



INSTRUKCJA OBSŁUGI



WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA MSO-16 Slow juicer/Соковыжималка/Slow juicer/Extracteur de jus à rotation lente/Slowjuicer/Šnekový odšťavňovač/Nízkootáčkový odšťavovač

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

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

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

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

Nous vous souhaitons toute satisfaction quant à l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de la large offre commerciale de notre entreprise **MPM**

We wensen u veel plezier met het gebruik van ons product en nodigen u uit om gebruik te maken van het brede commerciële aanbod van het bedrijf. **MPM**

Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme Vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy **MPM**

Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM**

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

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	3
EN	USER MANUAL	14
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	25
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	37
FR	MODE D'EMPLOI	48
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	59
CZ	NÁVOD K OBSLUZE	70
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	81



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZEGO PRODUKTU!

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

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

Proces wytwarzania soku przebiega dzięki dwuetapowej ekstrakcji:

- ✓ miążdżenie/zgniatanie
- ✓ wyciskanie

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

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

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

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

Oprócz standardowego otworu z popychaczem teraz możesz korzystać z drugiego otworu o średnicy 80 mm dzięki czemu większość owoców i warzyw pomieścisz bez wcześniejszego krojenia.

Urządzenie wyposażone jest w dwa wymienne sita z filtrami o małych i dużych oczkach dla uzyskania soków klarownych bądź gęstych.

Jeżeli podczas pracy zechcesz wycisnąć sok o innym bukiecie smakowym możesz skorzystać z systemu automatycznego czyszczenia bez konieczności demontażu urządzenia.

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 lub podajnik z klapką 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 otworów podajnika podczas pracy urządzenia, nie można wypełniać owocami lub warzywami otworów 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 owoców lub warzyw stosuj tylko popychacz.
- ▶ Nie zanurzaj 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 20 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 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!**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie używaj wyciskarki, jeżeli sito wyciskowe jest uszkodzone.**

OPIS URZĄDZENIA:

1. Stacja robocza/obudowa
2. Przełącznik
3. Antypoślizgowe nóżki
4. Pojemniki na sok (1000 ml) i odpadki (800 ml)
5. Główny pojemnik z otworami wylotowymi na odpadki i sok
6. Komora podajnika
7. Popychacz
8. Ślimak wyciskający
9. Filtry siatkowe ze stali nierdzewnej
 - a. małe oczka - do soków klarownych
 - b. duże oczka - do soków gęstych
10. Moduł automatycznego czyszczenia
11. Tuleja uszczelniająca
12. Zamykany otwór wylotowy soku
13. Otwór wylotowy odpadu
14. Zatyczka gumowa
15. Blokada klapki otworu 80 mm
16. Otwór wsadowy 80 mm na całe warzy-

wa i owoce wraz z klapką-podajnikiem

17. Otwór wsadowy na małe kawałki owoców i warzyw
18. Szczoteczka do czyszczenia



Urządzenie wyposażone jest w przełącznik.



włączenie urządzenia



wyłączenie urządzenia

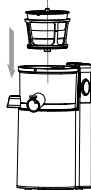
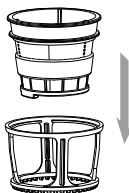
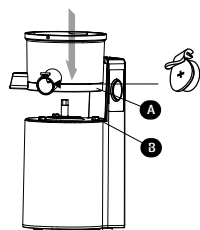
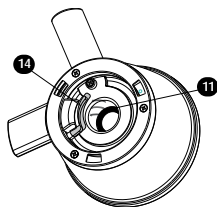


Rev =Reverse (obroty/bieg wsteczny)
obroty w przeciwnym kierunku, tzw. bieg wsteczny, aby go uruchomić należy trzymać wciśnięty przycisk

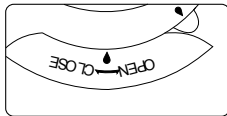
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Umyj dokładnie i osusz urządzenie, szczególnie te elementy, które bezpośrednio stykają się z żywnością.
3. Wyciskarka do soku posiada system zabezpieczający – urządzenie może być włączone tylko w przypadku prawidłowego montażu komory podajnika (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. Wgłębienia (A) pasują do występów (B) tylko w jednej, prawidłowej pozycji. Następnie załóż zatyczkę na otwór wylotu soku.
- 3 Nałóż moduł automatycznego czyszczenia (10) na filtr siatkowy (9). W zależności od konsystencji soku jaki chcesz uzyskać użyj filtra o małych (9a) lub dużych (9b) oczkach.
- 4 Włóż i dopasuj filtr siatkowy 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 białe oznaczenia umieszczone na filtrze siatkowym (9) i pojemniku (5) znajdowały się obok siebie.
- 5 Włóż ślimak wyciskający (8) w filtr siatkowy (9).



6

Nałóż komorę podajnika (6) na pojemnik (5), trafiając wypustkami w rowki umieszczone w misce i przekręć komorę podajnika (6) do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby wypustka zabezpieczająca w komorze (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

Do otworu (17) włóż popychacz (7). Wsuń pojemniki (4) pod wylot soku (12) i odpadu (13).

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 dużej ilości warzyw i owoców na raz, a także mocny nacisk popychaczem może spowodować zablokowanie urządzenia.

PRZYGOTOWANIE WARZYW I OWOCÓW

RODZAJ PRODUKTÓW	PRZYKŁAD	PRZYGOTOWANIE
TWARDE KORZENIOWE Uwaga: nie wkładaj na raz dużej ilości warzyw czy owoców. Duża ilość może zapychać kanał wsadowy lub ślimak wyciskający, co mogłoby spowodować zablokowanie urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> • marchew • burak • seler 	Umyj wszystkie produkty, a marchew pokrój na możliwie długie części tak aby łatwo przechodziły przez kanał wsadowy. Dużą marchew przekrój tylko wzdłuż na cztery części. Obetnij zieloną końcówkę ok. 1cm. Końcowe partie kawałków dopchnij popychaczem. – buraki, seler – jeżeli nie mieszczą się w całości – kroimy na mniejsze kawałki
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 docięnięcia 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 zboż zawierają w sobie składniki powodujące powstawanie piany podczas wyciskania. W celu zminimalizowania tego zjawiska należy wyciskać 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 oczyszczaniu sitka podczas wyciskania.		
TWARDE OWOCY	<ul style="list-style-type: none"> • jabłka 	Wybieraj głównie twarde i soczyste gatunki. Owoce można wyciskać w całości, o ile mieszczą się w podajniku. W przeciwnym razie pokrój na mniejsze kawałki.

MIĘKKIE OWOCE/WARZYWA	<ul style="list-style-type: none"> • pomidory • winogrono 	Umyj produkty, w razie potrzeby 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 przepelnić. Dopchnij popychaczem lub klapką-podajnikiem..
CYTRUSY	<ul style="list-style-type: none"> • pomarańcze • grejpfruty • cytryny 	Owoce obierz ze skórki i usuń nadmiar białego włókna. W razie potrzeby pokrój na małe kawałki.

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 OFF)
2. Dokładnie umyj owoce i warzywa, z których zamierzasz zrobić sok, a następnie w razie potrzeby pokrój je na kawałki (lecz nie plastry lub drobne kawałki) tak, aby swobodnie można było je wrzucić do urządzenia przez otwór (16).
3. Podstaw pojemnik na sok i odpadki (4) pod odpowiednie otwory głównego pojemnika (5). Otwórz wylot soku (12) zatyczką wylotu soku. Zwolnij blokadę(15) dużego otworu 80 mm tak aby klapka uniosła się do góry i umożliwiła włożenie wyciskanych warzyw i owoców.
4. Włącz wyciskarkę wolnoobrotową za pomocą włącznika (2).
5. Owoce i warzywa w zależności od ich wielkości i kształtu wrzucaj pojedynczo do otworu (16) popychając je klapką-podajnikiem. W przypadku małych kawałków korzystaj z otworu (17) oraz popychacza (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. 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”).
8. Jeżeli zechcesz podczas pracy zmienić rodzaj wyciskanego soku możesz przepłukać wnętrze urządzenia bez potrzeby jego demontażu. W celu przepłukania należy:
 - przełącznik (2) ustawić w pozycję OFF a następnie odłączyć urządzenie od zasilania
 - zamknij zatyczkę otworu wylotowego (12)
 - podstaw pojemniki pod otwory wylotowe (12) i (13)
 - wlej ok. 200 ml czystej i zimnej wody do otworu (17) - zwróć szczególną uwagę aby nie oblać wodą obudowy urządzenia (w przypadku zalania wysusz dokładnie urządzenie)
 - podłącz urządzenie do sieci i uruchom je, a następnie odczekaj ok. 30 sek.
 - otwórz zatyczkę otworu wylotowego (12) i poczekaj aż wyleci cała woda wraz z resztkami z ostatniego wyciskania
 - w razie potrzeby powtórz płukanie wnętrza wyciskarki

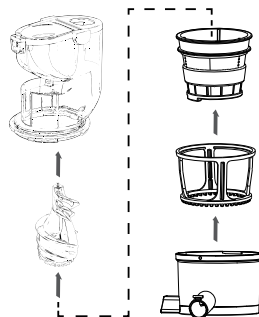
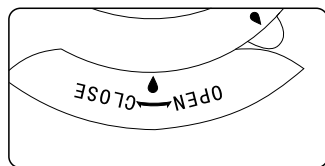
UWAGA! Nie wolno odblokowywać komory podajnika (6) podczas pracy wyciskarki do soków! W pokrywie znajduje się zabezpieczenie, które po jej odblokowaniu wyłączy pracę silnika. Nie zamykaj zatyczki (12), gdy wyciskasz sok ze składników, z których tworzy się piana (np. jabłka, seler). Zachowaj ostrożność, jeżeli wyciskasz sok przy zamkniętej zatyczce. Jeżeli ilość soku zebrana w głównym pojemniku (5) przekracza jego objętość, nadmiar soku może się wylać.

UWAGI OGÓLNE

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

DEMONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW

1. Wyłącz urządzenie za pomocą wyłącznika (2) i odłącz od źródła prądu.
2. Poczekaj aż ślimak wyciskający całkowicie zatrzyma się.
3. Wyjmij popychacz (7) z otworu (17).
4. Zdejmij komorę podajnika (6) przekręcając ją w przeciwnym kierunku do ruchu wskazówek zegara. ==>
5. Zdemontuj poszczególne elementy w odwrotnej kolejności do montażu (ślimak wyciskający (8), filtry siatkowe (9), moduł automatycznego czyszczenia (10), główny pojemnik z otworem na odpadki i otworem na sok (5)). ==>
6. Dokładnie umyj i wyczyść powyższe elementy.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

1. Wyłącz urządzenie przed przystąpieniem do czyszczenia.
2. Obudowę główną można czyścić wilgotną ściereczką (jeżeli istnieje taka potrzeba, można dodać niewielką ilość detergentu).

UWAGA! Nie zanurzaj obudowy (stacji roboczej) w wodzie.

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. **Woda użyta do mycia nie powinna przekroczyć temperatury 60°C.** Elementy urządzenia (poza obudową wyciskarki) mogą być myte w zmywarce, jeśli temperatura jest poniżej 60°C.
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 (18), 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 komora podajnika – 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 otworów wsadowych produktami, wkładaj produkty pojedynczo, daj czas na ich przetworzenie – Jeśli nadal przyczyna jest nieznana 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 (duże jabłka pokrój na części)
- pęczek natki pietruszki
- kilka liści mięty

ORZEŹWIENIE II

- 6 jabłek (duże jabłka pokrój na części)
- pęczek natki pietruszki
- 2 łodygi selera naciowego
- plaster (1 cm) imbiru

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA:

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 (duże jabłka pokrój na części)
- 2 średnie łodygi selera naciowego
- plaster (1 cm) imbiru do smaku

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA:

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 urozmaice-
nia może być codziennie z innych, np.: szpinak,
różne odmiany sałat, roszonek, 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 (ka-
wałek jabłka, marchwi itp.) Następnie wlewamy
do blendera wodę 500ml, wyciśnięty sok i do-
dajemy owoc: banan, truskawka, brzoskwinia,
gruszka itp. Miksować kilka minut. Pić powoli.

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

NEKTAR CYTRUSOWY

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

OCZYSZCZANIE WĄTROBY

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

DLA URODY

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

SLIMFIT

- 1 grejpfrut
- 3 krawki 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 mniejsze części)
- ½ cytryny

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

SMAK JESIENI

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

Wycisnąć marchew, szpinak, jabłka – naprzemiennie.

MASŁO ORZECHOWE / MIGDAŁOWE

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

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Maksymalny czas pracy ciągłej (KBmax): 20 min

Poziom hałasu: L_{WA}: 70 dB

Długość przewodu sieciowego: 1,0 m



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



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.

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

- Before use thoroughly read the operation manual.
- Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance!
- Do not use the appliance for the purposes different than it was designed for.
- Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids.
- Do not leave the appliance without supervision in course of its operation.
- Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used or before its cleaning.
- Do not use the appliance in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- 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.
- Place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- Before removing the lid wait until the snail extruder has completely stopped.
- Before you start working with the appliance, make sure all its elements are properly assembled never remove the lid when the appliance is running.
- Put aside and empty the waste container when it is full.
- Avoid contact with moving parts of the appliance.
- Always switch off the juice extractor after use.
- Before the first use wash all the parts of the juice extractor which are in contact with food.
- Never insert your fingers or cutlery inside the juice extractor's chamber – place the food with the pusher only!
- 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.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- Before assembly or disassembly of the juice extractor, unplug it from the power outlet.

- ▶ The device is intended 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 should be connected into the socket with grounding pin.
- ▶ 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 20 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 plug the power cord with wet hands.
- ▶ Do not remove the plug from the mains by pulling by the cord.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- ▶ **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
- ▶ **WARNING! Do not use the juicer if the extrusion sieve is damaged.**

APPLIANCE OVERVIEW

1. Motor unit/housing
2. Power and control switch
3. Anti-slip feet
4. Juice pitcher (1000 ml) and pulp container (800 ml)
5. Filter bowl with juice spout and pulp discharge chute
6. Feeder chamber
7. Pusher
8. Extraction screw
9. Stainless steel mesh filter baskets
 - a. Small mesh filter: for clear juice
 - b. Small mesh filter: for thick juice
10. Automatic cleaning module
11. Sealing sleeve
12. Juice spout with closure
13. Pulp discharge chute
14. Rubber stopper
15. 80 mm feeder tube mouth flap lock
16. 80 mm feeder tube mouth with flap for whole vegetables and fruits
17. Feeder tube mouth for small vegetable and fruit chunks
18. Cleaning brush



This appliance features a power and control switch.



Turns on the appliance



Turns off the appliance

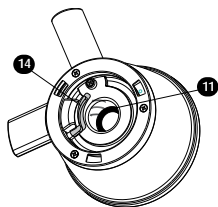


Reverse rotation: keep depressed to use

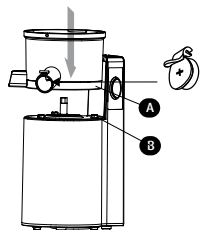
BEFORE FIRST USE

1. Remove the appliance from the box. Remove all packaging cardboard and film pieces from the appliance parts.
2. Thoroughly clean and dry the appliance, especially all appliance parts with direct contact with food products.
3. The Slow Juicer has a safety lock: the appliance will only turn on if the feeder chamber (6) is properly assembled.

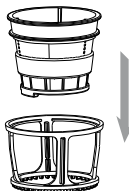
ASSEMBLING THE JUICER



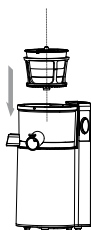
- 1 Place the rubber stopper (14) in the hole under the filter bowl (5). Place the sealing sleeve (11) in the filter bowl (5), if not assembled already.



- 2 Place the appliance on a smooth, stable and level surface. Install the filter bowl (5) on the motor unit (1) by locating the 3 bosses (B) on the housing top in the 3 grooves (A) on the filter bowl bottom (5). The grooves (A) will match the bosses (B) in a single specific alignment of the two parts. Next, place the plug onto the juice spout opening.



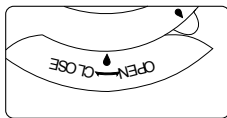
- 3 Install the the automatic cleaning module (10) onto the mesh filter basket (9). Use a small mesh filter basket (9a) or a large mesh filter basket (9b), depending on how thick you want your juice.



- 4 Insert and adjust the stainless steel mesh filter basket (9) with the automatic cleaning module (10) in the filter bowl (5) so that the tab on the filter basket engages the filter bowl groove (5) and the white marks on the filter basket (9) and filter bowl (5) are aligned.



- 5 Place the extraction screw (8) in the filter basket (9).



6

Place the feeder chamber (6) on the filter bowl (5) by aligning the bosses with the grooves in the bowl. Turn the feeder chamber (6) clockwise home so that the safety lock tab in the feeder chamber (6) snaps into the recess in the motor unit (1). Note the marks on the appliance. Proper engagement disables the safety lock which prevents using the appliance when improperly assembled.

7

Place the pusher (7) in the feeder tube mouth (17). Place the juice pitcher and the pulp container (4) under the juice spout (12) and the pulp discharge chute (13), respectively.

CAUTION! The MPM Slow Juicer has an electric motor with a step-down gear. The appliance will need some time to fully process the food. Work slowly. Do not feed too many pieces of fruits/vegetables. Do not push down the pusher too hard. Otherwise the appliance may stall.

