



# HURAKAN

## CENTRIFUGAL JUICER HURAKAN HKN-CFV60



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	11
ENGLISH	EN	18
ESPAÑOL	ES	25
FRANÇAIS	FR	33
ITALIANO	IT	41
LATYSŠSKI	LV	48
LIETUVIŠKAS	LT	55
POLSKI	PL	63
РУССКИЙ	RU	71

EAC CE

**SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN!**

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben.

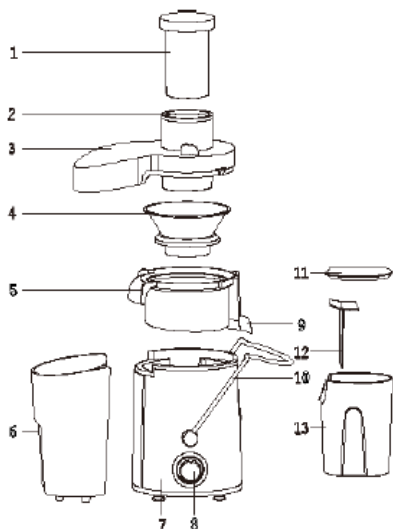
Das Gerät ist zum Auspressen von Säften aus frischem Gemüse und Obst (Karotten, Äpfel usw.) vorgesehen, die zuvor gewaschen und gegebenenfalls geschält und in Stücke geschnitten wurden.

**Lesen Sie diese Anweisung sorgfältig durch, bevor Sie mit der Arbeit beginnen, und bewahren Sie diese bei Bedarf zum späteren Nachschlagen auf.**

**SICHERHEITSVORSCHRIFTEN**

1. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.
2. Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien bestimmt.
3. Das Gerät sollte auf einem stabilen Untergestell mit einer ebenen horizontalen Oberfläche aufgestellt werden. Die Oberfläche muss trocken und sauber sein. Der Untergestell muss dem Gewicht der Ausrüstung standhalten.
4. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen (Gas- und Elektroherde, Öfen usw.) aufgestellt werden. Stellen Sie das Gerät nicht auf die Kochplatten von Gas- oder Elektroherden.
5. Die Stromnetzparameter (Spannung, Frequenz) müssen mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Parametern übereinstimmen.
6. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante des Untergestells hängt und keine heißen oder scharfen Gegenstände berührt. Das Kabel nicht verziehen oder beschweren. Ziehen Sie beim Ausschalten nicht am Kabel, sondern fassen Sie immer am Stecker an.
7. Als zusätzliche Sicherheitsmaßnahme ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet. Somit wird das Risiko minimiert, dass das Kabel über die Kante des Untergestells hängt und der Benutzer sich in dem Kabel verwickelt, darüber stolpert oder versehentlich daran zieht. Um Verletzungen, Stromschläge und Geräteschäden zu vermeiden, wird von Verlängerungskabeln und Adaptern dringend abgeraten.
8. Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) sowie Personen ohne entsprechende Ausbildung dürfen dieses Gerät nicht bedienen, sofern sie nicht von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person kontrolliert oder in die ordnungsgemäße Verwendung des Geräts eingewiesen wurden.
9. Vor dem Einschalten muss das Gerät vollständig zusammgebaut werden, der Deckel muss in der Arbeitsposition durch einen Riegel gesichert sein.
10. Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet ohne Aufsicht, insbesondere wenn Kinder in der Nähe sind.
11. Am Boden des Reibenfilters befindet sich ein Messer mit scharfen Klingen. Fassen Sie die Messerklingen nicht mit den Händen an, um Verletzungen zu vermeiden.
12. Geben Sie das Obst und Gemüse nicht mit den Händen auf die rotierende Reibe, verwenden Sie einen Stößel.
13. Berühren Sie bewegliche Teile bei eingeschaltetem Gerät nicht mit den Händen.

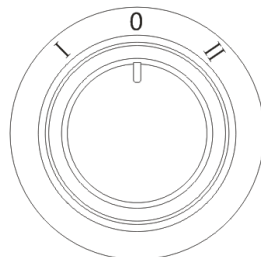
14. Gerät nicht überladen. Laden Sie nicht zu viele Produkte auf einmal und wenden Sie keine Gewalt an, wenn Sie das Produkt der rotierenden Reibe zuführen.
15. Stellen Sie am Ende der Arbeiten vor dem Zerlegen und Reinigen des Geräts sicher, dass der Motor vollständig abgestellt ist, und schalten Sie den Strom aus (ziehen Sie den Netzstecker aus Steckdose).
16. Um einen Stromschlag zu vermeiden, sollten das Netzkabel und den Stecker nicht mit nassen Händen angefasst, die Motoreinheit, Netzkabel und Stecker unter direktem Wasserstrahl gewaschen und in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
17. Es ist nicht gestattet, Schleifmittel, Metallschwämme und -bürsten, aggressive chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel zum Reinigen des Geräts zu verwenden.
18. Im Störfall muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an einen autorisierten Händler des Herstellers.
19. Betreiben Sie Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Netzstecker. Wenden Sie sich an einen autorisierten Händler des Herstellers, um das Netzkabel auszutauschen.

**BESCHREIBUNG DES GERÄTS**

1. Stößel
2. Eintrittsstutzen
3. Schalendeckel
4. Reibenfilter
5. Schale
6. Abfallbehälter
7. Motoreinheit
8. Schalter
9. Schnabel
10. Verriegelungshebel
11. Deckel für Saftbehälter
12. Schaumabscheider
13. Saftbehälter

**Gangschaltung**

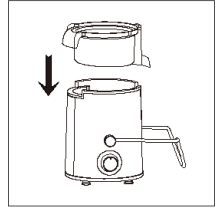
- "0": Stopp
- "1": Niedrige Geschwindigkeit, geeignet für weiches Obst und Gemüse (Gurke, Wassermelone, Tomate usw.)
- "2": Hohe Geschwindigkeit, geeignet für hartes Obst und Gemüse (Karotten, Äpfel, Sellerie usw.)

**ARBEITSVORBEREITUNG (VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME)**

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Werfen Sie die mitgelieferte Dokumentation nicht weg.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Putzen Sie das Gehäuse mit einem trockenen, weichen Tuch ab.
- Waschen Sie alle herausnehmbaren mit Gemüse und Obst in Berührung kommenden Teile mit einer warmen Seifenlösung, spülen Sie sie gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.

## ZUSAMMENBAU DES GERÄTS

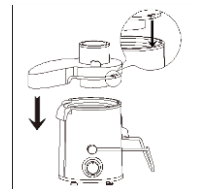
1. Stellen Sie die Motoreinheit (7) auf ein stabiles Untergestell mit ebener horizontalen Oberfläche. Die Oberfläche muss trocken und sauber sein. Der Untergestell muss dem Gewicht der Ausrüstung standhalten. Setzen Sie die Schale (5) so auf die Motoreinheit (7), dass der Schnabel der Schale in den in der Motoreinheit vorgesehenen Schlitz einrastet.



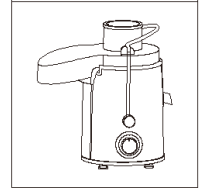
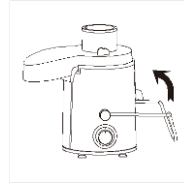
2. Setzen Sie den Reibenfilter (4) in die Schale ein. Stellen Sie sicher, dass der Reibenfilter in der zentralen Buchse der Schale fest sitzt und seine Drehung nichts behindert.



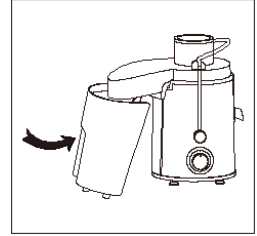
3. Verschließen Sie die Schale mit dem Deckel (3), so dass sich die Entleerungsöffnung des Deckels über dem Abfallbehälter befindet.



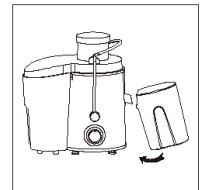
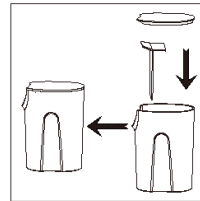
4. Drehen Sie den Verriegelungshebel (10) in eine vertikale Position. Stellen Sie sicher, dass der Deckel durch die Verriegelung fest gesichert ist.



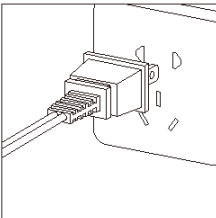
5. Kippen Sie den Abfallbehälter (6) leicht an, stellen Sie ihn unter den Vorsprung des Behälters auf der gegenüberliegenden Seite des Schnabels, bringen Sie den Behälter wieder in eine vertikale Position und drücken Sie ihn gegen die Motoreinheit, so dass der Vorsprung des Behälters in den Schlitz der Motoreinheit einrastet (bis Sie einen Klick hören).



6. Setzen Sie den Filter in den Saftbehälter (13) ein. Verschließen Sie den Saftbehälter mit dem Deckel (11). Stellen Sie den Saftbehälter unter den Schnabel der Schale.



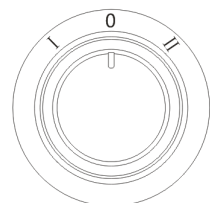
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Das Gerät einsatzbereit.



ist

**Stellen Sie sicher, dass sich der Schalter für den Betriebsmodus (8) in der Mittelstellung "0" (aus) befindet.**

8. Wählen Sie einen Modus und machen Sie sich an die Arbeit.



## VORBEREITUNG VON OBST UND GEMÜSE

- Obst und Gemüse gründlich waschen.
- Die Schale vieler Obst- und Gemüsesorten enthält eine große Menge an Nährstoffen, daher wird das Schälen nicht empfohlen.
- Gurken, Ananas, Melonen, Zitrusfrüchte sind zu schälen.
- Die Schale von Zitrusfrüchten muss sorgfältig entfernt werden, einschließlich der Innenseite. Andernfalls kann der Saft einen unangenehmen Geschmack bekommen.
- Große Kerne (Pflaumen, Aprikosen usw.) müssen entfernt werden, um Schäden an dem Gerät zu vermeiden. Es ist nicht notwendig, kleine Kerne zu entfernen.
- Die Laderutsche des Deckels ist groß genug, um die meisten Obst- und Gemüsesorten (Äpfel, Karotten, Gurken) als Ganzes zu laden. Großes Obst und Gemüse sollte entsprechend der Größe der Entleerungsöffnung in Stücke geschnitten werden.

## EINSATZ DES GERÄTS

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig zusammengebaut und einsatzbereit ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Schalter für den Betriebsmodus in der Mittelstellung "0" (aus) befindet. Schalten Sie den Strom ein (stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose). Drehen Sie den Schalter für den Betriebsmodus für eine niedrige Motordrehzahl gegen den Uhrzeigersinn und für eine hohe Motordrehzahl im Uhrzeigersinn. Es wird empfohlen, die Arbeit immer mit niedriger Geschwindigkeit zu beginnen.
- In kleinen Portionen vorbereitetes Obst und Gemüse in die Laderutsche füllen und mit einem Stößel zu der rotierenden Reibe schieben. Um die maximale Saftmenge zu gewinnen, sollte der Druck auf den Stößel gleichmäßig und nicht zu stark sein.
- Während des Betriebs des Geräts fließt der Saft aus der Schale durch den Schnabel in den Saftbehälter, und der Abfall gelangt in den Abfallbehälter.
- Vermeiden sie die Überfüllung des Abfallbehälters, da dies zu Fehlfunktionen und Geräteausfällen führen kann. Um den Behälter zu entleeren, muss der Schalter für den Betriebsmodus auf die Mittelstellung "0" (aus) gestellt, der Stößel entfernt, der Verriegelungshebel abgesenkt und der Deckel der Schale abgenommen werden. Nach dem Entleeren des Behälters können Sie das Gerät wieder zusammenbauen und weiterarbeiten.
- Das Gerät ist für den wiederholten kurzzeitigen Betrieb ausgelegt. Die Dauer des kontinuierlichen Betriebs des Geräts sollte 2 Minuten nicht überschreiten. Nach jeweils 2 Minuten des kontinuierlichen Betriebs ist eine technologische Pause von 3 Minuten erforderlich, um den Motor abzukühlen.

## ANWENDUNGSEMPFEHLUNGEN

- Um den Abfallbehälter bequem zu entleeren und zu reinigen wird empfohlen, Plastiktüten für Abfall in den Behälter zu setzen.
- Verwenden Sie frisches Gemüse und Obst - sie haben viel mehr Saft.

- Obst und Gemüse mit hohem Saftgehalt: Ananas, Äpfel, Gurken, Sellerie, Karotten, Spinat, Honigmelonen, Tomaten und die meisten Zitrusfrüchte.
- Hartes Gemüse und Obst sollte nicht zu fein geschnitten werden. Die Größe des Stücks wird durch die Größe der Entleerungsöffnung bestimmt.
- Weiches Gemüse und Obst mit Schale (Tomaten, Trauben usw.) sollte vor dem Einfüllen in die Saftpresse zerkleinert werden.
- Langes Gemüse wie Karotten müssen mit der spitzen Seite nach unten eingelegt werden.
- Es wird empfohlen, Blattgemüse (Kohl, Spinat usw.) vor dem Laden in eine Saftpresse in Rollen mit einem Durchmesser von 2-3 cm zu rollen.
- Bei Zubereiten der Säfte aus Blattgemüse und Gemüse laden Sie zuerst das Blattgemüse und dann festes Gemüse. Saft aus festem Gemüse trägt zu einer besseren Saftgewinnung aus Blattgemüse bei.
- Bei der Zubereitung von Säften aus verschiedenen Obst- und Gemüsesorten wird empfohlen, diese beim Laden in die Saftpresse abzuwechseln. Es wird empfohlen, das Auspressen mit einem weicheren Produkt zu beginnen.
- Das Gerät ist nicht zur Verarbeitung von faserigem Gemüse und Obst sowie von Bananen, Papaya, Avocados bestimmt, da aus diesen kein Saft gewonnen werden kann.
- Die Verarbeitung von festen Lebensmitteln wie Kokosnüssen ist nicht gestattet, da sie die Reibe und den Motor beschädigen können.
- Da Vitamine schnell zerstört werden, sollte der Saft so schnell wie möglich konsumiert werden.
- Apfelsaft oxidiert schnell und wird braun. Um den Oxidationsprozess zu verlangsamen, wird empfohlen, ein paar Tropfen Zitronensaft hinzuzugeben.
- Aus dem Fruchtfleisch, das beim Auspressen des Saftes entsteht, können Suppen, Saucen, Marmeladen, Desserts usw. hergestellt werden.

## ZERLEGEN DES GERÄTS

- Stellen Sie den Schalter für den Betriebsmodus (8) in die Mittelstellung "0" (aus).
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (ziehen Sie das Netzkabel ab).
- Entfernen Sie den Stößel und senken Sie den Verriegelungshebel.
- Nehmen Sie Deckel ab. Nehmen Sie den Abfallbehälter heraus.
- Fassen Sie die Schüssel mit beiden Händen und nehmen sie zusammen mit einem Reibenfilter von der Motoreinheit ab.

## REINIGEN DES GERÄTS

**Schalten Sie vor der Reinigung das Gerät aus und zerlegen Sie es.**

**Es ist nicht gestattet, Schleifmittel, Metallschwämme und -bürsten, aggressive chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel zum Reinigen des Geräts zu verwenden.**

**Reinigen Sie Motoreinheit, Netzkabel und Stecker nicht unter direktem Wasserstrahl und tauchen sie diese nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**



**Schüssel, Reibenfilter, Abfallbehälter, Saftbehälter mit Filter und Deckel dürfen in der Spülmaschine gespült werden (nur in der oberen Kassette).**

- Beim Reinigen des Reibenfilters ist Vorsicht geboten, da er leicht beschädigt werden kann. Außerdem sind die Messerklingen sehr scharf. Nicht mit den Händen anfassen. Sofort nach Beendigung der Arbeit den Reibenfilter 10 Minuten in warmem Seifenwasser einweichen, dann mit einer Nylonbürste reinigen, gründlich mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Das Trocknen des Fruchtfleisches und der Fasern auf dem Filter verringert die Effizienz des Geräts.
- Waschen Sie alle herausnehmbaren Teile mit warmen Seifenlösung, spülen Sie diese gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie die Motoreinheit mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab.

DE  
**STÖRUNGEN UND IHRE BESEITIGUNGEN**

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursachen und Beseitigungsmöglichkeiten</b>
Gerät ist eingeschaltet, funktioniert aber nicht	<p>Der Deckel wird nicht durch den Verriegelungshebel (10) fixiert. Der Verriegelungshebel muss in beide Nuten auf beiden Seiten der Decke einrasten.</p> <p>ODER</p> <p>Der Vorsprung des Abfallbehälters (6) ist nicht in den dafür vorgesehenen Schlitz der Motoreinheit (7) eingerastet.</p> <p>Wenn Sie den Abfallbehälter in seine Arbeitsposition bringen, sollten Sie ein Klicken hören, wenn der Vorsprung in den Schlitz einrastet. Wenn Sie kein Klicken hören, nehmen Sie den Behälter heraus und fangen Sie von vorne an. Bewegen Sie den Abfallbehälter (6) leicht, um sicherzustellen, dass er richtig sitzt. Sitzt der Abfallbehälter korrekt, bewegt er sich nicht. Sitzt der Abfallbehälter falsch, wird das Gerät nicht funktionieren.</p>
Der Motor stoppt während des Betriebs	Die gewählte Geschwindigkeit ist zu hoch für dieses Produkt oder der Andruck auf den Stößel (1) ist zu hoch.
Auf dem Reibenfilter sammelt sich Fruchtfleisch an ODER Saft ist nicht vollständig ausgepresst	Der Reibenfilter (4) muss sauber sein. Wenn die Löcher des Reibenfilters durch getrocknetes Fruchtfleisch verstopft sind, kommt der Saft nicht durch den Filter. In diesem Fall den Reibenfilter 10 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen, dann mit einer Nylonbürste reinigen und gründlich mit klarem Wasser abspülen.
Saft spritzt oder fließt durch den Spalt zwischen Schüssel und Motoreinheit heraus	Die gewählte Geschwindigkeit ist zu hoch für dieses Produkt oder der Andruck auf den Stößel (1) ist zu hoch.

**LUGUPEETUD KLIENDID!**

Täname teid selle seadme ostmise eest.

Seade on ette nähtud mahlade välja pigistamiseks eelnevalt pestud ning vajadusel kooritud ja tükkiideks lõigatud värskeist köögi- ja puuviljadest (porgandid, õunad jms).

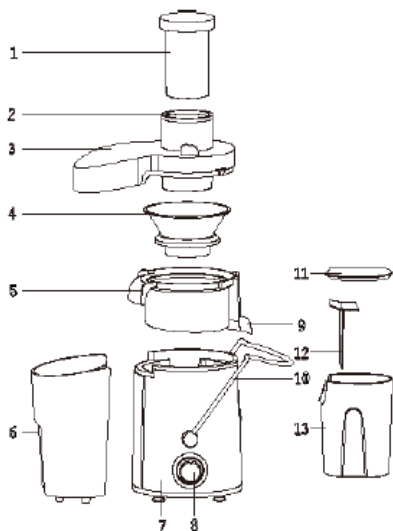
**Enne töö alustamist lugege hoolikalt seda juhendit ja vajadusel säilitage see edaspidiseks kasutamiseks.**

**OHUTUSTEHNIKA**

1. Seadet pole lubatud kasutada muul kui sihtotstarbel.
2. Seade pole ette nähtud kasutamiseks välitingimustes.
3. Seade tuleb paigaldada tasase rõhtpinnaga püsivale alusele. Pind peab olema kuiv ja puhas. Alus peab suutma toetada seadme raskust.
4. Seade tuleb paigutada eemale soojusallikaist (gaasi- ja elektripliidid, ahjud jne). Ärge asetage seadet gaasi- või elektripliidide kuumaaladele.
5. Elektrivõrgu parameetrid (pinge, sagedus) peavad vastama seadme tüübisildile märgituile.
6. Jälgige, et toitejuhe ei ripuks üle aluse serva ega puutuks kuumade ega teravate esemete vastu. Ärge moonutage juhet ega asetage sellele raskusi. Toite väljalülitamisel ärge tõmmake juhtmest, vaid hoidke alati pistikust.
7. Täiendava ohutusmeetmena on seade varustatud lühikese toitejuhtmega. See vähendab ohtu, et juhe võiks üle aluse serva rippuda, kasutaja võiks juhtmesse kinni jääda, sellesse takerduda või seda kogemata tõmmata. Vigastuste, elektrilöövide ja seadme kahjustuste vältimiseks soovitatakse tungivalt vältida pikendusjuhtmeid ja üleminekuid.
8. Seda seadet ei tohi kasutada piiratud füüsiliste, vaimsete ja meeleliste võimetega isikud (sealhulgas lapsed), samuti isikud, kel puudub korralik väljaõpe; välja arvatud juhul, kui neid kontrollib või juhendab seadme õigesti kasutamisel nende ohutuse eest vastutav isik.
9. Enne seadme sisselülitamist tuleb see täielikult kokku panna ja kinnitada kaas tööasendisse lukustushoovaga.
10. Ärge jätke sisselülitatud seadmeid järelevalveta, eriti kui läheduses on lapsi.
11. Riiv-filtri põhjas on teravate lõikeservadega nuga. Kehavigastuste vältimiseks ärge puudutage noa lõikeserva kätega.
12. Ärge proovige juur- ja puuvilju panna vastu pöörlevat riivi kätega vaid kasutage petkelit (uhmrinuia).
13. Ärge puutuge kätega sisselülitatud seadme liikuvaid osi.
14. Seadmeid pole lubatud üle koormata. Ärge laadige korraga liiga palju toiduaineid ja ärge kasutage jõudu toiduaine lükkamisel vastu pöörlevat riivi.
15. Töö lõpul enne seadme lahtivõtmist ja puhastamist veenduge, et mootor on täielikult seiskunud ja lülitage toide välja (tõmmake toitejuhe pistikupesast välja).
16. Elektrilöögi vältimiseks pole lubatud puutuda toitejuhet ja pistikut märgade kätega, pesta mootoriplokki, toitejuhet ja pistikut voolava vee all ega kasta neid vette või muusse vedelikku.

