



HENDI

Tools for Chefs

CENTRIFUGAL JUICE EXTRACTOR

221105



You should read this user manual carefully before using the appliance.

Sie sollten diese Bedienungsanleitung sorgfältig lesen, bevor Sie das Gerät verwenden.

Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Vous devez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

È necessario leggere attentamente questo manuale utente prima di utilizzare l'apparecchio.

Ar trebui să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza aparatul.

Перед использованием прибора внимательно прочтите это руководство пользователя.

Πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik.

Před uvedením spotřebiče do provozu byste si měli pečlivě přečíst návod k použití.

A készülék használatá előtt figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet.

Перед використанням приладу слід уважно прочитати інструкцію.

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.

Pirms iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.

Prieš naudodamiesi įrenginiu atidžiai perskaitykite šias naudojimosi instrukcijas.

Você deve ler este manual do usuário cuidadosamente antes de usar o aparelho.

Debe leer este manual de usuario detenidamente antes de utilizar el aparato.

Pred uvedením spotřebiča do prevádzky by ste si mali dôkladne prečítať návod na použitie.

Pred uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo.



Keep these instructions with the appliance.
Bewahren Sie diese Anweisungen zusammen mit dem Gerät auf.
Bewaar deze instructies bij het apparaat.
Przechowuj tę instrukcję razem z urządzeniem.
Conservez ces instructions avec l'appareil.
Conservare queste istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați aceste instrucțiuni la aparat.
Храните эти инструкции вместе с прибором.
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες от το σκεύος.
Držite ove upute s aparatom.

Tyto pokyny uschovajte u přístroje.
Tartsa ezeket az utasításokat a készülékénél.
Зберігати інструкцію разом з обладнанням.
Hoidke neid juhiseid seadme juures.
Saglabājiet šos norādījumus kopā ar ierīci.
Laikykite šias instrukcijas kartu su įrenginiu.
Guarde estas instruções com o aparelho.
Guarde estas instrucciones con el aparato.
Tieto pokyny si uschovajte spolu so spotřebičem.
Navodila shranite skupaj z napravo.



For indoor use only.
Nur für den Innengebrauch.
Alleen voor Gebruik binnenshuis.
Tylko do użytku w pomieszczeniach.
Pour une utilisation en intérieur uniquement.
Solo per uso interno.
Numai pentru uz interior.
Только для использования внутри помещений.
Μόνο για εσωτερική χρήση.
Samo za unutarnju upotrebu.

Pouze pro vnitřní použití.
Csak beltéri használatra.
Використовувати тільки всередині приміщень.
Ainult sisetingimustes kasutamiseks.
Tikai lietošanai telpās.
Naudoti tik patalpoje.
Apenas para uso interno.
Sólo para uso en interiores.
Iba na vnútorné použitie.
Samo za uporabo v zaprtih prostorih.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below, before installing and using this appliance for the first time.

Safety regulations

- This appliance is intended for commercial use.
- Only use the appliance for the intended purpose it was designed for as described in this manual.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and other liquids. In the event the appliance falls into water, immediately remove the power plug from the socket. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.
- Never attempt to open the housing of the appliance by yourself.
- Do not insert objects into the housing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- ⚡ **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance by yourself, repairs are only to be conducted by qualified personnel.
- **Never use a damaged appliance!** When it's damaged, disconnect the appliance from the socket and contact the retailer.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids.
- Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. When damaged it must be replaced by a service agent or similarly qualified person in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. Never pull the power cord to unplug it from the socket, always pull the plug instead.
- Make sure that the power cord and/or extension cord do not cause a trip hazard.
- Never leave the appliance unattended during use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before unplugging it from the socket.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical socket so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied together with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.

EN



- This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.
- This appliance should, under any circumstances, not be used by children.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- **WARNING:** ALWAYS switch off the appliance and unplug from power socket before cleaning, maintenance or storage.

Special safety precautions

- Use the appliance as described in the manual.
- This machine should be operated and installed by specialized trained personnel in the kitchen of the food industry.
- All maintenance, installation and repair works should be performed by specialized trained authorized technicians.
- Do not place the machine on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.) Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the machine on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not use the machine near explosive or flammable materials, credit cards, magnetic discs or radios.
- Wear protective clothing, mask, or protective glasses if necessary during operation.
- This machine is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Never bypass any safety interlocks on the machine.
- **WARNING:** Keep all ventilation openings in the appliance clear of obstruction.
- **WARNING! ALWAYS** keep hands, long hair and clothing away from the moving parts.
- Allow at least 20 cm spacing around the appliance for ventilation purpose during use.
- **Caution!** Securely route the power cord if necessary in order to prevent unintentional pulling or contact with the heating surface.
- Do not wash the machine with water or a waterjet. Washing with water can cause leakage and increase the risk of electric shock. No parts are dishwasher safe.
- Do not clean or store the machine unless it is completely cooled down.
- Do not move the machine while it is under operation. Unplug the machine when moving the machine and hold it at the bottom.
- Do not operate the machine without ingredients to avoid overheated.
- **Danger of injury!** Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the cutting tools and during cleaning.
- **Warning!** Never put your hands or any other object inside the feeding chute while the appliance is operating.
- Dry the appliance and all the parts/accessories before connecting to the power supply and prior to attaching the accessories.
- Never use a spoon, a spatula or similar to remove ingredients out of the appliance during operation. In case, you have to remove something out of the feeding chute, always switch off the appliance and unplug it before you do so.

- Make sure the lid is attached properly and securely locked before operating the juicer. Do not unfasten the safety arm or remove the lid during operation.

Intended use

- The appliance is intended for professional use.
- This appliance is designed only for extracting juice from vegetables or hard fruits such as apples, etc. Any other use may lead to damage to the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

Grounding installation

This appliance is classified as **protection class I** and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is fitted with a power cord that has a grounding wire and grounded plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Before first use

- Remove all protective packaging and wrapping. Make sure no packaging debris remain inside the appliance.
- Check for the completeness and transport damage. In case of damages or incomplete delivery, please contact your supplier/importer.
- Keep the packaging for storing your appliance when not in use for an extended period of time.
- Clean the appliance thoroughly (See → Cleaning and Maintenance).

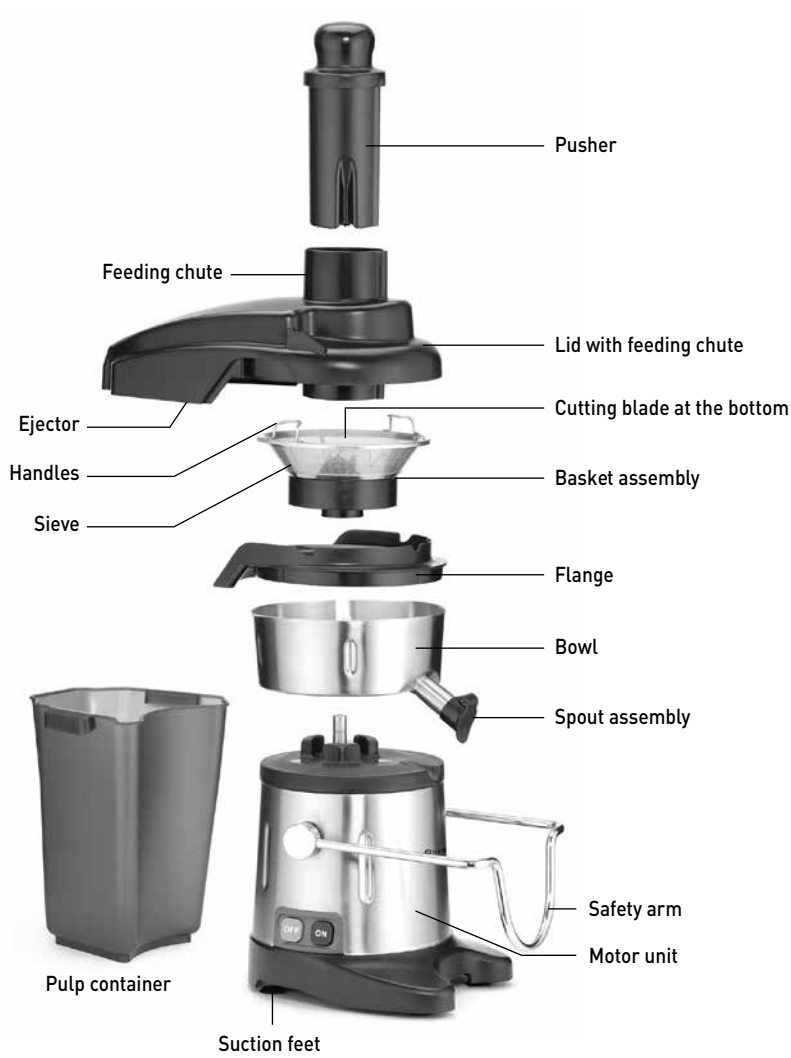
WARNING!

- Unplug the appliance from electrical power supply before cleaning.
- **Danger of hand inquiry!** Handle the blade with great care.
- Place the appliance on a dry, level and stable surface with suction feet firmly stand with the surface.
- Always place a container under the spout and the pulp container under the ejector after switching your machine on but before you start feeding the fruit or vegetables in.

EN



Part list



Note: Three stoppers for the spout assembly are supplied to prevent the insects from entering.

Assembly

• **WARNING!** Never connect the power plug into an electrical outlet before the appliance is fully assembled.

• Make sure the spout assembly is closed.

1.



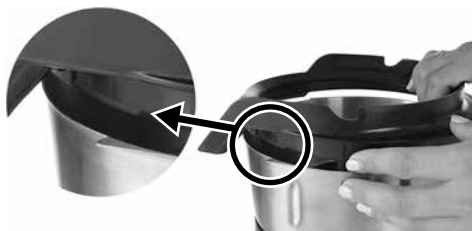
Position the motor unit firmly so that the OFF / ON buttons are facing you.

2.



Place the bowl on top of the motor unit.

3.



Fit the flange onto the rim of the bowl. The ribs of the flange should be lined up with the flat panel of the bowl. Make sure that the flange is correctly fitted.

4.



Lower the basket assembly into correct place, holding it by the holders. Rotate it until its slots into correct place.

5.



Line the lid with feeding chute with the notches in the flange.



IMPORTANT: Make sure that the pin on the motor shaft is correctly lined up with the corresponding notch in the basket hub.

6.



Correctly fit the pulp container with the hopper plate.

7.



Close the safety arm correctly. The juicer will not start unless the safety arm has been closed properly (safety switch). Now, the appliance is assembled and ready for use.

EN



Operation

Notes:

- Due to the manufacturing process, this newly bought appliance may emit some odour when switched on for the first time. This odour might remain for the first few operating cycles. This is normal and does not indicate any defect or hazard.
- Do not put your hand or fingers into the feeding chute to push food or remove clogged food. Use

the pusher only. Danger of serious injury due to the rotating blade.

- Close the safety arm to operate.
- Always switch "OFF" the appliance and unplug it when not in use.
- Check regularly the flange and lid are correctly fitted especially when change to another food.

Preparing fruits and vegetables

- This juicer can be used to make juices from many different types of fruit and vegetables, but some preparations are needed to create flavorful and tasty juices.
- Rinse fruits under fresh running water.
- Cut large fruit into small pieces that fit into the feeding chute.
- Remove large seeds, stones, ad pits from cherries, peaches, etc.

- Peel thick-skinned fruits (pineapples, oranges, melons, etc).
- Some foods are not suitable for processing in a juicer, due to their hard consistency (e.g. Coconuts).

NOTE: Never put ice cubes or frozen fruit in the feed tube.

Below instructions for fruits and vegetables preparation are just for reference only.

Fruit and vegetable preparation	
Carrots	Peeled and left whole, topped and tailed. Feed in 2 or 3 at a time.
Apples	Washed and left whole (remove stalk and any labels).
Strawberry	Remove stalks for the taste.
Citrus fruit	Peel all citrus fruit. Oranges and lemons can be left whole.
Pineapples	Peel and cut into eight chunks (3 cuts)
Melons	Peel and cut into eight chunks.
Tomatoes	Washed and left whole (remove hard green core). Food in 2 or 3 at a time.
Peppers	Washed and cut into quarters lengthwise, according to shape.
Celeriac	Cut into 6 - 7 cm chunks
Cucumbers	Peeled. Cut into sections measuring approx. 15cm long
Fennel	Cut into 6 - 7 cm chunks
Ginger	Cut into pieces to make it easier to feed into the juicer. Do not put too many in at a time, to prevent a blockage.
Grapes	Remove stalks to avoid bitterness.

Extracting juice

- Place a container (not supplied) under the spout assembly with the spout open.
- Remove the pusher from the feeding chute.
- Connect the power plug to a suitable electrical supply outlet.
- Switch ON the appliance by pressing the "ON" (green) button.
- Fill the prepared ingredients into the hopper plate gradually. Do not overload it. Add small pieces at a time. Fruit pulp is ejected into the pulp container while the extracted juice flows through the spout into the container (not supplied).
- Use the pusher to push & guide the ingredients through the lid with feeding chute.
- Press the "OFF" button when all the food has been processed.

Safety protection

- This juicer will not start unless the lid with feeding chute has been correctly positioned and the safety arm locked properly. The motor will be switched to OFF as soon as you unlock the safety arm or press the OFF button.
- This juicer is equipped with a powerful brake which will stop the appliance in less than few seconds if you unlock the safety arm while the juicer is running.
- To switch your juicer ON again, simply lock the safety arm properly over the lid and press the I (ON) button.

Removing clogged foodstuff from lid with feeding chute

- If food is clogged, use the pusher to push it down. If this fails to work, press the switch to the "OFF" position and wait a while until the blade stops runnings.
- Disconnect the power plug from the electrical supply outlet and remove the lid with feeding chute.
- Wait until the juicer has come to a complete standstill and has fully cooled before disassembling.
- Clear all clogged foodstuff off the lid with feeding chute.

EN

Useful Hints

Follow these helpful hints to obtain the best results from your juicer.

- Do not put any fruit or vegetables in your juicer until power is turned ON and the motor is start spinning.
- Allow juicer to run for a few seconds before start juicing.
- Do not force the food into the juicer. Allow the food to drop through slowly & steadily using the pusher.
- Any fruit or vegetables that be fit will the feeding tube can put through whole. Cut the food if it is too big in order to fit in the feeding tube.
- Remove large pits such as peach, mango, etc., as this will damage the blade and possibly the juicer.
- Let the juicer run for a few seconds before turning off to allow any excess juice to be extracted from the pulp. Once turned OFF, wait until the juicer has come to a complete standstill and has fully cooled before disassembling.
- Do not recommend using overripe fruit as it will leave too much pulp in the filter and clog the juicer.
- Do not pour liquids into the appliance at any time unless you are following instructions/recipe for making soy, rice, or nut milk.
- When using small or thin fruits or vegetables, add many of them at the same time. For example, insert 2 or 3 carrots at a time into the feeding tube for best results.
- When juicing herbs or wheat grass, wrap them in larger leafed vegetables such as spinach, cabbage, etc., and follow by a fruit or vegetable that contains an abundance of juice such as pineapple, apple, etc.
- When juicing carrots that are not the same size, do not use pusher until the largest carrot has been processed. Once they have the same size,



- you can use pusher to continue until carrots have been processed.
- Denser vegetables (i.e. beets) and fibrous vegetables (i.e. celery) should be chopped and fed slowly into the feeding tube to reduce clogging.

Cleaning and Maintenance

- Warning!** Always unplug the appliance from the electrical power outlet before cleaning & storage.
 - It is NOT recommended to wash the different parts in dishwasher.
 - Immediately after use each time, use the brush (supplied) to thoroughly clean the fine mesh holes of the cutting blade in the basket. Be careful of the sharp edges! Brush the inside under running water, holding it up towards the light to ensure the fine mesh holes are not blocked.
 - Danger of electric shock!** Do not immerse the power cord with plug or the motor base unit in the water or other liquids.
- Disassemble the juicer in the reverse order of assembly (See → Assembly)
 - Clean the motor base unit with a soft damp cloth.

IMPORTANT! Check that your detergent is suitable for use with parts made from plastic or stainless steel. Certain highly alkaline products (e.g. With a high concentration of ammonia or caustic soda) are totally incompatible with some plastics and cause them to deteriorate very.

Parts	Description
Pusher	- Immerse the parts in warm, mild detergent for about 3 ~ 5 minutes. Never use abrasive cleaning detergent. - Rince under running water. Danger of hand injury! Handle with great care with blade.
Lid with feeding chute	
Basket assembly with blade	
Bowl	
Pulp container	

- Dry all parts completely.
- Reassemble the juicer (See → Assembly)

Storage

- Always make sure the appliance has already been disconnected from the electrical wall outlet and cooled down completely.
- Store the appliance in a clean, dry, out of the reach of the children and pets.

Troubleshooting

If the appliance does not function properly, please check the below table for the solution.

If you are unable to solve the problem, please contact the supplier/service provider.

Problem	Possible cause	Possible solution
Motor does not run after being turned ON.	The appliance does not plug in firmly with the electrical power outlet.	Check the plug to confirm the plug in firmly.
Motor is running with loud noises and great vibrations.	- The appliance is not well assembled. - Too many ingredients that clogged inside the blade in the basket assembly - Suction feet not have firm contact with the surface	- Unplug it and reassemble the appliance correctly (See → Assembly). - Unplug. Clear some food & restart. - Make sure the suction feet have contact with the surface firmly.
Inefficient juicing result	The cutting blade inside the basket is worn.	Replacement of the cutting blade inside the basket.

Technical Specification

Item no.: 221105
Operating voltage and frequency: 220-240V~ 50/60Hz
Output power: 700W
Protection class: class I
Waterproof class: IPX1

Noise level: < 72 dB (A)(Under no load operation)
Dimensions: 245 x 480 x (H) 530 mm
Rotation speed: approx. 3000 rpm
Net weight: approx. 13.1kg

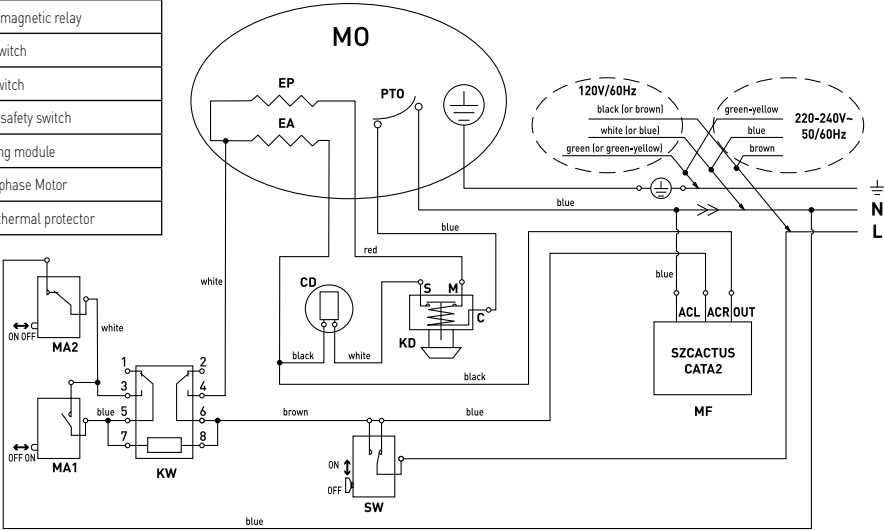
Remarks: Technical specification is subjected to change without prior notification.

Material of different parts

Parts	Material
Housing of motor unit	Stainless steel AISI 304
Bowl	Stainless steel AISI 304
Basket assembly	Stainless steel AISI 304
Grating disc	Stainless steel AISI 430

Electric diagram (220-240V~ 50/60Hz)

EP	Main phase
EA	Starting phase
CD	Starting capacitor
KD	Starting relay
KW	Electromagnetic relay
MA1	Start switch
MA2	Stop switch
SW	Clamp safety switch
MF	Breaking module
M0	Single phase Motor
PTO	Motor thermal protector



EN

RECIPES

Fruit and vegetables can be combined in an infinite number of ways to create exciting, colorful and totally natural drinks. Give your imagination free in mind these few golden rules for making cocktails:

- Always use untreated fruit.
- Using a shaker will make an opaque mixture more homogeneous.
- Fill the lower half of the shaker half-full with ice cubes.

