garšaugu veidu. Arī tādas, kuras nevar izmantot standarta sulu spiedē - pētersīļi, spināti, kviešu zāle, soja (sojas piens), avenes, jānogas, ananāsi, mango un daudzi citi.

Sulas ražošanas process notiek, pateicoties divpakāpju ekstrakcijai:

- ✓ *drupināšana/sasmalcināšana*
- ✓ *stieņa spiešana guļus*

Lēnā sulu spiede darbojas lēni, ar mazu ātrumu, bet pamatīgi. Tas precīzi sasmalcina augļu un dārzeņu mīkstumam, neradot pārmērīgu karstumu un ar minimālu piekļuvi skābeklim. Pateicoties tam, tas neiznīcina augļos un dārzeņos esošās uzturvielas un vitamīnus, kā arī nesilda un neoksidē sulu.

Jūs varat iegūt līdz pat 2 reizēm vairāk sulas nekā no standarta sulu spiedes.

Izmantojot lēno sulu spiedi, jūs iegūstat augstākās kvalitātes sulu ar maksimālo vitamīnu un minerālvielu daudzumu, ko satur jūsu iecienītākie augļi un dārzeņi!

Sula ir īpaši garšīga, bieza un nav putojoša. To var uzglabāt slēgtā traukā ledusskapī līdz 72 stundām, nezaudējot uzturvērtību un viendabīgu konsistenci.

DROŠĪBAS PADOMI

- Lūdzu, pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.
- Esiet īpaši uzmanīgi, ja ierīces tuvumā atrodas bērni!
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, nevis tiem, kas paredzēti.
- Ierīci nedrīkst atstāt bez uzraudzības, kad tā darbības laikā ir pievienota strāvas padevei.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
- Nekariet strāvas vadu uz asām malām un neļaujiet tam saskarties ar karstām virsmām.
- Vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no kontaktlīgšanas, kad ierīce netiek lietota vai pirms tīrīšanas.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts strāvas vads vai kontaktdakša – šādā gadījumā lieciet ierīci salabot pilnvarotā servisa punktā.
- Ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus, aizdegšanos vai miesas bojājumus.
- Neaiztieciet ierīci ar mitrām rokām.
- Lietojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas
- Pirms vāka noņemšanas pagaidiet, līdz sulas spiešanas svārpsts pilnībā apstājas.
- Nekad nebāziet pirkstus vai galda piederumus sulu spiedes kamerā – ēdiena ievadīšanai tiek izmantots tikai stūmējs!
- Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet visas sulu spiedes daļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku.
- Pēc katras lietošanas reizes izslēdziet sulu spiedi.
- Izvairieties no saskares ar ierīces kustīgajām daļām.
- Novietojiet malā un iztukšojiet atkritumu tvertni, kad tā ir pilna.
- Pirms darba uzsākšanas pārliedzieties, vai visi ierīces elementi ir pareizi uzstādīti – neaiztaisi vāciņu, kamēr ierīce darbojas.
- Ierīci var lietot personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja tās ir uzraudzītas vai tiek instruētas par ierīces lietošanu drošā veidā un ir informētas par iespējamajiem apdraudējumiem. draudiem.
- Lūdzam pievērst uzmanību bērniem, lai viņi nespēlētu ar aprīkojumu/ierīci.
- Pirms sulu spiedes montāžas vai izjaukšanas atvienojiet to no strāvas avota.

- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Nenovietojiet ierīci elektrisko un gāzes plīšu, degļu, cepeškrāsns u.c. tuvumā.
- Neaizsedziet mīkstuma un sulas izvadi, kamēr ierīce darbojas.
- Nepārvietojiet ierīci darba laikā.
- Pievienojiet ierīci elektrības kontaktligzdai, kas aprīkota ar zemējuma tapu ar spriegumu, kas norādīts uz ierīces datu plāksnītes.
- Produkti jāievieto padeves atverē, kamēr ierīce darbojas, jūs nevarat aizpildīt padeves atveri ar augļiem vai dārzeņiem, kad tā ir apturēta.
- Uzmanieties, lai nepārslogotu sulu spiedi, neizmantojiet pārāk lielu spēku, lai izstumtu produktus caur padevēju.
- Pirms ierīces iedarbināšanas pārbaudiet, vai tvertnes vāks ir pareizi piestiprināts.
- Produkta stumšanai izmantojiet tikai stūmēju.
- Neiegremdējiet ierīces disku ūdenī un nemazgājiet to zem tekoša ūdens.
- Nelieciet sulu spiedes padevējā nekādus cietus materiālus, lielas sēklas, ledu vai saldētu pārtiku.
- Jāievēro šādi ieteikumi attiecībā uz ierīces nominālo darbības laiku: sulu spiešana - ne vairāk kā 10 minūtes nepārtrauktas darbības. Pēc darba cikla pabeigšanas pagaidiet 20–30 minūtes, pirms atkal ieslēdzat ierīci. Iepriekš minēto padomu ievērošana pagarinās ierīces kalpošanas laiku.
- Cukurniedres jānomizo un jāsgriež 20 mm x 20 mm gabalos pirms apstrādes mašīnā. Pēc iepriekšējās apstrādes pabeigšanas pa vienam pievienojiet porcijas padevējam.
- Lai izvairītos no negadījumiem ierīces darbības laikā, aizliegts ar roku vai asu instrumentu pieskarties skrūves kātam un citām noņemamām daļām, kā arī nomainīt pārtikas stūmēju pret jebkuru priekšmetu.
- Neizmantojiet sulu spiedi, ja sulu spiede ir bojāta.
- Nepievienojiet kontaktdakšu strāvas kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Neizņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Bērnu drošībai lūdzam neatstāt brīvi pieejamas iepakojuma daļas (plastmasas maisiņus, kartona kastes, putupolistirolu u.c.).

- Ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Atvienojiet ierīci no barošanas avota, atstājot to bez uzraudzības, kā arī pirms montāžas, izjaukšanas vai tīrīšanas.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Noslēdzšanas draudi!**

IERĪCES APRAKSTS

1. Darbstacija/korpuss
2. Slēdzis
3. Pretslīdes pēdas
4. Sulu (1000 ml) un atkritumu (800 ml) konteineri
5. Galvenā tvertne ar atkritumu un sulas izvadiem
6. Piesegt
7. Stūmējs
8. Saspiežot gliemezi
9. Nerūsējošā tērauda izspiešanas siets
10. Automātiskais tīrīšanas modulis
11. Blīvējuma uzmava
12. Noslēdzams sulas izvads
13. Atkritumu izplūdes atvere
14. Gumijas spraudnis

15. Paplāte
16. Tīrīšanas birste



ierīce ir aprīkota ar slēdzi.

0

ierīce ir izslēgta

1

ieslēdzot ierīci

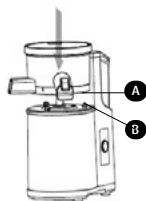
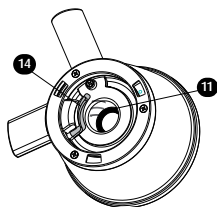
R

rotācijas pretējā virzienā, t.s. atpakaļgaitas pārnese, lai to aktivizētu, turiet nospiestu atpakaļgaitas pogu

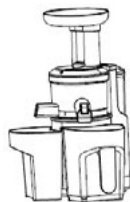
PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Izņemiet ierīci no kastes un noņemiet visu kartonu un foliju, kas to aizsargā.
2. Rūpīgi nomazgājiet un nosusiniet ierīci, īpaši tos elementus, kas nonāk tiešā saskarē ar pārtiku.
3. Sulu spiedeī ir drošības sistēma - ierīci var ieslēgt tikai tad, ja ierīces vāciņš ir pareizi uzstādīts (6).

SULAS AUTOMĀTA UZSTĀDĪŠANA



- 1 Ievietojiet gumijas aizbāzni (14) atverē tvertnes (5) apakšā un blīvējuma uznavu (11) konteinerā (5), ja tā vēl nav uzstādīta.
- 2 Novietojiet ierīci uz gludas, stabilas un līdzenas virsmas. Novietojiet konteineru (5) uz darbstacijas (1) tā, lai 3 padziļinājumi (A) konteinerā (5) apakšā atbilstu 3 izvirzījumiem (B), kas atrodas korpusa augšējā virsmā. Pēc tam uzlieciet vāciņu uz sulas izplūdes atveres.
- 3 Novietojiet automātiskās tīrīšanas moduli (10) uz izspiešanas sietu (9).
- 4 Ievietojiet un noregulējiet nerūsējošā tērauda berzes sietu (9) ar automātisko tīrīšanas moduli (10) konteinerā (5) centrā tā, lai sietā izvīrziņš ietilptu konteinerā (5) padziļinājumā un uz tā novietotie marķējumi, izspiešanas sietu (9) un konteineru (5) atradās viens pret otru.
- 5 Ievietojiet saspiešanas skrūvi (8) saspiešanas sietīnā (9).



6 Uzlieciet vāku (6) uz tvertnes (5), ar izciļņiem atsitoties pret trauka rievām, un pagrieziet vāku (6) pulksteņrādītāja virzienā, līdz tas apstājas, lai vāciņa (6) stiprinājuma cilve ietilptu padziļinājumā. darbstaciju (1).), līdz noklikšķināt uz āķa. Lūdzu, pievērsiet uzmanību marķējumiem uz ierīces. Tādā veidā tiek novērsts aizsprostojums pirms ierīces palaišanas nepareizas uzstādīšanas gadījumā

7 Novietojiet paplāti (15) uz vāka (6). Bidiet traukus (4) zem sulas padeves krāna (12) un atkritumu padeves krāna (13).

8 Ievietojiet stūmēju (7) pārtikas padeves atverē vākā.

UZMANĪBU! MPM augļu un dārzeņu sulu spiede ir aprīkota ar dzinēju ar pārnesumu, kas samazina ātrumu, tāpēc ierīcei ir nepieciešams laiks, lai apstrādātu izmantotās sastāvdaļas. Steidzoties, cenšoties ievietot lielus dārzeņus un augļus vai lielu skaitu to uzreiz, kā arī spēcīgs spiedienu ar stūmēju var izraisīt ierīces iestrēgšanu.

DĀRZEŅU UN AUGĻU SAGATAVOŠANA

PRODUKTU VEIDS	PIEMĒRS	SAGATAVOŠANA
CIETAS SAKNES Piezīme: nelieciet lielu daudzumu dārzeņu vai augļu uzreiz. Liels daudzums var aizsprostot uzlādes kanālu vai saspiešanas skrūvi, kas var izraisīt ierīces aizsērēšanu.	<ul style="list-style-type: none"> ● burkāns ● bietes ● selerijas 	Nomazgājiet visus produktus un sagrieziet tos pēc iespējas garākos gabalos, lai tie varētu viegli iziet cauri padeves kanālam. Vienkārši sagrieziet lielu burkānu gareniski četrās daļās. Nogrieziet zaļo galu apmēram par 1 cm. Ar stūmēju piespiediet detaļu pēdējās daļās. <ul style="list-style-type: none"> – sagriež bietes un selerijas kā ābolus apmēram 8 daļās
ATCERĪTIES: Stingri piespiediet izspiestos cietos dārzeņus vai augļus pret lēni rotējošo mehānismu. Lai atvieglotu darbu, sagrieziet lielākus burkānus gareniski divās vai vairākās daļās. Lai nospiestu pēdējo izspiesto produktu porciju, izmantojiet stūmēju.		
GRAUDU ZĀLE	<ul style="list-style-type: none"> ● kvieši ● miežu 	Nogrieziet zāli vēlamajā garumā un noskalojiet to. Ievietojiet nelielu daudzumu zāles barošanas atverē – tas nodrošinās labāku efektu sulas spiešanas laikā. Ja nepieciešams, izmantojiet stūmēju. <ul style="list-style-type: none"> – zaļumi: neliec uzreiz pārāk daudz – būs grūti izspiest.
ATCERĪTIES: Graudaugu stiebrzāles satur sastāvdaļas, kas izspiežot izraisa putu veidošanos. Lai mazinātu šo parādību, jāizspiež svaiga zāle. Varat arī atdzēsēt zāli un sulu spiešanas spieķi, ieliekot tos ledusskapī uz nakti vai vismaz 2 stundas pirms sulas spiešanas, vai tieši pirms tam apsmidzināt ar aukstu ūdeni. Ja jūs neiebilstat zāles sulu sajaukt ar burkānu sulu, jūs varat iegūt patiešām lielu daudzumu zāles sulas, sulojot minimālā daudzumā burkānu, tas palīdzēs iztīrīt sietiņu sulas spiešanas laikā.		
CIETIE AUGĻI	<ul style="list-style-type: none"> ● āboli 	SVARĪGS: Izvēlieties galvenokārt stingras, sulīgas sugas. Nomazgājiet un sagrieziet augļus ar mizu gabaliņos, kas viegli iekļaujas padeves atverē (apm. 8 gab.). Augļus var pasniegt kopā ar sēklām, jānoņem tikai kātiņi. Neliec uzreiz pārāk daudz augļu gabaliņu – tos būs grūti izspiest.
MĪKSTI AUGĻI/DĀRZEŅI	<ul style="list-style-type: none"> ● tomāti ● persiki ● vinogas 	Nomazgājiet produktus un sagrieziet tos gabalos, kas viegli iekļaujas padeves atverē. Ja nepieciešams, nomizo. Nelieciet padeves atverē pārāk daudz augļu gabalu, lai to nepārpildītu. Spiediet ar stūmēju.
CITRUS	<ul style="list-style-type: none"> ● apelsīni ● greipfrūti ● citroni 	Nomizojiet augļus un noņemiet lieko balta šķiedra. Sadaliet dabiskās daļiņās.

SULA

UZMANĪBU! Augļiem ar kauliņiem, piemēram, persikiem, plūmēm, ķiršiem un saldajiem ķiršiem, vispirms jāizņem kauliņi un jāizņem sēklas.

UZMANĪBU! Mēs negriežam dārzeņus un augļus plānās šķēlēs, kubiņos utt. Pārāk mazi vai pārāk lieli gabali apgrūtinās sulas spiešanu.

1. Novietojiet ierīci uz gludas, stabilas un līdzenas virsmas. Pirms kontaktdakšas ievietošanas kontaktligzdā pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta (pozīcija 0)
2. Rūpīgi nomazgājiet augļus un dārzeņus, no kuriem plānojat spiest sulu, un pēc tam sagrieziet tos mazos gabaliņos (bet ne šķēlēs vai mazos gabaliņos), lai tos varētu viegli iemest ierīcē caur vāka atveri (6).
3. Novietojiet sulas un atkritumu tvertni (4) zem atbilstošajiem caurumiem galvenajā traukā (5). Atveriet sulas izplūdes atveri (12) ar sulas izplūdes vāciņu.
4. Ieslēdziet lēno sulu spiedi, izmantojot slēdzi (2).
5. Iemetiet augļus un dārzeņus vāka (6) atverē, spiežot tos tikai ar stūmēju (7).
6. Ik pa laikam pārbaudiet, vai atkritumu un sulas tvertnes (4) nav pilnas - ja ir nepieciešama iztukšošana, vispirms izslēdziet ierīci, izmantojot slēdzi (2), un pievienojiet sulas izvadu (12) ar sulas izplūdes vāciņu.
7. Ierīce var pārstāt darboties, ja tā saskaras ar pārāk lielu pretestību. Šādā situācijā tie ir jāizslēdz (2), jo tas var nozīmēt, ka ievietotie dārzeņu vai augļu gabaliņi ir pārāk lieli. Tas galvenokārt notiek ar cietiem dārzeņiem un augļiem. Pēc tam pārslēdziet slēdzi (2) uz atpakaļgaitas funkciju. Sulu spiede ieslēgsies atpakaļgaitā, atbloķējot dzinēju. Ja problēma joprojām pastāv, izjauciet ierīci, notīriet to un salieciet no jauna (skatiet punktu. "Sulu spiedes salikšana")

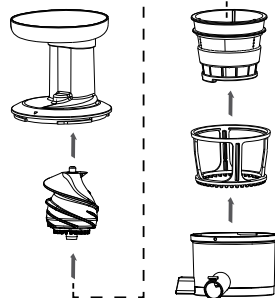
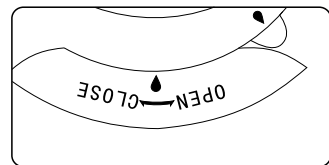
UZMANĪBU! Neatbloķējiet vāku (6), kamēr sulu spiede darbojas! Vāciņā ir aizsardzība, kas, atbloķējot, izslēgs dzinēju. Neaizveriet vāciņu, spiežot sulu no sastāvdaļām, kas veido putas (piem., ābolus, seleriju). Esiet piesardzīgs, spiežot sulu ar aizvērtu vāciņu. Ja galvenajā traukā (5) savāktās sulas daudzums pārsniedz tā ietilpību, var izlīt liekā sula.

