



Manual

Emotion



BPA  
FREE

EN DE CZ  
SK HU PL



no cutting  
fruit



37 rpm



High  
juice yield



180 W



Quiet  
operation

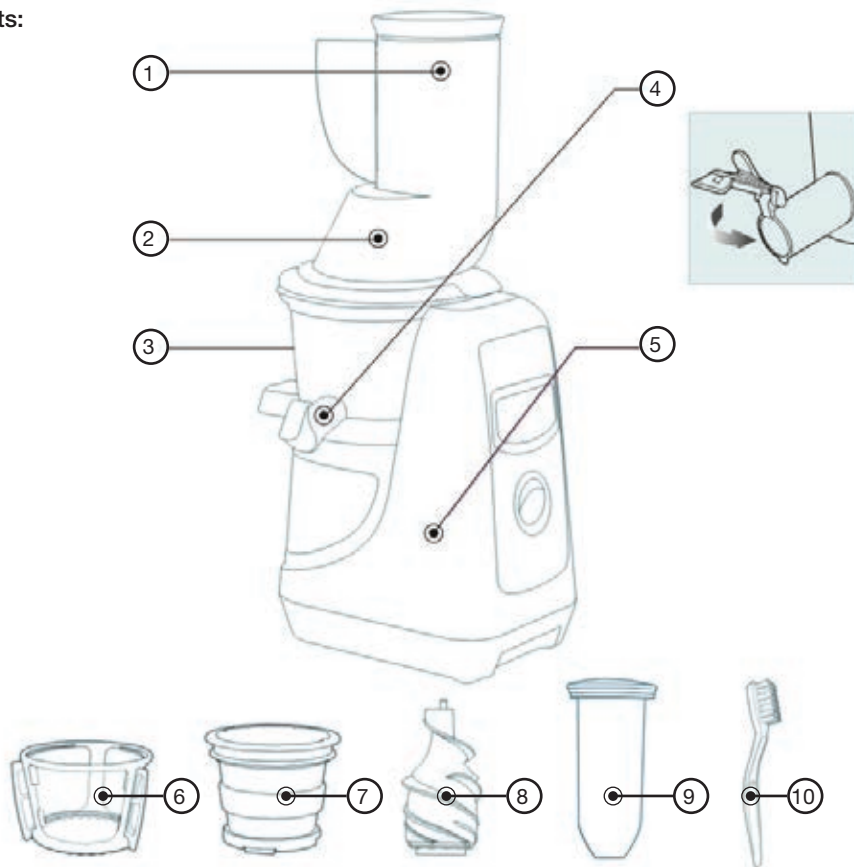
۱۲۷

**EN**

## Thank you for purchasing our product.

Before using this unit, please read this manual in order to avoid improper handling and use of the device.

### Parts:



1. Feeding chute
2. Drum lid
3. Juicing bowl
4. Smart cap
5. Base
6. Rotation wiper
7. Strainer
8. Juicing screw
9. Pusher
10. Cleaning brush

## Safety precautions:

When using the electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.
4. Do not continuously operate the juicer for more than 30 minutes. This can damage the motor from overheating. Process a maximum 5 kg carrot disposable. After continuous use, let the juicer rest for 30 minutes to cool down before starting another session.
5. Do not use the appliance for other purposes than is intended.
6. Make sure the voltage mark on the appliance corresponds to the voltage in your home before plugging in the power cord in order to avoid damage to the appliance.
7. To protect against electrical shock, do not place cord, plug, or base unit in water or other liquids. Don't operate machine with wet hands or place on a wet working surface. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
8. If the electrical supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. Unplug from outlet when not in use.
10. It is prohibited to plug or unplug with wet hands to avoid electric shock.
11. To disconnect, remove plug from the electric outlet.
12. Check the strainer every time you want to use the appliance. If you detect any cracks or damage, do not use the appliance and contact the nearest service center.
13. Always securely clamp in place all parts before the motor is turned on. Do not unfasten while appliance is in operation.
14. Avoid contacting moving parts. Make sure the motor stops completely before disassembling.
15. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
16. Do not let the appliance continue operating when you are away from it.
17. Do not disassemble the base.
18. Do not allow the machine to operate in an idle state with no fruit or vegetable being juiced. Idling time can't exceed 1 minutes or it will damage the appliance.
19. During operation, please insert the food material slowly to avoid clogging rotation. If clogging happens, please stop working immediately. Reverse the motor for a while then open the lid to take out the food and continue working again in the forward motor setting.
20. Please use the special pusher stick to move food material into the feeder opening. Before use, please take out seeds and cores or it will cause clogging.
21. If use a grains or legumes, we recommend to soak them first and then start juicing. This food material will juice easily when it is soaked.
22. When using, if there are any abnormal sounds, smells, overheating, smoke, etc., immediately turn off the power and apply to the service center for maintenance and repair.
23. Never scrub or wash the machine body on water-filled platform or pour water to wash the inside of the machine to avoid fire, electric shock or damage to machine body, etc.



Double size Food chute - One for whole apple, another for strip shaped vegetables.

1. Open the lid to insert the whole round fruits like apples, oranges. (Refer to picture 1)
2. Insert the strip shaped vegetables like carrots. (Refer to picture 2)

### How to assembly



#### Step 1

##### Top-set assembly

Insert individual parts to the bowl. Red dots must be aligned on each part and assemble in the order shown.

#### Step 2

##### Top-set and base assembly

Place the bowl on the base, the 3 holes of bowl lock into the 3 feet at the base.

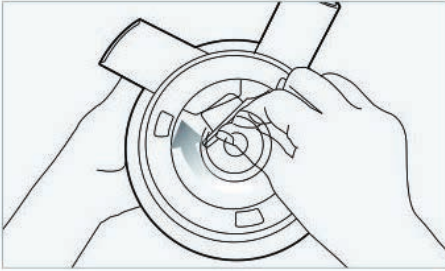
### Step 1 Top-set assembly

Wash the parts before first use.

Check before operating:

Ensure that the compression silicone and silicone ring are assembled properly.

1. Firmly insert the compression silicone into the slot below the pulp spout.



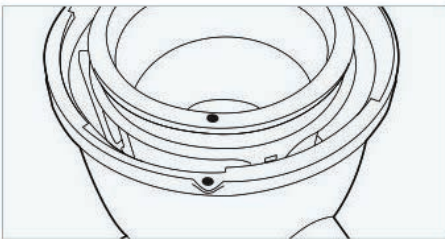
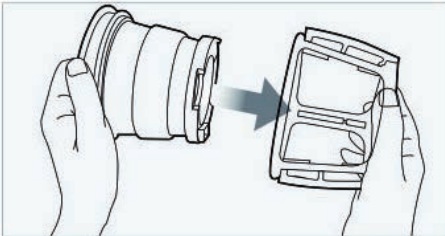
Note: The juicer may leak if not assembled properly.

2. Place the juicing screw into the strainer. Turn and press down on it until it clicks into place.

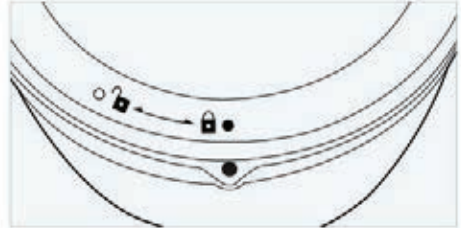
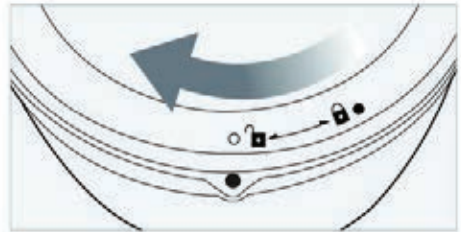


Note: The juicing screw needs to be locked in place in order to close the drum lid.

3. Assemble the strainer into the rotation wiper then place this assembly in to the juicing bowl ensuring the red dot on the strainer is aligned with the red dot on the juicing bowl.

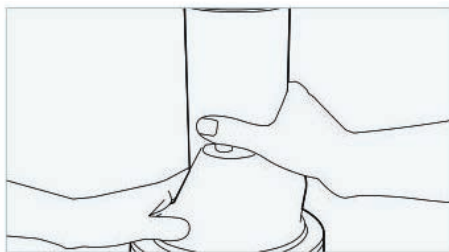


4. Place the drum lid on to the juicing bowl aligning the red dot on the drum lid with the red dot on the juicing bowl. Turn clockwise to close, aligning the red on the drum lid with the lockmark.

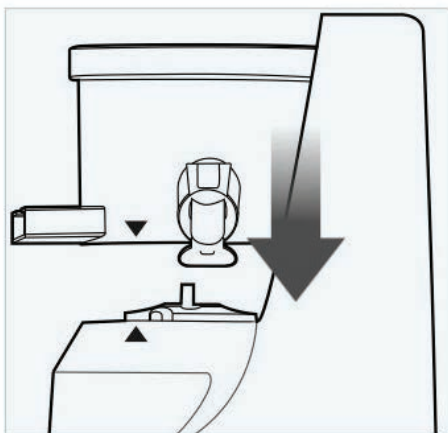


## Step 2 Top-set and base assembly

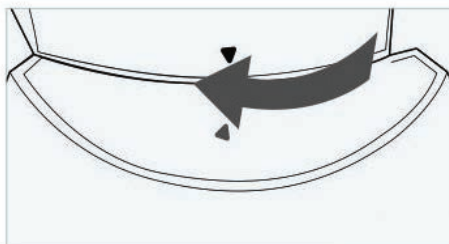
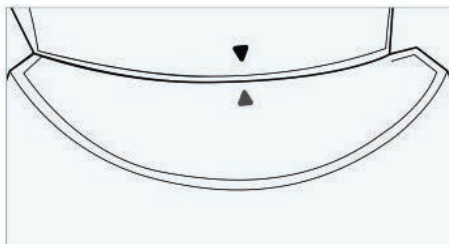
Tip: For easy assemble hold the drum lid by grabbing the feeding tube and turn clockwise as shown in the illustration.



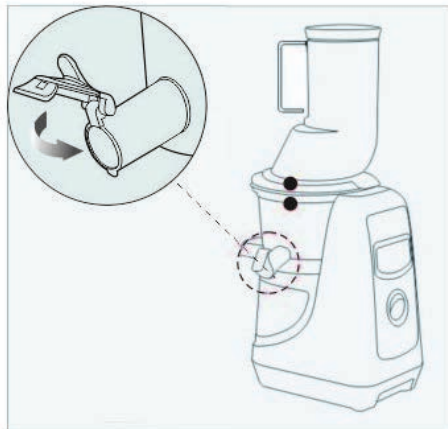
5. Place the bowl on the base, the 3 holes of bowl must lock into the 3 feet at the base.



6. Open/close mark on the top-set.



7. Place the pulp cup under the pulp spout and place the juice cup under the juice spout as shown in the illustration.



Note: Juicer will not operate if parts are not assembled properly.

## How to operate

### Step 3 Insert the prepared ingredients one piece at a time

#### Note:

Fibrous leafy vegetables (celery, kale, etc.):

- Separate each stem. Cut the outer stems that are thick and tough to 10 cm long or less.
- Bundle up the leafy vegetables as inserting into the juicer. Alternate between leafy parts and stems.

Before extracting, remove hard seeds or pits in ingredients.

When juicing frozen fruits with small seeds, ensure that even the seeds are completely thawed.

Insert the ingredients on piece at a time.

#### Tip:

After inserting ingredients, use the pusher when it is necessary. Too much use of the pusher may affect the juice quality.

- Intermittently use the pusher for soft ingredients like tomatoes. Constant use of pusher for soft ingredients may affect the juice quality.

### Step 4 Use the smart cap to make mixed juices, stop juice from dripping, or rinse between different juices.

#### Tip:

Juicing with the smart cap closed creates various mixed juice creations when different fruits and vegetables, milk, banana, beans etc. are selected.

After juicing, close the smart cap to stop the juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base.

When making different juices quickly rinse away any leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the smart cap closed.

#### Note:

Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction, (e.g. Apples, celery).

Pay close attention when operating with the smart cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity marked on the bowl.

### Step 5 After juice and pulp are completely extracted, switch the unit OFF.

#### Note:

If the remaining ingredients in the juicing bowl have not been extracted completely, the drum lid may not open easily. After each extraction, run the juicer for an additional 30 seconds to let the juicer extract the remaining pulp.

When the drum lid is stuck, press the REVERSE-OFF-FORWARD button in this order; switching back and forth 2 or 3 times to dislodge the ingredients. Then place hand on top of the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.



## Tips on operation

**Step 1** After preparing the ingredients, plug the power cord into a wall outlet.

**Note:**

Do not touch the power cord with wet hands, It may cause electrical shock, short-circuit or fire.  
Check the safety of the wall outlet.

**Step 2** Press the FORWARD button to operate.

**Note:**

Forward: Pulls down and slowly masticates the ingredients.

Reverse: Pushes the ingredients back up to dislodge them.

If the ingredients become jammed in the screw and the drum lid does not open, press the OFF button. Then press and hold the REVERSE button until the ingredients become dislodged.

Repeat REVERSE-OFF-FORWARD as often as needed to achieve the desired result.

**If the juicer stops during operation:**

Switch the button to OFF position then press and hold the REVERSE button until the ingredients become dislodged.

Repeat REVERSE-OFF-FORWARD as needed.

FORWARD: Pulls down the food.

OFF: Stop the operation.

RESERVE: Pushes the food back up.



**Note:**

REVERSE: Pushes the ingredients back up to dislodge them.

- The REVERSE button only works while holding down the switch.

If the juicer does not work after these steps, disassemble and clean the parts before operating the juicer again.

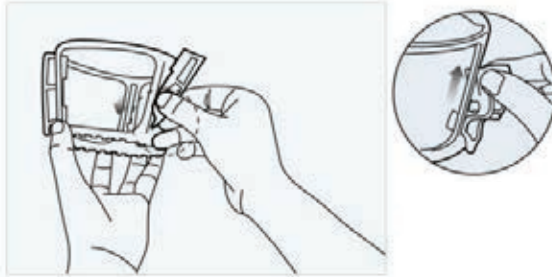
1. Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.
2. Do not continuously operate the juicer for more than 30 minutes. This can damage the motor from overheating. After continuous use, let the juicer rest for 30 minutes to cool down before starting another session.
3. Do not put fingers or other objects into the feeding tube. Always use provided pusher when needed. If other objects are inserted into the feeding tube during operation, such materials can get stuck and damage the juicer parts and/or cause injury.
4. Do not use ingredients containing excessive amounts of vegetable oil or animal fat. Do not use the juicer to extract vegetable oil from ingredients. If vegetable/animal oil gets on the juicing screw, it may reduce performance and even damage the part.

5. Do not reinsert the extracted pulp into the juicer. This can cause the juicer to stop or cause the drum lid not to open.
6. After juicing ingredients with seeds like grapes, thoroughly clean all the crevices on the bottom of the juicing screw.

---

### How to clean the silicone wipers

The silicone wipers are removable for cleaning. After cleaning, place the silicone wipers back onto the frame as shown in the picture.



#### Technical specifications:

Voltage: AC 220~240V

Frequency: 50HZ

Power: 240W




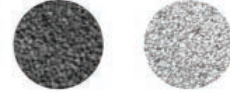

Speed: 37RPM



## Tips on ingredients

Juicer damage due to owner negligence or from not following the instructions in the owner's manual will void the warranty service.

### Do not put the following ingredients into the juicer:

- |                        |   |  |
|------------------------|---|--|
| Hard seeds             |  | <b>Peach, nectarines, apricot, plum, mango, etc.</b><br>Remove hard seeds from the ingredients before juicing.           |
| Hard or inedible skins |  | <b>Pineapple, melon, mango, orange, etc.</b><br>Peel the skins from the ingredients before juicing.                      |
| Frozen fruits or ice   |  | <b>Frozen strawberry, blueberry, raspberry, etc.</b><br>Completely thaw frozen fruits before juicing.<br>Do not use ice. |
| Food containing oil    |  | <b>Sesame seed, butter, margarine, etc.</b><br>Food containing oil.  |
| Other                  |  | <b>Coconut, sugarcane, whole grains, etc.</b><br>Do not extract ingredients with no water content.                       |

The Slow Juicer is an innovative product that uses a patented slow - speed masticating technology to efficiently extract the juice from ingredients. The juicer is designed to obtain the best result from ingredients with firm composition and with high water content.

## Ingredients preparation

Every ingredient yields different amounts of juice.

### Juice Yield:

For the optimal extraction and maximum juice yield, cut the ingredients following the guidelines given in this section.

Insert ingredients slowly monitoring how the ingredients are extracted. The juice yield may vary depending on the juicing speed.

### Soft fruits and vegetables (e.g. oranges, tomatoes):



- Peel the skin off oranges, and for tomatoes and apples, take out the stem.
- If the ingredients are larger than the feeding tube, cut the ingredients into pieces that will fit into the feeding tube.
- Fruits with seeds must be pitted before extraction. Cut to 1-4 wedges then slowly insert the ingredients down the feeding tube.

### Preparation tips:

Slow insert the ingredients one piece at a time.

Use the pusher to push the ingredients down the feeding tube.

Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction. (Foam can accumulate if operated with the smart cap closed.)

It is recommended that the extracted juice be consumed within 48 hours after extracting.

If there is an excessive amount of foam, use a mesh strainer to separate it from the juice.

When an ingredient is being masticated by the juicing screw, the squeezed ingredient may splash juice through the feeding tube. Use the pusher to block out the juice splash when juicing.

### Adjusting the amount of pulp in the juice:

Depending on the ingredient, you may get extra pulp in the juice when juicing continuously.

To reduce the amount of pulp, disassemble the top-set and wash frequently.

## Hard fruit and vegetables (e.g. carrots, potato, beets, spinach):



Hard fruits and vegetables may put excess strain onto the motor and cause it to stall.



Soak in cold water prior to juicing and cut to appropriate sizes.



To increase the juice yield, juice fruits and vegetables with high water content.

### Preparation tips:

Slice the ingredients on 2-3 cm wide and 10-15 cm long.

### Extraction tips:

Slowly insert the ingredients one at a time.

Pace the juicing speed ensuring each ingredient is thoroughly extracted.

To maximize the juice yield, juice with ingredients with high water content.

### Ingredients with small seeds (e.g. raspberry, pomegranate):

Slowly insert ingredients with small seeds to prevent the seeds from clogging the strainer.

### Preparation tips:

When juicing frozen ingredients, make sure they are completely thawed.

Thoroughly rinse ingredients like grapes. Take the grapes off and discard the stem.

For pomegranate, discard the skin and juice only the inner part.

### Extraction tips:

Depending on the size of the grape, insert 3-5 grapes at a time.

Thaw frozen ingredients like pomegranate and raspberry then insert about 1 tablespoon (5g) at a time.

---

## Caution:

If the lid does not open due to excessive amount of small seeds left in the juicing bowl, continuously run the juicer for 30 second to extract any leftover seeds. If the lid is still struck, repeat REVERSE-OFF-FORWARD until the ingredients become dislodged. Then twist the lid to open while pushing downwards on the lid with palms (depending on the ingredient, pour some water down the feeding tube for quick rinsing to help dislodging).

### Fibrous and/or tough leafy ingredients (e.g. Celery, kale, pineapple):

Fibrous ingredients like celery and kale should be cut into small lengths before juicing.

When the pulp outlet is blocked by the fibrous ingredients, press the REVERSE-OFF-FORWARD button in this order, switching back and for the 2-3 times.



When juicing leafy ingredients like celery and kale, do not collect more than 500g per session. For best result, disassemble and wash the top-set before juicing again.



If leafy ingredients wrap around the juicing screw, open the lid and remove the fibers before continue juicing.



It's best to juice with ingredients with higher amount of fluid.



### Preparation tips:

Soak fibrous ingredients in cold water for about 30 minutes before cutting them.

Separate each stem, cut the outer stems that are thick and tough to 4 inches (10 cm) long or less.

### Extraction tips:

One at a time, slowly insert the prepared ingredients.

- Roll leaves into spiral as inserting into the juicer.
- Insert the leafy part of the ingredients first then alternate between leafy parts and stems.
- For ingredients like wheatgrass , grab a handful and insert a bundle.

---

### Caution:

The fibers from tough ingredients like celery can wrap around the juicing screw and affect juicer's performance. Cut the stems that are thick and tough to 4 inches long or less.

Foam can build up from juicing fibrous ingredients. Use strainer to remove the foam before serving.

For ingredients like pineapple, slice off the rind of the pineapple and cut around the fibrous core. Cut the flesh of the pineapple to smaller pieces.

## How to disassemble and clean

1. Switch OFF and unplug the power cord from the wall outlet.

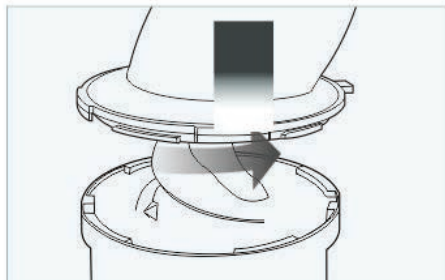
Note:

Extract all the remaining pulp in the juicing bowl before stopping the juicer.

For easier clean up, operate the juicer for an additional 30 seconds after the juice is extracted.

When the drum lid is stuck, press the REVERSE-OFF-FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times to dislodge. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.

2. Turn the drum lid counter clockwise to open.



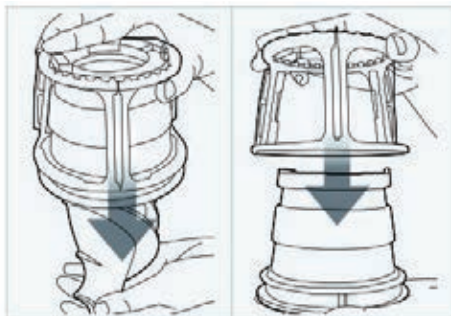
Note:

When moving the appliance, do not lift by grabbing the feeding tube, always lift the appliance by grabbing the base or handle.

3. Take out the bowl from the base.



4. Remove the juicing screw, strainer and rotation wiper unit from the juicing bowl. Clean with provided brush.



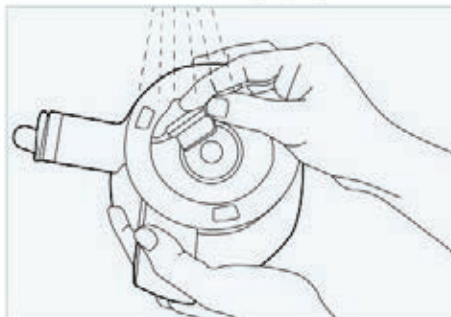
Note:

Immediately clean the juicer after each use. If remaining residue in the juicer dries up, it can make disassembling and clean-up difficult. The excess build up can cause poor performance in future uses.

For easier disassembly, place the top-set in the sink and run the water through from the top of the top-set.

Thoroughly dry the bottom of the juicing screw where it connects to the metal cylinder shaft on the base.

5. Place the juicing bowl under running water and unplug the compression silicone to clean the pulp spout.



Tip:

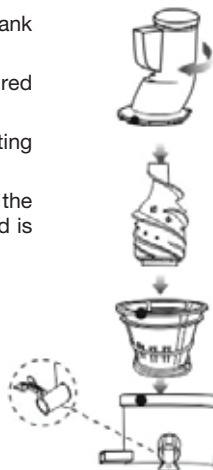
Soak the juicing bowl in a solution of warm water with baking soda or little bit of bleach to clean the excess build up.

## How to use the ice cream strainer

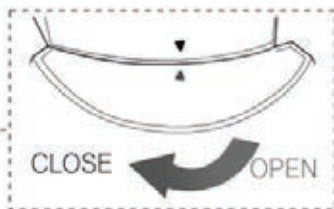
1. To assemble the top set, place the juicing screw and the blank strainer in the juicing bowl and close the lid.

- Insert the blank strainer into the juicing bowl while aligning the red dots of the blank strainer and the juicing bowl.
- Insert the juicing screw into the blank strainer with a twisting motion.
- Place the lid onto the juicing bowl by aligning the red dot of the lid and the juicing bowl. Then, rotate the lid clockwise until the lid is secured.

When using the blank strainer, always leave the smart cap open.



2. Place the assembled top set onto the base.



Align the arrow from the lid with the OPEN sign from the base and rotate the topset clockwise until the arrow from the lid is in CLOSE position.

---

## Caution:

The bland strainer is used only with frozen ingredients. Depending on the different ingredients, allow the frozen items to thaw for 5 to 20 minutes before use.



Do not use ice or process ingredients containing vegetable or animal oil. It may cause a malfunction. Remove hard seeds from the ingredients and peel the skins from the ingredients before juicing.



## Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
When there is no power to the juicer:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check if the power cord is properly plugged in.</li> <li>• Check if the drum lid and the juicing bowl are properly assembled.</li> <li>• Check if the top-set and the base are properly assembled.</li> <li>• Juicer will not operate if parts are not assembled properly.</li> </ul>
Low juice yield:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Different ingredients hold different amounts of fluid that will yield different amounts of juice.</li> <li>• If the ingredients are not fresh, they may contain reduced amounts of fluid, which will yield less juice.</li> <li>• Check if the compression silicone is firmly inserted.</li> <li>• If the ingredient itself has low water content, it may help to soak it in water before juicing.</li> <li>• If there is seed residue on the bottom of the strainer, this can affect juicer performance and the overall juice yield.</li> </ul>
There is too much pulp in the juice:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When continuously juicing, and it depending on the ingredient, the juice may contain a lot of fine pulp.</li> <li>• To reduce the fine pulp, clean the top-set frequently and extract the pulp.</li> <li>• Use a mesh strainer and put the juice through it to collect the unwanted pulp.</li> <li>• If the strainer and the screw are damaged and affecting the juicer's performance, it is recommended the parts be replaced. The lifetime of each part may vary depending on length and method of use and ingredients extracted.</li> <li>• If too many ingredients are inserted at the same time, it may cause the juicer to stop frequently. This can lead to pulpy juice, insert the ingredients slowly and few at a time.</li> </ul>
The drum lid will not close:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the juicing screw is pushed all the way in to the strainer in order for the drum lid to close properly.</li> <li>• If the juicing screw is not properly in position, the drum lid may not close.</li> </ul>
Odd noise from the juicer:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check if the parts are assembled correctly.</li> <li>• Do not start the juicer unless there are ingredients and/or liquid in it.</li> <li>• Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.</li> <li>• If the juicer is operated without ingredients or liquid, the noise level can increase and also can lead to damage.</li> <li>• The friction noise from the juicing screw and the strainer into juicer.</li> <li>• If the noise occurs when ingredients are inserted into the juicer, check the size of the ingredients.</li> <li>• The noise can occur if the juicer is operated on an uneven or slanted surface. Place the juicer on a horizontally flat surface when operating.</li> </ul>
The extracted pulp is very moist:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• During the very beginning of extraction, the pulp can be more moist.</li> <li>• Depending on the ingredient's condition, the extracted pulp can be affected; especially when the ingredient is not fresh, the juice can be extracted with the pulp.</li> </ul>
During operation, the juicing bowl shakes:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The juicing screw and the strainer are set up to crush and squeeze the ingredients. It is normal for the juicing screw and the strainer to vibrate.</li> <li>• If the ingredient contains strong fiber, the vibration from the top-set may be stronger.</li> </ul>

Juicer stopped during juicing:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the power cord and make sure it is plugged in correctly.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that all the parts are correctly assembled.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If too many ingredients are inserted at one time, this can cause the juicer to stop.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the juicer stops because there are too many ingredients inserted in it, press the REVERSE-OFF-ON button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The reverse setting will push the ingredients up, and on setting will pull the ingredients down.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If the juicer stops due to the overload protection, let the juicer cool for 30 minutes to 2 hours before juicing again.</li> </ul>
Layers of separation in the juice:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Depending on the density of the ingredients, the extracted juice may show layers of different juices.</li> </ul>
The drum lid is stuck:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• After juicing, let the juicer operate for another 30 seconds to extract the remaining pulp.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If there is too much pulp in the top-set, this can cause the drum lid to not open. In this situation, press the REVERSE-OFF-ON button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour water down the feeding tube to rinse out the inside and then try opening the drum lid.</li> </ul>
Juice dripping down the body of the base:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If the compression silicone on the bottom of the juicing bowl is not plugged in correctly, the juice may seep out on to the juicer base. Before assembling the parts, check and make sure the compression silicone is plugged in correctly.</li> </ul>
Is it possible to juice ingredients with tough fiber?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredients like celery or ginger contain long fibers that may wrap around the juicing screw and affect the juicer's performance. When juicing fibrous ingredients, do not collect more than 1 L of juice. After collecting this quantity or less, clean the top-set completely before juicing again.</li> </ul>
Discoloration of the plastic parts:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• After juicing, if the juicer is not cleaned right away, the remaining pulp inside the top-set can dry up which can make disassembling and cleaning hard. This can also affect the juicer's performance and color.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredients that are rich in carotenoids such as carrots and spinach may dye plastic parts. When the parts are dyed with carotenoids, rub vegetable oil in to the dyed areas and use mild detergent to clean.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vegetable oil should only be used during clean-up for parts that are discolored. Do not use vegetable oil on the juicing screw or the strainer. If vegetable oil or oil from animal fat gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the juicer's performance and may result in damaged parts.</li> </ul>
Using for purposes other than juicing:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This juicer is designed to juice ingredients like fruits and vegetables.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use the juicer for extracting vegetable oil.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not juice ingredients with high contents of vegetable/animal oil.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If vegetable/animal oil gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the performance of the juicer and could result in damaged parts.</li> </ul>

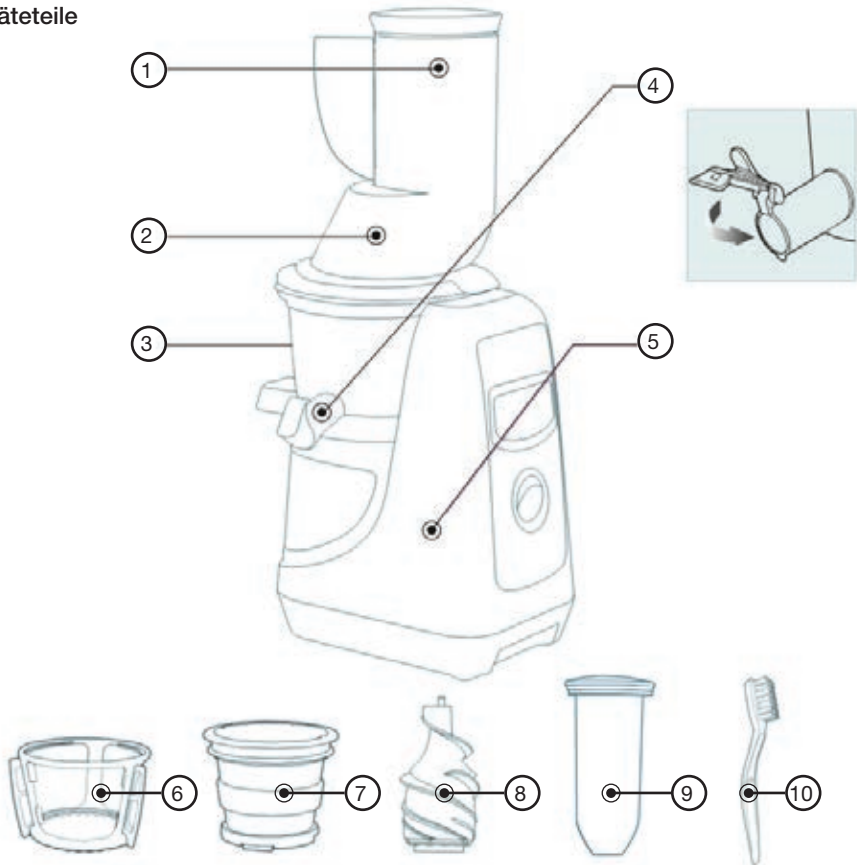
The English version of the manual is an exact translation of the original manufacturer's instructions. Images used in this manual are for illustrational purposes only and may differ from the actual product.

**DE**

## Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.

Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sich mit allen Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

### Geräteteile



1. Öffnung für die Füllung
2. Deckel
3. Gefäß der Lebensmittelverarbeitungseinheit
4. Intelligenter Verschluss
5. Grundgestell
6. Rotierender Wischer
7. Sieb
8. Schnecke
9. Schieber
10. Reinigungsbürste

## Sicherheitsmaßnahmen

Beim Betrieb dieses elektrischen Verbrauchers ist auf folgende Sicherheitsmaßnahmen zu achten:

1. Das Gerät darf von keinen Kindern unter 8 Jahren benutzt werden, ferner von keinen Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, von Personen mit kleinen Erfahrungen und Kenntnissen, sofern diese nicht unter Aufsicht eines Erwachsenen sind.
2. Es ist verboten, dieses Gerät als Spielzeug von Kindern zu benutzen.
3. Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn das Sieb oder der Schutzdeckel beschädigt sind.
4. Das Gerät darf nicht länger als 30 min lang ununterbrochen benutzt werden. Bei längerem Betrieb droht die Motorüberhitzung, deren Folge die Motorzerstörung sein kann. Maximale Dosis für die einmalige Verarbeitung ist 5 kg von Möhren. Nach der unterbrochenen Arbeit lassen Sie das Gerät 30 min. abkühlen, erst danach können Sie die Arbeit fortsetzen.
5. Das Gerät darf zu den Zwecken benutzt werden, zu denen es konstruiert und bestimmt ist.
6. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
7. Um den Stromschlag zu verhindern, nie Kabel, Stecker oder Motoreinheit in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen. Das Gerät darf nicht mit nassen Händen benutzt werden, es darf ferner nie auf nasse Oberflächen gestellt werden. Das Kabel darf nie über die Arbeitsfläche hängen lassen und/oder heiße Oberflächen berühren.
8. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
9. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, ist dieses vom Strom zu trennen.
10. Es ist verboten, das Kabel mit nassen Händen vom Strom zu trennen. Es droht ein Stromunfall.
11. Für ein vollständiges Abschalten ist das Gerät aus der Steckdose zu ziehen.
12. Bei jedem Gebrauch ist das Sieb zu kontrollieren. Ist das Sieb beschädigt, benutzen Sie das Gerät nicht und in diesem Fall nehmen Sie mit Ihrem nächstem Fachservice Kontakt auf.
13. Vor dem Starten des Geräts prüfen sie sorgfältig, ob alle Teile fest und richtig installiert wurden. Es ist verboten, diese Teile beim laufenden Gerät zu entnehmen.
14. Berühren Sie nicht bewegliche Teile. Versichern Sie sich vor dem Auseinandernehmen, ob das Gerät vom Strom getrennt ist.
15. Legen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners oder erhitzten Ofens.
16. Das Gerät darf nicht ohne Aufsicht betrieben werden.
17. Das Grundgestell darf nicht demontiert werden.
18. Lassen Sie das Gerät nie leer ohne Nahrungsmitteln laufen. Falls das Gerät länger als 1 min. leer läuft, droht seine Beschädigung.
19. Legen Sie beim Betrieb gewünschte Nahrungsmittel so ein, um das Verstopfen zu verhindern. Falls trotzdem zur Verstopfung kommt, unterbrechen sie sofort Ihre Arbeit. Starten sie kurz die Zurückdrehfunktion, öffnen sie den Deckel und nehmen Sie Nahrungsmittel aus. Danach können Sie weiter arbeiten.
20. Zum Hineinpressen von Nahrungsmitteln ist der Schieber zu benutzen. Vor der Bearbeitung sind Kerne sowie dicke Schalen zu entfernen.
21. Getreide und Hülsenfrüchte sind vorher stets nass zu machen. Wenn diese nass sind, können sie einfacher entsaftet werden.
22. Wenn Sie während des Betriebs unübliche Geräusche hören oder einen unüblichen Geruch riechen, schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an einen autorisierten Reparaturbetrieb. Falls das Gerät vom autorisierten Reparaturbetrieb nicht überprüft wird, droht ein Stromschlag oder Brand.
23. Waschen Sie Ihr Gerät nie auf einer nassen Fläche und/oder gießen Sie darauf kein Wasser, es droht ein Stromschlag oder Brand.



Doppelte Öffnung für das Einlegen der Lebensmittel - eine Öffnung für ganze Teile (z.B. Äpfel), die andere für längliche Lebensmittel.

1. Öffnen Sie den Deckel für das Füllen mit runden Lebensmitteln, wie Äpfel, Orangen (siehe Bild 1).
2. Öffnung für längliche Lebensmittel wie Möhre (siehe Bild 2)

### Zusammenbau des Geräts



#### Schritt 1

##### Zusammenbau des oberen Geräteteils

Legen Sie ins Gefäß einzelne Teile so, damit die roten Punkte ineinander nach folgender Anleitung passen.

#### Schritt 2

##### Zusammenbau oberen Teils des Geräts mit dem Grundgestell.

Legen Sie das Gefäß auf das Grundgestell und bewegen Sie die 3 Öffnungen in die 3 entsprechenden Rillen im Grundgestell, bis diese einrasten.

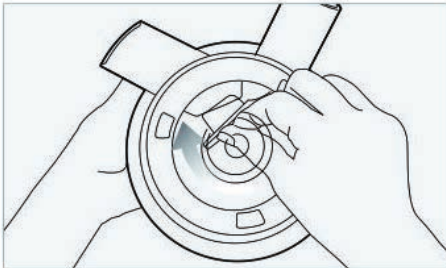
### Schritt 1: Zusammenbau oberen Teils

Vor dem ersten Gebrauch sind alle Teile des Gerätes gründlich zu waschen.

Vor dem Zusammenbau des Geräts ist folgendes zu überprüfen:

Betrieb - überprüfen Sie, ob der Silikonverschluss und Silikonring richtig eingelegt sind.

1. Der Silikonverschluss ist in die Öffnung in den Auslass des Fruchtfleisches einzupressen.



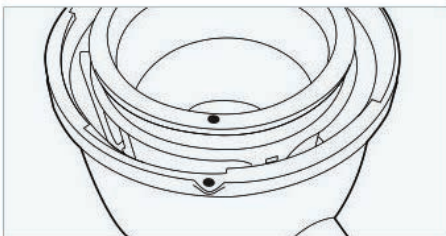
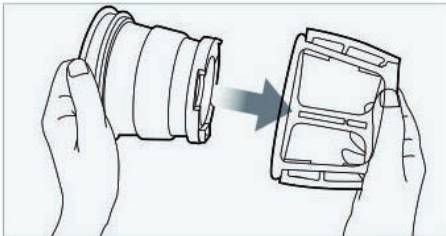
Zur Beachtung: Wenn der Silikonverschluss nicht richtig eingelegt ist, kann zur Entweichung der Flüssigkeit aus dem Gerät kommen.

2. Platzieren Sie die Schnecke in das Sieb. Die Schnecke muss in die entsprechende Stelle einrasten, was mit dem Umdrehen zu erzielen ist

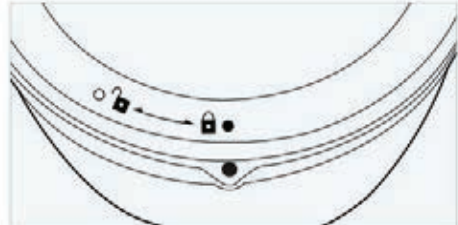
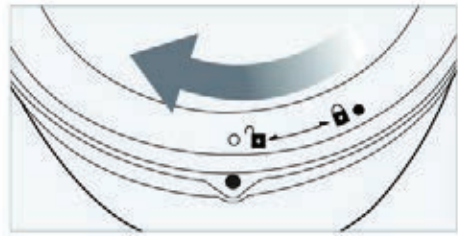


Die Schnecke muss in richtiger Lage eingelegt werden, sonst kann der Deckel nicht zugeschlossen werden.

3. Legen Sie das Sieb in rotierenden Wischer und diese Einheit legen sie in das Gefäß der Lebensmittelverarbeitungseinheit, wobei der rote Punkt auf dem Sieb mit dem roten Punkt auf dem Gefäß der Lebensmittelverarbeitungseinheit verbunden werden muss.

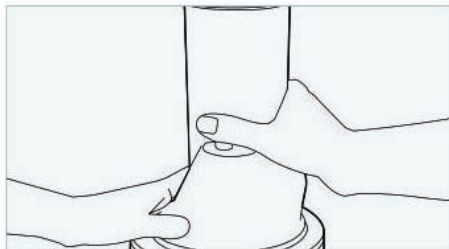


4. Legen sie den Deckel auf das Gefäß der Lebensmittelverarbeitungseinheit. Achten Sie, dass der rote Punkt auf dem Deckel mit dem roten Punkt auf dem Gefäß verbunden ist. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn in die Lage, in welcher der rote Punkt auf dem Deckel mit dem Schloss verbunden ist.

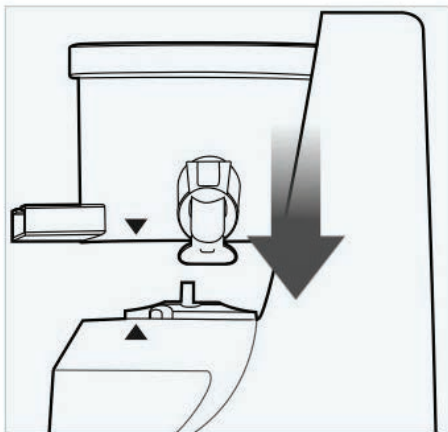


## Schritt 2: Zusammenbau oberen Teils mit dem Grundgestell

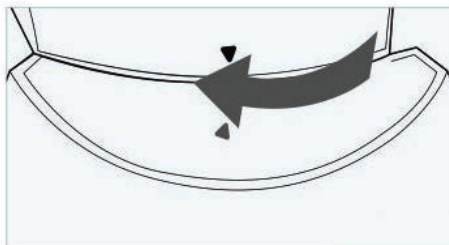
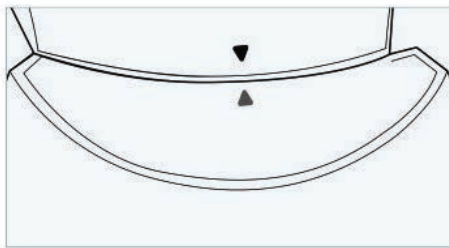
Tipp: Für einen leichteren Zusammenbau halten Sie den Deckel mit dem Füllrohr und drehen Sie ihn in im Uhrzeigersinn so, wie es auf dem Bild dargestellt ist.



5. Das Gefäß auf das Grundgestell legen und die 3 Öffnungen in 3 entsprechende Rillen im Grundgestell zu bewegen, bis diese einrasten.



6. Öffnen Sie oberen Deckel.



7. Legen Sie das Gefäß unter den Auslass des Fruchtfleisches und das Saftgefäß unter den Saftauslauf.



Zur Beachtung: Das Gerät kann nicht richtig arbeiten, wenn es nicht richtig zusammengebaut ist.

## **Betrieb des Geräts**

### **Einlegen eines ganzen Stücks des Lebensmittels ins Gerät**

#### **Bemerkung:**

Faser-Blattgemüse (Sellerie, Blattkohl usw.):

- Trennen Sie jeden Stängel. Äußere harte Stängel sind in die Länge von 10 cm oder weniger zu schneiden.
- Legen Sie das Blattgemüse in Ihren Entsafter. Wechseln Sie Blattteile mit Stängeln.

Vor dem Pressen sind harte Samen und Kerne zu entfernen.

Wenn Sie gefrorenes Obst mit kleinen Körnern entsaften, versichern Sie sich, dass es ganz aufgetaut ist.

Legen Sie Zutaten auf einmal ein.

#### **Tipp:**

Wenn es nötig ist, benutzen Sie nach dem Einlegen von Zutaten den Schieber. Zu oft den Schieber zu benutzen, kann die Saftqualität beeinflusst werden.

- Für weiche Lebensmittel, wie Tomaten, benutzen Sie den Schieber unterbrochen. Der Kontakt mit den weichen Lebensmitteln kann die Saftqualität beeinflussen.

### **Benutzung des intelligenten Verschlusses für die Herstellung vom Saft mit mehreren Komponenten. Dieser Verschluss stoppt das Tropfen des Saftes.**

#### **Tipp:**

Das Entsaften mit geschlossenem Verschluss bildet verschiedene Säfte mit mehreren Komponenten, wenn z.B. verschiedenen Zutaten gewählt werden, wie z.B. Obst, Gemüse usw.

Nach der Vorbereitung des Saftes verschließen Sie den intelligenten Verschluss, vor allem in dem Fall, wenn Sie das Gefäß vom Grundgestell entnehmen.

Spülen Sie das Gerät nach der Beendigung des Entsaftens so aus, indem Sie ein Glas Wasser ist das Gerät eingießen und mit geschlossenem Verschluss starten.

#### **Bemerkung:**

Wenn Sie Lebensmittel verarbeiten, welche Schaum bilden (Äpfel, Sellerie, ...), lassen Sie den intelligenten Verschluss offen.

Während des Betriebs des Geräts mit geschlossenem Deckel achten Sie auf erhöhte Aufmerksamkeit. Der Saft kann auslaufen in dem Fall, wenn die auf dem Gefäß markierte Strichmarke überschritten wird.

### **Nach der Beendigung des Betriebs ist das Gerät auszuschalten**

#### **Bemerkung:**

Sind im Gerät Lebensmittelbestandteile geblieben, die nicht ganz entsaftet wurden, kann der Deckel nicht leicht geöffnet werden. Nach jedem Entsaften lassen Sie Ihr Gerät 30 Sekunden laufen, damit alles verbleibendes Fruchtfleisch verarbeitet werden kann.

Wenn der Deckel blockiert ist, drücken Sie 2x bis 3x die Zurückdrehfunktion, um Zutaten lösen zu lassen. Danach drücken Sie mit einer Hand den Deckel und mit der anderen drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um den Deckel zu lösen.



## Betriebstipps

Nachdem Sie die Lebensmittel vorbereitet haben, stecken Sie den Stecker in elektrische Steckdose

### Bemerkung:

Berühren Sie das Kabel des Steckers nicht mit nassen Händen, es droht ein Stromschlag oder Brand.

Überprüfen Sie, ob die elektrische Steckdose sicher ist.

Drücken sie die Taste für das Starten des Geräts

### Bemerkung:

Forward (Vorwärts): Lebensmittel werden langsam verarbeitet.

Reverse (Zurückdrehfunktion): Wenn Lebensmittel geklemmt wurden, können auf diese Weise geschoben werden, damit diese gelöst werden.

Wenn die Lebensmittel verklemmt wurden, drücken Sie die Taste OFF für das Stoppen des Geräts. Danach drücken Sie und halten Sie die Taste der Zurückdrehfunktion REVERSE bis zum Augenblick der Lösung von Lebensmitteln.

Wiederholen Sie REVERSE – OFF – FORWARD solange, bis zur Lösung der Lebensmittel kommt.

### Beim Stoppen des Entsafters während Betriebs:

Drücken Sie die Taste OFF und danach drücken und halten Sie die Rücklauftaste REVERSE bis sich die geklemmten Lebensmittel lösen.

Das Verfahren REVERSE – OFF – FORWARD nach Bedarf wiederholen.

FORWARD: Lebensmittel werden zur Verarbeitung geschoben

OFF: der Lauf des Geräts wird gestoppt

REVERSE: Lebensmittel werden zurück geschoben



### Bemerkung:

REVERSE: Lebensmittel werden für deren Lösung zurückgeschoben.

- Durch die Drucktaste REVERSE wird die Rückbewegung nur für die Zeit aktiv, in der diese gedrückt und gehalten wird.

Falls das Gerät auch nach der Durchführung dieser Schritte nicht arbeitet, ist das Gerät zu zerlegen und alle dessen Teile zu reinigen.

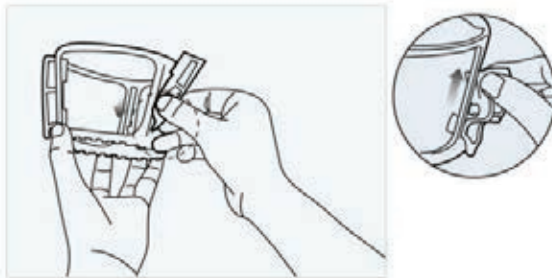
1. Leerlauf des Entsafters ohne Lebensmittel kann die Zerstörung der Schnecke verursachen.
2. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Minuten arbeiten. Bei längerem Betrieb droht die Motorüberhitzung, deren Folge die Motorzerstörung sein kann. Nach 30 min ununterbrochenen Betriebs lassen Sie Ihren Entsafter abkühlen lassen.
3. Nicht Finger und fremde Körper ins Füllrohr einzulegen. Wenn es möglich ist, benutzen Sie immer den Schieber. Wenn in das Gerät fremde Körper bei dessen Betrieb eingelegt werden, kann zur Zerstörung von Geräteteilen und/oder zur Verletzung kommen.

4. Benutzen Sie keine Lebensmittel mit hohem Fett- und Ölgehalt. Der Entsafter darf nicht für das Auspressen vom Pflanzenöl und Nahrungsmitteln benutzt werden. Wenn das Pflanzen-/Tieröl an die Schnecke gelangt, kann zur Zerstörung des Geräts kommen.
5. Legen Sie in den Entsafter nicht das bereits verarbeitete Fruchtfleisch. Hiermit können Sie das Stoppen des Geräts verursachen, bzw. leichter Öffnen des Deckels verhindern.
6. Nach dem Entsaften Ihrer Lebensmittel mit kleinen Körnern ist das Gerät gründlich zu reinigen, vor allem der Unterteil der Schnecke.

---

### Reinigung des Silikonwischers

Silikonwischer können für einfache Reinigung aus dem Gerät leicht herausgenommen werden. Legen Sie nach der Reinigung die Silikonwischer so, wie es auf dem Bild dargestellt ist.



#### Technische Daten:

Spannung: AC 220~240V

Frequenz: 50HZ

Leistung: 240W






Geschwindigkeit: 37RPM



## Tipps für Lebensmittel

Halten Sie die in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen, sonst droht mechanische Beschädigung des Geräts.

### Legen Sie in Ihren Entsafter keine folgenden Lebensmittel:

- |                            |   |  |
|----------------------------|---|--|
| Harte Kerne                |  | <b>Pfirsiche, Nektarinen, Pflaumen, Mango usw.</b><br>Vor dem Entsaften sind folgende Kerne zu entfernen.  |
| Harte Schalen              |  | <b>Annas, Melone, Orangen und sonstige Schalen.</b><br>Vor dem Entsaften sind diese Schalen zu entfernen.  |
| Gefrorene Früchte oder Eis |  | <b>Gefrorene Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren usw.</b><br>Vor dem Entsaften lassen Sie die Lebensmittel vollständig auftauen. Kein Eis benutzen. |
| Tier- / Pflanzenöl         |  | <b>Sesamkörner, Butter, Margarine usw.</b><br>Lebensmittel, welche Tier- / Pflanzenöl benutzen   |
| Weiter                     |  | <b>Kokosnuss, Zuckerrohr usw.</b><br>Verarbeiten Sie keine Lebensmittel, welche kein Wasser enthalten.   |

Dieser Entsafter ist ein Produkt, der eine patentierte, langsame Technologie enthält, die für das Gewinnen des Saftes aus einzelnen Lebensmitteln bestimmt ist. Dieses Gerät ist für das Gewinnen von Säften aus den Lebensmitteln bestimmt, welche einen hohen Wasseranteil enthalten.

## Vorbereitung Ingredienzen

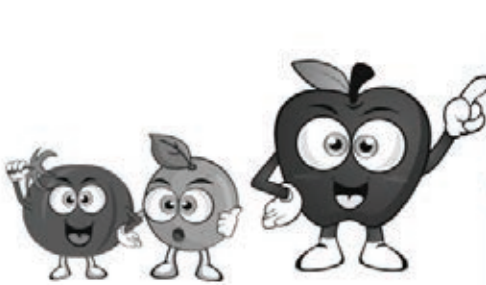
Jedes Lebensmittel enthält andere Menge vom Saft.

### Saftausbeute:

Für eine optimale Saftausbeute sind Ingredienzen nach dieser Anleitung zu schneiden.

Legen Sie Lebensmittel in Ihren Entsafter langsam. Die Saftausbeute kann von der Geschwindigkeit des Entsaftens abhängig sein.

### Weiche Obst und Gemüse (z.B. Orangen, Tomaten):



- Schälen Sie die Orangen- und Tomatenschale, aus Äpfeln ist das Kerngehäuse sowie Stiele zu entfernen.
- Wenn die Lebensmittel länger als das Füllrohr sind, schneiden Sie diese in kleinere Stücke.
- Kerne sind noch vor der Verarbeitung zu entfernen. Schneiden Sie das Lebensmittel in 1-4 Teile und dann legen Sie diese langsam in das Füllrohr.

### Tipps für das Entsaften:

Legen Sie Ingredienzen langsam in das Gerät ein.

Benutzen Sie den Schieber, um Lebensmittel in das Füllrohr einzupressen.

Lassen Sie den intelligenten Verschluss bei der Verarbeitung von den Nahrungsmitteln offen, welche einen Schaum bilden können (Ein Schaum kann in dem Fall entstehen, wenn Sie den Verschluss zugeschlossen lassen.).

Wir empfehlen, den frischen Saft bis 48 Stunden zu verzehren.

Entsteht während der Verarbeitung ein Schaum, benutzen Sie das Netz, um diesen Schaum zu entfernen.

Wenn Lebensmittel um die Schnecke klemmen, kann zum Ausspritzen des Saftes aus dem Entsafter kommen. Benutzen Sie den Schieber, um das Ausspritzen während des Gerätelaufs zu verhindern.

### Gehalt des Fruchtfleisches im Saft:

In der Abhängigkeit von der Länge des Entsaftens kann die Menge des Fruchtfleisches im Saft beeinflusst werden. Je länger Früchte entsaftet werden, desto größer ist die Menge des Fruchtfleisches im Saft.

Wenn Sie im Saft eine kleinere Menge des Fruchtfleisches möchten, waschen Sie Ihren Entsafter öfters.

## Harte Früchte und Gemüse (Möhren, Kartoffeln, Rüben, Spinat usw.)



### Tipps zur Verarbeitung:

Scheiden Sie Lebensmittel in Scheiben in der Breite von 2-3 cm oder Länge 10-15 cm.

### Tipps für das Entsaften:

Die Ingredienzen sind langsam in das Gerät einzulegen.

Das langsame Tempo des Einlegens der Lebensmittel sichert deren richtiges Entsaften.

Um die Saftausbeute zu erhöhen, wählen Sie Nahrungsmittel mit höherem Wassergehalt.

### Lebensmittel mit kleinen Körnern (Himbeeren usw.):

Lebensmittel mit kleinen Körnern legen Sie in ihr Gerät langsam, um die Verklebung des Siebs zu verhindern.

### Tipps zur Verarbeitung:

Sofern Sie gefrorene Lebensmittel verarbeiten, versichern Sie sich, dass diese vollständig aufgetaut sind.

Alle Lebensmittel sind gründlich durchzuspülen. Von Weintrauben ist der Stiel zu entfernen.

Von Granatäpfeln ist die Schale zu entfernen und nur das Innere zu entsaften.

### Tipps für das Entsaften:

Nach der Größe der Weintrauben sind max. 3 - 5 Trauben auf einmal einzulegen.

Legen Sie ca. 1 Esslöffel von Beerenfrüchten auf einmal ein.

---

## Zur Beachtung:

Wenn der Deckel infolge verklebter Körnern nicht geöffnet werden kann, schalten Sie das Gerät für 30 Sekunden ununterbrochen lang ein. Wenn der Deckel auch weiter verklebmt geblieben ist, wiederholen Sie die Betätigung von REVERSE – OFF – FORWARD, bis die Lebensmittel gelöst werden. Drücken Sie danach den Deckel und drehen Sie damit, bzw. gießen Sie etwas Wasser in das Füllrohr ein, um die geklemmten Lebensmittel lösen zu können).

## Faser- und/oder harte Lebensmittel (Sellerie, Annas usw.):

Faser-Lebensmittel müssen vor der Verarbeitung in Kleinstücke geschnitten werden.

Wenn der Auslass für das Fruchtfleisch verklemt ist, drücken Sie 2x – 3x REVERSE – OFF – FORWARD -Tasten in angeführter Reihenfolge.