PREPARING YOUR VEGETABLES AND FRUITS

PRODUCT TYPE	EXAMPLE	PREPARATION
HARD ROOTS Caution: Do not place too many fruit/vegetable pieces. Too many pieces may clog the feeder tube or the extraction screw and the appliance may stall.	<ul style="list-style-type: none"> • Carrots • Beetroots • Celery 	Wash all products. Slice the carrots into long, sleek strips to feed them easily through the feeder tube. If the carrots are large, slice them along into four quarters. Cut off approximately 1 cm of the greenish end. Use the pusher to feed in the chunks remaining in the feeder tube. <ul style="list-style-type: none"> – Cut large beetroots and celery into smaller pieces
NOTE: Firmly push down hard vegetable and fruit chunks into the juicer, because it runs at a slow speed. Juice extraction will be easier if you slice large carrots into two or more long pieces. Use the pusher to feed in the chunks remaining in the feeder tube.		
CEREAL GRASS	<ul style="list-style-type: none"> • Wheat • Barley 	Cut the grass to length and rinse it with water. Place small portions of the grass in the feeder tube mouth at a time for better extraction performance. Use the pusher if needed. <ul style="list-style-type: none"> – Greens: do not feed too much at a time, or it will be much more difficult to process.
NOTE: Cereal grass may foam during extraction. Have the grass as fresh as possible to reduce foaming. You can also achieve this by cooling the cereal grass and the extraction screw overnight in a refrigerator (or at least for 2 hours) or rinsing them with cold water directly before juice extraction. If you do not mind mixing cereal grass juice with carrot juice, you can increase the cereal grass yield by extracting juice with a little of carrot. The carrot will help clean the filter basket during processing.		
HARD FRUITS	<ul style="list-style-type: none"> • Apples 	Hard and juicy varieties are preferable. You can juice the fruits whole, if they fit in the feeder tube. Otherwise cut the fruits into smaller pieces
SOFT FRUITS/VEGETABLES	<ul style="list-style-type: none"> • Tomatoes • Grapes 	Wash the products and cut them into smaller pieces (if necessary) for easier feeding into the appliance. Peel off the skin if necessary. Do not overfill the feeder tube mouth with too many chunks. Push down the products with the pusher or the flap.
CITRUS FRUIT	<ul style="list-style-type: none"> • Oranges • Grapefruits • Lemons 	Peel off the skin and remove excess white fibres. Cut into smaller pieces if necessary.

CAUTION! Remove hard and large stones from peaches and cherries.

CAUTION! Do not slice vegetables and fruits thin or dice them into small pieces. Too small/large chunks will make them harder to juice.

1. Place the appliance on a smooth, stable and level surface. Before plugging in the power cord, make sure that the appliance is off (OFF).
2. Thoroughly wash the vegetables and fruits to be juiced. Cut them into smaller pieces if necessary (do not slice thin or dice into small pieces) so that they easily fit in the feeder tube mouth (16).
3. Place the juice pitcher and the pulp container (4) under the juice spout and pulp discharge chute of the filter bowl (5). Remove the plug from the juice spout (12). Release the 80 mm feeder tube mouth lock (15) so that the flap is lifted and allow feeding the vegetables/fruits.
4. Turn on the Slow Juicer with the switch (2).
5. Depending on their shape and size, feed the vegetables/fruits piece by piece into the mouth (16) and push them down with the flap. If the pieces are small, use the feeder tube mouth (17) and the pusher (7).
6. Monitor the pulp and juice levels (4). If you need to empty the juice pitcher and/or the pulp container, turn off the appliance with the switch (2) and plug the juice spout (12).
7. If the products are too hard to process, the appliance may stall and stop. Stalling may be caused by too large vegetable/fruit chunks. This happens most often with hard vegetables/fruits. Resolve the problem by operating the Reverse switch position (2). The Slow Juicer will start turning in reverse to release the motor. If stalling persists, disassemble the appliance, clean it, and reassemble (see Section "Assembling the juicer").
8. If you want to make a different juice without interrupting, you can flush the food contact parts without disassembling them. Flushing the appliance:
 - Place the power and control switch (2) to OFF and unplug the appliance from the mains.
 - Plug the juice spout (12).
 - Place the juice pitcher and the pulp container under the respective spout (12) and chute (13).
 - Pour approximately 200 ml of clean cold water into the feeder tube mouth (17). DO NOT spill the water on the appliance housing (if this happens, thoroughly dry the appliance).
 - Plug in and turn on the appliance for approximately 30 seconds.
 - Unplug the juice spout (12) and wait for all water to come out with the pulp and juice residues.
 - Repeat flushing until clean.

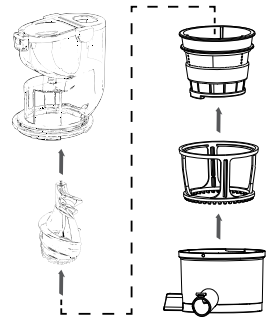
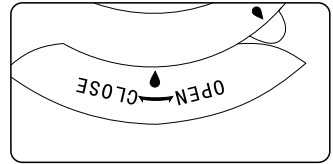
CAUTION! Do not unlock the feeder chamber (6) when the Slow Juicer is running! The safety lock of the feeder chamber will stop the motor when disengaged. Do not plug the juice spout (12) when extracting juice from foaming products (e.g. apples or celery). Be careful when extracting with the juice spout plugged. If there is too much juice in the filter bowl (5), it may spill.

GENERAL

1. Process fruits and vegetables as fresh and ripe as possible.
2. Soft and/or overripe products do not give a clear juice.
3. Apple juice may turn brown fast. To slow down the browning, squeeze a few lemon juice drops into apple juice.
4. If the juice is too thick, you can thin it with mineral water.

DISASSEMBLING THE JUICER

1. Turn off the appliance with the power and control switch (2) and unplug it from the mains.
2. Wait for the motor unit to stop turning.
3. Remove the pusher (7) from the feeder tube mouth (17).
4. Remove the feeder chamber (6) by turning it counter-clockwise. ==>>
5. Remove the individual parts in the reverse order of assembly (extraction screw (8), mesh filter baskets (9), automatic cleaning module (10), filter bowl with juice spout and pulp discharge chute (5)). ==>>
6. Thoroughly clean these parts.



CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! Proper cleaning and care will extend the life of your Slow Juicer. The Slow Juicer also extracts minerals from the products, including calcium. It is recommended to clean all appliance parts after each use. Do this with detergents which prevent scale.

1. Unplug the appliance from the mains before cleaning.
2. Wipe clean the motor unit housing only with a damp cloth (add some detergent to remove persistent dirt).

CAUTION! Do not immerse the motor unit housing in water.

3. Thoroughly clean all food contact parts with warm water and some detergent after each use (it is best to clean directly after juice extraction). **Water used for cleaning should not be warmer than 60°C.** Components of the appliance (except for the housing) may be used in the washer, if the temperature is set below 60°C.
4. Do not clean with strong cleaning agents, acetone, alcohol, sharp tools, etc.
5. Thoroughly clean the mesh filter basket after each use. This is best done with the brush (18) included with the appliance.
6. Do not submerge the motor unit in water or other liquids!
7. If the appliance accessories become discoloured from juice (from carrots, oranges, etc.), you may wipe off the discolouration with a cloth and some cooking oil.
8. After cleaning and drying all parts, the Slow Juicer must be reassembled (see Section "ASSEMBLING THE JUICER").

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK
The motor fails to start.	<ul style="list-style-type: none"> – The power cord might not be plugged to the mains. – The feeder chamber might not be locked in place. – The products fed in might have clogged the appliance.
The appliance keeps stopping.	<ul style="list-style-type: none"> – The appliance parts might not be properly assembled. – The appliance might stall from overloading. – The product chucks might be difficult to process.
The feeder tube might be jammed with pulp.	<ul style="list-style-type: none"> – If you extract from large portions of soft products, try alternating the soft portions with hard products (e.g. push down the orange/apple chunks with some carrot). Use fresh products without rot. – Operate the power and control switch a few times in Reverse. – Do not overfill the feeder tube mouths with products. Feed the product chunks one by one and wait for the appliance to fully process them. – If the problem cannot be identified, clean and reassemble the appliance.
The pulp stops coming out.	<ul style="list-style-type: none"> – Push the pump outside by feeding in a hard product.

VEGETABLE AND FRUIT NUTRITION FACTS

Fruit/Vegetable	Vitamin/Mineral	kcal/cal
Apples	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Apricots	Fibre, potassium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Sugar beet	Folic acid, fibre; beets are 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, folic acid, vitamin B6, fibre	100 g = 110 kJ (26 cal)
Carrots	Vitamins A, C and B6, fibre	120 g = 125 kJ (30 cal)
Celery	Vitamin C, potassium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Cucumbers	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fennel	Vitamin C, fibre	300 g = 145 kJ (35 cal)
Grapes	Vitamins C and B6, potassium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C, potassium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Vitamins A and C, folic acid, fibre	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarines (pitted)	Vitamins C and B3, potassium, fibre	180 g = 355 kJ (85 cal)
Apricots (pitted)	Vitamins C and B3, potassium, fibre	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pears	Fibre	150 g = 205 kJ (60 cal)
Pineapple	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Strawberries	Vitamin C, iron, potassium, magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomatoes	Vitamins C, E and A, fibre, folic acid	100 g = 90 kJ (22 cal)

REFRESHMENT

- 6 apples (*slice big ones into smaller pieces*)
- Parsley bunch
- Some mint leaves

REFRESHMENT II

- 6 apples (*slice big ones into smaller pieces*)
- Parsley bunch
- 2 celery stalks
- One slice of ginger (*1 cm thick*)

RECIPE:

Extract two or three apples first.
Next, extract the parsley, mint leaves, ginger and celery.
Finally extract the remaining apples.

VITALITY

- 6 carrots (*slice very big ones along and across, slice the smaller ones along only*)
- 4 apples (*slice big ones into smaller pieces*)
- 2 medium-sized celery stalks
- One slice of ginger (*1 cm thick*) to taste

RECIPE:

Extract a part of the carrots with the apples, celery and ginger.
Proceed with the soft and hard products alternately for better juice extraction performance.
Extract the remaining carrots.
You can add some pineapple, beetroots, oranges, etc. to change the taste as you like.

CHLOROPHYLL SMOOTHIE

Extract the juice from greens. You can add variety by using different products every day, e.g. spinach, various lettuce types, corn salad, young beet leaves, wheat and barley grass, parsley, celery, etc. at about one handful of each product for 2 servings. To extract the most of juice, feed the leaves one by one and finish by feeding a harder product (a chunk of apple/carrot etc.). Pour 500 ml of water into a blender, add the extracted juice and some fruits, like bananas, strawberries, peaches, pears, etc. Blend for several minutes. Drink slowly.

CAUTION! The Chlorophyll Smoothie has superior detoxification performance. Just like beetroot juice, you should drink it slowly and in 300-400 ml servings a day.

CITRUS NECTAR

- ½ large or one whole grapefruit (*peel and split into chunks*)
- 3 medium-sized oranges (*peel and split into chunks*)
- ½ small lemon or lime fruit (*peel and slice in half*)
- Some pineapple to taste

LIVER DETOX

- ½ beetroot
- 5 carrots
- 2 cm chunk of fresh cucumber
- 3 apples
- Small bunch of parsley or lettuce leaves

THE BEAUTIFIER

- 4 oranges
- 5 carrots
- 1 celery stalk
- Small bunch of parsley
- ginger root (ca. 1 cm piece)

SLIMFIT

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

Some parsley or celery to taste

FRUIT LEMONADE

- 3 hard apples
- 3 medium-sized oranges
(peel and split into chunks)
- ½ lemon

Extract all fruits by alternating soft and hard products. Serve with mint leaves and ice.

TASTE OF AUTUMN

- 1 kg of carrots
- 0.1 kg of fresh spinach leaves
- 2 apples

Extract the carrots, spinach leaves and apples alternately.

PEANUT/ALMOND BUTTER

Pour over ca. 0.5 kg of peanuts/almonds with water and leave to soak overnight. Drain water on the next day and prepare the Slow Juicer for processing. Feed a few peanuts/almonds at a time to prevent stalling. Add some water or cooking oil to make the butter softer.

TECHNICAL DATA

Technical parameters are indicated on the product nameplate.

Maximum continuous operating time KB max: 20 min

Noise level: L_{WA} : 70 dB

Length of power cord: 1.0 m



PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

Poland



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.

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 применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- ▶ Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети!
- ▶ Не пользуйтесь устройством для других целей, чем для которых было предназначено устройство.
- ▶ Запрещается погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости.
- ▶ Не оставляйте работающего устройства без надзора.
- ▶ Не вешайте провода на острых гранях и не допускайте, чтобы он касался горячих поверхностей.
- ▶ Всегда вынимайте штепсельную вилку с гнезда электрической сети, если не применяете устройства или перед тем, как начать чистку.
- ▶ Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка – в этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или к телесному повреждению.
- ▶ Нельзя держать устройство влажными руками.
- ▶ Устройство следует ставить на сухую, плоскую и устойчивую поверхность.
- ▶ Прежде чем снять крышку, дождитесь полной остановки выжимного шнекового механизма.
- ▶ Прежде чем приступить к работе, удостоверьтесь, что все элементы устройства правильно смонтированы нельзя снимать крышку с предохранителя во время работы устройства.
- ▶ Отставьте и опорожните контейнер для жмыха, когда он будет полным.
- ▶ Избегайте контакта с движущимися частями устройства.
- ▶ После каждого использования соковыжималку следует выключать.
- ▶ Перед первым использованием помойте все части соковыжималки, которые контактируют с продуктами.
- ▶ Никогда не вкладывайте пальцы или столовые приборы в камеру соковыжималки только толкатель служит для закладки продуктов!
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы

- угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.
- Не позволяйте детям играть прибором.
 - Прежде чем приступить к сборке или разборке соковыжималки, следует отсоединить ее от источника тока.
 - Устройство предназначено только для домашнего употребления.
 - Нельзя ставить устройство вблизи других электрических устройств, горелок.
 - Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
 - Не закрывайте отверстие для выхода мякоти и сока во время работы устройства.
 - Не переносите устройство во время работы.
 - Устройство должно быть подключено к гнезду электрической сети, которое имеет заземляющий штырь.
 - 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.
 - Не вкладывайте в загрузочное отверстие соковыжималки каких-либо твердых материалов, больших семян, льда либо замороженных продуктов.
 - 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.
 - Следует соблюдать нижеупомянутые рекомендации, касающиеся номинальной продолжительности работы устройства: выжимание сока не более 20 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 подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.
- ▶ Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- ▶ Не пользуйтесь устройством на открытом 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!**
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не использовать соковыжималку, если повреждено выжимное сито.**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА:

1. Рабочая станция/корпус
2. Переключатель
3. Нескользащие ножки
4. Контейнеры для сока (1000 мл) и жмыха (800 мл)
5. Главный контейнер с выходными отверстиями для жмыха и сока
6. Камера подачи
7. Толкатель
8. Измельчительный шнек
9. Сетчатые фильтры из нержавеющей стали
 - а. маленькие ячейки - для прозрачных соков
 - б. большие ячейки - для густых соков
10. Модуль автоматической очистки
11. Уплотнительная втулка
12. Закрывается выходное отверстие для сока
13. Выходное отверстие для жмыха
14. Резиновая заглушка
15. Блокировка клапана отверстия 80 мм
16. Загрузочное отверстие 80 мм для целых овощей и фруктов вместе с крышкой-лотком
17. Загрузочное отверстие для маленьких кусочков овощей и фруктов
18. Щеточка для очистки



Прибор оснащен переключателем



включение прибора



выключение прибора



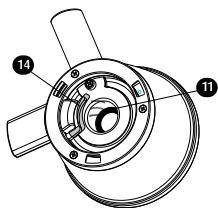
вращения в противоположном направлении, так называемый задний ход, чтобы его запустить, нажмите и удерживайте кнопку

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

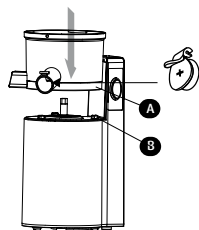
1. Извлеките устройство из коробки и удалите все защитные картонные перегородки и пленку.
2. Вымойте и тщательно высушите прибор, особенно те элементы, которые непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами.

3. Соковыжималка оснащена системой защиты – прибор может быть включен только в случае правильной установки камеры подачи (6).

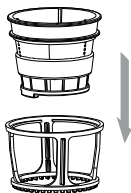
СБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ



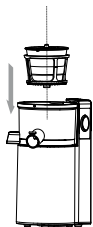
- 1 Вставьте резиновую заглушку (14) в отверстие в нижней части контейнера (5) и уплотнительную втулку (11) в контейнер (5), если они не были установлены ранее.



- 2 Установите прибор на ровной, устойчивой и плоской поверхности. Контейнер (5) установите на рабочую станцию (1) так, чтобы в 3-х пазах (А) в нижней части контейнера (5) оказались 3 выступа (В), расположенные на верхней поверхности корпуса. Пазы (А) подходят для выступов (В) только в одном, правильном положении. Затем вставьте заглушку в отверстие для выхода сока.



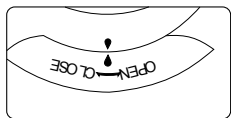
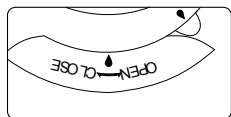
- 3 Установите модуль автоматической очистки (10) на сетчатый фильтр (9). В зависимости от консистенции сока, которую вы хотите получить, используйте фильтр с маленькими (9а) или большими (9б) ячейками.



- 4 Вставьте и выровняйте сетчатый фильтр из нержавеющей стали (9) с модулем автоматической очистки (10) внутрь контейнера (5) так, чтобы выступ на сите попал в паз на контейнере (5), а белые метки, расположенные на сеточном фильтре (9) и контейнере (5) находились рядом друг с другом.



- 5 Вставьте измельчительный шнек (8) в сетчатый фильтр (9).



6	<p>Установите камеру подачи (6) на контейнер (5), попадая выступами в пазы, расположенные в миске и поверните камеру подачи (6) до упора по часовой стрелке так, чтобы выступ безопасности в камере (6) попал в нишу рабочей станции (1) до щелчка фиксатора. Обратите внимание на маркировку на приборе. Таким образом удаляется блокировка от запуска прибора при неправильной сборке.</p>
7	<p>В отверстие (17) вставьте толкатель (7). Вставьте контейнеры (4) под выход сока (12) и жмыха (13).</p>

ВНИМАНИЕ! Соковыжималка для фруктов и овощей фирмы MPM оснащена двигателем с редуктором, понижающим обороты, поэтому прибору требуется время на переработку используемых ингредиентов. Спешка, попытка загрузить большое количество овощей и фруктов за один раз, а также сильный нажим толкателем может привести к блокировке прибора.

ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



ВИД ПРОДУКТОВ	ПРИМЕР	ПОДГОТОВКА
<p>ТВЕРДЫЕ КОРНЕПЛОДЫ</p> <p>Примечание: не вкладывайте сразу большое количество овощей или фруктов. Большое количество может забить загрузочный канал или измельчительный шнек, что может привести к блокировке прибора.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● морковь ● свекла ● сельдерей 	<p>Вымойте все продукты, а морковь нарежьте на как можно более длинные части, так чтобы они легко проходили через загрузочный канал.</p> <p>Большую морковь разрежьте только вдоль на четыре части. Обрежьте зеленый конец примерно на 1 см. Последние кусочки протолкните толкателем.</p> <p>– свекла, сельдерей – если они не помещаются целиком, то разрежьте их на меньшие кусочки</p>
<p>ПОМНИТЕ: Твердые овощи или фрукты следует проталкивать к медленно вращающемуся механизму. Для облегчения работы, разрежьте крупную морковь вдоль, на две или более частей. Для проталкивания последних кусочков продуктов используйте толкатель.</p>		
<p>ТРАВЫ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● пшеница ● ячмень 	<p>Порежьте траву на требуемую длину и промойте ее. Вкладывайте небольшое количество травы в загрузочное отверстие – это улучшит эффект при выжимании. При необходимости используйте толкатель.</p> <p>– зелень: не вкладывайте слишком много сразу – ее будет трудно выжать.</p>
<p>ПОМНИТЕ: Травы зерновых культур содержат компоненты, вызывающие образование пены во время выжимания. Для минимизации этого явления следует выжимать свежую траву. Траву и измельчительный шнек также можно охладить, поместив их в холодильник на ночь или, как минимум, на 2 часа перед выжиманием, или непосредственно перед выжиманием обливая холодной водой. Если вам не мешает смешивание сока из травы с морковным соком, то вы можете получить действительно много сока из травы, выжимая одновременно минимальное количество моркови. Это поможет очищать фильтр во время выжимания.</p>		
<p>ТВЕРДЫЕ ФРУКТЫ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● яблоки 	<p>Выбирайте, прежде всего, твердые и сочные сорта. Фрукты можно выжимать целиком, если они помещаются в лотке. В противном случае разрежьте их на кусочки.</p>

МЯГКИЕ ФРУКТЫ/ОВОЩИ	<ul style="list-style-type: none"> ● помидоры ● виноград 	Вымойте продукты, при необходимости разрежьте их на кусочки, легко помещающиеся в загрузочное отверстие. Если это необходимо, очистите их от кожуры. Не кладите слишком много кусочков фруктов в загрузочное отверстие, чтобы оно не переполнилось. Протолкните их толкателем или крышкой-лотком.
ЦИТРУСОВЫЕ	<ul style="list-style-type: none"> ● апельсины ● грейпфруты ● лимоны 	Очистите фрукты от кожуры и удалите излишки белых волокон. При необходимости разрежьте их на небольшие кусочки.

ВЫЖИМАНИЕ СОКА

ВНИМАНИЕ! Фрукты с косточками, такие как персики, сливы, вишни и черешни, нужно сначала очистить от косточек.

ВНИМАНИЕ! Не режьте овощи и фрукты на тонкие ломтики, кубики, и т. д. Слишком маленькие или слишком большие кусочки затрудняют выжимание сока.

1. Установите прибор на ровной, устойчивой и плоской поверхности. Перед включением вилки в розетку убедитесь, что прибор выключен (положение )
2. Тщательно вымойте фрукты и овощи, из которых вы собираетесь сделать сок, а затем, в случае необходимости, разрежьте их на кусочки (но не на ломтики или мелкие кусочки), чтобы их можно было свободно вкладывать через загрузочное отверстие (16).
3. Поставьте контейнер для сока и жмыха (4) под соответствующие отверстия основного контейнера (5). Откройте заглушку отверстия для выхода сока (12). Снимите блокировку (15) большого отверстия 80 мм так, чтобы крышка поднялась вверх и позволила вкладывать овощи и фрукты.
4. Включите Slow Juicer с помощью выключателя (2).
5. Фрукты и овощи в зависимости от их размера и формы вкладывайте по одному в отверстие (16), проталкивая их крышкой-лотком. В случае небольших кусочков используйте отверстие (17) и толкатель (7).
6. Время от времени проверяйте заполнение контейнеров для жмыха и сока (4) – при необходимости их опорожнения сначала выключите прибор с помощью выключателя (2) и закройте отверстие для выхода сока (12) заглушкой.
7. Прибор может остановить свою работу, если встретит слишком сильное сопротивление. Это может означать, что вложены слишком большие куски овощей или фруктов. Это случается, в основном, с твердыми овощами и фруктами. В этом случае переключите переключатель (2) на функцию reverse. Соковыжималка включит задний ход и разблокирует двигатель. Если проблема не устраняется, разберите прибор, очистите и снова его соберите (см. раздел „Сборка соковыжималки”).
8. Если во время работы вы захотите изменить выжимаемый сок, промойте внутреннюю часть прибора без необходимости его демонтажа. Для промывки:
 - переключатель (2) установите в положение ,
 - закройте заглушку выходного отверстия (12)
 - поставьте контейнеры под выходные отверстия (12) и (13)
 - налейте ок. 200 мл чистой холодной воды в отверстие (17) - обратите особое внимание на то, чтобы не облить водой корпус прибора (в противном случае полностью высушите прибор)
 - подключите прибор к сети и включите его, а затем подождите около 30 секунд.

- откройте заглушку выпускного отверстия (12) и подождите, пока не вытечет вся вода вместе с остатками последнего выжимания
- в случае необходимости повторите промывание внутренней части соковыжималки

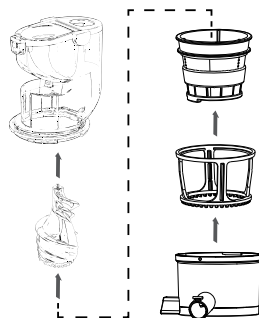
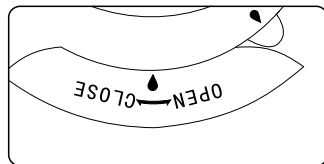
ВНИМАНИЕ! Запрещается удалять блокировку камеры подачи (6) во время работы соковыжималки! В крышке находится защита, которая после ее разблокировки выключит работу двигателя. Не закрывайте заглушку (12), когда выжимаете сок из продуктов, образующих пену (например, яблоки, сельдерей). Соблюдайте осторожность при выжимании сока с закрытой заглушкой. Если количество сока в главном контейнере (5) превышает его объем, избыток сока может вытечь.

ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ

1. Используйте, по возможности, свежие и спелые фрукты и овощи.
2. Мягкие и слишком спелые фрукты, приведут к тому, что сок не будет прозрачным.
3. Сок из яблок может быстро окислиться – чтобы замедлить этот процесс, добавьте в сок несколько капель лимонного сока.
4. Если сок слишком густой, разбавьте его с минеральной водой.

РАЗБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ

1. Выключите прибор с помощью выключателя (2) и отсоедините его от источника электропитания.
2. Подождите, пока измельчительный шнек полностью остановится.
3. Извлеките толкатель (7) из отверстия (17).
4. Снимите камеру подачи (6), повернув ее в обратном направлении, против часовой стрелки. ==>
5. Снимите отдельные элементы в порядке, обратном порядку сборки (измельчительный шнек (8), сетчатые фильтры (9), устройство для автоматической очистки (10), главный контейнер с отверстием для жмыха и отверстием для сока (5)). ==>
6. Тщательно вымойте и очистите вышеуказанные элементы.



ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! Надлежащая очистка и уход продлевают срок службы соковыжималки. Поскольку соковыжималка выжимает минералы, включая кальций, все части прибора после окончания работы всегда рекомендуется мыть средствами, предотвращающими отложение кальция.

1. Выключите прибор перед очисткой.
2. Основной корпус можно протирать влажной салфеткой (если есть такая необходимость, можно добавить небольшое количество моющего средства).

ВНИМАНИЕ! Не погружайте корпус (рабочей станции) в воду.

3. Все части, имеющие контакт с пищевыми продуктами, тщательно мойте после каждого использования в теплой воде с добавлением небольшого количества моющих средств, желательно сразу же после приготовления сока. **Вода для мытья не должна превышать температуру 60°C.** Элементы устройства (кроме корпуса соковыжималки) можно мыть в посудомоечной машине, если температура будет ниже 60°C.
4. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, ацетон, алкоголь, острые материалы, и т. д.
5. Сетчатый фильтр следует тщательно очистить после каждого использования. Входящая в комплект щетка (18) идеально подходит для очистки этой части.
6. Не погружайте основание прибора в воду или другие жидкости!
7. Если цвет элементов соковыжималки изменился под воздействием моркови, апельсина, и т. д. их можно протереть салфеткой с добавлением растительного масла.
8. Соберите соковыжималку после очистки и сушки всех деталей (см. раздел „СБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ“).

ПРИЗНАКИ НЕИСПРАВНОСТИ

ПРИЗНАКИ	ПРОВЕРЬТЕ
Двигатель не работает	<ul style="list-style-type: none"> – Убедитесь, что кабель питания находится в розетке – Убедитесь, что камера подачи надлежащим образом закрыта – Убедитесь, что ничего не застряло во время подачи продуктов для обработки
Работающий прибор останавливается	<ul style="list-style-type: none"> – Убедитесь, что прибор собран правильно – Убедитесь, что прибор не перегружен – Убедитесь, что продукт, который вы хотите выжать, разрезан на соответствующие кусочки
В загрузочном канале появляется "жем"	<ul style="list-style-type: none"> – При выжимании большого количества мягких продуктов старайтесь попеременно проталкивать их твердым продуктом (например, апельсины или яблоки проталкивайте морковью). Выберите свежие, не подгнившие продукты – Переключите выключатель в положение 'reverse' несколько раз – Не переполняйте загрузочные отверстия продуктами, кладите продукты по одному, дайте время на их переработку – Если причину по-прежнему не удалось устранить, вымойте и повторно соберите прибор.
Мякоть перестает выходить	<ul style="list-style-type: none"> – Протолкните более твердым продуктом

СОДЕРЖАНИЕ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ ВО ФРУКТАХ И ОВОЩАХ

Фрукты / овощи	Витамин / минеральное вещество	Ккал / калорий
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)
Черника	Витамин С	125 г = 295 кДж (70 кал)
Капуста	Витамин С, калий, фолиевая кислота, витамин В6, пищевые волокна	100 г = 110 кДж (26 кал)
Морковь	Витамин А, С, В6, с высоким содержанием клетчатки	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	Витамин 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)	Витамин С, В3, калий, клетчатка	180 г = 355 кДж (85 кал)
Персик (без косточки)	Витамин 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

- *бляблок (большие яблоки разрежьте на части)*
- *пучок петрушки*
- *несколько листковмяты*

ОСВЕЖЕНИЕ II

- *бляблок (большие яблоки разрежьте на части)*
- *пучок петрушки*
- *2 стебля сельдерея*
- *кусочек (1 см) имбиря*

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сначала выжмите два – три яблока. Сначала выжмите рубленую зелень петрушки и листья мяты, а также имбирь и сельдерей. В конце выжмите оставшиеся яблоки.

ВИТАЛЬНОСТЬ

- *6 штук моркови (очень крупную морковь разрежьте вдоль и в поперек, среднюю только вдоль)*
- *4яблока (большие яблоки разрежьте на части)*
- *2 средних стебля сельдерея*
- *кусочек (1 см) имбиря по вкусу*

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Выжмите часть моркови, яблоки, стебли сельдерея и имбирь.

Делать это следует попеременно: твердые – мягкие, благодаря этому выжимание будет более эффективным.

Выжмите оставшуюся часть моркови в конце. Можно также добавить ананас, свеклу, апельсин и т. д. - каждый добавленный овощ изменяет вкус напитка.

ЗЕЛЕНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Выжмите сок из зеленых растений, для разнообразия может быть каждый день из других, например: шпинат, различные сорта салатов, полевой салат, свекольная ботва, трава пшеницы, ячменя, петрушка, сельдерей и т. д. в количестве примерно горсть на 2 порции. Для того, чтобы получить как можно больше сока, необходимо ввести в загрузочное отверстие по одному листочку и в конце выжать какой-нибудь твердый продукт (кусочек яблока, моркови и т. д.) Затем влейте в блендер 500 мл воды, выжатый сок и добавьте фрукты: банан, клубнику, персик, грушу и т. д. Смешивайте несколько минут. Пейте медленно.

ВНИМАНИЕ! Зеленый коктейль имеет необычные детоксификационные свойства, поэтому, также как и сок свеклы, его следует пить медленно и выпивать порцию не больше, чем 300 - 400 мл в день.

НЕКТАР ЦИТРУСОВЫЙ

- ½ или небольшой грейпфрут (очистите и разделите на части)
- 3 средних апельсина (очистите и разделите на части)
- ½ маленького лайма или лимона (очистите и разрежьте на 2 части)
- можно добавить ананас

ОЧИЩЕНИЕ ПЕЧЕНИ

- 0,5 свеклы
- 5 штук моркови
- 2 см свежего огурца
- 3 яблока
- небольшой пучок петрушки или салата

ДЛЯ КРАСОТЫ

- 4 апельсина
- 5 штук моркови
- 1 стебель сельдерея
- небольшой пучок петрушки
- корень имбиря (ок. 1 см)

SLIMFIT

- 1 грейпфрут
- 3 кружка ананаса
- 2 апельсина
- 2 моркови
- 1 см корня имбиря

Можно также добавить пучок петрушки, сельдерея.

ФРУКТОВЫЙ ЛИМОНАД

- 3 твердых яблока
- 3 средних апельсина (разделенные на более мелкие части)
- ½ лимона

Все фрукты выжать, помня о чередовании: мягкие – твердые. Можно подавать с мятой и льдом.

ВКУС ОСЕНИ

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

Выжать морковь, шпинат, яблоки – чередую.

АРАХИСОВОЕ / МИНДАЛЬНОЕ МАСЛО

Орехи или миндаль (ок. 0,5 кг) залить водой и замочить на ночь. Утром слейте воду, подготовьте Slow Juicer к работе. Вкладывайте в загрузочное отверстие по несколько штук орехов/миндаля так, чтобы прибор не заблокировался. Можно добавить немного воды или масла для разжижения консистенции. Вкус осени

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на маркировочном щитке изделия.

Максимальное время непрерывной работы (КВmax): 20 мин.

Уровень шума: L_{WA} : 70 дБ

Длина сетевого провода: 1,0 м



RU

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА (изношенное электрическое и электронное оборудование)

Польша



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.

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.
- ▶ Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, 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.
- ▶ Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- ▶ Das Gerät ist auf trockener, flacher und stabiler Fläche zu 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 ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei

denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihnen Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. 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 nur im Haushalt verwenden.
- Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- 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.
- Das Netzkabel in eine geerdete Steckdose stecken.
- 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 20 Minuten. Nach Gebrauch das Gerät ca. 20-30 Minuten abkühlen lassen. Dann können Sie erneut beginnen. Die Einhaltung der o.g. Hinweise verlängert die Lebenserwartung des Gerätes.
- Zuckerrohr vor dem Entsaften schälen und in kleine Stücke (20 mm x 20 mm) schneiden. Portionen nacheinander schieben, genug Zeit für die Verarbeitung lassen.
- Zum Nachschieben nur den mitgelieferten Stempel benutzen. Um Unfälle zu vermeiden wird verboten, die Pressschraube und andere abnehmbare Teile mit der Hand oder mit scharfen Gegenständen zu berühren und andere Gegenstände als den mitgelieferten Stempel zum Nachschieben zu verwenden.
- Den Entsafter niemals benutzen, wenn der Siebkorb beschädigt ist.
- Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.

- ▶ Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- ▶ **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- ▶ **WARNUNG! Den Entsafter niemals benutzen, wenn der Siebkorb beschädigt ist.**

GERÄTEBESCHREIBUNG

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Hauptgerät/Gehäuse 2. Bedienungsschalter 3. Rutschfeste Gerätefüße 4. Saftauffangbehälter (1000 ml) und Fruchtfleischbehälter (800 ml) 5. Hauptbehälter mit Fruchtfleischausguss und Saftausguss 6. Einfüllschacht 7. Stopfer 8. Drehschraube (Pressschnecke) 9. Netzfilter aus nichtrostendem Stahl <ol style="list-style-type: none"> a. Feines Sieb - für klare Säfte b. Grobes Sieb - für dicke Säfte 10. Automatisches Reinigungsmodul 11. Dichtungsbuchse 12. Verschießbarer Saftausguss 13. Fruchtfleischausguss 14. Gummistopfen/Gummiventil 15. Deckel-Sicherung 80 mm 16. Einfüllöffnung 80 mm für ganzes | <p>Gemüse und Obst, mit Deckel mit Einfüllschacht</p> <ol style="list-style-type: none"> 17. Einfüllöffnung für kleine Gemüse- und Obststücke 18. Reinigungsbürste |
|--|--|



Das Gerät ist mit einem Bedienungsschalter ausgerüstet.



Gerät einschalten



Gerät abschalten

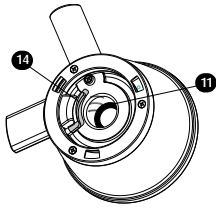


Betrieb in entgegengesetzter Richtung, sog. Rücklauf; Taste gedrückt halten, um den Rücklauf zu starten

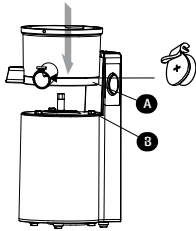
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Gerät aus der Schachtel herausnehmen, alle Schutzelemente aus Pappe und Folie abnehmen.
2. Gerät, insbesondere seine lebensmittelechten Elemente, sorgfältig waschen und abtrocknen.
3. Das Gerät ist mit einem dreifachen Schutzsystem ausgestattet.– das Gerät kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn der Deckel mit Einfüllschacht (6) korrekt auf dem Saftauffangbehälter sitzt.

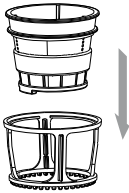
MONTAGE DES SLOW JUICERS



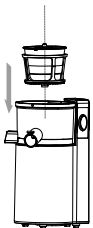
- 1 Gummiventil (14) in die Öffnung am Behälterboden (5) und Dichtungsbuchse (11) in den Behälter (5) einsetzen, falls sie nicht vorher montiert wurden.



- 2 Gerät auf einer ebenen, stabilen und glatten Oberfläche aufstellen. Nehmen Sie den Behälter (5) und positionieren Sie ihn auf dem Hauptgerät (1) so, dass die 3 Vorstöße (B) auf dem oberen Gehäuseteil in den 3 Einkerbungen (A) am Behälterboden einrasten. Die Einkerbungen (A) und Vorstöße (B) passen nur in einer, sachgemäßen Position zusammen. Anschließend die Verschlusskappe für Saftauslauf am Saftausguss aufsetzen.