VISPĀRĒJĀS DOMAS

1. Kad vien iespējams, izmantojiet svaigus un gatavus augļus un dārzeņus.
2. Mīksto un pārāk nogatavojušos augļu rezultātā sula nebūs dzidra.
3. Ābolu sula var ātri kļūt brūna – lai šo procesu palēninātu, iespied sulā dažus pilienus citrona sulas.
4. Ja sula ir pārāk bieža, atšķaidiet to ar minerālūdeni.

SULAS MAŠĪNAS IZJAUKŠANA

1. Izslēdziet ierīci, izmantojot slēdzi (2), un atvienojiet to no strāvas avota.
2. Pagaidiet, līdz spiedošā skrūve pilnībā apstājas.
3. Noņemiet stūmēju (7) no vāka (6).
4. Noņemiet vāku (6), griežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam. ==>
5. Demontējiet atsevišķos elementus apgrieztā montāžas secībā (saspiežot skrūvi (8), izspiešanas siets (9), automātiskās tīrīšanas modulis (10), galvenais konteiners ar atveri atkritumiem un atveri sulai (5)). ==>
6. Rūpīgi nomazgājiet un notīriet iepriekš minētos priekšmetus.



TĪRĪŠANA UN APKOPE

UZMANĪBU! Pareiza mazgāšana un apkope pagarina sulu spiedes kalpošanas laiku. Tā kā sulu spiede ekstrahē minerālvielas, tostarp kalciju, mēs iesakām pēc lietošanas vienmēr mazgāt visas ierīces daļas ar līdzekļiem, kas novērš kalcija uzkrāšanos.

Vienkārša un ātra visu noņemamo elementu tīrīšana, pateicoties iespējai mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

1. Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci.
2. Galveno korpusu var tīrīt ar mitru drānu (ja nepieciešams, varat pievienot nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa).
3. Visas daļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, pēc katras lietošanas rūpīgi nomazgājiet siltā ūdenī ar nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa, vēlams uzreiz pēc sulas spiešanas.
4. Tīrīšanai neizmantojiet spēcīgus tīrīšanas līdzekļus, acetonu, spirtu, asus materiālus utt. To lietošana var sabojāt ierīci.
5. Sulu spiešanas sietiņš rūpīgi jāiztīra pēc katras lietošanas reizes. Komplektā esošā birste (16) ir ideāli piemērota šīs daļas tīrīšanai.
6. Neiegremdējiet ierīces pamatni ūdenī vai citos šķidrumos!
7. Ja sulu spiedes sastāvdaļu krāsa mainās burkānu, apelsīnu u.c. ietekmes dēļ, tās var noslaucīt ar cepamā eļļā iemērcētu lupatiņu.
8. Pēc visu detaļu tīrīšanas un žāvēšanas sulu spiede ir jāsamontē (skatiet sadaļu "SULU spiedes MONTĀŽA").

DARBĪBAS NEPIECIEŠAMAS SIMPTOMI

SIMPTOMI	PĀRBAUDE
Dzinējs nedarbojas	<ul style="list-style-type: none"> – Vai strāvas kabelis ir pievienots kontaktligzdai – Vai augšējais vāks ir pareizi aizvērts? – Vai, barojot produktus pārstrādei, kaut kas ir iestrēdzis?
Darbojošā mašina apstājas	<ul style="list-style-type: none"> – Vai ierīce ir pareizi samontēta – Vai tas nav pārslogots? – Vai produkts, kuru vēlaties izspiest, ir sagatavots atbilstošos gabalos?
Pakešu kanālā tiek izveidots iestrēgums	<ul style="list-style-type: none"> – Ja spiežat daudz mīksto produktu, mēģiniet tos pārmaiņus stumt ar cietiem produktiem (piem., spiediet apelsīnu vai ābolu ar burkānu). Izvēlieties svaigus produktus bez puves pazīmēm – P vairākas reizes pagrieziet slēdzi 'atpakaļ' pozīcijā – Nepārpildiet padeves kanālu ar produktiem, ievietojiet produktus pa vienam, atvēliet laiku apstrādei – Ja iemesls joprojām nav zināms, nomazgājiet ierīci un salieciet to no jauna.
Mikstums pārstāj nākt ārā	<ul style="list-style-type: none"> – Spiediet ar cietāku produktu

AUGĻU UN DĀRZEŅU UZVIELAS

Augļi/dārzeni	Vitamīnu/minerālu viela	Kilokalorijas / kalorijas
Apple	C vitamīns	200 g = 150 kJ (72 kal)
Aprikoze	Šķiedrvielas, kālijs	30 g = 85 kJ (20 kal)
Baltā biete	Folacīns, šķiedrvielas, bietes ir bagātīgs C vitamīna un kālija avots	160 g = 190 kJ (45 kal)
Mellenes	C vitamīns	125 g = 295 kJ (70 kal)
Kāposti	C vitamīns, kālijs, folāts, B6 vitamīns, šķiedrvielas	100 g = 110 kJ (26 kal)
Burkāns	Vitamīns A, C, B6, šķiedrvielas	120 g = 125 kJ (30 kal)
Selerijas	C vitamīns, kālijs	80 g = 55 kJ (7 collas)
Gurķi	C vitamīns	280 g = 120 kJ (29 kal)
Fenhelis	C vitamīns, šķiedrvielas	300 g = 145 kJ (35 kal)
Vīnogas	C vitamīns, B6, kālijs	125 g = 355 kJ (85 kal)
Kivi	C vitamīns, kālijs	100 g = 100 kJ (40 kal)
Melone	C vitamīns, folāts, šķiedrvielas, A vitamīns	200 g = 210 kJ (50 kal)
Nektarīns (bez sēklām)	C vitamīns, B3, kālijs, šķiedrvielas	180 g = 355 kJ (85 kal)
Persiks (bez kauliņiem)	C vitamīns, B3, kālijs, šķiedrvielas	150 g = 205 kJ (49 kal)
Bumbieris	Šķiedra	150 g = 205 kJ (60 kal)
Ananāss	C vitamīns	150 g = 250 kJ (59 kal)
Zemeņu	C vitamīns, dzelzs, kālijs un magnijs	125 g = 130 kJ (31 kal)
Tomāts	C vitamīns, šķiedrvielas, E vitamīns, folāts, A vitamīns	100 g = 90 kJ (22 kal)

GARDĪGAS UN VESELĪGAS SULAS RECEPTES

ATSVĀIDZINĀJUMS

- 6 esmellenes (katru sagriež 8 daļās ar serdi un sēklām)
- pētersīļu ķekars
- dažas lapasun piparmētra

ATSPIRDZINĀJUMS II

- 6 āboli (katru sagriež 8 daļās ar serdi un sēklām)
- pētersīļu ķekars
- 2 selerijas kāti
- šķēle (1 cm) ingvera

GATAVOŠANAS VEIDS:

Vispirms izspiediet divus vai trīs ābolus. Pēc tam izspiež pētersīļus un piparmētru lapas, ingveru un seleriju. Beigās izspiež atlikušos ābolus.

VITALITĀTE

- 6 burkāni (ļoti lielu burkānu sagriež gareniski un šķērsām, vidēju burkānu tikai gareniski)
- 4 āboli (katru sagriež 8 daļās ar serdi un sēklām)
- 2 vidēji selerijas kāti
- šķēle (1 cm) ingvera pēc garšas

GATAVOŠANAS VEIDS:

Saspiediet dažus burkānus, ābolus, selerijas kātus un ingveru. Veicot to pārmaiņus starp cieto un mīkstu, tiks panākta labāka efektivitāte. Beigās saspaida pārējos burkānus. Ar katru pievienoto dārzeņu var pievienot arī ananāsus, bietes, apelsīnu utt garšas īpašības.

HLOROFILA KOKTEILIS

Sulu spiežam no zaļajiem augiem, dažādībai ikdienā var būt no dažādiem, piem., spinātiem, dažādu šķirņu salātiem, jēra salātiem, mangoldiem, kviešu stiebrzālēm, miežiem, pētersīļiem, seleriju u.c. apmēram sauja apjomā. 2 porcijām. Lai iegūtu pēc iespējas vairāk sulas, pa vienai ielieciet lapas padeves kanālā un beigās izspiediet kādu cietu produktu (ābola gabaliņu, burkānu utt.) Pēc tam blenderī ielej 500 ml ūdens, spiestu sulu un augļus: banānu, zemeni, persiku, bumbieri utt. Maisiet dažas minūtes. Dzert lēnām.

UZMANĪBU! Hlorofila kokteilim ir neparastas detoksikācijas īpašības, tāpēc, tāpat kā biešu sulu, mēs to dzeram lēnām un dienāizdzeram ne vairāk kā 300-400 ml.

CITRUSAUGĻU NEKTĀRS

- ½ vai mazs greipfrūts (nomizo un sagriež gabaliņos)
- 3 vidēji apelsīni (nomizo un sagriež gabaliņos)
- ½ maza citrona vai citrona (nomizo un sagriež 2 daļās)
- jūs varat pievienot ananāsus

AKNU ATTĪRĪŠANA

- 0,5 bietes
- 5 burkāni
- 2 cm svaiga gurķa
- 3 āboli
- neliels ķekars pētersīļu vai salātu

SKAISTUMAM

- 4 apelsīni
- 5 burkāni
- 1 selerijas kāts
- neliels ķekars pētersīļu
- ingvera sakne (apmēram 1 cm)

PIEGUĻOŠS

- 1 greipfrūts
- 3 ananāsu gredzeni
- 2 apelsīni
- 2 burkāni
- 1 cm ingvera sakne

Varat arī pievienot pētersīļus un seleriju.

AUGĻU LIMONĀDE

- 3 cieti āboli
- 3 vidēji apelsīni (nomizoti 8 daļās)
- ½ citrona

Saspiediet visus augļus, neaizmirstiet mainīt mīkstus un cietus. Var pasniegt ar piparmētru un ledu.

RUDENS GARŠĀ

- 1 kg burkānu
- 0,1 kg svaigu spinātu
- 2 āboli

Saspiež burkānus, spinātus, ābolus – pārmaiņus.

ZEMESRIEKSTU / MANDEĻU SVIESTS

Riekstus vai mandeles (apm. 0,5 kg) pārlej ar ūdeni un iemērc uz nakti. No rīta izkāš ūdeni un sagatavo lēno sulu spiedi darbībai. Padeves atverē ievietojiet vairākus riekstu/mandeļu gabalus, lai aprīkojums neaizsprostotos. Jūs varat pievienot nedaudz ūdens vai eļļas, lai konsistence kļūtu vājāka.

TEHNISKIE DATI

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

Maksimālais nepārtrauktas darbības laiks (KBmax): 10 min

Skaļuma līmenis: L_{WA} : 61 dB

Tīkla kabeļa garums: 1,0 m



UZMANĪBU! MPM AGD SA patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas.

Jā rokasgrāmata ir mašīntulkota.

Ja rodas šaubas, lūdzu, izlasiet versiju angļu valodā.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Markējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem majsaimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla saturs dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bīstamu vielu noplūdi. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsasazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

BEDANKT VOOR HET KOPEN VAN ONS PRODUCT!

De slowjuicer is het ideale apparaat voor wie begaan is met gezondheid en levenskwaliteit!

Je kunt sap extraheren uit de meeste soorten groenten, fruit en kruiden. Ook degenen die niet kunnen worden gebruikt in een standaard sapcentrifuge - peterselie, spinazie, tarwegras, soja (sojamelk), frambozen, aalbessen, ananas, mango en nog veel meer.

Het sapproductieproces verloopt in twee fasen:

- ✓ verbrijzeling/verdichting
- ✓ extrusie

Een slow-speed sapcentrifuge werkt langzaam, op lage snelheid, maar nauwkeurig. Hij vermaakt nauwkeurig het vruchtvlees van fruit en groenten zonder overmatige hitte te genereren en met een minimum aan zuurstof. Dit zorgt ervoor dat de voedingsstoffen en vitaminen in het fruit en de groenten niet worden vernietigd, niet warm worden en het sap niet oxideert.

Je kunt tot twee keer zoveel sap maken als met een standaard sapcentrifuge.

Met een slowjuicer krijg je sap van de hoogste kwaliteit met de maximale hoeveelheid vitaminen en mineralen in je favoriete fruit en groenten!

Het sap is uitzonderlijk lekker, bruisend en niet schuimend. Het kan tot 72 uur in een afgesloten schaal in de koelkast bewaard worden, zonder dat het zijn voedingswaarde of uniforme consistentie verliest.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- Het apparaat mag niet onbeheerd worden achtergelaten terwijl het is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het snoer van de oplader niet over scherpe randen hangen en vermijd dat het in contact komt met hete oppervlakken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- Raak het apparaat niet met natte handen aan.
- Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- Wacht tot de persschroef volledig tot stilstand is gekomen, voordat u het deksel verwijdert.
- Steek nooit uw vingers of bestek in het sapvak - alleen de stamper wordt gebruikt om het voedsel in te brengen!
- Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen van de sapcentrifuge die in contact met voedsel komen.
- Na elke keer dat de slowjuicer wordt gebruikt, moet het worden uitgeschakeld.
- Vermijd contact met de bewegende delen van het apparaat.
- Zet opzij en maak de pulpvangbak leeg als deze vol is.
- Zorg er altijd voor dat alle apparaat componenten correct zijn geïnstalleerd voordat u met de werkzaamheden begint - het deksel mag niet worden ontgrendeld terwijl het apparaat in werking is.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en

kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen betrokken.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u de sapcentrifuge monteert of demonteert.
- Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Zet dit toestel nooit in de buurt van elektrische en gasfornuizen, branders, ovens, enz.
- Blokkeer de pulp- en sapafvoer niet terwijl het apparaat in werking is.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het werkt.
- Sluit het apparaat op een stopcontact aan dat met een aardingspin is uitgerust die compatibel is met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Producten moeten in de invoeropening worden geplaatst terwijl het apparaat in werking is. U kunt de invoeropening met fruit of groenten niet vullen terwijl deze is gestopt.
- Zorg ervoor dat u de slowjuicer niet overbelast wordt, gebruik niet te veel kracht om de producten door de invoeropening te duwen.
- Controleer, voordat u het apparaat start, of het deksel van de bak goed vastzit.
- Gebruik alleen de drukker om het product te duwen.
- Dompel de aandrijving van het apparaat niet onder in water en was het niet onder stromend water.
- Zet geen harde materialen, grote zaden, ijs of bevroren producten in de invoeropening van de slowjuicer.
- De volgende aanbevelingen met betrekking tot de nominale gebruiksduur van het apparaat moeten worden opgevolgd: sap persen - niet meer dan 10 minuten continue gebruik. Wacht na het voltooiën van de werkcyclus 20-30 minuten voordat u het apparaat weer inschakelt. Door deze instructies op te volgen, wordt de levensduur van het apparaat verlengd.
- Suikerriet moet worden geschild en in stukken van 20 mm x 20 mm worden gesneden, voordat deze in het apparaat wordt verwerkt. Voeg porties één voor één toe aan de invoeropening nadat de voorverwerking is voltooid.

- Om ongelukken te voorkomen terwijl het apparaat in werking is, mag u de persschroefas en andere verwijderbare onderdelen niet aanraken met uw hand of een scherp voorwerpen, en vervang de voedseldrukker door geen enkel voorwerp.
- Gebruik de slowjuicer niet als de perszeef beschadigd is.
- Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los, als u deze onbeheerd achterlaat en voor montage, demontage of reiniging.
- Zet het toestel niet op hete oppervlakken.
- **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Werkstation/behuizing
2. Schakelaar
3. Antislipvoetjes
4. Sapverzamelaar (1000 ml) en pulpvangbak (800 ml)
5. Hoofdreservoir met afvoeropeningen voor afval en sap
6. Deksel
7. Drukker
8. Persschroef
9. Roestvrijstalen perszeef
10. Automatische reinigingsmodule
11. Afdichtingshuls
12. Afsluitbare sap afvoeropening
13. Afval afvoeropening
14. Rubberen dop
15. Plaat
16. Reinigingsborstel



Het apparaat is voorzien van een schakelaar.

0

apparaat is uitgeschakeld

1

het apparaat aanzetten

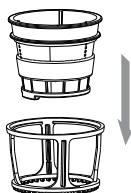
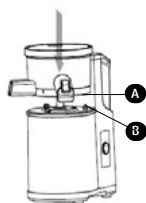
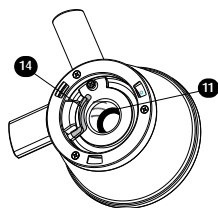
R

rotatie in de tegenovergestelde richting, de zogenaamde achteruitversnelling, houd de Reverse-knop ingedrukt om deze in te schakelen

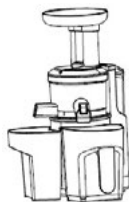
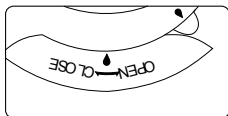
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het karton en de beschermfolie.
2. Reinig en droog het apparaat grondig, vooral onderdelen die in direct contact met voedsel komen.
3. De slowjuicer heeft een veiligheidssysteem - het apparaat kan alleen worden ingeschakeld als het deksel van de slowjuicer goed is gemonteerd(6).