17. Seadme puhastamisel pole lubatud kasutada abrasiivseid materjale, metallkäsnaid ja pintsleid, söövitavaid klooripõhiseid puhastusvahendeid, bensiini, happeid, leeliseid ja lahusteid.
18. Rikke ilmsikstulekul tuleb seade viivitamatult välja lülitada. Ärge proovige seadet parandada iseseisvalt. Võtke ühendust tootja volitatud edasimüüjaga.
19. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustunud. Toitejuhtme vahetamiseks pöörduge tootja volitatud edasimüüja poole.

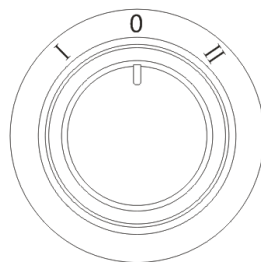
## SEADME KIRJELDUS



1. Petkel (uhmrinui)
2. Sisselasketoru
3. Kausi kaas
4. Riiv-filter
5. Kauss
6. Jäätmenõu
7. Mootoriplokk
8. Lülitid
9. Kausi tila
10. Lukustushoob
11. Mahlanõu kaas
12. Vahu eraldaja
13. Mahlanõu

## Kiiruste lüliti

- „0“: Seis
- „1“: Väike kiirus, sobib pehmete puu- ja köögiviljade jaoks (kurk, arbuus, tomat jne)
- „2“: Suur kiirus, sobib kõvade puu- ja köögiviljade jaoks (porgand, õun, seller jne)



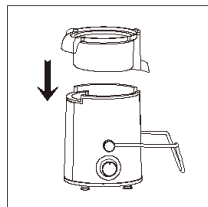
## TÖÖKS ETTE VALMISTAMINE (ENNE ESIMEST KÄIVITAMIST)

- Pakkige seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid. Ärge visake minema komplektiga kaasas olevaid dokumente.
- Tutvuge tähelepanelikult kasutusjuhendiga.

- Pühkige seadme kere kuiva pehme lapiga.
- Peske kõik köögi- ja puuviljadega kokku puutuvad eemaldatavad osad sooja seebiveega, loputage hoolikalt puhta veega ja kuivatage.

## SEADMETE KOKKUPANEK

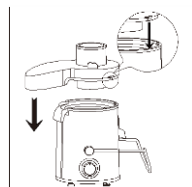
1. Paigaldage mootoriplokk (7) tasase rõhtpinnaga püsivale alusele. Pind peab olema kuiv ja puhas. Alus peab suutma toetada seadme raskust. Paigaldage kaus (5) mootoriplokile (7) nii, et kausi tila sobiks selleks ette nähtud sälku mootoriplokis.



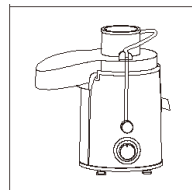
2. Asetage riiv-filter (4) kaussi. Veenduge, et riiv-filter on kinnitatud kausi keskel asuvasse pessa ja selle pöörlemist ei takista miski.



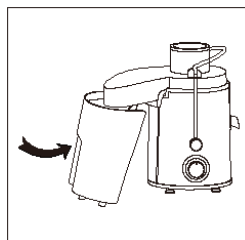
3. Sulgege kaus kaanega (3) nii, et kaane tühjendusava asuks jäätmenõu kohal.



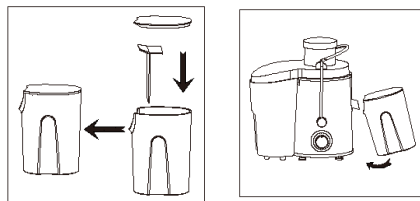
4. Keerake lukustushoob (10) püstiasendisse. Veenduge, et kaas on kindlalt kinnitatud lukustushoova abil.



5. Kallutage kergelt jäätmenõud (6), asetage see kausi otsiku vastasküljel asuva eendi alla; seejärel kallutage nõu tagasi püstiasendisse ja suruge vastu mootoriplokki nii, et nõu eend siseneb selle vastussälku mootoriplokis (kuulete seejuures klõpsu).

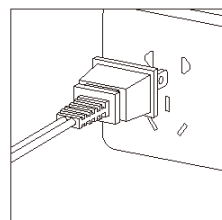


6. Asetage filter mahlanõusse (13). Sulgege mahlanõu kaanega (11). Paigutage mahlanõu kausi tila alla.

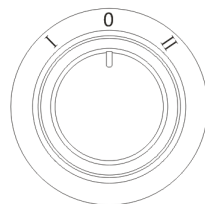


7. Pistke toitepistik pistikupessa. Seade on kasutusvalmis.

**Veenduge, et töörežiimi lüliti (8) oleks keskasendis „0“ (väljas).**



8. Valige režiim ja asuge tööle.



## PUU- JA KÖÖGIVILJADE ETTEVALMISTAMINE

- Peske puu-ja köögivilju põhjalikult.
- Paljude puu- ja köögiviljade koor sisaldab suures koguses toitaineid, seetõttu pole vilju soovitatav koorida.
- Koorida tuleb kurgid, ananassid, melonid ja tsitrusviljad.
- Tsitrusviljad tuleb õhukeselt koorida, jättes koore sisekihi alles. Vastasel juhul võib mahlale tekkida ebameeldiv järeloomaitse.
- Seadme kahjustamise vältimiseks tuleb eemaldada suured seemned (ploomidel, aprikoosidel jms). Väikseid seemneid pole vaja eemaldada.
- Kaane laadimisrenn on piisavalt lai, et laadida terveina enamikke puu- ja köögivilju (õunad, porgandid, kurgid). Suured puu- ja köögiviljad tuleb tükeldada vastavalt laadimisava suurusele.

## SEADME KASUTAMINE

- Veenduge, et seade on täielikult kokku pandud ja kasutusvalmis.
- Veenduge, et töörežiimi lüliti on keskasendis „0“ (väljas). Lülitage toide sisse (pistke toitejuhe pistikupessa). Pöörake töörežiimi lülitit vastupäeva mootori madalama pöörlemiskiiruse ja päripäeva mootori kõrgema pöörlemiskiiruse saamiseks. Tööd on soovitatav alati alustada madalal kiirusel.
- Laadige ettevalmistatud puu- ja köögiviljad väikeste annustena laadimisrenni ja lükake need petkeliga vastu pöörlevat riivi. Suurima mahlakoguse saamiseks peaksurve petkelil olema ühtlane ja mitte liiga tugev.
- Seadme töö ajal voolab mahl kausist tila kaudu mahlanõusse ja jäätmed sisenevad jäätmenõusse.
- Ärge laske jäätmenõul liiga täis saada, kuna see võib rikkuda seadme tavapärase töö ja põhjustada seadme rikke. Nõu tühjendamiseks tuleb lülitada töörežiimi lüliti keskasendisse „0“ (väljas), tõmmata petkel välja, langetada lukustushoob ja eemaldada kausi kaas. Pärast nõu tühjendamist saab seadme kokku monteerida ja tööd jätkata.
- Seade on kavandatud tööks korduvas lühiajalises režiimis. Seadme pideva töö aeg ei tohiks ületada 2 minutit. Pärast 2-minutilist pidevat tööd on iga kord mootori jahutamiseks vajalik 3-minutiline tehnoloogiline paus.

## SOOVITUSED SEADME KASUTAMISEKS

- Jäätmenõu tühjendamise ja puhastamise mugavuse huvides on soovitatav sellesse panna polüetüleenkile kotid jäätmete kogumiseks.
- Kasutage värskeid köögi- ja puuvilju – nende mahlasisaldus on palju suurem.
- Suure mahlasisaldusega köögi- ja puuviljad on: ananassid, õunad, kurgid, seller, porgandid, spinat, melonid, tomatid ja enamik tsitruselisi.
- Kõvasid köögi- ja puuvilju ei tohi hakkida liiga peeneks. Tüki suurus määratakse laadimisava suuruse kohaselt.

- Pehmed koortega köögi- ja puuviljad (tomatid, viinamarjad jne) soovitatakse enne mahlapressi panemist tükeldada.
- Pikad köögiviljad, näiteks porgandid, tuleb panna teravama otsaga allapoole.
- Rohelised lehed (kapsas, spinat jms) on soovitatav enne mahlapressi panemist keerata 2 – 3 cm läbimõõduga rullideks.
- Kui mahla valmistatakse rohelistest lehtköögiviljadest ja juurviljadest, tasub esmalt panna pressi rohelised lehed ja seejärel kõvad köögiviljad. Kõvade köögiviljade mahl aitab rohelisest mahla paremini kätte saada.
- Kui mahla valmistatakse mitut liiki puu- ja köögiviljadest, on soovitatav need panna mahlapressi vaheldumisi. Ekstraheerimist soovitatakse alustada pehmeimast toiduainest.
- Seadmed pole ette nähtud kiudainerohkete köögi- ja puuviljade ega banaanide, papaiade või avokaadode töötlemiseks, kuna neist on keelatud mahla saada.
- Kõvade toiduainete, näiteks kookospähklite töötlemine ei ole lubatud, kuna need võivad riivi ja mootorit kahjustada.
- Kuna vitamiinid hävinevad kiiresti, tuleks mahl tarbida nii kiiresti kui võimalik.
- Õunamahl oksüdeerub kiiresti ja muutub pruuniks. Oksüdatsiooniprotsessi aeglustamiseks on soovitatav lisada sellesse mõned tilgad sidrunimahla.
- Peale mahla välja pigistamist tekkivat viljaliha saab kasutada supptide, kastmete, keediste, magustoitude jms valmistamiseks.

## SEADME LAHTIVÕTMINE

- Seadke töörežiimi lüliti keskasendisse „0“ (väljas).
- Ühendage toide lahti (tõmmake toitejuhe toitepesast välja).
- Eemaldage petkel ja langetage lukustushoob.
- Võtke kaas maha. Võtke jäätmenõu välja.
- Haarake kausist mõlema käega ja võtke see koos riiv-filtriga mootoriplokilt maha.

## SEADME PUHASTAMINE

Enne puhastamist lülitage seade välja ja võtke lahti.

Seadme puhastamisel pole lubatud kasutada abrasiivseid materjale, metallkäsnaid ja pintsleid, söövitavaid klooripõhiseid puhastusvahendeid, bensiini, happeid, leeliseid ja lahusteid.

Ärge peske mootoriplokki, toitejuhet ja pistikut voolava vee all ega kastke neid vette või muusse vedelikku.

Kaussi, riiv-filtrit, jäätmenõud ning filtri ja kaanega mahlanõud on lubatud pesta nõudepesumasinas (ainult ülemises kassetis).

- Riiv-filtri puhastamisel tuleb olla ettevaatlik, sest seda on lihtne kahjustada. Peale selle on noa lõikeservad väga teravad. Ärge puutuge neid kätega. Kohe pärast töö lõpetamist leotage riiv-filtrit 10 minutit soojas seebivees, seejärel puhastage nailonharjaga, loputage hoolikalt puhta veega ja kuivatage. Filtri külge kuivanud viljaliha ja kiud vähendavad seadme tööjõudlust.



- Peske kõik seadme eemaldatavad osad sooja seebiveega, loputage hoolikalt puhta veega ja kuivatage.
- Pühkige mootoriplokki puhta niiske käsna või lapiga.

## RIKKED JA NENDE KÕRVALDAMISE VIISID

Rike	Võimalik põhjus ja kõrvaldamise viisid
Seade on sisse lülitatud, kuid ei tööta	Kaas pole kinnitatud lukustushoovaga (10). Lukustushoob peab sisenema kahte soonde kaane külgedel. VÕI Jäätmenõu (6) eend ei sisenenud oma vastussälku mootoriplokis (7). Jäätmenõud selle tööasendisse seades peaksite kuulma klõpsu eendi sisenemisel sälku. Kui klõpsu pole kuulda, eemaldage nõu ja alustage uuesti. Et veenduda jäätmenõu (6) paigasolekus, proovige seda veidi liigutada. Kui nõu on õigesti paigas, ei liigu see oma kohalt. Kui nõu pole õigesti paigas, siis ei hakka seade tööle.
Mootor seiskub töö ajal	Selle toiduaine jaoks on valitud liiga suur kiirus või on surve petkelile (1) liiga tugev.
Viljaliha koguneb riiv-filtrile VÕI kogu mahla ei pressita välja	Riiv-filter (4) peab olema puhas. Mahl ei suuda läbida kuivanud viljalihaga ummistunud riiv-filtri avasid. Sel juhul tuleb riiv-filtrit leotada 10 minuti jooksul soojas seebivees, seejärel puhastada nailonharjaga ja loputada hoolikalt puhta veega.
Mahla pritsib või voolab välja kausi ja mootoriploki vahelisest pilust	Selle toiduaine jaoks on valitud liiga suur kiirus või on surve petkelile (1) liiga tugev.

**HELLO!**

Thank you for purchasing this equipment.

The equipment is designed to squeeze juice from fresh fruits and vegetables (carrots, apples, etc.) that have been pre-washed and, if necessary, peeled and sliced into pieces.

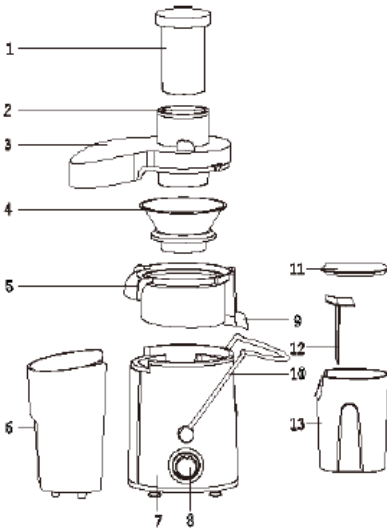
**Before starting work, read this manual carefully and keep it for future reference if necessary.**

**SAFETY PROCEDURE**

1. Do not use the equipment for purposes other than for which it is intended.
2. The equipment is not intended for outdoor use.
3. The equipment must be installed on a stable base with a flat horizontal surface. The surface must be dry and clean. The stand must be able to support the weight of the equipment.
4. The equipment must be placed at a distance from heat sources (gas and electric stoves, ovens, etc.). Do not place the equipment on top of burners of gas and electric stoves.
5. The mains parameters (voltage, frequency) must correspond to the parameters specified on the nameplate of the equipment.
6. Make sure that the power cord does not overhang past the edge of the stand and that it is not in contact with hot or sharp objects. Do not deform the cord or place any weight on it. When disconnecting the power supply, do not pull on the cord, always disconnect by holding the plug.
7. As an additional safety measure, the equipment is equipped with a short power cord. This minimizes the risk that the cord hangs over the edge of the stand, or that the user gets tangled in the cord, trips over it, or accidentally pulls it. To avoid injury, electric shock, and damage to the equipment, it is strongly discouraged to use extension cords and adapters.
8. This equipment may not be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities (including children), or by persons without proper training, unless they are supervised or instructed in the proper use of the equipment by a person responsible for their safety.
9. Before switching on the equipment, it must be fully assembled, with the lid fixed in its working position with a lock.
10. Once switched on, do not leave the equipment unattended, especially if there are children nearby.
11. At the base of the grater filter, there is a knife with sharp blades. To avoid injury, do not touch the blades with your hands.
12. Do not try to feed vegetables and fruits to the rotating grater by hand, use the pusher.
13. Do not touch moving parts with your hands while the equipment is in operation.
14. Do not overload the equipment. Do not load too much product at a time, and do not use force when feeding the rotating grater.
15. After completing work, make sure that the motor has stopped completely and turn off the power (unplug the power cord from the outlet) before disassembling and cleaning the equipment.

16. To prevent electric shock, do not touch the power cord and plug with wet hands, and do not place the motor unit, power cord or plug under running water or immerse them in water or any other liquid.
17. Do not use abrasive materials, metal sponges or brushes, aggressive chlorinated cleaners, gasoline, acids, alkalis or solvents to clean the equipment.
18. In the event of a malfunction, stop using the equipment immediately. Do not attempt to repair the equipment yourself. Contact an authorized dealer of the manufacturer.
19. Do not use the equipment if the power cord or plug is damaged. Contact an authorized dealer of the manufacturer to replace the power cord.

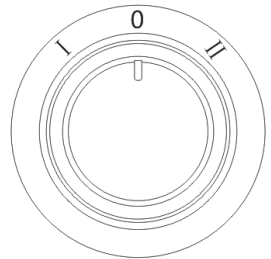
## EQUIPMENT DESCRIPTION



1. Pusher
2. Inlet nozzle
3. Bowl lid
4. Grater filter
5. Bowl
6. Waste container
7. Motor unit
8. Switch
9. Bowl spout
10. Locking lever
11. Juice container lid
12. Foam separator
13. Juice container

## Speed switch

- "0": Stop
- "1": Low speed, suitable for soft fruits and vegetables (cucumber, watermelon, tomato, etc.)
- "2": High speed, suitable for hard fruit and vegetables (carrots, apples, celery, etc.)

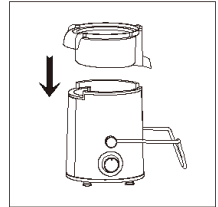


## PREPARING FOR WORK (BEFORE FIRST START-UP)

- Unpack the equipment, and remove all packing materials. Do not discard the documentation included in the scope of delivery.
- Read the instruction manual carefully.
- Wipe the equipment with a soft dry cloth.
- Wash all removable parts that come into contact with fruits and vegetables with warm soapy water, then rinse thoroughly with clean water and dry.

## EQUIPMENT ASSEMBLY

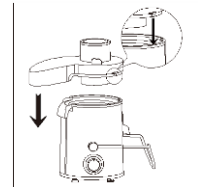
1. Place the motor unit (7) on a stable base with a flat horizontal surface. The surface must be dry and clean. The stand must be able to support the weight of the equipment. Place the bowl (5) on the motor block (7) so that the bowl spout enters the slot on the motor unit designed for it.



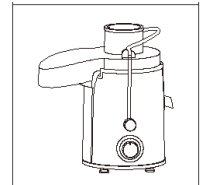
2. Insert the grater filter (4) into the bowl. Make sure that the grater filter is locked in the central socket of the bowl and that nothing is obstructing its rotation.



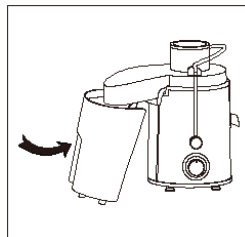
3. Close the bowl with the lid (3) so that the lid's discharge opening is directly above the waste container.



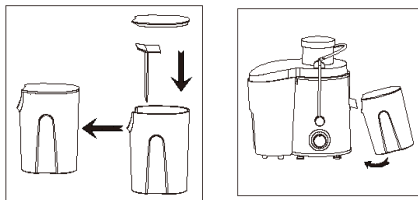
4. Rotate the locking lever (10) to the vertical position. Make sure that the lid is securely fastened with the lock.



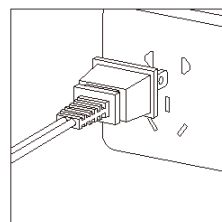
5. Slightly tilt the waste container (6), place it under the protruding part of the bowl on the opposite side of the spout, then return the container to a vertical position and press it against the motor unit so that the container ridge fits into the slot designed for it in the motor unit (you will hear a click).



6. Insert the filter into the juice container (13). Close the juice container with the lid (11). Place the juice container under the bowl spout.