PEACH SPARKLE

Ingredients (serves 3):

- 6 peaches
- 1/2 lemon
- 1 generous pinch ground nutmeg
- 300ml soda water
- 1 thin slice fresh ginger

APPLE-KIWI

Ingredients (serves 3):

- 3 Granny Smith apples
- 1/2 lime
- 3 kiwi fruit

MELLOW GRAPEFRUIT

Ingredients (serves 3):

- 250g orange
- 250g grapefruit
- 250g strawberries

ORIENTAL

Ingredients (serves 3):

- 1/2 pineapple
- 3 oranges
- 1 tsp vanilla extract

Avoid shaking your cocktail for too long, otherwise the ice will melt and spoil it.

Here is a selection of cocktail recipes, each for approximately four people.

Note: Below recipes are for reference only. Lots of recipes can be found in cooking books and on the internet.

Preparation: stone the peaches and peel the lemon. There is no need to peel the ginger. Process the peaches in your juicer first, followed by the ginger, then the lemon. Next, combine the ground nutmeg and soda water with the juice. Divide between three glasses. Garnish: decorate the glasses with thin slices of peach.

Preparation: peel the lime. Peel the kiwis so that the cocktail retains a fresh green color.

Process all the ingredients in your juicer.

Stir with a spoon and serve immediately, before the apple starts to go brown,

Idea: if you find the taste too acidic, simply add a little honey or cane sugar syrup. You can also replace the kiwi fruit with a cucumber or a stick of celery.

Preparation: peel the oranges and grapefruit to avoid a bitter taste. Process all the ingredients in your juicer.

Stir well and divide between the glasses.

Idea: if you find the juice too acidic, simply add a little honey or cane syrup.

Preparation: peel the fruit. Process the pineapple in your juicer first, followed by the oranges.

APPLE-CELERY

Ingredients (serves 4):

- 4 Granny Smith apples
- 2 sticks celery
- 1 thin slice fresh ginger
- 1/2 lemon
- salt

SCARLET COCKTAIL

Ingredients (serves 4):

- 1 cooked beetroot
- 2 carrots
- 2 small bunches red grapes
- 2 Granny Smith apples
- Cayenne pepper

HONEYED WATERMELON

Ingredients (serves 3):

- 750g watermelon
- 1/2 lemon
- 20g honey
- 20g water

CARROT CAPRICE

Ingredients (serves 4):

- 4 carrots
- 4 oranges
- 1 thin slice fresh ginger
- Ice cubes

CLASSIC

Ingredients (serves 3):

- 4 carrots
- 3 apples
- 1 lemon

Preparation: wash the celery sticks thoroughly and process in your juicer, followed by the ginger, then the apples. Season with a little salt and serve immediately, before the apple starts to go brown.

Idea: you can use pears instead of apples.

Preparation: process all the fruit and vegetables in your juicer. Season the juice with Cayenne pepper and serve chilled.

Garnish: decorate each glass with a slice of baby beetroot. Idea: you can use either white or yellow peaches for this juice.

Preparation: boil the honey and water together and allow to cool. Remove the watermelon rind and pips and cut the flesh into large chunks. Peel the lemon.

Process the fruit into large chunks. Peel the lemon. Process the fruit in your juicer.

Pour the honey mixture into the glasses first, followed by the watermelon juice. Garnish: serve with thinly sliced watermelon.

Preparation: wash and scrub the carrots (no need to peel them). Peel the oranges. Process all the ingredients except for the ice cubes in your juicer.

Divide between four glasses, add the ice cubes and serve immediately. Garnish: decorate with an olive and a slice of orange.

Stir the vanilla extract into the juice and serve in small shot glasses. Idea: replace the oranges with coconut milk.

Preparation: peel the lemon. Wash and scrub the carrots (no need to peel them). Process all the ingredients in your juicer.

Stir well and serve.

Idea: you can substitute pears for the apples.



GAZPACHO

Ingredients (serves 3):

- 500g ripe tomatoes
- ½ small red pepper
- 1/2cucumber
- 1/2small stick celery
- 1 tbsp olive oil
- Drop of sherry vinegar
- Salt
- Pepper

Preparation: process all the vegetables in your juicer, then add the olive oil, sherry vinegar and salt.

Garnish: decorate with a twist of lemon peel and a slice of tomato.

Idea: as tomato opens the appetite, serve the gazpacho at the start of the meal.

ASPARAGUS SPEARS

Ingredients (serves 3):

- 1kg green asparagus
- 1pinch ground Espelette pepper
- 1 pinch flour do sel sea salt

Preparation: peel the asparagus spears and discard the tough ends of the stalks. Process in your juicer.

Season with a little Espelette pepper and sea salt.

Idea: use this cocktail to accompany a salmon dish.

CUCUMBER QUENCHER

Ingredients (serves 4):

- 1 cucumber
- 4 Granny smith apples
- 3 tbsp dill
- 1/2 lemon
- Goat's milk

Preparation: wash the cucumber but do not peel it, as the skin contains vitamins and will also lend color to your cocktail. For this reason, use an organic cucumber,if possible. Peel the lemon.

Process the cucumber, apples and dill in your juicer, followed by the lemon. Combine the goat's milk with the juice.

PRETTY PINK

Ingredients (serves 4):

- 300 g strawberries
- 3 carrots
- 1/4 pineapple

Preparation: peel the pineapple and cut into chunks. You do not need to hull the strawberries, as their stalks will automatically be ejected into the pulp container.

Process the pineapple, strawberries and carrots in your juicer in that order. Stir well and divide between glasses decorated with sliced strawberries.

Idea: liven up your cocktail with a pinch of ground vanilla bean, cardamom or ginger.

MELON MELODY

Ingredients (serves 3):

- 400 g green-skinned melon
- 1 Granny Smith apple
- 1/2 lemon

Preparation: remove the melon rind and pips and cut the flesh into large chunks. Peel the lemon. Process all the ingredients in your juicer.

Stir with a spoon and serve immediately, flavored with a few mint leaves. Idea: replace the melon with watermelon.

MELON-PEAR WITH TURMERIC

Ingredients (serves 4):

- 1400 g yellow honeydew melon
- 1 grapefruit
- 1/2 pear
- 1/2 Golden Delicious apple
- 1 thin slice fresh ginger
- 1/2 lemon grass stalk
- 1 tiny pinch turmeric

Preparation: peel the melon and grapefruit. Process the apple, ginger, lemon and grapefruit in your juicer in that order. Stir well and divide between four glasses.

Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and

when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

Discarding & Environment

When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural re-

sources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.

EN



Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für den Kauf dieses Hendi Gerät. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und achten Sie besonders auf die unten aufgeführten Sicherheitsvorschriften, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal installieren und verwenden.

Sicherheitsvorschriften

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, für den es entworfen wurde, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Bedienung und unsachgemäße Verwendung verursacht werden.
- Halten Sie das Gerät und den elektrischen Stecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Falls das Gerät in Wasser fällt, entfernen Sie sofort den Netzstecker von der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker überprüft wurde. Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.
- Legen Sie keine Objekte in das Gehäuse der Appliance ein.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
-  **Gefahr eines elektrischen Schlags!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, Reparaturen sind nur von qualifiziertem Personal durchzuführen.
- **Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät!** Wenn es beschädigt ist, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und wenden Sie sich an den Händler.
- **Warnung!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Kabel auf Beschädigungen. Bei Beschädigung muss es durch einen Dienstleister oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Berührung kommt und halten Sie es von offenem Feuer fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel, um es von der Steckdose zu trennen, ziehen Sie stattdessen immer den Stecker.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und/oder das Verlängerungskabel keine Auslösegefahr verursachen.
- Lassen Sie die Appliance während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- **Warnung!** Solange sich der Stecker in der Steckdose befindet, wird das Gerät an die Stromquelle angeschlossen.
- Schalten Sie die Appliance aus, bevor Sie sie vom Sockel trennen.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine leicht zugängliche Steckdose an, so dass das Gerät im Notfall sofort abgenommen werden kann.
- Tragen Sie das Gerät niemals an der Schnur.

DE



- Verwenden Sie keine zusätzlichen Geräte, die nicht zusammen mit der Appliance geliefert werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit der Spannung und Frequenz an, die auf dem Etikett des Gerätes angegeben ist.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör als das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Dieses Gerät sollte nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder von Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnisnahme betrieben werden.
- Dieses Gerät sollte unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- **ACHTUNG:** Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie es vor der Reinigung, Wartung oder Lagerung von der Steckdose ab.

Besondere Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät entsprechend seiner Beschreibung im Handbuch.
- Diese Maschine muss von spezialisiertem Fachpersonal in der Küche der Lebensmittelindustrie betrieben und installiert werden.
- Alle Wartungs-, Installations- und Reparaturarbeiten müssen durch Fachpersonal ausgeführt werden.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf einen Heizkörper (Benzin-, Elektro- oder Kohlenkocher, usw.). Halten Sie das Gerät von jedweden heißen Oberflächen und offenen Flammen fern. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven oder brennbaren Materialien, Kreditkarten, Magnetplatten oder Radios.
- Tragen Sie falls erforderlich während des Betriebs eine Schutzkleidung, Maske oder Schutzbrille.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Zeitgeber oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Umgehen Sie niemals die Sicherheitsverriegelungen am Gerät.
- **WARNUNG:** Halten Sie alle Belüftungsöffnungen am Gerät frei von Hindernissen.
- **WARNUNG!** Halten Sie Ihre Hände, lange Haare und Kleidung IMMER von den beweglichen Teilen entfernt.
- Sehen Sie mindestens 20 cm um das Gerät als Abstand für Belüftungszwecke während des Gebrauchs vor.
- **Vorsicht!** Sichern Sie ggf. das Netzkabel, um ein unbeabsichtigtes Ziehen oder dessen Kontakt mit der Heizfläche zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser oder im Wasserstrahl. Ein Reinigen mit Wasser kann zu Undichtigkeiten führen und das Risiko eines elektrischen Schlags erhöhen. Alle Teile sind nicht spülmaschinenfest.



- Reinigen oder verstauen Sie das Gerät nicht, solange es nicht vollständig abgekühlt ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist. Ziehen Sie vor einem Bewegen des Gerätes den Netzstecker und halten Sie es an der Unterseite.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Zutaten, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- **Es besteht die Verletzungsgefahr!** Seien Sie vorsichtig im Umgang mit scharfen Messern, indem Sie die Schneidelemente entfernen und reinigen.
- **Warnung!** Stecken Sie nie ihre Hände in den Einfüllschacht ein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät und alle Teile/Zubehör müssen vor dem Anschluss an die Stromquelle und der Montage des Zubehörs genau getrocknet werden.
- Verwenden Sie weder Löffel, Küchenschaufel noch andere Gegenstände zur Beseitigung von Zutaten aus dem Gerät während seiner Nutzung. Wenn es notwendig ist, irgendein Element/Obst aus dem Einfüllschacht zu beseitigen, muss man immer das Gerät ausschalten und es von der Stromversorgung trennen.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme der Saftpresse, dass der Deckel richtig und sicher aufgesetzt ist. Trennen Sie den Sicherungsarm nicht und nehmen Sie den Deckel nicht während des Funktionsbetriebes ab.

Verwendungszweck des Gerätes

- Das Gerät ist für den professionellen Einsatz geeignet.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt und dient zum Entsaften von Gemüse oder harten Früchten, wie z.B. Äpfeln, usw., bestimmt. Die Verwendung des Gerätes für andere

Zwecke kann zu seiner Beschädigung sowie zu Körperverletzungen führen.

- Jede andere Verwendung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Benutzer ist allein verantwortlich für die unsachgemäße Nutzung des Gerätes.

Erdungsinstallation

Dieses Gerät ist als **Schutzklasse I** eingestuft und muss mit einer Schutzerde verbunden werden. Die Erdung reduziert das Risiko eines elektrischen Schlags, indem ein Fluchtkabel für den elektrischen Strom bereitgestellt wird. Dieses Gerät ist

mit einem Netzkabel mit einem Erdungskabel und einem geerdeten Stecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

Vor erstem Gebrauch

- Die Verpackung und Sicherungen abnehmen und entfernen. Vergewissern Sie sich, dass es im Gerät keine Verpackungsreste mehr gibt.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und eventuelle Beschädigungen während des Transports. Im Falle von Beschädigungen oder einer unvollständigen Lieferung setzen Sie sich mit dem Lieferanten/Importeur in Verbindung.
- Bewahren Sie die Verpackung zwecks der Lagerung des Geräts, wenn es über eine längere Zeit nicht verwendet wird.

- Reinigen Sie genau das Gerät (siehe: → Reinigung und Wartung).

WARNUNG!

- Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, bevor Sie es reinigen.
- **Es besteht die Gefahr von Handverletzungen!** Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Schneide des Geräts.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile Fläche auf, indem Sie sich vergewissern, dass die

Füße mit Gummisaugern entsprechend an den Boden befestigt wurden.

- Stellen Sie immer einen Behälter unter den Auslauf und den Tresterbehälter unter den Auswurf,

nachdem Sie Ihr Gerät eingeschaltet haben, und bevor Sie mit dem Einfüllen von Obst oder Gemüse beginnen.

Teileverzeichnis



DE

Hinweis: Drei Stöpsel am Trichter verhindern das Eindringen von Insekten ins Innere des Geräts.



Montage

- **WARNUNG!** Schließen Sie nie die Saftpresse an die Steckdose an, bevor alle Teile des Geräts eingebaut werden.

- Vergewissern Sie sich, dass der Stöpsel des Trichters geschlossen ist.

1.



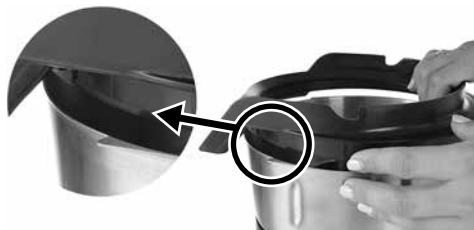
Stellen Sie die Motoreinheit stabil auf - Tasten AUS / EIN sind dem Bediener zugewandt.

2.



Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit.

3.



Setzen Sie den Flansch auf den Schüsselrand. Die Rillen des Flansches sollten an die Vertiefungen der Schüssel angepasst werden. Vergewissern Sie sich, dass der Flansch richtig angesetzt wird.

4.



Setzen Sie den Korb an die entsprechende Stelle, indem Sie die Henkel halten. Drehen Sie den Sieb in die richtige Position.

5.



Passen Sie den Deckel mit dem Einfüllschacht an die Vertiefungen am Flansch an.



WICHTIG: Vergewissern Sie sich, dass der Bolzen der Motorwelle gegenüber der entsprechenden Vertiefung in der Mitte des Korbes richtig eingesetzt wird.

6.



Montieren Sie den Fruchtfleischbehälter entsprechend an den Einfülltrichter.

7.



Schließen Sie den Sicherheitsarm richtig. Die Saftpresse startet nicht, wenn der Sicherheitsarm nicht richtig geschlossen wurde (Notschalter). Das Gerät ist zusammengebaut und betriebsbereit.

Anwendung

Hinweis:

- Aufgrund des Herstellungsverfahrens kann das neu gekaufte Gerät einen unangenehmen Geruch ausströmen, wenn es zum ersten Mal eingeschaltet wird. Der unangenehme Geruch kann bei einigen ersten Arbeitszyklen ausgeströmt werden. Das ist aber normal und bedeutet weder eine Beschädigung des Geräts noch eine Gefährdung für den Nutzer.
- Stecken Sie nie ihre Hände oder Finger in den Einfüllschacht ein, um das Pressgut zu verschieben oder die blockierenden Fragmente zu entfernen. Zu diesem Zweck ist nur der Stopfer zu verwenden. Es besteht die Gefahr schwerer Verletzungen durch die drehende Schneide.
- Um das Gerät zu verwenden, schließen Sie den Sicherungsarm.
- Wenn das Gerät nicht mehr verwendet wird, ist es auszuschalten und das Stromkabel aus der Steckdose zu ziehen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob der Flansch und der Deckel richtig montiert werden, insbesondere nach dem Wechsel der Sorte von zu pressendem Obst und Gemüse.

Vorbereitung von Obst und Gemüse

- Die Saftpresse kann zur Zubereitung des Saftes aus verschiedenen Sorten von Obst und Gemüse verwendet werden, aber in manchen Fällen sind spezielle Tätigkeiten auszuführen, damit die zubereiteten Säfte eine vollen und reichen Geschmack haben können.
 - Waschen Sie Obst unter fließendem Wasser.
 - Schneiden Sie großes Obst in kleinere Stücke, so dass sie gut durch den Einfüllschacht passen.
 - Entfernen Sie die Kerne (z.B. Kirschen, Pfirsiche).
 - Schälen Sie Obst mit dicker Schale (Ananas, Orangen, Melonen usw.).
 - Einige Lebensmittel sind aufgrund ihrer harten Konsistenz nicht für die Verarbeitung in einem Entsafter geeignet (z. B. Kokosnüsse).
- HINWEIS: Geben Sie niemals Eiswürfel oder gefrorenes Obst in das Zuführrohr.

Die nachfolgende Anleitung zur Vorbereitung von Obst und Gemüse dient nur als Referenz.

Vorbereitung von Obst und Gemüse	
Karotten	Schälen und im Ganzen (nach dem Abschneiden von beiden Enden) einführen. 2-3 zugleich einführen.
Äpfel	Waschen und im Ganzen (nach dem Entfernen von Stielen und Aufklebern) einführen.
Erdbeeren	Für den besseren Geschmack Stängel entfernen.
Zitrusfrüchte	Sämtliche Zitrusfrüchte vor deren Einlegen in die Saftpresse schälen. Orangen und Zitronen kann man im Ganzen einführen.
Ananas	Schälen und in acht Stücke (3 Schnitte) schneiden.
Melonen	Schälen und in acht Stücke schneiden.
Tomaten	Schälen und im Ganzen (nach dem Entfernen des grünen Teils der Tomate) einführen. 2-3 zugleich einführen.
Paprikas	Schälen und längs in Viertel schneiden (in Abhängigkeit von der Gestalt).
Sellerien	In Stücke von 6-7 cm schneiden.
Gurken	Schälen. In Stücke von ca. 15 cm schneiden.
Fenchel	In Stücke von 6-7 cm schneiden.
Ingwer	Zum leichteren Einführen in die Saftpresse in Stücke schneiden. Nicht zu viele Stücke zugleich einlegen. So vermeidet man das Verstopfen.
Weintrauben	Stiele entfernen, um den bitteren Geschmack zu vermeiden.

DE

SAFTPRESSEN

- Setzen den Behälter (nicht mitgeliefert) unter den Trichter (mit einem offenen Stöpsel).
- Nehmen Sie den Stopfer aus dem Einfüllschacht heraus.
- Schließen Sie den Stecker an die entsprechende Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät durch das Drücken des Schalters auf die Position „ON“ (grüne Taste).
- Führen Sie die vorbereiteten Zutaten stufenweise in den Einfülltrichter ein. Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viele Zutaten im Einfülltrichter zu-

gleich befinden. Die kleinen Pressgutstücke kann man gleichzeitig eingeben. Das Fruchtfleisch wird in den dafür geeigneten Behälter entfernt, während der Saft durch den Trichter ins zweite Gefäß (nicht mitgeliefert) umgegossen wird.

- Verwenden Sie den Stopfer, um die Zutaten zu verschieben und sie durch den Deckel mit dem Einfüllschacht zu leiten.
- Drücken Sie die Taste „OFF“ nach dem Beenden des Saftpressens.