Für ein besseres Ergebnis empfehlen wir ca. 500 g faserhaltiges Gemüse und Früchte zu entsaften, den Oberteil des Geräts zu waschen und danach das Entsaften fortsetzen.



Wenn die Fasern von Lebensmitteln um die Schnecke gewickelt wurden, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie diese. Danach können sie Ihre Arbeit fortsetzen.



Wir empfehlen faserhaltige Lebensmittel mit Lebensmitteln mit großem Wassergehalt zu kombinieren.



### Tipps zur Verarbeitung:

Faserhaltige Lebensmittel sind 30 min vor der Verarbeitung im Kaltwasser zu tauchen.

Trennen Sie Stiele von Lebensmitteln und schneiden Sie diese in ca. 10 cm große Stücke.

### Tipps für das Entsaften:

Legen Sie nacheinander die vorbereiteten Zutaten ein.

- Blätter sind zu rollen und in das Gerät einzulegen.
- Legen Sie zuerst den Blattteil, danach sind Blätter mit Stücken von Lebensmitteln zu wechseln.
- Nehmen Sie das Getreide in Hände und legen Sie eine Handvoll hinein.

---

## Zur Beachtung:

Die Faser von Gemüse und Früchten können sich um die Schnecke wickeln und können die Geräteleistung beeinflussen. Schneiden Sie diese Nahrungsmittel in max. 10 cm große Stücke.

Während der Verarbeitung von faserhaltigen Nahrungsmitteln kann ein Schaum entstehen. Benutzen sie das Sieb, um diesen Schaum vom Saft zu entfernen.

Nahrungsmittel, wie Ananas sind vor der Verarbeitung zu schälen und in kleine Stücke zu schneiden.

## Zerlegung und Reinigung des Gerätes

1. Schalten Sie das Gerät und ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose.

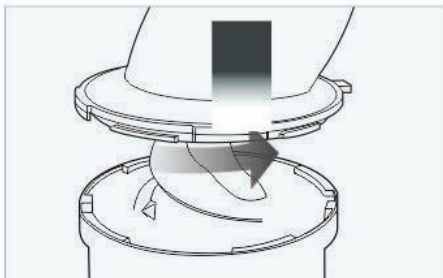
Bemerkung:

Vor dem Ausschalten des Gerätes nehmen Sie alles Fruchtfleisch aus dem Gefäß heraus.

Für einfachere Reinigung ist das Gerät für 30 Sekunden in Betrieb zu setzen.

Wenn der Deckel verklemmt ist, drücken Sie 2x – 3x REVERSE – OFF – FORWARD -Tasten in angeführter Reihenfolge. Dieses Verfahren ist 2x - 3x zu wiederholen, bis das Verklemmen nachlässt. Drücken Sie danach den Deckel und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.

2. Um den Deckel zu öffnen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.



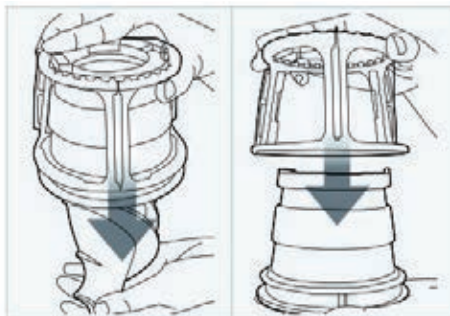
Bemerkung:

Wenn Sie das Gerät verlegen, halten Sie es nicht beim Füllrohr. Der Entsafter ist beim Grundgestell oder Handgriff zu halten.

3. Nehmen Sie das Gefäß vom Grundgestell des Entsafters.



4. Nehmen Sie die Schnecke, Sieb und rotierenden Wischer aus dem Gerätegefäß. Reinigen Sie das Gerät mit der Reinigungsbürste, die gemeinsam mit dem Gerät geliefert wurde.



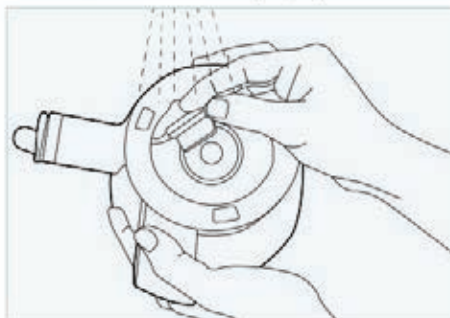
Bemerkung:

Nach jedem Gebrauch ist das Gerät zu reinigen. Wenn im Gerät Reste von Lebensmitteln angetrocknet werden, können diese Resten dessen schwieriges Zerlegen sowie nachfolgende Reinigung von den angetrockneten Resten erschweren. Es kann zur Senkung der Geräteleistung kommen.

Für ein einfacheres Zerlegen ist der Oberteil des Gerätes ins Spülbecken zu legen und durch diesen Oberteil Wasser einzugießen.

Der Schneckenunterteil, welcher in den Kontakt mit dem Metallteil auf dem Gerätegrundgestell kommt, ist gründlich abzutrocknen.

5. Legen Sie das Gefäß unter das Fließwasser und lösen Sie das Silikonverschluss, um den Auslass für das Fruchtfleisch reinigen zu können.



Tipp:

Tauchen Sie das Gefäß in Warmwasser mit ein bisschen Speisesoda, um die angetrockneten Lebensmittelreste zu entfernen.

## Gebrauch des Netzes für die Eisherstellung

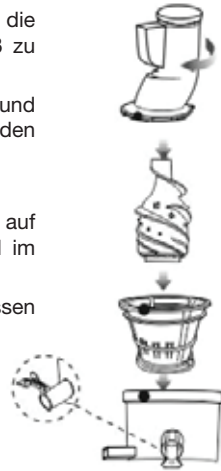
1. Um den Oberteil der Maschine zusammen zu bauen, sind die Schnecke und der Aufsatz für die Eisherstellung in das Gefäß zu legen und der Deckel zu verschließen.

Legen Sie den Aufsatz für die Eisherstellung in das Gefäß und versichern Sie sich, dass die Rotpunkte auf dem Sieb usw. verbunden sind.

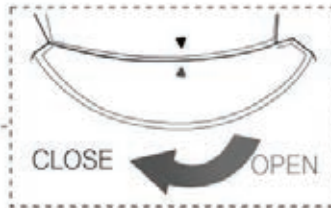
Legen Sie die Schnecke in das Sieb und drehen sie damit.

Legen Sie den Deckel auf das Gefäß, damit die Rotpunkte auf dem Sieb usw. verbunden sind. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn.

Im Fall, dass Sie den Aufsatz für die Eisherstellung benutzen, lassen sie den intelligenten Verschluss offen.



2. Legen Sie den zusammengebauten Oberteil auf das Grundgestell.



Verbinden Sie den Pfeil auf dem Deckel mit der Marke (OPEN) auf dem Grundgestell und drehen Sie den Oberteil im Uhrzeigersinn bis der Pfeil auf dem Deckel in die geschlossene Stellung (CLOSE) einrastet.

## Zur Beachtung!

Benutzen Sie den Aufsatz für die Eisherstellung nur mit gefrorenen Lebensmitteln. Vor dem Gebrauch lassen Sie die Lebensmittel 5-20 min auftauen.



Benutzen sie keine Lebensmittel, welche Pflanzen- / Tieröl enthalten. Es kann zu unrichtigem Funktionieren des Geräts kommen.

Vor dem Entsaften sind Kerne und harte Schalen aus dem Obst und Gemüse zu entfernen.



## Lösung von Problemen mit dem Gerät

PROBLEM	LÖSUNG
Wenn das Gerät nicht funktioniert:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen sie, ob das Kabel richtig in die Steckdose eingesteckt wurde.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen sie, ob der Deckel und das Gefäß der Lebensmittelverarbeitungseinheit richtig zusammgebaut wurden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen sie, ob der Oberteil des Geräts und das Gefäß richtig zusammgebaut wurden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Entsafter arbeitet nicht, wenn dessen Teile nicht richtig zusammgebaut wurden.</li> </ul>
Klein Saftausbeute:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jede Lebensmittelart hat einen verschiedenen Gehalt von Wassergehalt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sind verwendete Ingredienzen nicht frisch, können diese weniger Wasser enthalten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen sie, ob der Silikonverschluss richtig platziert ist.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn ein Lebensmittel einen kleinen Wassergehalt enthält, liefern Sie vor der Verarbeitung das Wasser durch das Eintauchen in Kaltwasser.</li> <li>Wenn am Unterteil der Schnecke Körner aus Lebensmitteln befindlich sind, kann zur Senkung der Saftausbeute kommen.</li> </ul>
Im Saft ist zu viel Fruchtfleisch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn Sie ununterbrochen entsaften, kann der Saft mehr Fruchtfleisch enthalten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Um den Fruchtfleisch zu senken, ist der Oberteil des Geräts vor der Fortsetzung der Entsaftung zu spülen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Um den Übermaß des Fruchtfleisches zu senken, gießen sie den Saft ist durch das Sieb ein.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn das Sieb oder die Schnecke vernichtet ist, kann zur Beeinflussung der Saftqualität kommen. In diesem Fall sind diese Teile herauszunehmen. Die Lebensdauer dieser Teile hängt von der Frequenz der Nutzung des Gerätes sowie davon ab, welche Lebensmittel bearbeitet werden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn Sie in dieses Gerät zu viel Ingredienzen einlegen, kann zum Stoppen des Gerätes kommen sowie dazu, dass der Saft mehr Fruchtfleisch enthält. Die Nahrungsmittel legen Sie langsam und mit längeren Zeitabständen ein.</li> </ul>
Der Deckel kann nicht geschlossen werden:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Versichern Sie sich, ob die Schnecke in das Sieb eingelegt ist.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Versichern Sie sich, ob die Schnecke richtig eingelegt ist.</li> </ul>
Nicht übliche aus dem Entsafter kommende Geräusche:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Versichern Sie sich, ob alle Geräteteile richtig zusammgebaut wurden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie das Gerät nicht, wenn keine Ingredienzen oder Flüssigkeit darin sind.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Leerlauf des Entsafters ohne Lebensmittel kann die Beschädigung der Schnecke verursachen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn das Gerät ohne Ingredienzen betrieben wird, können die Geräusche lauter sein und es kann zur Beschädigung des Gerätes kommen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Geräusch kann infolge der Reibung der Schnecke um das Sieb entstehen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn dieses Geräusch beim Einlegen von Ingredienzen in den Entsafter entsteht, passen Sie deren Größe an.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Geräusch kann auch in den Fällen entstehen, wenn das Gerät auf unebener Fläche arbeitet. Verlegen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche.</li> </ul>
Das Fruchtfleisch ist zu nass:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Am Anfang des Entsaftens kann das Fruchtfleisch etwas feuchter sein.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Feuchte des Fruchtfleisches ist vom Zustand der entsafteten Lebensmittel abhängig. Wenn die Lebensmittel nicht frisch sind, kann das resultierende Fruchtfleisch feuchter sein.</li> </ul>
Während des Betriebs rüttelt das Gefäß:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Schnecke und das Netz sind für das Pressen von Nahrungsmitteln, wobei es zu leichten Vibrationen kommt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn die Lebensmittel feste Faser enthalten, können die Vibrationen stärker sein.</li> </ul>

Während des Betriebs stoppte das Gerät:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen sie, ob das Kabel richtig in die Steckdose eingesteckt wurde.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen sie, ob alle Geräteteile richtig zusammengebaut wurden.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn Sie zu viel Lebensmittel einlegen, kann zum Stoppen des Gerätes kommen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Gerät infolge übermäßiger Menge von Nahrungsmitteln stoppt, drücken Sie 2x – 3x die Tasten REVERSE – OFF- ON in angeführten Reihenfolge.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Zurückdrehfunktion löst geklemmte Ingredienzen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Gerät infolge der Überhitzung stoppt, lassen Sie es 30 min - bis 2 Stunden abkühlen und danach können Sie wieder zu arbeiten anfangen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vor dem Entsaften sind harte Kerne zu entfernen, welche die Beschädigung des Geräts verursachen können.</li> </ul>
Getrennte Schichten im Saft:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Schichten können infolge verschiedener Dichten einzelner Ingredienzen entstehen.</li> </ul>
Der Deckel ist geklemmt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lassen Sie das Gerät nach dem Entsaften weitere 30 Sekunden laufen, um das restliche Fruchtfleisch zu verarbeiten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn im Oberteil des Geräts zu viel Fruchtfleisch ist, kann zu der Situation kommen, dass der Deckel nicht geöffnet werden kann. In diesem Fall drücken Sie 2x – 3x REVERSE – OFF – ON -Tasten in angeführter Reihenfolge.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gießen Sie das Wasser durch das Füllrohr und versuchen Sie danach den Deckel wieder zu öffnen.</li> </ul>
Aus dem Körper des Grundgestells tropfender Saft	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn der Silikonverschluss am Boden des Gefäßes nicht befestigt ist, kann der Saft auf den Körper des Gerätes ausfließen. Versichern Sie sich darum, ob der Verschluss richtig befestigt und an seiner Stelle ist.</li> </ul>
Können auch Lebensmittel mit festen Fasern verarbeitet werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel wie Sellerie oder Ingwer enthalten lange Faser, welche um die Schnecke umwickelt bleiben können und damit die Geräteleistung beeinflussen. Wenn Sie den Saft aus diesen Lebensmitteln vorbereiten, bereiten Sie nicht mehr als 1l dieses Saftes vor. Waschen Sie nach der Beendigung Ihrer Arbeit den Oberteil des Gerätes gründlich und setzen Sie Ihre Arbeit fort.</li> </ul>
Verfärbung von Kunststoffteilen des Geräts:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Gerät nach jedem Betrieb nicht gründliche gereinigt ist, kann das restliche Fruchtfleisch antrocknen, wobei das Reinigen und Zerlegen des Geräts dann schlechter geht. Es kann auch schlechtere Leistung des Geräts sowie dessen Verfärbung verursachen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Von den an Beta-Carotin reichen Ingredienzen, wie z.B. Möhren, können die Kunststoffteile verfärbt werden. Wenn zu dieser Verfärbungen kommt, benutzen Sie das Pflanzenöl, mit dem Sie diese Teile bestreichen, spülen Sie dann diese Teile mit feinem Reinigungsmittel.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benutzen Sie das Pflanzenöl nicht für die Reinigung der Schnecke sowie des Siebs. Es kann zur Senkung der Leistung sowie zur Zerstörung dieser Teile kommen.</li> </ul>
Die nichtbestimmungsgemäße Nutzung des Entsafters:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas Gerät ist zum Entsaften vom Obst und Gemüse bestimmt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benutzen Sie das Gerät nicht für das Pressen des Pflanzenöls.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entsaften Sie keine Nahrungsmittel, welche das Pflanzen- / Tieröl enthalten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Pflanzen-/Tieröl an die Schnecke oder das Sieb gelangt, kann zur Beeinflussung des Geräts sowie zur Beschädigung dieser Gerätebestandteilen kommen.</li> </ul>

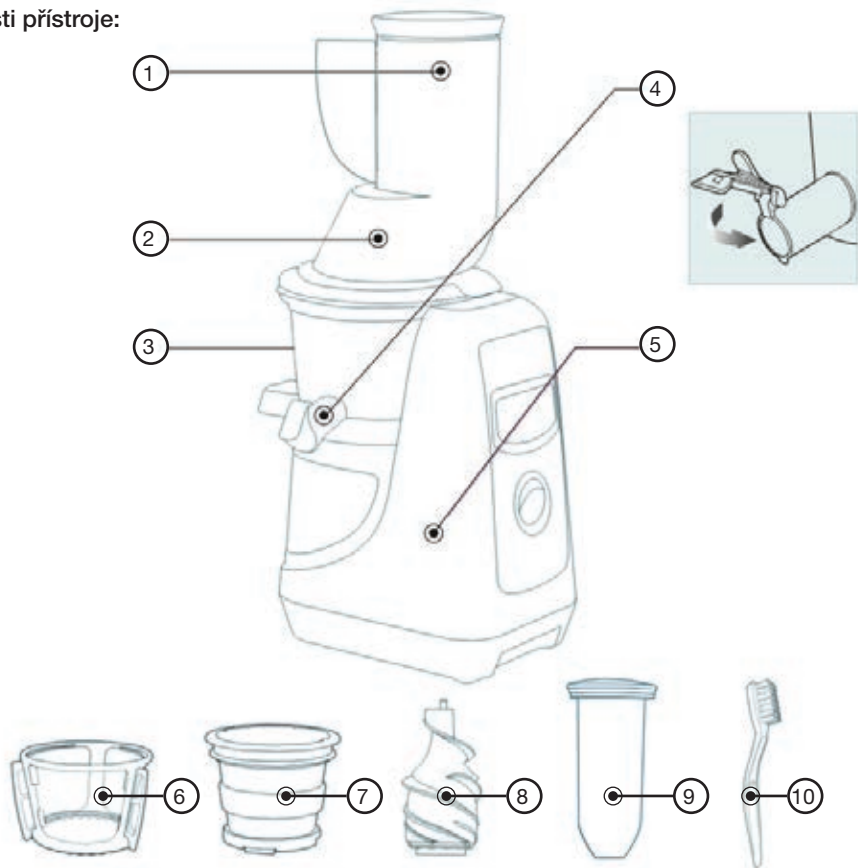
Die deutsche Version der Anleitung ist eine genaue Übersetzung der Anleitung des Herstellers. Die in diesem Handbuch verwendeten Bilder dienen nur zur Illustration und können nicht genau das Produkt entsprechen.

**CZ**

## Děkujeme za nákup našeho výrobku.

Před použitím přístroje si prosím přečtete tento návod, vyhněte se tak neodborné manipulaci a zacházení s přístrojem.

### Části přístroje:



1. Otvor pro plnění
2. Víko
3. Odšťavňovací nádoba
4. Inteligentní uzávěr
5. Základna
6. Rotující stěrka
7. Sítko
8. Šnek
9. Pěchovadlo
10. Čistící kartáček

## **Bezpečnostní opatření:**

Během používání tohoto elektrického spotřebiče dbejte následujících bezpečnostních opatření:

1. Tento spotřebič nesmí být používán dětmi mladšími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem dospělé osoby.
2. Děti si nesmí hrát s přístrojem.
3. Přístroj nepoužívejte, pokud je sítko nebo ochranné víko poničené.
4. Přístroj nepoužívejte déle než 30 minut v kuse. Pokud byste tak učinili, mohlo by dojít ke zničení motoru v důsledku přehřátí. Zpracovávejte maximálně 5 kg mrkve na jedno použití. Po nepřetržité práci nechte přístroj 30 minut vychladnout a poté v práci pokračujte.
5. Přístroj nepoužívejte pro jiné účely než pro ty, pro které je určen.
6. Ujistěte se, že napětí označené na přístroji odpovídá napětí ve vaší elektrické zásuvce.
7. Abyste zabránili zásahu elektrickým proudem, neponožte kabel, zástrčku a jednotku motoru do vody ani jiné kapaliny. Přístroj nepoužívejte, pokud máte mokré ruce nebo pokud je umístěn na mokré pracovní ploše. Kabel nenechávejte viset přes pracovní plochu ani, aby se dotýkal horkých povrchů.
8. Pokud je kabel přístroje poničen, musí být nahrazen výrobcem nebo specializovaným servisním centrem.
9. Pokud přístroj nepoužíváte, vypojte jej z elektrické zásuvky.
10. Je zakázáno zapojovat a vypojovat kabel z elektrické zásuvky mokryma rukama. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
11. Abyste přístroj odpojili, vyjměte kabel z elektrické zásuvky.
12. Při každém použití kontrolujte sítko. Pokud by bylo poničeno, přístroj nepoužívejte a kontaktujte nejbližší servisní centrum.
13. Před spuštěním přístroje pečlivě zkontrolujte, zda jsou všechny části pevně na svém místě. Tyto části neodebírejte, pokud je přístroj zapnutý.
14. Nedotýkejte se pohyblivých částí. Před rozebráním se ujistěte, že je přístroj vypnut.
15. Přístroj nepokládejte na nebo do blízkosti plynového nebo elektrického hořáku nebo do rozpálené trouby.
16. Nenechávejte přístroj pracovat v případě, že jste mimo jeho dosah.
17. Nerozebírejte základnu.
18. Nenechávejte přístroj pracovat bez surovin. Tento stav nesmí překročit 1 min – mohlo by dojít ke zničení přístroje.
19. Během provozu přístroje vkládejte potraviny pomalu tak, abyste zabránili ucpání. Pokud i přesto dojde k ucpání, okamžitě přestaňte pracovat. Na chvíli spusťte zpětný chod, otevřete víko a vyndejte potraviny. Poté opět začněte pracovat.
20. Použijte pěchovadlo k posunutí potravin. Před zpracováním odstraňte pecky a kůru.
21. Obiloviny a luštěniny doporučujeme, vždy dopředu namočit. Tyto suroviny se budou namočené snadněji odšťavňovat.
22. Pokud slyšíte divné zvuky nebo cítíte zápach během provozu přístroje, okamžitě jej vypněte a obraťte se na specializované servisní centrum. Pokud byste tak neučinili, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru.
23. Nikdy tělo přístroje nemyjte na mokré ploše, ani na něj vodu nelijte, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem nebo požáru.



Dvojitý otvor pro vkládání surovin – jeden pro celé kusy (například jablka) druhý pro podlouhlé suroviny.

1. Otevřete víko pro plnění kulatých potravin, jako jsou jablka, pomeranče (viz obr. 1)
2. Otvor pro podlouhlou zeleninu, jako například mrkev (viz obr. 2)

### Jak přístroj sestavit



#### Krok 1

##### Sestavení horní části přístroje

Do nádoby vložte jednotlivé části tak, aby červené tečky na sebe seděly, dle následujícího návodu.

#### Krok 2

##### Sestavení horní části se základnou

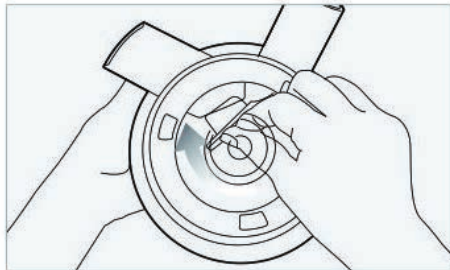
Umístěte nádobu na základnu a 3 otvory na nádobě zacvakněte do 3 příslušných drážek na základně.

### Krok 1 sestavení horní části

Před prvním použitím umyjte pečlivě všechny části přístroje.

Před sestavením zkontrolujte, zda je silikonový uzávěr a silikonový kroužek správně umístěn.

1. Důsledně vtláčte silikonový uzávěr do otvoru ve výpustí dužiny.



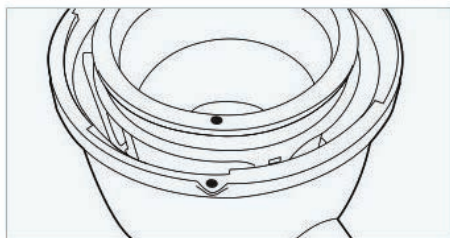
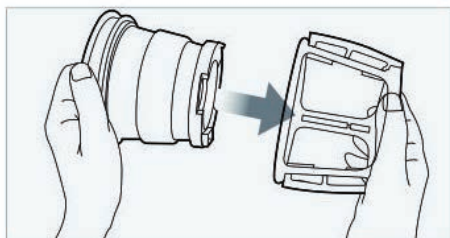
Pozor: pokud není silikonový uzávěr správně vložen, může docházet k úniku tekutiny z přístroje.

2. Umístěte šnek do sítka. Šnek musí zacvaknout na své místo, čehož docílíte jeho otočením.

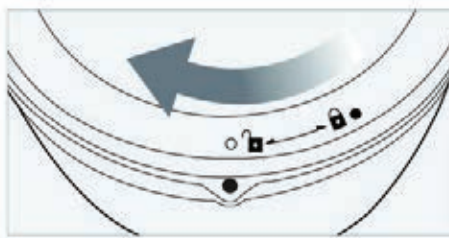


Šnek musí být umístěn do správné pozice, jinak by nešlo uzavřít víko.

3. Sítko vložte do rotující stěrky a poté celé vložte do odšťavňovací nádoby, přičemž červená tečka na sítku musí být spojena s červenou tečkou na odšťavňovací nádobě.

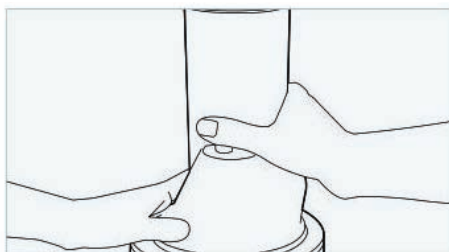


4. Umístěte víko na odšťavňovací nádobu, přičemž musí být spojeny červená tečka na víku s červenou tečkou na odšťavňovací nádobě. Otočte po směru hodinových ručiček do polohy, ve které je červená tečka na víku spojena se zámkem.

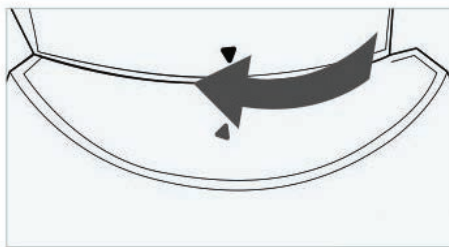
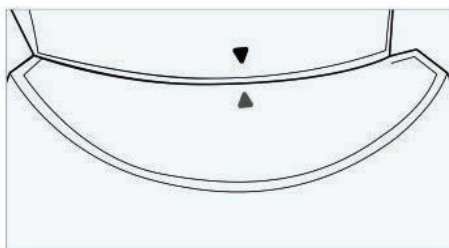


## Krok 2 Sestavení horní části se základnou

Tip: Pro snadnější sestavení držte víko s plnicí trubicí a otočte po směru hodinových ručiček tak, jak je zobrazeno na obrázku.

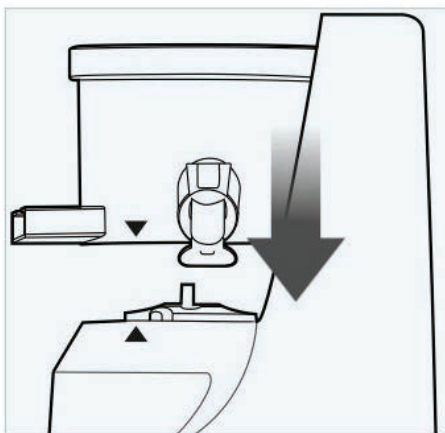


6. Otevřete horní víko.

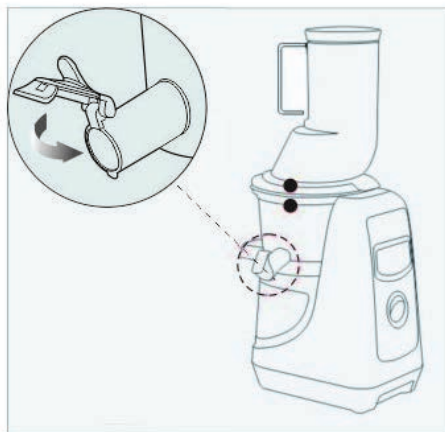


Pozor: Přístroj nebude správně pracovat, pokud nebude správně sestaven.

5. Umístěte nádobu na základnu, přičemž 3 otvory na nádobě musí zapadnout do 3 drážek na základně.



7. Umístěte nádobu na dužinu pod dužinovou výpusť a nádobu na šťávu pod výpusť šťávy.



## Jak přístroj provozovat

### Krok 3 Vložení celého kusu potravinu do přístroje

#### Poznámka:

Vláknitá listová zelenina (celer, kapusta a další):

- Oddělte každý stonek. Vnější tvrdé stonky nakrájejte na max. délku 10 cm nebo méně.
- Listovou zeleninu vložte do odšťavňovače. Strídejte listnaté části se stonky.

Před zpracováním oddělte tvrdá semena a pecky.

Pokud odšťavňujete zmrzlé ovoce s malými peckami, ujistěte se, že je zcela rozmrzlé.

Ingredience vkládejte najednou.

#### Tip:

Pokud je to nutné, po vložení ingrediencí použijte pěchovadlo. Příliš časté používání pěchovadla může ovlivnit kvalitu šťávy.

- Na měkké suroviny, jako jsou rajčata, používejte pěchovadlo přerušovaně. Kontakt pěchovadla s měkkými surovinami může ovlivnit kvalitu šťávy.