MONTAGE VAN DE SLOWJUICER



- 1 Steek de rubberen dop (14) in het opening aan de onderkant van de reservoir (5) en de afdichtingshuls (11) in de reservoir (5), indien ze niet eerder worden gemonteerd.
- 2 Plaats het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond. Plaats de reservoir (5) op het werkstation (1) zodat de 3 uitsparingen (A) op de bodem van de reservoir (5) de 3 uitsteeksels (B) op het bovenoppervlak van de behuizing hebben. Plaats vervolgens de dop terug op de sap afvoeropening.
- 3 Plaats de automatische reinigingsmodule (10) op de perszeef (9).
- 4 Plaats de roestvrijstalen raspzeef (9) en lijn deze uit met de automatische reinigingsmodule (10) in de reservoir (5), zodat het lipje op de zeef in de uitsparing in de reservoir (5) past en de markeringen op de perszeef (9) en de reservoir (5) voor elkaar staan.
- 5 Plaats de persschroef (8) in de perszeef (9).



6 Plaats het deksel (6) op de reservoir (5) door de lipjes uit te lijnen met de groeven in de kom, en draai het deksel (6) zo ver mogelijk met de klok in totdat het vergrendelingslipje op het deksel (6) met de uitsparing op het werkstation (1) is uitgelijnd totdat de klem klikt. Let op de markeringen op het apparaat. Op deze manier wordt de blokkade tegen het starten van het apparaat in geval van onjuiste montage verwijderd

7 Plaats de plaat (15) op het deksel (6). Schuif de bakjes (4) onder de sapafvoer (12) en afvalafvoer (13).

8 Steek de drukker (7) in de voedseltoevoeropening in het deksel.

WAARSCHUWING! De MPM groente- en fruitpers is voorzien van een motor met een versnelling die de snelheid reduceert, hierdoor heeft het apparaat tijd nodig om de gebruikte ingrediënten te verwerken. Haasten, proberen grote of grote hoeveelheden groenten en fruit tegelijk te laden, en te sterke druk met de drukker kunnen het apparaat blokkeren.

BEREIDING VAN GROENTEN EN FRUIT

SOORT PRODUCTEN	VOORBEELD	VOORBEREIDING
HARDE WORTELGROENTEN Let op: Voeg geen grote hoeveelheden groenten of fruit tegelijk toe. Een grote hoeveelheid kan het toevoer kanaal of de persschroef verstopen, waardoor het apparaat kan worden geblokkeerd.	<ul style="list-style-type: none"> ● wortel ● rode biet ● selderij 	Was alle producten en snijd ze in zo lang mogelijke stukken zodat ze gemakkelijk door het toevoer kanaal gaan. Snijd een grote wortel alleen langs in vier delen. Snijd de groene punt ongeveer 1 cm af. Duw de laatste delen van de stukken met de drukker. <ul style="list-style-type: none"> – rode bieten, selderij worden net als appels in ongeveer 8 delen gesneden
ONTHOUDEN: Harde groenten of fruit te persen, moeten stevig op een draaimechanisme worden gedrukt. Om uw werk gemakkelijker te maken, snijd grotere wortelen in de lengte, in twee of meer delen. Gebruik de drukker om de laatste partij van producten in de slowjuicer te drukken.		
GRAANGRASSEN	<ul style="list-style-type: none"> ● tarwe ● gerst 	Snijd het gras op de gewenste lengte en spoel het af. Zet een kleine hoeveelheid gras in de invoeropening - dit zorgt een beter persresultaat. Gebruik indien nodig de drukker. <ul style="list-style-type: none"> – groene groenten: zet er niet te veel tegelijk in - het zal moeilijk zijn om ze te persen.
ONTHOUDEN: Graangrassen bevatten ingrediënten die tijdens het persen schuim veroorzaken. Om dit te minimaliseren, gebruik alleen vers gras te persen. U kunt het gras en de persschroef ook afkoelen door deze in de koelkast voor een nacht te plaatsen, zeker voor minimaal 2 uur voor het persen of net voor het persen met koud water besprenkelen. Als u het niet erg vindt om het grassap met het wortelsap te mengen, kunt u een heel hoge hoeveelheid grassap bereiken terwijl u een minimale hoeveelheid van wortels uitperst, het zal ook helpen om de zeef tijdens het persen schoon te maken.		
HARDE FRUIT	<ul style="list-style-type: none"> ● appels 	BELANGRIJK: Kies vooral van harde, sappige soorten. Was en snijd het fruit in stukken die gemakkelijk in het invoeropening passen (ongeveer 8 delen). Het fruit kan samen met de zaadnesten worden ingevoerd, alleen de steeltjes moeten worden verwijderd. Zet er niet te veel tegelijk in - het zal moeilijk zijn om ze te persen.
ZACHT FRIJTGROENTEN	<ul style="list-style-type: none"> ● tomaten ● perziken ● druiven 	Was en snijd het fruit in stukken die gemakkelijk in het invoeropening passen. Schil ze indien nodig. Zet niet te veel stukjes fruit in het vulopening om het overvulling te voorkomen. Duw het naar binnen met de drukker.
CITRUSVRUCHTEN	<ul style="list-style-type: none"> ● sinaasappels ● grapefruits ● citroenen 	Schil het fruit en verwijder overtollige witte vezels. Verdeel in deeltjes.

SAP PERSEN

WAARSCHUWING! Fruit met pit, zoals perziken, pruimen, kersen en zuur kersen, moeten eerst worden ontpit en de pitjes worden verwijderd.

WAARSCHUWING! Groenten en fruit hoeven niet in dunne plakjes, blokjes etc. worden gesneden. Stukjes die te klein of te groot zijn, zullen het persen van sap moeilijker maken.

1. Plaats het apparaat op een gladde, stabiele en vlakke ondergrond. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u ervoor zorgen dat het apparaat is uitgeschakeld (stand 0)
2. Was grondig de groenten en fruit waarvan u sap gaat maken en snijd deze in kleine stukjes (maar geen plakjes of fijn stukjes) zodat ze gemakkelijk in het apparaat door de opening in het deksel kunnen zetten (6).
3. Plaats de sapverzamelaar en de pulpovvangbak (4) onder de daarvoor bestemde openingen van de hoofdreservoir (5). Open de sapafvoer(12) met de sapafvoer dop.
4. Zet de slowjuicer met de schakelaar (2) aan.
5. Zet de groenten en fruit in de opening van het deksel (6) en duw ze alleen met de drukker (7).
6. Controleer af en toe de sapverzamelaar en de pulpovvangbak (4) niet vol zijn. Als het moet worden geleegd, schakel dan eerst het apparaat met de schakelaar (2) uit en sluit de sapafvoer (12) met de sapafvoer dop af.
7. Het apparaat kan stoppen met werken als het te veel weerstand heeft. Zet het in deze situatie uit (2), omdat het kan betekenen dat de ingegooide stukjes groente of fruit te groot zijn. Dit gebeurt vooral bij harde groenten en fruit. Schakel in dit geval de schakelaar (2) in de reverse functie. De slowjuicer schakelt de omgekeerde rotatie in om de motor te ontgrendelen. Als het probleem blijft, haal het apparaat dan uit elkaar, maak het schoon en zet het in elkaar terug (zie "Montage van de slowjuicer").

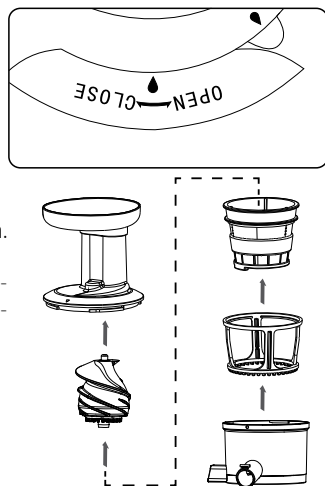
WAARSCHUWING! Het deksel (6) mag niet worden ontgrendeld terwijl de slowjuicer in werking is! In het deksel is een bescherming, die na het ontgrendelen, schakelt de motor uit. Plaats de dop niet bij het persen van de ingrediënten die het schuim vormen (bijv. appels, selderij). Wees voorzichtig bij het persen van sap met de dop. Als de hoeveelheid sap die in de hoofdcontainer (5) wordt opgevangen het volume overschrijdt, kan er overtollig sap uitlopen.

ALGEMENE OPMERKINGEN

1. Gebruik zoveel mogelijk verse en rijpe groenten en fruit.
2. Zacht en te rijp fruit maakt het sap niet helder.
3. Appelsap kan snel bruin worden - om dit proces te vertragen, pers een paar druppels citroensap in het sap.
4. Als het sap te dik is, verdun het dan met mineraalwater.

DEMONTAGE VAN DE SLOWJUICER

1. Schakel het apparaat met de aan/uit-schakelaar (2) uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Wacht tot de persschroef volledig tot stilstand is gekomen.
3. Verwijder de drukker (7) van het deksel (6).
4. Verwijder het deksel (6) door het tegen de klok in te draaien. ==>
5. Demonteer de elementen in omgekeerde volgorde van montage (persschroef (8), perszeef (9), automatische reinigingsmodule (10), hoofdreservoir met afval- en sapopening (5)). ==>
6. Was en maak de bovenstaande elementen grondig schoon.



REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING! Juiste reiniging en onderhoud verlengt de levensduur van de slowjuicer. Omdat de slowjuicer mineralen uitperst, waaronder calcium, is er aanbevolen om alle onderdelen van het apparaat na het werk met antikalkmiddelen te wassen.

Gemakkelijke en snelle reiniging van alle verwijderbare elementen, dankzij de mogelijkheid om deze in de vaatwasser te wassen.

1. Schakel het apparaat uit voordat u het gaat reinigen.
2. De hoofdbehuizing kan met een vochtige doek worden schoongemaakt (indien nodig kan een kleine hoeveelheid afwasmiddel worden toegevoegd).
3. Alle onderdelen die met voedsel in aanraking komen, moeten na elk gebruik grondig in warm water met een beetje afwasmiddel worden gewassen, bij voorkeur direct na het sappersen.
4. Gebruik voor de reiniging geen sterke reinigingsmiddelen, aceton, alcohol, schurende materialen enz. Het gebruik ervan kan het apparaat beschadigen.
5. Het perszeef moet na elk gebruik grondig worden schoongemaakt. De borstel (16), die aan de set wordt toegevoegd, is ideaal voor het reinigen van dit onderdeel.
6. Dompel de basis het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen!
7. Als er verkleuring van plastic elementen komt, na bijv. wortelen, sinaasappels, enz. persen, kunt u deze afvegen met een in bakolie gedrenkte doek.
8. Na het reinigen en drogen van alle onderdelen, zet de slowjuicer in elkaar (zie paragraaf "MONTAGE VAN DE SLOWJUICER").

SYMPTOMEN VAN DEFECTE FUNCTIE

PROBLEEM	CONTROLLEREN
De motor draait niet	<ul style="list-style-type: none"> – Zit het netsnoer in het stopcontact? – Is de bovenklep goed dicht? – Is er iets vastgelopen, tijdens het toevoegen van de producten te verwerken?
De draaiende machine stopt	<ul style="list-style-type: none"> – Is het apparaat goed gemonteerd? – Is het niet overbelast? – Is het product (dat u wilt uit te persen) in de juiste stukken?
Er komt 'jam' in het invoerkanaal	<ul style="list-style-type: none"> – Als je veel zachte producten perst, probeer ze dan met het harde producten afwisselend persen (bijv. een sinaasappel of een appel met wortelen). Kies verse producten zonder tekenen van bederf – Zet de schakelaar meerdere keren in de 'reverse' stand – Vul het invoerkanaal niet te vol met producten, laad de producten één voor één, geef het tijd voor verwerking – Als de oorzaak nog steeds niet bekend is, moet het apparaat worden gewassen en weer in elkaar worden gezet.
Het vruchtvlees komt niet meer naar buiten	<ul style="list-style-type: none"> – Druk het met een harder product door

VOEDINGDSWAARDE VAN FRUIT EN GROENTEN

Fruit / Groenten	Vitamine / minerale stof	Kilocalorieën / calorieën
Appel	Vitamine C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Abrikoos	Vezel, kalium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Suikerbiet	Foliumzuur, vezels, rode biet is een rijke bron van vitamine C en kalium	160 g = 190 kJ (45 cal)
Blauwe bosbes	Vitamine C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kool	Vitamine C, kalium, foliumzuur, vitamine B6, vezels	100 g = 110 kJ (26 cal)
Wortel	Vitamine A, C, B6, E, vezels	120 g = 125 kJ (30 cal)
Selderij	Vitamine C, kalium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Komkommer	Vitamine C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Venkel	Vitamine C, kalium	300 g = 145 kJ (35 cal)
Druiven	Vitamine C, B6, kalium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamine C, kalium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Meloen	Vitamine C, foliumzuur, vezels, vitamine A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarine (zonder pit)	Vitamine C, B3, kalium, vezels	180 g = 355 kJ (85 cal)
Perzik (zonder pit)	Vitamine C, B3, kalium, vezels	150 g = 205 kJ (49 cal)
Peer	Vezels	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamine C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Aardbeien	Vitamine C, ijzer, kalium, magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomaat	Vitamine C, vezels, vitamine E, foliumzuur, vitamine A	100 g = 90 kJ (22 cal)

RECEPTEN VOOR HEERLIJKE EN GEZONDE SAPPEN

VERFRISSING

- 6 appels (snijd in 8 delen samen met klokhuis en zaden)
- bosje peterselie
- paar muntblaadjes

VERFRISSING II

- 6 appels (snijd in 8 delen samen met klokhuis en zaden)
- bosje peterselie
- 2 stengels bleekselderij
- een plakje (1 cm) gember

BEREIDINGSWIJZE:

Pers eerst twee of drie appels.
Pers vervolgens de peterselie, muntblaadjes, gember en bleekselderij.
Pers aan het einde de overige appels uit.

VITALITEIT

- 6 wortelen (snijd zeer grote wortelen in de lengte en dwars, snijd middellange wortelen alleen in de lengte)
- 4 appels (snijd elk in 8 delen samen met klokhuis en zaden)
- 2 middelgrote stengels bleekselderij
- een plakje (1 cm) gember naar smaak

BEREIDINGSWIJZE:

Pers een deel van de wortelen, appels, bleekselderij en gember uit.
Door afwisselend hard - zacht te doen, krijgen we een betere efficiëntie.
Pers aan het einde de rest van de wortel uit.
U kunt ook ananas, rode biet, sinaasappel, enz. toevoegen. Met elke toegevoegde groente verandert de smaak.

CHLOROFYL COCKTAIL

Pers het sap van groene planten, voor een ras kan het elke dag anders zijn bijvoorbeeld: spinazie, diverse soorten sla, veldsla, rode biet, tarwe- en gerstgras, peterselie, bleekselderij etc., ongeveer een handje voor 2 porties. Om zoveel mogelijk sap te krijgen, steek de bladeren één voor één in het invoerkanaal en duw aan het einde wat hard product (een stuk appel, wortel, enz.) in. Giet vervolgens in een blender 500 ml water, geperst sap en voeg fruit toe: banaan, aardbei, perzik, peer, enz. Mix gedurende een paar minuten. Drink langzaam.

WAARSCHUWING! Chlorofyl cocktail heeft opmerkelijke ontgiftende eigenschappen, daarom drinken we het (net als bietensap) langzaam en niet meer dan 300-400 ml per dag.

CITRUSVRUCHTEN NECTAR

- ½ of een kleine grapefruit (schil en snijd in de delen)
- 3 middelgrote sinaasappels (schil en snijd in de delen)
- ½ kleine limoen of citroen (schil en snijd in de 2 delen)
- u kunt ananas toevoegen

LEVER REINIGEN

- 0,5 rode biet
- 5 wortelen
- 2 cm van verse komkommer
- 3 appels
- een klein bosje peterselie of sla

VOOR SCHOONHEID

- 4 sinaasappels
- 5 wortelen
- 1 stengels bleekselderij
- een klein bosje peterselie
- gemberwortel (ongeveer 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit
- 3 ananasringen
- 2 sinaasappels
- 2 wortelen
- 1 cm gemberwortel

U kunt ook peterselie, selderij toevoegen.