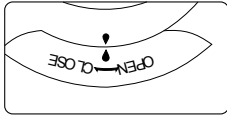
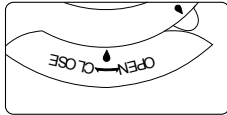
- 3 Automatisches Reinigungsmodul (10) auf den Netzfilter (9) aufsetzen. Je nach gewünschter Saftkonsistenz nehmen Sie das feine Sieb (9a) oder das grobe Sieb (9b).



- 4 Den Netzfilter 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 Netzfilter (9) und dem Behälter (5) nebeneinander liegen.



- 5 Pressschnecke (8) in den Netzfilter (9) einsetzen.



6	<p>Einfüllschacht (6) auf den Behälter (5), aufsetzen, damit die Vorstöße in den Einkerbungen der Schale einrasten, Einfüllschacht (6) im Uhrzeigersinn umdrehen, sodass der absichernde Vorstoß im Einfüllschacht (6) im Gehäuse der Betriebseinheit (1) hörbar einrastet. Markierungen auf dem Gerät beachten. Auf diese Weise wird die integrierte Sicherung vor der Inbetriebnahme des Gerätes bei inkorrekt Montage aufgehoben.</p>
7	<p>Stopfer (7) in die Öffnung (17) schieben. Behälter (4) am Saft- (12) und Fruchtfleischauslass (13) aufstellen.</p>

ACHTUNG! Der SlowJuicer von MPM ist mit einem Motor mit Drehzahlminderungsgetriebe ausgerüstet, aus diesem Grund braucht das Gerät Zeit um die Zutaten zu verarbeiten. Eile, Einfüllen von zu viel Obst und Gemüse, sowie zu starkes Nachpressen mit dem Stopfer können das Gerät blockieren..

VORBEREITUNG VON OBST UND GEMÜSE



PRODUKT	BESPIEL	ZUBEREITUNG
<p>HARTES WURZELGEMÜSE</p> <p>Achtung: Nicht zu viel Obst oder Gemüse einfüllen. Durch große Mengen kann der Einfülltrichter oder die Pressschnecke verstopfen und das Gerät dadurch blockiert werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Karotte ● Rote Rübe ● Sellerie 	<p>Alle Produkte gründlich waschen, Karotten in möglichst lange Stückchen schneiden so, dass sie einfach in den Einfülltrichter eingesetzt werden können.</p> <p>Große Karotten nur längs in vier Teile schneiden. Grünes Endstück ca. 1 cm weit abschneiden. Die übrigen Stückchen mit dem Stopfer nachpressen.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rote Rüben, Sellerie – wenn sie nicht im Ganzen in den Einfülltrichter passen – müssen zerkleinert werden.
<p>MERKEN: Das entsaftete Obst und Gemüse ist in den sich langsam drehenden Mechanismus fest einzupressen. Für erleichterte Arbeit sind die größeren Karotten längs, in zwei oder mehrere Teile zu schneiden. Zum Nachpressen der letzten Portion entsafteter Produkte Stopfer anwenden.</p>		
<p>GETREIDEGRÄSER</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Weizen ● Gerste 	<p>Gras in gewünschte Länge schneiden und gründlich spülen. Für besserer Entsaften stecken Sie geringe Mengen Getreidegras in die Einfüllöffnung. Falls erforderlich Stopfer verwenden.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Grünzeugs: Für leichtes Entsaften nicht zu viel auf ein Mal dosieren.
<p>MERKEN: Die Inhaltsstoffe der Getreidegräser bewirken, dass beim Entsaften sich Schaum bildet. Zur Verminderung dieser Erscheinung empfiehlt es sich frische Gräser zu entsaften. Ferner kann man das Getreidegras und die Pressschnecke über Nacht und mind. 2 Stunden vor dem Entsaften im Kühlschrank abkühlen lassen oder direkt vor dem Entsaften mit kaltem Wasser sprühen. Wenn Sie nichts dagegen haben, dass sich der Saft aus Getreidegräsern mit Karotten vermischt, können Sie für eine wirklich hohe Saftausbeute zum Getreidegras etwas Karotte hinzu zu fügen, die dabei Hilft den Sieb beim Entsaften zu reinigen.</p>		
<p>HARTES OBST</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Äpfel 	<p>Grundsätzlich harte und saftige Sorten auswählen. Soweit sie in den Zuführbehälter passen, können Äpfel im Ganzen entsaftet werden. Ansonsten in kleinere Stücke schneiden.</p>

WEICHES OBST/GEMÜSE	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomaten ● Trauben 	Produkte gründlich waschen, bei Bedarf in kleinere Stücke schneiden, sodass sie in die Einfüllöffnung passen. Bei Bedarf schälen. Nicht zu viele Obst-/Fruchtstücke in die Einfüllöffnung füllen, sodass sie nicht verstopft. Mit dem Stopfer oder der Deckel-Zuführung nachpressen.
ZITRUSFRÜCHTE	<ul style="list-style-type: none"> ● Orangen ● Grapefruit ● Zitronen 	Früchte schälen, übermäßige, natürliche Faserentfernen. Bei Bedarf in kleine Stücke schneiden.

ENTSAFTEN

ACHTUNG! Kernobst wie Pfirsiche, Pflaumen, Sauerkirschen und Kirschen müssen erst entkernt werden.

ACHTUNG! Obst oder Gemüse nicht in schmale Scheiben, Würfel etc. schneiden. Zu kleine oder zu große Stücke können Stauungen und erschwertes Entsaften bewirken.

1. Gerät auf einer ebenen, stabilen und glatten Oberfläche aufstellen. Bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist (Position )
2. Obst und Gemüse, mit dem Sie Saft herstellen möchten, gründlich waschen, anschließend bei Bedarf zerkleinern (keine Scheiben oder kleine Stückchen) so, dass sie problemlos in die Einfüllöffnung (16) passen.
3. Saftauffangbehälter und Fruchtfleischbehälter (4) an den entsprechenden Öffnungen am Hauptbehälter (5) aufstellen. Verschlusskappe am Saftauslass (12) öffnen. Verschlussperre (15) der großen Öffnung 80 mm freigeben so, dass der Deckel angehoben und Obst und Gemüse reingelegt werden kann.
4. Schalten Sie den SlowJuicer mit dem Schalter (2) ein.
5. Obst und Gemüse je nach Größe und Form einzeln in die Öffnung (16) werfen und mit dem Einfüllschacht mit Deckel nachpressen. Bei kleineren Stücken benutzen Sie bitte die Öffnung (17) und den Stopfer (7).
6. Von Zeit zu Zeit prüfen, ob der Saftauffangbehälter und Fruchtfleischbehälter nicht voll sind – bei Bedarf schalten Sie das Gerät zuerst mit dem Schalter (2) aus und verschließen die Verschlusskappe am Saftauslass (12).
7. Bei zu hohem Widerstand kann das Gerät blockieren. Das kann bedeuten, dass die Obst- oder Gemüsestücke zu groß sind. Eine solche Situation kommt meistens bei harten Obst- und Gemüsesorten vor. In einem solchen Fall ist der Schalter (2) auf Reverse zu stellen. Der SlowJuicer schaltet dann den Rücklauf ein und die Motorsperre wird aufgehoben. Ist das Problem weiter vorhanden, ist das Gerät zu zerlegen, zu reinigen und erneut zusammen zu bauen (siehe Pkt. „Montage des SlowJuicers“).
8. Falls sie beim Entsaften bestimmen, einen anderen Saft herstellen zu wollen, können Sie das Gerät spülen, ohne dass es abgebaut werden muss. Zu diesem Zweck:
 - Stellen Sie den Schalter (2) auf Position  und trennen das Gerät von der Versorgung
 - Verschlusskappe am Saftauslass (12) schließen
 - Saftauffangbehälter und Fruchtfleischbehälter an den Öffnungen (12) und (13) aufstellen
 - Ca. 200 ml klares kaltes Wasser in die Einfüllöffnung (17) gießen – dabei bitte vorsichtig vorgehen, damit das Gehäuse nicht nass wird (wird das Gerät bespritzt ist es sorgfältig abzutrocknen)
 - Gerät an der Versorgung anschließen und in Betrieb setzen, anschließend ca. 30 Sekunden lang abwarten
 - Verschlusskappe am Saftauslass (12) öffnen und abwarten, bis das ganze Wasser mit vorhandenen Obst- und Gemüseresten ausläuft

- Bei Bedarf Vorgang wiederholen

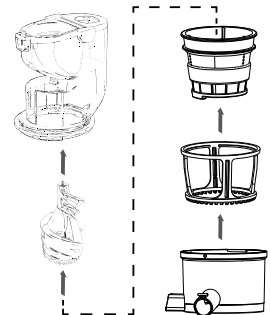
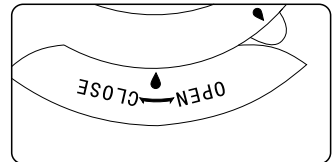
ACHTUNG! Keinesfalls versuchen den Einfüllschacht (6) beim Entsaften zu entsperren! Im Deckel ist eine Absicherung integriert, die nach dem Öffnen des Deckels den Motorbetrieb abschaltet. Beim Entsaften mancher Zutaten (z.B. Äpfel, Sellerie) entsteht Schaum, in einem solchen Fall darf die Verschlusskappe (12) nicht aufgesetzt werden. Beim Entsaften mit aufgesetzter Verschlusskappe besonders vorsichtig vorgehen. Bei größeren Saftmengen im Hauptbehälter (5) kann der Saft überlaufen.

ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1. Möglichst frisches und reifes Obst und Gemüse verwenden.
2. Weiches und übermäßig reifes Obst bewirkt, dass der Saft nicht klar wird.
3. Apfelsaft kann seine Färbung schnell verändern und bräunlich werden – damit das nicht so schnell passiert am besten ein paar Tropfen Zitronensaft hinzufügen.
4. Ist der Saft zu dick, mengen Sie etwas Mineralwasser bei.

ABBAU DES SLOW JUICERS

1. Gerät mit dem Schalter (2) abschalten und von der Versorgungsquelle trennen.
2. Abwarten bis die Pressschnecke ganz anhält.
3. Stopfer (7) aus der Öffnung (17) herausnehmen.
4. Den Einfüllschacht (6) abnehmen, dazu drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn um. ==>
5. Bauen Sie die einzelnen Elemente in umgekehrter Reihenfolge ab (Pressschnecke (8), Netzfilter (9), automatisches Reinigungsmodul (10), Hauptbehälter mit Saft- und fruchtfleischauslass (5)). ==>
6. Die genannten Elemente waschen und gründlich reinigen.



REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG! Sachgemäße Reinigung und Instandhaltung verlängert die Lebensdauer des Gerätes. Da der SlowJuicer Mineralstoffe, u.a. Calcium, auspresst, wird empfohlen alle Teile des Gerätes nach abgeschlossener Arbeit mit Mitteln zu Waschen, die das Absetzen von Calcium verhindern.

1. Vor der Reinigung ist das Gerät abzuschalten.
2. Das Gehäuse des Gerätes kann mit einem feuchten Tuch (bei Bedarf mit ein wenig Putzmittelzusatz) gereinigt werden.

ACHTUNG! Gehäuse (Hauptgerät) nicht in Wasser eintauchen.

3. Alle lebensmittelechten Teile sind nach jedem Gebrauch im warmen Wasser mit etwas Putzmittel, am besten sofort nach Abschluss der Safterstellung, zu reinigen. **Abnehmbare Teile sind Spülmaschinengeeignet (max. 60°C).**
4. Keine aggressiven Putzmittel, Alkohol, Scheuer- und Lösungsmittel (Aceton) zum Reinigen verwenden.

5. Der Sieb ist nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen. Die mitgelieferte Bürste (18), eignet sich ausgezeichnet zum Reinigen dieser Teile.
6. Das Basisgerät darf nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten eingetaucht werden!
7. Verfärbungen der Gerätbestandteile aus Karotten-, Orangensaft etc. können mit einem weichen Tuch mit Speiseöl entfernt werden.
8. Nachdem alle Teile gereinigt und getrocknet wurden, den Entsafter zusammenbauen (siehe Pkt. „MONTAGE DES SLOW JUICERS“).

FUNKTIONSTÖRUNGEN

ANZEICHEN	PRÜFEN
Der Motor arbeitet nicht	<ul style="list-style-type: none"> – Ist das Versorgungskabel an den Netzstecker angeschlossen – Ist der Zuführbehälter richtig verschlossen – Hat sich beim Einfüllen der zu verarbeitenden Produkte etwas eingeklemmt
Das arbeitende Gerät hält an	<ul style="list-style-type: none"> – Ist das Gerät richtig aufgebaut – Ist das Gerät nicht überlastet – Ist das Produkt, das Sie entsaften möchten, in entsprechend kleinen Stücken
Im Zuführkanal (Trichter) entsteht 'Marmelade'	<ul style="list-style-type: none"> – Wenn viele weiche Produkte entsaftet werden, versuchen Sie diese abwechselnd mit harten Produkten einzufüllen (z.B. zuerst Orange oder Apfel, danach Karotte). Wählen Sie stets frische, nicht faulige Produkte aus. – Den Schalter mehrmals in Position 'Reverse' umschalten. – Nicht zu viele Produkte in die Einfüllöffnung geben, Produkte einzeln dosieren, abwarten bis sie verarbeitet werden. – Sollte die Ursache weiterhin unbekannt sein, Gerät waschen und wieder montieren.
Das Fruchtfleisch kommt nicht rau	<ul style="list-style-type: none"> – Mit einem härteren Produkt durchschieben

NÄHRSTOFFE IM OBST UND GEMÜSE

Gemüse / Obst	Vitamin / Mineralstoff	Kcal / Kalorien
Apfel	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Aprikose	Ballaststoff, Kalium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Zuckerrübe	Folsäure, Ballaststoff, Rote Rüben sind eine reiche Vitamin C- und Kalium-Quelle	160 g = 190 kJ (45 cal)
Heidelbeere	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kohl	Vitamin C, Kalium, Folsäure, Vitamin B6, Ballaststoff	100 g = 110 kJ (26 cal)
Karotte	Vitamin A, Vitamin C, Ballaststoff	120 g = 125 kJ (30 cal)
Sellerie	Vitamin C, Kalium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Gurke	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenchel	Vitamin C, Ballaststoff	300 g = 145 kJ (35 cal)
Trauben	Vitamin C, Vitamin B6, Kalium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C, Kalium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melone	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoff, Vitamin A	200 g = 210 kJ (50 cal)

Nektarine (ohne Kern)	Vitamin C, Vitamin B3, Kalium, Ballaststoff	180 g = 355 kJ (85 cal)
Pfirsich (ohne Kern)	Vitamin C, Vitamin B3, Kalium, Ballaststoff	150 g = 205 kJ (49 cal)
Birne	Ballaststoff	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, Ballaststoff, Vitamin E, Folsäure, Vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

SAFTIDEEN

DER FRISCHE

- 6 Äpfel (*große Äpfel in Stückchen schneiden*)
- 1 Bündel Fenchel
- Einige Minzblätter

DER FRISCHE II

- 6 Äpfel (*große Äpfel in Stückchen schneiden*)
- 1 Bündel Fenchel
- 2 Bleichsellerie-Stängel
- 1 Scheibe Ingwer (1 cm)

ZUBEREITUNG:

Zuerst zwei-drei Äpfel entsaften. Anschließend Fenchel und Minzblätter sowie Ingwer und Sellerie entsaften. Zum Schluss die übrigen Äpfel entsaften.

DER VITALE

- 6 Karotten (*große Karotten längs und quer durchschneiden, mittelgroße Karotten nur längs durchschneiden*)
- 4 Äpfel (*große Äpfel in Stückchen schneiden*)
- 2 mittelgroße Bleichsellerie-Stängel
- 1 Scheibe Ingwer (1 cm) nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Einen Teil der Karotten, Äpfel, Selleriewurzel und Ingwer entsaften.

Wechselweise harte und weiche Produkte dosieren – was in einer besseren Saftausbeute resultiert.

Zum Schluss übrige Karotten entsaften.

Ferner können Sie Ananas, Rote Rüben, Orangen etc. hinzufügen, mit jedem hinzugefügten Produkt

verändert sich die Geschmacksrichtung.

DER GRÜNE

Bei diesem Cocktail werden Grünpflanzen entsaftet, für Abwechslung sorgen Sie, indem Sie jeden Tag andere nehmen: Spinat, unterschiedliche Salatsorten, Feldsalat, rote Beete, Weizengras, Gerstengras, Fenchel, Bleichsellerie etc. jeweils ca. Handvoll für 2 Portionen. Für eine bessere Saftausbeute dosieren Sie die Blätter einzeln, zum Schluss geben Sie ein hartes Produkt (Apfelstück, Karotte etc.) in den Einfülltrichter. Anschließend mixen Sie 500 ml Wasser, den hergestellten Saft und eine Frucht: Banane, Erdbeere, Pfirsich, Birne etc. einige Minuten lang mit einem Stabmixer. Langsam trinken.

ACHTUNG! Der grüne Chlorophyll-Cocktail ist ein ausgezeichnetes, einmaliges Entgiftungsmittel, aus diesem Grund ist er ähnlich wie der Saft aus Roten Rüben langsam zu trinken. Zugelassene Tagesportion 300-400 ml.

DER CITRUS-COCKTAIL

- ½ oder kleiner Grapefruit (Schälen und zerkleinern)
- 3 mittelgroße Orangen (Schälen und zerkleinern)
- ½ kleine Limone oder Zitrone (Schälen und zerkleinern)
- ggf. Ananas hinzufügen

FÜR GESUNDE LEBER

- 0,5 Rote Rübe
- 5 Karotten
- 2 cm frischer Gurke
- 3 Äpfel
- 1 kleiner Bündel Fenchel oder Salat

FÜR SCHÖNES AUSSEHEN

- 4 Orangen
- 5 Karotten
- 1 Bleichsellerie-Stängel
- 1 kleiner Bündel Fenchel
- Ingwer-Wurzel (ca. 1 cm)

SLIMFIT

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

ggf. Fenchel, Bleichsellerie hinzufügen.

TECHNISCHE DATEN

Technische Daten vom Produkt werden auf dem Typenschild angegeben.

Max. Dauerbetriebszeit (KBmax): 20 Min.