7. Plug the power plug into the power outlet. The equipment is ready to operate.

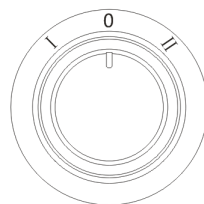


is

**Make sure that the mode switch (8) is in the middle position (off).**

"0"

8. Select a mode and get started.



## FRUIT AND VEGETABLE PREPARATION

- Thoroughly wash the fruits and vegetables.
- Many fruits and vegetables have a lot of nutrients in their skin, so it is not recommended to peel them.
- That said, the peel must be removed from cucumber, pineapple, melon and citrus fruits.
- The peel of citrus fruits must be carefully removed, including the inside. Otherwise, the juice may have an unpleasant aftertaste.
- Large stones (plums, apricots, etc.) must be removed to avoid damaging the equipment. It is not necessary to remove small pips.
- The loading chute of the lid is large enough to place most fruits and vegetables whole (apples, carrots, cucumbers). Large fruits and vegetables should be sliced into pieces according to the size of the inlet opening.

## USE OF EQUIPMENT

- Make sure that the equipment is fully assembled and ready for operation.
- Make sure that the mode switch is in the middle position "0" (off). Turn on the power (plug the power cord into a wall outlet). Turn the mode switch counterclockwise for low speed, and clockwise for high speed. It is always recommended to start juicing at a low speed.
- Load the prepared fruits and vegetables into the loading chute in small portions and feed them to the rotating grater using the pusher. To get the maximum amount of juice, the pressure on the pusher must be even and not too strong.
- During operation of the equipment, the juice flows out of the bowl through the spout and into the juice container, and the waste is fed to the waste container.
- Do not overfill the waste container as this may lead to malfunction and equipment failure. To empty the container, set the operating mode switch to the middle position "0" (off), remove the pusher, lower the locking lever and remove the bowl lid. After emptying the container, you can assemble the equipment and continue operation.
- The equipment is designed to operate intermittently. The equipment must not be operated continuously for more than 2 minutes. After 2 minutes of continuous operation, the equipment must be left to cool down for 3 minutes.

## RECOMMENDATIONS FOR USING THE EQUIPMENT

- To make it easier to empty and clean the waste container, it is advisable to place plastic bags inside the waste container.
- Use fresh vegetables and fruits as their juice content is much higher.
- Vegetables and fruits with a high juice content include: pineapple, apple, cucumber, celery, carrot, spinach, melons, tomato and most citrus fruits.
- Hard vegetables and fruits should not be cut too finely. The dimensions of the piece are determined by the size of the inlet.

- Soft vegetables and fruits with peel (tomatoes, grapes, etc.) should be shredded before being loaded into the juicer.
- Long vegetables, such as carrots, should be loaded with the narrow end facing down.
- It is recommended to roll up green leafy vegetables (cabbage, spinach, etc.) into rolls with a diameter of 2-3 cm before loading them into the juicer.
- When preparing juice from leafy greens and vegetables, load the greens first and then the hard vegetables. The juice from hard vegetables will help to better extract juice from the greens.
- When preparing juices from several different fruits and vegetables, it is recommended to alternate them when loading them into the juicer. It is recommended to start the juicing with a softer product.
- The equipment is not intended for processing fibrous fruits and vegetables, or bananas, papaya, and avocados, as juice cannot be extracted from them.
- Do not try to process hard products such as coconuts as they can damage the grater and motor.
- As the vitamins begin to break down quickly, the juice should be consumed as soon as possible.
- Apple juice oxidizes quickly and turns brown. To slow down the oxidation process, it is recommended to add a few drops of lemon juice.
- The left-over pulp from juice extraction can be used to make soups, sauces, jams, desserts, etc.

## EQUIPMENT DISASSEMBLY

- Set the operating mode switch to the middle position "0" (off).
- Turn off the power (unplug the power cord from the wall outlet).
- Remove the pusher and lower the locking lever.
- Remove the lid. Remove the waste container.
- Grasp the bowl with both hands and remove it from the motor unit along with the grater filter.

## EQUIPMENT CLEANING

**Before cleaning, disconnect the power supply and disassemble the equipment.**

**Do not use abrasive materials, metal sponges or brushes, aggressive chlorinated cleaners, gasoline, acids, alkalis or solvents to clean the equipment.**

**Do not place the motor unit, power cord or plug under running water or immerse them in water or any other liquid.**

**The bowl, grater filter, waste container, juice container with filter and lid may be washed in the dishwasher (only in the top rack).**

- Care must be taken when cleaning the grater filter, as it can easily be damaged. Be careful, as the knife blades are very sharp. Don't touch them with your hands. Immediately after finishing operation, soak the grater filter in warm soapy water for 10 minutes, then clean with a nylon brush, rinse thoroughly with clean water and dry. If the

pulp and fibers are left to dry onto the filter, the efficiency of the equipment will be reduced.

- Wash all removable parts of the equipment with warm soapy water, rinse thoroughly with clean water and dry.
- Wipe the motor unit with a clean damp sponge or cloth.

## FAULTS AND TROUBLESHOOTING

Fault	Possible cause and remedies
The equipment is switched on, but doesn't run	<p>The lid is not secured with the locking lever (10). The locking lever must be inserted into the two grooves on either side of the lid.</p> <p>OR</p> <p>The ridge of the waste container (6) did not enter the slot provided for it in the motor unit (7). When placing the waste container in its operating position, you should hear a click when the ridge enters the slot. If you don't hear a click, remove the container and start over. To ensure that the waste container (6) is installed correctly, shake it slightly. If the container is positioned correctly, it will not move. If the container is not installed correctly, the equipment will not operate.</p>
The motor stops during operation	The selected speed is too high for the product or the pressure on the pusher (1) is too strong.
Pulp is accumulated on the grater filter OR The juice isn't fully squeezed	The grater filter (4) must be clean. If the openings of the grater filter are blocked by dried pulp, the juice will not pass through the filter. In this case, soak the grater filter in warm soapy water for 10 minutes, then clean with a nylon brush and rinse thoroughly with clean water.
Juice sprays or flows out through the gap between the bowl and the motor unit	The selected speed is too high for the product or the pressure on the pusher (1) is too strong.



**ESTIMADOS SEÑORES,**

Gracias por adquirir este equipo.

El equipo está diseñado para exprimir zumos de frutas y verduras frescas (zanahorias, manzanas, etc.), previamente lavados y, si es necesario, pelados y cortados en trozos.

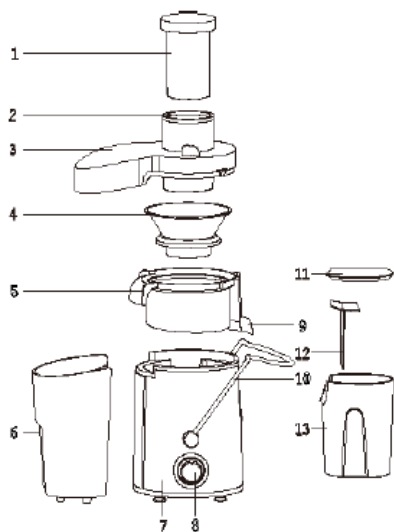
**Antes de empezar a trabajar, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas si fuera necesario.**

**TÉCNICAS DE SEGURIDAD**

1. Está prohibido usar el equipo para otros fines.
2. El equipo no es adecuado para usar al aire libre;
3. El equipo debe instalarse sobre una base estable con una superficie horizontal plana. La superficie debe estar limpia y seca. El soporte debe soportar el peso del equipo.
4. El equipo debe ubicarse lejos de fuentes de calor (estufas de gas y eléctricas, hornos, etc.). No coloque el equipo sobre los quemadores de las estufas de gas o eléctricas.
5. Los parámetros de la red (tensión, frecuencia) deben corresponderse con los parámetros indicados en la placa del equipo.
6. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde del soporte y no toque objetos con bordes agudos ni calientes. No deforme el cable ni coloque ningún peso sobre él. Al desconectar el equipo de la red eléctrica, no tire del cable, siempre tire del enchufe.
7. Como medida de seguridad adicional, el equipo está equipado con un cable de alimentación corto. Esto minimiza el riesgo de que el cable se mueva por el borde del soporte, y que el usuario se enrede en el cable, se tropiece con él o lo tire accidentalmente. Para evitar lesiones, descargas eléctricas o daños al equipo, no se recomienda usar extensiones de cables ni adaptadores.
8. Este equipo no puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas (incluyendo niños), o por personas sin entrenamiento apropiado, a menos que sean supervisadas o instruidas en el uso apropiado del equipo por una persona responsable de su seguridad.
9. Antes de encender el equipo, éste debe haber sido completamente y cuidadosamente ensamblado, la tapa debe estar fijada en la posición de operación con ayuda de la palanca de fijación.
10. No deje el equipo encendido desatendido, especialmente si hay niños cerca.
11. En la base del filtro rallador hay un cuchillo con cuchillas afiladas. Para evitar lesiones, no toque las cuchillas con las manos.
12. No intente poner las verduras y frutas al rallador rotativo con las manos, utilice el empujador.
13. No toque con las manos las piezas móviles mientras el equipo esté en funcionamiento.
14. Está prohibido sobrecargar el equipo. No cargue demasiados productos a la vez y no aplique fuerza al alimentar el rallador rotativo.

15. Después de terminar el trabajo y antes de desmontar y limpiar el equipo, asegúrese de que el motor se ha detenido completamente y desconecte la alimentación eléctrica (desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente).
16. Para evitar descargas eléctricas, no coja el cable de alimentación y el enchufe con las manos mojadas, no lave la unidad del motor, el cable de alimentación y el enchufe bajo el agua corriente ni los sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
17. Está prohibido usar para limpiar el equipo los materiales abrasivos, esponjas y escobillas de metal, agentes de limpieza agresivos con contenido de cloro, gasolina, ácidos, álcalis y solventes.
18. En caso de avería, deje de utilizar el equipo inmediatamente. No intente reparar el equipo usted mismo. Póngase en contacto con un distribuidor autorizado del fabricante.
19. No opere el equipo si el cable de alimentación y el enchufe están dañados. Póngase en contacto con un distribuidor autorizado del fabricante para el reemplazo del cable de alimentación.

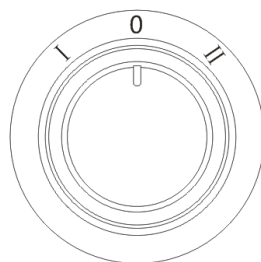
## DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO



1. Empujador
2. Tubo de entrada
3. Tapa de la cubeta
4. Filtro rallador
5. Cubeta
6. Contenedor de residuos
7. Bloque motor
8. Selector
9. Dispensador de la cubeta
10. Palanca de fijación
11. Tapa del contenedor para el zumo
12. Separador de espuma
13. contenedor para el zumo

## Selector de velocidades

- «0»: Stop
- «1»: Baja velocidad, apta para frutas y verduras blandas (pepino, sandía, tomate, etc.)
- «2»: Alta velocidad, apta para frutas y verduras duras (zanahorias, manzanas, apio, etc.)

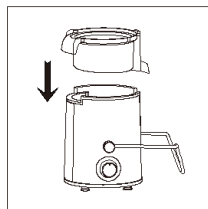


## PREPARACIÓN PARA EL TRABAJO (ANTES DEL PRIMER ENCENDIDO)

- Desempaque el equipo, retire todo el material de embalaje. No deseche la documentación incluida en el kit de suministro.
- Lea atentamente el Manual de operación.
- Limpie el equipo con un paño suave y seco.
- Lave todas las partes desmontables que hagan contacto con frutas y verduras con agua jabonosa tibia, enjuáguelas bien con agua limpia y séquelas.

## MONTAJE DEL EQUIPO

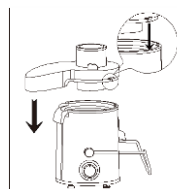
1. Coloque el bloque motor (7) sobre una base estable con superficie horizontal plana. La superficie debe estar limpia y seca. El soporte debe soportar el peso del equipo. Coloque la cubeta (5) sobre el bloque motor (7) de forma que el dispensador de la cubeta entre en la ranura del bloque motor diseñado para ello.



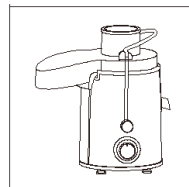
2. Inserte el filtro rallador (4) en la cubeta. Asegúrese de que el filtro rallador esté fijo en el nido central de la cubeta y de que nada obstruya su rotación.



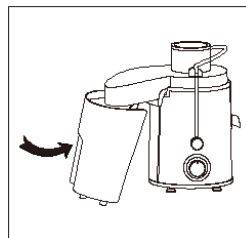
3. Cierre la cubeta con la tapa (3) de forma que la abertura de descarga de la tapa quede por encima del contenedor de residuos.



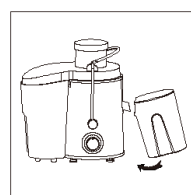
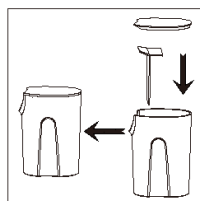
4. Gire la palanca de fijación (10) hasta la posición vertical. Asegúrese de que la tapa esté bien sujeta con la palanca de fijación.



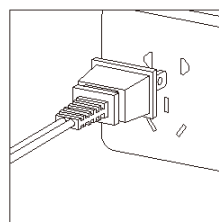
5. Incline ligeramente el contenedor de residuos (6), colóquelo debajo de la saliente de la cubeta ubicado en la parte opuesta al dispensador y, a continuación, vuelva a colocar el contenedor en posición vertical y presiónelo contra el bloque motor hasta que la saliente del contenedor entre en la ranura del bloque motor prevista para ello (se oirá un clic).



6. Inserte el filtro en el contenedor de zumo (13). Cierre el recipiente par el zumo con la tapa (11). Coloque la cubeta para el zumo debajo del dispensador de la cubeta.

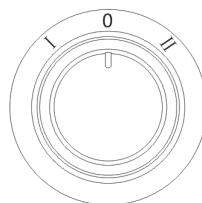


7. Coloque el enchufe de alimentación en la toma de corriente. El equipo está listo para funcionar.



**Asegúrese de que el selector de modos de operación (8) esté en la posición central "0" (apagado).**

8. Seleccione un modo y empiece a usar el equipo.



## PREPARACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

- Lave bien las frutas y verduras.
- Muchas frutas y verduras poseen muchos nutrientes en la piel, por lo que no se recomienda retirarla.
- Se debe quitar la piel de los pepinos, piñas, melones, cítricos.
- La piel de los frutos cítricos debe retirarse con cuidado, incluido el interior de los mismos. De lo contrario, el zumo puede tomar un sabor desagradable.
- Las semillas grandes (ciruelas, albaricoques, etc.) deben ser retirados para evitar daños al equipo. No hay necesidad de extraer las semillas pequeños.
- El canal de carga de la tapa es lo suficientemente grande para cargar la mayoría de las frutas y verduras (manzanas, zanahorias, pepinos) sin necesidad de cortarlas. Las frutas y hortalizas grandes deben cortarse en trozos según el tamaño de la abertura de entrada.

## USO DEL EQUIPO

- Asegúrese de que el equipo esté completamente montado y listo para funcionar.
- Asegúrese de que el selector de modos de operación esté en la posición central "0" (apagado). Encienda la alimentación eléctrica (coloque el enchufe del cable de alimentación en el tomacorriente). Gire el selector de modo en sentido contrario a las agujas del reloj cuando el régimen del motor es bajo y en sentido de las agujas del reloj cuando el régimen del motor es alto. Siempre se recomienda empezar el uso a baja velocidad.
- En pequeñas porciones, cargue las frutas y hortalizas ya preparadas en el canal de carga y empújelos hacia el rallador rotatorio con ayuda del empujador. Para obtener la máxima cantidad de zumo, el empujador debe presionarse de manera uniforme y sin aplicar demasiada fuerza.
- Durante el funcionamiento del equipo, el zumo fluye fuera de la cubeta a través del dispensador hacia el contenedor de zumo, y los desechos pasan al contenedor de residuos.
- No llene en exceso el contenedor de residuos, ya que esto puede provocar un mal funcionamiento y una avería del equipo. Para vaciar el recipiente, coloque el selector de modos de operación en la posición central "0" (apagado), retire el empujador, baje la palanca de fijación y retire la tapa de la cubeta. Después de vaciar el contenedor, puede montar el equipo y seguir usándolo.
- El equipo está diseñado para trabajar en modo de repetición a intervalos cortos. El tiempo de funcionamiento continuo del equipo no debe exceder los 2 minutos. Después de cada 2 minutos de funcionamiento continuo, el motor debe enfriarse haciendo una pausa de 3 minutos.

## RECOMENDACIONES DE USO DEL EQUIPO

- Para facilitar el vaciado y la limpieza del contenedor de residuos, es aconsejable insertar bolsas de polietileno en el contenedor de residuos.

- Use frutas y verduras frescas ya que su contenido de zumo es mucho mayor.
- Entre las verduras y frutas con alto contenido de zumo están: las piñas, manzanas, pepinos, apio, zanahorias, espinacas, melones, tomates y la mayoría de los cítricos.
- Las verduras y frutas duras no deben cortarse demasiado finas. Las dimensiones del trozo están determinadas por el tamaño de la entrada.
- Las verduras y frutas blandas con piel (tomates, uvas, etc.) deben ser trituradas antes de ser cargadas en el exprimidor.
- Las verduras largas, como las zanahorias, deben cargarse con el extremo agudo hacia abajo.
- Se recomienda enrollar las hortalizas de hoja verde (repollo, espinacas, etc.) en rollos con un diámetro de 2-3 cm antes de cargarlas en el exprimidor.
- Al preparar zumos hierbas aromáticas frescas y verduras, primero debe cargar las hierbas aromáticas y luego las verduras sólidas. El zumo de vegetales sólido contribuirá a una mejor extracción del zumo de las hierbas aromáticas frescas.
- Cuando se preparan zumos de varios tipos de frutas y verduras, se recomienda alternarlos cuando se cargan en el exprimidor. Se recomienda iniciar la extracción con el producto más blando.
- El equipo no está destinado para el tratamiento de frutas y verduras fibrosas, plátanos, papayas, aguacates, ya que no se puede extraer zumo de ellos.
- No procese productos duros como cocos, ya que pueden dañar el rallador y el motor.
- Debido a que las vitaminas se destruyen rápidamente, el zumo debe consumirse lo más antes posible.
- El zumo de manzana se oxida rápidamente y se vuelve marrón. Para ralentizar el proceso de oxidación, se recomienda añadir al zumo unas gotas de zumo de limón.
- La pulpa resultante de la extracción de zumo se puede utilizar para hacer sopas, salsas, mermeladas, postres, etc.

## DESMONTAJE DEL EQUIPO

- Ponga el selector de modos de operación en la posición central "0" (apagado).
- Desconecte la fuente de alimentación (retire el enchufe de alimentación del tomacorriente).
- Retire el empujador y baje la palanca de fijación.
- Retire la tapa. Retire el contenedor de residuos.
- Coja la cubeta con ambas manos y retírela del bloque motor junto con el filtro rallador rotativo.

## LIMPIEZA DEL EQUIPO

**Antes de la limpieza, desconecte la fuente de alimentación y desmonte el equipo.**

**Está prohibido usar para limpiar el equipo los materiales abrasivos, esponjas y escobillas de metal, agentes de limpieza agresivos con contenido de cloro, gasolina, ácidos, álcalis y solventes.**

**No lave el bloque motor, el cable de alimentación ni el enchufe bajo agua corriente ni los sumerja en agua u otro líquido.**

**Se permite lavar la cubeta, el filtro rallador, el contenedor de residuos, el contenedor para el zumo con el filtro y la tapa en el lavavajillas (sólo en la cesta superior) .**

- Se debe tener cuidado al limpiar el filtro rallador rotativo, ya que puede dañarse fácilmente. Además, las hojas de las cuchillas son muy afiladas. No las toque con las manos. Inmediatamente después de terminar el uso, remoje el filtro rallador en agua tibia jabonosa durante 10 minutos, luego límpielo con un cepillo de nylon, enjuáguelo a fondo con agua limpia y séquelo. Si la pulpa y las fibras se secan en el filtro, la eficiencia del equipo se verá reducida.
- Lave todas las partes desmontables que hagan contacto con las frutas y verduras con agua jabonosa tibia, enjuáguelas bien con agua limpia y séquelas.
- Limpie la unidad del motor con una esponja o un paño limpio y húmedo.