### Krok 4 Použití inteligentního uzávěru pro výrobu vícesložkové šťávy. Uzávěr zastaví kapání šťávy.

#### Tip:

Odšťavňování se zavřeným uzávěrem vytváří různé vícesložkové šťávy, pokud jsou zvoleny různé ingredience, jako například ovoce, zelenina atd.

Po přípravě šťávy uzavřete inteligentní uzávěr, abyste zabránili kapání, především pak v případě, pokud odebíráte nádobu ze základny přístroje.

Po skončení odšťavňování vypláchněte přístroj tak, že nalijete sklenici vody do přístroje a spustíte jej s uzavřeným inteligentním uzávěrem.

#### Poznámka:

Pokud zpracováváte potraviny, které vytvářejí pěnu (jablka, celer,...), nechejte chytrý uzávěr otevřený.

Dbejte pozornosti během provozu přístroje s uzavřeným chytrým uzávěrem. Štáva by mohla vytéci v případě, že překročí rysku značenou na nádobě.

### Krok 5 Po skončení provozu přístroj vypněte

#### Poznámka:

Pokud v přístroji zbývají ingredience, které nebyly zcela odšťavněny, víko nemusí jít zcela lehce otevřít. Po každém odšťavňování nechejte přístroj běžet 30 sekund tak, aby mohla být zpracována veškerá zbývající dužina.

Pokud je víko zaseklé, stiskněte 2x až 3x zpětný chod na přístroji tak, aby se ingredience uvolnily. Poté jednou rukou stiskněte víko a druhou rukou jím otočte proti směru hodinových ručiček tak, abyste jej uvolnili.



## Provozní tipy

**Krok 1** Poté, co si připravíte suroviny, zapojte kabel do elektrické zásuvky

### Poznámka:

Nedotýkejte se kabelu mokřkýma rukama, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem nebo k požáru.

Zkontrolujte, zda je elektrická zásuvka bezpečná.

**Krok 2** Stiskněte tlačítko pro spuštění přístroje

### Poznámka:

Forward: Pomalu zpracovává potraviny.

Reverse (zpětný chod): Tlačí potraviny zpět tak, aby se uvolnily, jsou-li zaseknuté.

Pokud dojde k zaseknutí potravin ve šneku a víko nejde otevřít, stiskněte tlačítko pro vypnutí přístroje OFF. Poté stiskněte a podržte tlačítko pro zpětný chod REVERSE do chvíle, než dojde k uvolnění potravin.

Opakujte REVERSE – OFF – FORWARD tak často, jak je nutné do chvíle, než dosáhnete uvolnění potravin.

### Pokud se přístroj během provozu zastaví:

Stiskněte tlačítko OFF a poté stiskněte a držte tlačítko zpětného chodu REVERSE do chvíle, než se zaseklé potraviny uvolní.

Opakujte REVERSE – OFF – FORWARD dle potřeby.

FORWARD: tlačí potraviny ke zpracování

OFF: zastaví chod přístroje

REVERSE: tlačí potraviny zpět



### Poznámka:

REVERSE: Tlačí potraviny zpět tak, aby došlo k jejich uvolnění.

- Tlačítko REVERSE je funkční pouze tehdy, pokud jej stisknete a držíte.

Pokud přístroj nepracuje ani po těchto krocích, přístroj rozeberte a vyčistěte všechny jeho části.

1. Provoz přístroje bez potravin může zapříčinit zničení šneku.
2. Nenechávejte přístroj pracovat déle než 30 minut. Mohlo by dojít ke zničení motoru v důsledku přehřátí. Po 30 minutách nepřetržitého chodu nechejte přístroj vychladnout.
3. Nedávejte prsty a cizí předměty do plnicí trubice. Vždy, pokud je to nutné, použijte pěchovadlo. Pokud do přístroje vložíte cizí předměty během jeho provozu, mohlo by dojít ke zničení částí přístroje nebo ke zranění.
4. Nepoužívejte potraviny obsahující vysoké množství oleje a tuku. Nepoužívejte přístroj na získání rostlinného oleje z potravin. Pokud by se rostlinný/živočišný olej dostal ke šneku, mohlo by dojít

ke zničení přístroje.

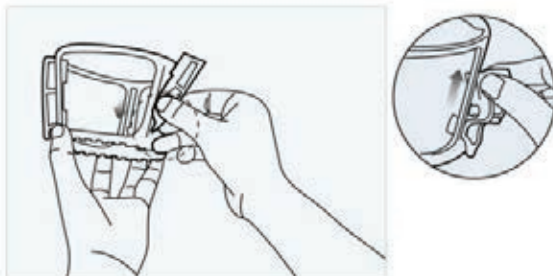
5. Do přístroje nedávejte již zpracovanou dužinu. Mohlo by dojít k zastavení přístroje, případně by nebylo možné otevřít víko.

6. Po odšťavnění potravin s malými pecičkami vždy důkladně vyčistěte přístroj, především pak spodní část šneku.

---

### Jak vyčistit silikonové stěrky

Silikonové stěrky jsou snadno oddělitelné pro jednoduché čištění. Po čištění umístěte silikonové stěrky na rám tak, jak je zobrazeno na obrázku.



#### Technické parametry:

Napětí: AC 220~240V

Frekvence: 50HZ

Výkon: 240W




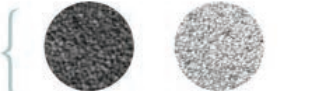

Rychlost: 37 Ot./min



## Tipy na suroviny

Nebudete-li dodržovat instrukce uvedené v tomto manuálu, může dojít k mechanickému poškození přístroje.

### Do přístroje nekládejte následující potraviny:

- |                              |   |  |
|------------------------------|---|--|
| Tvrdé pecky                  |  | <b>Broskve, nektarinky, švestky, mango a další.</b><br>Před odšťavňováním tyto pecky odstraňte.                        |
| Tvrdá kůra                   |  | <b>Ananas, meloun, pomeranče a další.</b><br>Před odšťavňováním tuto kůru oloupejte.                                   |
| Zmrzlé ovoce<br>nebo led     |  | <b>Zmrzlé jahody, borůvky, maliny a další.</b><br>Před odšťavňováním nechejte suroviny zcela roztát. Nepoužívejte led. |
| Rostlinný/<br>živočišný olej |  | <b>Sezamová semínka, máslo, margarín a další.</b><br>Potraviny obsahující rostlinný/živočišný olej.                    |
| Další                        |  | <b>Kokosový ořech, cukrová třtina a další.</b><br>Nezpracovávejte potraviny, které neobsahují vodu.                    |

Odšťavňovač je produkt, který používá patentovanou pomalou technologii, která je optimální pro získávání šťávy z jednotlivých surovin. Přístroj je vyrobený pro získávání šťávy z potravin, které obsahují vysoký podíl vody.

## Příprava surovin

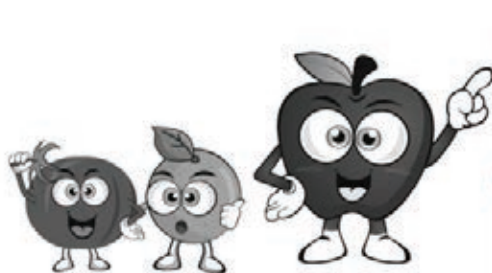
Každá potravina má jiné množství šťávy.

### Výtěžnost šťávy:

Pro optimální výtěžnost šťávy nakrájejte ingredience dle tohoto manuálu.

Potraviny vkládejte do přístroje pomalu. Výtěžnost šťávy může záviset na rychlosti odšťavňování.

### Měkké ovoce a zelenina (například pomeranče, rajčata):



- Oloupejte kůru pomerančů, z rajčat a jablek odstraňte stopku a jádřinec.
- Pokud jsou potraviny delší, než je plnicí trubice, nakrájejte je na menší kousky.
- Pecky odstraňte před zpracováním. Nakrájejte potraviny na 1-4 dílky a poté je pomalu vkládejte do plnicí trubice.

### Tipy na odšťavňování:

Pomalu vkládejte ingredience do přístroje.

Použijte pěchovadlo, abyste potraviny vtlačili do plnicí trubice.

Nechejte otevřený chytrý uzávěr v případě zpracování potravin, které mohou vytvářet pěnu. (Pěna může vzniknout v případě, že necháte uzávěr zavřený)

Je doporučeno zkonsumovat připravenou šťávu do 48 hodin.

Pokud během zpracování vznikne pěna, použijte sítko, abyste ji odstranili.

Pokud se potraviny zaseknou ve šneku, může dojít k vystříknutí šťávy z přístroje. Použijte pěchovadlo, abyste zabránili vystříknutí během chodu přístroje.

### Množství dužiny ve šťávě:

V závislosti na délce odšťavňování můžete ovlivnit množství dužiny ve šťávě, čím déle odšťavňujete, tím více je ve šťávě dužiny.

Pokud chcete ve šťávě méně dužiny, v průběhu odšťavňování odšťavňovač častěji vymývejte.

## Tvrdé ovoce a zelenina (mrkev, brambory, řepa, špenát a další)



Tvrdé ovoce a zelenina může zatížit motor a způsobit zastavení přístroje.



Tyto potraviny před zpracováním namočte do studené vody a nakrájejte na menší kousky.



Abyste zvýšili výtěžnost šťávy, používejte potraviny s vysokým obsahem vody.

### Tipy na přípravu:

Nakrájejte potraviny na šířku 2-3 cm nebo na délku 10-15 cm.

### Tipy na odšťavňování:

Pomalou vkládejte potraviny do přístroje.

Pomalé tempo vkládání surovin zajišťuje jejich správné odšťavnění.

Abyste zvýšili výtěžnost, vybírejte potraviny s vysokým obsahem vody.

### Potraviny s malými semínky (maliny a další):

Potraviny s malými semínky vkládejte do přístroje pomalu, abyste zamezili zaseknutí sítka.

### Tipy na přípravu:

Pokud zpracováváte zmrzlé suroviny, ujistěte se, že jsou zcela roztáté.

Důkladně oplachujte veškeré potraviny. Odstraňte stonky z hroznů.

Odstraňte slupku z granátového jablka a odšťavňujte pouze vnitřní část.

### Tipy na odšťavňování:

Dle velikosti hroznů vkládejte maximálně 3-5 hroznů najednou.

Vkládejte přibližně 1 polévkovou lžici bobulovitého ovoce najednou.

---

## Pozor:

Pokud nejde otevřít víko v důsledku zaseknutých semínek, zapněte přístroj na 30 sekund nepřetržitého chodu. Pokud je víko stále zaseknuté, opakujte REVERSE – OFF – FORWARD do té chvíle, než se potraviny uvolní. Poté stiskněte víko a otočte jím (případně zkuste nalít trochu vody do plnicí trubice, abyste pomohli uvolnit zaseknuté potraviny).

## Vláknité a/nebo tvrdé potraviny (celer, ananas a další):

Vláknité potraviny musíte před zpracováním nakrájet na malé kousky.

Pokud je zaseknutá výpust pro dužinu, stiskněte 2x – 3x REVERSE – OFF – FORWARD tlačítka v tomto pořadí.



Pro lepší výsledek doporučujeme odšťavňovat cca 500 g vláknité zeleniny a ovoce, umýt horní část přístroje a poté dále odšťavňovat.



Pokud se vlákna potravin omotají kolem šneku, otevřete víko a odstraňte je. Poté pokračujte v provozu přístroje.



Doporučujeme kombinovat vláknité potraviny s potravinami s vysokým obsahem vody.



### Tipy na přípravu:

Vláknité potraviny namočte před zpracováním na 30 minut do studené vody.

Oddělte stonky, a potraviny nakrájejte na cca 10 cm na velké kousky.

### Tipy na odšťavňování:

Postupně vkládejte připravené ingredience.

- Listy srolujte a vložte do přístroje.
- Nejdříve vkládejte listovou část, poté střídejte listy s kousky potravin.
- Obiloviny uchopte do dlaně a vložte celou hrst.

---

## Pozor:

Vlákná zeleniny a ovoce se mohou omotat kolem šneku a mohou ovlivnit výkon přístroje. Nakrájejte tyto potraviny na max. 10 cm velké kousky.

Během zpracování vláknitých potravin může vzniknout pěna. Použijte sítko, abyste ji ze šťávy odstranili.

Potraviny, jako ananas před zpracováním oloupejte a nakrájejte na malé kousky.

## Jak rozebrat a vyčistit přístroj

1. Vypněte přístroj a vypojte kabel z elektrické zásuvky.

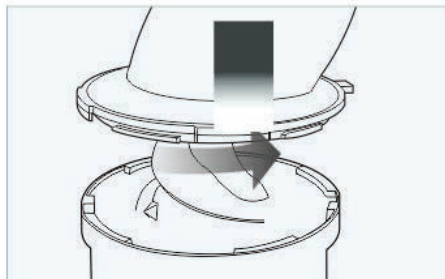
Poznámka:

Vyjměte veškerou dužinu z nádoby před vypnutím přístroje.

Pro jednodušší vyčištění, uveďte přístroj na 30 vteřin do chodu.

Pokud je víko přístroje zaseklé, stiskněte REVERSE – OFF – FORWARD v tomto pořadí. Toto opakujte 2x až 3x, než se zaseknutí uvolní. Poté stiskněte víko a otočte jím proti směru hodinových ručiček.

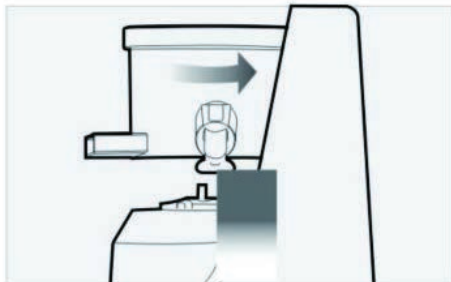
2. Abyste víko otevřeli, otočte jím proti směru hodinových ručiček.



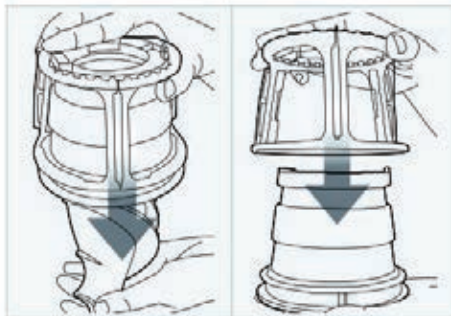
Poznámka:

Pokud přístroj přemísťujete, nezvedejte jej uchopením plnicí trubice. Vždy jej uchopte za základnu nebo rukojeť.

3. Vyjměte nádobu ze základny přístroje.



4. Vyjměte šnek, sítko a rotující stěrku z nádoby přístroje. Přístroj vyčistěte kartáčkem, který byl dodaný s přístrojem.



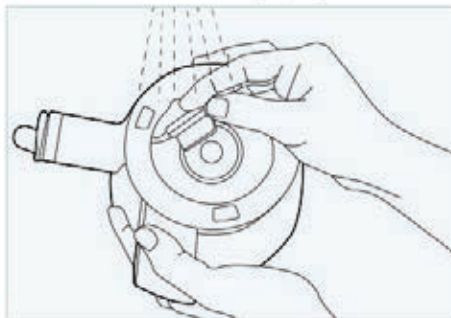
Poznámka:

Po každém použití přístroj okamžitě vyčistěte. Pokud by v přístroji zaschly zbytky potravin, mohlo by dojít k obtížnému rozebírání přístroje a následnému čištění těchto zaschlých zbytků. Mohlo by dojít také ke snížení výkonu přístroje.

Pro jednodušší rozebrání, umístěte horní část přístroje do dřezu a nalijte vodu skrz tuto horní část.

Důkladně usušte spodní část šneku, která přichází do kontaktu s kovovou částí na základně přístroje.

5. Nádobu umístěte pod tekoucí vodu a uvolněte silikonový uzávěr, abyste mohli vyčistit výpusť pro dužinu.



Tip:

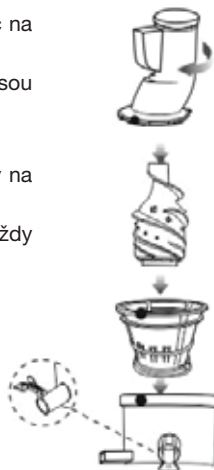
Namočte nádobu do teplé vody s trochou jedlé sody, abyste snadněji odstranili zaschlé zbytky potravin.

## Jak používat sítko na výrobu zmrzliny

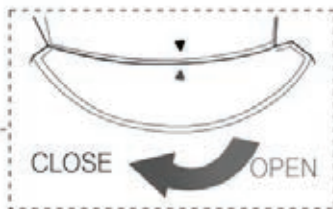
1. Abyste sestavili horní část přístroje, umístěte šnek a nástavec na výrobu zmrzliny do nádoby a uzavřete víko.

- Vložte nástavec na výrobu zmrzliny do nádoby a ujistěte se, že jsou spojeny červené tečky na sítku a nádobě.
- Vložte šnek do sítka a pootočte jím.
- Umístěte víko na nádobu tak, aby byly spojeny červené tečky na víku a nádobě. Poté otočte víkem po směru hodinových ručiček.

V případě, že používáte nástavec na výrobu zmrzliny, nechávejte vždy chytrý uzávěr otevřený.



2. Umístěte sestavenou horní část na základnu.



Spojte šipku na víku se znamínkem OPEN na základně a otočte horní částí po směru hodinových ručiček do té doby, než šipka na víku zapadne do uzavřené pozice (CLOSE)

## Pozor!

Nástavec na výrobu zmrzliny používejte pouze se zmrzlými surovinami. Před použitím nechejte suroviny 5-20 min roztát.



Nepoužívejte led a suroviny obsahující rostlinný/živočišný olej. Mohlo by dojít k nesprávnému fungování přístroje.

Před odšťavňováním odstraňte pecky a tvrdé slupky z ovoce a zeleniny.



## Řešení problémů s přístrojem

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Pokud přístroj nepracuje:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zkontrolujte, zda je kabel správně zapojen do elektrické zásuvky</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zkontrolujte, zda je víko a nádoba přístroje správně sestavena</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zkontrolujte, zda je horní část přístroje a nádoba správně sestavena</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• přístroj nebude pracovat, pokud nejsou jeho části správně sestaveny</li> </ul>
Nízká výtěžnost šťávy:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• každý druh suroviny má rozdílný obsah tekutiny</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud nejsou suroviny čerstvé, mohou obsahovat méně vody</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zkontrolujte, zda je silikonový uzávěr správně umístěn</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud mají suroviny sami o sobě nízký obsah vody, dodejte jim ho namočením do studené vody před zpracováním</li> </ul>
Ve šťávě je příliš mnoho dužiny	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud nepřetržitě odšťavňujete, šťáva může obsahovat více dužiny</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• abyste dužinu zredukovali, umyjte horní část přístroje před dalším odšťavňováním</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• šťávu přelijte přes sítko a odstraňte tak nadbytek dužiny</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud je šnek nebo sítko poničeno, může dojít k ovlivnění kvality šťávy. V tomto případě tyto části vyměňte. Životnost těchto částí závisí na frekvenci používání přístroje a také na tom, jaké suroviny zpracováváte.</li> </ul>
Víko nejde uzavřít:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ujistěte se, že je šnek zcela vložen do sítka</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ujistěte se, že je šnek vložen správně</li> </ul>
Zvláštní zvuk vycházející z přístroje:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ujistěte se, že jsou všechny části přístroje správně sestaveny</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nezapínejte přístroj, pokud v něm nejsou ingredience nebo tekutina</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• provoz přístroje bez ingrediencí může způsobit poničení šneku</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud je přístroj provozován bez ingrediencí, zvuk může být hlasitější a může dojít k poničení přístroje</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• může se jednat o zvuk v důsledku tření šneku a sítka</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud je zvuk vydáván v případě, že jsou ingredience vkládány do přístroje, zkontrolujte jejich velikost</li> </ul>
Dužina je hodně vlhká:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvuk se může objevit v případě, že přístroj provozujete na nerovném povrchu. Přístroj přemístěte na rovné místo.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• na začátku odšťavňování může být dužina vlhčí</li> </ul>
Během provozu se třese nádoba:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vlhkost dužiny se odvíjí od stavu odšťavňovaných surovin. Pokud suroviny nejsou čerstvé, výsledná dužina může být vlhčí.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• šnek a sítko jsou vyrobeny na mačkání surovin, přičemž dochází k lehkým vibracím</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud potraviny obsahují tuhá vlákna, vibrace mohou být silnější</li> </ul>

Během provozu se přístroj zastavil:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zkontrolujte, zda je kabel správně zapojen do elektrické zásuvky</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zkontrolujte, zda jsou všechny části přístroje správně sestaveny</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud vložíte příliš mnoho surovin, může dojít k zastavení přístroje</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud se přístroj zastaví v důsledku přílišného množství surovin, stiskněte 2x – 3x REVERSE – OFF- ON tlačítka v tomto pořadí</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zpětný chod uvolní zaseklé ingredience</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud se přístroj zastaví v důsledku přehřátí, nechte jej 30 min až 2 hod vychladnout a poté můžete znovu začít pracovat</li> <li>• před odštavněním odstraňte tvrdé pecky, které by mohly přístroj poničit</li> </ul>
Oddělené vrstvy ve šťávě:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vrstvy mohou vzniknout v důsledku rozdílných hustot jednotlivých ingrediencí</li> </ul>
Víko je zaseklé:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• po odštavnění nechte přístroj běžet další 30 sekund, aby se zpracovala zbývající dužina</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud je v horní části přístroje příliš mnoho dužiny, mohlo by dojít k situaci, kdy nejde víko otevřít. V tomto případě stiskněte 2x – 3x tlačítka REVERSE – OFF – ON v tomto pořadí.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nalijte vodu skrz plnicí trubici a poté zkuste víko opět otevřít</li> </ul>
Štáva kapající z těla základny	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud není upevněn silikonový uzávěr na dně nádoby, šťáva může vytékat na tělo přístroje. Ujistěte se proto, zda je tento uzávěr správně uchycen na svém místě.</li> </ul>
Je možné zpracovávat potraviny s tuhými vlákny?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• potraviny, jako například celer nebo zázvor obsahují dlouhá vlákna, která se mohou omotat kolem šneku a ovlivnit výkon přístroje. Pokud připravujete šťávu z těchto potravin, nepřipravujte více, než 1 l této šťávy. Po skončení důkladně umyjte horní část přístroje a pokračujte.</li> </ul>
Zabarvení plastových částí přístroje:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud není přístroj důkladně vyčištěn po každém provozu, zbývající dužina může v přístroji zaschnout a zapříčinit tak horší čištění a rozebírání přístroje. Může to také zapříčinit horší výkon přístroje a jeho zbarvení.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ingredience bohaté na betakarotén, jako například mrkev může zbarvit plastové části. Pokud k tomu dojde, použijte rostlinný olej, kterým tyto části potřete a poté je opláchněte jemným čistícím prostředkem.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rostlinný olej nepoužívejte na vyčištění šneku a sítka. Mohlo by dojít ke snížení výkonu přístroje a zničení těchto částí.</li> </ul>
Použití přístroje pro jiné účely, než ke kterým je určen:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• přístroj je vytvořen pro odštavnění ovoce a zeleniny</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nepoužívejte přístroj pro získávání rostlinného oleje</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• neodšťavňujte potraviny obsahující rostlinný/živočišný olej</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokud se rostlinný/živočišný olej dostane k šneku nebo sítku, může dojít k ovlivnění výkonu přístroje a poničení těchto částí přístroje</li> </ul>

Česká verze návodu je přesným překladem originálního návodu výrobce.

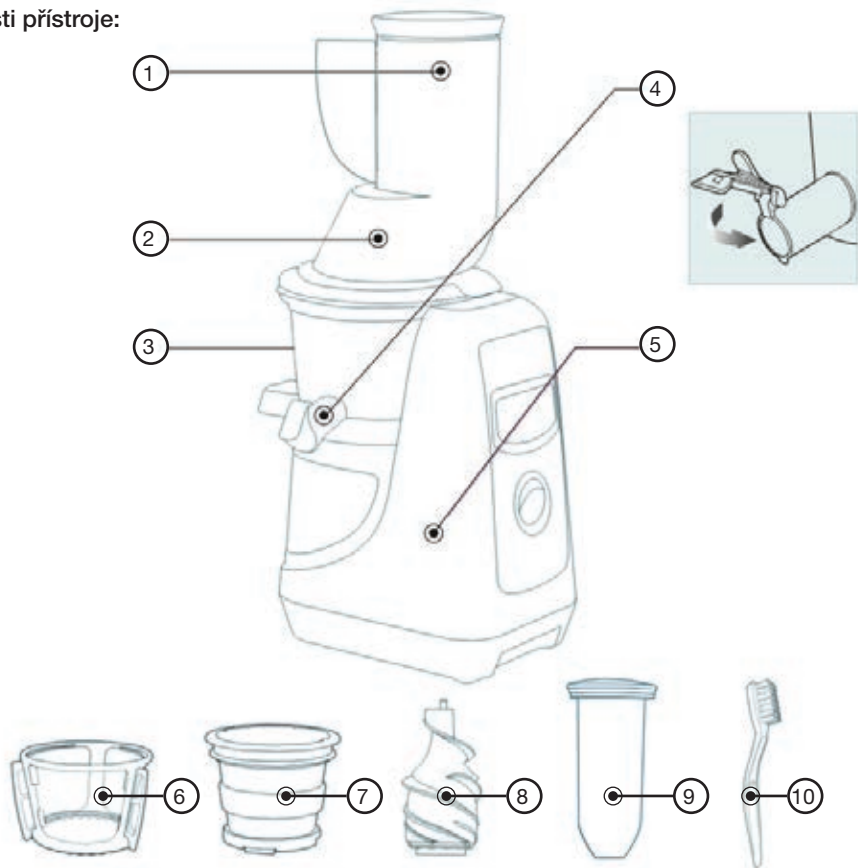
Fotografie použité v manuálu jsou pouze ilustrační a nemusí se přesně shodovat s výrobkem.

**SK**

## Ďakujeme za nákup nášho výrobku.

Pred použitím prístroja si prosím prečítajte tento návod, vyhnete sa tak neodbornej manipulácii a zaobchádzaniu s prístrojom.

### Časti prístroje:



1. Otvor pre plnenie
2. Veko
3. Odšťavovací nádoba
4. Inteligentné uzáver
5. Základňa
6. Rotujúce stierka
7. Sitko
8. Šnek
9. Natláčacie viečko
10. Čistiaca kefka

## Bezpečnostné opatrenia:

Počas používania tohto elektrického spotrebiča dbajte na nasledujúce bezpečnostné opatrenia:

1. Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi mladšími 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom dospelšej osoby.
2. Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
3. Prístroj nepoužívajte, ak je sitko alebo ochranné veko poničené.
4. Prístroj nepoužívajte dlhšie ako 30 minút v kuse. Ak by ste tak urobili, mohlo by dôjsť k zničeniu motora v dôsledku prehriatia. Spracovávajte maximálne 5 kg mrkvy na jedno použitie. Po nepretržitej práci nechajte zariadenie 30 minút vychladnúť a potom v práci pokračujte.
5. Prístroj nepoužívajte na iné účely ako pre tie, pre ktoré je určený.
6. Uistite sa, že napätie označené na prístroji zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
7. Aby ste zabránili zásahu elektrickým prúdom, neponárajte kábel, zástrčku a jednotku motora do vody ani iné kvapaliny. Prístroj nepoužívajte, ak máte mokré ruky alebo ak je umiestnený na mokrej pracovnej ploche. Kábel nenechávajte visieť cez pracovnú plochu ani, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
8. Ak je kábel prístroja poničený, musí byť nahradený výrobcom alebo špecializovaným servisným centrom.
9. Ak prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej zásuvky.
10. Je zakázané zapájať a vypojavať kábel z elektrickej zásuvky mokрыmi rukami. Mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
11. Aby ste prístroj vypli, vyberte kábel z elektrickej zásuvky.
12. Pri každom použití kontrolujte sitko. Pokiaľ by bolo poškodené, prístroj nepoužívajte a kontaktujte najbližšie servisné centrum.
13. Pred spustením prístroja starostlivo skontrolujte, či sú všetky časti pevne na svojom mieste. Tieto časti nevyberajte, keď je prístroj zapnutý.
14. Nedotýkajte sa pohyblivých častí. Pred rozobratím sa uistite, že je prístroj vypnutý.
15. Prístroj nekladte na alebo do blízkosti plynového alebo elektrického horáku alebo do rozpálenej rúry.
16. Nenechávajte prístroj pracovať v prípade, že ste mimo jeho dosahu.
17. Nerozoberajte základňu.
18. Nenechávajte prístroj pracovať bez surovín. Tento stav nesmie prekročiť 1 min - mohlo by dôjsť k zničeniu prístroja.
19. Počas prevádzky prístroja vkladajte potraviny pomaly tak, aby ste zabránili upchatiu. Ak aj napriek tomu dôjde k upchatiu, okamžite prestaňte pracovať. Na chvíľku spustíte spätný chod, otvorte veko a vyberte potraviny. Potom opäť začnite pracovať.
20. Použite vtláčadlo k posunutiu potravín. Pred spracovaním odstráňte kôstky a kôru.
21. Obilniny a strukoviny odporúčame, vždy dopredu namočiť. Tieto suroviny sa budú namočené ľahšie odšťavovať.
22. Ak počujete divné zvuky alebo cítite zápach počas prevádzky prístroja, okamžite ho vypnite a obráťte sa na špecializované servisné centrum. Ak by ste tak neurobili, mohlo by dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo požiaru.
23. Nikdy telo prístroja neumývajte na mokrej ploche, ani naň vodu nelejte, mohlo by dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo požiaru.