SICHERUNG

- Die Saftpresse startet nicht, wenn der Deckel mit dem Einfülltrichter nicht richtig montiert und der Sicherungsarm nicht entsprechend geschlossen wurde. Der Motor wird nach dem Entriegeln des Sicherungsarms oder nach dem Drücken der AUS-Taste „OFF“ in Betrieb genommen.
- Das Gerät ist mit einer Notbremse ausgestattet,

die den Funktionsbetrieb der Saftpresse innerhalb weniger Stunden anhält, wenn der Sicherungsarm während des Betriebs entriegelt wird.

- Um die Saftpresse wieder in Betrieb zu nehmen, schließen Sie entsprechend den Sicherungsarm über dem Deckel und drücken Sie die EIN-Taste „ON“.

ENTFERNEN VON BLOCKIERENDEM PRESSGUT AUS DEM DECKEL MIT EINFÜLLSCHACHT

- Wenn das Pressgut verstopft ist, verwenden Sie den Stopfer, um es nach unten zu drücken. Wenn dies nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät (Position „OFF“) aus und warten Sie ab, bis die Schneide zu drehen aufhört.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und neh-

men Sie den Deckel mit dem Einfüllschacht ab.

- Warten Sie ab, bis die Saftpresse zu einem Stillstand gekommen ist und vor dem Zerlegen vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie das aufgesammelte Pressgut aus dem Deckel mit dem Einfüllschacht.

NÜTZLICHE HINWEISE

Befolgen Sie die nachfolgenden Hinweise, um die besten Ergebnisse in Bezug auf den Betrieb der Saftpresse zu erzielen.

- Führen Sie weder Obst noch Gemüse in die Saftpresse ein, bevor sie eingeschaltet und der Motor in Betrieb genommen wird.
- Warten Sie einige Sekunden nach der Inbetriebnahme des Motors ab, bevor Sie mit dem Pressen des Saftes beginnen.
- Drücken Sie das Pressgut ins Gerät ohne großen Kraftaufwand. Verschieben Sie das Pressgut mit dem Stopfer langsam und gleichmäßig weiter.
- Obst und Gemüse, das durch den Einfüllschacht passen, können im Ganzen eingelegt werden. Wenn Obst/Gemüse zu groß sind, schneiden Sie es in kleinere Stücke, damit sie durch den Einfüllschacht passen.
- Entfernen Sie große Kerne eines solchen Obstes wie Pfirsich, Mango usw., weil sie die Schneide

zerstören und die Saftpresse beschädigen können.

- Warten Sie einige Sekunden vor dem Ausschalten des Geräts ab, damit die Saftrückstände aus dem Fruchtfleisch gepresst werden. Warten Sie nach dem Ausschalten und vor dem Zerlegen des Geräts ab, bis es zu einem Stillstand gekommen ist und vollständig abgekühlt ist.
- Es ist nicht empfehlenswert, überreifes Obst zu verwenden - dessen Verarbeitung verursacht das Aufsammlen von einer zu großen Menge des Fruchtfleisches und das Verstopfen der Saftpresse.
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten ins Gerät ein, sobald Sie die Rezepte zur Zubereitung von Soja-, Reis- oder Nussmilch nicht benutzen.

- Bei der Zubereitung des Saftes aus kleinem oder dünnem Obst oder Gemüse können Sie einige Stücke zugleich ins Gerät einlegen. Geben Sie zum Beispiel 2-3 Karotten zugleich in den Einfüllschacht ein, um die besten Ergebnisse in Bezug auf den Betreib der Saftpresse zu erzielen.
- Beim Pressen des Saftes aus Kräutern oder Weizengras sind sie mit Gemüseblättern (z.B. mit Spinat-, Kohlblättern, usw.) zu umwickeln. Legen Sie dann Obst oder Gemüse (z.B. Ananas, Apfel, usw.) mit einer großen Saftmenge in die Saftpresse ein.
- Beim Pressen des Saftes aus Karotten verschiedener Größe kann man nicht den Stopfer verwenden, bevor die größte Karotte nicht verarbeitet wird. Wenn die Karotten bereits dieselbe Größe haben, können Sie den Stopfer zur vollständigen Verarbeitung der Karotten verwenden.
- Das harte (z.B. Rüben) und faserige Gemüse (z.B. Sellerie) sollten vor seinem (langsamen) Einlegen in den Einfüllschacht in kleinere Stücke geschnitten werden, um so das Verstopfen des Geräts zu vermeiden.

Reinigung und Wartung

- Warnung! Vor der Reinigung und Lagerung des Geräts ist es immer von der Stromquelle zu trennen, indem man den Stecker aus der Steckdose zieht.
 - Es ist NICHT empfehlenswert, verschiedene Teile des Geräts in der Spülmaschine zu waschen.
 - Nach jedem Gebrauch ist die mitgelieferte Reinigungsbürste zu verwenden, um die feinen Löcher des Siebs und der Schneide am Boden des Korbes genau zu reinigen. Achten Sie auf scharfe Kanten der Schneide! Reinigen Sie das Innere mit der Bürste unter fließendem Wasser, indem Sie den Sieb in Richtung der Lichtquelle halten, um sich zu vergewissern, dass nichts die feinen Löcher des Siebs sperrt.
 - Es besteht die Gefahr des Stromschlags! Tauchen Sie weder das Stromkabel noch die Motoreinheit in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
 - Demontieren Sie die Saftpresse, indem Sie die einzelnen Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen (siehe: → Montage).
 - Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten, weichen Tuch.
- WICHTIG!** Prüfen Sie, ob Ihr Reinigungsmittel für die Verwendung mit Teilen aus Kunststoff oder Edelstahl geeignet ist. Bestimmte hochalkalische Produkte (z. B. mit einer hohen Konzentration von Ammoniak oder Natronlauge) sind mit einigen Kunststoffen völlig unverträglich und führen zu einer starken Zersetzung.

DE

Teile	Beschreibung
Stopfer	- Tauchen Sie die Teile ca. 3-5 Minuten in Warmwasser mit einem milden Reinigungsmittel ein. Verwenden Sie keine Scheuermittel. - Spülen Sie das Reinigungsmittel unter fließendem Wasser. - - Es besteht die Gefahr von Handverletzungen! Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Schneide reinigen.
Deckel mit Einfüllschacht	
Korb mit Sieb und Schneide	
Schüssel	
Fruchtfleischbehälter	

- Lassen Sie alle Teile trocknen.
- Montieren Sie wieder die Saftpresse (siehe: → Montage)

Lagerung

- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass das Gerät aus der Steckdose genommen wird und völlig abgekühlt ist.
- Lagern Sie das Gerät an einem sauberen und kühlen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren.



Entdeckung und Beseitigung von Mängeln

Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, machen Sie sich mit der nachfolgenden Tabelle zwecks der Suche nach einer entsprechenden Lösung ver-

traut. Wenn Sie das Problem nicht lösen können, setzen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Der Motor startet nicht nach dem Einschalten des Geräts.	Das Gerät ist an die Stromquelle nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig angeschlossen ist.
Der Motor des Geräts erzeugt Lärm und vibriert stark.	- Das Gerät ist nicht richtig zusammengebaut. - Zu viele Zutaten wurden in den Schneiden im Korb gesperrt. - Die Füße mit Gummisaugern sind nicht genau an den Boden befestigt.	- Trennen Sie den Stecker aus der Steckdose und bauen Sie das Gerät richtig zusammen (siehe: → Montage). - Trennen Sie den Stecker aus der Steckdose. Reinigen Sie die Teile des Geräts von Lebensmittlrückständen und nehmen Sie es wieder in Betrieb. - Vergewissern Sie sich, dass die Füße mit Gummisaugern an den Boden richtig befestigt wurden.
Nicht zufriedenstellendes Pressergebnis (zu wenig Saft).	Die Schneide im Korb ist verschlissen.	Tauschen Sie die Schneide im Korb gegen eine neue aus.

Technische Spezifikation

Bestellnummer: 221105

Betriebsspannung und -frequenz: 220-240V~50/60Hz

Ausgangsleistung: 700W

Schutzklasse: Klasse I

Wasserbeständigkeitsklasse: IPX1

Lärmpegel: <72 dB (A) (Betrieb ohne Last)

Abmessungen: 245 x 480 x (H) 530 mm

Drehzahl: ca. 3000 U/Min.

Nettogewicht: ca. 13,1 kg

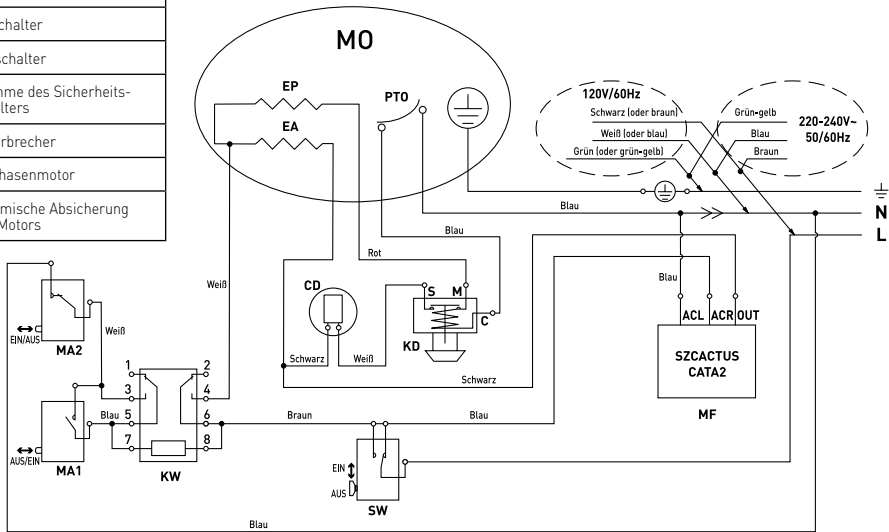
Bemerkungen Die technische Spezifikation kann sich ohne Vorankündigung ändern.

Werkstoffe für einzelne Teile

Teil	Werkstoff
Gehäuse der Motoreinheit	Edelstahl AISI 304
Schüssel	Edelstahl AISI 304
Korb mit Sieb und Schneide	Edelstahl AISI 304
Raspelscheibe	Edelstahl AISI 430

Elektroschema (220-240V~ 50/60Hz)

EP	Hauptphase
EA	Anlaufphase
CD	Anlaufkondensator
KD	Anlaufrelais
KW	Elektromagnetisches Relais
MA1	Einschalter
MA2	Ausschalter
SW	Klemme der Sicherheits-schalters
MF	Unterbrecher
M0	Einphasenmotor
PT0	Thermische Absicherung des Motors



REZEPTE

Obst und Gemüse kann man auf viele Art und Weise miteinander kombinieren, woraus wohlschmeckende, farbige und ganz natürliche Getränke entstehen. Es reicht nur, wenn Sie Ihre Vorstellungskraft nutzen. Man muss dabei einige goldene Regeln beachten:

- Verwenden Sie immer nicht verarbeitetes Obst.
- Der trübe Saft wird einheitlicher sein, indem man ihn mittels eines Shakers vermischen.
- Füllen Sie den Shaker zur Hälfte mit Eiswürfeln.

PFIRSICH-COCKTAIL

Zutaten (für 3 Personen):

- 6 Pfirsiche
- 1/2 Zitrone
- 1 große Prise gemahlener Muskatnuss
- 300ml Sprudelwasser
- 1 dünne Scheibe frischen Ingwers

Schütteln Sie den Cocktail im Shaker nicht zu lange, weil das Eis sonst schmilzt und so sich der Geschmack des Saftes verschlechtert.

Im Folgenden finden Sie einige Rezepte für Cocktails (1 Portion für ca. 4 Personen).

Hinweis: Die nachfolgenden Rezepte dienen nur als Referenz. In den Kochbüchern sowie im Internet kann man viele andere Rezepte für Obst- und Gemüsecocktails finden.

Zubereitung: Die Pfirsiche entkernen und die Zitrone schälen. Den Ingwer muss man nicht schälen. Zuerst den Saft aus den Pfirsichen, dann aus dem Ingwer und abschließend aus der Zitrone auspressen. Dann die Muskatnuss und das Sprudelwasser mit dem Saft vermischen. Den Cocktail auf drei Gläser verteilen. Dekoration: Die Gläser mit Pfirsichscheiben verzieren.



KIWI-APFEL-COCKTAIL

Zutaten (für 3 Personen):

- 3 Granny-Smith-Äpfel
- 1/2 Limone
- 3 Stücke Kiwi

Zubereitung: die Limone schälen. Die Kiwis schälen - der Cocktail wird eine frische, grüne Farbe haben.

Alle Zutaten in die Saftpresse eingeben und den Saft auspressen.

Den Cocktail mit dem Löffel umrühren und nach der Zubereitung sofort servieren, bevor die Äpfel braun werden.

Hinweis: Wenn der Cocktail zu sauer ist, ist etwa Honig oder Zuckerrohr-Sirup zuzugeben. Die Kiwifrucht kann man auch durch Gurke oder Selleriestange ersetzen.

SAFTIGE GRAPEFRUIT

Zutaten (für 3 Personen):

- 250g Orangen
- 250g Grapefruits
- 250g Erdbeeren

Zubereitung: Orangen und Grapefruits schälen, um den bitteren Nachgeschmack zu vermeiden. Alle Zutaten in die Saftpresse eingeben und den Saft auspressen.

Gut verrühren und auf Gläser verteilen.

Hinweis: Wenn der Saft zu sauer ist, ist etwa Honig oder Zuckerrohr-Sirup zuzugeben.

DE

ORIENTALISCHER COCKTAIL

Zutaten (für 3 Personen):

- 1/2 Ananas
- 3 Orangen
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung: Obst schälen. Zuerst den Saft aus der Ananas und dann aus den Orangen auspressen.

SELLERIE-APFEL-COCKTAIL

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Granny-Smith-Äpfel
- 2 Selleriestangen
- 1 dünne Scheibe frischen Ingwers
- 1/2 Zitrone
- Salz

Zubereitung: die Selleriestangen gut waschen und ins Gerät eingeben. Den Saft auspressen, dann den Ingwer und abschließend die Äpfel zugeben. Eine Prise Salz zugeben und nach der Zubereitung sofort servieren, bevor die Äpfel braun werden. Hinweis: Statt Äpfel kann man auch Birnen verwenden.

SCHARLACHROTER COCKTAIL

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 gekochte rote Rübe
- 2 Karotten
- 2 kleine Trauben roter Weintrauben
- 2 Granny-Smith-Äpfel
- Cayennepfeffer

Zubereitung: alles Obst und Gemüse in die Saftpresse eingeben und den Saft auspressen. Cayennepfeffer zugeben und kalt servieren.

Dekoration: Gläser mit jungen Rüben verzieren. Hinweis: Zum Cocktail kann man auch weiße oder gelbe Birnen geben.



WASSERMELONE MIT HONIG

Zutaten (für 3 Personen):

- 750g Wassermelone
- 1/2 Zitrone
- 20g Honig
- 20g Wasser

Zubereitung: Wasser mit Honig aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Wassermelone schälen, entkernen und in große Stücke schneiden. Die Zitrone schälen.

In große Stücke schneiden. Die Zitrone schälen. In die Saftpresse eingeben und den Saft auspressen. Zuerst Wasser mit Honig und dann den Saft aus Wassermelone in die Gläser gießen. Dekoration: Gläser mit dünnen Wassermelonenscheiben verzieren.

KAROTTENLAUNE

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Karotten
- 4 Orangen
- 1 dünne Scheibe frischen Ingwers
- Eiswürfel

Zubereitung: Karotten waschen und reinigen (sie müssen nicht geschält werden). Die Orangen schälen. Alle Zutaten (außer Eiswürfel) in die Saftpresse eingeben und den Saft auspressen.

Auf vier Gläser verteilen, die Eiswürfel zugeben und nach der Zubereitung sofort servieren. Dekoration: den Glasrand mit einer Olive und einer Orangenscheibe verzieren.

Den Vanilleextrakt mit dem Saft vermischen und in den Shot-Gläsern servieren. Hinweis: anstatt Orange kann man Kokosmilch verwenden.

KLASSISCHER COCKTAIL

Zutaten (für 3 Personen):

- 4 Karotten
- 3 Äpfel
- 1 Zitrone

Zubereitung: Die Zitrone schälen. Karotten waschen und reinigen (sie müssen nicht geschält werden) Alle Zutaten in die Saftpresse eingeben und den Saft auspressen.

Gut verrühren; der Cocktail ist zum Servieren bereit.

Hinweis: Statt Äpfel kann man auch Birnen verwenden.

GAZPACHO

Zutaten (für 3 Personen):

- 500g reife Tomaten
- ½ kleiner roter Paprika
- 1/2 Gurke
- 1/2 kleine Selleriestange
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Ein Tropfen Sherry-Weinessig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung: alles Gemüse in die Saftpresse eingeben und den Saft auspressen. Dann Olivenöl, Sherry-Weinessig und Salz zugeben.

Dekoration: das Glas mit einer spiralförmigen Zitronenschale und einer Tomatenscheibe verzieren.

Hinweis: da die Tomaten den Appetit anregen, lohnt es sich, den Gazpacho-Cocktail vor der Mahlzeit zu servieren.

DE



SPARGEL-COCKTAIL

Zutaten (für 3 Personen):

- 1kg grüne Spargel
- 1 Prise gemahlenen Espelette-Pfeffers
- 1 Prise Meersalz „Fleur de Sel“

Zubereitung: die Spargel schälen und harte Enden abschneiden. In die Saftpresse eingeben und den Saft auspressen.

Eine Prise Espelette-Pfeffer und Salz „Fleur de Sel“ zugeben. Hinweis: Der Cocktail passt am besten zu Gerichten mit Lachs.

ERFRISCHENDER GURKENCOCKTAIL

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Gurke
- 4 Granny-Smith-Äpfel
- 3 Esslöffel Dill
- 1/2 Zitrone
- Ziegenmilch

Zubereitung: Die Gurke waschen, aber nicht schälen - die Schale enthält zahlreiche Vitamine und färbt den Cocktail grün. Deshalb ist die Verwendung einer organischen Gurke empfehlenswert. Die Zitrone schälen.

Den Saft aus Gurke, Äpfeln und Dill und dann aus Zitrone auspressen. Mit Ziegenmilch verrühren.

BEZAUBERNDENDE ROSA

Zutaten (für 4 Personen):

- 300g Erdbeeren
- 3 Karotten
- 1/4 Ananas

Zubereitung: die Ananas schälen und in Stücke schneiden. Man muss nicht die Erdbeerenstängel entfernen - sie werden automatisch von der Frucht abgetrennt und in den Fruchtfleischbehälter geworfen.

Den Saft aus Ananas, Erdbeeren und Karotten (in angegebener Reihenfolge) auspressen. Gut verrühren und auf mit Erdbeerenscheiben verzierte Gläser verteilen.

Hinweis: Für den besseren Geschmack eine Vanilleschote, Kardamom oder Ingwer in Pulverform zum Cocktail zugeben.

MELONENMELODIE

Zutaten (für 3 Personen):

- 400g grüne Melone
- 1 Granny-Smith-Äpfel
- 1/2 Zitrone

Zubereitung: Die Melone schälen, entkernen und in große Stücke schneiden. Die Zitrone schälen. Alle Zutaten in die Saftpresse eingeben und den Saft auspressen.

Mit dem Löffel umrühren und einige Minzeblätter zugeben. Nach der Zubereitung sofort servieren. Hinweis: Anstatt Melone kann man Wassermelone verwenden.

COCKTAIL AUS MELONE UND BIRNE MIT KURKUMA

Zutaten (für 4 Personen):

- 1400g gelbe Honigmelone
- 1 Grapefruit
- 1/2 Birne
- 1/2 Golden-Delicious-Apfel
- 1 dünne Scheibe frischen Ingwers
- 1/2 Stängel Zitronengras
- 1 kleine Prise Kurkuma

Zubereitung: die Melone und die Grapefruit schälen. Den Saft aus Apfel, Ingwer, Zitrone und Grapefruit (in angegebener Reihenfolge) auspressen. Gut verrühren und auf vier Gläser verteilen.