FRUITLIMONADE

- 3 harde appels
- 3 middelgrote sinaasappels (geschild en gesneden in 8 delen)
- ½ citroen

Pers al het fruit uit en onthoud de afwisselende methode: zacht - hard. Er kan met munt en ijs geserveerd worden.

SMAAK VAN DE HERFST

- 1kg wortelen
- 0,1 kg verse spinazie
- 2 appels

Pers de wortels, spinazie, appels - afwisselend uit.

PINDAKAAS / AMANDELBOTER

Giet de noten of amandelen (ongeveer 0,5 kg) met water over en laat ze een nacht weken. Zeef 's ochtends het water en bereid de slowjuicer klaar voor gebruik. Zet een paar noten/amandelen in de invoeropening, zodat de apparatuur niet vastloopt. Er kan wat water of olie worden toegevoegd om de consistentie lossere te maken.

TECHNISCHE GEGEVENS

De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.

Maximale werktijd (KBmax): 10min

Geluidsniveau: L_{WA} : 61 dB

Lengte van het netsnoer: 1,0m



OPGELET! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)

De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mensels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

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:

- ✓ *miażdżenie/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, zawieszony i niespieniony. Może być przechowywany w zamkniętym naczyniu w lodówce nawet do 72 godzin, bez utraty wartości odżywczych i jednorodnej 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 podczas pracy.
- 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.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną

- poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- 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.
 - 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.).
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

OPIS URZĄDZENIA

1. Stacja robocza/obudowa
2. Przełącznik
3. Antypoślizgowe nóżki
4. Pojemniki na sok (1000ml) i odpadki (800ml)
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.

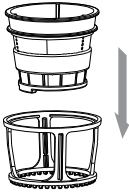
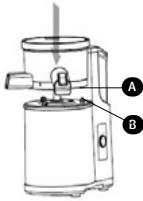
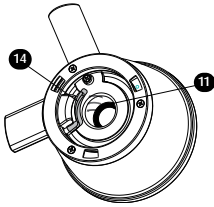
- O** urządzenie jest wyłączone
- 1** włączenie urządzenia
- R** obroty w przeciwnym kierunku, tzw. bieg wsteczny, aby go uruchomić należy trzymać wciśnięty przycisk Reverse

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

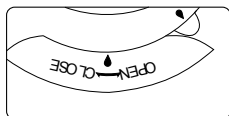
1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Umyj dokładnie i osusz urządzenie, szczególnie te elementy, które bezpośrednio stykają się z żywnością.

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 modułem 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 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 warzywa 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. Końcove partie kawałków dopchnij popychaczem. – 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. – 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 OWOCE	<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 OWOCE/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 obierz 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 ● grejpfruty ● cytryny 	Owoce obierz 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.

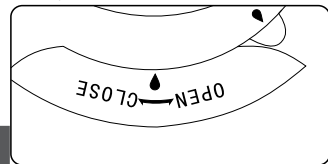
UWAGA! Nie kroimy warzyw i owoców w cienkie plastry, kostki, itp. Zbyt małe lub zbyt duże kawałki spowodują trudniejsze wyciskanie soku.

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 włącznika (2) i zatkać 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.

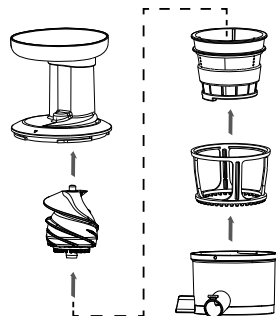
UWAGI OGÓLNE

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 włącznika (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.

Łatwe i szybkie czyszczenie wszystkich zdejmowanych elementów, dzięki możliwości mycia w zmywarce.

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. Ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
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 przepelniaj kanału wsadowego produktami, wkładaj produkty pojedynczo, daj czas na ich przetworzenie – Jeśli nadal przyczyna jest nieznaną należy urządzenie umyć i ponownie złożyć.
Pulpa 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)

PRZEPISY NA PYSZNE I ZDROWE SOKI

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, roszponka, 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- 400ml 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 wolno-obrotową 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} : 61 dB

Długość przewodu sieciowego: 1,0 m



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI CUMPĂRAT PRODUSUL NOSTRU!

Storcătorul lent este aparatul ideal pentru cei preocupați de sănătate și de calitatea vieții!

Puteți extrage suc din majoritatea tipurilor de legume, fructe și ierburi. De asemenea, cele care nu pot fi folosite într-un storcător standard - pătrunjel, spanac, iarbă de grâu, soia (lapte de soia), zmeură, coacăze, ananas, mango și multe altele.

Procesul de producere a sucului se realizează printr-o extracție în două etape:

- ✓ zdrobire/compactare
- ✓ extrudare

Un storcător cu viteză lentă funcționează încet, la viteză mică, dar cu precizie. Acesta zdrobește cu precizie pulpa fructelor și legumelor fără a genera căldură excesivă și cu un minim de oxigen. Astfel, se asigură că nu distruge substanțele nutritive și vitaminele conținute în fructe și legume, nu se încălzește și nu oxidează sucul.

Puteți obține de până la 2 ori mai mult suc decât de la un storcător standard.

Folosind un storcător lent, obțineți suc de cea mai bună calitate, cu o cantitate maximă de vitamine și minerale conținute în fructele și legumele preferate!

Sucul este deosebit de gustos, spumos și fără spumă. Poate fi păstrat într-un vas sigilat în frigider timp de până la 72 de ore, fără a-și pierde valoarea nutritivă sau consistența uniformă.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZARE

- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de utilizare.
- Acordați o atenție deosebită atunci când copiii se află în apropierea aparatului!
- Nu utilizați dispozitivul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.
- Aparatul nu trebuie lăsat nesupravegheat în timp ce este conectat la rețeaua electrică în timpul funcționării.
- Nu scufundați dispozitivul, cablul sau fișa în apă sau în alte lichide.
- Nu agățați cablul de alimentare de margini ascuțite și nu permiteți ca acesta să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priza de curent atunci când nu utilizați aparatul sau înainte de curățare.
- Nu folosiți un aparat deteriorat, chiar dacă cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate - în acest caz, faceți reparația aparatului la un centru de service autorizat.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea aparatului, incendii sau vătămări corporale.
- Nu atingeți dispozitivul cu mâinile umede.
- Utilizați dispozitivul pe o suprafață netedă și stabilă
- Așteptați până când șurubul de stoarcere s-a oprit complet înainte de a scoate capacul.
- Nu introduceți niciodată degetele sau tacâmurile în compartimentul storcătorului - doar împingătorul este folosit pentru a introduce alimentele!
- Spălați toate părțile aparatului de storcător care intră în contact cu alimentele înainte de prima utilizare.
- Opriți storcătorul de fructe după fiecare utilizare.
- Evitați contactul cu părțile mobile ale dispozitivului.
- Puneți deoparte și goliți recipientul de deșeuri atunci când este plin.
- Înainte de a începe lucrul, asigurați-vă că toate componentele aparatului sunt montate corect - nu deblocați capacul în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau care nu au cunoștințe sau experiență în utilizarea acestui tip de echipament, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în sigu-

ranță a echipamentului și să fie informate cu privire la potențialele pericole.

- Supravegheați copiii pentru ca aceștia să nu se joace cu echipamentul/dispozitivul.
- Deconectați storcătorul de fructe înainte de a-l asambla sau dezasambla.
- Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nu așezați aparatul în apropierea aragazurilor electrice sau cu gaz, a arzătoarelor, cuptoarelor etc.
- Nu astupați orificiul de evacuare a pulpei și sucului în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Nu mișcați dispozitivul în timpul funcționării.
- Conectați aparatul la o priză de rețea dotată cu un pin de împământare cu tensiunea indicată pe plăcuța de identificare a aparatului.
- Produsele trebuie introduse în orificiul de alimentare în timp ce aparatul este în funcțiune; fructele sau legumele nu trebuie să fie introduse în orificiul de alimentare atunci când aparatul este în staționare.
- Aveți grijă să nu supraîncărcați storcătorul, nu folosiți prea multă forță pentru a împinge produsele prin alimentator.
- Înainte de a porni unitatea, verificați dacă capacul recipientului este bine fixat.
- Folosiți doar un împingător pentru a împinge produsul.
- Nu scufundați unitatea dispozitivului în apă și nu o spălați sub jet de apă.
- Nu introduceți materiale dure, semințe mari, gheață sau produse congelate în alimentatorul extruderului.
- Respectați următoarele recomandări pentru durata nominală de funcționare a aparatului: stoarcerea sucului - nu mai mult de 10 minute de funcționare continuă. După finalizarea unui ciclu, așteptați 20-30 de minute înainte de a porni din nou aparatul. Respectarea instrucțiunilor de mai sus va prelungi durata de viață a aparatului.
- Trestia de zahăr trebuie să fie decojită și tăiată în bucăți de 20 mm x 20 mm înainte de a fi prelucrată în mașină. Adăugați porțiuni secvențiale în alimentator după ce ați terminat prelucrarea anterioară.

- Pentru a evita accidentele în timpul funcționării, este interzis să atingeți cu mâna sau cu un instrument ascuțit tija șurubului și alte piese detașabile sau să înlocuiți împingătorul de alimentare cu orice obiect.
- Nu utilizați extruderul dacă ecranul de extrudare este deteriorat.
- Nu conectați ștecherul la priza de rețea cu mâinile umede.
- Nu scoateți ștecherul din priza de curent prin tragerea cablului.
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați la vedere părți ale ambalajului (pungi de plastic, cutii de carton, polistiren etc.).
- Dispozitivul nu trebuie să fie utilizat de către copii. Țineți dispozitivul și cablul departe de copii.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți.
- **AVERTISMENT! Nu permiteți copiilor să se joace cu filmul. Pericol de sufocare!**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

1. Stație de lucru/cazare
2. Comutator
3. Picioare antiderapante
4. Recipiente pentru sucuri (1000 ml) și deșeuri (800 ml)
5. Recipient principal cu ieșire pentru deșeuri și suc
6. Copertă
7. Pusher
8. Fără sfârșit de extrudare
9. Sită de stoarcere din oțel inoxidabil
10. Modul de curățare automată
11. Manșon de etanșare
12. Ieșire de sucuri blocabilă
13. Ieșire deșeuri
14. Dop de cauciuc

15. Tavă

16. Perie de curățare



Dispozitivul este echipat cu un comutator.

0 dispozitivul este oprit

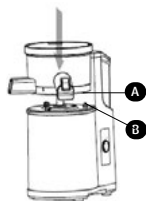
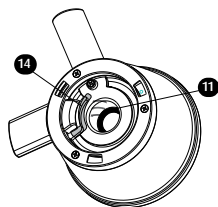
1 pornirea dispozitivului

R rotația inversă, așa-numita marșarier, trebuie ținută apăsată pentru a o activa.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți aparatul din cutie și îndepărtați tot cartonul și folia care îl protejează.
2. Spălați și uscați bine aparatul, în special acele părți care intră în contact direct cu alimentele.
3. Storcătorul de fructe are un sistem de siguranță - aparatul poate fi pornit numai dacă capacul aparatului (6) este montat corect.

INSTALAREA UNUI STORCĂTOR DE FRUCTE



- 1 Introduceți dopul de cauciuc (14) în orificiul din partea de jos a recipientului (5) și manșonul de etanșare (11) în recipient (5), dacă nu au fost deja montate.
- 2 Așezați aparatul pe o suprafață netedă, stabilă și plană. Așezați recipientul (5) pe stația de lucru (1) astfel încât cele 3 adâncituri (A) de pe partea inferioară a recipientului (5) să includă cele 3 proeminențe (B) situate pe suprafața superioară a carcasei. Apoi puneți ștecherul peste orificiul de evacuare a sucului.
- 3 Așezați modulul de curățare automată (10) pe ecranul de stoarcere (9).
- 4 Se introduce și se montează sita de strângere din oțel inoxidabil (9) cu modul de curățare automată (10) în centrul recipientului (5), astfel încât fila din sită să se lovească de locașul din recipient (5), iar semnele de pe sita de strângere (9) și recipientul (5) să fie opuse.
- 5 Introduceți șurubul de stoarcere (8) în ecranul de stoarcere (9).



6 Așezați capacul (6) pe recipient (5), lovind canelurile din recipient cu filetele și rotiți capacul (6) în sensul acelor de ceasornic până la maxim, astfel încât fila de siguranță din capac (6) să se potrivească în locașul din stația de lucru (1), până când dispozitivul de prindere face clic. Rețineți marcasele de pe dispozitiv. Aceasta înlătură blocajul care împiedică pornirea unității în cazul în care este instalat incorect

7 Așezați tava (15) pe capacul(6). Glsați recipientele (4) sub orificiile de evacuare a sucului (12) și a deșeurilor (13).

8 Introduceți împingătorul (7) în orificiul de alimentare cu alimente din capac.

NOTĂ! Storcătorul de fructe și legume MPM este echipat cu un motor cu reductor de viteză, astfel încât mașina are nevoie de timp pentru a procesa ingredientele folosite. Grăbirea, încercarea de a introduce legume și fructe mari sau o cantitate mare de fructe deodată și împingerea puternică a împingătorului pot cauza blocarea aparatului.

PREPARAREA FRUCTELOR ȘI LEGUMELOR

TIPUL DE PRODUSE	EXEMPLU	PREGĂTIRE
RĂDĂCINI DURE Notă: nu puneți multe legume sau fructe deodată. O cantitate mare ar putea înfundă canalul de alimentare sau șurubul de stoarcere, ceea ce ar putea cauza blocarea mașinii.	<ul style="list-style-type: none"> ● morcov ● sfeclă roșie ● țelină 	Spălați toate produsele și tăiați-le în bucăți cât mai lungi, astfel încât să treacă ușor prin canalul de alimentare. Se taie un morcov mare numai pe lungime în patru bucăți. Se taie capătul verde cu aproximativ 1 cm. Împingeți capetele pieselor cu ajutorul împingătorului. – Tăiați sfecla și țelina ca pe mere în cca.8 părți
REMINDER: Apăsați ferm legumele sau fructele tari care se storc de mecanismul care se rotește încet. Pentru ușurința utilizării, tăiați morcovii mai mari pe lungime, în două sau mai multe bucăți. Folosiți împingătorul pentru a presa ultima parte a produselor stoarse.		
GRÂNDURI	<ul style="list-style-type: none"> ● grâu ● orz 	Tăiați iarba la lungimea dorită și clătiți-o. Puneți cantități mici de iarbă în gaură - acest lucru va da un rezultat mai bun la stoarcere. Folosiți un împingător dacă este necesar. – Verdețuri: nu puneți prea mult dintr-o dată - va fi greu de strecurat.
REMINDER: Ierburile de cereale conțin ingrediente care produc spumă în timpul extrudării. Iarba proaspătă ar trebui să fie stoarsă pentru a minimiza acest lucru. De asemenea, puteți răci iarba și burghiul de extrudare punându-le în frigider peste noapte și cu cel puțin 2 ore înainte de extrudare sau pulverizându-le cu apă rece imediat înainte. Dacă nu vă deranjează să amestecați sucul de iarbă cu suc de morcovi, puteți obține o cantitate foarte mare de suc de iarbă, storcând o cantitate minimă de morcovi, ceea ce va ajuta la curățarea strecurătorului în timpul stoarcerii.		
FRUCTE DURE	<ul style="list-style-type: none"> ● mere 	IMPORTANTĂ: Alegeți în principal specii tari și suculente. Spălați și tăiați fructele decojite în bucăți care să încapă ușor în orificiul de alimentare (aproximativ 8 bucăți). Fructele pot fi servite cu cuiburile de semințe, doar tulpinile trebuie aruncate. Nu puneți prea multe bucăți de fructe deodată - vor fi greu de stors.
FRUCTE/LEGUME MOI	<ul style="list-style-type: none"> ● roșii ● piersici ● struguri 	Spălați produsele și tăiați-le în bucăți care să intre ușor în orificiul de alimentare. Se decojesc dacă este necesar. Nu puneți prea multe fructe în orificiul de alimentare, pentru a nu-l umple prea mult. Împingeți cu împingătorul.
CIFRE	<ul style="list-style-type: none"> ● portocale ● grapefruit ● lămâi 	Se curăță fructele și se îndepărtează excesul de coajă fibră albă. Se împarte în particule naturale.

STOARCEREA SUCULUI

NOTĂ! Fructele cu sâmburi, cum ar fi piersicile, prunele, cireșele, trebuie mai întâi curățate de sâmburi.

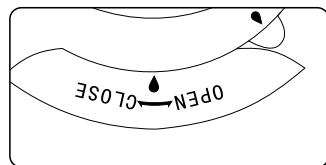
NOTĂ! Nu tăiați legumele și fructele în felii subțiri, cuburi etc. Bucățile prea mici sau prea mari vor face mai dificilă stoarcerea sucului.