Dvojitý otvor pre vkladanie surovín - jeden pre celé kusy (napríklad jablká) druhý pre podlhovasté suroviny.

1. Otvorte veko pre plnenie guľatých potravín, ako sú jablká, pomaranče (viď obr. 1)
2. Otvor pre podlhovastú zeleninu, ako napríklad mrkva (viď obr. 2)

### Ako prístroj zostaviť



#### Krok 1

##### Zostavenie hornej časti prístroja

Do nádoby vložte jednotlivé časti tak, aby červené bodky na seba sedeli, podľa nasledujúceho návodu.

#### Krok 2

##### Zostavenie hornej časti so základňou

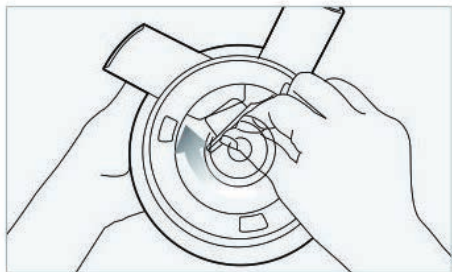
Umiestnite nádobu na základňu a 3 otvory na nádobe zacvaknite do 3 príslušných drážok na základni.

### Krok 1 zostavenie hornej časti

Pred prvým použitím umyte starostlivo všetky časti prístroja.

Pred zostavením skontrolujte, či je silikónový uzáver a silikónový krúžok správne umiestnený.

1. Dôsledne vtačte silikónový uzáver do otvoru v výpustí dužiny.



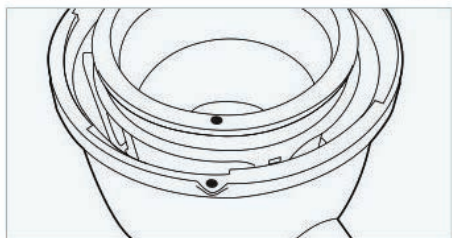
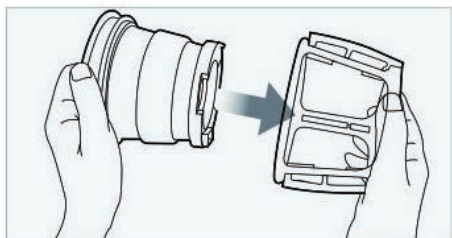
Pozor: pokiaľ nie je silikónový uzáver správne vložený, môže dochádzať k úniku tekutiny z prístroja.

2. Umiestnite šnek do sitka. Šnek musí zacvaknúť na svoje miesto, čoho docielite jeho otočením.

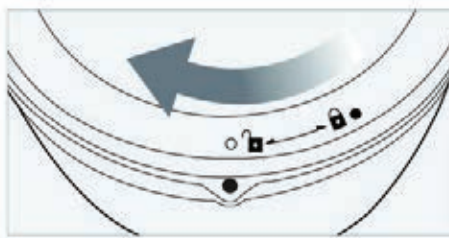


Šnek musí byť umiestnený do správnej pozície, inak by nešlo uzavrieť veko.

3. Sitko vložte do rotujúcej stierky a potom celé vložte do odšťavovacej nádoby, pričom červená bodka na sitku musí byť spojená s červenou bodkou na odšťavovacej nádobe.

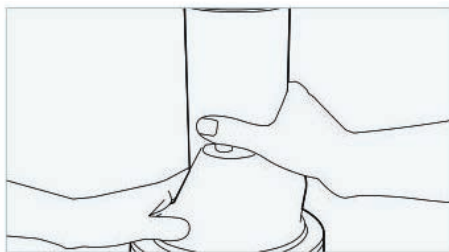


4. Umiestnite veko na odšťavovacej nádobu, pričom musí byť spojené červená bodka na veku s červenou bodkou na odšťavovacej nádobe. Otočte v smere hodinových ručičiek do polohy, v ktorej je červená bodka na veku spojená so zámkom.

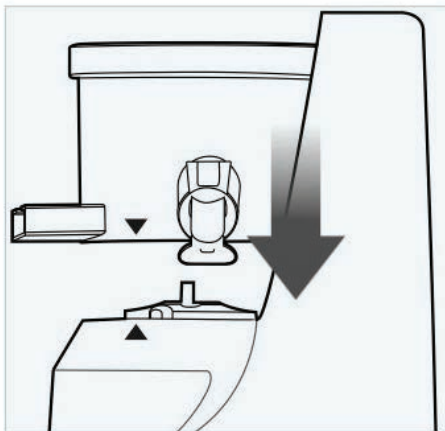


## Krok 2 Zostavenie hornej časti so základňou

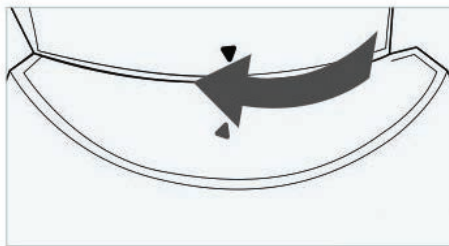
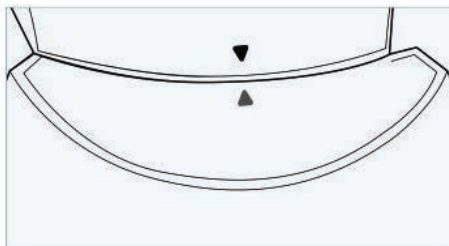
Tip: Pre jednoduchšie zostavenie držte veko s plniacou trubicou a otočte v smere hodinových ručičiek tak, ako je zobrazené na obrázku.



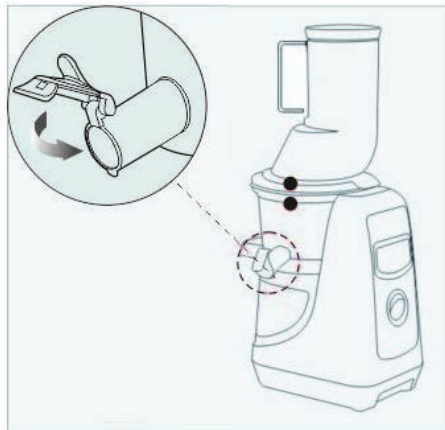
5. Umiestnite nádobu na základňu a 3 otvory na nádobe zacvaknite do 3 príslušných drážok na základni.



6. Otvorte horné veko.



7. Umiestnite nádobu na dužinu pod dužinovou výpust a nádobu na šťavu pod výpust šťavy.



Pozor: Prístroj nebude správne pracovať, ak nebude správne zostavený.

## Ako prístroj prevádzkovať

### Krok 3 Vloženie celého kusu potravy do prístroja

#### Poznámka:

Vláknitá listová zelenina (zeler, kel a ďalšie):

- Oddeľte každý stonku. Vonkajšie tvrdé stonky nakrájajte na max. Dĺžku 10 cm alebo menej.
- Listovú zeleninu vložte do odšťavovača. Striedajte listnaté časti sa stonky.

Pred spracovaním oddel'te tvrdá semená a kôstky.

Ak odšťavujete zmrazené ovocie s malými kôstkami, uistite sa, že je úplne rozmrazené.

Ingrediencie vkladajte naraz.

#### Tip:

Ak je to nutné, po vložení ingrediencií použite vtlačadlo. Príliš časté používanie tlačidielka môže ovplyvniť kvalitu šťavy.

- Na mäkké suroviny, ako sú paradajky, používajte zatlačadlo prerušovane. Kontakt tlačidielka s mäkkými surovinami môže ovplyvniť kvalitu šťavy.

### Krok 4 Použití inteligentného uzáveru pre výrobu viaczožkovú šťavy. Uzáver zastaví kvapkanie šťavy.

#### Tip:

Odšťavovanie so zavretým uzáverom vytvára rôzne viaczožkovú šťavy, ak sú zvolené rôzne ingrediencie, ako napríklad ovocie, zelenina atď.

Po príprave šťavy uzavrite inteligentný uzáver, aby ste zabránili kvapkanie, predovšetkým potom v prípade, ak odoberáte nádobu zo základne prístroja.

Po skončení odšťavovania vypláchnite prístroj tak, že nalejete pohár vody do prístroja a spustíte ho s uzavretým inteligentným uzáverom.

#### Poznámka:

Ak spracovávate potraviny, ktoré vytvárajú penu (jablká, zeler, ...), nechajte šikovný uzáver otvorený.

Dbajte pozornosti počas prevádzky prístroja s uzavretým chytrým uzáverom. Šťava by mohla vytiecť v prípade, že prekročí rysku značenú na nádobe.

### Krok 5 Po skončení prevádzky prístroj vypnite

#### Poznámka:

Ak v prístroji zostávajú ingrediencie, ktoré neboli úplne odšťavené, veko nemusí ísť úplne ľahko otvoriť. Po každom odšťavovaní nechajte prístroj bežať 30 sekúnd tak, aby mohla byť spracovaná všetky zostávajúce dužina.

Ak je veko zaseknuté, stlačte 2x až 3x spätný chod na prístroji tak, aby sa ingrediencie uvoľnili. Potom jednou rukou stlačte veko a druhou rukou ním otočte proti smeru hodinových ručičiek tak, aby ste ho uvoľnili.



## Prevádzkové tipy

### Krok 1 Potom, čo si pripravíte suroviny, zapojte kábel do elektrickej zásuvky

#### Poznámka:

Nedotýkajte sa kábla mokrými rukami, mohlo by dôjsť k zásahu elektrickým prúdom alebo k požiaru.

Skontrolujte, či je elektrická zásuvka bezpečná.

### Krok 2 Stlačte tlačidlo pre spustenie prístroje

#### Poznámka:

Forward: Pomaly spracováva potraviny.

Reverse (spätný chod): Tlačí potraviny späť tak, aby sa uvoľnili, ak sú zaseknuté.

Pokiaľ dôjde k zaseknutiu potravín vo šneka a veko nejde otvoriť, stlačte tlačidlo pre vypnutie prístroja OFF. Potom stlačte a podržte tlačidlo pre spätý chod REVERSE do chvíle, než dôjde k uvoľneniu potravín.

Opakujte REVERSE - OFF - FORWARD tak často, ako je nutné do chvíle, než dosiahnete uvoľnenie potravín.

#### Ak sa prístroj počas prevádzky zastaví:

Stlačte tlačidlo OFF a potom stlačte a držte tlačidlo spätého chodu REVERSE do chvíle, než sa zaseknuté potraviny uvoľní.

Opakujte REVERSE - OFF - FORWARD podľa potreby.

FORWARD: tlačí potraviny na spracovanie

OFF: zastaví chod prístroja

REVERSE: tlačí potraviny späť



#### Poznámka:

REVERSE: Tlačí potraviny späť tak, aby došlo k ich uvoľneniu.

- Tlačidlo REVERSE je funkčné iba vtedy, ak ho stlačíte a držíte.

Pokiaľ prístroj nepracuje ani po týchto krokoch, prístroj rozoberte a vyčistite všetky jeho časti.

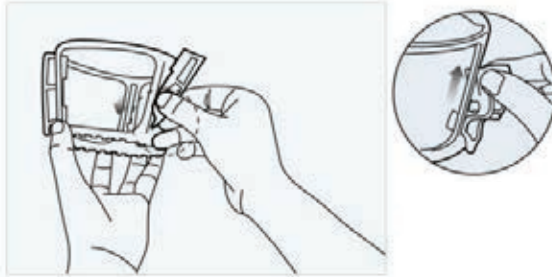
1. Prevádzka prístroja bez potravín môže zapríčiniť zničenie šneka.
2. Nenechávajte prístroj pracovať dlhšie ako 30 minút. Mohlo by dôjsť k zničeniu motora v dôsledku prehriatia. Po 30 minútach nepretržitého chodu nechajte zariadenie vychladnúť.
3. Nedávajte prsty a cudzie predmety do plniacej trubice. Vždy, ak je to nutné, použite zatlačadlo. Pokiaľ do prístroja vložíte cudzie predmety počas jeho prevádzky, mohlo by dôjsť k zničeniu častí prístroja alebo k zraneniu.
4. Nepoužívajte potraviny obsahujúce vysoké množstvo oleja a tuku. Nepoužívajte prístroj na získanie rastlinného oleja z potravín. Ak by sa rastlinný / živočíšny olej dostal ku šneku, mohlo by dôjsť k zničeniu prístroja.

5. Do prístroja nedávajte už spracovanú dužinu. Mohlo by dôjsť k zastaveniu prístroja, prípadne by nebolo možné otvoriť veko.
6. Po odšťavení potravín s malými kôstkami vždy dôkladne vyčistite prístroj, predovšetkým potom spodná časť závitovky.

---

### Ako vyčistiť silikónové stierky

Silikónové stierky sú ľahko oddeliteľné pre jednoduché čistenie. Po čistení umiestnite silikónové stierky na rám tak, ako je zobrazené na obrázku.



#### Technické parametre:

Napätie: AC 220~240V

Frekvencia: 50HZ

Výkon: 240W




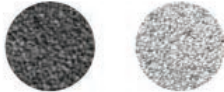

Rýchlosť: 37 Ot./min



## Tipy na suroviny

Ak nebudete dodržiavať inštrukcie uvedené v tomto manuáli, môže dôjsť k mechanickému poškodeniu prístroja.

### Do prístroja nekladajte nasledujúce potraviny:

- |                           |   |  |
|---------------------------|---|--|
| Tvrde kôstky              |  | Broskyne, nektárinky, slivky, mango a ďalšie.<br>Pred odšťavovaním tieto kôstky odstráňte.                             |
| Tvrdá kôra                |  | Ananás, melón, pomaranče a ďalšie.<br>Pred odšťavovaním túto kôru olúpte.  |
| Zmrznuté ovocie alebo ľad |  | Zmrznuté jahody, čučoriedky, maliny a ďalšie.<br>Pred odšťavovaním nechajte suroviny úplne roztopiť. Nepoužívajte ľad. |
| Rastlinný/ živočíšny olej |  | Sezamové semienka, maslo, margarín a ďalšie.<br>Potraviny obsahujúce rastlinný / živočíšny olej.                       |
| Ďalšie                    |  | Kokosový orech, cukrová trstina a ďalšie.<br>Nespracovávajú potraviny, ktoré neobsahujú vodu.                          |

Odšťavovač je produkt, ktorý používa patentovanú pomalou technológiu, ktorá je optimálna pre získavanie šťavy z jednotlivých surovín. Prístroj je vyrobený pre získavanie šťavy z potravín, ktoré obsahujú vysoký podiel vody.

## Příprava ingrediencí

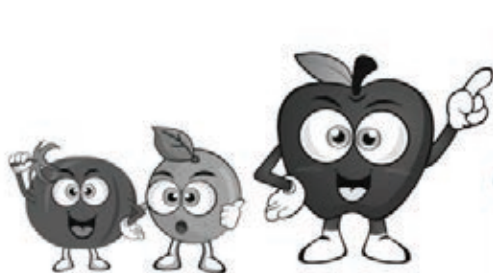
Každá potravina má iné množstvo šťavy.

### Výťažnosť šťavy:

Pre optimálnu výťažnosť šťavy nakrájajte ingrediencie podľa tohto manuálu.

Potraviny vkladajte do prístroja pomaly. Výťažnosť šťavy môže závisieť od rýchlosti odšťavovanie.

### Mäkké ovocie a zelenina (napríklad pomaranče, paradajky):



- Olúpte kôru pomarančov, z paradajok a jablák odstráňte stopku a jadrovník.
- Ak sú potraviny dlhšie, než je plniaca trubica, nakrájajte ich na menšie kúsky.
- Pecky odstráňte pred spracovaním. Nakrájajte potraviny na 1-4 dieliky a potom ich pomaly vkladajte do plniacej trubice

### Tipy na odšťavovanie:

Pomaly vkladajte ingrediencie do prístroja.

Použite vtláčadlo, aby ste potraviny vtlačili do plniacej trubice.

Nechajte otvorený šikový uzáver v prípade spracovania potravín, ktoré môžu vytvárať penu. (Pena môže vzniknúť v prípade, že necháte uzáver zavretý)

Je doporučené skonzumovať pripravenú šťavu do 48 hodín.

Ak počas spracovania vznikne pena, použite sitko, aby ste ju odstránili.

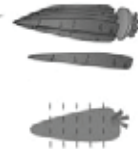
Ak sa potraviny zaseknú vo šneku, môže dôjsť k vystreknutiu šťavy z prístroja. Použite vtláčadlo, aby ste zabránili vystreknutiu počas chodu prístroja.

### Množstvo dužiny v šťave:

V závislosti na dĺžke odšťavovanie môžete ovplyvniť množstvo dužiny v šťave, čím dlhšie odšťavujete, tým viac je v šťave dužiny.

Ak chcete v šťave menej dužiny, v priebehu odšťavovania odšťavovač častejšie vymývajte.

## Tvrdé ovocie a zelenina (mrkva, zemiaky, repa, špenát a ďalšie)



Tvrdé ovocie a zelenina môže zaťažiť motor a spôsobiť zastavenie prístroja.



Tieto potraviny pred spracovaním namočte do studenej vody a nakrájajte na menšie kúsky.



Aby ste zvýšili výťažnosť šťavy, používajte potraviny s vysokým obsahom vody.

### Tipy na prípravu:

Nakrájajte potraviny na šírku 2-3 cm alebo na dĺžku 10-15 cm.

### Tipy na odšťavovanie:

Pomaly vkladajte potraviny do prístroja.

Pomalé tempo vkladanie surovín zaisťuje ich správne odšťavenie.

Aby ste zvýšili výťažnosť, vyberajte potraviny s vysokým obsahom vody.

### Potraviny s malými semenkami (maliny a ďalšie):

Potraviny s malými semenkami vkladajte do prístroja pomaly, aby ste zamedzili zaseknutiu sitka.

### Tipy na prípravu:

Ak spracovávate zmrazené suroviny, uistite sa, že sú úplne roztopenej.

Dôkladne oplachujte všetky potraviny. Odstráňte stonku z hrozna.

Odstráňte šupku z granátového jablka a odšťavujte iba vnútornú časť.

### Tipy na odšťavovanie:

Podľa veľkosti hrozna vkladajte maximálne 3-5 hrozna naraz.

Vkladajte približne 1 polievkovú lyžicu bobuľovitého ovocia naraz.

---

## Pozor:

Ak nejde otvoriť veko v dôsledku zaseknutých semienok, zapnite prístroj na 30 sekúnd nepretržitého chodu. Ak je veko stále zaseknuté, opakujte REVERSE - OFF - FORWARD do tej chvíle, než sa potraviny uvoľní. Potom stlačte veko a otočte ho (prípadne skúste naliať trochu vody do plniacej trubice, aby ste pomohli uvoľniť zaseknuté potraviny).

## Vláknité a / alebo tvrdé potraviny (zeler, ananás a ďalšie):

Vláknité potraviny musíte pred spracovaním nakrájať na malé kúsky.

Ak je zaseknutá výpust pre dužinu, stlačte 2x - 3x REVERSE - OFF - FORWARD tlačidlá v tomto poradí.



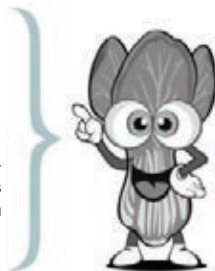
Pre lepší výsledok odporúčame odšťavovať cca 500 g vláknité zeleniny a ovocia, umyť hornú časť prístroja a potom ďalej odšťavovať.



Ak sa vlákna potravín omotajú okolo závitovky, otvorte veko a odstráňte ich. Potom pokračujte v prevádzke prístroja.



Odporúčame kombinovať vláknité potraviny s potravinami s vysokým obsahom vody.



### Tipy na prípravu:

Vláknité potraviny namočte pred spracovaním na 30 minút do studenej vody.

Oddel'te stonky, a potraviny nakrájajte na cca 10 cm na veľké kúsky.

### Tipy na odšťavovanie:

Postupne vkladajte pripravené ingrediencie.

- Listy zrolujte a vložte do prístroja.
- Najskôr vkladajte listovú časť, potom striedajte listy s kúskami potravín.
- Obilniny uchopte do dlane a vložte celú hrst'.

---

## Pozor:

Vlákná zeleniny a ovocia sa môžu omotať okolo závitovky a môžu ovplyvniť výkon prístroja. Nakrájajte tieto potraviny na max. 10 cm veľké kúsky.

Počas spracovania vláknitých potravín môže vzniknúť pena. Použite sitko, aby ste ju zo šťavy odstránili.

Potraviny, ako ananás pred spracovaním ošúpte a nakrájajte na malé kúsky.

## Ako rozobrať a vyčistiť prístroj

1. Vypnite prístroj a odpojte kábel z elektrickej zásuvky.

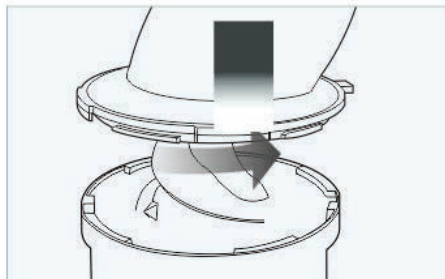
Poznámka:

- Vyberte všetku dužinu z nádoby pred vypnutím prístroja.

- Pre jednoduchšie vyčistenie, uveďte prístroj na 30 sekúnd do chodu.

- Ak je veko prístroja zaseknuté, stlačte REVERSE - OFF - FORWARD v tomto poradí. Toto opakujte 2x až 3x, než sa zaseknutie uvoľní. Potom stlačte veko a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek.

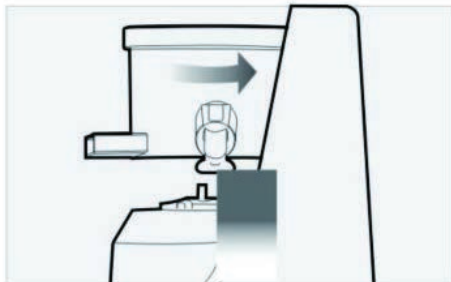
2. Aby ste veko otvorili, otočte ním proti smeru hodinových ručičiek.



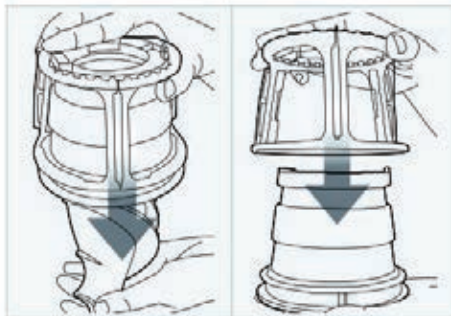
Poznámka:

Ak prístroj premiestňujete, nezdvíhajte ho uchopením plniacej trubice. Vždy ho uchopte za základňu alebo rukoväť. Vyjmiete nádobu zo základny prístroje.

3. Vyberte nádobu zo základne prístroja.



4. Odstráňte šnek, sitko a rotujúcu stierku z nádoby prístroja. Prístroj vyčistíte kefkou, ktorý bol dodaný s prístrojom.



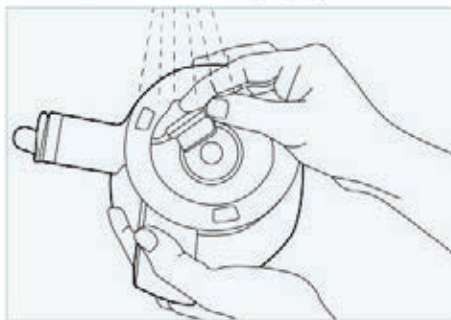
Poznámka:

Po každom použití prístroj okamžite vyčistite. Ak by v prístroji zaschli zvyšky potravín, mohlo by dôjsť k obtiažnemu rozoberaniu prístroja a následnému čisteniu týchto zaschnutých zvyškov. Mohlo by dôjsť aj k zníženiu výkonu prístroja.

Pre jednoduchšie rozobratie, umiestnite hornú časť prístroja do drezu a nalejte vodu skrz túto hornú časť.

Dôkladne usušte spodnú časť závitovky, ktorá prichádza do kontaktu s kovovou časťou na základni prístroja.

5. Nádobu umiestnite pod tečúcu vodu a uvoľnite silikónový uzáver, aby ste mohli vyčistiť výpusť pre dužinu.



Tip:

Namočte nádobu do teplej vody s trochou jedlej sódy, aby ste ľahšie odstránili zaschnuté zvyšky potravín.

## Ako používať sitko na výrobu zmrzliny

1. Aby ste zostavili hornú časť prístroja, umiestnite šnek a nástavec na výrobu zmrzliny do nádoby a uzavrite veko.

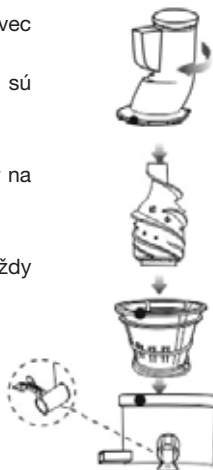
Vložte nástavec na výrobu zmrzliny do nádoby a uistite sa, že sú spojené červené bodky na sitku a nádobe.

Vložte šnek do sitka a pootočte ním.

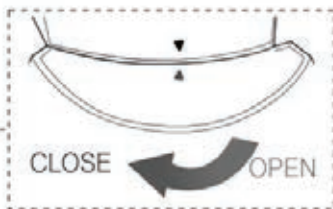
Umiestnite veko na nádobu tak, aby boli spojené červené bodky na veku a nádobe.

Potom otočte vekom v smere hodinových ručičiek.

V prípade, že používate nástavec na výrobu zmrzliny, nechávajte vždy šikovitý uzáver otvorený.



2. Umiestnite zostavenú hornú časť na základňu.



Spojte šípku na veku sa znamienkom OPEN na základni a otočte hornou časťou v smere hodinových ručičiek do tej doby, než šípka na veku zapadne do uzavretej pozície (CLOSE).

## Pozor!

Nadstavec na výrobu zmrzliny používajte len so zmrznutými surovinami. Pred použitím nechať suroviny 5-20 min roztopiť.



Nepoužívajte ľad a suroviny obsahujúce rastlinný / živočišný olej. Mohlo by dôjsť k nesprávnemu fungovaniu prístroja.

Pred odšťavovaním odstráňte kôstky a tvrdé šupky z ovocia a zeleniny.