## FALLAS Y MÉTODOS DE SU SOLUCIÓN

Falla	Posibles causas y soluciones
El equipo está encendido, pero no funciona.	<p>La tapa no está asegurada con la palanca de fijación (10).</p> <p>La palanca de fijación debe ingresar en las dos ranuras a ambos lados de la tapa.</p> <p>O</p> <p>La saliente del contenedor de residuos (6) no ha entrado en la ranura del bloque motor (7) diseñado para ello.</p> <p>Al instalar el contenedor de residuos en la posición de operación, debería oír un clic cuando entra en la ranura. Si no oye el clic, retire el contenedor y comience de nuevo. Para asegurarse de que el contenedor de residuos (6) esté bien colocado, muévelo ligeramente. Si el contenedor está instalado correctamente, no se moverá. Si el contenedor no está instalado correctamente, el equipo no funcionará.</p>
El motor se detiene durante el funcionamiento	La velocidad seleccionada es demasiado alta para el producto o la presión sobre el empujador (1) es demasiado alta.
<p>En el filtro rallador se acumula pulpa</p> <p>O</p> <p>El zumo no se exprime completamente</p>	El filtro rallador (4) debe estar limpio. Si los orificios del filtro rallador están bloqueados por la pulpa seca, el zumo no pasará a través del filtro. En este caso es necesario remojar el filtro rallador en una solución jabonosa tibia durante 10 minutos, luego limpiarlo con un cepillo de nylon y enjuagarlo a fondo con agua limpia.
El zumo salpica o fluye a través del espacio entre la cubeta y el bloque motor.	La velocidad seleccionada es demasiado alta para el producto o la presión sobre el empujador (1) es demasiado alta.



**MESDAMES ET MESSIEURS!**

Merci d'avoir acheté cet équipement.

L'équipement est conçu pour presser les jus de légumes et de fruits frais (carottes, pommes, etc.), pré-lavés et, si nécessaire, pelés et coupés en morceaux.

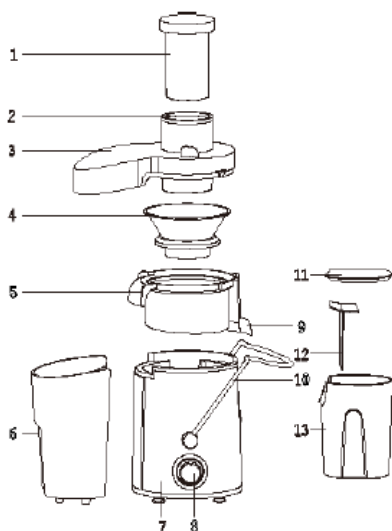
**Avant de commencer, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour une utilisation ultérieure si nécessaire.**

**SÉCURITÉ DU TRAVAIL**

1. L'utilisation de l'équipement n'est pas autorisée à des fins inappropriées.
2. L'équipement n'est pas destiné à être utilisé à l'extérieur.
3. L'équipement doit être installé sur un support stable avec une surface horizontale plane. La surface doit être sèche et propre. Le support doit être capable de supporter le poids de l'équipement.
4. L'équipement doit être placé à l'écart des sources de chaleur (cuisinières à gaz et électriques, fours, etc.). Ne placez pas l'équipement sur les brûleurs des cuisinières à gaz et électriques.
5. Les paramètres du secteur électrique (tension, fréquence) doivent correspondre aux paramètres indiqués sur la plaque signalétique de l'équipement.
6. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne dépasse pas le bord du support et ne touche pas les objets chauds et tranchants. Ne déformez pas le cordon et ne mettez pas des objets lourds sur le cordon. Pour débrancher l'alimentation est coupée, ne tirez pas sur le cordon, mais plutôt sur la fiche elle-même.
7. En tant que mesure de sécurité supplémentaire, l'équipement est équipé d'un cordon de secteur court. Cela minimise le risque que le cordon puisse dépasser le bord du support, que l'utilisateur puisse s'emmêler dans le cordon, trébucher dessus ou tirer accidentellement dessus. Pour éviter les blessures, les chocs électriques et les dommages à l'équipement, il est fortement déconseillé d'utiliser des rallonges et des adaptateurs.
8. Les personnes ayant des capacités physiques, mentales et sensorielles limitées (y compris les enfants) et les personnes sans formation adéquate ne peuvent pas être autorisées à utiliser cet équipement, à moins qu'elles ne soient contrôlées ou instruites par la personne responsable de leur sécurité.
9. Avant la mise en marche, l'équipement doit être entièrement assemblé, le couvercle doit être fixé en position de fonctionnement par un dispositif de verrouillage.
10. Ne laissez pas l'équipement allumé sans surveillance, surtout s'il y a des enfants à proximité.
11. À la base de la râpe filtrante se trouve un couteau avec des lames tranchantes. Pour éviter les blessures, ne touchez pas les lames du couteau avec vos mains.
12. N'essayez pas de faire amener les légumes et les fruits à la râpe rotative avec vos mains, servez-vous du pilon pour ce faire.
13. Ne touchez pas les unités en mouvement lorsque l'équipement est allumé.

14. Il est interdit de surcharger l'équipement. Ne chargez pas trop de produits à la fois et n'appliquez pas de force lors de l'alimentation du produit sur une râpe rotative.
15. Une fois le travail terminé, assurez-vous que le moteur s'est complètement arrêté et débranchez l'alimentation (débranchez le cordon d'alimentation de la prise) avant de démonter et de nettoyer l'équipement.
16. Pour éviter tout choc électrique, il est interdit de prendre le cordon d'alimentation et la prise mâle avec les mains mouillées, de laver le bloc moteur, le cordon d'alimentation et la prise mâle sous le jet direct d'eau courante et de les immerger dans de l'eau ou un autre liquide.
17. Il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs, des éponges et des brosses métalliques, des produits de nettoyage corrosifs contenant du chlore, de l'essence, des acides, des alcalis et des solvants pour nettoyer l'équipement.
18. En cas de détection d'un défaut, l'équipement doit être immédiatement arrêté. N'essayez pas de réparer l'équipement vous-même. Contactez un revendeur agréé du Fabricant.
19. L'équipement ne doit pas être utilisé avec un cordon d'alimentation et une prise mâle endommagés. Contactez un revendeur agréé du Fabricant pour remplacer le cordon d'alimentation.

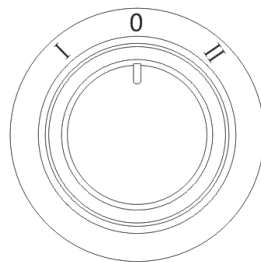
## DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT



1. Pilon
2. Tube d'admission
3. Couvercle du bol
4. Râpe filtrante
5. Bol
6. Récipient à déchets
7. Boîtier moteur
8. Sélecteur
9. Bec du bol
10. Levier de verrouillage
11. Couvercle du récipient à jus
12. Séparateur de mousse
13. Récipient à jus

## Sélecteur de vitesses

- "0": Arrêt
- "1": Faible vitesse, adapté aux fruits et légumes mous (concombre, pastèque, tomate, etc)
- "2": Haute vitesse, adapté aux fruits et légumes durs (carotte, pomme, céleri, etc.)

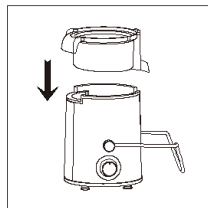


## PRÉPARATION AU TRAVAIL (AVANT LA PREMIÈRE MISE SOUS TENSION)

- Déballez l'équipement, retirez tous les matériaux d'emballage. Gardez la documentation fournie.
- Lisez attentivement le mode d'emploi.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et sec.
- Lavez toutes les unités amovibles étant en contact avec des légumes et des fruits avec une solution savonneuse chaude, rincez abondamment à l'eau claire et séchez.

## ASSEMBLAGE DE L'EQUIPEMENT

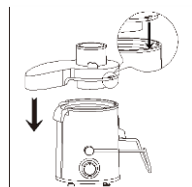
1. Installez le boîtier moteur (7) sur un support stable ayant une surface plane et horizontale. La surface doit être sèche et propre. Le support doit capable de supporter le poids de l'équipement. Placez le bol (5) sur le boîtier moteur (7) de sorte que le bec du bol entre dans la fente qui lui est destinée sur le boîtier moteur.



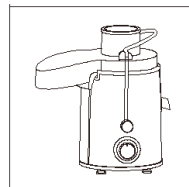
2. Insérez la râpe filtrante (4) dans le bol. Assurez-vous que la râpe filtrante est fixée dans le logement central du bol et que rien ne l'empêche de tourner.



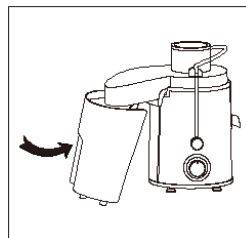
3. Fermez le bol avec le couvercle (3) de sorte que l'orifice de décharge du couvercle soit au-dessus du récipient à déchets.



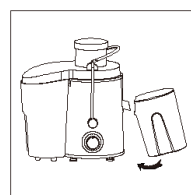
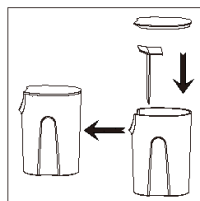
4. Tournez le levier de verrouillage (10) en position verticale. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé.



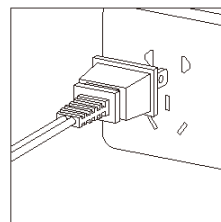
5. Inclinez légèrement le récipient à déchets (6), placez-le sous la saillie du bol située du côté opposé du bec, puis remettez le récipient en position verticale et appuyez sur le boîtier moteur de sorte que la saillie du récipient entre dans la fente prévue pour lui dans le boîtier moteur (vous entendrez un clic).



6. Insérez le filtre dans le récipient à jus (13). Fermez le récipient à jus avec le couvercle (11). Placez le récipient à jus sous le bec du bol.

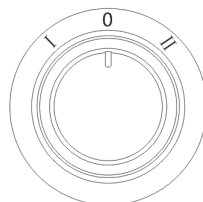


7. Insérez la prise mâle dans la prise murale. L'équipement est prêt à fonctionner.



**Assurez-vous que le sélecteur de mode de fonctionnement (8) est en position moyenne "0" (arrêt).**

8. Choisissez un mode de fonctionnement et commencez à travailler.



## PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

- Lavez soigneusement les fruits et les légumes.
- La pelure des nombreux légumes et fruits contient un grand nombre de nutriments, il n'est donc pas recommandé de l'enlever.
- La pelure des concombres, des ananas, des melons, des agrumes doit être enlevée.
- La pelure des agrumes doit être soigneusement enlevée, y compris son intérieur. Sinon, le jus peut avoir un arrière-goût désagréable.
- Les gros noyaux (prunes, abricots, etc.) doivent être enlevés pour éviter d'endommager l'équipement. Il n'est pas nécessaire d'enlever les petits pépins.
- La goulotte de chargement du couvercle a un diamètre assez grand pour charger la plupart des fruits et légumes (pommes, carottes, concombres) entiers. Les gros fruits et légumes doivent être coupés en morceaux selon la taille du trou de chargement.

## UTILISATION DE L'EQUIPEMENT

- Assurez-vous que l'équipement est entièrement assemblé et prêt à fonctionner.
- Assurez-vous que le sélecteur de mode de fonctionnement (8) est en position moyenne "0" (arrêt). Branchez l'alimentation (branchez le cordon d'alimentation sur une prise). Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement dans le sens antihoraire pour une faible vitesse de rotation du moteur ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour une vitesse de rotation élevée du moteur. Il est toujours recommandé de commencer à travailler à basse vitesse.
- En petites portions, chargez les fruits et légumes préparés dans la goulotte d'alimentation et amenez-les sur la râpe rotative à l'aide du pilon. Pour obtenir la quantité maximale de jus, la pression sur le pilon doit être uniforme et pas trop forte.
- Pendant le fonctionnement de l'équipement, le jus s'écoule du bol à travers le bec vers le récipient à jus et les déchets sont déchargés dans le récipient à déchets.
- Ne laissez pas le récipient à déchets déborder, car cela peut perturber le fonctionnement normal et provoquer une défaillance de l'équipement. Pour vider le récipient, vous devez mettre le sélecteur de mode de fonctionnement en position moyenne "0" (arrêt), retirer le pilon, baisser le levier de verrouillage et retirer le couvercle du bol. Après avoir vidé le récipient, vous pouvez assembler l'équipement et continuer à travailler.
- L'équipement est conçu pour fonctionner en mode intermittent. Le temps de fonctionnement continu de l'équipement ne doit pas dépasser 2 min. Après chaque 2 min de fonctionnement continu, il est nécessaire de faire une pause technologique de 3 min pour refroidir le moteur.

## RECOMMANDATIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'ÉQUIPEMENT

- Pour faciliter la vidange et le nettoyage du récipient à déchets, il est recommandé d'y insérer des sacs en plastique pour la collecte des déchets.
- Utilisez des légumes et des fruits frais car leur teneur en jus est beaucoup plus élevée.

- Les légumes et les fruits à haute teneur en jus sont: ananas, pommes, concombres, céleri, carottes, épinards, melons, tomates et la plupart des agrumes.
- Les légumes et les fruits durs ne doivent pas être coupés trop finement. Les dimensions des tranches sont déterminées par les dimensions du trou de chargement.
- Il est recommandé de couper en petits morceaux les légumes mous et les fruits à la peau (tomates, raisins, etc.) avant de les charger dans un presse-agrumes.
- Les légumes longs comme les carottes doivent être chargés avec l'extrémité pointue vers le bas.
- Les légumes feuilles (chou, épinards, etc.) doivent être roulés dans des rouleaux d'un diamètre de 2 à 3 cm avant d'être chargés dans l'extracteur de jus.
- Lors de la préparation du jus à partir des légumes feuilles et des légumes, les légumes verts doivent d'abord être chargés, puis les légumes durs. Le jus de légumes solides favorisera une meilleure extraction du jus des légumes verts.
- Lors de la préparation du jus à partir de plusieurs types de légumes et de fruits, il est recommandé de les alterner lors du chargement dans l'extracteur de jus. Il est recommandé de commencer l'extraction de jus à partir de l'aliment le plus doux.
- L'équipement n'est pas destiné au traitement des légumes et des fruits fibreux, ainsi que des bananes, des papayes, des avocats, car ils ne permettent pas d'extraire du jus d'eux.
- Les produits solides tels que les noix de coco ne peuvent pas être traités car ils peuvent endommager la râpe et le moteur.
- Puisque les vitamines sont rapidement détruites, le jus doit être consommé le plus vite possible après son extraction.
- Le jus de pomme s'oxyde rapidement et devient brun. Pour ralentir le processus d'oxydation, il est recommandé d'ajouter quelques gouttes de jus de citron.
- La pulpe formée à la suite du pressage du jus peut être utilisée pour préparer des soupes, des sauces, des confitures, des desserts, etc.

## DÉMONTAGE DE L'ÉQUIPEMENT

- Mettez le le sélecteur de modes de fonctionnement (8) en position moyenne "0" (arrêt).
- Débranchez l'alimentation (débranchez le cordon d'alimentation de la prise).
- Retirez le pilon et baissez le levier de verrouillage.
- Enlevez le couvercle. Sortez le récipient à déchets.
- Saisissez le bol avec les deux mains et retirez-le du boîtier moteur avec la râpe filtrante.

## NETTOYAGE DE L'ÉQUIPEMENT

**Avant le nettoyage, débranchez l'alimentation électrique et démontez l'équipement.**

**Il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs, des éponges et des brosses métalliques, des produits de nettoyage corrosifs contenant du chlore, de l'essence, des acides, des alcalis et des solvants pour nettoyer l'équipement.**

**Il est interdit de laver le boîtier moteur, le cordon d'alimentation et la fiche sous un jet d'eau direct et les immerger dans de l'eau ou un autre liquide.**

**Il est permis de laver le bol, la râpe filtrante, le récipient à déchets, le récipient à jus avec le filtre et le couvercle dans le lave-vaisselle (seulement dans la cassette supérieure).**

- Lors du nettoyage de la râpe filtrante, il faut être prudent afin de ne pas endommager la râpe filtrante. En outre, les lames du couteau sont très tranchantes. Evitez de les toucher pas avec vos mains. Immédiatement après la fin du travail, faire tremper la râpe filtrante dans une solution savonneuse chaude pendant 10 minutes, puis nettoyer avec une brosse en nylon, rincer soigneusement avec de l'eau propre et sécher. Si la pulpe et les fibres se dessèchent sur le filtre, cela réduira l'efficacité de l'équipement.
- Lavez toutes les unités amovibles avec une solution savonneuse chaude, rincez abondamment à l'eau claire et séchez.
- Essuyez le boîtier moteur avec une éponge ou un chiffon propre et humide.

## DÉFAUTS ET MOYENS DE LES ÉLIMINER

Défaut	Cause possible et solutions
Le équipement est allumé mais ne fonctionne pas	<p>Le couvercle n'est pas fixé par le levier de verrouillage (10). Le levier de verrouillage doit entrer dans les deux rainures situées de chaque côté du couvercle.</p> <p>OU</p> <p>La saillie du récipient à déchets (6) n'est pas entrée dans la rainure qui lui est destinée dans le boîtier moteur (7). Lorsque vous placez le récipient à déchets en position de service, vous devez entendre un clic au moment où la saillie entre dans la rainure. S'il n'y a pas de clic, retirez le récipient et recommencez. Pour vous assurer que le récipient à déchets (6) est correctement installé, remuez-le légèrement. Si le récipient est correctement installé, il ne bougera pas. Si le récipient n'est pas installé correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.</p>
Le moteur s'arrête en cours de fonctionnement	La vitesse choisie est trop élevée pour cet aliment ou la pression sur le pilon (1) est trop forte.
De la pulpe s'accumule sur la râpe filtrante OU Le jus n'est pas complètement pressé	La râpe filtrante (4) doit être propre. Si les trous de la râpe filtrante sont bloqués par la pulpe séchée, le jus ne passera pas à travers le filtre. Dans ce cas, faire tremper la râpe filtrante dans une solution savonneuse chaude pendant 10 minutes, puis nettoyer avec une brosse en nylon et rincer soigneusement avec de l'eau propre.
Le jus est s'éclabousse ou s'écoule à travers la fente entre le bol et le boîtier moteur	La vitesse choisie est trop élevée pour cet aliment ou la pression sur le pilon (1) est trop forte.



**CARISSIMO ACQUIRENTE!**

Grazie per aver acquistato questo apparecchio.

L'apparecchio è stato progettato per la spremitura di succhi di frutta e verdura fresca (carote, mele, ecc.), precedentemente lavate e, se necessario, sbucciate e tagliate a pezzi.

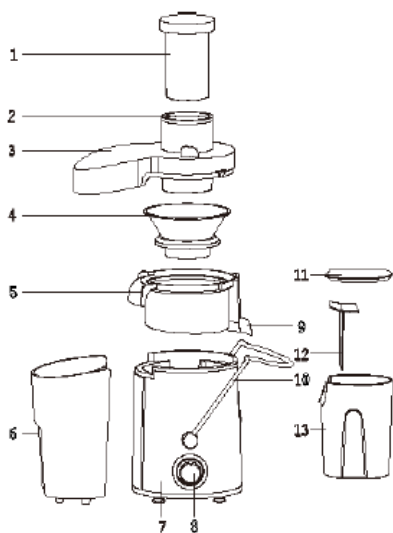
**Prima di iniziare l'utilizzo, bisogna leggere attentamente questo manuale e, quindi, conservarlo per consultarne nel futuro, se necessario.**

**NORME ANTINFORTUNISTICHE**

1. Non è consentito l'uso improprio e/o inadeguato dell'apparecchio.
2. L'apparecchio non è stato progettato per l'uso all'aperto.
3. L'apparecchio deve essere installato su una struttura d'appoggio stabile con una superficie piana orizzontale. La superficie deve essere asciutta e pulita. La struttura d'appoggio deve portare facilmente il peso dell'apparecchio.
4. L'apparecchio deve essere posizionato lontano dai fonti di calore (stufe a gas ed elettriche, forni, ecc.). Non posizionare l'apparecchio sopra i fornelli dei forni elettrici e di quelli a gas.
5. I parametri di alimentazione elettrica (voltaggio, frequenza) devono corrispondere ai parametri indicati sulla targhetta dell'apparecchio.
6. Controllare se il cavo di alimentazione non penda dalla parte laterale della struttura d'appoggio e non tocchi oggetti caldi o taglienti. Non deformare il cavo e non disporre oggetti pesanti sopra al cavo. Quando si stacca dalla rete elettrica, mai tirare il cavo elettrico ma afferrare sempre la spina.
7. Come una aggiuntiva misura di sicurezza, l'apparecchio è stato dotato di un cavo di alimentazione più corto. Ciò riduce al minimo il rischio che il cavo possa pendere dal bordo della struttura d'appoggio, che l'utente possa rimanere impigliato nel cavo, inciampare su di esso o tirarlo accidentalmente. Per evitare lesioni, scosse elettriche e danni ai beni e al dispositivo sconsigliamo vivamente di utilizzare prolunghie e adattatori.
8. I dispositivi di questo tipo non possono essere usati da soggetti con le capacità fisiche, mentali e sensoriali limitate (bambini compresi), nonchè dagli addetti senza formazione necessaria, salvo i casi quando loro si trovano sotto controllo oppure quando loro sono stati istruiti all'utilizzo corretto dell'apparecchio da una persona responsabile alla loro sicurezza.
9. Prima di accendere l'apparecchio questo deve essere completamente assemblato, il coperchio deve essere fissato nella posizione operativa con il dispositivo di fissaggio.
10. Non lasciare l'apparecchio acceso senza controllo, soprattutto se nelle vicinanze ci sono bambini.
11. Al basamento del filtro grattugia c'è un coltello con le lame ben affilate. Per evitare le lesioni non toccare le lame del coltello con le mani.
12. Non cercare di spingere la frutta e la verdura alla grattugia rotante con le mani, usare sempre l'apposito chiodo.
13. Quando l'apparecchio è acceso, non toccare con le mani i componenti in movimento.