Garantie

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen

bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg (z.B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

Entsorgung und Umweltschutz

Wird das Gerät außer Betrieb genommen, darf es nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer ist für die Übergabe des Gerätes an eine geeignete Sammelstelle für Altgeräte verantwortlich. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften über die Abfallentsorgung bestraft werden. Die getrennte Sammlung und das Recycling der Altgeräte trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und sorgt für eine umwelt- und gesundheitsschonende Verwertungsweise.

Weitere Informationen darüber, wo Sie Ihre Altgeräte entsorgen können, erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Der Hersteller und der Importeur übernehmen keine Verantwortung für das Recycling sowie die umweltfreundliche Verwertung von Abfällen, weder direkt noch über ein öffentliches System.

DE



Geachte klant,

Bedankt voor de aanschaf van dit Hendi apparaat. Lees deze handleiding zorgvuldig door, met bijzondere aandacht voor de onderstaande veiligheidsvoorschriften, voordat u dit apparaat voor de eerste keer installeert en gebruikt.

Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat bedoeld voor commerciële doeleinde.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze handleiding.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door onjuist gebruik en onjuist gebruik.
- Houd het apparaat en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het apparaat in water valt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet totdat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet volgen van deze instructies zal levensbedreigende risico's veroorzaken.
- Probeer nooit de behuizing van het apparaat zelf te openen.
- Plaats geen objecten in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- ⚡ **Gevaar voor een elektrische schok!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren, reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- **Gebruik nooit een beschadigd apparaat!** Wanneer het apparaat beschadigd is, koppelt u het apparaat los van het stopcontact en neemt u contact op met de detailhandelaar.
- **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Controleer regelmatig de stekker en het snoer op eventuele schade. Bij beschadiging moet het worden vervangen door een serviceagent of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Trek nooit aan het netsnoer om het uit het stopcontact te halen, trek altijd aan de stekker.
- Zorg ervoor dat het netsnoer en/of het verlengsnoer geen struikelgevaar veroorzaken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- **Waarschuwing!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de stroombron.
- Schakel het toestel uit voordat u het uit het stopcontact haalt.
- Sluit de stekker aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat het apparaat in geval van nood onmiddellijk kan worden losgekoppeld.
- Draag het apparaat nooit bij het snoer.
- Gebruik geen extra apparaten die niet samen met het apparaat worden geleverd.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie vermeld op het etiket van het apparaat.

- Gebruik nooit andere accessoires dan die welke door de fabrikant worden aanbevolen. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en kan het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag in geen geval door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING:** schakel het apparaat ALTIJD uit en haal de stekker uit het stopcontact voor reiniging, onderhoud of opslag.

Speciale veiligheidsvoorschriften

- Gebruik het apparaat zoals beschreven in de handleiding.
- Deze machine moet door gespecialiseerd, opgeleid personeel worden bediend en geïnstalleerd in keukens in de voedingsmiddelenindustrie.
- Alle onderhouds-, installatie- en reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerde, opgeleide en bevoegde monteurs.
- Plaats de machine niet op verwarmingsapparaten (kookplaat op benzine, elektriciteit, houtskool enz.). Houd het apparaat uit de buurt van enige hete oppervlakken en open vuur. Gebruik de machine altijd op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Gebruik de machine niet in de buurt van explosieve of brandbare materialen, creditcards, magnetische schijven of radio's.
- Draag tijdens het bedienen indien nodig beschermende kleding, een masker of veiligheidsbril.
- Deze machine is niet bestemd om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijk afstandsbediend systeem.
- Overbrug nooit enige veiligheidsvergrendelingen op de machine.
- **WAARSCHUWING:** Houd alle ventilatieopeningen in het apparaat vrij van belemmeringen.
- **WAARSCHUWING!** Houd ALTIJD uw handen, lang haar en kleding uit de buurt van de bewegende onderdelen.
- Laat tijdens het gebruik ten minste 20 cm ruimte om het apparaat vrij voor ventilatiedoeleinden.
- **Voorzichtig!** Voer indien nodig het netsnoer op veilige wijze, om te voorkomen dat er onbedoeld aan wordt getrokken of het in contact komt met verwarmingsoppervlakken.
- Was de machine niet af met water of een waterstraal. Het afwassen met water kan lekkages veroorzaken en het risico op elektrische schokken verhogen. De onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig.
- Laat de machine volledig afkoelen voordat u deze reinigt of opbergt.
- Verplaats de machine niet als deze in bedrijf is. Haal de stekker van de machine uit het stopcontact wanneer u de machine verplaatst en houd hem aan de onderkant beet.
- Gebruik de machine niet zonder ingrediënten om oververhitting te vermijden.



- **Verwondingsgevaar!** Wees voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen, het legen van de snijgereedschappen en tijdens het reinigen.
- **Waarschuwing!** Plaats uw handen of andere voorwerpen nooit in de vultrechter als het apparaat is ingeschakeld.
- Droog het apparaat en alle accessoires/onderdelen voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet en vóór het bevestigen van de accessoires.
- Gebruik nooit een lepel, spatel of soortgelijk voorwerp om tijdens gebruik ingrediënten te verwijderen uit het apparaat. Als u ingrediënten uit de vultrechter wilt verwijderen, schakel het apparaat dan altijd eerst uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Zorg er voordat u de juicer gebruikt voor dat het deksel goed is bevestigd en stevig is vergrendeld. Maak de veiligheidsarm niet los of verwijder het deksel niet tijdens gebruik.

Beoogd gebruik

- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het uitpersen van sap uit groenten of hard fruit zoals appels, enz. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of lichamelijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden wordt beschouwd als verkeerd gebruik van het apparaat. De gebruiker is volledig aansprakelijk voor alle risico's die voortvloeien uit verkeerd gebruik van het apparaat.

Aarding installatie

Dit apparaat is geclassificeerd als **beschermingsklasse I** en moet op een beschermende grond worden aangesloten. Aarding vermindert het risico op elektrische schokken door een ontsnapingsdraad voor de elektrische stroom aan te bieden. Dit ap-

paraat is uitgerust met een netsnoer met een aardingsdraad en geaarde stekker. De stekker moet worden aangesloten op een stopcontact dat correct is geïnstalleerd en geaard.

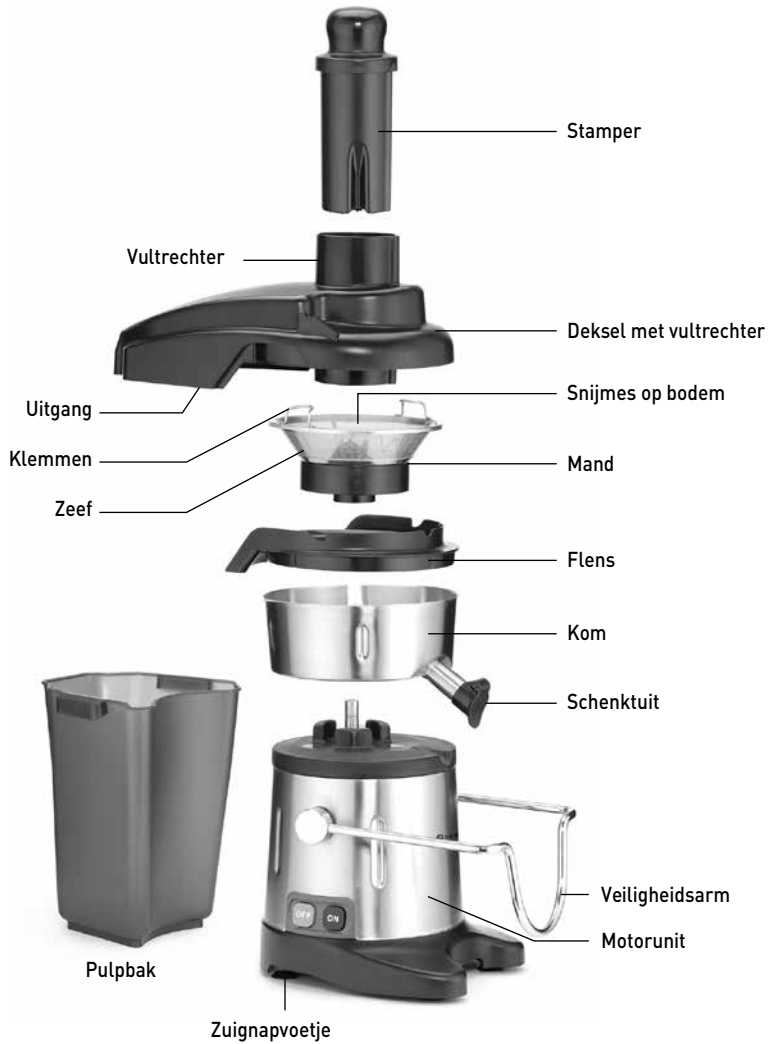
Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen. Zorg ervoor dat er geen vuil of resten van verpakkingsmateriaal achterblijven in het apparaat.
- Controleer op volledigheid en eventuele transportschade. Neem in geval van schade of een onvolledige levering contact op met uw leverancier/importeur.
- Bewaar de verpakking om uw apparaat op te bergen als het voor een lange periode niet wordt gebruikt.
- Reinig het apparaat grondig (Zie → Reiniging en onderhoud).

WAARSCHUWING!

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- **Handletselgevaar!** Wees voorzichtig bij de omgang met het mes.
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke en stabiele ondergrond en zorg ervoor dat de zuignapvoetjes stevig op het oppervlak staan.
- Plaats altijd een bakje onder de uitloop en het pulpbakje onder de uitwerper nadat u uw machine hebt aangezet, maar voordat u de groenten of het fruit erin begint te voeren.

Onderdelenlijst



Opmerking: Er worden drie stoppen voor de tuitmontage meegeleverd om te voorkomen dat insecten in het apparaat kunnen binnendringen.



Montage

- **WAARSCHUWING!** Steek de stekker nooit in het stopcontact voordat het apparaat volledig is gemonteerd.
- Zorg ervoor dat de schenktuit is gesloten.

1.



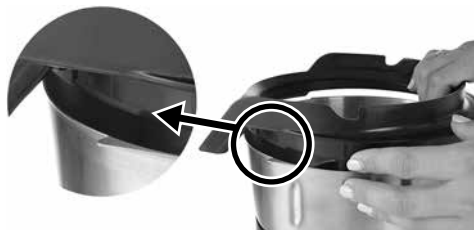
Plaats de motorunit stevig en zorg ervoor dat de knoppen UIT / AAN naar u toe zijn.

2.



Plaats de kom op de motorunit.

3.



Monteer de flens op de rand van de kom. De ribben van de flens moeten worden uitgelijnd met het vlakke paneel van de kom. Zorg ervoor dat de flens juist is gemonteerd.

4.



Houd de mand vast bij de rand van de zeef en laat de mand op de juiste plaats zakken. Draai tot de mand op zijn plaats klikt.

5.



Lijn het deksel met de vultrechter uit met de inkepingen in de flens.



BELANGRIJK: Zorg ervoor dat de pin op de motoras juist is uitgelijnd met de bijbehorende inkeping in de mandnaaf.

6.



Monteer de pulpbak en de trechterplaat op de juiste wijze.

7.



Sluit de veiligheidsarm op de juiste wijze. De juicer start niet tenzij de veiligheidsarm juist is gesloten (veiligheidsschakelaar). Het apparaat is gemonteerd en klaar voor gebruik.

Gebruik

Opmerkingen:

- Als gevolg van het fabricageproces kan dit nieuw aangekochte apparaat wat geur afgeven als het de eerste keer wordt ingeschakeld. Deze geur kan de eerste paar gebruikscycli aanwezig blijven. Dit is normaal en duidt niet op een defect of gevaar.
- Plaats uw handen of vingers niet in de vultrechter om voedsel aan te drukken of verstopt voedsel te verwijderen. Gebruik alleen de stamper. Gevaar voor ernstig letsel als gevolg van het draaiende mes.
- Sluit de veiligheidsarm om het apparaat te gebruiken.
- Schakel het apparaat altijd "OFF" en trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Controleer regelmatig of de flens en het deksel juist zijn gemonteerd, vooral als u van voedsel wisselt.

Voorbereiden van groenten en fruit

- Deze juicer kan worden gebruikt om sappen te maken van vele verschillende soorten groenten en fruit, maar er zullen voorbereidingen moeten worden getroffen om lekkere en smakelijke sappen te creëren.
- Spoel fruit schoon onder de kraan.
- Snijd grote vruchten in kleine stukjes die in de vultrechter passen.
- Verwijder grote zaden en pitten uit kersen, perziken, etc.
- Schil vruchten met een dikke huid (ananas, sinaasappels, meloenen, etc.).
- Sommige voedingsmiddelen zijn niet geschikt om in een sapcentrifuge te verwerken, vanwege hun harde consistentie (bijv. kokosnoten).

LET OP: Doe nooit ijsblokjes of bevroren fruit in de invoerbuis.

De onderstaande instructies voor de voorbereiding van groenten en fruit dienen alleen ter referentie.

Voorbereidingen groenten en fruit	
Wortelen	Schillen en heel laten, afpunten. Voeg 2 of 3 wortelen per keer toe.
Appels	Wassen en heel laten (verwijder de steel en stickers).
Aardbeien	Verwijder de stelen voor de smaak.
Citrusvruchten	Schil alle citrusvruchten. Sinaasappels en citroenen kunt u heel laten.
Ananas	Schil en snijd in acht stukken (3 snijbewegingen)
Meloenen	Schil en snijd in 8 stukken.
Tomaten	Wassen en heel laten (verwijder harde groene kern). Voeg 2 of 3 tomaten per keer toe.
Paprika's	Wassen en in lengterichting in vieren snijden, op basis van de vorm.
Knolselderij	Snij in stukken van 6 - 7cm
Komkommers	Schillen. Snijd in stukken van ca. 15cm lang
Venkel	Snijd in stukken van 6 - 7cm
Gember	Snijd in stukken om het eenvoudiger te maken om gember toe te voegen. Voeg niet teveel stukken ineens toe om verstopping te voorkomen.
Druiven	Verwijder de stelen om bitterheid te voorkomen.



Sap maken

- Plaats een container (niet meegeleverd) onder de geopende schenktuit.
- Verwijder de stamper uit de vultrechter.
- Sluit de stekker aan op een geschikt stopcontact.
- Schakel het apparaat in door op "ON" (groen) te drukken.
- Plaats de voorbereide ingrediënten langzaam in de trechterplaat. Vul niet te snel om overbelasting te voorkomen. Voeg telkens kleine stukjes

toe. Vruchtpulp loopt naar de pulpbak terwijl het gewonnen sap door de schenktuit in de container (niet meegeleverd) loopt.

- Gebruik de stamper om de ingrediënten door het deksel met de vultrechter te drukken & begeleiden.
- Druk op "OFF" als het voedsel is verwerkt.

Veiligheidsvoorziening

- Deze juicer start niet tenzij het deksel met de vultrechter juist is gepositioneerd en de veiligheidsarm goed is vergrendeld. De motor zal naar UIT schakelen zodra u de veiligheidsarm ontgrendelt of als u op "OFF" drukt.
- Deze juicer is uitgerust met een krachtig remstelsel dat het apparaat in enkele seconden kan

stoppen als u de veiligheidsarm ontgrendelt terwijl het apparaat in bedrijf is.

- U kunt de juicer weer inschakelen door de veiligheidsarm te vergrendelen op het deksel en op AAN te drukken.

Verstopte voedingsmiddelen verwijderen uit het deksel met de vultrechter

- Als er voedsel is verstopt, gebruik de stamper dan om het omlaag te drukken. Als dit niet werkt, zet de schakelaar in de stand "OFF" en wacht een tijdje tot het mes is gestopt met draaien.
- Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder het deksel met de vultrechter.

- Wacht tot de juicer volledig tot stilstand is gekomen en is afgekoeld voordat u het apparaat demonteert.

- Verwijder alle verstopte voedingsmiddelen uit het deksel met de vultrechter.

Nuttige tips

Volg deze nuttige tips voor de beste persresultaten.

- Plaats geen fruit of groenten in uw juicer totdat het apparaat "ON" is gezet en de motor draait.
- Laat de juicer een paar seconden draaien voordat u begint met maken van sap.
- Forceer het voedsel niet in de juicer. Laat het voedsel langzaam & gestaag in het apparaat vallen met behulp van de stamper.
- Fruit en groenten die door de vultrechter passen mogen in hun geheel worden toegevoegd. Snijd voedsel dat te groot is in stukken, zodat het in de vultrechter past.
- Verwijder grote pitten bij vruchten als perziken, mango's, etc., omdat de pitten het mes en de juicer kunnen beschadigen.
- Laat de juicer een paar seconden draaien voordat u het apparaat uitschakelt om ervoor te zorgen dat overtollig sap kan worden gewonnen uit de pulp. Wacht, zodra het apparaat "OFF" is gezet, tot de juicer volledig tot stilstand is gekomen en

is afgekoeld voordat u het apparaat demonteert.

- Het gebruik van overrijp fruit wordt afgeraden, omdat dat teveel pulp produceert waardoor het filter en de juicer verstopt raken.
- Giet geen vloeistoffen in het apparaat tenzij u instructies/een recept volgt voor het maken van soja, rijst of notenmelk.
- Bij gebruik van kleine of dunne vruchten of groenten, voeg er een groot aantal tegelijkertijd toe. Bijvoorbeeld, plaats 2 of 3 wortelen per keer in de vultrechter voor de beste resultaten.
- Als u sap maakt van kruiden of tarwegras, wikkel deze dan in grotere bladgroenten zoals spinazie, kool, etc., en voeg vervolgens een vrucht of groente toe die een overvloed aan sap bevat, zoals ananas, appel, etc.
- Bij gebruik van wortelen die niet dezelfde grootte hebben, gebruik de stamper niet tot de grootste wortel is verwerkt. Zodra de wortelen dezelfde



grootte hebben, kunt u de stamper gebruiken om door te gaan tot de wortelen zijn verwerkt.

- Dichtere groenten (d.w.z. bieten) en vezelige groenten (d.w.z. selderij) moeten worden gehakt

en langzaam in de vultrechter worden geplaatst om verstopping te voorkomen.

Reiniging en onderhoud

- Waarschuwing! Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen & op te bergen.
- Het wordt NIET aanbevolen de verschillende onderdelen in de vaatwassen te wassen.
- Gebruik onmiddellijk na elk gebruik de borstel (meegeleverd) om de fijnmazige gaten van het mes in de mand grondig te reinigen. Wees voorzichtig met de scherpste randen! Borstel de binnenkant onder de kraan, houd het apparaat omhoog naar het licht om te controleren of de fijnmazige gaten niet zijn verstopt.

- Schokgevaar! Dompel het netsnoer met stekker of de motorunit niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Demonteer de juicer door de montagestappen in omgekeerde volgorde te volgen (Zie → Montage)
- Reinig de motorunit met een zachte, vochtige doek.

BELANGRIJK! Controleer of uw afwasmiddel geschikt is voor gebruik met onderdelen van kunststof of roestvrij staal. Bepaalde sterk alkalische producten (b.v. met een hoge concentratie ammoniak of soda) zijn totaal onverenigbaar met sommige kunststoffen en veroorzaken een zeer sterke aantasting ervan.

Onderdelen	Beschrijving
Stamper	- Dompel de onderdelen voor ongeveer 3 ~ 5 minuten onder in warm water met een mild reinigingsmiddel. Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen. - Spoel af onder de kraan. - Handletselgevaar! Wees erg voorzichtig bij de omgang met het mes.
Deksel met vultrechter	
Mand met mes	
Kom	
Pulpbak	

- Droog alle onderdelen volledig.

- Monteer de juicer opnieuw (Zie → Montage)

Opslag

- Controleer altijd of de stekker van het apparaat al uit het stopcontact is getrokken en of het apparaat volledig is afgekoeld.

- Berg het apparaat op in een schone, droge omgeving buiten het bereik van kinderen en huisdieren.

Problemen oplossen

Als het apparaat niet naar behoren werkt, raadpleeg dan de onderstaande tabel voor een mogelijke oplossing.