## Riešenie problémov s prístrojom

PROBLÉM	RIEŠENIE
Pokiaľ prístroj nepracuje:	• Skontrolujte, či je kábel správne zapojený do elektrickej zásuvky
	• Skontrolujte, či je veko a nádoba prístroje správne zostavená
	• Skontrolujte, či je horná časť prístroja a nádoba správne zostavená
	• Prístroj nebude pracovať, ak nie sú jeho časti správne zostavené
Nízka výťažnosť šťavy:	• Každý druh suroviny má rozdielny obsah tekutiny
	• Pokiaľ nie sú suroviny čerstvé, môžu obsahovať menej vody
	• Skontrolujte, či je silikónový uzáver správne umiestnený
	• Ak majú suroviny sami o sebe nízky obsah vody, dodajte im ho namočením do studenej vody pred spracovaním
V šťave je príliš veľa dužiny	• Ak nepretržite odšťavujete, šťava môže obsahovať viac dužiny
	• Aby ste dužiny zredukovali, umyte hornú časť prístroja pred ďalším odšťavovaním
	• Šťavu prelejte cez sitko a odstráňte tak nadbytok dužiny
	• Ak je šnek alebo sitko poničené, môže dôjsť k ovplyvneniu kvality šťavy. V tomto prípade tieto časti vymeňte. Životnosť týchto častí závisí na frekvencii používania prístroja a tiež na tom, aké suroviny spracovávate.
	• Ak do prístroja vložíte príliš veľa ingrediencií, mohlo by dôjsť k zastaveniu prístroja a tiež na to, že šťava bude obsahovať viac dužiny. Potraviny vkladajte pomaly a s dlhšími časovými oneskoreniami.
Veko nejde uzavrieť:	• Uistite sa, že je šnek úplne vložený do sitka
	• Uistite sa, že je šnek vložený správne
Zvláštny zvuk vychádzajúci z prístroja:	• Uistite sa, že sú všetky časti prístroja správne zostavené
	• Nezapínajte prístroj, ak v ňom nie sú ingrediencie alebo tekutina
	• Prevádzka prístroja bez ingrediencií môže spôsobiť zničenie závitovky
	• Ak je prístroj prevádzkovaný bez ingrediencií, zvuk môže byť hlasnejší a môže dôjsť k zničeniu prístroja
	• Môže sa jednať o zvuk v dôsledku trenia závitovky a sitká
	• Ak je zvuk vydávaný v prípade, že sú ingrediencie vkladané do prístroja, skontrolujte ich veľkosť
	• Zvuk sa môže objaviť v prípade, že prístroj prevádzkujete na nerovnom povrchu. Prístroj premiestnite na rovné miesto.
Dužina je veľa vlhká:	• Na začiatku odšťavovanie môže byť dužina vlhkejšie
	• Vlhkosť dužiny sa odvíja od stavu odšťavňovaných surovín. Ak suroviny nie sú čerstvé, výsledná dužina môže byť vlhkejšie.
Počas prevádzky sa trasie nádoba:	• Šnek a sitko sú vyrobené na stláčanie surovín, pričom dochádza k ľahkým vibráciám
	• Ak potraviny obsahujú tuhé vlákna, vibrácie môžu byť silnejšie

Počas prevádzky sa prístroj zastavil:	• Skontrolujte, či je kábel správne zapojený do elektrickej zásuvky
	• Skontrolujte, či sú všetky časti prístroja správne zostavené
	• Ak vložíte príliš veľa surovín, môže dôjsť k zastaveniu prístroja
	• Ak sa prístroj zastaví v dôsledku prílišného množstva surovín, stlačte 2x - 3x REVERSE - OFF- ON tlačidlá v tomto poradí
	• Spätný chod uvoľní zaseknuté ingrediencie
	• Ak sa prístroj zastaví v dôsledku prehriatia, nechajte ho 30 min až 2 hod vychladnúť a potom môžete znovu začať pracovať
	• Pred odšťavnením odstráňte tvrdé kôstky, ktoré by mohli prístroj poničiť
Oddelené vrstvy v šťave:	• Vrstvy môžu vzniknúť v dôsledku rozdielnych hustôt jednotlivých ingrediencií
Veko je zaseknuté:	• Po odšťavení nechajte prístroj bežať ďalšie 30 sekúnd, aby sa spracovala zostávajúca dužina
	• Ak je v hornej časti prístroja príliš veľa dužiny, mohlo by dôjsť k situácii, keď nejde veko otvoriť. V tomto prípade stlačte 2x - 3x tlačidlá REVERSE - OFF - ON v tomto poradí.
	• Nalejte vodu skrz plniaci trubicu a potom skúste veko opäť otvoriť
Šťava kvapkajúca z tela základne	• Pokiaľ nie je upevnený silikónový uzáver na dne nádoby, šťava môže vytekať na telo prístroja. Uistite sa preto, či je tento uzáver správne uchytený na svojom mieste.
Je možné spracovávať potraviny s tuhými vláknami?	• Potraviny, ako napríklad zeler alebo zázvor obsahujú dlhé vlákna, ktoré sa môžu omotať okolo závitovky a ovplyvniť výkon prístroja. Ak pripravujete šťavu z týchto potravín, nepripravujte viac, než 1 l tejto šťavy. Po skončení dôkladne umyte hornú časť prístroja a pokračujte.
Zafarbenie plastových častí prístroja:	• Pokiaľ nie je prístroj dôkladne vyčistený po každom prevádzky, zostávajúca dužina môže v prístroji zaschnúť a zapríčiniť tak horšie čistenie a rozobranie prístroja. Môže to tiež zapríčiniť horšie výkon prístroja a jeho zafarbenie.
	• Ingrediencie bohaté na betakarotén, ako napríklad mrkva môže zafarbiť plastové časti. Ak k tomu dôjde, použite rastlinný olej, ktorým tieto časti potrite a potom ich opláchnite jemným čistiacim prostriedkom.
	• Rastlinný olej nepoužívajte na vyčistenie sneku a sitka. Mohlo by dôjsť k zníženiu výkonu prístroja a zničeniu týchto častí.
Použitie prístroja na iné účely, než na ktoré sú určené:	• Prístroj je vytvorený pre odšťavovanie ovocia a zeleniny
	• Nepoužívajte prístroj pre získavanie rastlinného oleja
	• Neodšťavujte potraviny obsahujúce rastlinný / živočíšny olej
	• Ak sa rastlinný / živočíšny olej dostane k závitovky alebo sitku, môže dôjsť k ovplyvneniu výkonu prístroja a zničeniu týchto častí prístroja.

Slovenská verzia návodu je presným prekladom originálneho návodu výrobcu.

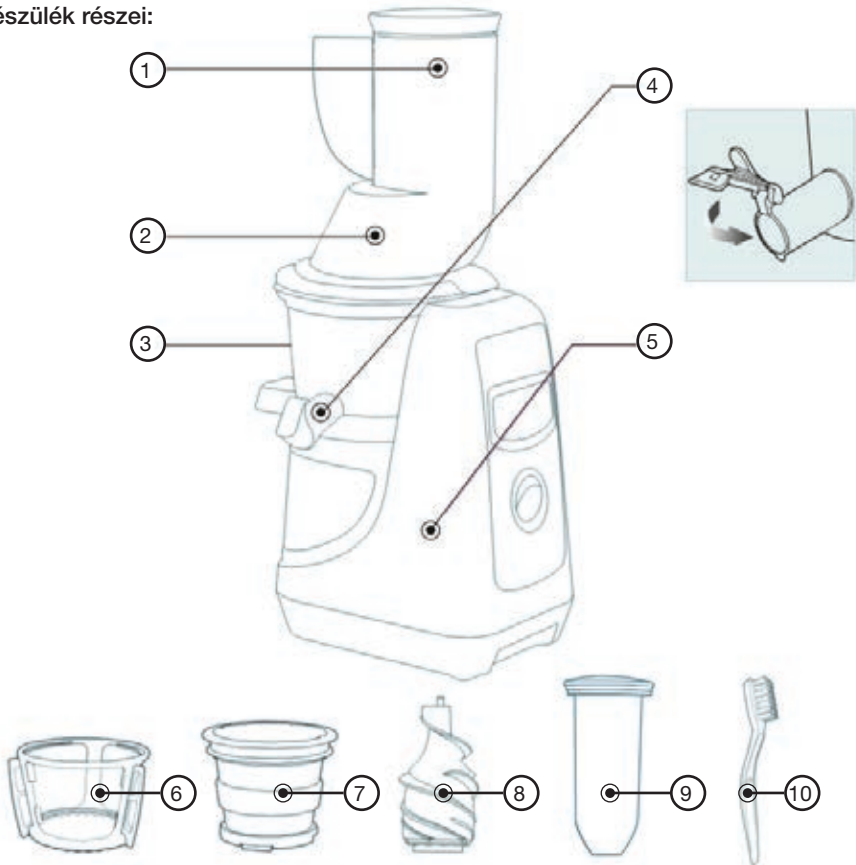
Fotografie použité v návode sú len ilustračné a nemusia sa presne zhodovať s výrobkom.

**HU**

## Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket.

Használat előtt kérjük olvassa el a használati útmutatót, így megelőzheti az eszköz helytelen használatát.

A készülék részei:



1. Nyílás töltéshez.
2. Fedél
3. Facsaró konténer
4. Intelligens zár
5. Alap
6. Forgó spatula
7. Szűrő
8. Csiga
9. Betoló
10. Tisztító kefe

## **Biztonsági előírások:**

A készülék használatakor ügyeljen a következő biztonsági előírásokra:

1. A készüléket nem használhatják gyermekek 8 éves kor alatt és a csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkezők, csak felnőtt felügyelete mellett.
2. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
3. Ne használja a készüléket, ha a szűrő vagy a védőfedél sérült.
4. Ne használja a készüléket hosszabb ideig, mint 30 percig egy időben. Ha így tesz, akkor túlmelegedés miatt a motor megsérülhet. Dolgozzon fel legfeljebb 5 kg sárgarépat egyszeri használatra. Majd a készüléket hagyja 30 percig hűlni, utána folytathatja a munkát.
5. A készüléket csak arra használja, amire az hivatott.
6. Ügyeljen arra, hogy a rajta feltüntetett feszültség a készülékkel megfelel a feszültséggel a fali aljzatba.
7. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse kábel, a dugó és a motor vízbe vagy más folyadékba. Ne használja a készüléket nedves kézzel, vagy a forgalomba nedves asztalon. Ne hagyja a kábelt lógni a munkaterületet, ne érintse meg a forró felületeket.
8. Ha a kábel sérült ki kell cserélni a gyártónál vagy szakosodott szolgáltató központban.
9. Ha nem használja a készüléket, húzza ki a konnektorból.
10. Tilos a kábelt vagy egyes részeket nedves kézzel kihúzni, mert ez áramütést is okozhat.
11. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a kábelt a fali aljzatból.
12. Minden használat után ellenőrizze a szitát. Ha megsérült, ne használja a készüléket és forduljon a legközelebbi szervizhez.
13. Mielőtt a készüléket üzembe helyezi, gondosan ellenőrizzen minden alkatrészt a helyén van-e. Ne távolítsa el ezeket a részeket, amikor a készülék be van kapcsolva.
14. Ne érintse meg a mozgó alkatrészeket. Szétszerelés előtt ellenőrizze, hogy a készülék ki van kapcsolva.
15. Ne helyezze a készüléket gáz vagy elektromos főzőlap vagy a forró sütő közelébe.
16. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni.
17. Ne szerelje szét a bázist.
18. Ne engedje, hogy a gép alapanyagok nélkül üresen dolgozzon. Ez az állapot ne haladhatja meg az 1 percet – megsemmisítheti a készüléket.
19. Működés közben az élelmiszert töltsen olyan lassan, hogy megakadályozzák az eltömődést. Ha mégis előfordulnak elzáródások, a készülék leáll. N nyissa ki a fedelet és vegye ki az ételt. Ezután folytathatja a munkát.
20. Használja a nyomólemezt az élelmiszerhez. A feldolgozás előtt távolítsa el a kérget és magokat
21. Magvakat és hüvelyeseket ajánlott mindig előre beáztatni. Könnyebb őket átítatva facsarni.
22. Ha hall furcsa zajokat vagy szagokat észlel működés közben a készüléket kapcsolja ki és azonnal lépjen kapcsolatba egy erre szakosodott szolgáltató központtal. Ha nem tenné meg meg, az áramütést vagy tüzet okozhat.
23. Soha ne mossa a géptestet nedves dolgokkal és vizet tilos önteni rá, áramütést vagy tüzet okozhat.



Dupla nyílás az ételek beadagolására - az egyik az egész darabok (például alma), a második hosszúkás anyag.

1. Nyissa ki a fedelet az egész gyümölcsökhöz, mint az alma, narancs (ábra. 1)
2. Nyílás a hosszúkás zöldségekhez, mint a répa (ábra. 2)

### Hogyan kell a készüléket összeszerelni



#### Lépés 1

##### Felső rész összeszerelése

Az edénybe helyezze a részeket úgy, hogy a piros pontok üljenek egymásba a következő útmutató szerint.

#### Lépés 2

##### Alsó rész összeszerelése az alappal

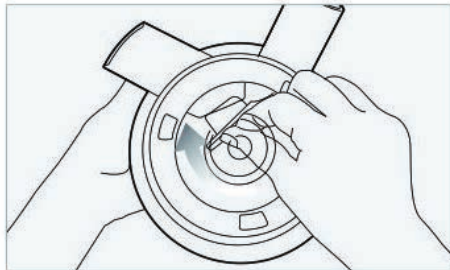
Helyezze az alapra a tartályt, úgy hogy a 3 megfelelő horony be pattanjanak a 3 nyílással.

## Krok 1 felső rész összeszerelése

Első használat előtt gondosan tisztítsa meg készülék részeit.

Összeszerelés előtt ellenőrizze, hogy a szilikon zár és szilikon gyűrű tömítés helyén van e.

1. Gondosan helyezze a szilikon zarat a nyílásba és kijő a rost.



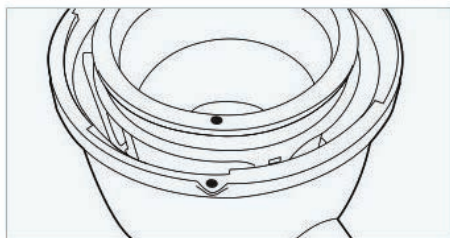
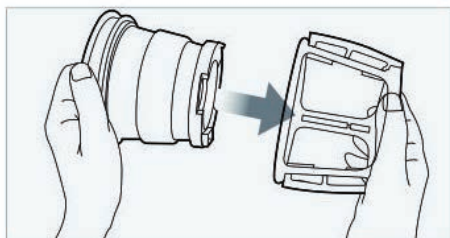
Vigyázat: Hacsak nincs a szilikon tömítés megfelelően a helyén, lehet, hogy szivárogni fog a folyadék.

2. Helyezze a csigát a szitába. A csigának a helyére kell pattannia, különben nem tudja ráhelyezni a fedelet.

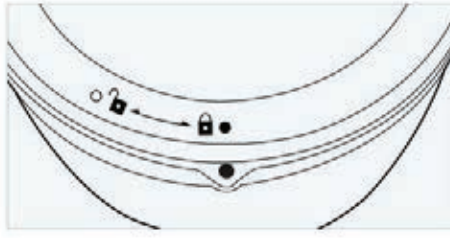
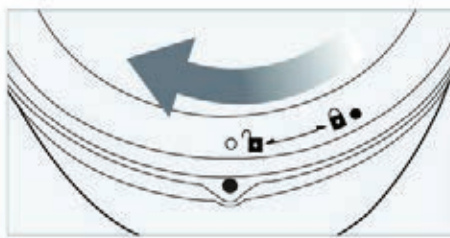


A csigának a helyére kell pattannia, különben nem tudja ráhelyezni a fedelet.

2. A szűrőt a forgó spatulával helyezze a tartályba úgy hogy a piros pont a szűrőn kell kísérnie a piros pontot a facsaró tartályban.

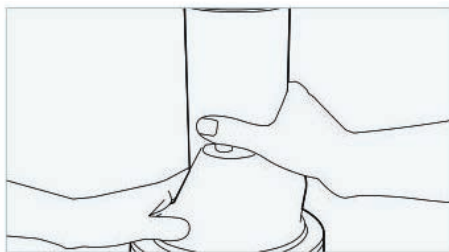


4. Helyezzük a fedelet a facsaró tartályba miközben a fedél és a tartály piros pontjai egymásra kell helyezkedjenek. Forgassa az óramutató járásával megegyező helyzetbe, amelyben a piros pont a fedéllel bezár.

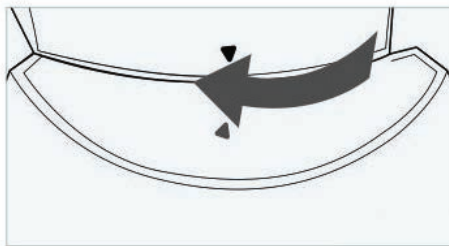
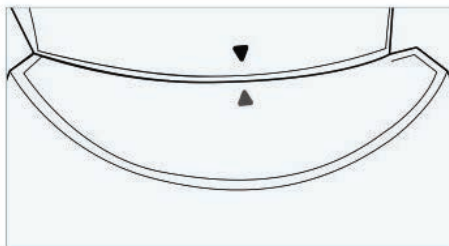


## Lépés 2 Alsó rész összeszerelése az alappal

Tipp: összeállításának megkönnyítésére a fedelet tartsa a töltő csővel és óramutató járásával megegyező irányba amint az ábrán látható.

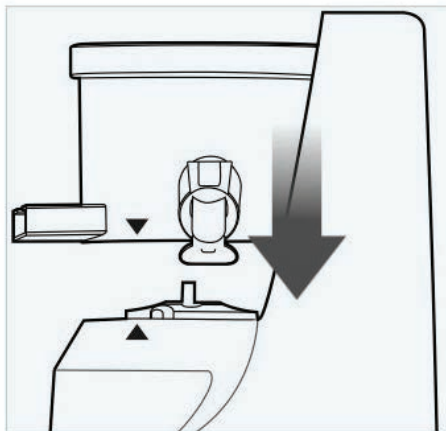


6. Nyissa fel a felső fedelet.

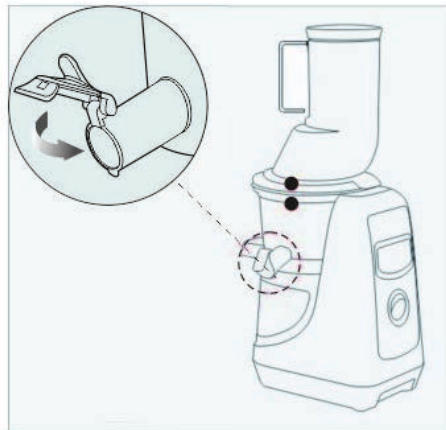


Figyelem: A készülék nem működik megfelelően, ha nem megfelelően van összeszerelve.

5. Helyezze a tartályt az alpra, a 3 lyuknak a tartályba kell illeszkedniük a három résbe aaz alapon.



7. Helyezze a gyümölcslé gyűjtő tartályt a gyümölcslé alá és a rost gyűjtőt a rost alá.



## Hogyan kell működtetni a készüléket

### Lépés 3 Egész darabok behelyezése a facsaróba

#### Megjegyzés:

Rostos leveles zöldségek (zeller, káposzta és egyéb):

- Szedjen szét minden szárt. Külső száracakat vágja max. 10 cm-re vagy annál kisebbre.
- Helyezze a levélzöldségek a facsaróba. Váltogassa a leveles részt a szárral.

Mielőtt munkához látnaválassa külön a kemény magot és a magvakat.

Ha fagyasztott gyümölcsöt facsarna, győződjön meg arról, hogy teljesen felengedett.

Helyezze a hozzávalókat egyszerre a készülékbe.

#### Tipp:

Ha szükséges használja a betolót. Viszont a betoló gyakori használati megváltoztathatja aaz eredmény minőségét.

- Puha anyagokhoz, mint a paradicsom, használja a tolót szakaszosan. Az érintkezés a lágy anyagok kal befolyásolja a gyümölcsle minőségét.

### Lépés 4 Az intelligens tömítés a többkomponensű gyümölcslel gyártásához szolgál. A zár megakadályozza a folyadék csöpögését.

#### Tipp:

A zárt fedéllel történő facsaráás különböző többkomponensű gyümölcslevek készítését teszi lehetővé ha ki vannak jelölve a különböző összetevők, mint például a gyümölcsök, zöldségek, stb  
Miután beállította a facsaráást lezárja az intelligens kupakot, hogy megakadályozza a csepegést, különösen akkor, ha leveszi a tartály aljától a készüléket.

Miután végeztünk a préseléssel öblítsük le a készüléket úgy, hogy öntsünk egy csésze vizet a gépbe, és indítsuk el az intelligens kupakkal.

#### Megjegyzés:

Ha olyan hozzávalóat facsar, amelyek habosodnak mint az alma, zeller, hagyja nyitva z intelligens kupakot.

Ügyeljen az üres fedővel történő facsaráásra, mivel a folyadék kifolyhat ha elér egy bizonyos mennyisgl szintet.

### Krok 5 Működtetés után kapcsolja ki a gépet

#### Megjegyzés:

ha a készülékben maradtak összetevők, amelyek nem lettek teljesen feldolgozva, lehetséges hogy nem megy egyszerűen levenni a fedelet. Hagyja menni 30 másodperciga gépet, hogy a rostosabb rész is feldolgozásra kerüljön.

Ha a fedelet elakadt nyomja 2-3 alkalommal visszahúzzuk az eszköz, hogy kiadja a hozzávalókat. Ezután nyomja meg a fedelet az egyik kezével, a másikkal viszont óramutató járásával ellentétes irányba, így engedje el.



## Működtetési tippek

Lépés 1 Miután előkészíti a hozzávalókat, csatlakoztassa a kábelt egy konnektorba

### Megjegyzés:

Ne érintse meg a kábelt nedves kézzel, ez áramütést vagy tüzet okozhat.

Győződjön meg arról, hogy a hálózati csatlakozó biztonságos.

Lépés 2 Nyomja meg a gombot, hogy elindítsa az eszközt

### Megjegyzés:

Forward: Lassan dolgozza fel az élelmiszert

Reverse (Fordított üzemmód): felengedi az élelmiszert ha azok elakadtak

Amennyiben elakadt az étel ne nyissa ki a fedelet, nyomja meg a gombot, hogy kikapcsolja a készüléket OFF. Majd nyomja meg a fordított üzemmódot REVERSE amíg fel nem szabadul az élelmiszer.

Ismételje REVERSE - OFF - FORWARD olyan gyakran ameddig csak szükséges.

**Ha a készülék megáll működés közben:**

nyomja meg az OFF gombot majd a REVERSE amíg fel nem szabadul az élelmiszer.

Ismételje REVERSE - OFF - FORWARD szükség szerint

FORWARD: megnyomja az élelmiszereket a feldolgozáshoz

OFF: megállítja a működést

REVERSE: visszafelé keveri az alapanyagokat



### Megjegyzés:

REVERSE: visszafelé nyomja az összetevőket.

- Gomb REVERSE csak akkor működik ha megnyomja és nyomva tartja

Amennyiben ezek után sem működik a készülék tisztítsa meg az egyes részeit.

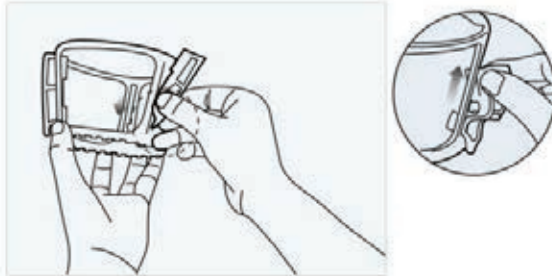
1. A készülék működése élelmiszer nélkül meghibásodást okozhat.
2. Ne hagyja dolgozni hosszabb, mint 30 percig. Ez oda vezethet, hogy a motor túlmelegedik. 30 perc elteltével a készülék lehűl.
3. Ne tegye ujjait vagy idegen tárgyakat a töltő csőbe. Amennyiben szükséges, a tolót használja. Kivéve, ha behelyez egy idegen tárgy a működése során, meghibásodáshoz vezethet vagy sérülést okozhat.
4. Ne használjon élelmiszereket, amelyek nagy mennyiségű olajat és zsírt tartalmaznak. Ha a növényi / állati olaj eléri a csigát, ez károkat okozhat és a készülék meghibásodását okozhatja.

5. Ne tegyen a készülékbe már feldolgozott pépet. Ez oda vezethet, hogy megáll, vagy nem lenne lehetséges, hogy kinyissa a fedelet.
6. Kis magvakat tartalmazó alapanyagok után mindig gondosan tisztítsa meg a készüléket.

---

### Hogyan tisztítható a szilikon spatula

Szilikon spatula könnyen levehető, így könnyen tisztítható. A tisztítás után a gumibetéte helyezze a szilikon a kerethez az ábrán látható módon.



#### Műszaki adatok:

Feszültség: AC 220~240V

Frekvencia: 50HZ

Teljesítmény: 240W




Gyorsaság: 37RPM



## Tippek alapanyagokhoz

Ha nem tartja be a használati útmutatásokat az alapanyagokkal kapcsolatban az a készülék meghibásodásához vezethet.

### A következő anyagokat ne helyezze a készülékbe:

Kemény magok		Őszibarack, nektarin, szilva, mangó és így tovább. Mielőtt facsaró, távolítsa el ezeket a magokat.
Kemény kéreg		Ananász, görögdinnye, narancs és így tovább. Mielőtt préselné hámozza le.
Fagyasztott gyümölcs és jég		fagyasztott eper, áfonya, málna és így tovább. Mielőtt facsarná olvassza fel teljesen, ne használjon jeget.
Növényi / állati olaj		Szezám, vaj, margarin és így tovább. Élelmiszerek, növényi / állati olaj
Egyéb		kókusz, cukornád és mások. Ne dolgozzon fel olyan ételeket, amelyek nem tartalmazznak vizet.

A gyümölcsfacsaró egy olyan termék, amely szabadalmaztatott lassú technológiával dolgozik, ami optimális a gyümölcsfacsaráshoz. A készülék a magas víztartalmú alapanyagok feldolgozására lett készítve.

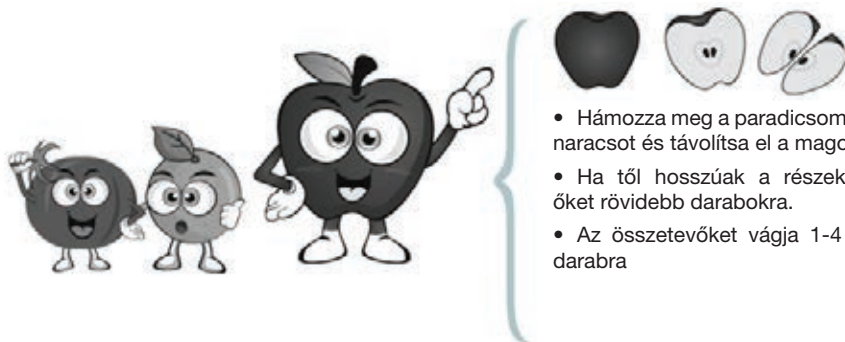
## Hozzávalók előkészítése

Minden élelmiszer különböző mennyiségű gyümölcslet eredményez.

### Hozam:

- Az optimális eredmény érdekében ebben a füzetben szereplők szerint járjon el.
- Lassan helyezze az alapanyagokat a készülékbe, az eredmény minősége ettől is függhet.

### Puha gyümölcs és zöldség (például narancs paradicsom):



- Hámozza meg a paradicsomot vagy narancsot és távolítsa el a magokat.
- Ha túl hosszúak a részek, vágja őket rövidebb darabokra.
- Az összetevőket vágja 1-4 kisebb darabra

### Tippek facsaráshoz:

Lassan helyezze az alapanyagot a készülékbe.

Ha szükséges használja a betolót az alapanyagok betolásához..

Ha olyan élelmiszereket facsar, amelyek felhabosodna, az intelligens zárat hagyja nyitva (Hab akkor keletkezik ha bezárja a nyílást.)

Ajánlott 48 órán belül elfogyasztani a levet.

Ha hab keletkezik, használj a szitkot.

Amennyiben az élelmiszerek beszorulnak a csigánél, kifröcskölhet a folyadék. Használja a betoló kart az eligazhatásra.

### A levek rost tartalma:

A folyadékok rost tartalma attól is függhet mennyi ideig facsarja a leveket Minél hosszabb ideig használja a készüléket annál gazdagabb lesz az eredmény rostokban.

Ha kevesebb rostot szeretne, hígítsa a leveket.

## Kemény gyümölcs és zöldség (sárgarépa, burgonya, répa, spenót, stb)



Kemény gyümölcsök és zöldségek okozhatják a motor terhelését, és megállását.