14. Non è ammissibile sovraccaricare l'apparecchio. Non caricare troppo prodotto alla volta e non applicare troppa forza quando si spinge il prodotto verso la grattugia rotante.
15. Alla fine dell'utilizzo, prima di smontare e pulire l'apparecchio bisogna controllare se il motore si sia completamente arrestato, e scollegare l'alimentazione elettrica (togliere la spina del cavo d'alimentazione dalla presa).
16. Per evitare le lesioni provocate dalle scosse elettriche, non toccare il cavo di alimentazione e la spina con le mani bagnate, non lavare l'unità motore, il cavo di alimentazione e la spina sotto un flusso diretto dell'acqua e non immergerli nell'acqua o in altri liquidi.
17. È vietato utilizzare materiali abrasivi, spugne e spazzole metalliche, detersivi aggressivi a base di cloro, benzina, acidi, alcali e solventi per pulire l'apparecchio.
18. Nel caso di malfunzionamento, l'apparecchio deve essere spento immediatamente. Non cercare di riparare il dispositivo autonomamente. Contattare un rivenditore autorizzato della società produttrice.
19. Non utilizzare l'apparecchio con il cavo d'alimentazione o la spina danneggiati. Contattare un rivenditore autorizzato della società produttrice per sostituire il cavo d'alimentazione.

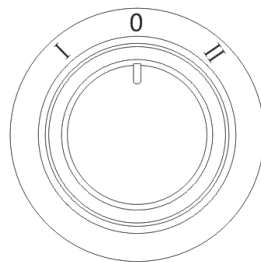
## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



1. Chiodo
2. Bocchettone di mandata
3. Coperchio della vaschetta
4. Filtro-grattugia
5. Vaschetta
6. Contenitore per i rifiuti
7. Unità motore
8. Selettore
9. Beccuccio della vaschetta
10. Leva di fissaggio
11. Coperchio del contenitore per il succo
12. Separatore per la schiuma
13. Contenitore per il succo

## Invertitore di velocità

- «0»: Stop
- «1»: Velocità bassa, adatta per la frutta e verdura morbida (cetriolo, cocomero, pomodoro ecc.)
- «2»: Velocità alta, adatta per la frutta e verdura dura (carote, mele, sedano ecc.)

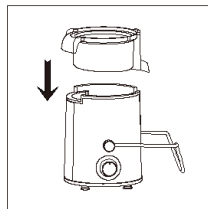


## PREPARAZIONE PER L'UTILIZZO (PRECEDENTE ALLA PRIMA ACCENSIONE)

- Disimballare il dispositivo, rimuovere tutti i materiali d'imballaggio. Non buttare la documentazione che fa la parte del kit della fornitura.
- Leggere attentamente il Manuale d'uso.
- Pulire la superficie dl dispositivo con uno straccio morbido e secco.
- Lavare tutti i componenti rimovibili che sono a contatto con frutta e verdura con una soluzione di sapone calda, sciacquare bene con l'acqua pulita e asciugare.

## ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO

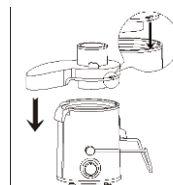
1. Installare l'unità motore (7) su una struttura d'appoggio stabile con la superficie orizzontale piana. La superficie deve essere asciutta e pulita. La struttura d'appoggio deve portare facilmente il peso dell'apparecchio. Installare la vaschetta (5) sull'unità motore (7) in modo che il beccuccio della vsachetta si inserisca nell'apposita fessura sull'unità motore.



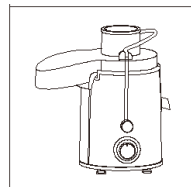
2. Inserire il filtro grattugia (4) nella vaschetta. Assicurarsi che il filtro della grattugia sia fissato nella sede centrale della vaschetta, e che nulla ne impedisca la rotazione.



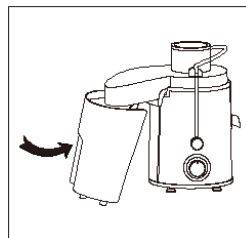
3. Chiudere la vsachetta con il coperchio (3) in modo che l'apertura di scarico sul coperchio stia sopra il contenitore per rifiuti.



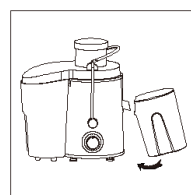
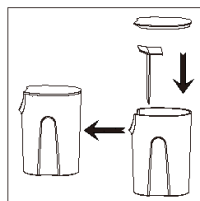
4. Ruotare la leva di fissaggio (10) nella posizione verticale. Controllare se il coperchio fosse fissato bene dall'elemento di fissaggio.



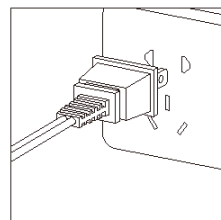
5. Inclinare leggermente il contenitore per rifiuti (6), posizionarlo sotto la sporgenza della vaschetta situata al lato opposto al beccuccio, quindi riportare il contenitore in posizione verticale e premerlo contro l'unità motore in modo che la sporgenza del contenitore si inserisca nell'apposita fessura nell'unità motore (si sentirà un clic).



6. Inserire il filtro nel contenitore per il succo (13). Chiudere il contenitore per il succo con il coperchio (11). Posizionare il contenitore per il succo sotto il beccuccio della tazza.

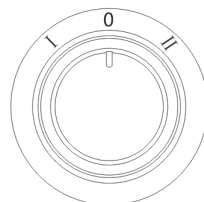


7. Inserire la spina nella presa elettrica. Il dispositivo è pronto per l'uso.



**Assicurarsi che il selettore del regime (8) sia nella posizione centrale "0" (spento).**

8. Selezionare il regime ed iniziare a lavorare.



## PREPARAZIONE DI FRUTTA E DI VERDURA

- Lavare accuratamente la frutta e la verdura.
- Spesso la buccia di frutta e verdura contiene una grande quantità di sostanze nutritive, quindi consigliamo di non eliminarla.
- Bisogna togliere la buccia dai cetrioli, dagli ananas, dal melone e dagli agrumi.
- Togliere tutta la buccia degli agrumi, compresa la sua parte bianca interna. In caso contrario il succo potrà avere un retrogusto sgradevole.
- I noccioli e i semi di grande dimensione (di prugne, albicocche, ecc.) devono essere tolti per evitare danni all'apparecchio. Non c'è bisogno di togliere i noccioli e i semi di piccola dimensione.
- Il foro di carico ha un diametro piuttosto grande per poter caricare la maggior parte della frutta e verdura (mele, carote, cetrioli) integralmente. Tagliare a pezzi la frutta e la verdura di grandi dimensioni prendendo in considerazione il diametro del foro di carico.

## USO DELL'APPARECCHIO

- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente assemblato e pronto per l'uso.
- Assicurarsi che il selettore del regime di funzionamento sia nella posizione centrale "0" (spento). Accendere l'alimentazione (collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente). Ruotare il selettore del regime di funzionamento in senso antiorario per un regime motore basso o in senso orario per un regime motore elevato. Si consiglia di iniziare a lavorare sempre a bassa velocità.
- In piccole porzioni, caricare frutta e verdura preparate nello scivolo di carico e inviarle con un pestello a una grattugia rotante. Per ottenere la massima quantità di succo la pressione sul pestello dovrebbe essere uniforme e non troppo forte.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio il succo scorre dalla vaschetta attraverso il beccuccio nel contenitore del succo e i rifiuti entrano nel contenitore dei rifiuti.
- Evitare traboccamento del contenitore dei rifiuti, ciò può causare malfunzionamenti e guasti all'apparecchio. Per svuotare il contenitore è necessario impostare il selettore del regime di funzionamento in posizione centrale "0" (spento), rimuovere il pestello, abbassare la leva di bloccaggio e rimuovere il coperchio della vaschetta. Dopo aver svuotato il contenitore si può riassemblare l'apparecchio e continuare a lavorare.
- L'apparecchio è progettato per funzionare in modalità intermittente. Il tempo di funzionamento continuo dell'apparecchio non deve superare i 2 minuti. Dopo ogni 2 minuti di funzionamento continuo è necessario fare una pausa tecnologica di 3 minuti per raffreddare il motore.

## RACCOMANDAZIONI PER L'USO DELL'APPARECCHIO

- Per comodità di svuotamento e pulizia del contenitore dei rifiuti si consiglia di inserire dentro sacchetti di plastica per raccogliere i rifiuti.
- Usare frutta e verdura fresca: il loro contenuto di succo è molto più elevato.

- Frutta e verdura ad alto contenuto di succo sono: ananas, mele, cetrioli, sedano, carote, spinaci, meloni, pomodori e la maggior parte degli agrumi.
- Verdure e frutta dure non devono essere tagliate troppo finemente. La dimensione del pezzo è determinata dalla dimensione del foro di carico.
- Si consiglia di sminuzzare verdure e frutta morbide con la buccia (pomodori, uva, ecc.) prima di caricarle in centrifuga.
- Le verdure lunghe, come le carote, devono essere caricate con l'estremità appuntita verso il basso.
- Si consiglia di arrotolare le foglie verdi (cavolo, spinaci, ecc.) in rulli con un diametro di 2-3 cm prima di caricarle nella centrifuga.
- Quando si preparano succhi di verdura ed erbe e verdure a foglia verde è necessario prima caricare le verdure a foglia e poi le verdure solide. Il succo di verdure solide contribuirà a una migliore estrazione del succo dalle erbe.
- Quando si preparano succhi da diversi tipi di frutta e verdura, si consiglia di alternarli durante il caricamento nella centrifuga. Si consiglia di iniziare l'estrazione con un prodotto più morbido.
- L'apparecchiatura non è destinata alla lavorazione di frutta e verdura fibrosa, così come banane, papaia, avocado perché non puoi estrarne il succo.
- Non è consentita la lavorazione di alimenti solidi come le noci di cocco perché possono danneggiare la grattugia e il motore.
- Poiché le vitamine vengono rapidamente distrutte il succo dovrebbe essere consumato il prima possibile.
- Il succo di mela si ossida rapidamente e diventa marrone. Per rallentare il processo di ossidazione si consiglia di aggiungere alcune gocce di succo di limone.
- La polpa formata a seguito della spremitura del succo può essere utilizzata per preparare zuppe, salse, marmellate, dessert, ecc.

## SMONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

- Impostare il selettore del regime in posizione centrale "0" (spento).
- Scollegare l'alimentazione (scollegare il cavo di alimentazione).
- Rimuovere il pestello e abbassare la leva di blocco.
- Rimuovere il coperchio. Estrarre il contenitore per rifiuti.
- Afferrare la vaschetta con entrambe le mani e rimuoverla dall'unità motore insieme a un filtro - grattugia.

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

**Prima di pulire, spegnere l'alimentazione e smontare l'apparecchio.**

**È vietato utilizzare materiali abrasivi, spugne e spazzole metalliche, detergenti aggressivi a base di cloro, benzina, acidi, alcali e solventi per pulire l'apparecchio.**

**Non lavare l'unità motore, il cavo di alimentazione e la spina sotto un flusso diretto di acqua e non immergerli in acqua o in altri liquidi.**

**È consentito lavare la vaschetta, il filtro-grattugia, il contenitore dei rifiuti, il contenitore del succo con il filtro e il coperchio nella lavastoviglie (solo nella cassetta superiore).**

- Prestare attenzione durante la pulizia del filtro-grattugia, è facile da danneggiare. Inoltre le lame del coltello sono molto affilate. Non toccarli con le mani. Immediatamente dopo aver terminato il lavoro, immergere il filtro-grattugia in acqua calda e sapone per 10 minuti, quindi pulire con una spazzola di nylon, sciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare. Se polpa e fibre si seccano sul filtro, ciò ridurrà l'efficienza dell'apparecchio.
- Lavare tutti i componenti rimovibili dell'apparecchio con una soluzione di sapone calda, sciacquare bene con l'acqua pulita e asciugare.
- Pulire il blocco motore con una spugna o un panno pulito e umido.

## ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Anomalia	Possibile causa e eventuali rimedi
L'apparecchio è acceso ma non funziona	<p>Il coperchio non è fissato dalla leva di bloccaggio (10). La leva di bloccaggio deve entrare nelle due scanalature situate su entrambi i lati del coperchio. OPPURE La sporgenza del contenitore dei rifiuti (6) non è entrata nella fessura nel gruppo motore (7). Quando si inserisce il contenitore dei rifiuti in posizione di lavoro, si dovrebbe sentire un clic quando la sporgenza entra nello slot. Se non vi è alcun clic, rimuovere il contenitore e ricominciare. Per assicurarsi che il contenitore dei rifiuti (6) sia installato correttamente bisogna provare a spostarlo leggermente. Se il contenitore è installato correttamente, non si muoverà. Se il contenitore non è installato correttamente, l'apparecchio non funzionerà.</p>
Il motore si arresta durante il funzionamento	La velocità selezionata è troppo alta per questo prodotto o la pressione sul pestello (1) è troppo forte.
<p>La polpa si accumula sul filtro-grattugia OPPURE Il succo non è completamente spremuto</p>	Il filtro-grattugia (4) deve essere pulito. Se le aperture del filtro-grattugia sono bloccate dalla polpa essiccata, il succo non passerà attraverso il filtro. In questo caso, immergere il filtro-grattugia in una soluzione saponosa calda per 10 minuti, quindi pulire con una spazzola di nylon e sciacquare abbondantemente con acqua pulita.
Il succo schizza o fuoriesce attraverso la fessura tra la vaschetta e il blocco motore	La velocità selezionata è troppo alta per questo prodotto o la pressione sul pestello (1) è troppo forte.



**GODĀTAIS KLIENT!**

Pateicamies par šīs iekārtas iegādi!

Iekārta ir paredzēta sulu spiešanai no svaigiem dārzeniem un augļiem (burkāniem, āboliem u. c.), kas iepriekš nomazgāti un vajadzības gadījumā notīrīti un sagriezti gabalos.

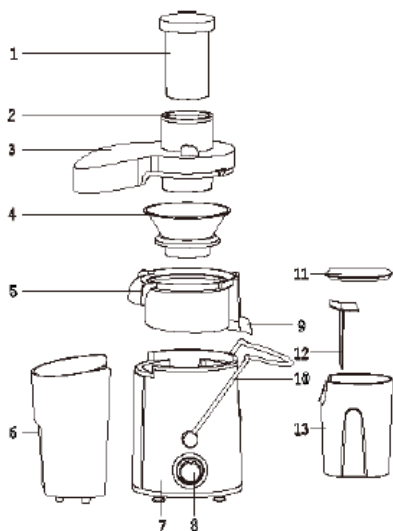
**Pirms darba sākšanas rūpīgi iepazīstieties ar šo instrukciju un saglabāiet to turpmākai atsaucei.**

**DROŠĪBAS TEHNIKA**

1. Nav atļauts izmantot iekārtu tai neparedzētiem mērķiem.
2. Iekārta nav paredzēta ekspluatācijai ārpus telpām.
3. Iekārta jāuzstāda uz stabila paliktņa ar līdzenu, horizontālu virsmu. Virsmai jābūt sausai un tīrai. Paliktņim jāiztur iekārtas svars.
4. Iekārta nedrīkst atrasties siltuma avotu (gāzes un elektrisko plīšu, krāšņu u. c.) tuvumā. Iekārtu nenovietojiet uz gāzes vai elektriskās plīts riņķiem.
5. Barošanas tīkla (sprieguma, frekvences) parametriem jāatbilst parametriem, kas norādīti uz iekārtas plāksnītes.
6. Sekojiet tam, lai barošanas vads nenokarātos pāri paliktņa malai un nepieskartos karstiem un asiem priekšmetiem. Nedeformējiet vadu un nelieciet uz tā smagumus. Atslēdzot no barošanas avota, nevelciet aiz vada, vienmēr paņemiet aiz kontaktdakšas.
7. Papildu drošībai iekārta ir aprīkota ar īsu barošanas vadu. Tas mazinās vada nokarāšanās pāri paliktņa malai, lietotāja sapīšanās vadā, pakļupšanas aiz vada vai nejaušas pavilkšanas aiz vada risku. Lai nepieļautu traumas, elektriskās strāvas triecienu un iekārtas bojājumu, stingri neiesakām izmantot pagarinātājus un pārejas savienojumus.
8. Šīs iekārtas ekspluatācijas nav atļauta personām ar fiziskiem, garīgiem un jušanas traucējumiem (tostarp bērniem), kā arī personām bez pienācīgas sagatavotības, ja vien tās nestrādā par to drošību atbildīgās personas vadībā vai arī tās par pareizu iekārtas izmantošanu nav instruējusi par to drošību atbildīgā persona.
9. Pirms ieslēgšanas iekārtai jābūt pilnībā saliktai, vāciņam ar fiksatora palīdzību jābūt nostiprinātam darba pozīcijā.
10. Ieslēgtu iekārtu neatstājiet bez uzraudzības, it īpaši, ja tuvumā ir bērni.
11. Rīves-filtra pamatnē atrodas nazis ar asiem asmeņiem. Lai nerastos traumas, neaiztieciet naža asmeņus ar rokām.
12. Nemēģiniet padot dārzenus un augļus rotējošā rīvē ar rokām, izmantojiet stampiņu.
13. Kad iekārta ir ieslēgta, ar rokām nepieskarieties kustīgajiem mezgliem.
14. Nav atļauts pārslogot iekārtu. Vienlaikus neielādējiet pārāk daudz produktu un nepielietojiet spēku, padodot produktu rotējošā rīvē.
15. Pēc darba pabeigšanas un pirms iekārtas izjaukšanas un tīrīšanas pārlicinieties, ka dzinējs ir pilnībā apstājies, un atslēdziet barošanu (izņemiet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktrozetes).
16. Lei nepieļautu elektriskās strāvas triecienu, nav atļauts pieskarties barošanas vadam ar mitrām rokām, mazgāt motora bloku, barošanas vadu un kontaktdakšu zem tiešas ūdens strūkļas un iegremdēt tos ūdenī vai citā šķidrumā.

17. Iekārtas tīrīšanai nedrīkst izmantot abrazīvus materiālus, metāla sūkļus un suku, agresīvus, hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus, benzīnu, skābes, sārmus un šķīdinātājus.
18. Ja tiek atklāts defekts, nekavējoties jāpārtrauc iekārtas lietošana. Nemēģiniet remontēt iekārtu patstāvīgi. Vērsieties pie ražotāja autorizētā dīlera.
19. Iekārtu nav atļauts izmantot, ja ir bojāts barošanas vads un kontaktdakša. Lai nomainītu barošanas vadu, vērsieties pie ražotāja autorizētā dīlera.

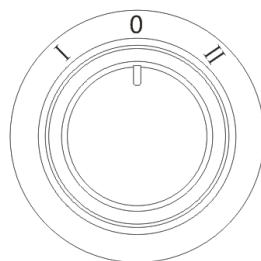
## IEKĀRTAS APRAKSTS



1. Stampiņa
2. Ievades īscaurule
3. Krūzes vāciņš
4. Rīve-filtrs
5. Krūze
6. Atlikumu tvertne
7. Motora bloks
8. Slēdzis
9. Krūzes snīpis
10. Svira-fiksators
11. Sulas tvertnes vāciņš
12. Putu atdalītājs
13. Sulas tvertne

## Ātruma pārslēdzējs

- “0”: apturēšana
- “1”: mazs ātrums, piemērots mīkstiem augļiem un dārzeņiem (gurķiem, arbūziem, tomātiem u. c.)
- “2”: liels ātrums, piemērots cietiem dārzeņiem un augļiem (burkāniem, āboliem, selerijām u. c.)



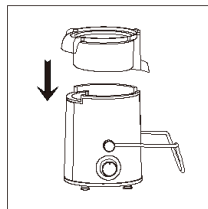
## SAGATAVOŠANA DARBAM (PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS REIZES)

- Izsaiņojiet iekārtu, aizvāciet visus iepakojuma materiālus. Neizmetiet dokumentāciju, kas ietilpst piegādes komplektā.
- Rūpīgi iepazīstieties ar ekspluatācijas rokasgrāmatu.
- Iekārtas korpusu noslaukiet ar sausu, mīkstu drānu.