1. Așezați aparatul pe o suprafață netedă, stabilă și plană. Înainte de a introduce ștecherul într-un contact, asigurați-vă că dispozitivul este oprit (poziția 0).
2. Spălați bine fructele și legumele pe care intenționați să le preparați și apoi tăiați-le în bucăți mici (dar nu felii sau bucăți mici), astfel încât să poată fi aruncate cu ușurință în aparat prin deschiderea din capac (6).
3. Așezați recipientul pentru suc și deșeuri (4) sub deschiderile corespunzătoare ale recipientului principal (5). Deschideți priza de suc (12) cu ajutorul dopului de priză de suc.
4. Porniți storcătorul lent cu ajutorul întrerupătorului (2).
5. Aruncați fructele și legumele în orificiul din capac (6), împingându-le doar cu ajutorul împingătorului (7).
6. Verificați din când în când dacă recipientele pentru deșeuri și suc (4) nu sunt pline - dacă trebuie golite, opriți mai întâi aparatul cu ajutorul întrerupătorului (2) și conectați priza de suc (12) cu fișa de priză de suc.
7. Dispozitivul își poate opri funcționarea atunci când întâmpină o rezistență prea mare. În acest caz, opriți-l (2), deoarece acest lucru poate însemna că bucățile de fructe sau legume aruncate sunt prea mari. Acest lucru se întâmplă mai ales cu legumele și fructele tari. Comutatorul (2) trebuie apoi să fie comutat pe funcția inversă. Storcătorul de fructe se va angaja în rotație inversă, ceea ce va determina deblocarea motorului. Dacă problema persistă, unitatea trebuie demontată, curățată și reasamblată (a se vedea alin. „Asamblarea storcătorului”).

NOTĂ! Nu descuiați capacul (6) în timp ce storcătorul este în funcțiune! Capacul este prevăzut cu un dispozitiv de siguranță care, atunci când este deblocat, oprește funcționarea motorului. Nu închideți dopul atunci când stoarceți suc din ingrediente care formează spumă (de exemplu, mere, țelină). Aveți grijă dacă stoarceți sucul cu dopul închis. În cazul în care cantitatea de suc colectată în recipientul principal (5) depășește volumul acestuia, sucul în exces se poate vărsa.

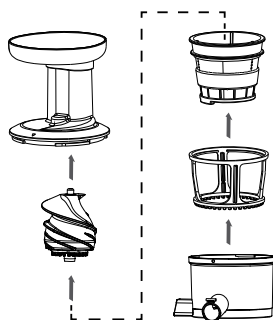
OBSERVAȚII GENERALE

1. Folosiți fructe și legume proaspete și coapte ori de câte ori este posibil.
2. Fructele moi și prea coapte vor avea ca rezultat un suc care nu este limpede.
3. Sucul de mere se poate transforma rapid în maro - pentru a încetini acest proces, stoarceți câteva picături de suc de lă-mâie în suc.
4. Dacă sucul este prea gros, diluați-l cu apă minerală.



DEMONTAREA STORCĂTORULUI DE FRUCTE

1. Opriți aparatul cu ajutorul întrerupătorului (2) și deconectați-l de la sursa de alimentare.
2. Așteptați până când șurubul de stoarcere se oprește complet.
3. Îndepărtați împingătorul (7) de pe capacul (6).
4. Îndepărtați capacul (6), rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic. ==>
5. Demontați componentele individuale în ordinea inversă a asamblării (șurubul de stoarcere (8), sita de stoarcere (9), modulul de curățare automată (10), recipientul principal cu deschidere pentru deșeuri și suc (5)). ==>
6. Spălați și curățați temeinic articolele de mai sus.



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

NOTĂ! Spălarea și întreținerea corespunzătoare prelungesc durata de viață a extruderului. Deoarece extruderul stoarce minerale, inclusiv calciu, vă recomandăm să spălați întotdeauna toate părțile mașinii după utilizare cu agenți împotriva acumulării de calciu.

Curățare ușoară și rapidă a tuturor pieselor detașabile, datorită siguranței în mașina de spălat vase.

1. Opriți aparatul înainte de curățare.
2. Carcasa principală poate fi curățată cu o cârpă umedă (dacă este necesar, se poate adăuga o cantitate mică de detergent).
3. Spălați bine toate piesele care intră în contact cu alimentele după fiecare utilizare în apă caldă cu puțin detergent, de preferință imediat după ce ați extras sucul.
4. Nu utilizați agenți de curățare puternici, acetonă, alcool, materiale ascuțite etc. pentru curățare. Utilizarea acestora poate cauza deteriorarea dispozitivului.
5. Ecranul de stoarcere trebuie curățat temeinic după fiecare utilizare. Peria (16) care se adaugă la set este ideală pentru curățarea acestei părți.
6. Nu scufundați baza aparatului în apă sau în alte lichide!
7. În cazul în care există decolorarea părților storcătorului din cauza morcovilor, portocalelor etc., acestea pot fi șterse cu o cârpă cu ulei de gătit.
8. După ce toate piesele au fost curățate și uscate, storcătorul trebuie asamblat (a se vedea paragraful „ASAMBLAREA storcătorului de sucuri”).

SIMPTOME DE FUNCȚIONARE DEFECTUOASĂ

OBIECTE	VEZI
Motorul nu funcționează	<ul style="list-style-type: none"> – Este cablul de alimentare în priză – Capacul superior este închis corect? – Nu cumva s-a blocat ceva la alimentarea produselor pentru prelucrare
Mașina de lucru se oprește	<ul style="list-style-type: none"> – Unitatea este asamblată corespunzător – Nu este supraîncărcată – Produsul pe care doriți să îl stoarceți este pregătit în bucăți potrivite
Se formează un "blocaj" în canalul lotului	<ul style="list-style-type: none"> – Dacă stoarceți o mulțime de produse moi, încercați să alternați împingerea produselor tari (de exemplu, împingeți o portocală sau un măr cu un morcov). Alegeți produse proaspete, fără semne de stricăciune – Protejiți comutatorul de mai multe ori în poziția "inversare". – Nu umpleți prea mult canalul de alimentare cu produse, plasați produsele unul câte unul, lăsați timp pentru procesare. – Dacă nu se cunoaște încă cauza, unitatea trebuie spălată și reasamblată.
Pulpa nu mai scapă	<ul style="list-style-type: none"> – Împingeți cu un produs mai greu

NUTRIENȚII DIN FRUCTE ȘI LEGUME

Fructe/legume	Substanță vitaminică/minerală	Kilocalorii / calorii
Apple	Vitamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Caisă	Fibre, potasiu	30 g = 85 kJ (20 cal)
Sfeclă de zahăr	Folacină, fibre, sfecla roșie este o sursă bogată de vitamina C și potasiu	160 g = 190 kJ (45 cal)
Afine	Vitamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Varză	Vitamina C, potasiu, folacină, vitamina B6, fibre	100 g = 110 kJ (26 cal)
Morcovi	Vitamina A, C, B6, fibre	120 g = 125 kJ (30 cal)
Țelină	Vitamina C, potasiu	80 g = 55 kJ (7 cal)
Castravete	Vitamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenicul	Vitamina C, fibre	300 g = 145 kJ (35 cal)
Struguri	Vitamina C, B6, potasiu	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamina C, potasiu	100 g = 100 kJ (40 cal)
Pepene galben	Vitamina C, folacină, fibre, vitamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarine (fără sămburi)	Vitamina C, B3, potasiu, fibre	180 g = 355 kJ (85 cal)
Piersică (fără piatră)	Vitamina C, B3, potasiu, fibre	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pere	Fibre	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Căpșuni	Vitamina C, fier, potasiu și magneziu	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamina C, fibre, vitamina E, folacină, vitamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

REȚETE PENTRU SUCURI DELICIOASE ȘI SĂNĂTOASE

RĂCORITOARE

- 6 membrane (fiecare tăiate în 8 bucăți cu miez și semințe)
- buchet de pătrunjel
- câteva frunzeși mentă

RĂCORITOARE II

- 6 mere (fiecare tăiat în 8 bucăți, cu miez și sămburi)
- buchet de pătrunjel
- 2 tulpini de țelină
- o felie (1 cm) de ghimbir

METODA DE PREPARARE:

Presărați mai întâi două - trei mere. Apoi se strecoară pătrunjelul și frunzele de mentă, precum și ghimbirul și țelina. La final, se strecoară merele rămase.

VITALITATE

- 6 morcovi (morcovii foarte mari se taie pe lungime și transversal, iar cei mijlocii numai pe lungime)
- 4 mere (fiecare tăiat în 8 bucăți, cu miez și sămburi)
- 2 tulpini medii de țelină
- o felie (1 cm) de ghimbir, după gust

METODA DE PREPARARE:

Se strecoară o parte din morcovi, mere, tulpini de țelină și ghimbir. Fă-o alternativ tare - moale, vei obține o eficiență mai bună. Se strecoară restul de morcovi la sfârșit. Puteți adăuga, de asemenea, ananas, sfeclă roșie, portocală etc., fiecare legumă adăugată modificând calități gustative.

COCKTAIL DE CLOROFILĂ

Sucul se stoarce din plante verzi, dar pentru varietate poate fi și din alte plante în fiecare zi, de exemplu: spanac, diferite varietăți de salată, salată de miel, boia, iarbă de grâu, iarbă de orz, pătrunjel, țelină etc., în cantitate de aprox. o mână la 2 porții.

Pentru a obține cât mai mult suc posibil, se introduc frunzele în canalul de alimentare, pe rând, iar la final se stoarce un produs tare (bucată de măr, morcov etc.). Apoi se toarnă 500 ml de apă, suc stors în blender și se adaugă fructele: banane, căpșuni, piersici, pere etc. Se amestecă timp de câteva minute. Beți încet.

NOTĂ! Cocteilul de clorofilă are proprietăți detoxifiante remarcabile, așa că, la fel ca suc de sfeclă roșie, beți-l încet și nu mai mult de 300-400 ml pe zi.

NECTAR DE CITRICE

- ½ sau un grapefruit mic (se decojește și se taie în bucăți)
- 3 portocale medii (decojite și mărunțite)
- ½ lămâie mică sau lămâie (se curăță de coajă și se taie în 2 bucăți)
- se poate adăuga ananas

CURĂȚAREA FICATULUI

- 0.5 sfeclă
- 5 morcovi
- 2 cm de castravete proaspăt
- 3 mere
- un buchet mic de pătrunjel sau salată verde

PENTRU FRUMUȘETE

- 4 portocale
- 5 morcovi
- 1 tulpină de țelină
- un buchet mic de pătrunjel
- rădăcină de ghimbir (aprox. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit
- 3 inele de ananas
- 2 portocale
- 2 morcovi
- 1 cm de rădăcină de ghimbir

Puteți adăuga, de asemenea, pătrunjel, țelină.

LIMONADĂ DE FRUCTE

- 3 mere tari
- 3 portocale medii (decojite în 8 bucăți)
- ½ lămâie

Stoarceți toate fructele, asigurându-vă că alternați între cele moi și cele tari. Poate fi servit cu mentă și gheață.

UN GUST DE TOAMNĂ

- 1 kg de morcovi
- 0,1 kg de spanac proaspăt
- 2 mere

Se storc morcovii, spanacul, merele - alternativ.

UNT DE NUCĂ / UNT DE MIGDALE

Se toarnă apă peste nuci sau migdale (aprox. 0,5 kg) și se lasă la înmuiat peste noapte. Dimineața, strecurați apa, pregătiți storcătorul cu viteză redusă pentru funcționare. Introduceți câteva nuci/alune la un moment dat în orificiul de alimentare, astfel încât echipamentul să nu se blocheze. Se poate adăuga puțină apă sau ulei pentru a slăbi consistența.

DATE TEHNICE

Specificațiile tehnice sunt indicate pe plăcuța de identificare a produsului.

Durata maximă de funcționare continuă (KBmax): 10 min

Nivelul de zgomot: L_{WA} : 61 dB

Lungimea cablului de alimentare: 1,0 m



ATENȚIE! MPM agd S.A. își rezervă dreptul de a efectua modificări tehnice.

Acest manual a fost tradus automat.

În cazul în care aveți îndoieli, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acestuia.

Eliminarea corectă a produsului (deșeurii de echipamente electrice și electronice)

Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeurii menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeurii sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

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 угрозы 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 (1000мл) и жмыха (800мл)
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



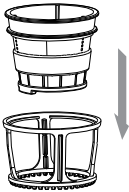
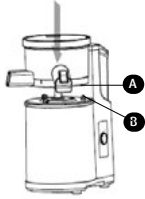
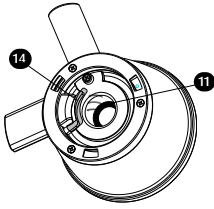
Устройство оборудовано выключателем.

- | | |
|---|---|
| 0 | устройство выключено |
| 1 | включение устройства |
| R | вращение в обратном направлении, так называемый обратный ход; чтобы его запустить, следует придерживать нажатой кнопку. |

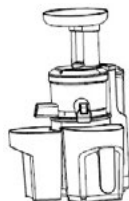
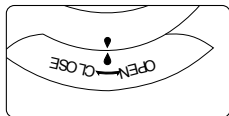
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ

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 MPM 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. <ul style="list-style-type: none"> – 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 	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. <ul style="list-style-type: none"> – зелень: не закладывайте слишком много сразу - будет трудно выжиматься.
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.		
ТВЕРДЫЕ ФРУКТЫ	<ul style="list-style-type: none"> ● яблоки 	ВАЖНО: Выбирайте преимущественно твердые, сочные сорта. Помойте и порежьте фрукты в кожуре 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.
МЯГКИЕ ФРУКТЫ/ОВОЩИ	<ul style="list-style-type: none"> ● помидоры ● персики ● виноград 	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. Продвиньте их толкателем.
ЦИТРУСОВЫЕ	<ul style="list-style-type: none"> ● апельсины ● грейпфруты ● лимоны 	Плоды следует очистить от кожуры и удалить избыток белых волокон. Разделите их на естественные дольки.

ВЫЖИМАНИЕ СОКА

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

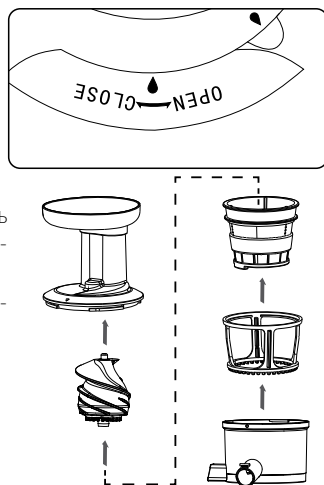
ВНИМАНИЕ! Не режьте овощи и фрукты тонкими пластинками, кубиками и т. п. Слишком маленькие или слишком большие куски затрудняют выжимание сока.

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 отверстия главного контейнера (5). Откройте заглушку отверстия для выхода сока (12).
4. Включите Slow Juicer с помощью включателя (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 опорожнить 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 включатель (2) на функцию reverse. Соковыжималка включает 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 сильнодействующие 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, апельсина 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 'жем'	<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, закладывайте 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.)

РЕЦЕПТЫ ВКУСНЫХ И ЗДОРОВЫХ СОКОВ

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 имбиря.

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, листовой 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.

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на маркировочном щитке изделия.

Максимальное время непрерывной работы (КВтmax): 10 мин.

Уровень шума: L_{WA} : 61 дБ

Длина сетевого провода: 1,0 м

**Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)**

Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

ĎAKUJEME ZA ZAKÚPENIE NÁŠHO PRODUKTU!

Pomalý odšťavovač je ideálnym zariadením pre ľudí, ktorí sa starajú o zdravie a kvalitu života! Šťavu môžete získať z väčšiny druhov zeleniny, ovocia a bylín. Tiež tie, ktoré nemožno použiť v štandardnom odšťavovači - petržlen, špenát, pšeničná tráva, sója (sójové mlieko), maliny, ríbezle, ananásy, mango a mnoho ďalších.

Proces výroby šťavy sa uskutočňuje vďaka dvojstupňovej extrakcii:

- ✓ drvenie/drvenie*
- ✓ stláčanie*

Pomalý odšťavovač pracuje pomaly, pri nízkych otáčkach, ale presne. Presne drví dužinu ovocia a zeleniny bez toho, aby produkoval nadmerné teplo a s minimálnym prístupom kyslíka. Vďaka tomu nezničí živiny a vitamíny obsiahnuté v ovocí a zelenine, nezohrieva sa a neoxiduje šťavu.

Môžete získať až 2-krát viac šťavy ako zo štandardného odšťavovača.

Pomocou pomalého odšťavovača získate šťavu najvyššej kvality s maximálnym množstvom vitamínov a minerálov obsiahnutých vo vašom obľúbenom ovocí a zelenine!

Šťava je mimoriadne chutná, kašovitá a nepenená. Môže sa skladovať v uzavretej nádobe v chladničke až 72 hodín bez straty nutričnej hodnoty a homogénnej konzistencie.