Az élelmiszer-feldolgozás előtt áztassuk hideg vízben, és vágjuk kisebb darabokra.



Hozamának növelésére, használjon élelmiszereket magas víztartalommal.

### Tippek a felkészüléshez:

Vágjuk az alapanyagokat 2-3 cm szélességűre vagy 10-15 cm hosszúakra.

### Tippek préselés:

Lassan helyezze az ételt a készülékbe.

A lassú facsarási biztosítja a kiváló eredményt.

A mennyiség növelésére válasszon magas víztartalmú élelmiszereket.

### Élelmiszerek kis magokkal (málna és egyéb):

Élelmiszereket kis magokkal lassan helyezze a készülékbe a elzáródás elkerülése érdekében.

### Tippek a felkészüléshez:

Ha a nyers fagyasztott anyagokat dolgoz fel, győződjön meg róla, azok teljesen meg nem olvadtak.

Alaposan öblítsen le minden ételt. Távolítsuk el a szárazakat.

Vegye le a héjat, és a gránátalmából csak a belső részt használja

### Tippek préseléshez:

Méretétől függően a szőlőből egyszerre legfeljebb 3-5 szőlőt használjon.

Terhelés 1 evőkanál bogyó egy időben.

---

## Megjegyzés:

Ha a fedél nem nyílik amiatt mert elakadtak a magvak, kapcsolja be a készüléket 30 másodpercre a folyamatos működést. Ha a fedél is elakadt, ismétlje REVERSE - OFF - előre, amíg az élelmiszer felszabadul. Ezután nyomja meg a fedelet, és kapcsolja be (vagy próbáljon vizet önteni a töltő cső segítségével).

## Rostos és / vagy kemény élelmiszerek (zeller, ananász és egyéb):

Rostos élelmiszereket szükséges a feldolgozás előtt kis darabokra vágni.

Ha elakad a rost kiengedő nyílás, nyomja 2x - 3x REVERSE - OFF - FORWARD gombot.



A legjobb eredmény érdekében javasoljuk a facsaróban körülbelül 500 g rost zöldségek és gyümölcsök használatát, tisztítsuk meg a készülék tetején, majd tovább kell zárni.



Ha az étel elakad a csiga körül, nyissa ki a fedelet, és távolítsa el. Ezután folytassa az eszköz működését.



Javasoljuk a rostos élelmiszerek használatát magas víztartalommal.



### Tippek a felkészüléshez:

Rostos élelmiszer feldolgozás előtt hagyja ázni 30 percig hideg vízben.

Az élelmiszereket vágjuk kb 10 cm nagy darabokra.

### Tippek préselés:

Helyezze az összes hozzávalót egyszerre a készülékbe

- 1. A leveleket összecsavarva helyezze a készülékbe.
- 2. Helyezze be az első levél részeket, majd a váltakozó ételdarabokat
- 3. Gabonából ragadjon meg egy marékka, és tegye az egészet bele a készülékbe.

---

## Vigyázat:

Ha az étel elakad a csiga körül, nyissa ki a fedelet, és távolítsa el. Ezután folytassa az eszköz működését. Vágjuk kb 10 cm nagy darabokra

Hab keletkezhet a rostos ételek feldolgozásánál, használjuk a szitkot hozzájuk.

A hozzávalókat mint az ananász előtte hámozzuk meg.

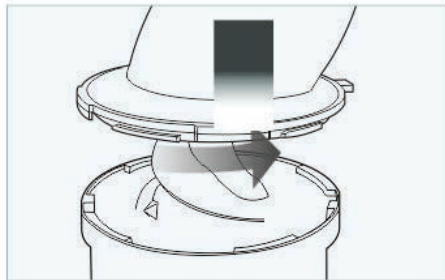
## A gép szétszerelése és tisztítása

1. Kapcsolja ki a gépet és húzza ki a tápkábel az elektromos aljzataból.

Megjegyzés:

Ha a fedél nem nyílik amiatt mert elakadtak a magvak, kapcsolja be a készüléket 30 másodpercre a folyamatos működést. Ha a fedeél is elakadt, ismétlje REVERSE - OFF - előre, amíg az élelmiszer felszabadul. Ezután nyomja meg a fedelet, és kapcsolja be (vagy próbáljon vizet önteni a töltő cső segítségével).

2. Nyissa ki a fedelet, óramutató járásával ellentétes irányba.



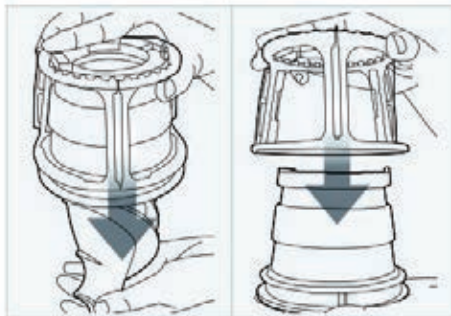
Megjegyzés:

Ha mozog a készülék, hogy ne emelje meg tartja a töltő cső. Mindig fogja meg a bázist vagy a fogantyút.

3. Vegye ki a tartályt a készülék testéből



4. Távolítsa el a csavart, és egy forgó szitkot a készülék tartályából. Tisztítsa meg a készülék kefével amely a készülék tartozéka.



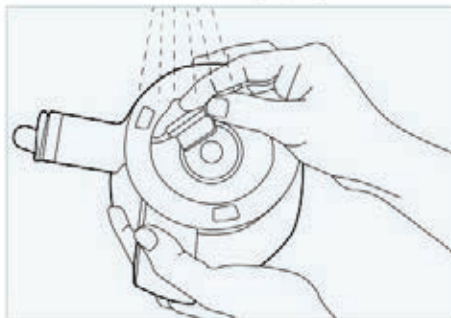
Megjegyzés:

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket azonnal. Ha a készülékben beleszáradnak az alapanyagok maradékai nehezebb lesz tisztítani. Ezzel is csökkentheti a teljesítményt.

Az egyszerűbb szétszerelés érdekében helyezze a mosogató fölé a készüléket és a felső részre folyasson vizet.

Alaposan szárítsa ki a csiga részt, amyeély a fém részekkel kerül érintkezésre.

5. Helyezze a tartályt a víz alá úgy, hogy a rost nyílása is megtisztuljon.



Tipp:

Áztassuk a tartályt meleg vízben egy kevés szódabikarbónával így könnyen eltávolíthatók araszáradt ételmaradékok.

## Hogyan kell használni a szűrőt fagylalthoz

1. Helyezze a fagylalt készítéséhez szükséges tartozékokat a készülékre és helyezze rá a fedelet

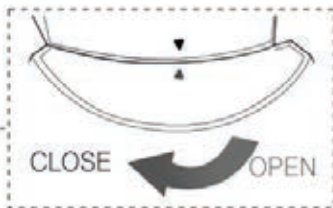
- Helyezze a fúvókát a fagylalt tartályba, és győződjön meg arról, hogy csatlakoznak-e a piros pöttyök a szitán és a tartályon.

- Helyezze a csigát a szitára, és kapcsolja be.

- Helyezzük a fedelet az edényre, hogy a rögzüljenek a piros pöttyök. Ezután fordítsa el a fedelet az óramutató járásával megegyezően.



2. Helyezze az összeszerelt felső részt az alapra.



Keverjük össze a nyíl a fedél nyitva van jele (OPEN) a tövével, és kapcsolja be az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a nyíl a fedél illeszkedik a zárt helyzetbe (CLOSE)

## Vigyázat!

A fagylalt készítő tartozékkal csak fagyasztott nyersanyagokat használjunk. Használat előtt hagyja a nyersanyagokat 5-20 percig olvadni.



Ne használjon növényi / állati olajat tartalmazó nyersanyagokat. Ez ahhoz vezethet, hogy a készülék meghibásodik.

Mielőtt facsarna távolítsa el a magokat és héjat a nyersanyagokról.



## Problémák kezelése

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Ha nem működik a készülék:	• Ellenőrizze, hogy a kábel be van dugva
	• Ellenőrizze, hogy a fedél és a tartály eszköz megfelelően előkészített
	• Ellenőrizze, hogy a készülék felső része és a tartály megfelelően van összeszerelve
	• A készülék nem fog működni, ha rosszul van összeszerelve
Kevés gyümölcslé:	• Minden nyersanyagból eltérő mennyiségű levet lehet kifacsarni.
	• Ha nem frissek a hozzávalók, lehetséges hogy kevesebb vizet tartalmaznak
	• Ellenőrizze hogy a szilikon zár helyesen zár e.
	• Ha alacsony vyztartalmú nyersanyagokat dolgoz fel, adagolás előtt áztassa vízbe.
Túl sok rostot tartalmaz a gyümölcslé:	• Ha a készülék alján apró magok maradtak, az csökkenti a levek mennyiségét.
	• Ha állandóan facsar a levek több rostot tartalmaznak
	• A felső részt mossa el a következő facsarás előtt a kevesebb rosttartalom érdekében
	• Öntse át a szitán a levet így a nem kívánatos rostot eltávolítja
A fedelet nem lehet lezárni:	• Ha a csiga vagy a szűrő megsérültek hatással van a teljesítményre. Ebben az esetben cserélje ki őket. Az élettartamuk a hgasználat mennyiségétől függenek.
	• Ha a készülékbe túl sok hozzávalót helyez, ez azt eredményezheti, hogy magasabb lesz a kapott ital rosttartalma. Az alapanyagot fokozatosan és lassan adagolja, valamint a megfelelő mennyiségben
	• Ellenőrizze, hogy a csavar teljesen be van nyomva a szűrőbe
	• Ellenőrizze, hogy a csavar helyesen van behelyezve
A készülék furcsa hangokat ad ki:	• Ellenőrizze, hogy a készülék helyesen van e összeszerelve
	• Ne használja üresen a készüléket, ha nincsenek benne a nyersanyagok
	• Meghibásodhat a csiga ha üresen használja
	• Ha üresen használja a gépet akkor hangosabb hangokat adhat ki, valamint meg is hibásodhat a készülék.
	• Lehetséges hogy a csiga és a szűrő érintkezése ad ki hangokat
	• Ellenőrizze az élelmiszerek nagyságát is, ha furcsa hangokat észlel
	• Egyenetlen felületen is furcsa hangokat adhat ki a készülék, ilyen esetben át kell helyezni egy egyenesebb felületre.
Nedves a rost:	• A facsarás elején lehetséges hogy nedvesebb a rost
	• A rosttartalom a nyersanyagok minőségétől függ, amennyiben nem friss alapanyagot tartalmaz szárazabb lesz a rost.
Használat során rázkódik a készülék:	• A csiga és a szűrő a gyümölcsökre nyomást fejtenek ki, így könnyebb vibrálás alakul ki.
	• Ha keményebb rostot tartalmaznak az alapanyagok nagyobb lehet a vibráció

Működés közben a készülék leállt:	• Ellenőrizze, hogy a kábel be van dugva
	• Ellenőrizze, hogy minden alkatrész helyesbón van összerakva.
	• Ha túl sok alapanyagot helyez a tartályba leáll a készülék.
	• Ha a túl sok összetevő miatt leáll nyomja meg 2x - 3x REVERSE - OFF- ON gombot ebben a sorrendben.
	• A fordított üzemmód kioldja a megakadt alapanyagokat
Elkülönülő részek a gyümölcsleiben:	• Ha a készülék túlmelegedés miatt állt le, hagyja 30 perctől 2 óra hosszat phennie, mielőtt újra bekapcsolná és dolgozna vele.
	• Mindig távolítsa el használat előtt a kemény magokat.
A fedél beragadt:	• Rétegek képződhetnek a különböző sűrűségű alapanyagok miatt
	• Facsarás után hagyja a készüléket működni további 30 másodpercig, hogy a megmaradt rostok is feldolgozódjanak.
	• Ha a felső részben túl sok a rost, az olyan szituációt okozhat, hogy nem nyílik ki a fedél. Ebben az esetben nyomja meg 2x - 3x a REVERSE - OFF - ON gombokat ebben a sorrendben.
A gyümölcsle csöpög a készülékből	• Öntsön a betoló csőre vizet, hátha ettől fellazul a fedél.
	• Ha a szilikon tömítés nem érintkezik megfelelően ez okozhatja, hogy csepeg a folyadék a készülékből. Ellenőrizze tehát, hogy a helyén van e helyesen.
A gyümölcsle csöpög a készülékből	• Ha a szilikon tömítés nem érintkezik megfelelően ez okozhatja, hogy csepeg a folyadék a készülékből. Ellenőrizze tehát, hogy a helyén van e helyesen.
Lehetséges nyersanyagokat feldolgozni szilárd rostokkal?	• Az olyan élelmiszerek mint a zeller hosszú rostokat tartalmaznak, amelyek a csiga kré tekeredhetnek és megváltoztatják a készülék teljesítményét. Ha ilyen nyersanyagokat dolgoz fel, ne készítsen 1 liternél nagyobb mennyiségű levét belőlük. Ha vőbefejezte a munkát, alaposan öblítse el a felső részt.
A készülék műanyag részeinek elszíneződése:	• Ha a készülék nem lesz teljesen tiszta minden egyes használat után, a megmaradt pép okozhatja hogy a készülékre teljesen rászárad, ez rosszabb tisztítást és szétszerelése is igényelhet végül. Ez is okozhat gyenge teljesítményt valamint a készülék elszíneződését.
	• Hozzávalók amelyek gazdagok béta-karotinban, mint a sárgarépa elszínezheti a műanyag alkatrészeket.
	• Ha ez bekövetkezik, akkor azokat a részeket kefével megtisztítjuk, majd öblítsük le enyhe tisztítószerrel.
A készüléket csak arra használja amire hivatott:	• A készülék gyümölcs és zöldséglevék készítéséhez lett kialakítva
	• Ne használja olajok sajtolására
	• Ne használjon nyersanyagokat amelyek növényi / állati olajat tartalmaznak.
	• Ha a növényi / állati olaja szűrőbe vagy a csigához kerül, az hatással lehet a készülék teljesítményére és annak bizonyos részei meghibásodhatnak vagy tönkremehetnek.

A magyar használati utasítás a gyártótól kapott verzió pontos fordítása.

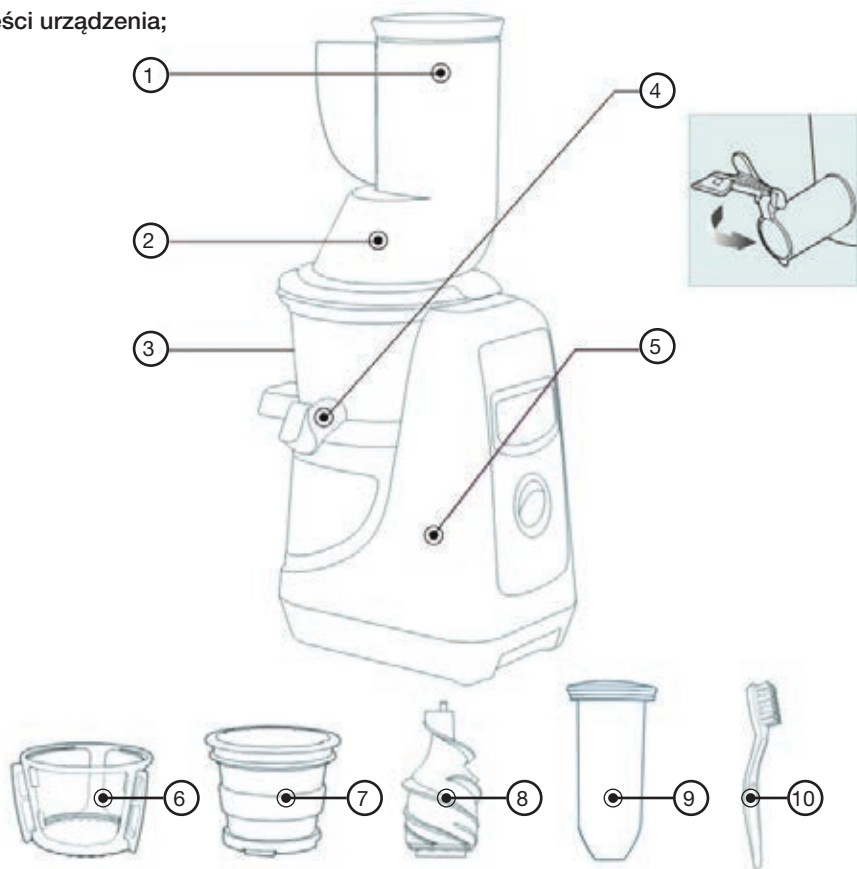
A kézikönyvben használt fényképek csak illusztrációk, nem egyeznek meg pontosan a termékkel.

**PL**

## Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Przed użyciem prosimy starannie przeczytać tę instrukcję.

### Części urządzenia;



1. Otwór do napełniania
2. Pokrywa
3. Pojemnik
4. Zawór odcinający inteligentny
5. Podstawa główna
6. Zgarniacz obrotowy
7. Sitko
8. Wałek ślimakowy
9. Popychacz
10. Szczotka czyszcząca

## **Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa:**

Podczas eksploatacji tego urządzenia elektrycznego należy stosować się do poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa:

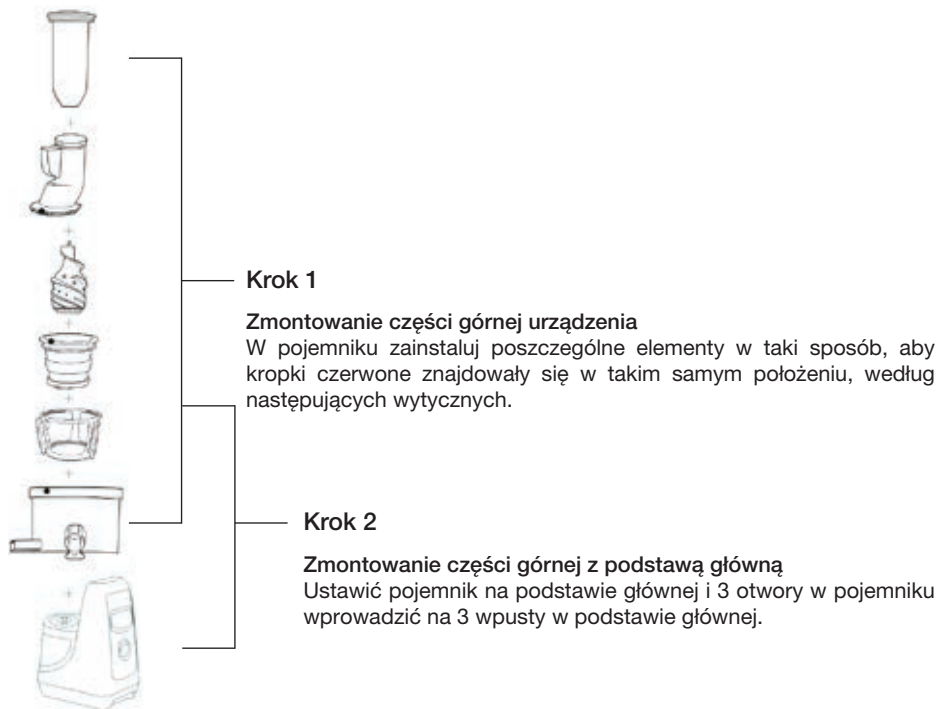
1. Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci poniżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nie posiadające wystarczającego doświadczenia i umiejętności, jeżeli nie znajdują się pod bezpośrednim nadzorem osoby dorosłej.
2. Nie zezwalać na zabawy dzieci z użyciem tego urządzenia.
3. Nie użytkować urządzenia, jeżeli sitko lub pokrywa ochronna jest uszkodzona.
4. Urządzenia nie użytkować jednorazowo przez okres powyżej 30 minut. W przeciwnym wypadku może dojść do zniszczenia silnika w wyniku przegrzania. Przetwarzać maksimum 5 kg marchwi jednorazowo. Po nieprzerwanej pracy pozostawić urządzenie na okres 30 minut w celu wystygnięcia, po tym czasie można kontynuować pracę.
5. Nie używać urządzenia do celów innych niż do te, do których jest przeznaczone.
6. Należy upewnić się, że napięcie oznaczone na urządzeniu jest zgodne z napięciem w instalacji elektrycznej.
7. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym nie zanurzać przewodu zasilania, wtyczki i jednostki napędowej (silnika) w wodzie lub innej cieczy. Nie używać urządzenia mając mokre ręce lub jeżeli ustawione jest na mokrej powierzchni roboczej. Nie dopuszczać, aby przewód zasilania znajdował się na powierzchni roboczej oraz dotykał powierzchni gorących.
8. Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub wyspecjalizowany serwis naprawczy.
9. Jeżeli urządzenie nie jest użytkowane, należy odłączyć je od zasilania.
10. Zabronione jest podłączanie i odłączanie przewodu zasilania do gniazda wtykowego mokrymi rękoma. Może skutkować to porażeniem prądem elektrycznym.
11. W celu odłączenia urządzenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilania z gniazda elektrycznego.
12. Przed każdorazowym użyciem należy sprawdzić stan sitka. Jeżeli sitko jest uszkodzone, nie należy użytkować urządzenia i skontaktować się z najbliższym serwisem.
13. Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy wszystkie części są prawidłowo zamontowane. Przed wyłączeniem urządzenia nie można tych części wyjmować.
14. Nie dotykać części ruchomych. Przed rozmontowaniem należy upewnić się czy urządzenie odłączone jest od zasilania.
15. Urządzenia nie ustawiać na lub w pobliżu palnika gazowego, grzałki elektrycznej lub w rozgrzanym piekarniku.
16. Nie pozostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru.
17. Nie demontować podstawy głównej.
18. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez wsadu surowcowego. Ten stan nie może przekroczyć 1 minuty – w przeciwnym razie może spowodować to uszkodzenie urządzenia.
19. W trakcie pracy produkty wprowadzać pomału, aby uniknąć zapchania. Jeżeli mimo to dojdzie do zapchania, należy natychmiast przerwać pracę. Na chwilę uruchomić bieg wsteczny, otworzyć pokrywę i wyjąć produkty. Następnie ponownie wznowić pracę.
20. Używać popychacza przy podawaniu produktów. Przed przystąpieniem do wyciskania soku usunąć pestki i skórkę.
21. Ziarna zbóż i nasiona roślin strączkowych zalecamy uprzednio namoczyć. Z namoczonych ziaren i nasion łatwiej uzyskamy sok.
22. Jeżeli urządzenie emituje dziwny dźwięk lub jest wyczuwalny obcy zapach w trakcie pracy urządzenia, należy bezzwłocznie urządzenie wyłączyć i skontaktować się z zakładem serwisowym. W przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.
23. Podstawy urządzenia nigdy nie należy myć na mokrej powierzchni ani polewać wodą, może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.



Podwójny otwór do wprowadzania produktów – jeden dla np. owoców w całości kusy (np. jabłka) drugi dla produktów o kształcie wydłużonym.

1. Otwórz pokrywkę dla włożenia produktów kulistych jak np. jabłka, pomarańcze (patrz ilustracja 1)
2. Otwór dla warzyw o kształcie wydłużonym, jak np. marchew (patrz ilustracja 2)

### Części urządzenia;

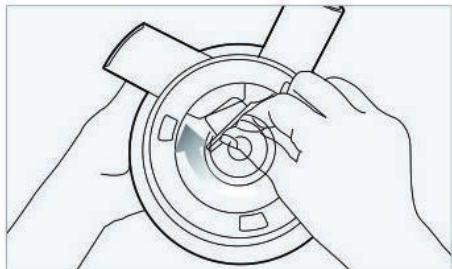


## Krok 1 zmontowania części górnej

Przed pierwszym użyciem należy starannie umyć wszystkie elementy.

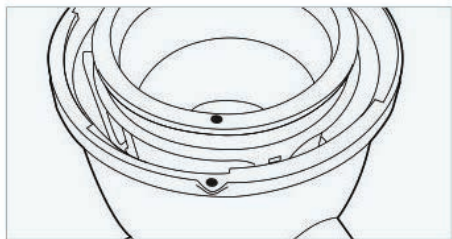
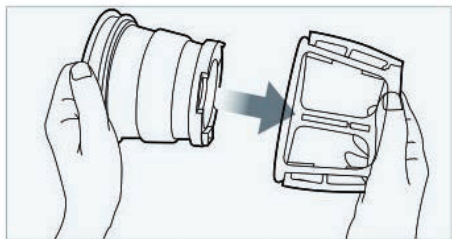
Przed zmontowaniem należy sprawdzić, czy silikonowa zaślepka i pierścień silikonowy są prawidłowo umieszczone.

1. Dokładnie wcisnąć silikonową zaślepkę w otwór służący do spustu miąższu.



Uwaga: jeżeli silikonowa zaślepka nie będzie prawidłowo umieszczona może dochodzić do wycieku cieczy z urządzenia.

3. Sitko umieścić w wirującym zgrzaniaku a następnie całość umieścić w pojemniku, przy czym czerwona kropka zaznaczona na sitku musi pokrywać się z czerwoną kropką na pojemniku..

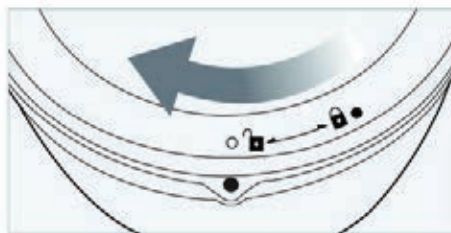


2. Umieścić wałek ślimakowy w sitku. Wałek musi zaskoczyć na swoje miejsce, co osiągnie się poprzez jego obrócenie.



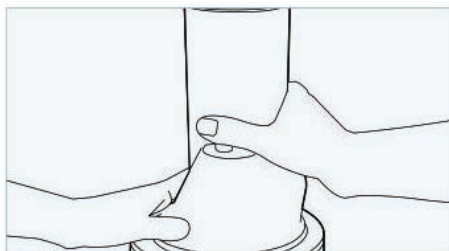
Wałek ślimakowy musi być prawidłowo umieszczony, w przeciwnym wypadku niemożliwe byłoby zamknięcie pokrywy.

4. Umieścić pokrywę na pojemniku, przy czym czerwona kropka na pokrywie musi pokrywać się z czerwoną kropką na pojemniku. Obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara do położenia, w którym czerwona kropka na pokrywie pokrywa się z zamkiem.

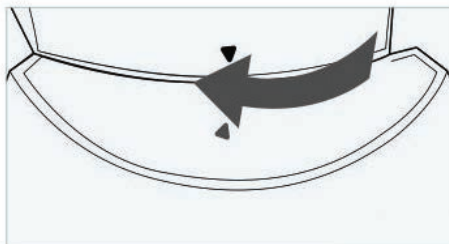
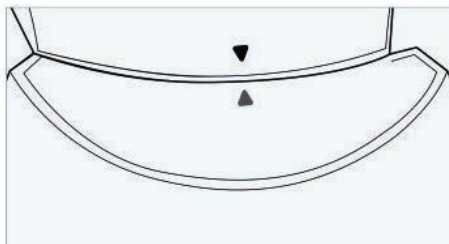


## Krok 2 Zmontowanie części górnej z podstawą główną

Rada: W celu ułatwienia zmontowania należy uchwycić pokrywę z rurką napełniania i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, w sposób przedstawiony na ilustracji.

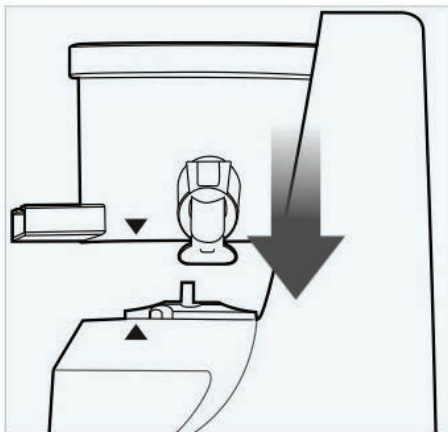


6. Otworzyć pokrywę górną.

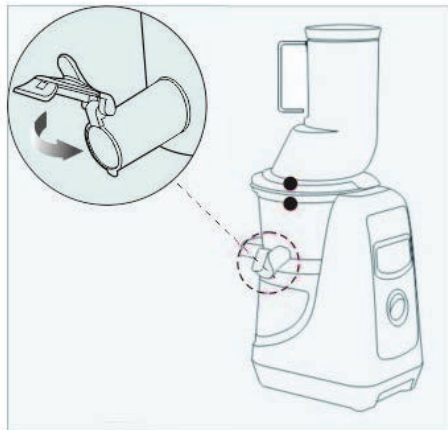


Uwaga: Urządzenie nie będzie pracować prawidłowo, jeżeli nie zostanie prawidłowo zmontowane.