- Nomazgājiet visus noņemamos mezglus, kas saskaras ar dārzeņiem un augļiem, izmantojot siltu ziepjūdeni, rūpīgi noskalojiet ar tīru ūdeni un nosusiniet.

## IEKĀRTAS SALIKŠANA

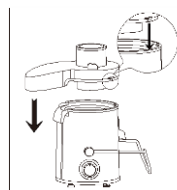
1. Motora bloku (7) uzstādiat uz stabila paliktņa ar līdzenu un horizontālu virsmu. Virsmai jābūt sausai un tīrai. Paliktņim jāiztur iekārtas svārs. Krūzi (5) uz motora bloka (7) uzstādiat tā, lai krūzes snīpis ievietotos tam paredzētajā atverē motora blokā.



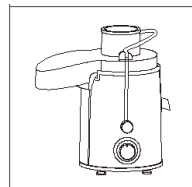
2. Krūzē ievietojiet rīvi-filtru (4). Pārlicinieties, ka rīve-filtrs ir nofiksējisies krūzes centrālajā ligzdā un tā rotēšanai nekas netraucē.



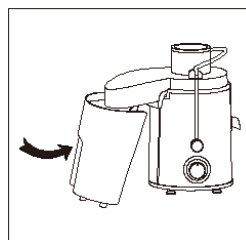
3. Aizveriet krūzi ar vāciņu (3) tā, lai vāciņa izkraušanas atvere atrastos virs atlikumu tvertnes.



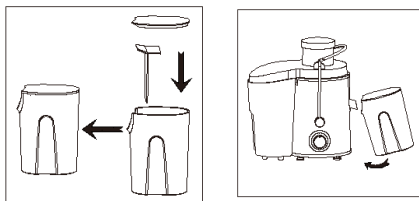
4. Pagrieziet sviru-fiksatoru (10) vertikālā pozīcijā. Pārlicinieties, ka vāciņš ir droši nostiprināts ar fiksatoru.



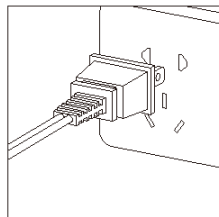
5. Nedaudz sagāziet atlikumu tvertni (6), ievietojiet to zem krūzes izciļņa, kas atrodas snīpim pretējā pusē, pēc tam atgrieziet tvertni vertikālajā pozīcijā un piespiediet motora blokam tā, lai tvertnes izcilnis ievietotos tam paredzētajā atverē motora blokā (būs dzirdams klikšķis).



6. Sulas tvertnē (13) uzstādiēt filtru. Sulas tvertni aizveriet ar vāciņu (11). Novietojiet sulas tvertni zem krūzes snīpja.

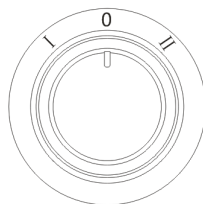


7. Barošanas vada kontaktdakšu ievietojiet kontaktrozētē. Iekārta ir gatava darbam.



**Pārlicinieties, ka darba režīmu slēdzis (8) atrodas vidējā pozīcijā "0" (izsl.).**

8. Atlasiet režīmu un sāciet darbu.



## AUGĻU UN DĀRŽEŅU SAGATAVOŠANA

- Rūpīgi nomazgājiet augļus un dārzeņus.
- Daudzu dārzeņu un augļu miza satur lielu daudzumu veselīgu vielu, tāpēc tos nav ieteicams mizot.
- Jāmizo gurķi, ananasi, melones un citrusaugļi.
- Citrusaugļi jānomizo rūpīgi, izņemot arī iekšējo daļu. Pretējā gadījumā sulai var parādīties nepatīkama piegarša.
- Lai nesabojātu iekārtu, jāizņem lieli kauliņi (plūmju, aprikožu u. c.). Nav nepieciešams izņemt mazos kauliņus.
- Vāciņa iekraušanas teknei ir pietiekami liels diametrs, lai tajā ievietotu vairumu veselu augļu un dārzeņu (ābolus, burkānus, gurķus). Lielu augļi un dārzeņi jāsgriež gabalos, kurus var ievietot iekraušanas atverē.

## IEKĀRTAS IZMANTOŠANA

- Pārlicinieties, vai iekārta ir pilnībā salikta un gatava darbam.
- Pārlicinieties, vai darba režīmu slēdzis atrodas vidējā pozīcijā "0" (izsl.). Ieslēdziet barošanu (barošanas vada kontaktdakšu ievietojiet kontaktrozetē). Darba režīmu slēdzi pagrieziet pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, lai iestatītu mazu dzinēja apgriezīgu skaitu, vai pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai iestatītu lielu dzinēja apgriezīgu skaitu. Darbu vienmēr ieteicams sākt ar mazu ātrumu.
- Iekraušanas tehnē ievietojiet nelielas sagatavotu augļu un dārzeņu porcijas un stampiņas palīdzību padodiet tās rotējošajā rīvē. Lai iegūtu pēc iespējas vairāk sulas, piespiešanas spēkam uz stampiņu jābūt vienmērīgam un ne pārāk liels.
- Iekārtas darba procesā sula no krūzes iztek caur snīpi sulas tvertnē, bet atlikumi nokļūst atlikumu tvertnē.
- Nepieļaujiet atlikumu tvertnes pārpildīšanos, jo tas var izraisīt normālas darbības traucējumus un sabojāt iekārtu. Lai iztukšotu tvertni, darba režīmu slēdzis jāpārslēdz vidējā pozīcijā "0" (izsl.), jāizņem stampiņa, jāatlaiž svira-fiksators un jānoņem krūzes vāciņu. Pēc tvertnes iztukšošanas var salikt iekārtu un turpināt darbu.
- Iekārta ir paredzēta darbam atkārtoti īslaicīgā režīmā. Iekārtas nepārtrauktas darbības režīms nedrīkst pārsniegt 2 min. Ik pēc 2 nepārtrauktas darbības minūtēm jāievēro 3 minūšu tehnoloģisko pauzi, lai atdzesētu dzinēju.

## IETEIKUMI PAR IEKĀRTAS IZMANTOŠANU

- Lai būtu ērti iztukšot un tīrīt atlikumu tvertni, tajā ieteicams ievietot polietilēna maisiņus atlikumu savākšanai.
- Lietojiet svaigus dārzeņus un augļus — tie ir ievērojami sulīgāki.
- Ļoti sulīgi dārzeņi un augļi ir: ananasi, āboli, gurķi, selerijas, burkāni, spināti, melones, tomāti un lielākā daļa citrusaugļu.
- Cietos dārzeņus un augļus nesagrieziet pārāk smalki. Gabala lielumam jāatbilst iekraušanas atveres izmēriem.

- Mīkstos augļus ar miziņu (tomātus, vīnogas u. c.) pirms iekraušanas sulas spiedē ieteicams sasmalcināt.
- Gari dārzeni, piemēram, burkāni, jāievieto ar smailo galu uz leju.
- Lapu dārzeņus (kāpostus, spinātus u. c.) pirms ievietošanas sulu spiedē ieteicams savelt rullīšos (2–3 cm diametrā).
- Gatavojot sulas no lapu dāržeņiem un dāržeņiem, vispirms jāievieto lapu dāržeņi, pēc tam — cietie dāržeņi. Cieto dāržeņu sula veicinās labāku sulas izspiešanu no zaļumiem.
- Gatavojot sulu no dažādiem dāržeņiem un augļiem, ieteicams tos pārmaiņus ievietot sulu spiedē. Sulas spiešanu ieteicams sākt ar mīkstāku produktu.
- Iekārta nav paredzēta šķiedrainu dāržeņu un augļu, kā arī banānu, papaijas, avokado pārstrādei, jo no tiem nav iespējams izspiest sulu.
- Nav atļauta cietu produktu, piemēram, kokosriekstu, pārstrāde, jo tie var sabojāt rīvi un dzinēju.
- Tā kā vitamīni ātri noārdās, sula jāpatērē pēc iespējas ātrāk.
- Ābolu sula ātri oksidējas un kļūst brūna. Oksidēšanās procesa palēnināšanai tam ieteicams pievienot dažas pīles citronsulā.
- Mīkstumu, kas iegūts sulas spiešanas rezultātā, var izmantot zupu, mērču, džemu, desertu u. c. gatavošanā.

## IEKĀRTAS IZJAUKŠANA

- Darba režīmu slēdzi pārslēdziet pozīcijā “0” (izsl.).
- Atslēdziet barošanu (barošanas vada kontaktdakšu izņemiet no kontaktrozetes).
- Izņemiet stampiņu un nolaidiet sviru-fiksatoru.
- Noņemiet vāciņu. Izņemiet atlikumu tvertni.
- Ar abām rokām satveriet krūzi un noņemiet to kopā ar rīvi-filtru no motora bloka.

## IEKĀRTAS TĪRĪŠANA

**Pirms tīrīšanas jāatslēdz barošana un jāveic iekārtas izjaukšana.**

**Iekārtas tīrīšanai nedrīkst izmantot abrazīvus materiālus, metāla sūkļus un suku, agresīvus, hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus, benzīnu, skābes, sārmus un šķīdinātājus.**

**Motora bloku, barošanas vadu un kontaktdakšu nedrīkst mazgāt zem tiešas ūdens strūkļas un iegremdēt ūdenī vai citā šķīdumā.**

**Krūzi, rīvi-filtru, atlikumu tvertni, sulas tvertni ar filtru un vāciņu drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā (tikai augšējā grozā).**

- Rīves-filtra tīrīšanas laikā jāievēro piesardzība, jo to var viegli sabojāt. Turklāt naža asmeņi ir ļoti asi. Nepieskarieties tiem ar rokām. Uzreiz pēc darba pabeigšanas rīvi-filtru uz 10 minūtēm iemērciet siltā ziepjūdenī, pēc tam notīriet ar neilona birsti, rūpīgi noskalojiet ar tīru ūdeni un nosusiniet. Ja mīkstums un šķiedras nožūš uz filtra, tas izraisīs iekārtas darba efektivitātes samazināšanos.
- Nomazgājiet visus iekārtas noņemamos mezglus ar siltu ziepjūdeni, rūpīgi noskalojiet ar tīru ūdeni un nosusiniet.
- Motora bloku notīriet ar tīru, mitru sūkli vai drānu.

## DEFEKTI UN TO NOVĒRŠANAS PAŅĒMIENI

Defekts	Iespējamais cēlonis un novēršanas paņēmieni
Iekārta ieslēgta, taču nedarbojas.	<p>Vāciņš nav nostiprināts, izmantojot svirufiksatoru (10). Svirai-fiksatoram jābūt ievietotam divās rievās, kas atrodas abās vāciņa pusēs. VAI Atlikumu tvertnes izcilnis (6) nav ievietots tam paredzētajā atverē motora blokā (7). Uzstādot atlikumu tvertni darba pozīcijā, brīdī, kad izcilnis ievietojas atverē, jābūt dzirdamam klikšķim. Ja klikšķis nav dzirdams, izņemiet tvertni un sāciet procedūru no sākuma. Lai pārlicinātos, ka atlikumu tvertne (6) ir uzstādīta pareizi, nedaudz pakustiniet to. Ja tvertne ir uzstādīta pareizi, tā neizkustēsies. Ja tvertne nav uzstādīta pareizi, iekārta nedarbosies.</p>
Dzinējs apstājas darba procesa laikā	Izvēlētais ātrums attiecīgajam produktam ir pārāk augsts vai stampiņas (1) piespiešanas spēks ir pārāk liels.
Uz rīves-filtra uzkrājas mīkstums VAI Sula netiek pilnībā izspiesta	Rīvei-filtram (4) jābūt tīram. Ja rīves-filtra atveres ir aizsprostojušās ar sakaltušu mīkstumumu, sula netecēs caur filtru. Šādā gadījumā rīve-filters uz 10 minūtēm jāiemērc siltā ziepjūdenī, pēc tam jānotīra, izmantojot neilona birsti un rūpīgi jānoskalo ar siltu ūdeni.
Sula izšļakstās un iztek caur spraugu starp krūzi un motora bloku	Izvēlētais ātrums attiecīgajam produktam ir pārāk augsts vai stampiņas (1) piespiešanas spēks ir pārāk liels.

**GERBIAMI PONAII!**

Dėkojame, kad įsigijote mūsų įrenginį.

Sulčiaspaudė skirta išspausti sultis iš šviežių daržovių ir vaisių (morkų, obuolių ir kt.), prieš tai nuplautų ir, jei reikia, nuluptų ir supjaustytų gabalėliais.

**Prieš pradėdami darbą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir, jei reikia, išsaugokite ją, kad galėtumėte naudoti ateityje.**

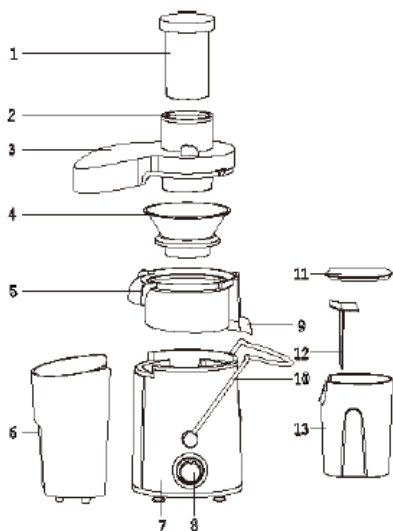
**SAUGOS TECHNIKA**

1. Draudžiama naudoti įrenginį ne pagal paskirtį.
2. Įrenginys nėra skirtas naudoti lauke.
3. Įrenginį būtina pastatyti ant stabilaus padėklo su lygiu horizontaliu paviršiumi. Paviršius turi būti sausas ir švarus. Padėklas turi išlaikyti sulčiaspaudės svorį.
4. Įrenginį reikia statyti atokiau nuo šilumos šaltinių (dujinių ir elektrinių viryklių, krosnių ir kt.). Nedėkite įrenginio ant dujų ar elektrinių viryklių degiklių.
5. Elektros tinklo parametrai (įtampa, dažnis) turi atitikti parametrus, nurodytus įrangos duomenų lentelėje.
6. Stebėkite, kad elektros tinklo laidas nepakibtų nuo padėklo krašto ir neliestų karštų ir aštrių daiktų. Nedeformuokite laido ir nedėkite ant jo sunkių daiktų. Išjungdami iš elektros tinklo netraukite už laido, visada laikykite už laido kištuko.
7. Kaip papildoma saugos priemonė, įrangos elektros maitinimo laidas yra trumpas. Tai sumažina laido pakabinimo per stovo kraštą riziką, taip pat riziką, kad vartotojas gali įsipainioti į laidą, užkliūti už jo arba netyčia nutempti. Kad išvengtumėte traumų, pažeidimų elektros srove ir įrangos pažeidimų, primygtinai nerekomenduojame naudoti ilgakius ir adapterius.
8. Šį prietaisą negali naudoti asmenys, turintys fizinių, protinių ir jutiminių sutrikimų (įskaitant vaikus), taip pat tinkamai neapmokyti asmenys, nebent jie yra prižiūrimi, arba asmuo, atsakingas už jų saugą, apmokė juos tinkamai naudotis prietaisu.
9. Prieš įjungdami prietaisą pilnai surinkite jį, dangtis turi būti užfiksuotas darbinėje padėtyje skląsčiu.
10. Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros, ypač jei netoliese yra vaiku.
11. Trintuvės-filtro pagrinde yra peilis su aštriais ašmenimis. Nelieskite peilio ašmenų rankomis kad išvengtumėte traumų.
12. Nedėkite daržoves ir vaisius į besisukančią trintuvę rankomis, naudokite grustūvą.
13. Nelieskite judančių dalių rankomis, kai prietaisas yra įjungtas.
14. Neperkraukite prietaiso. Nekraukite per daug produktų iš karto ir nenaudokite jėgos dedami produktus į besisukančią trintuvę.
15. Baigus darbą prieš išmontuodami ir valydami prietaisą, įsitinkite, kad variklis visiškai sustojo, ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo (ištraukite elektros laido kištuką iš elektros tinklo lizdo).
16. Kad išvengtumėte elektros smūgio, nelieskite elektros laido ir laido kištuko drėgnomis rankomis, neplaukite variklio bloko, elektros laido ir laido kištuko po tekančiu vandeniu ir nemirkykite juos į vandenį ar kitą skystį.



17. Prietaiso valymui draudžiama naudoti abrazyvines medžiagas, metalines kempines ir šepetčius, agresyvias valymo priemones su chloru, benzina, rūgštis, šarmus ir tirpiklius.
18. Atsiradus gedimui, reikia nedelsiant nustoti naudoti prietaisą. Nebandykite patys remontuoti prietaisą. Kreipkitės į įgaliotą gamintojo atstovą.
19. Draudžiama naudoti prietaisą su pažeistu elektros laidu ir laido kištuku. Kreipkitės į autorizuotą gamintojo atstovą, kad pakeisti elektros tinklo laidą.

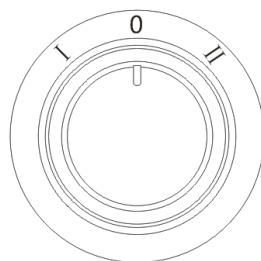
## PRIETAISO APRAŠYMAS



1. Grūstuvas
2. Piltuvas
3. Dubens dangtis
4. Trintuvė-filtras
5. Dubuo
6. Konteineris minkštumui
7. Variklio blokas
8. Jungiklis
9. Dubens snapelis
10. Fiksavimo svirtis
11. Sulčių talpos dangtis
12. Separatorius putoms
13. Sulčių talpa

## Greičių valdiklis

- "0": Stop
- "1": Mažas greitis, tinka spausti sultis iš minkštų vaisių ir daržovių (agurkų, arbūzų, pomidorų ir kt.)
- "2": Didelis greitis, tinka spausti sultis iš kietų vaisių ir daržovių (morkų, obuolių, salierų ir kt.)



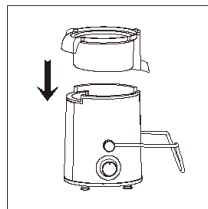
## PARUOŠIMAS DARBUI (PRIEŠ PIRMĄ KARTĄ ĮJUNGIANT PRIETAISĄ)

- Išpakuokite prietaisą, pašalinkite visas pakavimo medžiagas. Neišmeskite pridedamos dokumentacijos.
- Atidžiai perskaitykite Naudojimo instrukciją.
- Nuvalykite prietaiso korpusą sausa minkšta šluoste.

- Išplaukite visas su daržovėmis ir vaisiais susiliečiančias nuimamas detales šiltu vandeniu su muilu, gerai nuplaukite švari vandeniu ir išdžiovinkite.

## KAIP SURINKTI ĮRANGĄ

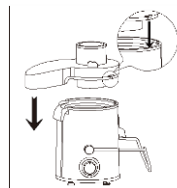
1. Pastatykite variklio bloką (7) ant stabilaus padėklo su lygiu horizontaliu paviršiumi. Paviršius turi būti sausas ir švarus. Padėklas turi išlaikyti sulčiaspaudės svorį. Įtaisykite dubenį (5) ant variklio bloko (7) taip, kad dubenis snapelis tilptų į jam skirtą plyšį variklio bloke.



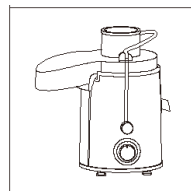
2. Įdėkite trintuvę-filtrą (4) į dubenį. Įsitinkinkite, kad trintuvė-filtrą užsifiksavo centriniame dubens lizde ir niekas netrukdo jos sukimuisi.



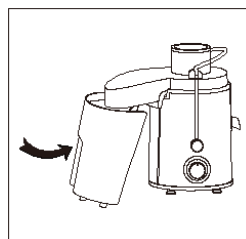
3. Uždarykite dubenį dangčiu (3) taip, kad dangčio išleidimo anga būtų virš minkštimo surinkimo konteinerio.



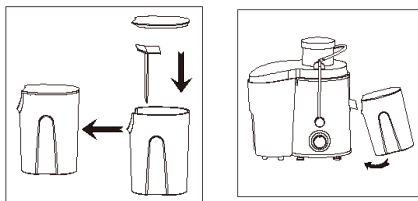
4. Pasukite fiksavimo svirtį (10) į vertikalią padėtį. Įsitinkinkite, kad dangtis gerai užfiksuotas sankaba.