Als het probleem niet zelf kunt oplossen, neem dan contact op met de leverancier/dienstverlener.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De motor draait niet nadat het apparaat is ingeschakeld.	De stekker van het apparaat is niet stevig in het stopcontact gestoken.	Controleer of de stekker stevig in het stopcontact is gestoken.
De motor maakt tijdens gebruik harde geluiden en trilt hevig.	- Het apparaat is niet juist gemonteerd. - Het mes in de mand is verstopt door een grote hoeveelheid ingrediënten - De zuignapvoetjes staan niet stevig in contact met de ondergrond	- Trek de stekker uit het stopcontact en monteer het apparaat juist (Zie → Montage). - Trek de stekker uit het stopcontact, verwijder voedsel & start opnieuw. - Zorg ervoor dat de zuignapvoetjes stevig in contact staan met de ondergrond.
Er wordt onvoldoende sap geproduceerd	Het mes in de mand is versleten.	Vervang het mes in de mand.



Technische Specificaties

Itemnr.: 221105
Bedrijfsspanning en -frequentie: 220-240V~ 50/60Hz
Vermogen: 700W
Beschermingsklasse: klasse I
Waterdichtheidsklasse: IPX1

Geluidsniveau: < 72 dB (A)(bij onbelast gebruik)
Afmetingen: 245 x 480 x (H) 530 mm
Rotatiesnelheid: ca. 3000 tpm
Nettogewicht: ca. 13,1kg

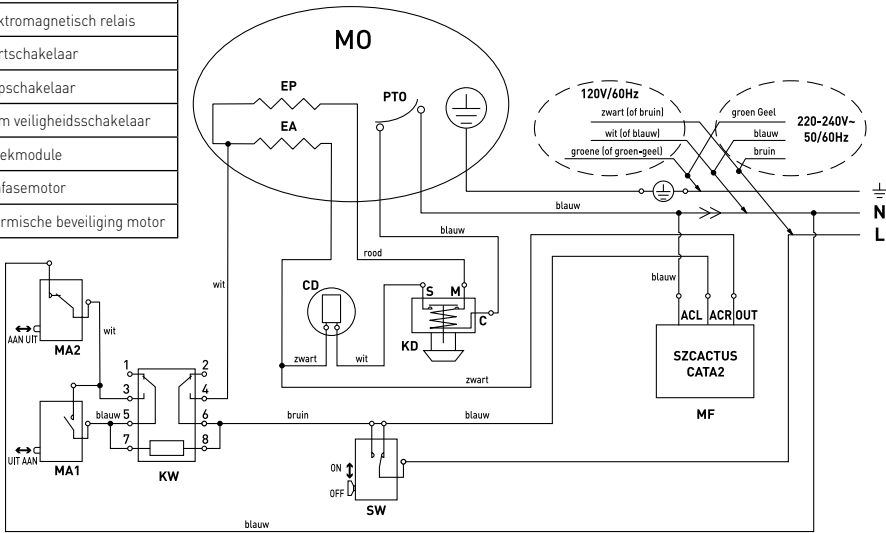
Opmerkingen: Technische specificaties onderhevig aan veranderingen zonder voorafgaande kennisgeving.

Materiaal van de verschillende onderdelen

Onderdelen	Materiaal
Behuizing motorunit	Roestvrij staal AISI 304
Kom	Roestvrij staal AISI 304
Mand	Roestvrij staal AISI 304
Raspschijf	Roestvrij staal AISI 430

Schakelschema (220-240V~ 50/60Hz)

EP	Hoofdphase
EA	Startfase
CD	Startcondensator
KD	Startrelais
KW	Elektromagnetisch relais
MA1	Startschakelaar
MA2	Stopschakelaar
SW	Klem veiligheidsschakelaar
MF	Breekmodule
M0	Eenfasemotor
PTO	Thermische beveiliging motor



RECEPTEN

Groenten en fruit kunnen op een oneindig aantal manieren worden gecombineerd om spannende, kleurrijke en totaal natuurlijke drankjes te creëren. Geef uw verbeelding de vrije loop en houd de volgende gouden regels voor het maken van cocktails in uw achterhoofd:

- Gebruik altijd onbehandeld fruit.
- U kunt een shaker gebruiken om een ondoorzichtig mengsel homogener te maken.
- Vul de onderste helft van de shaker voor de helft met ijsblokjes.

SPRANKELENDE PERZIK

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 6 perziken
- 1/2 citroen
- 1 royaal snufje gemalen nootmuskaat
- 300ml sodawater
- 1 dun schijfje verse gember

APPEL-KIWI

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 3 Granny Smith-appels
- 1/2 limoen
- 3 kiwi's

ZACHTE GRAPEFRUIT

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 250g sinaasappel
- 250g grapefruit
- 250g aardbeien

ORIENTAALS

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 1/2 ananas
- 3 sinaasappels
- 1 theelepeltje vanille-extract

Schud uw cocktail niet te lang, anders zal het ijs smelten en het resultaat tegenvallen.

Hier volgt een selectie van cocktailrecepten, elk voor ongeveer vier personen.

Opmerking: De onderstaande recepten dienen alleen ter referentie. Er kunnen vele recepten worden gevonden in kookboeken en op het internet.

Vorbereiding: verwijder de pitten uit de perziken en schil de citroen. De gember hoeft niet geschild te worden. Verwerk de perziken eerst in de juicer, gevolgd door de gember en daarna de citroen.

Combineer daarna de gemalen nootmuskaat en sodawater met het sap. Verdeel over drie glazen. Garnering: decoreer de glazen met dunne schijfjes perzik.

Vorbereiding: schil de limoen. Schil de kiwi's zodat de cocktail een verse, groene kleur behoudt.

Verwerk alle ingrediënten in uw juicer.

Roer met een lepel en serveer direct, voordat de appel bruin begint te worden.

Idee: als de smaak te zuur is, voeg dan simpelweg een klein beetje honing of rietsuikersiroop toe. U kunt in plaats van kiwi ook gebruik maken van komkommer of een stengel selderij.

Vorbereiding: schil de sinaasappelen en grapefruit om een bittere smaak te voorkomen. Verwerk alle ingrediënten in uw juicer.

Roer goed en verdeel over de glazen.

Idee: als u het sap te zuur vindt, voeg dan een beetje honing of rietsuikersiroop toe.

Vorbereiding: schil het fruit. Verwerk de ananas eerst in de juicer, gevolgd door de sinaasappelen.



APPEL-SELDERIJ

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 4 Granny Smith-appels
- 2 stengels selderij
- 1 dun schijfje verse gember
- 1/2 citroen
- zout

Vorbereiding: was de stengels selderij grondig en verwerk in uw juicer, gevolgd door de gember en daarna de appels. Breng op smaak met een beetje zout en serveer onmiddellijk, voordat de appel bruin begint te worden.

Idee: u kunt ook peren gebruiken in plaats van appels.

SCHARLAKEN COCKTAIL

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 1 gekookte rode biet
- 2 wortelen
- 2 kleine bosjes rode druiven
- 2 Granny Smith-appels
- Cayennepeper

Vorbereiding: verwerk alle vruchten en groenten in uw juicer. Kruid het sap met cayennepeper en serveer gekoeld.

Garnering: decoreer elk glas met een schijfje kleine rode biet.

Idee: u kunt ook witte of gele perziken gebruiken voor dit sap.

WATERMELOEN MET HONING

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 750g watermeloen
- 1/2 citroen
- 20g honing
- 20g water

Vorbereiding: kook de honing en water samen en laat afkoelen. Verwijder de schil en pitten van de watermeloen en snijd het vruchtvlees in grote stukken. Schil de citroen.

Verwerk de vrucht in grote stukken. Schil de citroen. Verwerk het fruit in uw juicer.

Giet het honingmengsel eerst in glazen, gevolgd door het watermeloen sap. Garnering: serveer met dun gesneden watermeloen.

WORTEL CAPRICE

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 4 wortelen
- 4 sinaasappels
- 1 dun schijfje verse gember
- Ijsblokjes

Vorbereiding: was en scrub de wortelen (schillen is niet nodig). Schil de sinaasappelen. Verwerk alle ingrediënten met uitzondering van de ijsblokjes in uw juicer.

Verdeel over vier glazen, voeg de ijsblokjes toe en serveer onmiddellijk. Garnering: decoreer met een olijf en een schijfje sinaasappel.

Roer het vanille-extract in het sap en serveer in kleine shot-glazen.

Idee: vervang de sinaasappels door kokosmelk.

KLASSIEK

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 4 wortelen
- 3 appels
- 1 citroen

Vorbereiding: schil de citroen. Was en scrub de wortelen (schillen is niet nodig). Verwerk alle ingrediënten in uw juicer.

Roer goed en serveer.

Idee: u kunt in plaats van appels ook peren gebruiken.

GAZPACHO

Ingrediënten (serves 3):

- 500g rijpe tomaten
- ½ kleine rode paprika
- 1/2 komkommer
- 1/2 kleine stengel selderij
- 1 eetlepel olijfolie
- Druppel sherry-azijn
- Zout
- Peper

ASPERGESCHEUTEN

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 1kg groene asperges
- 1 snufje gemalen espelettepeper
- 1 snufje zeezout

KOMKOMMER BLUSSER

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 1 komkommer
- 4 Granny smith-appels
- 3 eetlepel dille
- 1/2 citroen
- Geitenmelk

MOOI ROZE

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 300 g aardbeien
- 3 wortelen
- 1/4 ananas

MELOEN MELODIE

Ingrediënten (voor 3 glazen):

- 400 g groene meloen
- 1 Granny Smith-appel
- 1/2 citroen

Voorbereiding: verwerk alle groenten in uw juicer en voeg daarna de olijfolie, sherry-azijn en het zout toe.

Garnering: decoreer met een stukje citroenschil en een schijfje tomaat.

Idee: serveer de gazpacho aan het begin van de maaltijd, omdat tomaat de eetlust opwerkt.

Voorbereiding: schil de asperges en verwijder de harde uiteinden van de stengels. Verwerk in uw juicer.

Breng op smaak met een beetje espelettepeper en zeezout.

Idee: gebruik deze cocktail om een zalmgerecht te vergezellen.

Voorbereiding: was de komkommer, maar schil hem niet, omdat de huid vitamines bevat en kleur zal geven aan uw cocktail. Gebruik daarom indien mogelijk een organische komkommer. Schil de citroen.

Verwerk de komkommer, appels en dille in uw juicer, gevolgd door de citroen. Combineer de geitenmelk met het sap.

Voorbereiding: schil de ananas en snijd in stukken. U hoeft het kroontje niet te verwijderen van de aardbeien, omdat de stelen automatisch in de pulpzak worden uitgeworpen.

Verwerk de ananas, aardbeien en wortelen in die volgorde in uw juicer. Roer goed en verdeel over glazen gedecoreerd met schijfjes aardbei.

Idee: breng uw cocktail tot leven met een snufje gemalen vanilleboon, kardemom of gember.

Voorbereiding: verwijder de huid en pitten van de meloen en snijd het vrucht vlees in grote stukken. Schil de citroen. Verwerk alle ingrediënten in uw juicer.

Roer met een lepel en serveer onmiddellijk, op smaak gebracht met een aantal muntblaadjes.

Idee: in plaats van meloen kunt u ook watermeloen gebruiken.



MELOEN-PEER MET KURKUMA

Ingrediënten (voor 4 glazen):

- 1400 g gele honingmeloen
- 1 grapefruit
- 1/2 peer
- 1/2 Golden Delicious-appel
- 1 dun schuifje verse gember
- 1/2 stengel citroengras
- 1 klein snufje kurkuma
- 1 tiny pinch turmeric

Vorbereiding: schil de meloen en grapefruit. Verwerk de appel, gember, citroen en grapefruit in die volgorde in uw juicer. Roer goed en verdeel over vier glazen.

Garantie

Elk defect waardoor de werking van het apparaat nadelig wordt beïnvloed dat zich binnen één jaar na aankoop van het apparaat voordoet, wordt gratis hersteld door reparatie of vervanging, mits het apparaat conform de instructies is gebruikt en onderhouden en niet op enigerlei wijze verkeerd is behandeld of misbruikt. Dit laat onverlet uw bij wet bepaalde rechten. Als de garantie van kracht is, vermeld dan waar en wanneer u het apparaat

hebt gekocht en sluit een aankoopbewijs bij (bijv. kassabon of factuur).

Gezien ons streven naar voortdurende verdere productontwikkeling behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen aan product, verpakking en documentatie.

Verwijdering & milieu

Bij de buitengebruikstelling van het apparaat, mag het niet met het overige huisafval worden verwijderd. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afgedankte apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen inzamelpunt. Het niet opvolgen van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de geldende voorschriften voor afvalverwerking. De gescheiden inzameling en recycling van uw afgedankte apparatuur ten tijde van buitengebruikstelling helpt bij de instandhouding van natuurlijke hulpbronnen en waarborgt dat de

apparatuur wordt gerecycled op een manier die de volksgezondheid en het milieu beschermt.

Voor meer informatie over waar u uw afval kunt inleveren voor recycling kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf. De fabrikant en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor de recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks of via een openbaar systeem.

Dziękujemy za zakup tego urządzenia HENDI. Przeczytaj uważnie tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na przepisy bezpieczeństwa przedstawione poniżej, przed zainstalowaniem i używaniem tego urządzenia po raz pierwszy.

Przepisy bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku komercyjnego.
- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, do którego zostało zaprojektowane zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym działaniem i niewłaściwym użyciem.
- Przechowywać urządzenie i wtyczkę elektryczną z dala od wody i innych płynów. W przypadku, gdy urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyjmij wtyczkę zasilającą z gniazda. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje zagrożenie dla życia.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi lub wilgotnymi dłońmi.
- ⚡ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel..
- **Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia!** Po uszkodzeniu odłącz urządzenie od gniazda i skontaktuj się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Regularnie sprawdzaj wtyczkę zasilającą i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia musi zostać zastąpiony przez agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa lub obrażeń.
- Upewnij się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymaj go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie pociągaj za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazda, zawsze za wtyczkę.
- Upewnij się, że przewód zasilający i/lub przedłużacz nie powodują zagrożenia przejazdem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Dopóki wtyczka znajduje się w gnieździe, urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
- Wyłącz urządzenie przed odłączeniem go od gniazda.
- Podłącz wtyczkę do łatwo dostępnego gniazda elektrycznego, aby w nagłych wypadkach urządzenie mogło zostać natychmiast odłączone.
- Nigdy nie noś urządzenia za przewód.
- Nie należy używać żadnych dodatkowych urządzeń, które nie są dostarczane razem z urządzeniem.
- Podłącz urządzenie tylko do gniazda elektrycznego z napięciem i częstotliwością wymienioną na etykiecie urządzenia.



- Nigdy nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta. Niezastosowanie się do tego może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika i spowodować uszkodzenie urządzenia. Używaj tylko oryginalnych części i akcesoriów.
- Urządzenie to nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, które mają brak doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie to w żadnym wypadku nie powinno być używane przez dzieci.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** ZAWSZE wyłączyć urządzenie i odłączyć od gniazdka elektrycznego przed czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.

Szczegółne przepisy bezpieczeństwa

- Używaj urządzenia zgodnie z opisem w instrukcji.
- Urządzenie powinno być obsługiwane i instalowane przez przeszkolony personel w kuchni lokalu gastronomicznego.
- Wszelkie prace konserwacyjne, instalacyjne i naprawcze powinni wykonywać przeszkoleni i upoważnieni specjaliści.
- Nie umieszczać urządzenia na urządzeniu grzewczym (kuchence gazowej, elektrycznej, węglowej itd.). Trzymać urządzenie z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia. Zawsze używać urządzenia na równej, stabilnej, czystej, odpornej na wysoką temperaturę i suchej powierzchni.
- Nie używać urządzenia w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych, kart kredytowych, dysków magnetycznych ani odbiorników radiowych.
- W razie potrzeby podczas korzystania z urządzenia nosić odzież, maskę i okulary ochronne.
- Tego urządzenia nie należy obsługiwać zewnętrznym czasomierzem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nigdy nie omijać żadnych blokad bezpieczeństwa urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Wszystkie otwory wentylacyjne na obudowie urządzenia muszą być odsłonięte.
- **OSTRZEŻENIE:** Dłonie, długie włosy i ubranie ZAWSZE powinny znajdować się z dala od ruchomych części urządzenia.
- Wokół urządzenia powinno znajdować się przynajmniej 20 cm wolnej przestrzeni w celu wentylacji.
- **Środek ostrożności!** W razie potrzeby bezpiecznie ułożyć przewód zasilający, aby uniknąć przypadkowego pociągnięcia lub kontaktu z powierzchnią grzewczą.
- Nie należy myć urządzenia wodą ani strumieniem wodnym. Mycie wodą może skutkować przeciekaniem i zwiększać ryzyko porażenia prądem. Części urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Przed czyszczeniem lub umieszczeniem w miejscu przechowywania odczekać, aż urządzenie ostygnie.

- Nie przestawiać urządzenia podczas działania. Przed przeniesieniem urządzenie należy odłączyć od gniazdka. Urządzenie należy trzymać od spodu.
- Nie używać urządzenia bez składników w środku, aby uniknąć przegrzania.
- **Niebezpieczeństwo skaleczeń!** Postępuj ostrożnie z ostrymi nożami, podczas usuwania elementów tnących z urządzenia oraz podczas ich czyszczenia.
- **Ostrzeżenie!** Nigdy nie umieszczaj dłoni w otworze wsadowym podczas pracy urządzenia.
- Dokładnie osusz urządzenie oraz wszystkie jego części/akcesoria przed podłączeniem do źródła zasilania i zamontowaniem akcesoriów.
- Nie używaj tyżki, topatki ani podobnych narzędzi w celu wyjęcia składników z urządzenia podczas jego pracy. W przypadku, gdy konieczne jest usunięcie jakiegokolwiek elementu/owoców z otworu wsadowego, najpierw wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.
- Przed uruchomieniem sokowirówki upewnij się, czy pokrywa jest odpowiednio i bezpiecznie nałożona. Nie odłączaj ramienia zabezpieczającego ani nie zdejmuj pokrywy podczas pracy urządzenia.

PRZEZNACZENIE

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania profesjonalnego.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku komercyjnego i służy do ekstrakcji soku z warzyw lub owoców twardych, takich jak jabłka, itp. Użycie urządzenia w jakimkolwiek innym celu może

prowadzić do jego uszkodzenia lub do obrażeń ciała.

- Każde inne użycie uważa się za niezgodnie z przeznaczeniem. Wszelkie konsekwencje z niewłaściwego użytkowania ponosi wyłącznie użytkownik.

PL

Instalacja uziemienia

Urządzenie to jest klasyfikowane jako **klasa ochrony I** i musi być potączone z podłożem ochronnym. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, dostarczając przewód ewakuacyjny dla prądu elektrycznego. To urządzenie jest wy-

posażone w przewód zasilający, który ma przewód uziemiający i uziemioną wtyczkę. Wtyczka musi być podłączona do gniazdka, które jest prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Przed pierwszym użyciem

- Zdejmij i usuń opakowanie i zabezpieczenia. Upewnij się, czy w urządzeniu nie pozostały fragmenty opakowania.
- Sprawdź urządzenie pod kątem kompletności oraz ewentualnych uszkodzeń podczas transportu. W przypadku uszkodzeń lub niekompletnej dostawy, skontaktuj się z dostawcą/importerem.
- Zachowaj opakowanie w celu przechowania urządzenia, jeśli nie jest używane przez dłuższy okres czasu.
- Dokładnie wyczyść urządzenie (Patrz: → Czyszczenie i konserwacja).

OSTRZEŻENIE!

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- **Niebezpieczeństwo skaleczeń i obrażeń dłoni!** Postępuj ostrożnie z ostrzem urządzenia.
- Umieść urządzenie na suchej, poziomej, stabilnej powierzchni, upewniając się, że nóżki z przysawkami zostały odpowiednio przymocowane do podłoża
- Zawsze umieszczaj pojemnik pod odpytywem, a pojemnik na pulpę pod wyrzutnikiem, po włączeniu maszyny, ale przed rozpoczęciem podawania owoców i warzyw.