BEZPEČNOSTNÉ TIPY NA POUŽITIE

- Pred použitím si pozorne prečítajte návod na použitie.
- Buďte obzvlášť opatrní, keď sú v blízkosti zariadenia deti!
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel, než bol určený.
- Zariadenie pripojené k elektrickej sieti nesmie byť počas prevádzky ponechané bez dozoru.
- Neponárajte spotrebič, kábel a zástrčku do vody alebo iných tekutín.
- Napájací kábel nezaveste na ostré hrany a nedovoľte, aby sa dostal do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate alebo pred začatím čistenia, vždy odpojte zástrčku zo zásuvky.
- Nepoužívajte poškodené zariadenie, a to ani v prípade, že je poškodený sieťový kábel alebo zástrčka – v takom prípade ho umiestnite na opravu v autorizovanom servisnom mieste.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže spôsobiť poškodenie zariadenia, požiar alebo zranenie osôb.
- Nedotýkajte sa zariadenia mokrými rukami.
- Používajte zariadenie na hladkom a stabilnom povrchu
- Pred odstránením veka počkajte, kým sa slimák úplne nezastaví.
- Nikdy nekladajte prsty ani príbory do priehradky na odšťavovač - iba tlačný stroj je určený na vstup potravín!
- Pred prvým použitím umyte všetky časti odšťavovača, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.
- Po každom použití stlačovača šťavy sa musí vypnúť.
- Zabráňte kontaktu s pohyblivými časťami zariadenia.
- Odložte a vyprázdňte nádobu na odpad, keď je plná.
- Pred začatím práce sa uistite, že sú všetky súčasti zariadenia správne nainštalované - nechráňte kryt, keď je zariadenie v prevádzke.
- Pomôcku môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú vedomosti alebo skúsenosti s používaním takýchto pomôcok, za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo poučené o tom, ako používať pomôcky bezpečným spôsobom a sú informované o možných nebezpečenstvách.
- Je potrebné venovať pozornosť deťom, aby sa nehrali so zariadením/zariadením.

- Pred montážou alebo rozložením odšťavovača je potrebné ho odpojiť od zdroja napájania.
- Prístroj je určený len na domáce použitie.
- Neumiestňujte spotrebič do blízkosti elektrických a plynových kuchýň, horákov, rúr atď.
- Počas prevádzky zariadenia neupchávajte otvor výstupu buničiny a šťavy.
- Počas prevádzky nepohybujte zariadením.
- Pripojte zariadenie k elektrickej zásuvke vybavenej uzemňovacím kolíkom s napätím podľa typového štítku zariadenia.
- Výrobky musia byť vložené do otvoru podávača počas prevádzky zariadenia, počas zastavenia nemôžete vyplniť otvor podávača ovocím alebo zeleninou.
- Dávajte pozor, aby ste nepreťažili odšťavovač, nepoužívajte príliš veľkú silu na tlačenie výrobkov cez podávač.
- Pred spustením zariadenia skontrolujte, či je veko nádoby dobre pripevnené.
- Na zatlačenie produktu používajte iba tlačný stroj.
- Pohon zariadenia neponárajte do vody ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Do podávača odšťavovača nekladajte žiadne tvrdé materiály, veľké semená, ľad ani mrazené výrobky.
- Nasledujúce odporúčania by sa mali dodržiavať týkajúce sa nominálnej doby prevádzky zariadenia: stláčanie šťavy - nie viac ako 10 minút nepretržitej prevádzky. Po dokončení pracovného cyklu je potrebné počkať 20-30 minút pred opätovným zapnutím zariadenia. Dodržiavanie vyššie uvedených tipov predĺži životnosť zariadenia.
- Pred pokračovaním v spracovaní v stroji musí byť cukrová trstina olúpaná a narezaná na kúsky 20 mm x 20 mm. Po dokončení predchádzajúceho spracovania postupne pridajte porcie do podávača.
- Aby ste predišli nehodám počas prevádzky zariadenia, je zakázané dotýkať sa drieku skrutky a iných odnímateľných častí rukou alebo ostrým nástrojom a vymeniť tlačný stroj na potraviny akýmkoľvek predmetom.
- Nepoužívajte odšťavovač, ak je stlačené sito poškodené.
- Nepripájajte zástrčku do sieťovej zásuvky mokrymi rukami.

- Nevyťahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky potiahnutím za kábel.
- Nepoužívajte prístroj na čerstvom vzduchu.
- Z dôvodu bezpečnosti detí nenechávajte voľne dostupné časti obalu (plastové vrecká, kartóny, polystyrén atď.).
- Zariadenie nemôžu používať deti. Zariadenie a kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Odpojte jednotku od napájacieho zdroja, ak ju necháte bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Neumiestňujte zariadenie na horúce povrchy.
- **VAROVANIE! Nedovoľte deťom hrať sa s fóliou. Nebezpečenstvo udusenía!**

POPIS ZARIADENIA

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Pracovná stanica/skrinka 2. Prepínač 3. Protišmykové nožičky 4. Nádoby na štavu (1000 ml) a zvyšky (800 ml) 5. Hlavná nádoba s výstupnými otvormi na odpad a štavu 6. veko 7. Posúvač 8. Stlačenie slimáka 9. Vytlačacie sito z nehrdzavejúcej ocele 10. Modul automatického čistenia 11. Tesniace puzdro 12. Uzatvárateľný výfukový otvor pre štavu 13. Otvor na odpad | <ol style="list-style-type: none"> 14. Gumová zátka 15. Zásobník 16. Čistenie zubnej kefky |
|--|---|



Prístroj je vybavený spínačom.

0 zariadenie je vypnuté

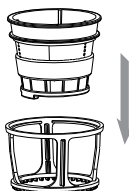
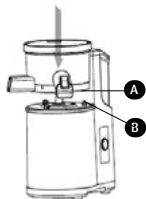
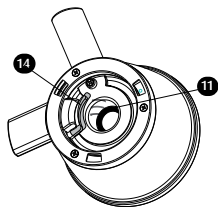
1 zapnutie zariadenia

R otáčania v opačnom smere, tzv. Spätný chod, na jeho spustenie musíte držať tlačidlo spätného chodu

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyberte zariadenie z krabice a odstráňte všetku lepenku a fólie, ktoré ho zaisťujú.
2. Dôkladne umyte a osušte spotrebič, najmä tie prvky, ktoré priamo prichádzajú do styku s potravinami.
3. Odšťavovač má ochranný systém - zariadenie je možné zapnúť iba vtedy, ak je kryt zariadenia správne nainštalovaný (6).

INŠTALÁCIA ODŠŤAVOVAČA



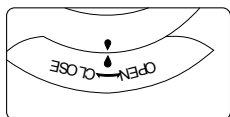
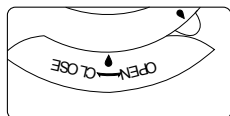
1 Vložte gumovú zátku (14) do otvoru v spodnej časti nádoby (5) a tesniaceho puzdra (11) v nádobe (5), ak nie je predtým nainštalovaná.

2 Nastavte zariadenie na hladký, stabilný a rovný povrch. Nádobu (5) umiestnite na pracovnú stanicu (1) tak, aby v 3 vybraniach (A) na dne nádoby (5) boli na hornom povrchu krytu 3 výčnelky (B). Potom zasuňte zástrčku na otvor zásuvky šťavy.

3 Aplikujte modul automatického čistenia (10) na stláčacie sito (9).

4 Sito z nehrdzavejúcej ocele (9) s automatickým čistiacim modulom (10) vložte do stredu nádoby (5) tak, aby jazýček v sitku narazil na vybranie v nádobe (5) a značky umiestnené na extrúznom site (9) a nádobe (5) boli pred sebou.

5 Vložte stlačený aug (8) do stláčacieho sitka (9).



6 Nasadíte veko (6) na nádobu (5) poklepaním do drážok v miske a otočíte veko (6) v smere hodinových ručičiek tak, aby bezpečnostný jazýček vo veku (6) zapadol do dutiny pracovnej stanice (1), kým záves nezacvakne. Dávajte pozor na označenie na zariadení. Týmto spôsobom sa zámok odstráni pred spustením zariadenia s nesprávnou montážou

7 Na veko (6) naneste podnos (15). Nádoby (4) zasunúte pod odtok šťavy (12) a odpadu (13).

8 Vložte tlačný stroj (7) do otvoru na krmenie potravín vo veku.

POZOR! Odšťavovač ovocia a zeleniny MPM je vybavený motorom s prevodovkou, ktorá znižuje otáčky, a preto zariadenie potrebuje čas na spracovanie použitých zložiek. Ponáhľanie sa, pokus o vloženie veľkej zeleniny a ovocia alebo ich veľkého počtu naraz, ako aj silný tlak pomocou tlačného zariadenia môžu spôsobiť zablokovanie zariadenia.

PRÍPRAVA ZELENINY A OVOCIA

DRUH VÝROBKOV	PRÍKLAD	PRÍPRAVA
TVRDÝ KOREŇ Poznámka: nedávajte veľa zeleniny alebo ovocia naraz. Veľké množstvo môže upchať dávkový kanál alebo stlačiť aug, čo by mohlo spôsobiť zablokovanie zariadenia.	<ul style="list-style-type: none"> ● mrkva ● červená repa ● zeler 	Umyte všetky výrobky a nakrájajte na čo najdlhšie, aby ľahko prešli dávkovým kanálom. Veľkú mrkvu nakrájajte iba pozdĺžne na štyri časti. Zelený hrot nakrájajte približne 1 cm. Zatláčte posledné dávky kusov tlačidlom. <ul style="list-style-type: none"> – Nakrájajte repu, zeler ako jablká na asi 8 častí
PAMÄTAJTE: Je potrebné pevne stlačenú tvrdú zeleninu alebo ovocie stlačiť na pomaly sa otáčajúci mechanizmus. Aby ste uľahčili prácu, musíte pozdĺžne nakrájať väčšiu mrkvu na dve alebo viac častí. Ak chcete stlačiť poslednú časť vylišaných výrobkov, použite tlačný stroj.		
TRÁVNE OBILNINY	<ul style="list-style-type: none"> ● pšenica ● jačmeň 	Nakrájajte trávu na požadovanú dĺžku a opláchnite ju. Vložte malé množstvo trávy do dávkovacieho otvoru - to bude mať lepší účinok pri stláčaní. Ak je to potrebné, použite tlačný stroj. <ul style="list-style-type: none"> – zelené: nedávajte príliš veľa naraz - bude ťažké vytlačiť.
PAMÄTAJTE: Trávy obilnín obsahujú zložky, ktoré spôsobujú tvorbu peny počas stláčania. Aby sa tento jav minimalizoval, mala by sa stlačiť čerstvá tráva. Trávu a slimák môžete tiež ochladiť tak, že ich vložíte do chladničky cez noc alebo najmenej 2 hodiny pred stlačením alebo bezprostredne pred postrekom studenou vodou. Ak vám nevedí miešanie trávovej šťavy s mrkovou šťavou, môžete dosiahnuť skutočne veľké množstvo trávovej šťavy vytlačením minimálneho množstva mrkvy súčasne, čo pomôže vyčistiť sitko počas stláčania.		
TVRDÉ OVOCIE	<ul style="list-style-type: none"> ● jablká 	DŮLEŽITÉ: Vyberte si hlavne tvrdé, šťavnaté druhy. Ovocie umyte a nakrájajte na kúsky, ktoré sa ľahko zmestia do dávkového otvoru (približne 8 dielov). Plody môžu byť křímené spolu so semennými hniezdami, mali by sa likvidovať iba stopky. Nedávajte príliš veľa kusov ovocia naraz - bude ťažké ich vytlačiť.
MÄKKÉ OVOCIE/ZELENINA	<ul style="list-style-type: none"> ● paradajky ● broskyne ● hrozno 	Výrobky umyte a nakrájajte na kúsky, ktoré sa ľahko zmestia do dávkového otvoru. Ak je to potrebné, odlúpnite z kôry. Do dávkového otvoru nekladajte príliš veľa kusov ovocia, aby nedošlo k jeho pretečeniu. Zatláčte tlačidlom.
CITRUSOVÉ	<ul style="list-style-type: none"> ● pomaranče ● grapefruity ● citróny 	Ovocie odlúpnite zo šupky a odstráňte prebytok biele vlákno. Rozdeľte na prírodné častice.

STLÁČANIE ŠŤAVY

POZOR! Ovocie s kôstkami, ako sú broskyne, slivky, čerešne a čerešne, musíte najprv vylúčiť, odstrániť jamy.

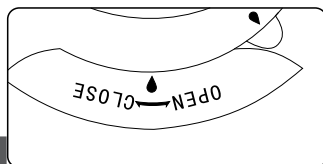
POZOR! Zeleninu a ovocie nekrajame na tenké plátky, kocky atď. Kusy, ktoré sú príliš malé alebo príliš veľké, sťažia stlačenie šťavy.

1. Nastavte zariadenie na hladký, stabilný a rovný povrch. Pred zasunutím zástrčky do kontaktu skontrolujte, či je zariadenie vypnuté (položka 0)
2. Dôkladne umyte ovocie a zeleninu, z ktorých sa chystáte pripraviť šťavu, potom ich nakrajajte na malé kúsky (ale nie plátky alebo malé kúsky), aby sa mohli voľne hodiť do zariadenia otvorom vo veku (6).
3. Nádobu na džús a odpad (4) vsuňte pod zodpovedajúce otvory hlavnej nádoby (5). Otvorte výstup šťavy (12) s uzáverom výstupu šťavy.
4. Zapnite odšťavovač s nízkou rýchlosťou pomocou spínača (2).
5. Ovocie a zeleninu vyhodte do otvoru vo veku (6) tak, že ich zatlačíte iba a výlučne tlačidlom (7).
6. Z času na čas skontrolujte, či nádoby na odpad a džús (4) nie sú plné – ak potrebujete vyprázdniť spotrebič, najskôr vypnite spotrebič pomocou ističa (2) a zásuvku na šťavu (12) zapojte do zásuvky na šťavu.
7. Prístroj môže zastaviť svoju činnosť, keď narazí na príliš veľký odpor. V takejto situácii by mali byť vypnuté (2), pretože to môže znamenať, že kúsky zeleniny alebo ovocia, ktoré sú hodené, sú príliš veľké. Šťava sa to hlavne s tvrdou zeleninou a ovocím. Prepnite spínač (2) na funkciu spätného chodu. Odšťavovač zapne spätné otáčky, čo spôsobí odomknutie motora. Ak problém pretrváva, rozoberte jednotku, vyčistite ju a znova ju zložte (pozri odsek „Inštalácia odšťavovača šťavy“).

POZOR! Neodomykajte veko (6), kým odšťavovač odšťavovača funguje! V kryte je ochrana, ktorá po odomknutí vypne činnosť motora. Nezatvárajte zátku, keď vytlačíte šťavu z ingrediencií, z ktorých sa tvorí pena (napr. Jablká, zeler). Buďte opatrní, ak stlačíte šťavu so zatvoreným uzáverom. Ak množstvo šťavy zozbieranej v hlavnej nádobe (5) prekročí jej objem, prebytočná šťava sa môže vyliť.

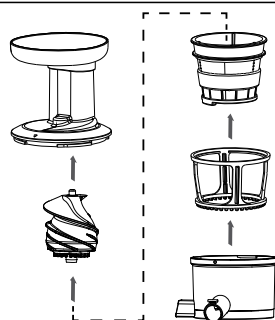
VŠEOBECNÉ PRIPOMIENKY

1. Používajte čo najviac čerstvé a zrelé ovocie a zeleninu.
2. Mäkké a príliš zrelé ovocie spôsobí, že šťava nebude jasná.
3. Jablková šťava môže rýchlo zhnednúť - na spomalenie tohto procesu stlačte niekoľko kvapiek citrónovej šťavy do šťavy.
4. Ak je šťava príliš hustá, mala by sa zriediť minerálnou vodou.



DEMONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA ŠŤAVY

1. Vypnite zariadenie pomocou ističa (2) a odpojte ho od zdroja prúdu.
2. Počkajte, kým sa slimák úplne nezastaví.
3. Odstráňte tlačný stroj (7) z krytu (6).
4. Odstráňte kryt (6) otočením proti smeru hodinových ručičiek. ==>
5. Demontujte jednotlivé komponenty v opačnom poradí pre montáž (stlačte aug (8) , stlačacie sito (9), modul automatického čistenia (10), hlavná nádoba s odpadovým otvorom a otvorom na šťavu (5)) . ==>
6. Vyššie uvedené položky dôkladne umyte a vyčistite.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

POZOR! Správne umývanie a údržba predlžuje životnosť odšťavovača. Pretože odšťavovač stláča minerály vrátane vápnika, odporúčame umývať všetky časti zariadenia vždy po ukončení práce opatreniami, aby sa zabránilo ukladaniu vápnika.