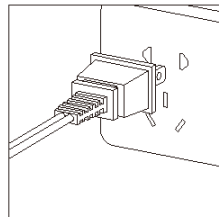
5. Šiek tiek pakreipkite minkštimo surinkimo konteinerį (6), padėkite jį po dubens išsikišimo, esančio priešingoje snapelio pusėje, tada gražinkite konteinerį į vertikalią padėtį ir prispauskite prie variklio bloko, kad konteinerio išsikišimas patektų į jam skirtą plyšį variklio bloke (išgirsite spragtelėjimą).



6. Įdėkite filtrą į sulčių talpą (13). Uždarykite sulčių talpą dangčiu (11). Padėkite sulčių talpą po dubens snapeliu.

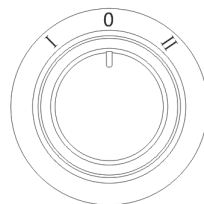


7. Įjunkite elektros laido kištuką į elektros tinklo lizdą. Prietaisas paruoštas darbui.



- Įsitikinkite, kad darbo režimo pasirinkimo jungiklis (8) yra per vidurį padėtyje „0“ (išjungta).**

8. Pasirinkite režimą ir pradėkite dirbti.



## VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS

- Kruopščiai nuplaukite vaisius ir daržoves.
- Daugelio vaisių ir daržovių žievelėse yra daug naudingų medžiagų, todėl jos nulupti nerekomenduojama.
- Reikia nulupti agurkų, ananasų, melionų, citrusinių vaisių žievelę.
- Būtina kruopščiai nulupti citrusinių vaisių žievelės kartu žievelės vidine dalimi. Priešingu atveju sultys gali turėti nemalonų skonį.
- Stambius kauliukus (slyvų, abrikosų ir kt.) būtina pašalinti, kad nepažeistumėte įrangos. Mažus kauliukus nebūtina šalinti.
- Dangčio įkrovimo anga yra pakankamai didelė, kad į ją būtų galima krauti nepjaustytus vaisius ir daržoves (obuolius, morkas, agurkus). Stambius vaisius ir daržovės reikia supjaustyti gabalėliais pagal įkrovimo angos dydį.

## PRIETAISO NAUDOJIMAS

- Įsitikinkite, kad prietaisas yra visiškai surinktas ir paruoštas naudoti.
- Įsitikinkite, kad darbo režimo pasirinkimo jungiklis yra per vidurį padėtyje „0“ (išjungta). Įjunkite elektros maitinimą (įkiškite elektros maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą). Pasukite darbo režimo jungiklį prieš laikrodžio rodyklę, jei norite pasirinkti mažą variklio sukimosi greitį, arba pagal laikrodžio rodyklę, jei norite pasirinkti didelį variklio sukimosi greitį. Pradėti darbą rekomenduojama visada mažu greičiu.
- Nedidelėmis porcijomis dėkite paruoštus vaisius ir daržoves per įkrovimo angą į besisukančią trintuvę naudodami grūstuvą. Norėdami gauti maksimalų sulčių kiekį, spauskite grūstuvą tolygiai ir ne per stipriai.
- Prietaiso veikimo metu sultys iš dubens per snapelį išleidžiamos į sulčių talpą, o minkštimas pašalinamas į minkštimo konteinerį.
- Stebėkite, kad minkštimo konteineris nepripildytų iki galo, nes tai pakenks normaliam darbui ir gali būti prietaiso gedimo priežastimi. Norėdami ištuštinti konteinerį, nustatykite darbo režimų jungiklį į vidurinę padėtį „0“ (išjungta), išimkite grūstuvą, nuleiskite fiksavimo svirtį ir nuimkite dubens dangtį. Ištuštinę konteinerį, galite surinkti prietaisą ir toliau dirbti.
- Prietaisas skirtas periodiskam darbui. Nepertraukiamo prietaiso veikimo laikas neturi viršyti 2 minučių. Po kiekvienų 2 nepertraukiamo darbo minučių varikliui atvėsinti būtina 3 minučių technologinė pauzė.

## PRIETAISO NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

- Kad būtų patogiau ištuštinti ir valyti minkštimo konteinerį, rekomenduojama dėti į jį polietileno maišelius atliekų surinkimui.
- Spauskite sultis iš šviežių daržovių ir vaisių - jų sulčių kiekis yra daug didesnis.
- Daržovės ir vaisiai, kuriuose yra daug sulčių: ananasai, obuoliai, agurkai, salierai, morkos, špinatai, melionai, pomidorai ir dauguma citrusinių vaisių.

- Nepjaustykite per smulkiai kietų vaisių ir daržovių. Pjaustydami produktus orientuokitės į įkrovimo angos dydį.
- Prieš dedant į sulčiaspaudę minkštas daržoves ir vaisius (pomidorus, vynuoges ir t.t.), jas rekomenduojama susmulkinti.
- Pailgas daržovės, pavyzdžiui, morkas, dėkite smailiu galu į apačią.
- Lapinius žalumynus (kopūstus, špinatus ir kt.) prieš dedant į sulčiaspaudę rekomenduojama susukti į 2-3 cm skersmens ritinėlius.
- Spausdami sultis iš lapinių žalumynų ir daržovių, pirmiausia įdėkite žalumynus, o vėliau kietas daržoves. Kietų daržovių sultys padės geriau išgauti sultis iš žalumynų.
- Spaudžiant sultis iš kelių rūšių vaisių ir daržovių, rekomenduojama jas keisti įdedant į sulčiaspaudę. Šiuo atveju spaudžiant sultis rekomenduojama pradėti nuo minkštesnio produkto.
- Sulčiaspaudė nėra skirta spausti sultis iš pluoštinių daržovių ir vaisių, taip pat iš bananų, papajų, avokadų, nes iš jų negalima išgauti sulčių.
- Draudžiama spausti sultis iš kietų produktų, pavyzdžiui, iš kokosų riešutų, nes jie gali sugadinti trintuvę ir variklį.
- Kadangi vitaminai greitai suyra, sultis reikia suvartoti kuo greičiau.
- Obuolių sultys greitai oksiduojasi ir tampa rudos. Norint sulėtinti oksidacijos procesą, rekomenduojama į jį įlašinti kelis lašus citrinos sulčių.
- Likusį po sulčių spaudimo minkštimą galima panaudoti sriuboms, padažams, uogienėms, desertams gaminti ir pan.

## KAIP IŠARDYTI PRIETAISĄ

- Nustatykite darbo režimų jungiklį į vidurinę padėtį „0“ (išjungta).
- Atjunkite elektros maitinimą (išjunkite elektros laido kištuką iš elektros tinklo lizdo).
- Išimkite grūstuvą ir nuleiskite fiksavimo svirtį.
- Nuimkite dangtį. Ištraukite minkštimo konteinerį.
- Laikydami dubenį abiem rankomis nuimkite jį nuo variklio bloko kartu su trintuvę-filtru.

## PRIETAISO VALYMAS

Prieš valydami prietaisą, atjunkite elektros maitinimo šaltinį ir išardykite jį.

Prietaiso valymui draudžiama naudoti abrazyvines medžiagas, metalines kempines ir šepetčius, agresyvias valymo priemones su chloru, benzina, rūgštis, šarmus ir tirpiklius.

Draudžiama plauti variklio bloką, elektros laidą ir laido kištuką tiesiogiai vandens srove ir mirkyti juos į vandenį ar kitą skystį.

Dubenį, trintuvę-filtrą, minkštimo konteinerį, sulčių talpą su filtru ir dangčiu galima plauti indaplovėje (tik viršutiniame skyriuje).

- Būkite atsargūs valydami trintuvę-filtrą, ne šią detalę nesunku sugadinti. Be to, peilio ašmenys yra labai aštrūs. Nelieskite jų rankomis. Baigus darbą iš karto užmirkykite trintuvę-filtrą 10 minučių šiltame vandenyje su muilu, po to nuvalykite nailono šepetėliu, kruopščiai nuskalaukite švariu vandeniu ir nusauskinkite. Išdžiuinę ant filtro minkštimas ir plaušiena sumažins prietaiso veikimo efektyvumą.

- Išplaukite visas prietaiso nuimamas detales šiltu vandeniu su muilu, gerai nuplaukite švari vandeniu ir išdžiovinkite.
- Nuvalykite variklio bloką švaria drėgna kempine ar šluoste.

## GEDIMAI IR JŲ PAŠALINIMO BŪDAI

Gedimas	Galima priežastis ir pašalinimo būdai
Prietaisas yra įjungtas, bet neveikia	<p>Dangtis nėra pritvirtintas fiksavimo svirtimi (10).</p> <p>Fiksavimo svirtis turi patekti į du griovelius, esančius abiejose dangčio pusėse.</p> <p>ARBA</p> <p>Minkštimo konteinerio (6) išsikišimas nepateko į jam skirtą plyšį variklio bloke (7). Įtaisdami minkštimo konteinerį į darbinę padėtį, jūs turite išgirsti spragtelėjimą kai iškyša pateks į plyšį. Jei spragtelėjimo nėra, išimkite konteinerį ir pradėkite iš naujo. Norėdami įsitikinti, kad minkštimo konteineris (6) yra tinkamai pastatytas, šiek tiek jį pajudinkite. Jei konteineris įdėtas taisyklingai, jis nepajudės iš vietos. Jei konteineris įdėtas netaisyklingai, sulčiaspaudė neveiks.</p>
Variklis sustoja darbo metu	Pasirinktas greitis yra per didelis šiam produktui arba per stipriai spaudžiate grūstuvą (1).
Ant trintuvės-filtro susikaupė minkštimas ARBA Išspaudžiamos ne visos sultys	Trintuvė-filtrą (4) turi būti švari. Jei trintuvės-filtro angos užsiteršė išdžiuvusiu minkštumu, sultys nepraeis pro filtrą. Tokiu atveju užmirkykite trintuvę-filtrą 10 minučių šiltame vandenyje su muilu, po to nuvalykite nailono šepetėliu ir kruopščiai nuskalaukite švari vandeniu.
Sultys išsitaško arba išbėga per tarpą tarp dubens ir variklio bloko	Pasirinktas greitis yra per didelis šiam produktui arba per stipriai spaudžiate grūstuvą (1).

**SZANOWNI PAŃSTWO!**

Dziękujemy Państwu za zakup tego sprzętu.

Urządzenie jest przeznaczone do wyciskania soków ze świeżych owoców i warzyw (marchwi, jabłek itp.), wstępnie umytych i, w razie potrzeby, obranych i pokrojonych w kawałki.

**Przed rozpoczęciem pracy należy uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję obsługi i, w przypadku potrzeby, zachować ją do wykorzystania w przyszłości.**

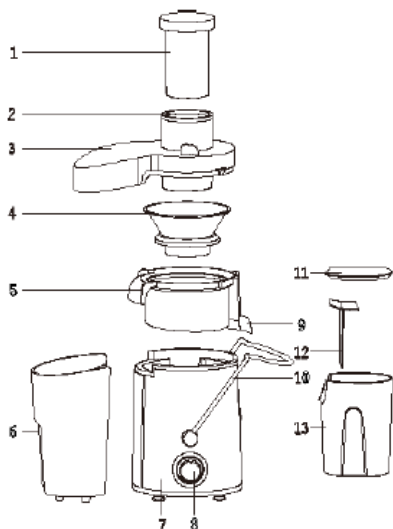
**BEZPIECZEŃSTWO**

1. Nie wolno używać sprzętu do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
2. Sprzęt nie jest przeznaczony do użytku na zewnątrz pomieszczeń.
3. Sprzęt powinien być zainstalowany na stabilnej podstawie o płaskiej poziomej powierzchni. Powierzchnia musi być sucha i czysta. Podstawka musi wytrzymać ciężar urządzenia.
4. Urządzenie powinno być umieszczone z dala od źródeł ciepła (kuchenki gazowe i elektryczne, piece itp.). Nie wolno umieszczać urządzenia na palnikach gazowych i elektrycznych.
5. Parametry sieci (napięcie, częstotliwość) muszą odpowiadać parametrom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
6. Upewnij się, że przewód zasilający nie wystaje poza krawędź podstawy lub nie dotyka gorących lub ostrych przedmiotów. Nie deformuj przewodu ani nie obciążaj go żadnym ciężarem. Odłączając zasilanie, nie wolno ciągnąć za przewód, zawsze należy chwytać za wtyczkę.
7. Jako dodatkowy środek bezpieczeństwa, urządzenie jest wyposażone w krótki przewód zasilający. Minimalizuje to ryzyko, że przewód może zwisać nad krawędzią podstawy, a użytkownik może zostać zaplątany w przewód, potknąć się o niego lub przypadkowo go pociągnąć. Nie zaleca się stosowania przedłużaczy i adapterów w celu uniknięcia obrażeń ciała, porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia sprzętu.
8. Sprzęt ten nie może być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych (w tym również dziećmi), ani przez osoby bez odpowiedniego przeszkolenia, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie prawidłowego użytkowania sprzętu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
9. Przed włączeniem urządzenie musi być w pełni zmontowane, osłona czy pokrywa musi być zamocowana w pozycji roboczej za pomocą zatrzasku blokującego.
10. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, zwłaszcza jeśli w pobliżu znajdują się dzieci.
11. W podstawie tarki filtracyjnej znajduje się nóż z ostrymi ostrzami. By uniknąć obrażeń, nie należy dotykać ostrzy rękami.
12. Nie próbuj ręcznie podawać warzyw i owoców do obracającej się tarki, użyj tłuczka-popychacza.
13. Nie wolno dotykać ruchomych części rękami, gdy urządzenie jest włączone.

14. Nie wolno przeciążać urządzenia. Nie ładuj zbyt dużej ilości produktu na raz i nie używaj siły podczas podania produktu do obrotowej tarki.
15. Po zakończeniu pracy należy upewnić się, że silnik został całkowicie zatrzymany i odłączyć zasilanie przed demontażem i czyszczeniem urządzenia (odłączyć przewód zasilający od gniazdka).
16. Aby uniknąć porażenia prądem, nie bierz przewodu zasilającego i wtyczki mokrymi rękami, nie myj zespół silnikowy, przewód zasilający i wtyczkę pod bezpośrednim strumieniem wody i nie zanurz je w wodzie lub innym płynie.
17. Nie wolno używać do czyszczenia urządzenia materiały ścierne, metalowe gąbki i szczotki, przedmioty, agresywne środki czystości, które zawierają chlorek, benzynę, kwasy, zasady i rozpuszczalniki.
18. W przypadku wykrycia awarii urządzenie musi zostać natychmiast wyłączone. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktuj się z autoryzowanym przedstawicielem firmy-producenta.
19. Nie należy używać urządzeń z uszkodzonym przewodem zasilającym i wtyczką. Skontaktuj się z autoryzowanym sprzedawcą firmy-producenta, aby wymienić przewód zasilający.



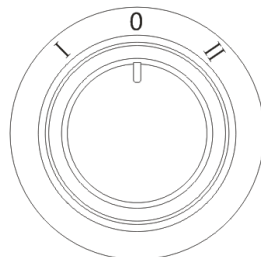
## OPIS SPRZĘTU



1. Tłuczek
2. Dysza wlotowa
3. Pokrywa misy
4. Tarka filtracyjna
5. Misa
6. Pojemnik na odpady
7. Zespół silnikowy
8. Przełącznik
9. Dzióbek misy
10. Dźwignia blokady
11. Pokrywa pojemnika na sok
12. Separator piany
13. Pojemnik na sok

### Przełącznik prędkości

- «0»: Stop
- «1»: Niska prędkość, nadaje się do owoców miękkich i warzyw (ogórek, arbuz, pomidor itp.).
- «2»: Wysoka prędkość, nadaje się do owoców i warzyw twardych (marchew, jabłka, seler itp.).

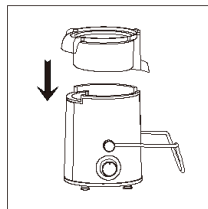


### PRZYGOTOWAĆ DO UŻYCIA (PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM)

- Rozpakuj sprzęt, usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Nie należy wyrzucać dokumentacji, która jest zawarta w zestawie dostawy.
- Przeczytaj uważnie Instrukcję obsługi.
- Przetrzyj urządzenie suchą, miękką ściereczką.
- Umyj wszystkie wyjmowane części, które są w kontakcie z warzywami i owocami, ciepłym roztworem mydła, dokładnie spłucz czystą wodą i osusz.

## MONTAŻ URZĄDZENIA

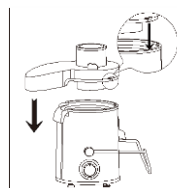
- Umieścić zespół silnikowy (7) na stabilnej podstawie o płaskiej powierzchni poziomej. Powierzchnia musi być sucha i czysta. Podstawka musi wytrzymać ciężar urządzenia. Umieścić misę (5) na zespół silnikowy (7) tak, aby dzióbek misy znalazł się w przeznaczonym dla niej otworze w zespole silnikowym.



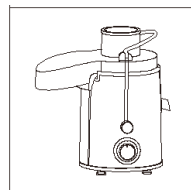
- Włożyć tarkę filtracyjną (4) do misy. Upewnij się, że tarka filtracyjna jest zablokowana w centralnym gnieździe misy i że nic nie blokuje jej obrotu.



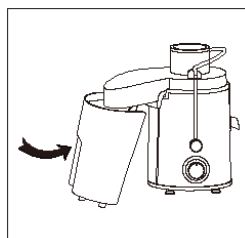
- Zamknij misę pokrywą (3) tak, aby otwór wylotowy pokrywy znajdował się powyżej pojemnika na odpady.



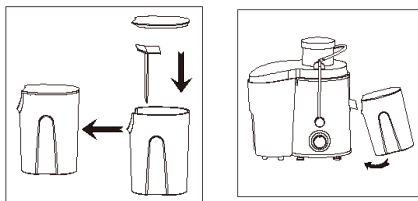
- Obróć dźwignię blokady (10) do pozycji pionowej. Upewnij się, że pokrywa jest pewnie zamocowana za pomocą zatrzasku.



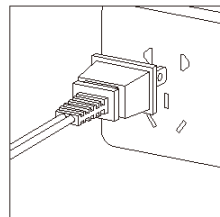
- Przechyli lekko pojemnik na odpady (6), umieść go pod występem misy naprzeciwko dzióbka, następnie włoż go z powrotem do pozycji pionowej i dociśnij do zespołu silnikowego, aż wystający pojemnik znajdzie się w przewidzianym dla niego otworze zespołu silnikowego (usłyszysz kliknięcie).



6. Włóż filtr do pojemnika na sok (13). Zamknij pojemnik na sok z pokrywką (11). Umieść pojemnik na sok pod dziobem misy.



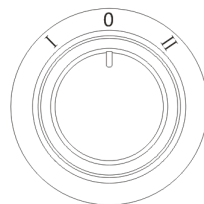
7. Podłącz wtyczkę zasilania do gniazda. Sprzęt jest gotowy użycia.



do

**Upewnij się, że przełącznik trybu pracy (8) znajduje się w pozycji środkowej "0" (wyłączony).**

8. Wybierz tryb i rozpocznij pracę.



## PRZYGOTOWANIE OWOCÓW I WARZYW

- Dokładnie umyj owoce i warzywa.
- Skórki z owoców i warzyw zawiera dużo składników odżywczych, dlatego nie zaleca się ich obrania.
- Ogórki, ananasy, melony i owoce cytrusowe powinny być obrane.
- Skórka owoców cytrusowych powinna być ostrożnie usunięta, łącznie z jej środkiem. W przeciwnym razie sok może mieć nieprzyjemny przysmak.
- Duże kości (śliwki, morele itp.) powinny być usunięte, aby uniknąć uszkodzenia sprzętu. Nie ma potrzeby usuwania małych kości.
- Zsyp do załadowania pokrywy jest wystarczająco duży, aby załadować większość owoców i warzyw (jabłka, marchew, ogórki) w całości. Drobne owoce i warzywa należy pokroić na kawałki zgodnie z wielkością otworu wlotowego.

## KORZYSTANIE Z URZĄDZEŃ

- Upewnij się, że sprzęt jest w pełni zmontowany i gotowy do użycia.
- Upewnij się, że przełącznik trybu pracy znajduje się w pozycji środkowej "0" (wyłączony). Włączyć zasilanie (podłączyć przewód zasilający do gniazdka ściennego). Obróć przełącznik trybu pracy w kierunku, przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dla małej prędkości obrotowej silnika, w kierunku ruchu wskazówek zegara – dla dużej prędkości obrotowej silnika. Zawsze zalecane jest rozpoczęcie pracy z niskiej prędkości.
- Małe porcje przygotowanych owoców i warzyw należy załadować do zsypu załadowczego i podawać do tarki obrotowej za pomocą tłuczka-popychacza. Aby uzyskać maksymalną ilość soku, nacisk na tłuczek powinien być równomierny i niezbyt silny.
- Podczas pracy urządzenia sok wypływa z miski przez dzióbek do pojemnika na sok, a odpady trafiają do pojemnika na odpady.
- Nie przepelniaj pojemnika na odpady, ponieważ może to spowodować nieprawidłowe działanie i uszkodzenie urządzenia. W celu opróżnienia pojemnika, należy ustawić przełącznik trybu pracy w pozycji środkowej "0" (wyłączony), wyjąć tłuczek-popychacz, opuścić dźwignię blokady i zdjąć pokrywę. Po opróżnieniu pojemnika można zmontować sprzęt i kontynuować pracę.
- Urządzenie jest przeznaczone do wielokrotnego, krótkotrwałego działania. Czas ciągłej pracy urządzenia nie powinien przekraczać 2. minut. Po każdym 2. minutach ciągłej pracy należy zrobić technologiczną przerwę w celu chłodzenia silnika, trwającą 3 minuty.