Uwaga: Trzy zatyczki na lejku mają na celu zapobieganie przedostaniu się insektów do wnętrza urządzenia.

Montaż

- **OSTRZEŻENIE!** Nigdy nie podłączaj sokowirówki do gniazdka elektrycznego zanim zamontowane zostaną wszystkie części urządzenia.

- Upewnij się, czy zatyczka lejka jest zamknięta.

1.



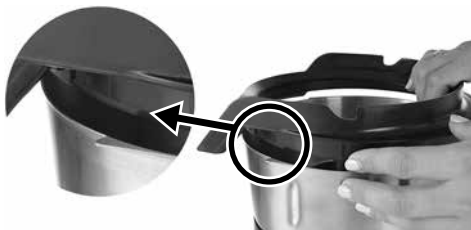
Ustaw stabilnie jednostkę silnika - przyciski WYŁ. / WŁ. przodem do operatora

2.



Umieść misę na jednostce silnika.

3.



Natóż nakładkę na krawędź miski. Wypustki nakładki powinny być dopasowane do wgłębień miski. Upewnij się, czy nakładka została prawidłowo nałożona.

4.



Umieść koszyczek w odpowiednim miejscu trzymając za krawędź sitka. Obróć sitko, aż znajdzie się we właściwym położeniu.

5.



Dopasuj pokrywę z otworem wsadowym do rowków na nakładce.



WAŻNE: Upewnij się, czy bolec wału silnika jest odpowiednio ustawiony względem właściwego rowka znajdującego się w środku koszyczka.

6.



W odpowiedni sposób zamontuj pojemnik na pulę pod wylotu pulpy.

7.



Prawidłowo zamknij ramię zabezpieczające. Sokowirówka nie uruchomi się, jeśli ramię zabezpieczające nie zostało prawidłowo zamknięte (wyłącznik awaryjny). Urządzenie jest zmontowane i gotowe do użycia.



Używanie

Uwaga:

- Z uwagi na proces produkcji, nowo zakupione urządzenie uruchomione po raz pierwszy może wydzielać nieprzyjemny zapach. Nieprzyjemny zapach może być wydzielany podczas kilku pierwszych użyci urządzenia. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu urządzenia ani zagrożeniu dla użytkownika.
- Nie wkładaj dłoni ani palców do otworu wsadowego, by popchnąć żywność lub wyjąć zapchane fragmenty. Do tego celu używaj wyłącznie popychacza. Niebezpieczeństwo poważnych uszkodzeń ciała ze względu na obracające się ostrze.
- Aby skorzystać z urządzenia, zamknij ramię zabezpieczające.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, wyłącz je i wyjmij kabel zasilający z gniazdka.
- Regularnie sprawdzaj, czy wkładka i pokrywa są odpowiednio zamontowane, szczególnie po zmianie rodzaju wyciskanych owoców lub warzyw.

Przygotowanie owoców i warzyw

- Sokowirówka może być wykorzystywana do przygotowania soku z różnych rodzajów owoców i warzyw, jednak w niektórych przypadkach należy wykonać specjalne czynności, by przygotowywane soki miały pełny i bogaty smak.
- Optucz owoce pod bieżącą wodą.
- Pokrój duże owoce na mniejsze kawałki, które zmieszczą się w otworze wsadowym.
- Usuń pestki z takich owoców, jak wiśnie, brzoskwinie itp.
- Obierz owoce z twardą skórką (ananas, pomarańcze, melony itp.).
- Niektóre pokarmy nie nadają się do przetwarzania w sokowirówce z uwagi na konsystencję (np. kokosy).

UWAGA: Nigdy nie wkładaj kostek lodu ani mrożonych owoców do rury podającej.

Poniższa instrukcja dotycząca przygotowania owoców i warzyw ma jedynie charakter poglądowy.

Przygotowanie owoców i warzyw	
Marchewka	Obrane i włożone w czołoci warzywa, po odcięciu końcówek. Wkładaj po 2-3 na raz.
Jabłko	Umyte i włożone w czołoci (po usunięciu ogonka i naklejek).
Truskawki	Dla uzyskania lepszego smaku, usuń szypułki.
Cytrusy	Obierz wszelkie cytrusy przed włożeniem do sokowirówki. Pomarańcze i cytryny mogą być wkładane w czołoci.
Ananasy	Obierz i pokrój na osiem kawałków (3 cięcia)
Melony	Obierz i pokrój na osiem kawałków.
Pomidory	Umyj i włoż w czołoci (usuń zielony środek pomidora). Wkładaj po 2-3 na raz.
Papryka	Umyj i pokrój wzdłuż, w ćwiartki (w zależności od kształtu).
Seler	Potnij na 6-7 centymetrowe kawałki.
Ogórki	Obierz. Pokrój na kawałki o długości ok. 15 cm.
Fenkuł	Potnij na 6-7 centymetrowe kawałki.
Imbir	Pokrój na kawałki w celu łatwiejszego włożenia do sokowirówki. Nie wkładaj za dużo kawałków na raz, by uniknąć zapchania.
Winogrona	Usuń ogonki, aby uniknąć gorzkiego smaku przygotowanego soku.

Wyciskanie soku

- Umieść pojemnik na sok (niedostarczony wraz z urządzeniem) pod lejkiem (z otwartą zatyczką).
- Wyjmij popychacz z otworu wsadowego.
- Podłącz wtyczkę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
- Włącz urządzenie poprzez wciśnięcie włącznika w położenie I (zielony przycisk).
- Stopniowo wkładaj przygotowane składniki do zasobnika. Uważaj, by w zasobniku nie znajdowało się zbyt dużo składników na raz. Małe kawałki

żywności można wkładać jednocześnie. Pulpa owocowa jest usuwana do przeznaczonego na nią pojemnika, podczas gdy sok poprzez lejek przelewany jest do drugiego naczynia (niedostarczonego wraz z sokowirówką).

- Użyj popychacza, by przepchnąć i pokierować składniki poprzez pokrywę z otworem wsadowym.
- Gdy wyciskanie soku jest zakończone, wciśnij przycisk „OFF”.

Zabezpieczenie

- Sokowirówka nie uruchomi się, jeśli pokrywa z otworem wsadowym nie została poprawnie zamontowana, a ramię zabezpieczające zamknięte. Silnik zostanie wyłączone po odblokowaniu ramienia zabezpieczającego lub naciśnięciu przycisku wyłączenia „OFF”.

- Urządzenie zostało wyposażone w hamulec bezpieczeństwa, który zatrzyma pracę sokowirówki w zaledwie kilka sekund, jeśli ramię zabezpieczające zostanie odblokowane podczas pracy.
- Aby ponownie uruchomić sokowirówkę, zamknij ramię zabezpieczające nad pokrywą we właściwy sposób i wciśnij przycisk włączenia (położenie „ON”).

Usuwanie zablokowanej żywności z pokrywy z otworem wsadowym

- Jeśli żywność zablokowała się, do jej przepchnięcia użyj popychacza. Jeśli przepchanie żywności popychaczem nie przyniesie zamierzonego rezultatu, wyłącz urządzenie (położenie „OFF”) i zaczekaj, aż ostrze przestanie się obracać.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i zdejmij pokrywę z otworem wsadowym.

- Zaczekaj, aż wszystkie funkcje sokowirówki zostaną zatrzymane i urządzenie całkowicie ostygnie przed jego rozłożeniem.
- Usuń zablokowaną żywność z pokrywy z otworem wsadowym

Użyteczne wskazówki

Poniższe wskazówki pozwolą osiągnąć najlepsze rezultaty pracy sokowirówki.

- Nie wkładaj żadnych owoców ani warzyw do sokowirówki przed jej włączeniem i uruchomieniem silnika.
- Po uruchomieniu silnika zaczekaj kilka sekund przed rozpoczęciem wyciskania soku.
- Nie wciskaj żywności do urządzenia na siłę. Za pomocą popychacza powoli i miarowo przepychaj jedzenie dalej.
- Owoce i warzywa, które zmieszczą się do otworu wsadowego, mogą zostać włożone w całości. Jeśli owoce/warzywa są zbyt duże, pokrój je na mniejsze kawałki, by zmieściły się do otworu wsadowego.
- Usuń duże pestki takich owoców jak brzoskwinie, mango itp., ponieważ mogą one zniszczyć ostrze, a także uszkodzić sokowirówkę.

- Przed wyłączeniem, pozostaw sokowirówkę na kilka sekund, by pozostałości soku zostały wyciśnięte z pulpy. Po wyłączeniu urządzenia przed rozłożeniem zaczekaj, aż wszystkie jego funkcje zostaną zatrzymane i sokowirówka całkowicie ostygnie.
- Nie zaleca się używania przejrzałych owoców - ich przetworzenie spowoduje nagromadzenie się zbyt dużej ilości pulpy i zapchanie sokowirówki.
- Nigdy nie wlewaj do urządzenia żadnych płynów, o ile nie stosujesz się do instrukcji/przepisów przyrządzenia mleka sojowego, ryżowego lub orzechowego.
- W przypadku przyrządzania soku z małych lub cienkich owoców lub warzyw, możesz umieścić w urządzeniu jednocześnie kilka sztuk. Na przy-



kład, włóż do otworu wsadowego 2-3 marchewki jednocześnie, by uzyskać najlepsze wyniki pracy sokowirówki.

- Podczas wyciskania soku z ziół lub trawy pszenicznej, owiń je większymi liśćmi warzyw np. liśćmi szpinaku, kapusty itp., a następnie włóż do sokowirówki owoc lub warzywo z dużą ilością soku, np. ananas, jabłko itp.
- Podczas wyciskania soku z marchewek różnej wielkości, nie używaj popychacza zanim najwięk-

sza marchewka nie zostanie przetworzona. Kiedy marchewki są już takiej samej wielkości, możesz użyć popychacza do momentu całkowitego przetworzenia marchewek.

- Warzywa twarde (np. buraki) oraz warzywa o włóknistej strukturze (np. seler) przed włożeniem (powolnym) do otworu wsadowego powinny zostać pokrojone na mniejsze kawałki w celu uniknięcia zapchania urządzenia.

Czyszczenie i konserwacja

- Ostrzeżenie! Przed czyszczeniem i przechowywaniem zawsze odłącz urządzenie od źródła zasilania wyjmując wtyczkę z gniazdka.
- NIE zaleca się mycia różnych części urządzenia w zmywarce.
- Po każdym użyciu, niezwłocznie użyj szczoteczki (dołączonej do urządzenia), by dokładnie wyczyścić drobne oczka sitka i ostrzy na dnia koszyczka. Uważaj na ostre krawędzie ostrza! Wyczyść wnętrze pod bieżącą wodą za pomocą szczoteczki, trzymając sitko pod światło w celu upewnienia się, czy nic nie blokuje drobnych oczek sitka.
- Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nie zanurzaj kabla zasilającego z wtyczką ani jednostki silnika w wodzie ani innych cieczach.

- Rozmontuj sokowirówkę, wykonując poszczególne kroki montażu w odwrotnej kolejności. (patrz: → Montaż)
- Wyczyść jednostkę silnika za pomocą wilgotnej, miękkiej szmatki.

WAŻNE! Sprawdź, czy detergent nadaje się do czyszczenia plastikowych części lub stali nierdzewnej. Niektóre produkty alkaliczne (np. o wysokiej zawartości amoniaku lub sody kaustycznej) nie nadają się do czyszczenia tworzyw sztucznych, gdyż powodują ich bardzo szybki rozkład.

Części	Opis
Popychacz	- Zanurz części w roztworze ciepłej wody z łagodnym detergentem na ok. 3-5 minut. Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących. - Splucz detergent pod bieżącą wodą. - Niebezpieczeństwo skaleczeń i obrażeń dłoni! Ostrze czyść zachowując najwyższą ostrożność.
Pokrywa z otworem wsadowym	
Koszyczek z sitkiem i ostrzem tnącym	
Misa	
Pojemnik na pulpę	

- Dokładnie wysusz wszystkie części.
- Ponownie złóż wyciskarkę (Patrz → Montaż)

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem upewnij się, czy urządzenie zostało wyłączone z gniazdka i całkowicie wystygło.
- Urządzenie przechowywać w czystym i chłodnym miejscu, poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.

Wyszukiwanie i usuwanie usterek

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, przeczytaj poniższą tabelę w celu znalezienia prawidłowego rozwiązania.

Jeśli nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Silnik nie uruchamia się po włączeniu urządzenia.	Urządzenie nie jest właściwie podłączone do źródła zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka włożona jest prawidłowo.
Silnik urządzenia wytwarza hałas i mocno wibruje.	- Urządzenie nie jest poprawnie zmontowane. - Zbyt dużo składników zablokowało się w ostrzach w koszyczku. - Nóżki z przyssawkami nie są dokładnie przymocowane do podłoża.	- Odcłącz wtyczkę z gniazdka i poprawnie złóż urządzenie (Patrz: → Montaż). - Odcłącz wtyczkę z gniazdka. Wyczyść części urządzenia z fragmentów żywności i uruchom ponownie. - Upewnij się, czy nóżki z przyssawkami zostały prawidłowo zamocowane do podłoża.
Niesatysfakcjonujący wynik wyciskania (zbyt mało soku).	Ostrze w koszyczku jest zużyte.	Wymień ostrze tnące w koszyczku.

Specyfikacja techniczna

Nr produktu.: 221105
Napięcie robocze i częstotliwość: 220-240V~ 50/60Hz
Moc wyjściowa: 700W
Stopień ochrony: klasa I
Klasa wodoszczelności: IPX1

Poziom hałasu: <72 dB (A)(Praca bez obciążenia)
Wymiary: 245 x 480 x (H) 530 mm
Prędkość obrotowa: ok. 3000 obr./min.
Waga netto: ok. 13,1 kg

Uwagi: Specyfikacja techniczna może ulec zmianie bez uprzedzenia.

PL

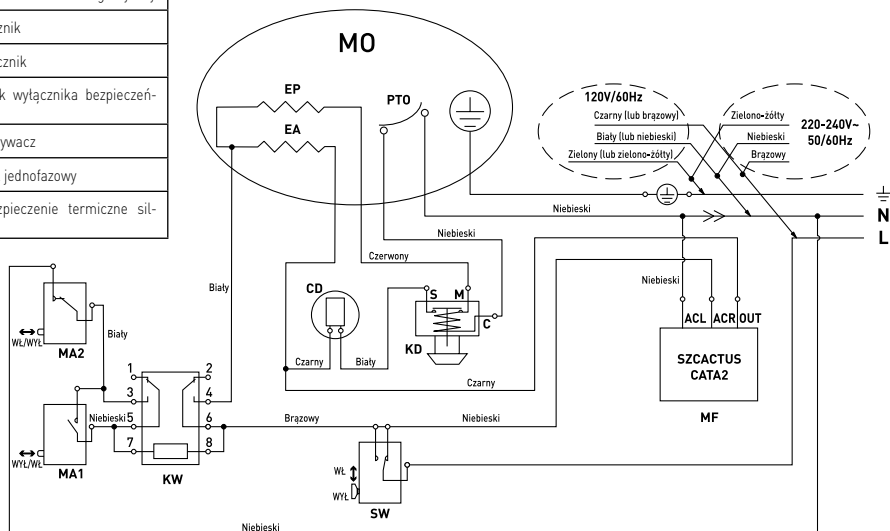
Materiał poszczególnych części

Części	Materiał
Obudowa jednostki silnika	Stal nierdzewna AISI 304
Misa	Stal nierdzewna AISI 304
Koszyczek z sitkiem i ostrzem tnącym	Stal nierdzewna AISI 304
Tarcza ścierająca	Stal nierdzewna AISI 430



Schemat elektryczny [220-240V~ 50/60Hz]

EP	Obwód główny
EA	Obwód załączający
CD	Kondensator załączający
KD	Przełącznik załączający
KW	Przełącznik elektromagnetyczny
MA1	Włącznik
MA2	Wyłłącznik
SW	Zacisk wyłącznika bezpieczeństwa
MF	Przerywacz
M0	Silnik jednofazowy
PTO	Zabezpieczenie termiczne silnika



PRZEPISY

Istnieje niezliczona ilość potąceń owoców i warzyw, z których można stworzyć wyjątkowe, kolorowe i całkowicie naturalne napoje. Wystarczy użyć wyobraźni. Należy jednak pamiętać o kilku złotych zasadach:

- Używaj zawsze nieprzetworzonych owoców.
- Mętny sok stanie się bardziej jednolity dzięki zmieszaniu za pomocą shakera.
- Shaker uzupełnij do połowy kostkami lodu.

KOKTAJL BRZOSKWINIOWY

Składniki(na 3 osoby):

- 6 brzoskwiń
- 1/2 cytryny
- 1 duża szczypta mielonej gatki muszkatołowej
- 300ml wody gazowanej
- 1 cienki plasterk świeżego imbiru

Nie wstrząsaj koktajlu w shakerze zbyt długo; w przeciwnym razie lód rozpuści się i zepsuje smak napoju.

Poniżej zamieszczamy kilka przepisów na koktajle – porcja na ok. 4 osoby.

Uwaga: Poniższe przepisy mają jedynie charakter referencyjny. W książkach kucharskich oraz w Internecie można znaleźć wiele innych przepisów na koktajle owocowe i warzywne.

Przygotowanie: Usuń pestki z brzoskwiń i obierz cytrynę. Imbiru nie trzeba obierać. Najpierw wyciśnij sok z brzoskwiń, następnie z imbiru, a na koniec z cytryny.

Następnie zmieszaj gatkę muszkatołową oraz wodę gazowaną z sokiem. Rozlej powstały koktajl do trzech szklanek. Dekoracja: Udekoruj szklanki plasterkami brzoskwini.



KOKTAJL Z JABŁKA I KIWII

Składniki (na 3 osoby):

- 3 jabłka Granny Smith
- 1/2 limonki
- 3 sztuki kiwi

Przygotowanie: obierz limonkę. Obierz kiwi – koktajl będzie miał świeży, zielony kolor.

Wtóż wszystkie składniki do sokowirówki i wyciśnij sok.

Zamieszaj koktajl łyżką i podawaj natychmiast po przygotowaniu, zanim jabłko zbrązowieje.

Wskazówka: Jeśli koktajl jest zbyt kwaśny, dodaj trochę miodu lub syropu z trzciny cukrowej. Możesz również zastąpić kiwi ogórkiem lub łaską selera.

SOCZYSTY GREJPFRTY

Składniki (na 3 osoby):

- 250g pomarańczy
- 250g grejpfrutów
- 250g truskawek

Przygotowanie: obierz pomarańcze i grejpferty ze skórki, aby uniknąć gorzkiego posmaku koktajlu. Wtóż wszystkie składniki do sokowirówki i wyciśnij sok.

Dobrze wymieszaj i rozlej do szklanek.

Wskazówka: Jeśli sok jest zbyt kwaśny, dodaj trochę miodu lub syropu z trzciny cukrowej.

KOKTAJL ORIENTALNY

Składniki (na 3 osoby):

- 1/2 ananasa
- 3 pomarańcze
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Przygotowanie: Obierz owoce. Najpierw wyciśnij sok z ananasa, a następnie z pomarańczy.

PL

KOKTAJL Z JABŁKA I SELERA

Składniki (na 4 osoby):

- 4 jabłka Granny Smith
- 2 łaski selera
- 1 cienki plasterek świeżego imbiru
- 1/2 cytryny
- sól

Przygotowanie: dokładnie umyj łaski selera i wtóż do urządzenia. Wyciśnij sok, następnie dodaj imbir, a na koniec jabłko. Dodaj odrobinę soli i podawaj natychmiast po przygotowaniu, zanim jabłko zbrązowieje. Wskazówka: Zamiast jabłek możesz użyć gruszek.