Jednoduché a rýchle čistenie všetkých odnímateľných prvkov vďaka možnosti umývania v umývačke riadu.

1. Pred pokračovaním v čistení zariadenie vypnite.
2. Hlavné puzdro je možné čistiť vlhkou handričkou (ak je to potrebné, môžete pridať malé množstvo pracieho prostriedku).
3. Všetky časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, dôkladne umyte po každom použití v teplej vode s pridaním malého množstva čistiacich prostriedkov, najlepšie ihneď po ukončení stláčania šťavy.
4. Nepoužívajte na čistenie silných čistiacich prostriedkov, acetónu, alkoholu, ostrých materiálov atď. Ich použitie môže spôsobiť poškodenie zariadenia.
5. Stláčacie sítko by sa malo po každom použití dôkladne vyčistiť. Zubná kefka (16), ktorá sa pridáva do súpravy, je ideálna na čistenie tejto časti.
6. Neponárajte základňu zariadenia do vody alebo iných kvapalín!
7. Ak dôjde k zmene farby prvkov na stlačenie šťavy pod vplyvom mrkvy, pomarančov atď., Môžu sa utrieť handričkou s prídavkom oleja na varenie.
8. Po vyčistení a vysušení všetkých častí musí byť odšťavovač zložený (pozri odsek „INŠTALÁCIA ODSŤAVOVAČA“).

PRÍZNAKY PORUCHY

PRÍZNAKY	SKONTROLOVAŤ
Motor nebeží	<ul style="list-style-type: none"> – Je napájací kábel v zásuvke – Je horný kryt správne zatvorený – Pri kŕmení produktov na spracovanie sa niečo nezaklinilo
Pracovný stroj sa zastaví	<ul style="list-style-type: none"> – Je zariadenie správne zostavené – Nie je to preťažené – Je produkt, ktorý chcete stlačiť, pripravený v správnych kusoch
V dávkovom kanáli sa vytvorí „džem“	<ul style="list-style-type: none"> – Ak stlačíte veľa mäkkých výrobkov, skúste striedavo tlačiť tvrdým produktom (napr. Zatlačte pomaranč alebo jablko s mrkvou). Vyberte si čerstvé výrobky bez známkov prehnanosti – P Prepínač niekoľkokrát pripojte do polohy „spätný chod“ – Nepreplňujte dávkový kanál výrobkami, vkladajte výrobky jeden po druhom, dajte čas na ich spracovanie – Ak príčina stále nie je známa, stroj by sa mal umyť a znova zostaviť.
Pulp prestane vychádzať	<ul style="list-style-type: none"> – Pretlačte tvrdším produktom

ŽIVINY OVOCIA A ZELENINY

Ovocie/Zelenina	Vitámín/minerálna látka	Kilokalórie/kalórie
jablko	Vitámín C	200 g = 150 kJ (72 palcov)
Marhuľa	Vláknina, draslík	30 g = 85 kJ (20 palcov)
Cukrová repa	Folacín, vláknina, repa je bohatým zdrojom vitamínu C a draslíka	160 g = 190 kJ (45 palcov)
Čuoriedka	Vitámín C	125 g = 295 kJ (70 palcov)
Cole	Vitámín C, draslík, folacín, vitamín B6, vláknina	100 g = 110 kJ (26 palcov)
Mrkva	Vitámín A, C, B6, vláknina	120 g = 125 kJ (30 palcov)
Zeler	Vitámín C, draslík	80 g = 55 kJ (7 palcov)
Uhorka	Vitámín C	280 g = 120 kJ (29 palcov)
fenikel	Vitámín C, vláknina	300 g = 145 kJ (35 palcov)
Hrozno	Vitámín C, B6, draslík	125 g = 355 kJ (85 palcov)
Kiwi	Vitámín C, draslík	100 g = 100 kJ (40 palcov)
Melón	Vitámín C, folacín, vláknina, vitamín A	200 g = 210 kJ (50 palcov)
Nektárinka (bez kôstok)	Vitámín C, B3, draslík, vláknina	180 g = 355 kJ (85 palcov)
Broskyňa (bez kôstok)	Vitámín C, B3, draslík, vláknina	150 g = 205 kJ (49 palcov)
hruška	Vláknina	150 g = 205 kJ (60 palcov)
Ananás	Vitámín C	150 g = 250 kJ (59 palcov)
Jahoda	Vitámín C, železo, draslík a horčík	125 g = 130 kJ (31 palcov)
Paradajka	Vitámín C, vláknina, vitamín E, folacín, vitamín A	100 g = 90 kJ (22 palcov)

RECEPTY NA CHUTNÉ A ZDRAVÉ ŠŤAVY

OBČERSTVENIE

- 6 i bahno (každý nakrájaný na 8 častí s jadrom a jamami)
- banda petržľenu
- niekoľko listov a mäty

OBČERSTVENIE II

- 6 jablák (každé nakrájané na 8 častí s jadrom a jamami)
- banda petržľenu
- 2 stonky zeleru
- plátok (1 cm) zázvoru

SPÔSOB PRÍPRAVY:

Najskôr stlačte dve - tri jablká. Potom vytlačte petržľenovú vňať a lístky mäty a zázvor a zeler. Nakoniec vytlačte zvyšné jablká.

VITALITA

- 6 mrkvy (veľmi veľká mrkva rezaná pozdĺžne a naprieč, priemerne iba spolu)
- 4 jablák (každé nakrájané na 8 častí s jadrom a jamami)
- 2 stredné stonky zeleru
- plátok (1 cm) zázvoru podľa chuti

SPÔSOB PRÍPRAVY:

Vytlačte časť mrkvy, jablák, zelerových stoniek a zázvoru. Urobte ho striedavo tvrdým - mäkkým, vďaka tomu dosiahneme lepšiu účinnosť. Na konci vytlačte zvyšok mrkvy. Môžete tiež pridať ananás, červenú repu, pomaranč atď. S každou pridanou zeleninou chuťové vlastnosti.

CHLOROFYLOVÝ KOKTAIL

Šťava sa lisuje zo zelených rastlín, pre rozmanitosť môže byť každý deň od ostatných, napr. špenát, rôzne odrody šalátu, hlávkový šalát, chroba, pšeničná tráva, jačmeň, petržľen, zeler atď. v pomere asi hrst' na 2 porcie. Aby ste získali čo najviac šťavy, vložte listy do dávkového kanála jeden po druhom a nakoniec vytlačte nejaký tvrdý produkt (kúsok jablka, mrkvy atď.) Potom nalejeme 500 ml vody, vylisovanú šťavu do mixéra a pridáme ovocie: banán, jahoda, broskyňa, hruška atď. Miešajte niekoľko minút. Pite pomaly.

POZOR! Chlorofylový koktail má pozoruhodné detoxikačné vlastnosti, preto ho rovnako ako repný džús pijeme pomaly a nepijeme väčšiu dávku ako 300-400 ml denne.

CITRUSOVÝ NEKTÁR

- ½ alebo malý grapefruit (ošúpajte a rozdrvte na časti)
- 3 stredné pomaranče (ošúpajte a rozdrvte na časti)
- ½ malého citrónu alebo citrónu (ošúpajte a nakrájajte na 2 časti)
- môžete pridať ananás

ČISTENIE PEČENE

- 0,5 repy
- 5 mrkva
- 2 cm čerstvej uhorky
- 3 jablák
- malý zväzok parape alebo šalátu

PRE KRÁSU

- 4 pomaranče
- 5 mrkva
- 1 stonka zeleru
- malý zväzok stoniek
- koreň zázvoru (približne 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit
- 3 ananásové krúžky
- 2 pomaranče
- 2 mrkva
- 1 cm koreň zázvoru

Môžete tiež pridať parku, zeler.

OVOČNÁ LIMONÁDA

- 3 tvrdé jablká
- 3 stredné pomaranče
(olúpané na 8 častí)
- ½ citróna

Stlačte všetky ovocie, pamätajte na striedavú metódu: mäkká - tvrdá. Môže sa podávať s mäťou a ľadom.

PRÍCHUŤ JESENE

- 1 kg mrkvy
- 0,1 kg čerstvého špenátu
- 2 jablká

Stlačte mrkvu, špenát, jablká - striedajte.

ARAŠIDOVÉ MASLO/MANDLE

Nalejte orechy alebo mandle (asi 0,5 kg) vodou a namočte cez noc. Ráno precedte vodu, pripravte pomaly odšťavovač na prácu. Vložte niekoľko kúskov orechov/mandlí do dávkového otvoru tak, aby sa zariadenie nezablokovalo. Na uvoľnenie konzistencie môžete pridať trochu vody alebo oleja.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Technické parametre sú uvedené na typovom štítku produktu.

Maximálny nepretržitý pracovný čas (KBmax): 10 minút

Hladina hluku: L_{WA} : 61 dB

Dĺžka sieťového drôtu: 1,0 m



POZOR! MPM agd S.A. si vyhradzuje právo vykonať technické zmeny.

Táto príručka bola strojovo preložená.

V prípade pochybností si prosím prečítajte jeho anglickú verziu.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)

Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodit ako komunálny, netriedený odpad. Oopotrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Oopotrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ НАШОГО ПРОДУКТУ!

Повільна соковижималка - ідеальний пристрій для людей, які піклуються про своє здоров'я та якість життя!

Ви можете отримати сік з більшості видів овочів, фруктів і трав. Також ті, які не можна використовувати в стандартній соковижималці - петрушка, шпинат, пирій, соя (соєве молоко), малина, смородина, ананаси, манго та багато інших.

Процес виробництва соку відбувається завдяки двоступеневому віджиму:

- ✓ дроблення/дроблення*
- ✓ жим лежачи*

Повільна соковижималка працює повільно, на малих обертах, але ретельно. Він точно подрібнює м'якоть фруктів і овочів, не виробляючи надмірного тепла і з мінімальним доступом кисню. Завдяки цьому він не руйнує поживні речовини і вітаміни, що містяться у фруктах і овочах, не нагріває і не окислює сік.

Ви можете отримати до 2 разів більше соку, ніж зі стандартної соковижималки.

Використовуючи повільну соковижималку, ви отримуєте сік найвищої якості з максимальною кількістю вітамінів і мінералів, які містяться в улюблених овочах і фруктах!

Сік надзвичайно смачний, густий і не піниться. Зберігається в закритій ємності в холодильнику до 72 годин, не втрачаючи харчової цінності та однорідної консистенції.

ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ

- Перед використанням уважно прочитайте посібник користувача.
- Будьте особливо обережні, коли поблизу приладу знаходяться діти!
- Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- Не можна залишати прилад без нагляду, підключений до джерела живлення під час роботи.
- Не занурюйте прилад, шнур або вилку у воду чи інші рідини.
- Не вішайте шнур живлення на гострі краї та не допускайте його контакту з гарячими поверхнями.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується або перед чищенням.
- Не використовуйте пошкоджені пристрій, навіть якщо шнур живлення або вилка пошкоджені - у такому випадку віддайте пристрій на ремонт в авторизований сервісний центр.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою, пожежі або травмування.
- Не торкайтеся пристрою мокрими руками.
- Використовуйте пристрій на гладкій і стійкій поверхні
- Перш ніж знімати кришку, зачекайте, доки шнек для віджимання соку повністю зупиниться.
- Ніколи не кладіть пальці чи столові прибори в камеру соковижималки - для введення їжі використовується лише штовхач!
- Перед першим використанням вимийте всі частини соковижималки, які контактують з їжею.
- Вимикайте соковижималку після кожного використання.
- Уникайте контакту з рухомими частинами пристрою.
- Відкладіть і спорожніть контейнер для відходів, коли він заповниться.
- Перед початком роботи переконайтеся, що всі елементи пристрою встановлені належним чином - не відкручуйте кришку під час роботи пристрою.
- Приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань за умови, що вони перебувають під наглядом

- або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та поінформовані про потенційну небезпеку. погрози.
- Зверніть увагу на дітей, щоб вони не гралися з обладнанням/пристроєм.
 - Перш ніж складати або розбирати соковижималку, від'єднайте її від джерела живлення.
 - Прилад призначений тільки для домашнього використання.
 - Не розташовуйте прилад поблизу електричних і газових плит, конфорок, духовок тощо.
 - Не перекривайте вихід м'якоті та соку під час роботи пристрою.
 - Не рухайте пристрій під час роботи.
 - Під'єднайте пристрій до електричної розетки із заземлюючим контактом із напругою, зазначеною на заводській табличці пристрою.
 - Продукти слід закладати в отвір годівниці під час роботи пристрою, не можна наповнювати отвір годівниці фруктами або овочами, коли він зупинений.
 - Будьте обережні, щоб не перевантажувати соковижималку, не застосовуйте занадто велику силу, щоб проштовхнути продукти через пристрій подачі.
 - Перед запуском пристрою перевірте, чи правильно закріплена кришка контейнера.
 - Для штовхання виробу використовуйте лише штовхач.
 - Не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під проточною водою.
 - Не кладіть тверді матеріали, велике насіння, лід або заморожені продукти в пристрій подачі соковижималки.
 - Слід дотримуватися наступних рекомендацій щодо номінального часу роботи пристрою: віджимання соку - не більше 10 хвилин безперервної роботи. Після завершення робочого циклу зачекайте 20-30 хвилин, перш ніж знову ввімкнути пристрій. Дотримання вищевказаних порад продовжить термін служби пристрою.
 - Перед обробкою в машині цукрову тростину необхідно очистити від шкірки та нарізати на шматочки розміром 20 мм x 20 мм. Додайте порції в годівницю по одній після завершення попередньої обробки.

- Щоб уникнути нещасних випадків під час роботи з пристроєм, забороняється торкатися рукою або гострим інструментом до хвостовика гвинта та інших знімних частин, а також замінювати штовхач їжі будь-якими предметами.
- Не використовуйте соковижималку, якщо соковижималка пошкоджена.
- Не підключайте вилку до розетки мокрими руками.
- Не виймайте вилку з розетки, тягнучи за шнур.
- Не використовуйте пристрій на вулиці.
- Для безпеки дітей не залишайте у вільному доступі частини упаковки (поліетиленові пакети, картонні коробки, пінопласт тощо).
- Пристрій не можна використовувати дітям. Зберігайте пристрій і шнур у недоступному для дітей місці.
- Відключайте пристрій від джерела живлення, коли залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або чищенням.
- Не ставте прилад на гарячі поверхні.
- **УВАГА! Не дозволяйте дітям гратися з фольгою. Небезпека задухи!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Робоча станція/корпус
2. Перемикач
3. Протиковзкі ніжки
4. Ємності для соку (1000 мл) і відходів (800 мл).
5. Основний контейнер з отворами для відходів і соку
6. Обкладинка
7. Штовхач
8. Стискання равлик
9. Сито для віджиму з нержавіючої сталі
10. Модуль автоматичного очищення
11. Ущільнювальна втулка
12. Вихідний отвір для соку, що закривається
13. Отвір для випуску відходів
14. Гумова пробка
15. Піднос
16. Щітка для чищення



Прилад оснащений перемикачем.

0

пристрій вимкнено

1

увімкнення пристрою

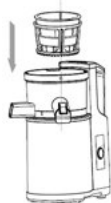
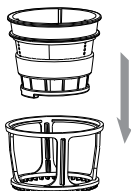
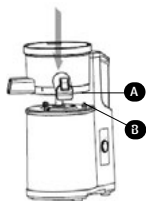
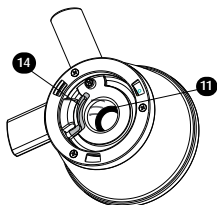
R

обертання в протилежний бік, т. зв передача заднього ходу, щоб увімкнути її, утримуйте натиснутою кнопку заднього ходу

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Вийміть пристрій з коробки та видаліть весь картон і фольгу, що захищає його.
2. Ретельно вимийте і висушіть пристрій, особливо ті елементи, які безпосередньо контактують з їжею.
3. Соковижималка має систему безпеки - пристрій можна ввімкнути лише за умови правильної установки кришки пристрою (6).

ВСТАНОВЛЕННЯ СОКОВОЮ МАШИНИ



- | | |
|---|---|
| 1 | Вставте гумову заглизу (14) в отвір на дні контейнера (5) і ущільнювальну втулку (11) в контейнер (5), якщо він ще не встановлений. |
| 2 | Помістіть пристрій на гладку, стійку та рівну поверхню. Помістіть контейнер (5) на робочу станцію (1) так, щоб 3 виймки (A) на дні контейнера (5) містили 3 виступи (B), розташовані на верхній поверхні корпусу. Потім надіньте кришку на випускний отвір соку. |
| 3 | Встановіть модуль автоматичного очищення (10) на сито для віджиму (9). |
| 4 | Вставте та відрегулюйте фрикційне сито з нержавіючої сталі (9) з модулем автоматичного очищення (10) у центр контейнера (5) так, щоб виступ сита помістився в заглиблення контейнера (5), а позначки нанесені на віджимне сито (9) і контейнер (5) були один навпроти одного. |



5 Вставте віджимний гвинт (8) у віджимний фільтр (9).