## ZALECENIA, DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z URZĄDZEŃ

- W celu łatwego opróżniania i czyszczenia pojemnika na odpady zaleca się umieszczenie worków polietylenowych w pojemniku na odpady.
- Używaj świeżych owoców i warzyw – zawartość soku jest w nich znacznie wyższą.
- Warzywa i owoce o wysokiej zawartości soku to: ananasy, jabłka, ogórki, seler, marchew, szpinak, melony, pomidory i większość owoców cytrusowych.

- Twarde warzywa i owoce nie powinny być zbyt drobno krojone. Wielkość kawałka zależy od wielkości wlotu.
- Miękkie warzywa i owoce ze skórką (pomidory, winogrona itp.) należy rozdrobnić przed załadunkiem do sokowirówki.
- Długie warzywa, takie jak marchew, należy załadować ostrym końcem w dół.
- Zielone warzywa liściaste (kapusta, szpinak itp.) należy zwinąć w wałki o średnicy 2 – 3 cm przed załadunkiem do sokowirówki.
- Podczas przygotowywania zielonych soków z liści i warzyw, najpierw załaduj zielone, a następnie twarde warzywa. Sok z warzyw twardych przyczyni się do lepszej ekstrakcji soku z zieleni.
- Przy przygotowywaniu soków z kilku rodzajów warzyw i owoców zalecane jest ich naprzemienne stosowanie podczas załadunku do sokowirówki. Zalecane jest rozpoczęcie ekstrakcji produktem miękkim.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do przetwarzania owoców i warzyw włóknistych, jak również bananów, papai, awokado, ponieważ sok nie może być z nich wyekstrahowany.
- Twarde produkty, takie jak orzechy kokosowe, nie powinny być przetwarzane, ponieważ mogą uszkodzić tarkę i silnik.
- Ponieważ witaminy są szybko niszczone, sok powinien być używany jak najszybciej.
- Sok jabłkowy szybko utlenia się i zmienia kolor na brązowy. W celu spowolnienia procesu utleniania zaleca się dodanie do niego kilku kropli soku cytrynowego.
- Miąższ, wyprodukowany w procesie wyciskania soku, może być wykorzystywany do gotowania zup, sosów, dżemów, deserów itd.

## DEMONTAŻ URZĄDZEŃ

- Ustaw przełącznik trybu pracy w pozycji środkowej "0" (wyłączono).
- Wyłącz zasilanie (odłącz przewód zasilający od gniazdka sieciowego).
- Usuń tłuczek-popychacz i opuść dźwignię blokady.
- Zdejmij pokrywę. Wyjmij pojemnik na odpady.
- Chwyć misę obiema rękami i wyjmij ją z zespołu silnikowego razem z tarką filtracyjną.

## CZYSZCZENIE URZĄDZEŃ

**Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie i zdemontować urządzenie.**

**Nie wolno używać do czyszczenia urządzenia materiały ściernie, metalowe gąbki i szczotki, przedmioty, agresywne środki czystości, które zawierają chlorek, benzyna, kwasy, zasady i rozpuszczalniki.**

**Nie myć zespołu silnikowy, przewód zasilający i wtyczkę pod bieżącą wodą i nie zanurzać je we wodzie lub innym płynie.**

**Można myć misę, tarkę filtracyjną, pojemnik na odpady, pojemnik na sok z filtrem i pokrywę w zmywarce (tylko w górnej kasecie).**

- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia tarki filtracyjnej, ponieważ może ona ulec uszkodzeniu. Ponadto, ostrza noży są bardzo ostre. Nie dotykaj ich rękoma. Natychmiast po zakończeniu pracy namocz tarkę filtracyjną w ciepłej wodzie z mydłem

w ciągu 10 minut, następnie oczyścić nylonową szczotką, dokładnie spłucz czystą wodą i wysusz. Jeśli masa włóknista i włókna wyschną na filtrze, wydajność urządzenia zostanie zmniejszona.

- Umyj wszystkie wyjmowane części urządzenia ciepłą wodą z mydłem, dokładnie spłucz czystą wodą i osusz.
- Przetrzyj zespół silnikowy czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką.

## USTERKI I SPOSOBY ICH USUNIĘCIA

Usterka	Możliwa przyczyna i sposób usunięcia usterki
Sprzęt jest włączony, ale nie działa.	<p>Pokrywa nie jest zabezpieczona dźwignią blokady (10). Dźwignia blokady musi być włożona w dwa rowki po obu stronach pokrywy. LUB Wystająca część pojemnika na odpady (6) nie znalazła się w przewidzianym dla niego otworze w zespole silnikowym (7). Gdy pojemnik na odpady znajduje się w pozycji roboczej, po wejściu do szczeliny musisz usłyszeć kliknięcie. Jeśli nie usłyszysz kliknięcia, wyjmij pojemnik i zacznij od nowa. Aby upewnić się, że pojemnik na odpady (6) jest prawidłowo ustawiony, należy go lekko przesunąć. Jeśli pojemnik jest ustawiony prawidłowo, nie będzie się poruszał. Jeśli pojemnik nie zostanie ustawiony prawidłowo, urządzenie nie będzie działać.</p>
Silnik zatrzymuje się podczas pracy	Wybrana prędkość jest zbyt wysoka dla tego produktu lub nacisk na tłuczek (1) jest zbyt mocny.
Tarka filtracyjna gromadzi miążdż LUB Sok nie jest w pełni wyciskany	Tarka filtracyjna (4) musi być czysta. Jeśli otwory w tarce filtracyjnej są zablokowane przez miąższ, który już zasechł, sok nie przejdzie przez filtr. W tym przypadku należy namoczyć tarkę filtracyjną w ciepłej wodzie z mydłem, pozostawić przez 10 minut, następnie oczyścić nylonową szczotką i dokładnie spłukać czystą wodą
Sok rozpryskuje się lub wypływa przez szczelinę między misą a zespołem silnikowym.	Wybrana prędkość jest zbyt wysoka dla tego produktu lub nacisk na tłuczek (1) jest zbyt mocny.

**УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!**

Благодарим Вас за приобретение данного оборудования.

Оборудование предназначено для выжимания соков из свежих овощей и фруктов (моркови, яблок и пр.), предварительно вымытых и при необходимости очищенных и нарезанных на куски.

**Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством и сохраните его для дальнейшего использования при необходимости.**

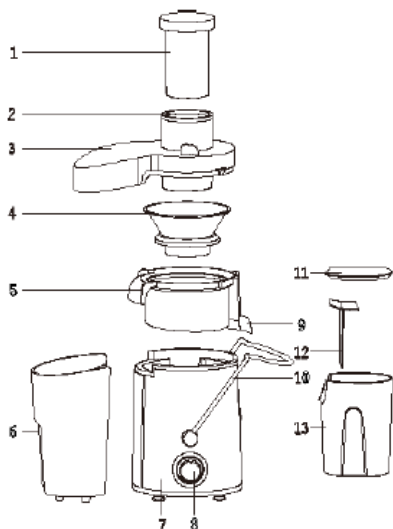
**ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

1. Не допускается использовать оборудование не по назначению.
2. Оборудование не предназначено для эксплуатации на открытом воздухе.
3. Оборудование следует устанавливать на устойчивой подставке с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
4. Оборудование следует размещать вдали от источников тепла (газовых и электрических плит, печей и т.п.). Не ставьте оборудование на конфорки газовых и электрических плит.
5. Параметры электросети (напряжение, частота) должны соответствовать параметрам, приведенным на шильдике оборудования.
6. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался горячих и острых предметов. Не деформируйте шнур и не ставьте на него тяжести. При отключении электропитания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку.
7. В качестве дополнительной меры безопасности оборудование оснащено коротким сетевым шнуром. Это минимизирует риск того, что шнур может перевеситься через край подставки, что пользователь может запутаться в шнуре, споткнуться об него или случайно за него потянуть. Во избежание травм, поражения электрическим током и повреждения оборудования настоятельно не рекомендуется использование удлинителей и переходников.
8. К эксплуатации данного оборудования не могут быть допущены лица с ограниченными физическими, умственными и сенсорными способностями (включая детей), а также лица без должной подготовки, если только они не находятся под контролем или не проинструктированы о правильном использовании оборудования лицом, ответственным за их безопасность.
9. Перед включением оборудование должно быть полностью собрано, крышка должна быть закреплена в рабочем положении фиксатором.
10. Не оставляйте включенное оборудование без присмотра, особенно если поблизости есть дети.
11. В основании терки-фильтра находится нож с острыми лезвиями. Во избежание травм не трогайте лезвия ножа руками.
12. Не пытайтесь подавать овощи и фрукты к вращающейся терке руками, пользуйтесь пестиком.

13. Не касайтесь руками движущихся узлов при включенном оборудовании.
14. Не допускается перегружать оборудование. Не загружайте одновременно слишком много продукта и не применяйте силу при подаче продукта к вращающейся терке.
15. По окончании работы перед разборкой и очисткой оборудования убедитесь в том, что двигатель полностью остановился, и отключите электропитание (выньте вилку сетевого шнура из розетки).
16. Во избежание поражения электрическим током не допускается брать сетевой шнур и вилку мокрыми руками, мыть моторный блок, сетевой шнур и вилку под прямой струей воды и погружать их в воду или иную жидкость.
17. Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
18. В случае обнаружения неисправности необходимо немедленно прекратить эксплуатацию оборудования. Не пытайтесь ремонтировать оборудование самостоятельно. Обратитесь к авторизованному дилеру компании-производителя.
19. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром и вилкой. Обратитесь к авторизованному дилеру компании-производителя для замены сетевого шнура.



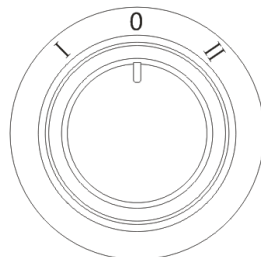
## ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



1. Пестик
2. Входной патрубок
3. Крышка чаши
4. Терка фильтр
5. Чаша
6. Контейнер для отходов
7. Моторный блок
8. Переключатель
9. Носик чаши
10. Рычаг фиксатор
11. Крышка контейнера для сока
12. Сепаратор для пены
13. Контейнер для сока

### Переключатель скоростей

- «0»: Стоп
- «1»: Низкая скорость, подходит для мягких фруктов и овощей (огурец, арбуз, помидор и т.д.)
- «2»: Высокая скорость, подходит для твердых овощей и фруктов (морковь, яблоко, сельдерей и т.д.)

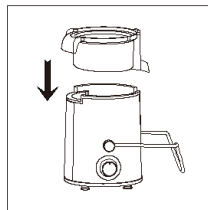


### ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ (ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ)

- Распакуйте оборудование, удалите все упаковочные материалы. Не выбрасывайте документацию, входящую в комплект поставки.
- Внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.
- Протрите корпус оборудования сухой мягкой тканью.
- Вымойте все съемные узлы, контактирующие с овощами и фруктами, теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и просушите.

## СБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ

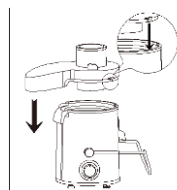
1. Установите моторный блок (7) на устойчивую подставку с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования. Установите чашу (5) на моторный блок (7) так, чтобы носик чаши вошел в предназначенную для него прорезь на моторном блоке.



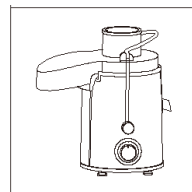
2. Вставьте терку-фильтр (4) в чашу. Убедитесь в том, что терка-фильтр зафиксировалась в центральном гнезде чаши и ее вращению ничто не мешает.



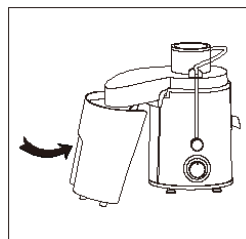
3. Закройте чашу крышкой (3) так, чтобы разгрузочное отверстие крышки оказалось над контейнером для отходов.



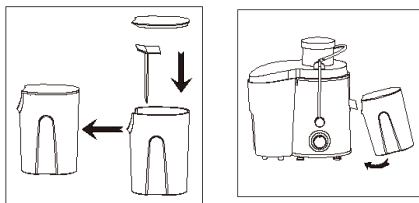
4. Поверните рычаг-фиксатор (10) в вертикальное положение. Убедитесь в том, что крышка надежно закреплена фиксатором.



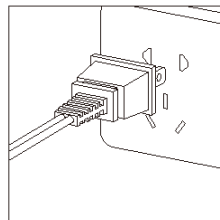
5. Слегка наклоните контейнер для отходов (6), поместите его под выступ чаши, расположенный с противоположной стороны от носика, затем верните контейнер в вертикальное положение и прижмите к моторному блоку так, чтобы выступ контейнера вошел в предназначенную для него прорезь в моторном блоке (Вы услышите щелчок).



6. Вставьте фильтр в контейнер для сока (13). Закройте контейнер для сока крышкой (11). Поставьте контейнер для сока под носик чаши.

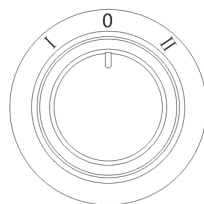


7. Вставьте сетевую вилку в розетку. Оборудование готово к работе.



**Убедитесь в том, что переключатель режимов работы (8) находится в среднем положении «0» (выкл.).**

8. Выберите режим и приступайте к работе.



## ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

- Тщательно вымойте фрукты и овощи.
- Кожура многих овощей и фруктов содержит большое количество полезных веществ, поэтому срезать ее не рекомендуется.
- Кожуру необходимо срезать с огурцов, ананасов, дыни, цитрусовых фруктов.
- Кожуру с цитрусовых фруктов необходимо удалять тщательно, включая ее внутреннюю часть. В противном случае у сока может появиться неприятный привкус.
- Крупные косточки (слив, абрикосов и т.п.) необходимо удалить во избежание повреждения оборудования. Удалять мелкие косточки нет необходимости.
- Загрузочный желоб крышки имеет достаточно большой диаметр, чтобы загружать большинство фруктов и овощей (яблоки, морковь, огурцы) целиком. Крупные фрукты и овощи следует нарезать на куски по размеру загрузочного отверстия.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Убедитесь в том, что оборудование полностью собрано и готово к работе.
- Убедитесь в том, что переключатель режимов работы находится в среднем положении «0» (выкл.). Включите электропитание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку). Поверните переключатель режимов работы против часовой стрелки для низкой скорости вращения двигателя, по часовой стрелки – для высокой скорости вращения двигателя. Начинать работу рекомендуется всегда на низкой скорости.
- Небольшими порциями загружайте подготовленные фрукты и овощи в загрузочный желоб и подавайте их к вращающейся терке при помощи пестика. Чтобы получить максимальное количество сока, нажим на пестик должен быть равномерным и не слишком сильным.
- В процессе работы оборудования сок вытекает из чаши через носик в контейнер для сока, а отходы попадают в контейнер для отходов.
- Не допускайте переполнения контейнера для отходов, т.к. это может привести к нарушению нормальной работы и выходу оборудования из строя. Для того, чтобы опорожнить контейнер, необходимо установить переключатель режимов работы в среднее положение «0» (выкл.), вынуть пестик, опустить рычаг-фиксатор и снять крышку чаши. После опорожнения контейнера можно собрать оборудование и продолжить работу.
- Оборудование предназначено для работы в повторно-кратковременном режиме. Время непрерывной работы оборудования не должно превышать 2 мин. После каждых 2 мин непрерывной работы необходимо сделать технологическую паузу 3 мин для охлаждения двигателя.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ

- Для удобства опорожнения и очистки контейнера для отходов рекомендуется вставлять в него полиэтиленовые пакеты для сбора отходов.

- Используйте свежие овощи и фрукты – содержание сока в них гораздо выше.
- К овощам и фруктам с высоким содержанием сока относятся: ананасы, яблоки, огурцы, сельдерей, морковь, шпинат, дыни, помидоры и большинство цитрусовых.
- Твердые овощи и фрукты не следует нарезать слишком мелко. Размеры куска определяются размерами загрузочного отверстия.
- Мягкие овощи и фрукты с кожурой (помидоры, виноград и т.п.) перед загрузкой в соковыжималку рекомендуется измельчать.
- Длинные овощи, такие как морковь, необходимо загружать острым концом вниз.
- Листовую зелень (капусту, шпинат и пр.) перед загрузкой в соковыжималку рекомендуется скатать в ролики диаметром 2 – 3 см.
- При приготовлении соков из листовой зелени и овощей сначала следует загружать зелень, а затем твердые овощи. Сок твердых овощей будет способствовать лучшей экстракции сока из зелени.
- При приготовлении соков из нескольких видов овощей и фруктов рекомендуется чередовать их при загрузке в соковыжималку. Начинать экстракцию рекомендуется с более мягкого продукта.
- Оборудование не предназначено для переработки волокнистых овощей и фруктов, а также бананов, папайи, авокадо, т.к. из них нельзя извлечь сок.
- Не допускается переработка твердых продуктов, таких как кокосовые орехи, т.к. они могут повредить терку и двигатель.
- Поскольку витамины быстро разрушаются, сок необходимо употребить как можно скорее.
- Яблочный сок быстро окисляется и приобретает коричневый цвет. Для замедления процесса окисления рекомендуется добавить в него несколько капель лимонного сока.
- Мякоть, образовавшаяся в результате выжимания сока, может быть использована для приготовления супов, соусов, джемов, десертов и т.п.

## **РАЗБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ**

- Установите переключатель режимов работы в среднее положение «0» (выкл.).
- Отключите электропитание (выньте вилку сетевого шнура из розетки).
- Выньте пестик и опустите рычаг-фиксатор.
- Снимите крышку. Выньте контейнер для отходов.
- Возьмитесь за чашу обеими руками и снимите ее с моторного блока вместе с теркой-фильтром.

## **ОЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ**

**Перед очисткой необходимо отключить электропитание и выполнить разборку оборудования.**

**Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.**

Не допускается мыть моторный блок, сетевой шнур и вилку под прямой струей воды и погружать их в воду или иную жидкость.

Допускается мыть чашу, терку-фильтр, контейнер для отходов, контейнер для сока с фильтром и крышкой в посудомоечной машине (только в верхней кассете).

- При очистке терки-фильтра следует соблюдать осторожность, т.к. ее легко повредить. Кроме того, лезвия ножа очень острые. Не касайтесь их руками. Сразу же по окончании работы замочите терку-фильтр в теплом мыльном растворе на 10 мин, после чего очистите нейлоновой щеткой, тщательно ополосните чистой водой и просушите. Если мякоть и волокна засохнут на фильтре, это приведет к снижению эффективности работы оборудования.
- Вымойте все съемные узлы оборудования теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и просушите.
- Протрите моторный блок чистой влажной губкой или тканью.

## НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможная причина и способы устранения
Оборудование включено, но не работает	<p>Крышка не закреплена рычагом-фиксатором (10). Рычаг-фиксатор должен войти в два желобка, расположенных по обеим сторонам крышки.</p> <p>ИЛИ</p> <p>Выступ контейнера для отходов (6) не вошел в предназначенную для него прорезь в моторном блоке (7). При установке контейнера для отходов в рабочее положение Вы должны услышать щелчок в момент входа выступа в прорезь. Если щелчка нет, выньте контейнер и начните сначала. Чтобы убедиться, что контейнер для отходов (6) установлен правильно, слегка пошевелите его. Если контейнер установлен правильно, он не сдвинется с места. Если контейнер установлен неправильно, оборудование работать не будет.</p>
Двигатель останавливается в процессе работы	Выбранная скорость слишком велика для данного продукта или нажим на пестик (1) слишком сильный.
На терке-фильтре скапливается мякоть ИЛИ Сок отжимается не полностью	Терка-фильтр (4) должна быть чистой. Если отверстия терки-фильтра заблокированы засохшей мякотью, сок не будет проходить через фильтр. В этом случае следует замочить терку-фильтр в теплом мыльном растворе на 10 мин, после чего очистить при помощи нейлоновой щетки и тщательно ополоснуть чистой водой.
Сок разбрызгивается или вытекает через щель между чашей и моторным блоком	Выбранная скорость слишком велика для данного продукта или нажим на пестик (1) слишком сильный.