KOKTAJL SZKARŁATNY

Składniki (na 4 osoby):

- 1 ugotowany burak
- 2 marchewki
- 2 małe grona czerwonych winogron
- 2 jabłka Granny Smith
- pieprz Cayenne

Przygotowanie: wtóż wszystkie owoce i warzywa do sokowirówki i wyciśnij sok. Dodaj pieprz Cayenne i podawaj na zimno.

Dekoracja: udekoruj szklanki przy pomocy młodych buraków. Wskazówka: Do koktajlu można dodać również białe lub żółte gruszki.



ARBUZ Z MIODEM

Składniki (na 3 osoby):

- 750 g arbuza
- 1/2 cytryny
- 20g miodu
- 20g wody

Przygotowanie: Zagotuj wodę z miodem i pozostaw do wystygnięcia. Obierz arbuza za skorki, usuń pestki i pokrój na duże kawałki. Obierz cytrynę.

Pokrój na duże kawałki. Obierz cytrynę. Włóż do sokowirówki i wyciśnij sok.

Wlej do szklanek wodę z miodem, a następnie sok z arbuza. Dekoracja: udekoruj szklanki cienkimi plasterkami arbuza.

MARCHEWKOWY KAPRYS

Składniki (na 4 osoby):

- 4 marchewki
- 4 pomarańcze
- 1 cienki plasterek świeżego imbiru
- Kostki lodu

Przygotowanie: umyj i oczyść marchewki (nie ma potrzeby ich obierania). Obierz pomarańcze. Włóż wszystkie składniki (za wyjątkiem kostek lodu) do sokowirówki i wyciśnij sok.

Rozlej do czterech szklanek, dodaj kostki lodu i podawaj natychmiast po przygotowaniu. Dekoracja: udekoruj szklanki oliwką i plasterkiem pomarańczy.

Zmieszaj ekstrakt z wanilii z sokiem i podawaj w małych kieliszkach do szotów. Wskazówka: zamiast pomarańczy można użyć mleka kokosowego.

PL

KOKTAJL KLASYCZNY

Składniki (na 3 osoby):

- 4 marchewki
- 3 jabłka
- 1 cytryna

Przygotowanie: Obierz cytrynę. Umyj i oczyść marchewki (nie ma potrzeby ich obierania). Włóż wszystkie składniki do sokowirówki i wyciśnij sok.

Dobrze wymieszaj; koktajl gotowy do podania.

Wskazówka: Zamiast jabłek możesz użyć gruszek.

KOKTAJL GAZPACHO

Składniki (na 3 osoby):

- 500 g dojrzałych pomidorów
- ½ matej czerwonej papryki
- 1/2 ogórka
- 1/2 matej laski selera
- 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
- Kropla octu winnego sherry
- Sól
- Pieprz

Przygotowanie: włóż wszystkie warzywa do sokowirówki i wyciśnij sok. Następnie dodaj oliwę z oliwek, ocet winny sherry i sól.

Dekoracja: udekoruj szklankę skręconą skórką z cytryny i plasterkiem pomidora.

Wskazówka: pomidory pobudzają apetyt, dlatego warto podać koktajl gazpacho przed posiłkiem.

KOKTAJL SZPARAGOWY

Składniki (na 3 osoby):

- 1kg zielonych szparagów
- 1 szczypta mielonego pieprzu z Espelette
- 1 szczypta soli morskiej typu „Fleur de Sel”

Przygotowanie: obierz szparagi i odetnij twarde końcówki. Włóż do sokowirówki i wyciśnij sok.

Dodaj odrobinę pieprzu z Espelette i soli typu „Fleur de Sel”. Wskazówka: koktajl najlepiej podawać do potraw z łososia.



ORZEŻWIAJĄCY KOKTAJL Z OGÓRKA

Składniki (na 4 osoby):

- 1 ogórek
- 4 jabłka Granny Smith
- 3 łyżki stołowe kopru
- 1/2 cytryny
- Kozie mleko

CZARUJĄCY RÓŻ

Składniki (na 4 osoby):

- 300 g truskawek
- 3 marchewki
- 1/4 ananasa

MELONOWA MELODIA

Składniki (na 3 osoby):

- 400 g zielonego melona
- 1 jabłko Granny Smith
- 1/2 cytryny

KOKTAJL Z MELONA I GRUSZKI Z KURKUMĄ

Składniki (na 4 osoby):

- 1400 g żółtego melona miodego
- 1 grejpfrut
- 1/2 gruszki
- 1/2 jabłka Golden Delicious
- 1 cienki plasterek świeżego imbiru
- 1/2 pędu trawy cytrynowej
- 1 mała szczypta kurkumy

Przygotowanie: Umyj ogórek, ale go nie obieraj - skórka zawiera mnóstwo witamin i zabarwia koktajl na zielono. Dlatego też postaraj się użyć ogórka organicznego. Obierz cytrynę.

Wyciśnij sok z ogórka, jabłek i kopru, a następnie z cytryny. Wymieszaj z kozim mlekiem.

Przygotowanie: obierz ananasa i pokrój na kawałki. Nie musisz obierać usuwać szypulek truskawek - zostaną one automatycznie oddzielone od owocu i wrzucone do pojemnika na pulpę.

Wyciśnij sok z ananasa, truskawek i marchewek (w podanej kolejności). Dobrze zamieszaj i rozlej do szklanek udekorowanych pokrojonymi w plasterki truskawkami.

Wskazówka: Dla lepszego smaku dodaj do koktajlu sproszkowaną laskę wanilii, kardamon lub imbir.

Przygotowanie: Obierz melona za skorki, usuń pestki i pokrój na duże kawałki. Obierz cytrynę. Włóż wszystkie składniki do sokowirówki i wyciśnij sok.

Zamieszaj łyżką i dodaj kilka listów mięty. Podawaj natychmiast po przygotowaniu. Wskazówka: zamiast melona możesz użyć arbuza.

Przygotowanie: obierz melona i grejpfruta. Wyciśnij sok z jabłka, imbiru, cytryny i grejpfruta (w podanej kolejności). Dobrze zamieszaj i rozlej do czterech szklanek.



Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urzą-

żenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Groź Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce używane do przetwarzania sprzętu.

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil HENDI. Lisez attentivement ce manuel, en accordant une attention particulière aux règles de sécurité décrites ci-dessous, avant d'installer et d'utiliser cet appareil pour la première fois.

Règlement sur la sécurité

- L'appareil est destiné à un usage commercial.
- N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues pour lesquelles il a été conçu comme décrit dans le présent manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais fonctionnement et une mauvaise utilisation.
- Gardez l'appareil et la prise électrique à l'écart de l'eau et des autres liquides. Dans le cas où l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement la prise d'alimentation de la prise. N'utilisez pas l'appareil tant qu'elle n'a pas été vérifiée par un technicien certifié. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous risquez de mettre la vie en danger.
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier de l'appareil par vous-même.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- ⚡ **Danger de choc électrique!** N'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même, les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais un appareil endommagé!** Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de la prise et contactez le détaillant.
- **Avertissement!** Ne pas immerger les parties électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la prise d'alimentation et le cordon pour tout dommage. Lorsqu'il est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service ou une personne qualifiée de la même manière afin d'éviter un danger ou une blessure.
- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou chauds et maintenez-le à l'écart du feu ouvert. Ne tirez jamais le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours la prise à la place.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation et/ou le rallonge ne présentent pas de risque de déclenchement.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- **Avertissement!** Tant que la prise est dans la prise, l'appareil est connectée à la source d'alimentation.
- Éteignez l'appareil avant de le débrancher de la prise.
- Connectez la prise d'alimentation à une prise électrique facilement accessible afin qu'en cas d'urgence l'appareil puisse être débranché immédiatement.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon.
- N'utilisez pas de périphériques supplémentaires qui ne sont pas fournis avec la solution matérielle-logicielle.

FR



- Connectez uniquement l'appareil à une prise électrique dont la tension et la fréquence sont indiquées sur l'étiquette de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant. Le fait de ne pas le faire pourrait présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et pourrait endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes qui ont un manque d'expérience et de connaissances.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- **ATTENTION:** éteignez TOUJOURS l'appareil et débranchez de la prise d'alimentation avant le nettoyage, l'entretien ou le stockage.

Règles de sécurité spéciales

- Utiliser cet appareil tel qu'indiqué sur le guide.
- Cet appareil doit être utilisé et installé par un personnel spécialisé et formé dans la cuisine de l'industrie alimentaire.
- Tous les travaux d'entretien, d'installation et de réparation doivent être effectués par des techniciens autorisés, spécialisés et formés.
- Ne pas placer l'appareil sur un objet chauffant (cuisinière à huile, électrique, au charbon de bois, etc.). Maintenir l'appareil éloigné de toutes surfaces chaudes et feux ouverts. Utiliser toujours l'appareil sur une surface de niveau, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux explosifs ou inflammables, de cartes de crédit, de disques magnétiques ou de radios.
- Porter des vêtements de protection, masques ou lunettes de protection si nécessaire, Durant son fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- Ne jamais ignorer un système de verrouillage sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT :** Ne pas obstruer d'ouvertures de ventilation sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT !** TOUJOURS faire attention aux mains, cheveux longs et vêtements qui ne doivent pas entrer en contact avec les éléments mobiles.
- Laisser au moins 20 cm d'espace autour de l'appareil pour une bonne ventilation pendant son utilisation.
- **ATTENTION !** Passer le cordon électrique en toute sécurité si nécessaire pour éviter de tirer dessus par mégarde ou qu'il entre en contact avec la surface chauffante.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau ou au jet. Laver à l'eau risque de causer des fuites et augmente le risque de choc électrique. Aucune pièce ne peut être mise au lave-vaisselle.
- Ne pas nettoyer ou ranger l'appareil avant complet refroidissement.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement. Débranchez l'appareil lorsque vous le déplacez et tenez-le par la base.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide pour éviter toute surchauffe.
- **Risque de blessure!** Soyez prudents lors de l'utilisation des couteaux tranchants, du nettoyage des outils tranchants et du nettoyage de tout l'appareil.
- **Attention!** Ne placez jamais votre main dans le trou d'alimentation au cours d'un fonctionnement de l'appareil.
- Séchez soigneusement l'appareil et toutes les parties / tous les accessoires avant de brancher à la source d'alimentation et avant le montage des accessoires.
- N'utilisez pas une cuillère, une spatule ou un outil similaire pour supprimer les ingrédients lors du fonctionnement de l'appareil. Lorsqu'il est nécessaire de supprimer tout élément / fruit du trou d'alimentation, d'abord éteignez l'appareil et débranchez-le de la source d'alimentation.
- Avant de mettre le centrifuge en marche, assurez-vous que le couvercle est correctement monté en toute sécurité. Ne retirez pas le bras de protection et n'ouvrez pas le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil.

Destination de l'appareil

- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil est destiné à un usage commercial et est utilisé pour extraire le jus de légumes ou de fruits durs comme par exemple les pommes. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut entraîner des dommages ou des blessures.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins sera considérée comme une utilisation inappropriée. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation incorrecte de l'appareil.

Installation de mise à la terre

Cet appareil est classé dans la **classe de protection I** et doit être raccordé à un sol de protection. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'évacuation pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon

d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre et d'une prise mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

Avant la première utilisation

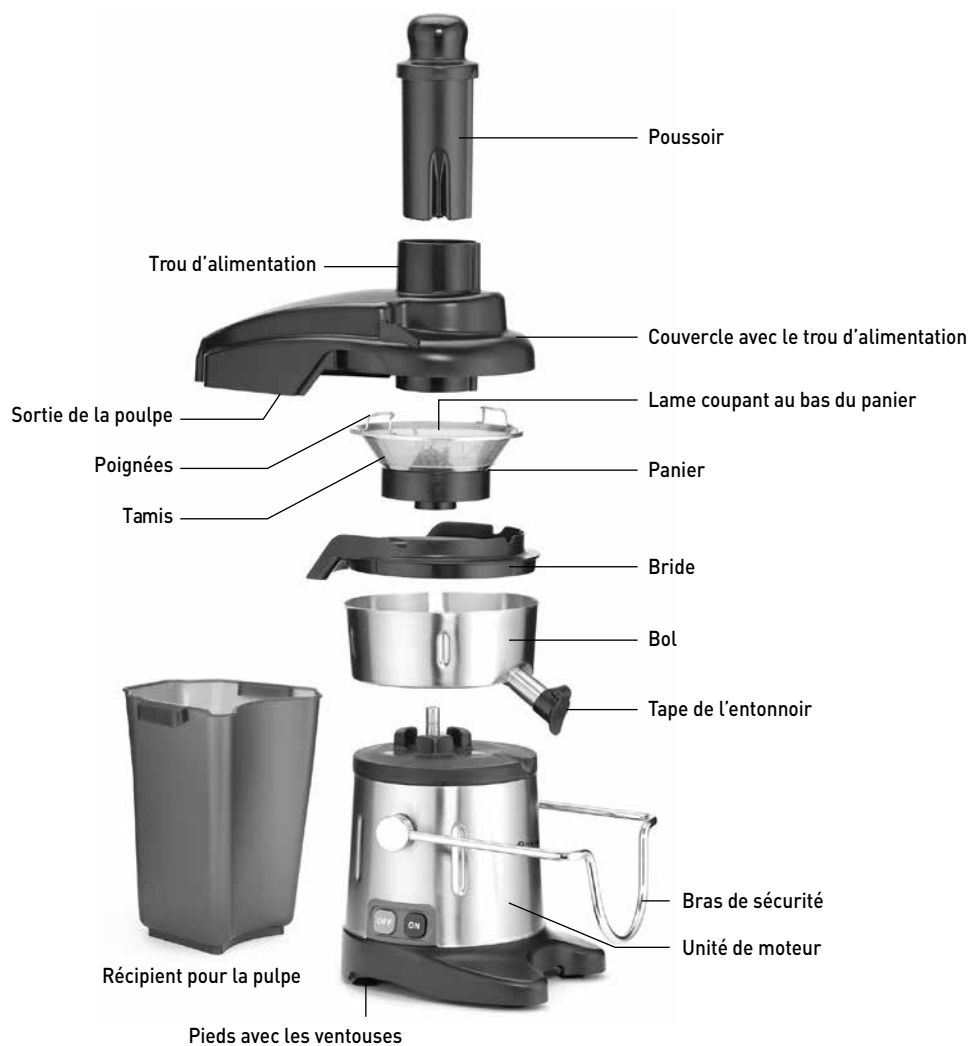
- Retirez l'emballage et tous les éléments de protection. Assurez-vous que sur ou dans l'appareil ne sont restés aucunes parties de l'emballage.
- Vérifiez l'appareil en ce qui concerne son intégralité et les dommages éventuels pendant le transport. En cas de dommages ou de livraison incomplète, contactez votre fournisseur / importateur.
- Conservez l'emballage pour le stockage de l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant une longue période
- Nettoyez précisément l'appareil (Voir : → Nettoyage et entretien).

ATTENTION!

- Avant le nettoyage débranchez l'appareil de la source d'alimentation.
- **Risque de coupures et de blessures à la main!** Soyez prudent en utilisant la lame de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, horizontale, stable et assurez-vous que les pieds avec les ventouses sont correctement fixés au sol.
- Placez toujours un récipient sous le bec verseur et le récipient à pulpe sous l'éjecteur après avoir mis votre machine en marche mais avant de commencer à introduire les fruits ou les légumes.



Liste de pièces



Remarque: Trois tapes sur l'entonnoir sont conçues pour empêcher la pénétration d'insectes à l'intérieur de l'appareil.

Installation

- Attention ! Ne branchez jamais le centrifuge dans une prise électrique avant l'installation de tous les composants de l'appareil.

- Assurez-vous que le bouchon de l'entonnoir est fermé

1.



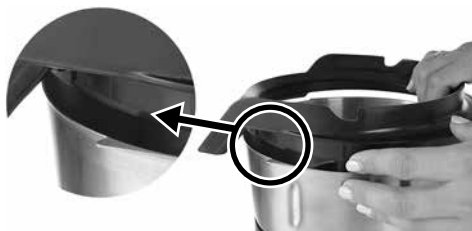
Placez d'une manière stable l'unité du moteur – les boutons OFF / ON face à l'opérateur.

2.



Mettez le bol dans l'unité du moteur.

3.



Mettez la bride sur le bord du bol. Les bords de la bride doivent être ajustés aux rainures du bol. Assurez-vous que la bride a été correctement installée.

4.



Placez le panier dans un endroit approprié en tenant le bord du tamis. Tournez le tamis jusqu'à ce qu'il se trouve dans une position appropriée.

5.



Ajustez le couvercle avec le trou d'alimentation aux rainures sur la bride.



IMPORTANT: Assurez-vous que la goupille de l'arbre du moteur est correctement alignée par rapport à une rainure appropriée située au milieu du panier.

6.



Installez de manière appropriée le récipient de la pulpe.

7.



Fermez correctement le bras de sécurité.
Le centrifuge ne se met en marche si le bras de sécurité n'a pas été fermé correctement (interrupteur d'urgence).
L'appareil est assemblé et prêt à utiliser.



Utilisation

Remarque:

- En raison du processus de production l'appareil nouvellement acheté qui est mis en marche pour la première fois peut dégager une odeur désagréable. L'odeur désagréable peut être émise pendant quelques premières utilisations. Ce phénomène est tout à fait normal et ne signifie pas que l'appareil est endommagé et ne constitue pas le danger pour l'utilisateur.
- Ne mettez pas vos doigts et vos mains dans le trou d'alimentation pour pousser la nourriture ou pour supprimer les fragments d'aliments bloqués. A cet effet utilisez le poussoir. Risque de blessure grave en raison de la lame rotative.

- Pour utiliser l'appareil fermez le bras de sécurité.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, éteignez-le et débranchez le câble de la prise de courant.
- Vérifiez régulièrement si la bride ou le couvercle sont montés correctement, en particulier après avoir changé le type de fruits ou de légumes pressés.

Préparation des fruits et des légumes

- Le centrifuge est utilisé pour la préparation des jus de différents types de fruits et de légumes, mais dans certains cas il faut prendre des mesures spéciales pour que les jus préparés aient une saveur pleine et riche.
- Rincez les fruits sous l'eau courante.
- Coupez les gros fruits en petits morceaux qui peuvent être mis dans les trous d'alimentation.
- Jetez les noyaux des fruits comme les cerises, les pêches etc.

- Epluchez les fruits dont la peau est dure (ananas, oranges, melons etc.).
- Certains aliments ne peuvent pas être traités dans une centrifugeuse en raison de leur consistance dure (par exemple, les noix de coco).

NOTE : Ne mettez jamais de glaçons ou de fruits congelés dans le tube d'alimentation.

FR

Les instructions ci-dessus de préparation des fruits et des légumes a uniquement le caractère indicatif.

Préparation des fruits et des légumes	
Carottes	Mettez les carottes épluchées, après avoir coupé les extrémités. Mettez 2 à 3 à la fois.
Pommes	Lavées et mises sans couper (après avoir enlevé la queue et les autocollants).
Fraises	Pour obtenir une meilleure saveur équeutez-les.
Agrumes	Epluchez les agrumes avant de les placer dans le centrifuge. Les oranges et les citrons peuvent être placés sans les couper.
Ananas	Epluchez et coupez en huit morceaux (3 coupes).
Melons	Epluchez et coupez en huit morceaux.
Tomates	Lavez et mettez sans couper (éliminer l'intérieur vert de la tomate). Mettez 2 à 3 à la fois.
Poivron	Lavez et coupez en morceaux longs ou en quarts (en fonction de la forme).
Céleri	Coupez en morceaux de 6 à 7 centimètres.
Concombres	Epluchez. Coupez en morceaux de 15 cm de longueur.
Fenouil	Coupez en morceaux de 6-7 centimètres.
Gingembre	Coupez en morceaux pour faciliter l'insertion dans le centrifuge. N'insérez pas trop de morceau à la fois pour éviter l'obstruction.
Raisins	Supprimez la queue pour éviter le goût amer du jus préparé.