Geräuschpegel: L_{WA}: 70 dB, **Netzkabel:** 1,0 m



ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DES PRODUKTS (Elektro- und Elektronikmüll)

Polen



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 Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

FRUCHTIGE LIMONADE

- 3 harte Äpfel
- 3 mittelgroße Orangen (Schälen und zerkleinern)
- ½ Zitrone

Alle Früchte wechselweise – weich - hart – entsaften. Mit Minzblättern und Eiswürfel servieren.

DER HERBSTLICHE

- 1 kg Karotten
- 0,1 kg frischen Spinat
- 2 Äpfel

Karotten, Spinat und Äpfel wechselweise entsaften.

NUSS-/MANDELBUTTER

Nüsse oder Mandeln (ca. 0,5 kg) über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag aus dem Einweichwasser holen, den SlowJuicer auf den Betrieb vorbereiten. Ein paar Stück Nüsse/ Mandeln in die Einfüllöffnung geben, sodass das Gerät nicht blockiert. Für eine feinere Konsistenz kann etwas Wasser oder Öl hinzugefügt werden.

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 cordon 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 ou le dispositif d'alimentation à bascule 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 les ouvertures d'alimentation pendant que l'appareil est en marche ; les fruits ou les légumes ne doivent pas être introduits dans les ouvertures d'alimentation 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 d'alimentation.
- Avant de démarrer l'appareil, vérifiez que le couvercle du récipient est bien fixé.
- Utilisez uniquement le poussoir pour pousser des fruits ou des légumes.
- Ne plongez pas 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 20 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 d'alimentation par un objet quelconque.
- 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 !**
- ▶ **AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas l'extracteur de jus si la passoire de pression est endommagée.**

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. Chambre du chargeur
7. Poussoir
8. Vis de pressage
9. Filtres à mailles en acier inoxydable
 - a. mailles fines - pour des jus clairs
 - b. mailles épaisses - pour les jus épais
10. Module de nettoyage automatique
11. Manchette d'étanchéité
12. Sortie de jus verrouillable
13. Sortie de déchets
14. Bouchon en caoutchouc
15. Verrouillage du clapet de l'ouverture 80 mm
16. Ouverture de chargement de 80 mm

pour les fruits et légumes entiers, y compris le chargeur à clapet.

17. Ouverture de chargement pour petits morceaux de fruits et légumes
18. Brosse de nettoyage



L'appareil est équipé d'un interrupteur.



mise en marche de l'appareil



mise à l'arrêt de l'appareil



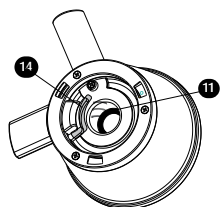
Rev = Reverse (rotation/ engrenage inverse) la rotation en sens inverse, appelée engrenage inverse, pour la démarrer, maintenez le bouton enfoncé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

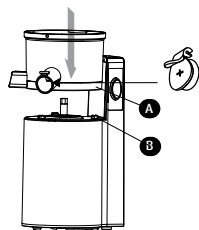
1. Retirez l'appareil de la boîte et enlevez tous les cartons et films de protection.
2. Lavez et séchez soigneusement l'appareil, en particulier les parties qui sont en contact direct avec les aliments.

3. L'extracteur de jus est équipé d'un système de sécurité : la machine ne peut être mise en marche que si la chambre d'alimentation est correctement montée (6)..

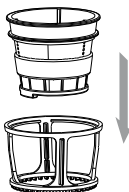
INSTALLATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS



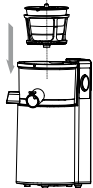
- 1 Insérez le bouchon en caoutchouc (14) dans le trou au fond du récipient (5) et le manchon d'étanchéité (11) dans le récipient (5) s'ils n'ont pas déjà été mis en place.



- 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. Les enfoncements (A) ne s'insèrent dans les encoches (B) que dans une seule position correcte. Placez ensuite le bouchon sur l'ouverture de sortie du jus.



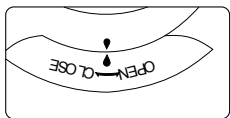
- 3 Placez le module de nettoyage automatique (10) sur le filtre à mailles (9). En fonction de la consistance du jus que vous souhaitez obtenir, utilisez un filtre à mailles fines (9a) ou à mailles épaisses (9b).



- 4 Insérez et mettez en place le filtre à mailles 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 blanches du filtre à mailles (9) et du récipient (5) soient côte à côte.



- 5 Insérez la vis de pressage (8) dans le filtre à mailles (9).



6	Placez la chambre de chargement (6) sur le récipient (5), en faisant coïncider les rainures du bol avec les languettes, et tournez la chambre de chargement (6) dans le sens horaire jusqu'à la butée, de sorte que la languette de sécurité de la chambre (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	Insérez le poussoir (7) dans l'ouverture (17). Faites glisser les récipients (4) sous les sorties de jus (12) et de déchets (13).

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 carottes 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. – betteraves, céleri - s'ils n'entrent pas en entier - coupez les en petits morceaux
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. – 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 	Choisissez principalement des espèces dures et juteuses. Les fruits peuvent être pressés entiers, à condition qu'ils entrent dans le chargeur. Sinon, coupez-les en plus petits morceaux.

FRUITS/LÉGUMES MOUS	<ul style="list-style-type: none"> ● tomates ● raisin 	Lavez les produits et, si nécessaire, 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 ou le chargeur à clapet.
AGRUMES	<ul style="list-style-type: none"> ● oranges ● pamplemousses ● citrons 	Pelez les fruits et enlevez l'excédent de fibres blanches. Coupez en petits morceaux si nécessaire.

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 )
2. Lavez soigneusement les fruits et légumes que vous avez l'intention de presser, puis, si nécessaire, coupez-les en morceaux (mais pas en tranches ou en petits morceaux) afin qu'ils puissent tomber librement dans la machine par l'ouverture (16).
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. Relâchez le mécanisme de verrouillage(15) de la grande ouverture de 80 mm de manière à ce que le clapet se soulève pour permettre l'insertion des fruits et légumes à presser.
4. Mettez l'extracteur de jus à rotation lente en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. (2).
5. Selon leur taille et leur forme, faites tomber les fruits et légumes un par un dans l'ouverture (16) en les poussant avec le chargeur à clapet. Pour les petits morceaux, utilisez l'ouverture (17) et 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. 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").
8. Si vous souhaitez changer le type de jus que vous pressez en cours de fonctionnement, vous pouvez rincer l'intérieur de l'appareil sans avoir à le démonter. Pour rincer :
 - mettez l'interrupteur (2) sur la position  puis débranchez l'appareil de l'alimentation électrique
 - fermez le bouchon de l'ouverture de sortie (12)
 - placez les récipients sous les ouvertures de sortie (12) et (13)
 - versez environ 200 ml d'eau propre et froide dans l'ouverture (17) - faites particulièrement attention à ne pas verser d'eau sur le boîtier de l'appareil (en cas d'inondation, séchez soigneusement l'appareil)

- connectez l'appareil au secteur et mettez-le en marche, puis attendez environ 30 secondes
- ouvrez le bouchon de sortie (12) et attendez que toute l'eau sorte avec les restes de la dernière pression
- Rincez à nouveau l'intérieur de l'extracteur si nécessaire.

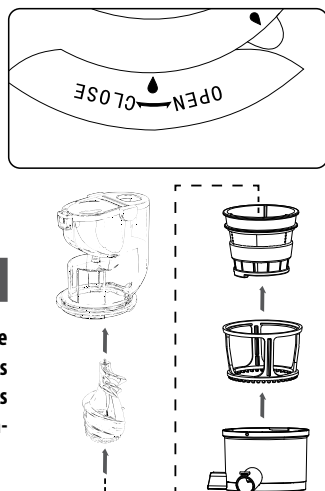
ATTENTION! Ne déverrouillez pas la chambre d'alimentation (6) lorsque l'extracteur de jus est en marche ! Le couvercle comporte un dispositif de sécurité qui, lorsqu'il est déverrouillé, arrête le fonctionnement du moteur. Ne fermez pas le bouchon (12) lorsque vous pressez des ingrédients qui moussent (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) de l'orifice (17) ..
4. Retirez la chambre de chargement (6) en la tournant dans le sens antihoraire. ==>
5. Démontez les différents composants dans l'ordre inverse du montage (vis de pressage (8), filtres à mailles (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 anticalcaires.

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).

ATTENTION! N'immergez pas le boîtier (station de travail) dans l'eau.

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. **L'eau utilisée pour le lavage ne doit pas dépasser 60°C.** Les éléments de l'appareil (à l'exception du boîtier de l'extracteur) peuvent être lavés dans le lave-vaisselle si la température est inférieure à 60°C.
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 (18), 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 câble d'alimentation est-il dans la prise ? – La chambre de chargement 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 les ouvertures 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 (couper les grosses pommes en morceaux)
- bouquet de persil
- quelques feuilles de menthe

RAFRAÎCHISSEMENT II

- 6 pom (mes (couper les grosses pommes en morceaux)
- bouquet de persil
- 2 branches de céleri
- tranche (1 cm) de gingembre

MÉTHODE DE PRÉPARATION :

Pressez d'abord deux - 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 (couper les grosses pommes en morceaux)
- 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 petits 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) : 20 minutes

Niveau de bruit : L_{WA} : 70 dB

Longueur du câble secteur : 1,0 m



MISE AU REBUT (déchets d'équipements électriques et électroniques)

Pologne



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.

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.
- ▶ Om fruit of groenten te duwen, gebruik alleen de drukker.
- ▶ Dompel 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 20 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 invoreopening 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.
- ▶ 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!**
- **WAARSCHUWING! Gebruik de slowjuicer niet als de perszeef beschadigd is.**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Werkstation/behuizing
2. Schakelaar
3. Antislipvoetjes
4. Sapverzamelaar (1000 ml) en pulpovangbak (800 ml)
5. Hoofdreservoir met afvoeropeningen voor afval en sap
6. Toevoerkamer
7. Drukker
8. Persschroef
9. Roestvrijstalen gaasfilters
 - a. kleine ogen - voor heldere sappen
 - b. grote ogen - voor dikke sappen
10. Automatische reinigingsmodule
11. Afdichtingshuls
12. Afsluitbare sap afvoeropening
13. Afval afvoeropening
14. Rubberen dop
15. Klepvergrendeling van de 80 mm opening
16. 80 mm invoeropening voor hele groen-

ten en fruit met invoerdekse

17. Invoeropening voor kleine stukjes groente en fruit
18. Reinigingsborstel



Het apparaat is voorzien van een schakelaar.



het apparaat aanzetten



het apparaat uitzetten

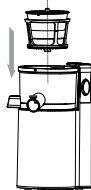
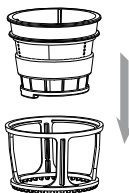
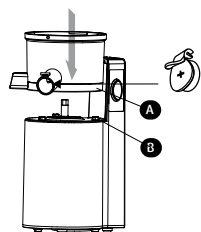
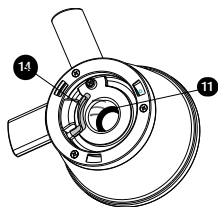


Rev = Reverse (rotatie/achteruit) rotatie in de tegenovergestelde richting, de zogenaamde achteruitversnelling, houd de knop ingedrukt om deze in te schakelen

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



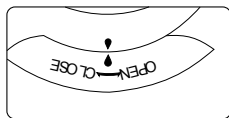
- 1 Steek de rubberen dop (14) in het opening aan de onderkant van de reservoir (5) en de afdichtingshuls (11) in de reservoir (5), indien ze niet eerder worden gemonteerd.

- 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 uitsteeksel (B) op het bovenoppervlak van de behuizing hebben. De uitsparingen (A) passen maar op één correcte positie in de uitsteeksel (B). Plaats vervolgens de dop terug op de sap afvoeropening.

- 3 Plaats de automatische reinigingsmodule (10) op de perszeef (9). Afhankelijk van de consistentie van het sap dat u wilt verkrijgen, gebruik een filter met kleine (9a) of grote (9b) ogen.

- 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 witte markeringen op de perszeef (9) en de reservoir (5) bij elkaar staan.

- 5 Plaats de persschroef (8) in de perszeef (9).



6	Plaats de toevoerkamer (6) op de reservoir (5) door de lipjes uit te lijnen met de groeven in de kom, en draai de toevoerkamer (6) zo ver mogelijk met de klok in totdat het vergrendelingslipje op de toevoerkamer (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 drukker (7) in de opening (17). Schuif de bakjes (4) onder de sapafvoer (12) en afvalafvoer (13).

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 WORTELGRONENTEN Let op: Voeg geen grote hoeveelheden groenten of fruit tegelijk toe. Een grote hoeveelheid kan het toevoerkanaal 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 wortel in zo lang mogelijke stukken zodat het gemakkelijk door het toevoerkanaal kan 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. – Als rode bieten, selderij niet helemaal passen, snijd ze in kleinere stukjes
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. – 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.		
HARD FRUIT	<ul style="list-style-type: none"> • appels 	Kies vooral van harde, sappige soorten. Zolang hele vruchten in de toevoerkamer passen, kunnen ze dan net zo lang worden geperst. Snijd ze anders in kleinere stukken.

ZACHTE FRUIT/GROENTEN	<ul style="list-style-type: none"> • tomaten • druiven 	Was de producten en snijd ze indien nodig 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 ze met de drukker of het invoerdekseel.
CITRUSVRUCHTEN	<ul style="list-style-type: none"> • sinaasappels • grapefruits • citroenen 	Schil het fruit en verwijder overtollige witte vezels. Snijd ze indien nodig in kleine stukjes.

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. Stukken die te klein of te groot zijn, zullen het persen van sap moeilijker maken.

1. Plaats het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u ervoor zorgen dat het apparaat is uitgeschakeld (stand OFF)
2. Was grondig de groenten en fruit waarvan u sap gaat maken en snijd deze indien nodig in kleine stukjes (maar geen plakjes of fijn stukjes) zodat ze gemakkelijk in het apparaat door de opening (16) kunnen zetten.
3. Plaats de sapverzamelaar en de pulpvangbak (4) onder de daarvoor bestemde openingen van de hoofdreservoir (5). Open de sapafvoer (12) met de sapafvoer dop. Maak de vergrendeling (15) van de grote opening 80 mm los, zodat de klep omhoog komt en u kunt groenten en fruit te persen plaatsen.
4. Zet de slowjuicer met de schakelaar (2) aan.
5. Plaats groenten en fruit, afhankelijk van zijn grootte en vorm, één voor één in de opening (16) en duw ze met het invoerdekseel. Gebruik voor kleine stukjes de opening (17) en de drukker (7).
6. Controleer af en toe de sapverzamelaar en de pulpvangbak (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").
8. Als u tijdens het werk het soort van de geperste sap wilt wijzigen, kunt u de binnenkant van het apparaat afspoelen, zonder het te hoeven demonteren. Om deze af te spoelen, dient:
 - zet de schakelaar (2) op stand OFF en trek de stekker uit het stopcontact
 - sluit de dop van de afvoeropening (12)
 - plaats de reservoirs onder de afvoeropeningen (12) en (13)
 - giet ca. 200 ml schoon en koud water in de opening (17) - let vooral op dat er geen water op de behuizing van het apparaat spat (bij overstroming op het apparaat, droog het grondig af)
 - sluit het apparaat op het netstroom aan, schakel het in en wacht ongeveer 30 seconden.
 - open de dop van de afvoeropening (12) en wacht tot al het water en de restjes van het laatste sapsap eruit zijn

- Spoel indien nodig de binnenkant van de slowjuicer opnieuw.

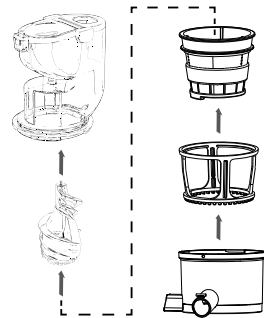
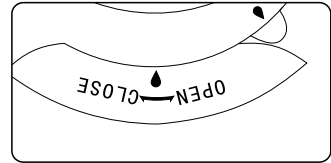
WAARSCHUWING! Het deksel (6) mag niet worden ontgrendeld terwijl de slowjuicer in werking is! In het deksel is een bescherming, die na het ontgrendelen, schakelt de motor uit. Plaats de dop (12) niet bij het persen van de ingrediënten die het schuim vormen (bijv. appels, selderij). Wees voorzichtig bij 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 de opening (17).
4. Verwijder de toevoerkamer (6) door het tegen de klok in te draaien. ==>
5. Demonteer de elementen in omgekeerde volgorde van montage (persschroef (8), gaasfilters (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.

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).

WAARSCHUWING! Dompel de behuizing (werkstation) niet onder in water.

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 sap-persen. **Het water dat voor het wassen wordt gebruikt, mag niet hoger zijn dan 60°C.**

De elementen van het apparaat (behalve de slowjuicer behuizing) kunnen in de vaatwasser worden gewassen als de temperatuur lager is dan 60°C

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 (18), 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 toevoerkamer 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 de invoeropeningen 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

VOEDINGSDWAARDE VAN FRUIT EN GROENTEN

Fruit / Groenten	Vitamine / minerale stof	Kilocalorieën / calorieën
Appel	Vitamine C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Abrikoos	Vezeel, 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 grote appels in delen)
- bosje peterselie
- paar muntblaadjes

VERFRISSING II

- 6 appels (snijd grote appels in delen)
- 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 grote appels in delen)
- 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 stengel 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 lossier te maken.

TECHNISCHE GEGEVENS

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

Maximale werktijd (KBmax): 20 min

Geluidsniveau: L_{WA}: 70 dB

Lengte van het netsnoer: 1,0 m



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (elektrische en elektronische afvalapparatuur)

Polen



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. Afdankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteerren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afdankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afdankte 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 afdankte apparatuur.

Děkujeme Vám za nákup našeho výrobku!

Šnekový odšťavňovač je ideálním zařízením pro osoby, které pečují o své zdraví a kvalitu života!

Můžete si připravit čerstvou šťávu z většiny druhů ovoce, zeleniny či bylin. Dokonce i z takových, které nelze použít v klasickém odšťavňovači - petrželové nati, špenátu, pšeničných klíčků, sóji (sojové mléko), malin, lesních jahod, ananasu, manga a řady dalších.

Proces přípravy šťávy probíhá díky dvoufázové extrakci:

- ✓ drcení/mačkání
- ✓ vylisování

Šnekový odšťavňovač pracuje při nízkých otáčkách, pomalu, ale zato důkladně. Precizně rozmačká dužinu ovoce i zeleniny s minimálním přístupem kyslíku a nevytváří přitom přemíru tepla. Díky tomu nedochází ke ztrátě živin a vitamínů obsažených v ovoci či zelenině, šťáva se nezahřívá ani neoxiduje.