5. Umieścić pojemnik na podstawie głównej, przy czym 3 otwory w pojemniku muszą zostać wprowadzone do 3 wpustów na podstawie głównej.



7. Pojemnik na miąższ umieścić pod wylotem miąższu a pojemnik na sok pod spustem soku.



## **Jak użytkować urządzenie**

### **Krok 3 Ułożenie całych kawałków produktów w urządzeniu**

#### **Uwaga:**

Włókniste warzywa liściaste (seler, kapusta i inne):

- Oddzielić wszystkie łydźki. Zewnętrzne twarde łydźki pokroić na kawałki o długości maks. 10 cm.
- Warzywa liściaste włożyć do wyciskarki. Przemienne umieszczają liście z łydźkami.

Przed przetwarzaniem usunąć nasiona twarde i pestki.

Jeżeli wyciskane są owoce zamrożone posiadające małe pestki, należy upewnić się, że są w pełni rozmrożone.

Wkładać wszystkie składniki razem.

#### **Rada:**

Jeżeli jest to konieczne, po włożeniu składników należy użyć popychacza. Zbyt częste używanie popychacza może mieć wpływ na jakość soku.

- W stosunku do miękkich produktów takich jak pomidory, należy popychacza używać tylko sporadycznie. Kontakt popychacza z produktami może wpływać na jakość soku.

### **Krok 4 Użycie inteligentnego zaworu dla potrzeby wykonania soku wieloskładnikowego. Zawór uniemożliwi wyciekanie soku.**

#### **Rada:**

Wyciskanie soku przy zamkniętym zaworze umożliwia uzyskanie soku wieloskładnikowego, jeżeli użyte zostały różne składniki, jak np. owoce, warzywa itd.

Po przygotowaniu soku należy zamknąć zawór inteligentny, aby zapobiec kapaniu soku, przede wszystkim jednak przy zdejmowaniu pojemnika z podstawy głównej.

Po zakończeniu wyciskania należy wypłukać urządzenie wlewając szklankę wody i uruchamiając urządzenie przy zamkniętym zaworze inteligentnym.

#### **Uwaga:**

Jeżeli przetwarzane są produkty wytwarzające pianę (jabłka, seler,...), należy pozostawić otwarty zawór inteligentny.

Zachować ostrożność podczas wyciskania soku przy zamkniętym zaworze inteligentnym. Sok może wyciec, jeżeli jego ilość przekroczy poziom zaznaczony na pojemniku.

### **Krok 5 Po zakończeniu pracy należy urządzenie wyłączyć**

#### **Uwaga:**

Jeżeli w urządzeniu pozostają składniki, z których nie został w pełni wyciśnięty sok, wystąpią opory przy otwieraniu pokrywy. Po każdorazowym wyciskaniu należy pozostawić urządzenie w ruchu przez około 30 sekund, zapewni to wyciśnięcie soku z reszty miąższu.

Jeżeli pokrywa jest zablokowana, należy włączyć 2x do 3x bieg wsteczny, który spowoduje uwolnienie składników. Następnie jedną ręką nacisnąć pokrywę a drugą obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w celu jej zdjęcia.



## Rady eksploatacyjne

**Krok 1** Po przygotowaniu składników, podłączyć przewód zasilania do gniazda wtykowego

### Uwaga:

Nie dotykać przewodu zasilania mokrymi rękoma, może skutkować to porażeniem prądem elektrycznym lub spowodować pożar.

Sprawdzić, czy gniazdo wtykowe jest bezpieczne.

**Krok 2** Nacisnąć przycisk uruchamiający urządzenie

### Uwaga:

Forward: Wolno poddaje obróbce produkty spożywcze.

Reverse (bieg wsteczny): Tłoczy produkty w kierunku odwrotnym, aby odblokować urządzenie.

Jeżeli dojdzie do zakleszczenia produktów w ślimaku i nie można otworzyć pokrywy, nacisnąć przycisk wyłączenia urządzenia OFF. Następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk obrotów wstecznych REVERSE do momentu odblokowania produktów.

Powtarzać cykl REVERSE – OFF – FORWARD do chwili osiągnięcia odblokowania produktów.

**Jeżeli urządzenie w trakcie pracy zatrzyma się:**

Nacisnąć przycisk OFF a następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk biegu wstecznego REVERSE do chwili uwolnienia zablokowanych produktów.

Powtarzać REVERSE – OFF – FORWARD według potrzeby.

FORWARD: Tłoczy produkty do przetworzenia

OFF: zatrzyma pracę urządzenia

REVERSE: tłoczy produkty w kierunku odwrotnym



### Uwaga:

EVERSE: Tłoczy produkty w kierunku przeciwnym, aby doprowadzić do ich odblokowania.

- Przycisk REVERSE działa tylko po naciśnięciu i przytrzymaniu.

Jeżeli urządzenie nie działa po wykonaniu tych czynności, należy urządzenie rozmontować i oczyścić.

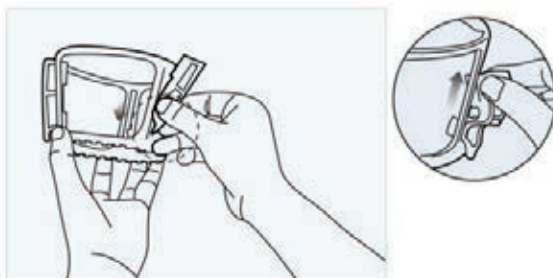
1. Użytkowanie urządzenia na pusto może spowodować zniszczenie ślimaka.
2. Nie korzystaj z urządzenia jednorazowo dłużej niż przez 30 minut. Dłuższy okres pracy urządzenia mógłby skutkować zniszczeniem silnika w wyniku przegrzania. Po 30 minutach nieprzerwanej pracy należy pozostawić urządzenie do wychłodzenia.
3. Nie wolno wkładać palców i przedmiotów obcych do otworów przez które wprowadza się produkty. Jeżeli żywność utknie w otworze należy stosować dołączony popychacz. Wkładanie przez otwory przedmiotów obcych, w czasie pracy urządzenia może spowodować uszkodzenie części roboczych urządzenia lub doprowadzić do wypadku.

4. Nie używać produktów spożywczych zawierających dużą ilość oleju lub tłuszczu. Nie korzystać urządzenia w celu pozyskania oleju roślinnego z żywności. Jeżeli olej roślinny/zwierzęcy dostałby się do ślimaka, mogłoby spowodować to uszkodzenie urządzenia.
5. Do urządzenia nie wprowadzać już przetworzonego miększu. Może spowodować to zatrzymanie urządzenia, ewentualnie niemożliwość otwarcia pokrywy.
6. Po wyciśnięciu soku z produktów zawierających drobne pestki należy zawsze dokładnie wyczyścić urządzenie, przede wszystkim dolną część ślimaka.

---

### Jak oczyścić silikonowe łopatki zgarniacza

Silikonowe łopatki zgarniacza można łatwo zdemontować dla ułatwienia czyszczenia. Po wyczyszczeniu zamocować łopatki zgarniacza w ramce, w sposób przedstawiony na ilustracji.



#### Parametry techniczne:

Napięcie: AC 220~240V

Częstotliwość: 50HZ

Moc: 240W

Prędkość: 37RPM



## Rady dotyczące przetwarzanych produktów


Niestosowanie się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego urządzenia.


### Do urządzenia nie wkładać następujących produktów spożywczych:

**Pestki twarde** {  **brzoskwinie, nektarynki, śliwki, mango i inne.**  
Przed wyciskaniem soku pestki należy usunąć.

**Twarda skórka** {  **Ananas, melon, pomarańcze i inne.**  
Przed przystąpieniem do wyciskania soku należy skórkę usunąć.

**Owoce zmrożone lub lód** {  **Zamrożone truskawki, borówki, maliny i inne.**  
Przed przystąpieniem do wyciskania soku należy produkty w pełni rozmrozić. Nie używać lodu.

**roślinny/zwierzęcy olej** {  **Nasiona sezamu, masło, margaryna i inne.**  
Produkty spożywcze zawierające olej roślinny/zwierzęcy

**Inne** {  **Orzechy kokosowe, trzcina cukrowa i inne.**  
Nie przetwarzać produktów spożywczych, które nie zawierają wody.

Wyciskarka soku jest produktem, który korzysta z zastosowania opatentowanej, wolnej technologii przetwarzania, która jest technologią optymalną dla potrzeb uzyskania soku z poszczególnych produktów spożywczych. Urządzenie jest przystosowane do pozyskiwania soku z produktów, które zawierają dużo wody.

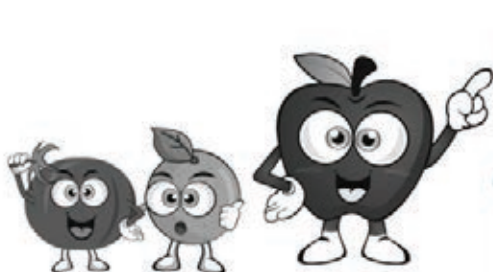
Przygotowanie składników  
Każdy produkt ma inną zawartość soku.

### Wydajność soku

W celu uzyskania optymalnej wydajności soku należy składniki pokroić zgodnie z wytycznymi zamieszczonymi w niniejszej instrukcji.

Produkty wprowadzać do urządzenia wolno. Wydajność soku może być uzależniona od prędkości wyciskania.

### Miękkie owoce i warzywa (np. pomarańcze, pomidory):



- Zdjąć skórkę z pomarańczy, z pomidorów i jabłek usunąć ogonek i gniazdo nasienne.
- Jeżeli długość produktów jest większa niż długość rurki do napełniania, należy pokroić je na kawałki mniejsze.
- Przed wyciskaniem usunąć pestki. Pokroić produkty na 1-4 kawałków, następnie pomału wprowadzać je do wyciskarki.

### Rady dotyczące wyciskania soku:

Pomału wkładać składniki do wyciskarki.

W celu wtłoczenia produktów do rurki napełniającej użyć popychacza.

Pozostawić otwarty zawór inteligentny w przypadku przetwarzania produktów wytwarzających pianę. (Piana może powstać, jeżeli zawór jest zamknięty).

Zaleca się spożycie pozyskanego soku w terminie 48 godzin.

Jeżeli w czasie wyciskania powstanie piana, należy w celu jej usunięcia użyć sitka.

Jeżeli produkty zakleszczą się w ślimaku, może nastąpić wytrysk soku z wyciskarki. Użyć popychacza dla zapobieżenia wytryskiwania w trakcie pracy wyciskarki.

### Ilość miąższu zawartego w soku:

Czas wyciskania może wpłynąć na zawartość miąższu w soku, im dłuższy jest czas wyciskania, tym więcej miąższu znajduje się w soku.

Jeżeli jest wymagana mniejsza zawartość miąższu w soku, należy w trakcie wyciskania częściej myć wyciskarkę.

## Twarde owoce i warzywa (marchew, ziemniaki, buraki, szpinak i inne)



Twarde owoce i warzywa mogą obciążyc silnik i spowodowac zatrzymanie wyciskarki.



Te produkty spozywcze nalezy przed wyciskaniem namoczyc w zimnej wodzie i pokroic na mniejsze kawalki.



W celu zwiekszenia wydajnosci soku nalezy stosowac produkty zawierajace duzo wody.

### Rady dotyczace przygotowania:

Pokroic produkty na szerokosc 2-3 cm lub na dlugosc 10-15 cm.

### Rady dotyczace wyciskania soku:

Pomalu wprowadzac produkty do wyciskarki.

Wolne tempo wprowadzania produktow do wyciskarki zapewnia ich prawidlowe odcisniecie.

W celu zwiekszenia wydajnosci, wybierac produkty zawierajace duza ilosc wody.

### Produkty spozywcze zawierajace male nasiona (maliny i inne):

Produkty spozywcze zawierajace male nasiona wolno wprowadzac do wyciskarki, aby zapobiec zakleszczeniu sitka.

### Rady dotyczace przygotowania:

Jeżeli mają być wyciskane owoce zamrożone, należy upewnić się, że zostały zupełnie rozmrożone.

Dokładnie płukać wszelkie produkty spożywcze. Usunąć lodygi z winogron.

Z owocu granatu usunąć skórkę i wyciskać tylko jego część wewnętrzną.

### Rady dotyczace wyciskania soku:

W zaleznosci od wielkosci gron wkladac na raz maksimum 3-5 gron.

Wkladac okolo 1 łyżki owocow jagodowych na raz.

---

### Uwaga:

Jeżeli nie można otworzyć pokrywy z powodu zakleszczenia się nasion, należy włączyć wyciskarkę na 30 sekund nieprzerwanej pracy. Jeżeli pokrywa pozostaje nadal zakleszczona, powtarzać cykl REVERSE – OFF – FORWARD do momentu odblokowania składników. Następnie naciskając na pokrywę, obrócić pokrywę (ewentualnie spróbować wlać niedużą ilość wody do rurki napełniającej, aby wspomóc odblokowanie zakleszczonych produktów).

## Włókniste i/lub twarde produkty (seler, ananas i inne):

Produkty włókniste przed wyciskaniem pokroić na małe kawałki.

Jeżeli zapchany jest wylot miąższu, nacisnąć 2x – 3x przyciski REVERSE – OFF – FORWARD w podanej kolejności.



W celu osiągnięcia lepszego wyniku zalecamy wyciskać około 500 g warzyw włóknistych i owoców, następnie umyć część górną wyciskarki i następnie kontynuować wyciskanie.



Jeżeli włókna z produktów spożywczych owiną się wokół ślimaka, należy otworzyć pokrywę i włókna usunąć. Następnie kontynuować wyciskanie soku.



Zalecamy łączenie produktów włóknistych z produktami zawierającymi dużą ilość wody.



### Rady dotyczące przygotowania:

Produkty spożywcze zawierające dużo włókna należy przed przystąpieniem do wyciskania soku namoczyć na około 30 minut w zimnej wodzie.

Oddzielić ogonki a produkty pokroić na kawałki o wielkości 10 cm.

### Rady dotyczące wyciskania soku:

Kolejno wkładać przygotowane składniki.

- Liście zrolować i włożyć do wyciskarki.
- Najpierw włożyć część liściastą, następnie na przemian wkładać liście z kawałkami produktów.
- Ziarna zbóż wziąć w rękę i wyspać całą garść.

---

## Uwaga:

Włókna z warzyw i owoców mogą owinąć się wokół ślimaka i może wpłynąć to na wydajność wyciskarki. Produkty te należy pokroić na kawałki maks. 10 cm.

Podczas wyciskania soku z produktów zawierających dużo włókien może powstać piana. Użyć sitka do usunięcia piany z soku.

Produkty takie jak ananas przed przystąpieniem do wyciskania soku należy pozbawić skórki i pokroić na małe kawałki.

## Jak rozebrać i wyczyścić wyciskarkę

1. Wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilania z gniazda wtykowego.

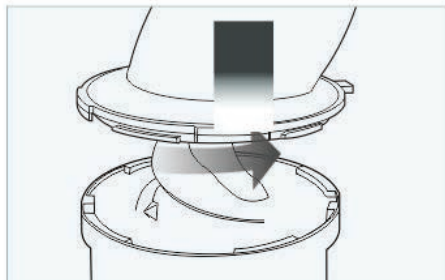
Uwaga:

Usunąć całą ilość miąższu z pojemnika przed wyłączeniem wyciskarki.

Dla ułatwienia czyszczenia, uruchomić wyciskarkę na około 30 sekund.

Jeżeli pokrywa wyciskarki jest zakleszczona należy nacisnąć REVERSE – OFF – FORWARD w tej kolejności. Powtórzyć operację 2x do 3x, do zwolnienia zakleszczenia. Następnie naciskając pokrywę obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

2. Aby otworzyć pokrywę, należy obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



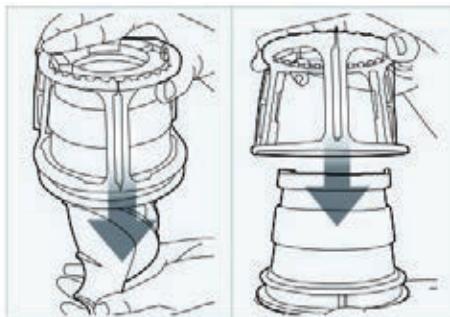
Uwaga:

Podczas przenoszenia wyciskarki nie należy trzymać jej za rurkę napełniającą. Zawsze należy trzymać ją za podstawę lub uchwyt.

3. Zdjąć pojemnik z podstawy głównej.



4. Wyjąć wałek ślimakowy, sitko i zgarniacz obrotowy z pojemnika wyciskarki. Wyciskarkę oczyścić szczoteczka będącą na wyposażeniu wyciskarki.



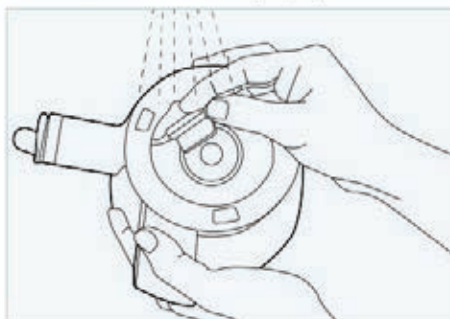
Uwaga:

Po każdorazowym użyciu wyciskarki należy ją natychmiast wyczyścić. Jeżeliby w wyciskarce zaschły pozostałości z produktów, wymagałoby to rozmontowania wyciskarki i oczyszczeniu elementów z zaschniętych resztek. Mogłoby to spowodować również zmniejszenie wydajności wyciskarki.

Dla ułatwienia czyszczenia należy umieścić część górną wyciskarki w zlewomywaku i wlewać wodę przez część górną.

Dokładnie należy osuszyć część dolną wałka ślimakowego, która styka się z częścią metalową podstawy głównej.

5. Pojemnik umieścić pod strumieniem wody i uwolnić zawór silikonowy w celu wyczyszczenia wylotu miąższu.



Rada:

Pojemnik umieścić w ciepłej wodzie z dodatkiem sody, aby ułatwić usunięcie zaschniętych resztek produktów.

## Jak używać sitka do przygotowania lodów

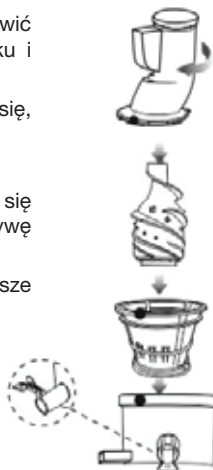
1. W celu zmontowania części górnej wyciskarki należy wstawić wałek ślimakowy i nadstawkę do produkcji lodów w pojemniku i zamknąć pokrywę.

Wstawić nadstawkę do produkcji lodów do pojemnika i upewnić się, że pokrywają się czerwone kropki na sitku i pojemniku.

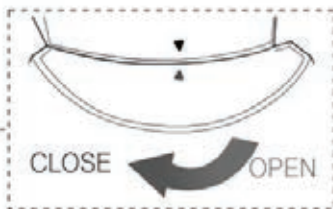
Wstawić wałek ślimakowy do sitka i obrócić go.

Umieścić pokrywę na pojemniku w taki sposób, aby pokrywały się czerwone kropki na pokrywie i pojemniku. Następnie obrócić pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Jeżeli używana jest nadstawka do wytwarzania lodów należy zawsze pozostawić otwarty zawór inteligentny.



2. Umieścić zmontowaną część górną na podstawie głównej.



Zestawić strzałkę na pokrywie ze znakiem (OPEN) na podstawie głównej i obrócić część górną zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara aż strzałka na pokrywie zaskoczy w położenie zamknięte (CLOSE).

## Uwaga!

Nadstawkę do przygotowania lodów używać tylko wraz z zamrożonymi produktami. Przed użyciem produkty przez 5-20 min pozostawić do rozmrożenia.



Nie używać lodu i produktów zawierających olej roślinny/zwierzęcy. Mogłoby to spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia.

Przed przystąpieniem do wyciskania soku usunąć pestki i twarde skórki z owoców i warzyw.



## Rozwiązywanie problemów związanych z działaniem wyciskarki

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Jeżeli urządzenie nie działa:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sprawdzić, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazda wtykowego</li> <li>• sprawdzić, czy prawidłowo zainstalowana jest pokrywa i pojemnik urządzenia</li> <li>• sprawdzić, czy prawidłowo jest zmontowana część górna urządzenia z pojemnikiem</li> <li>• urządzenie nie będzie działać, jeżeli jego elementy nie będą prawidłowo zestawione</li> </ul>
Mała wydajność soku:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• każdy gatunek produktów ma inną zawartość soku</li> <li>• jeżeli produkty nie są świeże, mogą zawierać mniejszą ilość wody</li> <li>• sprawdzić, czy zawór silikonowy jest prawidłowo umieszczony</li> <li>• jeżeli produkty mają małą zawartość wody, należy namoczyć je w zimnej wodzie przed przystąpieniem do wyciskania</li> <li>• jeżeli na dolnej części ślimaka osadzone są nasiona z produktów, może to wpłynąć na zmniejszenie ilości uzyskiwanego soku</li> </ul>
W soku występuje zbyt dużo miąższu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jeżeli wyciskanie odbywa się w sposób nieprzerwany, sok może zawierać więcej miąższu</li> <li>• w celu zredukowania ilości miąższu należy umyć część górną wyciskarki przed dalszym pozyskiwaniem soku</li> <li>• sok przecedzić przez sitko i usunąć nadmiar miąższu</li> <li>• jeżeli ślimak lub sitko jest uszkodzone, wpłynie to na jakość soku. W tym przypadku należy wymienić te części. Okres użytkowania tych części zależy od częstotliwości użytkowania oraz od rodzaju przetwarzanych produktów.</li> <li>• jeżeli do wyciskarki wprowadzi się zbyt dużo składników, może spowodować to zatrzymanie urządzenia, jak również zwiększoną zawartość miąższu w soku. Produkty spożywcze wkładać pomału i stosować przerwy w podawaniu produktów.</li> </ul>
Nie można zamknąć pokrywy:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upewnić się czy ślimak jest całkowicie umieszczony w sicie</li> <li>• upewnić się czy ślimak jest prawidłowo zainstalowany</li> </ul>
Dziwny dźwięk emitowany przez urządzenie:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upewnić się, czy wszystkie części urządzenia są prawidłowo zmontowane</li> <li>• nie włączać urządzenia przed umieszczeniem w nim składników lub cieczy</li> <li>• praca urządzenia na pusto może spowodować uszkodzenie ślimaka</li> <li>• jeżeli urządzenie jest eksploatowane bez składników, dźwięk może być bardziej głośny i może dojść do uszkodzenia urządzenia</li> <li>• może to być dźwięk spowodowany przez tarcie ślimaka o sito</li> <li>• jeżeli dźwięk jest emitowany w chwili wkładania składników do urządzenia należy sprawdzić wielkość ich kawałków</li> <li>• dźwięk może wystąpić jeżeli urządzenie jest ustawione na nierównej powierzchni. Umieścić urządzenia na powierzchni równej.</li> </ul>
Miąższ jest bardzo wilgotny:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• na początku wyciskania miąższ może być bardziej wilgotny</li> <li>• wilgotność miąższu uzależniona jest od stanu wyciskanych produktów. Jeżeli produkty nie są świeże, miąższ może być bardziej wilgotny.</li> </ul>
Podczas pracy pojemnik drga:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ślimak i sito przystosowane są do zgniatania produktów, przy czym dochodzi do lekkich drgań</li> <li>• jeżeli produkty spożywcze zawierają twarde włókna, drgania mogą być większe.</li> </ul>

<p>Podczas pracy dochodzi do zatrzymania pracy urządzenia:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sprawdź, czy przewód zasilający jest właściwie podłączony do gniazda wtykowego</li> <li>• sprawdź, czy wszystkie części urządzenia są prawidłowo zmontowane</li> <li>• jeżeli została do urządzenia zbyt duża ilość produktów, urządzenie może przerwać pracę</li> <li>• zatrzymanie urządzenia w wyniku wprowadzenia nadmiernej ilości produktów, naciśnij 2x – 3x przyciski REVERSE – OFF- ON w podanej kolejności</li> <li>• wsteczny ruch uwolni zakleszczone składniki</li> <li>• jeżeli urządzenie zatrzyma się na skutek przegrzania, należy pozostawić je na czas 30 min do 2 godzin w celu wychłodzenia a następnie można kontynuować pracę</li> <li>• przed przystąpieniem do wyciskania soku należy usunąć twarde pestki, które mogłyby spowodować uszkodzenie urządzenia.</li> </ul>
<p>Rozwarstwienie soku:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• warstwy mogą powstać w efekcie zróżnicowanych gęstości poszczególnych składników.</li> </ul>
<p>Zakleszczona pokrywa:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• po zakończeniu wyciskania soku należy pozostawić urządzenie w pracy przez kolejnych 30 sekund, aby przetworzyć pozostały miąższ</li> <li>• jeżeli w części górnej znajduje się nadmierna ilość miąższu, może spowodować to problemy z otwarciem pokrywy. W tym przypadku należy nacisnąć 2x – 3x przyciski REVERSE – OFF – ON w podanej kolejności.</li> <li>• Przez rurę do napełniania wlać wodę i następnie spróbować ponownie otworzyć pokrywę.</li> </ul>
<p>Sok kąpiący z obudowy podstawy głównej</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jeżeli nie jest zamocowany silikonowy zawór w dnie pojemnika, sok może wyciekać na obudowę urządzenia. Dlatego należy upewnić się, czy zawór ten jest prawidłowo zainstalowany.</li> </ul>
<p>Czy możliwe jest przetwarzanie produktów spożywczych zawierających twarde włókna?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• takie produkty jak np. seler lub imbir zawierają długie włókna, które mogą owinąć się wokół ślimaka i wpłynąć na pracę urządzenia. Jeżeli wyciskany jest sok z tych produktów, nie należy przygotowywać go więcej niż 1 litr. Po zakończeniu dokładnie umyć część górną urządzenia i kontynuować pracę.</li> </ul>
<p>Zabarwienie elementów plastikowych urządzenia:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jeżeli urządzenie nie jest dokładnie oczyszczone po każdorazowym użyciu, pozostałości miąższu mogą zasychać w urządzeniu i spowodować trudności w czyszczeniu, a co za tym idzie konieczność rozmontowania urządzenia. Może to wpłynąć na gorszą wydajność urządzenia i jego zabarwienie.</li> <li>• składniki zawierające dużo beta-karotenu, jak np. marchew mogą spowodować zabarwienie elementów z tworzyw sztucznych. Jeżeli do tego dojdzie, należy użyć do czyszczenia tych części oleju roślinnego a następnie umyć je w delikatnym środku czyszczącym.</li> <li>• oleju roślinnego nie używać do czyszczenia ślimaka i sita. Może spowodować to zmniejszenie wydajności urządzenia i uszkodzenie tych części.</li> </ul>
<p>Użycie urządzenia do celów innych, niż te do których jest przeznaczone:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• urządzenie jest przystosowane do wyciskania soku z owoców i warzyw</li> <li>• nie używać urządzenia do pozyskiwania oleju roślinnego</li> <li>• nie wyciskać soku z produktów zawierających olej roślinny/zwierzęcy</li> <li>• jeżeli olej roślinny/zwierzęcy dostanie się do ślimaka lub sita, może wpłynąć to na działanie urządzenia i uszkodzić te części urządzenia.</li> </ul>

Polska wersja językowa instrukcji jest dokładnym tłumaczeniem oryginalnej instrukcji producenta. Zdjęcia wykorzystane w tym podręczniku są jedynie ilustracją i nie może dokładnie dopasować produkt.

۲۱



Food processor "Promesso"



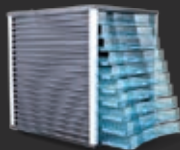
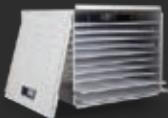
powerful blenders "Smoothie"



vertical juicers "Emotion"



horizontal juicers "Chamber" and "Gourmet"



food dehydrators "Harmony"

*more products G21*