6 Одягніть кришку (6) на контейнер (5), вдаряючись виступами в пази чаші, і поверніть кришку (6) за годинниковою стрілкою до упору, щоб фіксуючий виступ кришки (6) увійшов у виїмку в робочу станцію (1)., доки ви не клацнете гачок. Будь ласка, зверніть увагу на маркування на пристрої. Таким чином усувається засмічення перед запуском пристрою при неправильній установці

7 Помістіть лоток (15) на кришку (6). Підставте ємності (4) під носик для соку (12) і вузол зливу (13).

8 Вставте штовхач (7) в отвір для подачі їжі в кришці.

УВАГА! Соковижималка для овочів і фруктів МРМ оснащена двигуном з редуктором, який знижує швидкість, тому пристрою потрібен час для обробки використовуваних інгредієнтів. Поспіх, спроба покласти великі овочі та фрукти або їх велика кількість одночасно, а також сильний натиск штовхачем можуть призвести до заклинення пристрою.

ПІДГОТОВКА ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

ВИД ПРОДУКЦІЇ	ПРИКЛАД	ПІДГОТОВКА
ТВЕРДІ КОРЕНІ Примітка: не кладіть відразу велику кількість овочів або фруктів. Велика кількість може забити зарядний канал або гвинт для стискання, що може призвести до засмічення пристрою.	<ul style="list-style-type: none"> ● морква ● буряк ● селера 	Вимийте всі продукти і наріжте їх максимально довгими шматками, щоб вони легко проходили через канал подачі. Просто розріжте велику моркву вздовж на чотири частини. Зріжте зелений кінчик приблизно на 1 см. Проштовхніть кінцеві частини деталей пушером. <ul style="list-style-type: none"> – порізати буряк і селеру, як і яблука, приблизно на 8 частин
ПАМ'ЯТАЙТЕ: Міцно притисніть віджаті тверді овочі або фрукти до механізму, що повільно обертається. Щоб полегшити собі роботу, більшу моркву розріжте уздовж на дві або більше частин. Щоб віджати останню порцію віджатого продукту, використовуйте штовхач.		
ЗЛАКОВІ ТРАВИ	<ul style="list-style-type: none"> ● пшениця ● ячмінь 	Зріжте траву потрібної довжини і промийте її. Покладіть невелику кількість трави в живильний отвір - це дасть кращий ефект при віджиманні соку. При необхідності використовуйте штовхач. <ul style="list-style-type: none"> – зелень: не кладіть багато відразу - буде важко вичавити.
ПАМ'ЯТАЙТЕ: Злакові трави містять інгредієнти, які викликають утворення піни при стисканні. Щоб мінімізувати це явище, свіжу траву необхідно віджати. Ви також можете охолодити траву та шнек для віджиму соку, поставивши їх у холодильник на ніч або принаймні за 2 години до віджимання соку, або обприскати їх холодною водою безпосередньо перед цим. Якщо ви не проти змішати сік трави з морквяним соком, ви можете отримати справді велику кількість соку трави, віджавши мінімальну кількість моркви, це допоможе очистити ситечко під час вичавлення соку.		
ТВЕРДІ ПЛОДИ	<ul style="list-style-type: none"> ● яблука 	ВАЖЛИВО: Вибирайте переважно тверді, соковиті види. Вимийте та наріжте фрукти разом зі шкіркою на шматочки, які легко помістяться в отвір для подачі (приблизно 8 шматочків). Фрукти можна подавати з кісточками, тільки черешки потрібно видалити. Не кладіть відразу багато шматочків фруктів - їх буде важко віджати.
М'ЯКІ ФРУКТИ/ОВОЧІ	<ul style="list-style-type: none"> ● помідори ● персики ● виноград 	Вимийте продукти та наріжте їх шматочками, які легко помістяться в отвір для подачі. При необхідності зняти шкірку. Не кладіть занадто багато шматочків фруктів у кормовий отвір, щоб не переповнити його. Штовхайте штовхачем.
ЦИТРУСОВІ	<ul style="list-style-type: none"> ● апельсини ● грейпфрути ● лимони 	Очистіть фрукти від шкірки і видаліть зайве біле волокно. Розділити на натуральні частинки.

СІК

УВАГА! Фрукти з кісточками, такі як персики, сливи, вишні та черешні, попередньо потрібно очистити від кісточок.

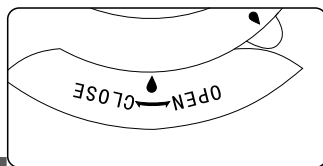
УВАГА! Ми не нарізаємо овочі та фрукти тонкими скибочками, кубиками тощо. Занадто малі або завеликі шматочки ускладнять приготування соку.

1. Помістіть пристрій на гладку, стійку та рівну поверхню. Перш ніж вставити вилку в розетку, переконайтеся, що пристрій вимкнено (положення 0)
2. Ретельно вимийте фрукти та овочі, з яких ви збираєтеся вичавити сік, а потім наріжте їх дрібними шматочками (але не скибочками чи маленькими шматочками), щоб їх можна було легко кинути в пристрій через отвір у кришці (6).
3. Поставте контейнер для соку та відходів (4) під відповідні отвори в основному контейнері (5). Відкрийте вихідний отвір для соку (12) за допомогою ковпачка.
4. Увімкніть повільну соковижималку за допомогою перемикача (2).
5. Киньте фрукти та овочі в отвір у кришці (6), штовхаючи їх лише штовхачем (7).
6. Час від часу перевіряйте, чи контейнери для відходів і соку (4) не заповнені - якщо необхідно спорожнити, спочатку вимкніть пристрій за допомогою вимикача (2) і заткніть вихідний отвір для соку (12) ковпачком.
7. Пристрій може перестати працювати, якщо він зустрине занадто великий опір. У такій ситуації їх слід вимкнути (2), оскільки це може означати, що вставлені шматочки овочів або фруктів занадто великі. В основному це відбувається з твердими овочами і фруктами. Потім переведіть перемикач (2) у положення реверсу. Соковижималка переключиться на задній хід, розблокувавши двигун. Якщо проблема не зникає, розберіть пристрій, очистіть його та знову зберіть (див. пункт. «Збираємо соковижималку»)

УВАГА! Не відкривайте кришку (6) під час роботи соковижималки! У кришці є захист, яка при розблокуванні вимкне двигун. Не закривайте кришку, коли вичавлюєте сік з інгредієнтів, які утворюють піну (наприклад, яблука, селера). Будьте обережні, вичавлюючи сік із закритою кришкою. Якщо кількість соку, зібраного в основному контейнері (5), перевищує його місткість, надлишок соку може вилитися.

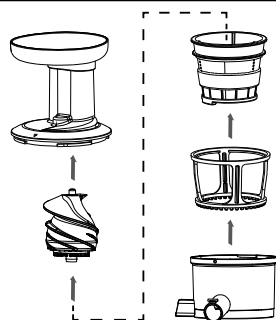
ЗАГАЛЬНІ ДУМКИ

1. По можливості використовуйте свіжі та стиглі фрукти та овочі.
2. М'які та занадто стиглі фрукти призведуть до того, що сік буде непрозорим.
3. Яблучний сік може швидко побуріти - щоб уповільнити цей процес, вичавіть в сік кілька крапель лимонного соку.
4. Якщо сік занадто густий, розбавте його мінеральною водою.



ДЕМОНТАЖ СОКОВОЇ МАШИНИ

1. Вимкніть пристрій за допомогою вимикача (2) і від'єднайте його від джерела живлення.
2. Зачекайте, поки натискний гвинт повністю зупиниться.
3. Зніміть штовхач (7) з кришки (6).
4. Зніміть кришку (6), повернувши її проти годинникової стрілки. ===>
5. Демонтуйте окремі елементи в порядку, зворотному монтажу (віджимний гвинт (8), сито для віджиму (9), модуль автоматичного очищення (10), основний контейнер з отвором для відходів і отвором для соку (5)). ===>
6. Ретельно вимийте та очистіть вищевказані речі.



ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА! Правильне миття та догляд подовжують термін служби соковижималки. Оскільки соковижималка витягує мінерали, включно з кальцієм, ми рекомендуємо завжди після використання мити всі частини пристрою засобами, які запобігають накопиченню кальцію.

Легке і швидке очищення всіх знімних елементів, завдяки можливості миття в посудомийній машині.

1. Перед очищенням вимкніть пристрій.
2. Основний корпус можна чистити вологою ганчіркою (при необхідності можна додати невелику кількість миючого засобу).
3. Ретельно мийте всі частини, які контактують з їжею, після кожного використання в теплій воді з невеликою кількістю миючого засобу, бажано одразу після вичавлювання соку.
4. Не використовуйте для чищення сильні миючі засоби, ацетон, спирт, гострі предмети тощо. Їх використання може пошкодити пристрій.
5. Ситечко для віджимання соку слід ретельно очищати після кожного використання. Щітка (16), яка входить в комплект, ідеально підходить для очищення цієї частини.
6. Не занурюйте основу пристрою у воду чи інші рідини!
7. Якщо компоненти соковижималки змінили колір через вплив моркви, апельсинів тощо, їх можна протерти ганчіркою, змоченою в рослинній олії.
8. Після очищення та висушування всіх частин соковижималку слід зібрати (див. розділ «МОНТАЖ СОКОВИЖИМАЛКИ»).

СИМПТОМИ НЕПРАВИЛЬНОСТІ

СИМПТОМИ	ПЕРЕВІРИТИ
Двигун не працює	<ul style="list-style-type: none"> – Чи підключено кабель живлення до розетки – Чи правильно закрита верхня кришка? – Щось застрягло під час подачі продуктів на переробку?
Працююча машина зупиняється	<ul style="list-style-type: none"> – Чи правильно зібрано пристрій – Чи не перевантажений? – Продукт, який ви хочете віджати, готовий відповідними шматками?
"Jam" створюється в пакетному каналі	<ul style="list-style-type: none"> – Якщо ви вичавлюєте багато м'яких продуктів, спробуйте по черзі штовхати їх твердими продуктами (наприклад, штовхайте апельсин або яблуко з морквою). Вибірайте свіжі продукти без ознак гнилі – Пкілька разів поверніть перемикач у положення «реверс». – Не переповнюйте канал подачі продуктами, вставляйте продукти по одному, дайте час для обробки – Якщо причина все ще невідома, вимийте пристрій і знову зберіть його.
М'якоть перестає виходити	<ul style="list-style-type: none"> – Протштовхніть більш жорстким продуктом

ПОЖИВНІ РЕЧОВИНИ ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ

Фрукти/овочі	Вітамінно-мінеральна речовина	Кілокалорії / калорії
Яблуко	Вітамін С	200 г = 150 кДж (72 кал)
абрикос	Клітковина, калій	30 г = 85 кДж (20 кал)
Білий буряк	Фоліцин, клітковина, буряк є багатим джерелом вітаміну С і калію	160 г = 190 кДж (45 кал)
Чорниця	Вітамін С	125 г = 295 кДж (70 кал)
Капуста	Вітамін С, калій, фолат, вітамін В6, клітковина	100 г = 110 кДж (26 кал)
Морква	Вітамін А, С, В6, клітковина	120 г = 125 кДж (30 кал)
селера	Вітамін С, калій	80 г = 55 кДж (7 дюймів)
огірок	Вітамін С	280 г = 120 кДж (29 кал)
Фенхель	Вітамін С, клітковина	300 г = 145 кДж (35 кал)
Виноград	Вітамін С, В6, калій	125 г = 355 кДж (85 кал)
Ківі	Вітамін С, калій	100 г = 100 кДж (40 кал)
дня	Вітамін С, фолат, клітковина, вітамін А	200 г = 210 кДж (50 кал)
Нектарин (без кісточок)	Вітамін С, В3, калій, клітковина	180 г = 355 кДж (85 кал)
Персик (без кісточок)	Вітамін С, В3, калій, клітковина	150 г = 205 кДж (49 кал)
груша	клітковина	150 г = 205 кДж (60 кал)
Ананас	Вітамін С	150 г = 250 кДж (59 кал)
Полуниця	Вітамін С, залізо, калій і магній	125 г = 130 кДж (31 кал)
помідор	Вітамін С, клітковина, вітамін Е, фолат, вітамін А	100 г = 90 кДж (22 кал)

РЕЦЕПТИ СМАЧНОГО І КОРИСНОГО СОКУ

ОСВІЖЕННЯ

- 6 ячорниця (розрізати кожну на 8 частин разом із серцевиною та насінням)
- пучок петрушки
- кілька листочків м'ята

ВІДПОЧИНОК II

- 6 яблук (кожне розрізати на 8 частин з серцевиною і насінням)
- пучок петрушки
- 2 стебла селери
- шматочок (1 см) імбиру

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Спочатку вичавіть два-три яблука. Потім відіжміть листя петрушки та м'яти, імбир та селеру. Нарешті відіжміть яблука, що залишилися.

ЖИТТЄЗДАТНІСТЬ

- 6 морквин (дуже велику моркву розрізати вздовж і поперек, середню тільки вздовж)
- 4 яблука (кожне розрізати на 8 частин з серцевиною і насінням)
- 2 середніх стебла селери
- шматочок (1 см) імбиру за смаком

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Відіжміть трохи моркви, яблука, стебла селери та імбиру. Виконуючи це по черзі між жорстким і м'яким, ви досягнете кращої ефективності. Наприкінці відіжміть решту моркви. Ви також можете додати ананас, буряк, апельсин тощо до кожного доданого овоча смакові властивості.

ХЛОРОФІЛЬНИЙ КОКТЕЙЛЬ

Ми вичавлюємо сік із зелених рослин, для різноманітності він може бути з різних щодня, наприклад шпинат, різні сорти салату, баранини, мангольд, пирій, ячмінь, петрушка, селера і т. д. в кількості близько жмені. на 2 порції. Щоб отримати якомога більше соку, по черзі кладіть листя в живильний канал і на завершення віджимайте твердий продукт (шматочок яблука, моркви тощо). Потім у блендер наливаємо 500 мл води, вичавлений сік і фрукти: банан, полуницю, персик, грушу та ін. Перемішуйте кілька хвилин. Пити повільно.

УВАГА! Хлорофіловий коктейль має надзвичайні детоксикаційні властивості, тому, як і буряковий сік, мип'ємо його повільно і не більше 300-400 мл на день.

ЦИТРУСОВИЙ НЕКТАР

- ½ або невеликий грейпфрут (очистити і нарізати шматочками)
- 3 середніх апельсина (очистити і нарізати шматочками)
- ½ маленького лимона або лимона (очистити і розрізати на 2 частини)
- можна додати ананас

ОЧИЩЕННЯ ПЕЧІНКИ

- 0,5 буряка
- 5 морквин
- 2 см свіжого огірка
- 3 яблука
- невеликий пучок петрушки або салату

ДЛЯ КРАСИ

- 4 апельсина
- 5 морквин
- 1 стебло селери
- невеликий пучок петрушки
- корінь імбиру (приблизно 1 см)

ПРИТАЛЕНИЙ

- 1 грейпфрут
- 3 кільця ананаса
- 2 апельсина
- 2 моркви
- 1 см кореня імбиру

Також можна додати петрушку і селеру.

ФРУКТОВИЙ ЛИМОНАД

- 3 твердих яблука
- 3 середніх апельсина (очищених від шкірки на 8 частин)
- ½ лимона

Відіжміть усі фрукти, чергуючи м'які та тверді. Можна подавати з м'ятою та льодом.

СМАК ОСЕНІ

- 1 кг моркви
- 0,1 кг свіжого шпинату
- 2 яблука

Віджати моркву, шпинат, яблуко – по черзі.

АРАХІСОВЕ/МИГДАЛЬНЕ МАСЛО

Горіхи або мигдаль (приблизно 0,5 кг) залийте водою і замочіть на ніч. Вранці процідіть воду і підготуйте соковижималку до роботи. Вставте кілька шматочків горіхів/мигдалю в отвір подачі, щоб обладнання не блокувалося. Ви можете додати трохи води або олії, щоб пом'якшити консистенцію.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Технічні параметри вказані на паспортній табличці виробу.

Максимальний час безперервної роботи (КВmax): 10 хв

Рівень шуму: L_{WA} : 61 дБ

Довжина мережевого кабелю: 1,0 м



УВАГА! MPM AGD SA залишає за собою право вносити технічні зміни.

Так інструкція перекладена машиною.

У разі сумнівів, будь ласка, зверніться до його англійської версії.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)

Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączane (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodne z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