Můžete získat až 2x více šťávy než ze standardního odšťavňovače.

Použitím šnekového odšťavňovače získáváte šťávu nejvyšší kvality s maximálním obsahem živin, vitamínů a minerálů, které jsou obsaženy ve Vašem oblíbeném ovoci či zelenině!

Šťáva je nesmírně chutná, hustá a bez pěny. V uzavřené nádobě jí můžete skladovat v lednici až 72 hodin bez rizika ztráty živin a homogenní konzistence.

Kromě standardního otvoru s pýchovadlem nyní můžete používat také druhý otvor o průměru 80 mm, do kterého můžete vložit většinu ovoce nebo zeleniny bez nutnosti předchozího krájení na menší kusy.

Přístroj je vybaven dvěma vyměnitelnými sítky s filtry vybavenými malými a velkými otvory pro výrobu čirých nebo hustých šťáv.

Pokud budete chtít během lisování získat šťávu s jinými chuťovými vlastnostmi, může použít systém automatického čištění bez nutnosti rozebírání přístroje.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtete následující návod k obsluze.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Příklad: Přístroj připojený do elektrické sítě neponechávejte bez dozoru.
- Zařízení, kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiných kapalin.
- Elektrický napájecí kabel nevěšete přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Jestliže zařízení nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.
- Nedotýkejte se zařízení mokřými rukama.
- Příklad: Přístroj používejte vždy na rovném a stabilním povrchu.
- Před sejmutím víka počkejte, až se šnek zcela zastaví.
- Nikdy nevkládejte prsty nebo přístroje do pracovní komory odšťavňovače - používejte výhradně pěchovadlo nebo podavač s klapkou, které jsou určeny k posouvání potravin!
- Před prvním použitím omyjte všechny součásti odšťavňovače, které přicházejí do styku s potravinami.
- Po každém použití odšťavňovače je nutné jej vypnout.
- Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými součástmi přístroje.
- Naplněnou nádobu na dužinu vyjměte a vyprázdněte.
- Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě - odjištění víka během provozu přístroje je zakázáno.
- Zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi či osoby, které nedisponují znalostmi nebo zkušenostmi v oblasti používání tohoto typu zařízení, pod podmínkou, že nad nimi bude zajištěn dohled nebo budou poučeny o bezpečném používání zařízení a budou informovány o potenciálním nebezpečí.
- Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením/vybavením nehrály.
- Před sestavením nebo rozebráním odšťavňovače je nutné jej nejprve odpojit od elektrické sítě.

- ▶ Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- ▶ Zařízení neumísťujte do blízkosti elektrických či plynových sporáků, hořáků, pečící trouby apod.
- ▶ Odtok šťávy ani vývod dužiny během provozu přístroje neblokuje.
- ▶ Během provozu zařízení nepřenášejte.
- ▶ Přístroj připojujte do elektrické zásuvky, která je vybavena zemnicím kolíkem a dodává napětí, které odpovídá údajům uvedeným na nominálním štítku přístroje.
- ▶ Produkty vkládejte do otvorů podavače až po spuštění přístroje. Naplňování podavače vypnutého odšťavňovače ovocem a zeleninou je zakázáno.
- ▶ Odšťavňovač nepřepřlňujte, k pčchování produktů do podavače nepoužívejte příliš velkou sílu.
- ▶ Před spuštěním přístroje ověřte, zda je víko správně nasazeno.
- ▶ K pčchování ovoce a zeleniny používejte výhradně dodané pčchovadlo.
- ▶ Zařízení neponořujte do vody, nemyjte jej pod tekoucí vodou.
- ▶ Do podavače odšťavňovače nevkładejte žádné tvrdé předměty, velká semena, kusy ledu či zmražené výrobky.
- ▶ Dodržujte níže uvedené pokyny týkající se doby provozu přístroje: lisování šťáv - doba soustavného provozu nesmí přesáhnout 20 minut. Po dokončení pracovního cyklu počkejte 20-30 minut, teprve poté můžete přístroj opět zapnout. Dodržování těchto pokynů prodlouží dobu životnosti přístroje.
- ▶ Cukrovou třtinu je nutné oloupat a nasekat na menší kusy o rozměrech cca 20 mm x 20 mm a teprve poté je možné je vkládat do přístroje. Potravinu dodávejte do podavače až poté, co bude zpracována předchozí dávka.
- ▶ Za účelem vyvarování se nehodám a úrazům během provozu přístroje je zakázáno dotýkat se rukama nebo ostrými nástroji čepu šneku a dalších odnímatelných částí či nahrazovat pčchovadlo jakýmkoliv jiným předmětem.
- ▶ Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřými rukama.
- ▶ Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- ▶ Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- ▶ S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- ▶ Zařízení nesmí používat děti. Zařízení i kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Pokud hodláte zařízení ponechat bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním je nutné jej odpojit od napájení.
- ▶ Zařízení neumísťujte na horké povrchy.
- ▶ **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**

VAROVÁNÍ! Odšťavňovač nepoužívejte, je-li lisovací sítko poškozeno.

POPIS ZAŘÍZENÍ:

1. Pracovní stanice/plášť
2. Přepínač
3. Protiskluzové nožky
4. Nádobka na šťávu (1000 ml) a odpad (800 ml)
5. Hlavní nádobka se vstupními otvory na odpad a šťávu
6. Komora podavače
7. Pěchovadlo
8. Šnek odšťavňovače
9. Filtrační sítko z nerezové oceli
 - a. Malé otvory - pro čiré šťávy
 - b. Velké otvory - pro husté šťávy
10. Modul automatického čištění
11. Těsnící objímka
12. Uzavíratelný odtok šťávy
13. Vývod dužiny/odpadu
14. Gumový uzávěr
15. Pojistka klapky otvoru 80 mm
16. Vstupní otvor 80 mm pro celé ovoce a

zeleninu s klapkou - podavačem

17. Vstupní otvor na malé kusy ovoce a zeleniny
18. Kartáček na čištění



Přístroj je vybaven přepínačem.



Zapnutí přístroje



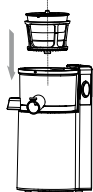
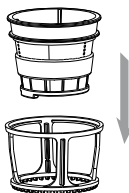
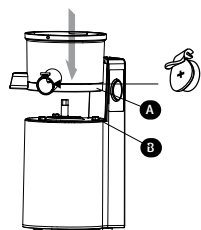
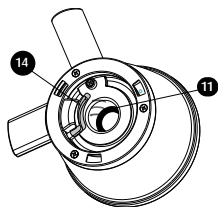
Vypnutí přístroje



REV = Reverse (otáčky/zpětný chod) otáčky v opačném směru, tzv. zpětný chod, pro jejich spuštění je nutné držet tlačítko stisknuté

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Zařízení vyjměte z krabice a sejměte z něj všechny ochranné obaly, fólie apod.
2. Součásti, které přicházejí do styku s potravinami, důkladně umyjte a usušte.
3. Odšťavňovač je vybaven bezpečnostním systémem - přístroj lze spustit pouze v případě, že bude podavač (6) správně nasazen a zajištěn.



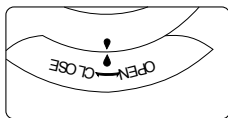
1 Gumovou zátku (14) vložte do otvoru, který se nachází na spodní straně podavače (5) a těsnící objímky (11) v nádobě (5), pokud ještě nebyly namontovány.

2 Zařízení postavte na hladký, stabilní a rovný povrch. Na pracovní stanici (1) nasadte nádobu (5) tak, aby do tří prohlubní (A) na spodní straně nádoby (5) zapadly tři výčnělky (B), které se nacházejí na horní straně základny. Prohlubně (A) lícují s výčnělky (B) pouze v jedné správné poloze. Poté na odtok šťávy nasadte uzávěr.

3 Nasadte modul automatického čištění (10) na filtrační sítko (9). Podle konzistence šťávy, kterou si chcete připravit, použijte filtr s malými (9a) nebo velkými (9b) otvory.

4 Filtrační sítko z nerezové oceli (9) nasadte a slícujte s modulem automatického čištění (10) ve středu nádoby (5), aby výstupek na sítku zapadnul do prohlubně na nádobě (5) a bílé symboly na filtračním sítku (9) a nádobě (5) se musí nacházet vedle sebe.

5 Vložte lisovací šneka (8) do filtračního sítko (9).



6

Komoru podavače (6) nasadte na nádobu (5), přičemž musí výčnělky lícovat s drážkami připravenými na míse, komoru podavače (6) otočte ve směru hodinových ručiček do konce tak, aby pojistný výčnělek v komoře (6) lícoval s drážkou v pracovní stanici (1), dokud neuslyšíte cvaknutí. Věnujte pozornost symbolům vyznačeným na zařízení. Tímto způsobem se odstraňuje blokáce před spuštěním přístroje při nesprávné montáži.

7

Do otvoru (17) vložte pěchovadlo (7). Nádobu (4) umístěte pod odtok šťávy (12) a odpadu/dužiny (13).

POZOR! Odšťavňovač firmy MPM je vybaven motorem s převodovkou snižující otáčky, a proto také tento přístroj potřebuje trochu času na to, aby mohl zpracovat vložené suroviny. Spěch, pokusy o vkládání velkého množství ovoce a zeleniny najednou či silný tlak na pěchovadlo mohou způsobit zablokování přístroje.

PŘÍPRAVA OVOCE A ZELENINY

Druh produktů	Příklad	Příprava
Tvrdá kořenová Pozor: najednou do přístroje nevkładějte velké množství ovoce a zeleniny. Jejich velké množství může ucpat vstupní kanál nebo lisovací šneka, což by mohlo způsobit zablokování přístroje.	<ul style="list-style-type: none"> • mrkev • řepa • celer 	Všechny produkty důkladně omyjte, mrkev nakrájejte na pokud možno dlouhé kusy tak, aby snadno prošly vstupním otvorem. Velkou mrkev rozkrojte podélně na čtyři kusy. Odřízněte cca 1 cm od strany natě. Koncové části potravin potlačte pěchovadlem. – řepu, celer - pokud se nevejdou do přístroje vkuse - nakrájejte je na menší kusy.
PAMATUJTE: Tvrdé druhy zeleniny nebo ovoce vtláčte do nízkootáčkového mechanismu odšťavňovače dostatečně silně. Chcete-li si usnadnit práci, nakrájejte větší mrkev podélně, na dva nebo více kusů. K potlačení koncové části potravin do přístroje použijte pěchovadlo.		
Obilné trávy	<ul style="list-style-type: none"> • pšenice • ječmen 	Trávy nasekejte na požadovanou délku a opláchněte je. Malé množství trav vkládejte do vstupního otvoru - přinese to lepší výsledek lisování. V případě potřeby použijte pěchovadlo. – zelené byliny: nevkładějte jich příliš mnoho najednou - budou se pak špatně lisovat.
PAMATUJTE: Obilné trávy obsahují složky, které během odšťavňování přispívají ke vzniku pěny. Pro minimalizaci tohoto jevu je nutné lisovat pouze čerstvou travu. Trávu a šneka můžete také zchladit tím, že je vložíte na noc nebo alespoň 2 hodiny před lisováním do lednice nebo je může omýt studenou vodou. Pokud Vám nevdají, že se šťáva z trávy smísí s mrkovou šťávou, můžete opravdu velkého množství šťávy z trávy dosáhnout tím, že budete společně s nimi odšťavňovat malé množství mrkve, což pomůže čistit sítko během odšťavňování.		
Tvrdé ovoce	<ul style="list-style-type: none"> • jablka 	Vybírejte zejména tvrdé a šťavnaté druhy. Ovoce můžete odšťavňovat vcelku, pokud se vejde do podavače. V opačném případě jej nakrájejte na menší kusy.
Měkké ovoce/zelenina	<ul style="list-style-type: none"> • rajčata • hroznové víno 	Produkty omyjte, v případě potřeby nakrájejte na menší kusy, které se vejdou do vstupního otvoru. Bude-li to nutné, oloupejte je. Do vstupního otvoru nevkładějte najednou velké množství kusů, aby nedošlo k jeho přeplnění. Potlačte pěchovadlem nebo klapkou - podavače.

ODŠŤAVŇOVÁNÍ

POZOR! Ovoce s peckami, jako jsou broskve, švestky, višně a třešně je nutné nejprve vypeckovat.

POZOR! Ovoce ani zeleninu nekrájejte na tenké plátky, na drobné kostičky apod. Příliš malé nebo naopak příliš velké kusy se špatně odšťavňují.

1. Zařízení postavte na hladký, stabilní a rovný povrch. Před zapojením zástrčky do zásuvky se ujistěte, že je přístroj vypnutý (poloha OFF)
2. Ovoce a zeleninu, které chcete odšťavňovat, důkladně omyjte a podle potřeby nakrájejte na menší kusy (ale nikoliv na plátky nebo drobné kousky), aby bylo možné je snadno vložit do vstupního otvoru přístroje (16).
3. Nádobu na šťávu a dřeň (4) postavte pod příslušné otvory v hlavní nádobě (5). Otevřete odtok šťávy (12) zajištěným gumovým uzávěrem. Uvolněte pojistku (15) velkého otvoru 80 mm, aby se klapka nadzvedla a bylo možné vkládat do otvoru ovoce nebo zeleninu.
4. Vypínačem (2) zapněte šnekový odšťavňovač .
5. Ovoce a zeleninu vkládejte do otvoru (16) v závislosti na jejich velikosti a tvaru jednotlivě a do přístroje je vtlačujte pomocí podavače-klapky. V případě malých kusů použijte otvor (17) a pěchovadlo (7).
6. Občas kontrolujte, zda nejsou nádoby na šťávu a odpad (4) přeplněny - v případě potřeby jejich vyprázdnění vypněte odšťavňovač pomocí vypínače (2) a uzavřete odtok šťávy (12) uzávěrem.
7. Přístroj se může zastavit ve chvíli, kdy narazí na příliš silný odpor. Může to znamenat, že vhozené kusy zeleniny nebo ovoce jsou příliš velké. Dochází k tomu zejména v případě tvrdého ovoce nebo zeleniny. Pak je nutné přepnout přepínač (2) do funkce zpětného chodu (reverse). Odšťavňovač spustí zpětný chod a odblokuje tak motor. Pokud problém i nadále přetrvává, demontujte zařízení, očistěte jej a opět jej sestavte (viz bod „Montáž odšťavňovače“)
8. Chcete-li během odšťavňování změnit druh připravované šťávy, můžete vnitřek přístroje propláchnout bez nutnosti jeho demontáže. K propláchnutí postačí:
 - nastavit přepínač (2) do polohy OFF a následně odpojit přístroj od napájení.
 - na výstupní otvor (12) nasadte uzávěr
 - nádoby postavte pod výstupní otvory (12) a (13)
 - cca 200 ml čisté a studené vody nalijte do otvoru (17) - dávejte velký pozor na to, aby nedošlo k zalití těla přístroje (v případě, že by k tomu došlo, je nutné přístroj důkladně vysušit).
 - odšťavňovač připojte do zásuvky a spusťte jej, pote vyčkejte cca 30 sekund
 - otevřete uzávěr na výstupním otvoru (12) a počkejte, až odečte veškerá voda i se zbytky z posledního odšťavňování
 - v případě nutnosti proplachování přístroje zopakujte.

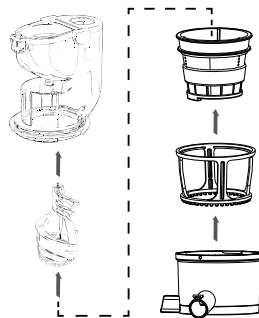
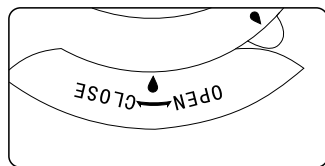
POZOR! Je zakázáno odblokovat komoru podavače (6) během provozu odšťavňovače! Ve víku je pojistka a po jejím odblokování dojde k zastavení motoru. Neuzavírejte uzávěr (12), pokud zrovna odšťavňujete potraviny, které pění (např. jablka, celer). Pokud odšťavňujete s zavřeným uzávěrem, buďte velice opatrní. Jestliže objem šťávy, která se nahromadila v hlavní nádobě (5), překročí její objem, může se přebytečná šťáva z přístroje vyliť.

OBECNÉ POZNÁMKY

1. Je-li to možné, používejte čerstvé a vyzrálé ovoce nebo zeleninu.
2. Měkké a přezrálé ovoce způsobí, že šťáva nebude čirá.
3. Šťáva z jablek může velmi rychle zhnědnout - pokud chcete tento proces zpomalit, přidejte do šťávy několik kapek citronové šťávy.
4. Je-li šťáva příliš hustá, nařeďte jí minerální vodou.

DEMONTÁŽ ODŠŤAVŇOVAČE

1. Přístroj vypněte vypínačem (2) a odpojte jej ze zásuvky.
2. Počkejte, až se šnek zcela zastaví.
3. Vyjměte pěchovadlo (7) z otvoru (17).
4. Komoru podavače (6) sejměte tak, že jí otočíte proti směru hodinových ručiček.==>>
5. Demontujte jednotlivé díly v pořadí opačném než v případě montáže (lisovací šnek (8), filtrační sítko (9), modul automatického čištění (10), hlavní nádoba s otvorem na dužinu a odtokem šťávy (5)).==>>
6. Důkladně umyjte a očistěte všechny výše uvedené součásti.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZOR! Správné mytí a údržba prodlužují životnost přístroje. Jelikož odšťavňovač lisuje minerály, mimo jiné vápník, doporučujeme mytí všech součástí vždy po ukončení provozu pomocí přípravků, které zabraňují usazování vápníku.

1. Zařízení vypněte předtím, než jej začnete čistit.
2. Hlavní kryt můžete očistit vlhkým hadříkem (pokud je to nutné, můžete použít malé množství mycího prostředku).

POZOR! Plášt přístroje (pracovní stanici) neponořujte do vody.

3. Všechny součásti, které přicházejí do styku s potravinami, důkladně umyjte po každém použití v teplé vodě s příměsí jemného mycího přípravku, ideálně ihned po skončení přípravy šťávy. **Voda použitá k mytí nesmí mít teplotu vyšší než 60°C.** Součásti zařízení (kromě pláště odšťavňovače) je možné mytí v myčce nádobí, pokud teplota mytí nepřesáhne 60°C.
4. K čištění nepoužívejte silné čisticí prostředky, aceton, alkohol ani ostré materiály apod. Jejich použití může zařízení poškodit.
5. Filtrační sítko důkladně očistěte po každém použití. Kartáček (18), který je součástí balení, je ideální k čištění tohoto dílu.
6. Základnu přístroje neponořujte do vody či jiných kapalin.
7. Dojde-li ke změně barvy součástí odšťavňovače vlivem lisování mrkve, pomeranče apod., je možné je otřít hadříkem s potravinářským olejem.
8. Po očištění a vysušení všech dílů je nutné odšťavňovač zase sestavit (viz kapitola „Montáž odšťavňovače“).

PŘÍZNAKY NESPRÁVNÉHO FUNGOVÁNÍ PŘÍSTROJE

Příznaky	Zkontrolujte
Motor nefunguje	<ul style="list-style-type: none"> – Je napájecí kabel připojen do zásuvky – Je správně uzavřena komora podavače – Nezaseklo se něco během vkládání potravin určených k odšťavňování
Přístroj se vypíná	<ul style="list-style-type: none"> – Je přístroj správně sestaven – Nedošlo k jeho přetížení – Je potravina, kterou chcete odšťavňovat, nakrájena na kusy správné velikosti
Ve vstupním kanálu vzniká džem	<ul style="list-style-type: none"> – Pokud odšťavňujete velké množství měkkých potravin, snažte se je prokládat tvrdými produkty (např. pomeranče, jablka prokládat mrkvi). Vyberte čerstvé produkty bez známek hniloby. – Vypínač několikrát přepněte do polohy „reverse“. – Plnicí otvory nepřepíňujte potravinami, vždy vkládejte jednotlivé kusy a dejte přístroji čas na jejich zpracování. – Pokud nejsou příčiny nadále zjištěny, je nutné přístroj umýt a opět složit.
S odšťavňovače nevychází dužina	<ul style="list-style-type: none"> – Vložte tvrdší potravinu, která přístroj pročistí.

ŽIVINY V OVOCI A ZELENINĚ

Ovoce / zelenina	Vitamin / minerální látka	Kilokalorií / kalorií
Jablko	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Meruňka	Vláknina, draslík	30 g = 85 kJ (20 cal)
Cukrová řepa	Kyselina listová, vláknina, řepa je bohatým zdrojem vitamínu C a draslíku	160 g = 190 kJ (45 cal)
Brusinky	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Zelí	Vitamin C, draslík, kyselina listová, vitamin B6, vláknina	100 g = 110 kJ (26 cal)
Mrkev	Vitamin A, C, B6, vláknina	120 g = 125 kJ (30 cal)
Celer	Vitamin C, draslík	80 g = 55 kJ (7 cal)
Okurka	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Kopr	Vitamin C, vláknina	300 g = 145 kJ (35 cal)
Hroznové víno	Vitamin C, B6, draslík	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C, draslík	100 g = 100 kJ (40 cal)
Meloun	Vitamin C, kyselina listová, vláknina, vitamin A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarinka (bez pecky)	Vitamin C, B3, draslík, vláknina	180 g = 355 kJ (85 cal)
Broskev (bez pecky)	Vitamin C, B3, draslík, vláknina	150 g = 205 kJ (49 cal)
Hruška	Vláknina	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Jahoda	Vitamin C, železo, draslík a hořčík	125 g = 130 kJ (31 cal)
Rajské jablko	Vitamin C, vláknina, vitamin E, kyselina listová, vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

OSVĚŽENÍ

- 6 jablek (velká jablka nakrájejte na kusy)
- svazek petrželové nati
- několik lístků máty

OSVĚŽENÍ II

- 6 jablek (velká jablka nakrájejte na kusy)
- svazek petrželové nati
- 2 lodyhy řapíkatého celeru
- plátek (1 cm) zázvoru

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:

Nejprve vymačkejte dvě nebo tři jablka. Poté vložte do přístroje petrželovou nat a lístky máty, zázvor a celer. Nakonec vylijte zbývající jablka.

VITALITA

- 6 mrkví (velké mrkve nakrájejte podélně i příčně, středně velké pouze podélně)
- 4 jablka (velká jablka nakrájejte na kusy)
- 2 střední lodyhy řapíkatého celeru
- plátek (1 cm) zázvoru na chuť

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:

Vymačkejte část mrkve, jablka, celer a zázvor. Střídavě vkládejte do přístroje tvrdé a měkké potraviny, díky tomu budete odšťavňovat efektivněji. Nakonec vymačkejte zbytek mrkve. Můžete přidat třeba ananas, řepu, pomeranč apod. S každou přidanou zeleninou nebo ovocem měňte chuť nápoje.

CHLOROFYLOVÝ KOKTEJL

Šťávu vymačkejte ze zelených rostlin, pro zesílení můžete lisovat každý den jiné druhy, např. špenát, různé varianty salátů, kozlíček, botwinka, pšeničná tráva, tráva z ječmene, petrželová nat, řapíkatý celer apod. v množství cca hrst na dvě porce. Pro dosažení největšího množství šťávy je nutné vkládat do přístroje jednotlivé lístky a nakonec odšťavňovat nějaký tvrdý produkt (kus jablka, mrkve apod.). Poté nalijte do mixeru 500 ml vody, vylišanou šťávu a přidejte ovoce: banán, jahody, broskev, hrušku apod. Několik minut mixujte. Popíjejte postupně.

POZOR! Chlorofylový koktejl má neobvyklé detoxikační vlastnosti, a proto jej podobně jako šťávu z řepy popíjejte pomalu a vypijte vždy maximálně 300 - 400 ml denně.

CITRUSOVÝ NEKTAR

- 1/2 nebo celý grep (oloupejte a rozdělte na části)
- 3 středně velké pomeranče (oloupejte a rozdělte na části)
- 1/2 malé limetky nebo citronu (oloupejte a rozkrojte na 2 poloviny)
- můžete přidat ananas

OČISTĚTE JÁTRA

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

PRO KRÁSU

- 4 pomeranče
- 5 mrkví
- 1 lodyha řapíkatého celeru
- malý svazek nati
- zázvor (cca 1 cm)

SLIMFIT

- 1 *grep*
- 3 *kolečka ananasu*
- 2 *pomeranče*
- 2 *mrkve*
- 1 *cm zázvoru*

Můžete přidat také nati, řapíkatý celer

OVOCNÁ LIMONÁDA

- 3 *tvrdá jablka*
- 3 *středně velké pomeranče (oloupané a rozdělené na části)*
- 1/2 *citrónu*

Veškeré ovoce vylisujte, pamatujte na způsob odšťavňování - měkké - tvrdé. Můžete podávat s mátou a ledem.

CHUŤ PODZIMU

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

Vylisujte mrkev, špenát, jablka - střídavě.

OŘECHOVÉ / MANDLOVÉ MÁSLU

Ořechy nebo mandle (cca 0,5 kg) zalijte vodou a nechte přes noc namáčet. Ráno slijte vodu, připravte si šnekový odšťavňovač. Do vstupního otvoru vkládejte vždy několik kusů ořechů/mandlí tak, aby se přístroj nezablokoval. Můžete přidat trochu vody nebo oleje, čímž rozředíte konzistenci.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Maximální doba nepřetržitého provozu: 20 min

Emise hluku: L_{WA} : 70 dB

Délka napájecího kabelu: 1,0 m



SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (použité elektrické nebo elektronické zařízení).

Polsko



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. Použité 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 zpracovávání použitých spotřebičů.

ĎAKUJEME VÁM, ŽE STE SA ROZHODLI PRE NÁŠ VÝROBOK!

Nízkootáčkový odšťavovač je ideálny prístroj pre všetkých, ktorí sa starajú o svoje zdravie a kvalitu života!

Šťavu môžete získať z väčšiny druhov zeleniny, ovocia a bylín. Dokonca aj tie, ktoré sa nesmú odšťavovať pomocou štandardného odšťavovača – petržlenovú vňať, špenát, pšeničnú trávu, sóju (sójové mlieko), maliny, ríbezle, ananásy, mango a mnoho ďalších.

Proces získavania štiav pozostáva z dvoch fáz extrakcie:

- ✓ mliaždenie/drvenie
- ✓ lisovanie

Nízkootáčkový odšťavovač pracuje pomaly, s nízkymi otáčkami, avšak dôkladne. Precízne drví dužinu ovocia a zeleniny, nevytvára pritom prebytočné teplo a odšťavovanie prebieha za minimálneho prístupu kyslíka. Vďaka tomu neničí živiny a vitamíny obsiahnuté v ovoci a zelenine, šťava sa nezohrieva a neoxiduje.

Môžete získať až 2-krát viac šťavy než v prípade štandardného odšťavovača.

Používaním nízkootáčkového odšťavovača získavate šťavu špičkovej kvality s maximálnym množstvom živín a minerálov obsiahnutých vo vašom obľúbenom ovoci a v zelenine!

Šťava je mimoriadne chutná, hustá a je bez peny. Môžete ju uskladňovať v chladničke v uzatvorenej nádobe až do 72 hodín bez toho, aby šťava stratila živiny a rovnomerú konzistenciu.

Okrem štandardného tvora s posúvačom môžete tiež využívať druhý otvor s priemerom 80 mm, vďaka čomu väčšina surovín sa zmestí aj bez toho, že by ste ich museli nakrájať.

Zariadenie je vybavené dvomi výmennými sitkami s filtrami s malými a veľkými očkami, ktoré sú vhodné na prípravu čírych alebo hustých štiav.

Ak počas odšťavovania budete chcieť získať chuťovo odlišnú šťavu, môžete využiť systém automatického čistenia bez toho, aby ste museli rozmontovať celý prístroj.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- ▶ Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- ▶ Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti!
- ▶ Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- ▶ Zariadenie zapojené do elektrickej siete počas práce nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ▶ Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- ▶ Napájací kábel nevesajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- ▶ Ak zariadenie nepoužívate, alebo pred jeho čistením, vždy vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Nepoužívajte poškodené zariadenie, a to ani vtedy, ak je poškodený napájací kábel alebo zásuvka – v takom prípade prístroj dajte opraviť do autorizovaného servisu.
- ▶ Používanie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia, požiaru alebo k úrazu.
- ▶ Nedotýkajte sa zariadenia mokrými ani vlhkými rukami.
- ▶ Prístroj používajte na rovnom a pevnom podklade
- ▶ Skôr než odstránite kryt počkajte, kým sa odšťavovací závit úplne nezastaví.
- ▶ Nikdy nesiahajte prstami ani príborom do odšťavovacej komory – iba posúvač alebo podávač s klapkou sú určené na zatláčanie surovín!
- ▶ Skôr než prístroj prvýkrát použijete, umyte všetky diely odšťavovača, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.
- ▶ Po každom použití odšťavovač vypnite.
- ▶ Vyhnite sa kontaktu s pohyblivými dielmi zariadenia.
- ▶ Vyberte a vyprázdňte nádobu na odpad, ak bude plná.
- ▶ Skôr než začnete prístroj používať, uistite sa či sú všetky diely správne namontované – kryt počas chodu zariadenia sa nikdy nesmie odisťovať.
- ▶ Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú dostatočné vedomosti ani skúsenosti s používaním podobných zariadení, ibaže budú pod dohľadom, alebo ak budú príslušne preškolené ako sa zariadenie bezpečne používa a budú informovaní o potenciálnych rizikách.
- ▶ Deti sa v žiadnom prípade nesmú so zariadením hrať.
- ▶ Skôr než odšťavovač zmontujete alebo rozmontujete, odpojte ho od zdroja elektrickej energie.
- ▶ Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie.

- Zariadenie neumiestňujte v blízkosti elektrických a plynových sporákov, horákov, rúr a pod.
- Odtok drene a šťavy počas chodu zariadenia neuzatvárajte.
- Zariadenie neprenášajte, keď je v prevádzke.
- Zariadenie zapojte do elektrickej siete cez zásuvku s uzemnením a s napätím uvedeným na výrobnom štítku spotrebiča.
- Suroviny vkladajte do otvorov podávača keď je zariadenie zapnuté, vyplňovať ovocím alebo zeleninou otvory podávača v čase keď je zariadenie vypnuté sa nesmie.
- Dávajte pozor, aby ste odšťavovač nepreťažili, nezatláčajte potraviny do podávača príliš silno.
- Skôr než zariadenie zapnete skontrolujte, či je kryt nádoby riadne upevnený.
- Na zatláčanie ovocia alebo zeleniny používajte len posúvač.
- Zariadenie do vody neponárajte ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Do podávacieho hrdla odšťavovača nevkladajte žiadne tvrdé materiály, veľké kôstky, ľad ani mrazené suroviny.
- Dodržiavajte odporúčania týkajúce sa času spracovania surovín: odšťavovanie – nie dlhšie ako 20 minút nepretržitej prevádzky. Po zakončení cyklu práce urobte prestávku 20 – 30 minút skôr než opäť zapnete zariadenie. Dodržiavaním vyššie uvedeného odporúčania umožňuje predĺžiť obdobie používania zariadenia.
- Cukrovú trstinu pred spracovaním v odšťavovači ošúpte a narežte na kúsky veľkosti 20 mm x 20 mm. Jednotlivé porcie vkladajte do podávača postupne, vždy po zakončení spracúvania predchádzajúcej porcie.
- Nedotýkajte sa rukou ani žiadnym ostrým nástrojom hriadeľa odšťavovacieho závitu ani iných odnímateľných častí ani nepoužívajte na zatláčanie surovín žiadny iný predmet namiesto posúvača – vyhnete sa tak nehodám počas používania prístroja.
- Zástrčku nedávajte do elektrickej zásuvky mokrymi rukami.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové obaly, kartóny polystyrén a pod.) voľne dostupné.
- Zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie spolu s napájacím káblom uchovávajúte mimo dosahu detí.
- Ak zariadenie nechávate bez dohľadu, pred jeho montážou, demontážou alebo pred čistením, zariadenie odpojte z elektrickej siete.

- ▶ Zariadenie nekladte na horúce povrchy.
- ▶ **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali s fóliami. Hrozí nebezpečenstvo zadusenía!**
- ▶ **VAROVANIE! Ak je sitko odšťavovača poškodené, odšťavovač nepoužívajte.**

POPIS ZARIADENIA:

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Motorová jednotka/kryt 2. Vypínač 3. Protišmykové nožičky 4. Nádoba na šťavu (1000 ml) a na odpad (800 ml) 5. Hlavná nádoba s odtokmi odpadu a šťavy 6. Podávacia komora 7. Prítlačná doska 8. Odšťavovací závit 9. Sieťkové filtre z nehrdzavejúcej ocele <ol style="list-style-type: none"> a. malé očká – na číre šťavy b. veľké očká – na husté šťavy 10. Jednotka automatického čistenia 11. Tesniaca manžeta 12. Uzatváraný odtok šťavy 13. Odtok odpadu 14. Gumová zátka 15. Uchytenie klapky otvora 80 mm 16. Podávací otvor 80 mm na celú zeleninu a ovocie spolu s klapkou-podávačom | <ol style="list-style-type: none"> 17. Podávací otvor na malé kúsky ovocia a zeleniny 18. Kefka na čistenie |
|---|---|



Zariadenie je vybavené vypínačom.



zapnutie zariadenia



vypnutie zariadenia

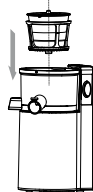
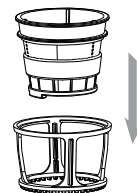
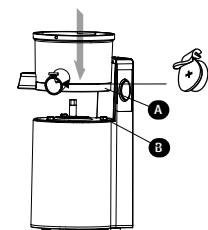
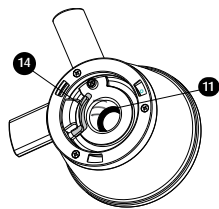


Rev =Reverse (spätne otáčky/ spätňý chod)
otáčky opačným smerom, tzv. spätňý chod, na zapnutie spätňého chodu držte tlačidlo natlačené

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyberte zariadenie z krabice a odstráňte všetky ochranné kartóny a fólie.
2. Dôkladne umyte a osušte zariadenie – najmä tie časti, ktoré majú priamy styk s potravinami.
3. Odšťavovač je vybavený bezpečnostným systémom – zariadenie sa zapne iba v ak je podávacia komora správne zamontovaná (6).

MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA



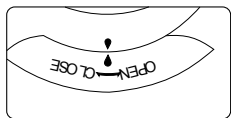
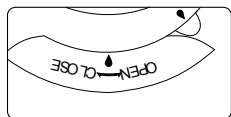
1 Vložte gumovú zátku (14) do otvora na spodnej strane nádoby (5) a tesniacu manžetu (11) do nádoby (5), ak tie diely neboli vopred zamontované.

2 Postavte zariadenie na hladkom, pevnom a rovnom podklade. Na motorovú jednotku (1) nasadte nádobu (5) tak, aby do 3 drážok (A) zospodu nádoby (5) zapadli 3 výstupky (B), ktoré sa nachádzajú na hornej strane krytu. Výstupky (B) zapadnú do drážok (A) iba v jedinej možnej správnej polohe. Následne uzatvorte zátkou odtok šťavy.

3 Do jednotky automatického čistenia (10) vložte sieťkový filter (9). V závislosti od toho akú šťavu chcete získať, použite hustý filter (9a) alebo filter s veľkými (9b) očkami.

4 Sieťkový filter z nehrdzavejúcej ocele (9) spojený s jednotkou automatického čistenia (10) zamontujte v nádobe (5) tak, aby výstupok sitka zapadol presne do otvora v nádobe (5) a aby biele označenia na sieťkovom filtre (9) a na nádobe (5) boli hneď vedľa seba.

5 Vložte odšťavovací závit (8) do sieťkového filtra (9).



6	Nasadte podávaciu komoru (6) na nádobu (5), dbajte pritom na to, aby výstupky zapadli do drážok na nádobe a pootočte podávaciu komoru (6) v smere hodinových ručičiek do momentu, až poistný výstupok komory (6) zapadne do drážky motorovej jednotky (1), teda až do momentu až zámok klikne. Všimnite si označenia na zariadení. Týmto spôsobom sa vypne poistka, ktorá bráni spusteniu prístroja v prípade nesprávnej montáže.
7	Do otvora (17) vložte posúvač (7). Zasuňte nádoby (4) pod odtok šťavy (12) a odpadu (13).


POZOR! Odšťavovač značky MPM je vybavený motorom s prevodovkou na zníženie otáčok, a preto si zariadenie vyžaduje čas na spracovanie použitých surovín. Unáhlené konanie, vkladanie veľkého množstva surovín súčasne, resp. silné zatlačanie posúvačom môže viesť k zaseknutiu prístroja.

PRÍPRAVA ZELENINY A OVOCIA

DRUH SUROVINY	PRÍKLAD	PRÍPRAVA
TVRDÁ KOREŇOVÁ ZELENINA Pozor: neďavajte naraz veľké množstvo zeleniny ani ovocia. Veľké množstvo surovín môže viesť k upchatiu podávacieho hrdla alebo odšťavovacieho závitú, čo by mohlo viesť k zaseknutiu prístroja.	<ul style="list-style-type: none"> • mrkva • cvikla • zeler 	Umyte všetky suroviny, mrkvu nakrájajte na dlhé kúsky tak, aby jednoducho prechádzali podávacím hrdlom. Veľkú mrkvu rozrežte pozdĺžne na štvrtiny. Odrežte zelenú koncovku cca 1 cm. Krajné časti kúskov zatlačte posúvačom. <ul style="list-style-type: none"> – cvikla, zeler – ak sa nezmestia v celku – nakrájajte ich na menšie kúsky
ZAPAMÄTAJTE SI: Odšťavovanú tvrdú zeleninu alebo ovocie zatlačajte do odšťavovacieho mechanizmu pevnou rukou. Ak si chcete prácu uľahčiť, nakrájajte väčšiu mrkvu pozdĺžne na dve alebo viac častí. Na zatlačenie poslednej porcie odšťavovaných surovín použite posúvač.		
OBILNÉ TRÁVY	<ul style="list-style-type: none"> • pšenica • jačmeň 	Nasekajte trávu na požadovanú dĺžku a opláchnite ju. Do podávacieho otvoru vkladajte menšie množstvo trávy – vďaka tomu účinnejšie odšťavíte surovinu. V prípade potreby použite posúvač. <ul style="list-style-type: none"> – vňate: nevkladajte prívelké množstvo súčasne – odšťavovanie bude ťažké.
ZAPAMÄTAJTE SI: Obilné trávy obsahujú látky, ktoré spôsobujú vznik peny počas odšťavovania. Ak chcete tento jav minimalizovať, odšťavujte vždy len čerstvú trávu. Môžete tiež schladiť trávu a odšťavovaciu skrutku – dajte ich do chladničky na noc, minimálne však na 2 hodiny pred odšťavovaním, prípadne ich priamo pred spracovaním postriekajte studenou vodou. Ak vám neprekáža, že sa šťava z trávy vymieša s mrkovou šťavou, získate naozaj veľké množstvo šťavy z trávy ak pridáte tiež malé množstvo mrky – takto sa trochu prečistí sitko počas odšťavovania.		
TVRDÉ OVOCIE	<ul style="list-style-type: none"> • jablká 	Vyberajte len tvrdé a šťavnaté odrody. Ovocie môžete odšťavovať celé, ak sa zmestí do podávača. V opačnom prípade ovocie nakrájajte na menšie kusy.
MÄKKÉ OVOCIE/ZELENINA	<ul style="list-style-type: none"> • rajčiny • hrozno 	Suroviny umyte, v prípade potreby ich nakrájajte na také kusy, ktoré sa jednoducho zmestia do podávacieho otvoru. Ak je to nutné, osušte ich. Neďavajte príliš veľké množstvo surovín do podávacieho otvoru, aby nedošlo k jeho prepĺneniu. Zatlačte pomocou posúvača alebo klapky-podávača.
CITRUSY	<ul style="list-style-type: none"> • pomaranče • grapefruity • citróny 	Ovocie osušte a odstráňte prebytočné biele vlákna. V prípade potreby ovocie nakrájajte na malé kúsky.

POZOR! Kôstkové ovocie, také ako broskyne, slivky, višne a čerešne, vopred odkôstkujte.

POZOR! Zelenina ani ovocie by sa nemali krájať na tenké plátky, kocky a pod. Príliš malé alebo príliš veľké kúsky spôsobujú, že odšťavovanie ide ťažšie.

1. Postavte zariadenie na hladkom, pevnom a rovnom podklade. Pred zasunutím zástrčky do zásuvky sa uistite, že je zariadenie vypnuté (poloha )
2. Ovocie a zeleninu, ktoré chcete odšťavovať, dôkladne umyte a v prípade potreby ich neskôr nakrájajte na kusy (avšak nie na plátky alebo malé kúsky) tak, aby ste ich mohli pohodlne hádzať do prístroja cez otvor (16).
3. Umiestnite nádobu na štavu a na odpad (4) pod príslušné odtoky v hlavnej nádobe (5). Otvorte odtok šťavy (12) pomocou zátky do odtoku šťavy. Uvoľnite úchytku (15) veľkého otvora 80 mm tak, aby sa klapka premiestnila nahor a umožnila vloženie surovín určených na odšťavovanie.
4. Zapnite nízkootáčkový odšťavovač pomocou vypínača (2).
5. Ovocie a zeleninu v závislosti od veľkosti a tvaru vkladajte po jednom do otvora (16), suroviny zatláčajte pomocou klapky-podávača. V prípade malých kusov využijete otvor (17) a posúvač (7).
6. Občas skontrolujte, či nádoby na odpad a štavu (4) nie sú plné – ak je nutné ich vyprázdniť, vypnite najprv prístroj pomocou vypínača (2) a uzatvorte odtok šťavy (12) pomocou zátky.
7. Zariadenie sa môže zastaviť, ak narazí na príliš veľký odpor. Môže to znamenať, že odšťavované kusy zeleniny alebo ovocia sú príliš veľké. Stáva sa to hlavne počas spracúvania tvrdých surovín. V takom prípade prepnite vypínač (2) do režimu reverse. Odšťavovač zapne spätné otáčky a takto odblokuje motor. Ak sa problém opakuje, rozmontujte zariadenie, vyčistite ho a opäť ho zmontujte (viď b. „Montáž odšťavovača“).
8. Ak chcete počas práce zmeniť druh získavanej šťavy, môžete vnútro zariadenia prepláchnuť bez toho, aby ste ho museli rozmontovať. Za týmto účelom:
 - vypínač (2) prepnite do polohy  a následne odpojte zariadenie od zdroja elektrickej energie
 - zatvorte zátku odtokového otvora (12)
 - umiestnite nádoby pod odtokové otvory (12) a (13)
 - nalejte cca 200 ml čistej studenej vody do otvora (17) – dbajte na to, aby ste nevyliali vodu na motorovú jednotku (v prípade ak sa tak stane, zariadenie dôkladne osušte)
 - zariadenie zapojte do elektrickej siete a zapnite ho, následne počkajte cca 30 sekúnd
 - odstráňte zátku odtokového otvora (12) a počkajte, až vyjde celá voda spolu so zvyškami z posledného odšťavovania
 - v prípade potreby vyplachovanie vnútra odšťavovača zopakujte

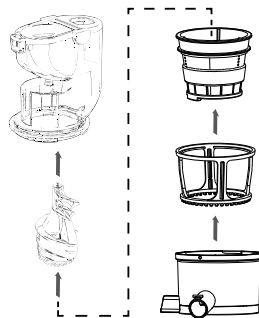
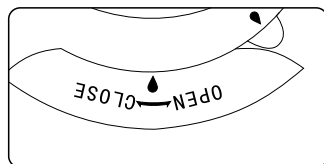
POZOR! Komora podávača (6) sa počas chodu zariadenia nesmie otvárať! V kryte je poistka, ktorá po jeho odistení zastaví motor. Zátku (12) nezatvárajte, ak používate také suroviny, pri ktorých odšťavovaní vzniká pena (napr. jablká, zeler). Budte opatrní, ak pri odšťavovaní máte zátku zatvorenú. Ak množstvo šťavy v hlavnej nádobe (5) presiahne jej obsah, prebytok šťavy sa môže vyliť.

VŠEOBECNÉ POZNÁMKY

1. Používajte podľa možnosti čerstvé a zrelé ovocie a zeleninu.
2. Mäkké a príliš zrelé ovocie spôsobí, že šťava nebude číra.
3. Jablková šťava môže rýchlo zhnednúť – ak sa tomu chcete vyhnúť, pridajte do šťavy niekoľko kvapiek citrónovej šťavy.
4. Ak je šťava príliš hustá, môžete ju zriediť s minerálnou vodou.

DEMONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA

1. Zariadenie vypnite pomocou vypínača (2) a odpojte od elektrickej siete.
2. Počkajte, kým sa odšťavovací závit úplne nezastaví.
3. Vyberte posúvač (7) z otvora (17).
4. Odstráňte komoru podávača (6), za tým účelom ju pootočte v protismere hodinových ručičiek. ==>
5. Odmontujte jednotlivé diely v opačnom poradí než počas montáže (odšťavovací závit (8), sieťkové filtre (9), modul automatického čistenia (10), hlavná nádoba s otvorom na odpad a odtokom šťavy (5)). ==>
6. Dôkladne umyte a vyčistite uvedené časti.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

POZOR! Riadne čistenie a údržba predlžuje životnosť odšťavovača. Keďže odšťavovač lisuje minerály, okrem iného vápnik, odporúčame vám, aby ste všetky časti zariadenia vždy po skončení práce vyčistili prostriedkami, ktoré bránia usadzovaniu vápnika.

1. Skôr než prístroj začnete čistiť, vypnite ho.
2. Hlavný plášť môžete čistiť vlhkou handričkou (ak je to potrebné, použite nevelké množstvo jemného čistiaceho prostriedku).

POZOR! Hlavnú jednotku (motor) neponárajte do vody.

3. Všetky časti, ktoré majú kontakt s potravinami, dôkladne po každom použití umyte v teplej vode s malým množstvom detergentu, najlepšie hneď po zakončení odšťavovania. **Teplota vody určenej na umývanie zariadenia by nemala presiahnuť 60 °C.** Jednotlivé diely zariadenia (okrem krytu odšťavovača) sa môžu umývať v umývačke riadu, ak teplota vody je nižšia než 60 °C.
4. Nepoužívajte na čistenie silné čistiace prostriedky, acetón, alkohol, ostré materiály a podob. Ich použitím môžete poškodiť zariadenie.
5. Odšťavovací sitko po každom použití dôkladne očistite. Kefka (18), ktorá je súčasťou sady, sa ideálne hodí na čistenie tejto časti.
6. Základnú jednotku zariadenia neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny!
7. Ak dôjde k zafarbeniu dielov odšťavovača v dôsledku kontaktu s mrkvou, pomarančom a pod., skúste tieto diely vyčistiť handričkou a malým množstvom jedlého oleja.
8. Po vyčistení a osušení všetkých dielov odšťavovača zmontujte (viď b. „MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA“).

PRÍZNAKY PORUCHY ZARIADENIA

PRÍZNAKY	SKONTROLUJTE
Motor nepracuje	<ul style="list-style-type: none"> – Či je napájací kábel zasunutý do zásuvky – Či je riadne zatvorená podávacia komora – Či sa niečo nezaseklo počas podávania surovín určených na spracovanie
Zapnutý stroj sa zastavuje	<ul style="list-style-type: none"> – Či je zariadenie správne zmontované – Či nie je preťažené – Či je surovina, ktorú chcete odšťavovať, nakrájaná na kusy požadovanej veľkosti
V podávacom hrdle ostržvník „džem“	<ul style="list-style-type: none"> – Ak odšťavujete veľa mäkkých surovín, snažte sa ich odšťavovať striedavo s tvrdou surovinou (napr. pomaranč alebo jablko striedajte s mrkvou). Vyberajte iba čerstvé suroviny, ktoré nie sú skazené – Prepnite vypínač niekoľkokrát do polohy „reverse“ – Nedávajte do podávacích otvorov príliš veľké množstvo surovín, vkladajte potraviny jednotlivito a vyčkajte chvíľu, aby sa mohli spracovať – Ak i naďalej nie je možné nájsť príčinu poruchy, zariadenie umyte a opäť zložte.
Dreň prestáva vychádzať von	<ul style="list-style-type: none"> – Pretlačte pomocou tvrdšej suroviny

ŽIVINY OBSIAHNUTÉ V OVOCÍ A ZELENINE

Ovocie / zelenina	Vitamín / minerálna látka	Kilokalórie / kalórie
Jabko	Vitamín C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Marhuľa	Vláknina, draslík	30 g = 85 kJ (20 cal)
Cukrová repa	Kyselina listová, vláknina, repa je bohatý zdroj vitamínu C a draslíka	160 g = 190 kJ (45 cal)
Čučoriedka	Vitamín C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapusta	Vitamín C, draslík, kyselina listová, vitamín B6, vláknina	100 g = 110 kJ (26 cal)
Mrkva	Vitamín A, C, B6, vláknina	120 g = 125 kJ (30 cal)
Zeler	Vitamín C, draslík	80 g = 55 kJ (7 cal)
Uhorka	Vitamín C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenikel	Vitamín C, vláknina	300 g = 145 kJ (35 cal)
Hrozno	Vitamín C, B6, draslík	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kivi	Vitamín C, draslík	100 g = 100 kJ (40 cal)
Dyňa	Vitamín C, kyselina listová, vláknina, vitamín A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektárinka (bez kôstky)	Vitamín C, B3, draslík, vláknina	180 g = 355 kJ (85 cal)
Broskyňa (bez kôstky)	Vitamín C, B3, draslík, vláknina	150 g = 205 kJ (49 cal)
Hruška	Vláknina	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananás	Vitamín C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Jahoda	Vitamín C, železo, draslík a horčík	125 g = 130 kJ (31 cal)
Rajčina	Vitamín C, vláknina, vitamín E, kyselina listová, vitamín A	100 g = 90 kJ (22 cal)

OSVIEŽENIE

- 6 jablák (veľké jablká nakrájajte na kusy)
- zväzok petržlenovej vňati
- niekoľko listov mäty

OSVIEŽENIE II.

- 6 jablák (veľké jablká nakrájajte na kusy)
- zväzok petržlenovej vňati
- 2 stonky stopkového zeleru
- kúsok (1 cm) zázvoru

PRÍPRAVA:

Najskôr spracujte dve-tri jablká. Následne odšťavte petržlenovú vňať, listy mäty a zázvor so zelerom. Nakoniec odšťavte zvyšné jablká.

VITALITA

- 6 mrkvičiek (veľmi veľkú mrkvu rozrežte pozdĺžne a priečne, stredne veľkú len pozdĺžne)
- 4 jablká (veľké jablká nakrájajte na kusy)
- 2 stredne veľké stonky stopkového zeleru
- kúsok (1 cm) zázvoru pre chuť

PRÍPRAVA:

Odšťavte časť mrkvy, jablká, stonky zeleru a zázvor.

Suroviny spracúvajte striedavo tvrdé – mäkké, odšťavovanie tak bude efektívnejšie.

Nakoniec odšťavte zvyšnú mrkvu.

Môžete pridať aj ananás, cviklu, pomaranč atď., pričom každá surovina zmení chuťové vlastnosti.

CHLOROFYLOVÝ KOKTAIL

Šťavu získate zo zelených rastlín, pre oživenie každý deň môžete odšťavovať iné suroviny, napr. špenát, rozličné druhy šalátu, valeriánka poľná, mladé listy cvikly, pšeničná alebo jačmenná tráva, petržlenová vňať, stopkový zeler a pod. v množstve cca hrst' na 2 porcie. Ak chcete získať čo najväčšie množstvo šťavy, do podávacieho hrdla vkladajte jednotlivé listy a nakoniec spracujte nejakú tvrdú surovinu (kúsok jablka, mrkvy a pod.) Následne vlejte do mixéra vodu 500 ml, vytlačte šťavu a pridajte ovocie: banán, jahodu, broskyňu, hrušku a pod. Mixujte niekoľko minút. Pite pomaly.

POZOR! Chlorofylový koktail má jedinečné detoxikačné vlastnosti, preto – podobne ako cviklovú šťavu – ho pijeme pomaly a pijeme maximálne 300 – 400 ml denne.

CITRUSOVÝ NEKTÁR

- ½ alebo malý grapefruit (ošúpte a rozdeľte na menšie kusy)
- 3 stredne veľké pomaranče (ošúpte a rozdeľte na menšie kusy)
- ½ malej limety alebo citróna (ošúpte a rozrežte na 2 časti)
- môžete pridať ananás

DETOXIKÁCIA PEČENE

- 0,5 cvikly
- 5 mrkvičiek
- 2 cm zelenej uhorky
- 3 jablká
- malý zväzok petržlenovej vňate alebo šalát

PRE KRÁSU

- 4 pomaranče
- 5 mrkvičiek
- 1 stonka stopkového zeleru
- malý zväzok petržlenovej vňate
- koreň zázvoru (cca 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grapefruit
- 3 kolieska ananása
- 2 pomaranče
- 2 mrkvy
- 1 cm koreňa zázvoru

Môžete tiež pridať petržlenovú vňať, stopkový zeler.

OVOCNÁ LIMONÁDA

- 3 tvrdé jablká
- 3 stredne veľké pomaranče
(ošúpte, rozdeľte na menšie kusy)
- ½ citróna

Všetko ovocie odšťavte, nezabudnite pritom na striedavé spracovanie: mäkké-tvrdé. Môžete servírovať s mäťou a ľadom.

CHUŤ JESENE

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

Spracujte v odšťavovači mrkvu, špenát, jablká – striedavo.

ORECHOVÉ/MANDĽOVÉ MASLO

Orechy alebo mandle (cca 0,5 kg) zalejte vodou a nechajte namočené celú noc. Ráno vodu odstráňte, pripravte nízkootáčkový odšťavovač na používanie. Do podávacieho hrdla vkladajte len niekoľko kusov orechov/mandlí súčasne, aby sa prístroj nezasekol. Môžete pridávať trochu vody alebo oleja, aby bolo maslo vláčnejšie.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Maximálny čas nepretržitej práce (KBmax): 20 min

Úroveň hluku: L_{WA}: 70 dB

Dĺžka napájacieho kábla: 1,0 m



SPRÁVNE ODSTRÁŇOVANIE VÝROBKU (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)

Poľsko



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť 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.

A series of horizontal lines for writing, spanning most of the page width.

Lined writing area consisting of 28 horizontal lines.

NOTES