Comment presser le jus

- Placez le récipient (non fourni avec l'appareil) sous l'entonnoir (le bouchon ouvert).
- Retirez le poussoir du trou d'alimentation.
- Branchez la fiche à la prise de courant appropriée.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur et en le mettant dans la position I (le bouton vert).
- Mettez successivement les ingrédients préparés dans le réservoir. Ne mettez pas trop d'ingrédients

dans le réservoir. Les petites morceaux de nourriture peuvent être insérés simultanément. La pulpe de fruit est enlevée dans un récipient spécial et le jus est versé à travers de l'entonnoir dans le second récipient (non fourni avec le centrifuge.)

- Utilisez le poussoir pour pousser et diriger les ingrédients à travers le couvercle avec le trou d'alimentation.
- Après avoir terminé appuyez sur le bouton „OFF”.

Protection

- Le centrifuge ne démarre pas si le couvercle avec le trou d'alimentation n'a pas été correctement installé et le bras de sécurité n'a pas été fermé. Le moteur ne sera démarré qu'après avoir relâché le bras de sécurité et après avoir appuyé sur le bouton „OFF”.

- L'appareil est équipé d'un frein de sécurité qui arrête le fonctionnement du centrifuge en quelques secondes si le bras de sécurité est relâché pendant le fonctionnement.
- Pour redémarrer le centrifuge, fermez le bras de sécurité au-dessous du couvercle d'une manière appropriée et appuyez sur le bouton de marche (position „ON”).

Comment retirer la nourriture bloquée du couvercle avec le trou d'alimentation

- Si la nourriture est bloquée utilisez le poussoir pour la passer. Si cela n'apporte pas le résultat souhaité, arrêtez l'appareil (position „OFF”) et attendez que la lame s'arrête.
- Retirez la fiche de la prise électrique et retirez le couvercle avec le trou d'alimentation.

- Attendez jusqu'à ce que toutes les fonctions du centrifuge soient arrêtées et l'appareil soit complètement refroidi avant de le démonter.
- Retirez la nourriture bloquée du couvercle avec le trou d'alimentation

FR

Conseils utiles

Les conseils suivants vous aideront à obtenir des meilleurs résultats lors de l'utilisation du centrifuge

- Ne mettez aucuns fruits ou légumes dans le centrifuge avant de le mettre en marche et de démarrer le moteur.
- Après avoir démarré le moteur attendez quelques secondes avant de presser le jus.
- Ne mettez pas la nourriture dans l'appareil en utilisant la force excessive. Utilisez le poussoir pour pousser lentement et régulièrement la nourriture.
- Les fruits et les légumes qui entrent dans le trou d'alimentation peuvent être insérés sans les couper. Si les fruits/les légumes sont trop gros, coupez-les en petits morceaux pour qu'ils entrent dans le trou d'alimentation.

- Retirez les noyaux des fruits tels que les pêches, les mangues etc. parce qu'ils peuvent endommager la lame et en conséquence endommager le centrifuge.
- Avant d'arrêter le centrifuge laissez-le pendant quelques secondes pour que les résidus de jus soient pressés de la pulpe. Après avoir arrêté l'appareil et avant de le démonter attendez jusqu'à ce que toutes ses fonctions soient arrêtées et jusqu'à ce que l'appareil soit complètement refroidi.
- Il est déconseillé d'utiliser les fruits trop murs – leur traitement provoquera une accumulation de trop de pulpe et une obstruction du centrifuge.



- Ne versez jamais le liquide dans l'appareil si vous ne suivez pas les instructions / les recettes pour la préparation du lait de soja, de riz ou d'arachide.
- Si vous préparez le jus en utilisant les petits fruits ou légumes ou les fruits fins, vous pouvez mettre dans l'appareil plusieurs morceaux à la fois. Par exemple insérez dans le trou d'alimentation 2 à 3 carottes pour obtenir de meilleurs résultats du fonctionnement du centrifuge.
- Lorsque vous préparez le jus d'herbes ou d'agropyre, enveloppez-en en utilisant de plus grandes feuilles de légumes, par exemple les feuilles d'épinards ou de choux etc. ensuite insérez-en

dans le centrifuge avec des fruits ou des légumes qui ont beaucoup de jus, par exemple un ananas, une pomme etc.

- Lorsque vous préparez le jus de carottes de la taille différente, n'utilisez jamais le poussoir jusqu'à ce que la plus grande carotte ne sera pas traitée. Lorsque les carottes ont la même taille, vous pouvez utiliser le poussoir jusqu'au traitement complet des carottes.
- Les légumes durs (p.ex. les betteraves) et les légumes fibreux (p. ex. le céleri) doivent être coupés en petits morceaux avant de les mettre dans l'appareil afin d'éviter l'obstruction de l'appareil.

Nettoyage et entretien

- Attention ! Avant le nettoyage et le stockage débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation en retirant la fiche de la prise électrique.
- Il EST DECONSEILLE de laver les différentes parties de l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Après chaque utilisation utilisez immédiatement une brosse (fourni avec l'appareil) pour nettoyer soigneusement les petites mailles du tamis et les lames au fond du panier. Faites attention aux bords tranchants de la lame. Nettoyez l'intérieur de l'appareil sous l'eau courante en utilisant la brosse et puis vérifiez si le tamis a été complètement nettoyé.

- Risque de choc électrique ! N'immergez jamais le câble d'alimentation avec la fiche et l'unité du moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
- Démontez le centrifuge en effectuant diverses étapes d'installation dans l'ordre inverse. (voir → Montage)
- Nettoyez l'unité du moteur avec un chiffon doux et humide.

IMPORTANT! Vérifiez que votre détergent est adapté à l'utilisation de pièces en plastique ou en acier inoxydable. Certains produits très alcalins (par exemple à forte concentration d'ammoniac ou de soude caustique) sont totalement incompatibles avec certains plastiques et les détériorent fortement.

Pièce	Description
Poussoir	- Immergez les pièces dans une solution d'eau chaude et un détergent doux pendant environ 3 à 5 minutes. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs. - Rincez le détergent sous l'eau courante. - - Risque de blessure et de lésion des mains! Soyez prudent en nettoyant la lame.
Couvercle avec le trou d'alimentation	
Panier avec le tamis et la lame	
Bol	
Réceptacle pour la pulpe	

- Séchez précisément toutes les parties
- Installez toutes les parties (Voir → Montage)

Stockage

- Avant de ranger l'appareil assurez-vous qu'il a été débranché de la prise électrique et qu'il a complètement refroidi.
- Stockez l'appareil dans un endroit propre, frais hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, lisez le tableau ci-dessous pour trouver une bonne solution.

Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, contactez votre revendeur.

Problème	Cause possible	Solution possible
Le moteur ne démarre pas après le démarrage de l'appareil	L'appareil n'est pas correctement branché à la source d'alimentation.	Assurez-vous que la fiche est insérée correctement à la prise électrique.
Le moteur émet un bruit et vibre fortement.	- L'appareil n'est pas correctement monté. - Trop d'ingrédients sont bloqués dans les lames dans le panier. - Les pieds avec les ventouses ne sont pas bien fixés au sol.	- Débranchez la fiche de la prise électrique et montez correctement l'appareil (Voir: → Montage). - Débranchez la fiche de la prise électrique. Nettoyez l'appareil des résidus de nourriture et redémarrez-le. - Assurez-vous que les pieds avec des ventouses ont été correctement fixés au sol.
Le résultat de la pression n'est pas satisfaisant	La lame dans le panier est usée.	Remplacez la lame tranchante dans le panier.

Caractéristiques techniques

N° de produit: 221105	Etanchéité: IPX1
Tension de fonctionnement et fréquence: 220-240V~ 50/60Hz	Niveau sonore: <72 dB (A)(fonctionnement à vide)
Puissance: 700W	Dimensions: 245 x 480 x (H) 530 mm
Niveau de protection: Ière classe	Vitesse de rotation: env. 3000 tours. /min.
	Poids net: env. 13,1 kg

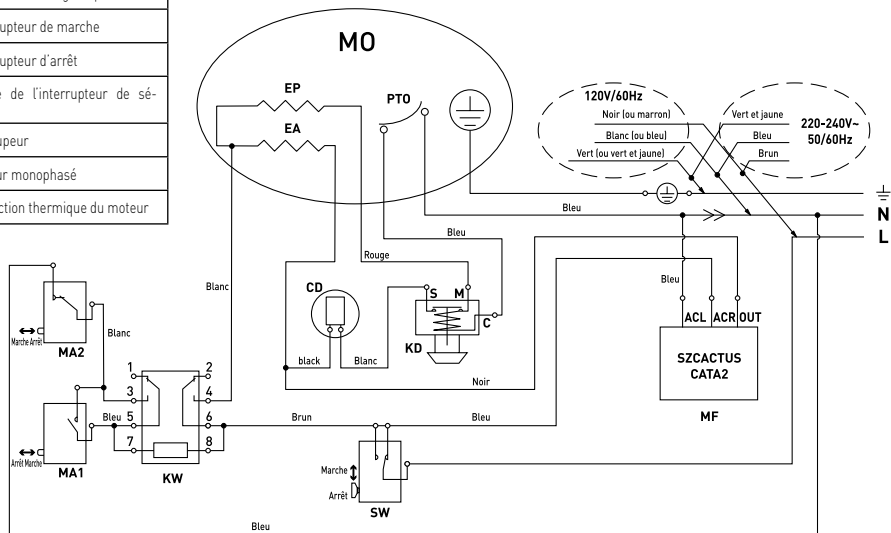
Note : les caractéristiques techniques sont sujettes à une modification sans préavis.

Matériel des pièces

Pièce	Matériel
Boîtier de l'unité du moteur	Acier inoxydable AISI 304
Bol	Acier inoxydable AISI 304
Panier avec le tamis et la lame	Acier inoxydable AISI 304
Disque abrasif	Acier inoxydable AISI 430

Schéma électrique (220-240V~ 50/60Hz)

EP	Circuit principal
EA	Circuit de démarrage
CD	Condensateur de démarrage
KD	Relais de démarrage
KW	Relais électromagnétique
MA1	Interrupteur de marche
MA2	Interrupteur d'arrêt
SW	Borne de l'interrupteur de sécurité
MF	Découpeur
MO	Moteur monophasé
PTO	Protection thermique du moteur



RECETTES

Il y a beaucoup de manières de combiner les fruits et les légumes à partir desquelles il est possible de préparer les boissons uniques, colorées et entièrement naturelles. Il vous suffit d'utiliser votre imagination. Cependant vous devez vous appeler quelques règles d'or :

- Utilisez toujours les fruits non transformés.
- Le jus non clair devient plus uniforme grâce au mélange à l'aide du shaker.
- Remplissez le shaker à moitié avec des cubes de glace.

COCKTAIL AUX PECHES

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 6 pêches
- 1/2 de citron
- 1 grosse pincée de muscade moulue
- 300 ml d'eau gazeuse
- 1 tranche fine de gingembre frais

Ne secouez pas le cocktail dans le shaker trop long ; sinon la glace se fond, et va gâter le gout de la boisson.

Voici quelques recettes pour les cocktails – pour 4 personnes environ.

Attention: Les recettes suivantes sont uniquement des exemples. Dans les livres de cuisines et sur Internet vous allez trouver beaucoup d'autres recettes pour les cocktails de fruits et de légumes.

Préparation : Enlevez les noyaux de pêches et épluchez le citron. Le gingembre ne doit pas être épluché. Tout d'abord pressez le jus de pêches, ensuite de gingembre et à la fin de citron.

Puis mélangez de la muscade et de l'eau gazeuse avec du jus. Versez le cocktail dans des verres. Décoration : décorez les verres avec les tranches de pêches.



COCKTAIL AUX POMMES ET AU KIWI

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 3 pommes Granny Smith
- 1/2 de lime
- 3 kiwi

Préparation : épluchez la lime. Ensuite épluchez le kiwi – le cocktail sera vert frais.

Mettez tous les ingrédients dans le centrifuge, pressez le jus.

Mélangez avec une cuillère et servez immédiatement après la préparation, jusqu'à ce qu'il devienne brun.

Conseil : si le cocktail est trop acide, ajoutez un peu de miel ou de sirop de canne à sucre. Vous pouvez également remplacer le kiwi et ajouter le concombre ou une branche de céleri.

PAMPLEMOUSSE JUTEUX

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 250g d'organes
- 250g de pamplemousse
- 250g fraises

Préparation : épluchez les oranges et le pamplemousse pour éviter le goût mer. Mettez tous les ingrédients dans le centrifuge et pressez le jus.

Mélangez bien et versez dans les verres.

Conseil : si le cocktail est trop acide, ajoutez un peu de miel ou de sirop de canne à sucre.

COCKTAIL ORIENTALNY

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 1/2 d'ananas
- 3 oranges
- 1 petite cuillère d'extrait de vanille

Préparation : Epluchez les fruits. Pressez d'abord le jus d'ananas et puis le jus d'orange.

FR

COCKTAIL AUX POMMES ET AU CELERI

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 pommes Granny Smith
- 2 branches de céleri
- 1 tranche fine de gingembre frais
- 1/2 de citron
- sel

Préparation : lavez soigneusement les branches de céleri et mettez-les dans l'appareil. Pressez le jus et ajoutez le gingembre et enfin les pommes. Ajoutez un peu de sel et servez immédiatement après la préparation avant que la pomme devienne brune.

Conseil : Vous pouvez utiliser les poires au lieu de pommes.

COCKTAIL ECARLATE

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 betterave cuite
- 2 carottes
- 2 petites grappes de raisin rouge
- 2 pommes Granny Smith
- poivre Cayenne

Préparation : mettez tous les fruits et les légumes dans le centrifuge et pressez le jus. Ajoutez du poivre Cayenne et servez froid.

Décoration : décorez les verres avec de morceaux de betterave. Conseil : vous pouvez ajouter également la poire blanche ou la poire jaune.



PASTEQUE AU MIEL

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 750g de pastèque
- 1/2 de citron
- 20g de miel
- 20g d'eau

Préparation : Faites bouillir l'eau avec du miel et laissez refroidir. Préparez la pastèque, éliminez les graines et coupez en gros morceaux. Epluchez le citron.

Mettez les ingrédients dans le centrifuge et pressez le jus.

Versez l'eau au miel dans les verres et ensuite le jus de pastèque. Décoration : décorez avec des tranches fines de pastèque.

CAPRICE AUX CAROTTES

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 carottes
- 4 oranges
- 1 tranche fine de gingembre frais
- cubes de glaces

Préparation : lavez et nettoyez les carottes (vous ne devez pas les éplucher). Epluchez les oranges. Mettez tous les ingrédients (sauf les cubes de glace) dans le centrifuge et pressez le jus.

Versez dans 4 verres, ajoutez de la glace et servez immédiatement après la préparation.

Décoration : décorez les verres en ajoutant une olive et une tranche d'orange.

Mélangez l'extrait de vanille et le jus et servez dans des petits verres.

Conseil : au lieu de l'orange vous pouvez utiliser le lait de coco.

COCKTAIL CLASSIQUE

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 4 carottes
- 3 oranges
- 1 citron

Préparation : épluchez le citron, lavez et nettoyez les carottes (vous ne devez pas les éplucher). Mettez tous les ingrédients dans le centrifuge et pressez le jus.

Mélangez bien ; le cocktail est prêt à servir.

Conseil : vous pouvez utiliser les poires au lieu de pommes.

COCKTAIL GASPACHO

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 500g de tomates mûres
- 1/2 de petit poivron rouge
- 1/2 concombre
- 1/2 de branche blanche de céleri
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- une goutte de vinaigre de vin sherry
- Sel
- Piment

Préparation : mettez tous les légumes dans le centrifuge et pressez le jus. Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre de vin et le sel.

Décoration : décorez le verre avec le citron tordu et une tranche de tomate.

Conseil : les tomates stimulent l'appétit donc il vaut mieux de servir le cocktail gaspacho avant le repas.

COCKTAIL AUX ASPERGES

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 1kg d'asperges vertes
- 1 pincée de poivre moulu d'Espelette
- 1 pincée de sel de mer „Fleur de Sel”

Préparation : épluchez les asperges et coupez les extrémités dures. Mettez dans le centrifuge et pressez le jus. Ajoutez une pincée de poivre d'Espelette et une pincée de sel „Fleur de Sel”. Conseil : Nous vous conseillons de servir le cocktail avec les plats de saumon.

COCKTAIL AU CONCOMBRE RAFRAICHISSANT

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 concombre
- 4 pommes Granny Smith
- 3 cuillères à soupe d'aneth
- 1/2 de citron
- lait de chèvre

Préparation : lavez le concombre, mais ne l'épluchez pas – la peau contient beaucoup de vitamines et rend le cocktail vert. Essayez d'utiliser le concombre organique. Epluchez le citron. Presser le jus de concombre, de pommes et d'aneth, ensuite de citron. Mélangez avec le lait de chèvre.

ROSE CHARMANT

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 300 g de fraises
- 3 carottes
- 1/4 d'ananas

Préparation : Epluchez l'ananas et coupez-le en morceaux ; Vous ne devez pas équeuter les fraises, puisque les queues seront séparées automatiquement et jetés dans le récipient pour la pulpe. Pressez le jus d'ananas, de fraises, de carottes (dans l'ordre précité). Mélangez bien et versez dans les verres décorés avec les tranches de fraises.

Conseil : pour un meilleur goût ajoutez au cocktail un bâton de vanille en poudre, de la cardamome ou du gingembre.

MELODIE AU MELON

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 400 g de melon vert
- 1 pomme Granny Smith
- 1/2 de citron

Préparation : épluchez le melon, enlevez les graines et coupez en gros morceaux. Mettez tous les ingrédients dans le centrifuge et pressez le jus. Mélangez avec une cuillère et ajoutez quelques feuilles de menthe. Servez immédiatement après la préparation.

Conseil : vous pouvez utiliser la pastèque au lieu de melon.

COCKTAIL AU MELON ET A LA POIRE AVEC LE CURCUMA

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1400 g de melon jaune
- 1 pamplemousse
- 1/2 poires
- 1/2 pommes Golden Delicious
- 1 tranche fine de gingembre frais
- 1/2 de pousse de citronnelle
- 1 petite pincée de curcuma

Préparation : épluchez le melon et le pamplemousse. Pressez le jus de pommes, de gingembre, de citron et de pamplemousse (dans l'ordre citée). Mélangez bien et versez dans quatre verres.



Garantie

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à la réparation ou doit être remplacé

dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

Élimination et protection de l'environnement

En cas de retrait du produit de l'exploitation l'appareil ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est responsable de la remise de l'équipement au point de collecte approprié pour l'équipement usagé. Le non-respect des dispositions ci-dessus peut entraîner les pénalités conformément à la réglementation applicable en matière d'élimination des déchets. La collecte sélective et le recyclage des équipements usagés contribuent à la conservation des ressources natu-

relles et assurent un recyclage sans danger pour la santé et l'environnement.

Pour plus d'informations sur les endroits de collecte des équipements usagés pour le recyclage, contactez la société de collecte des déchets locale. Le producteur et l'importateur ne sont pas responsables du recyclage et du traitement des déchets d'une manière respectueuse de l'environnement directement et dans le système public.

Gentile Cliente,

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Leggere attentamente questo manuale, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza descritte di seguito, prima di installare e utilizzare questo apparecchio per la prima volta.

Norme di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso commerciale.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto per il quale è stato progettato come descritto nel presente manuale.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento scorretto e da un uso improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontano da acqua e altri liquidi. Nel caso in cui l'apparecchio cada in acqua, rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa. Non utilizzare l'apparecchio fino a quando non è stato controllato da un tecnico certificato. Il mancato rispetto di queste istruzioni causerà rischi pericolosi per la vita.
- Non tentare mai di aprire l'alloggiamento dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchio.
- Non toccare la spina con le mani bagnate o umide.
- ⚡ **Pericolo di scosse elettriche!** Non tentare di riparare l'apparecchio da solo, le riparazioni devono essere eseguite solo da personale qualificato.
- **Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato!** Quando è danneggiato, scollegare l'apparecchio dalla presa e contattare il rivenditore.
- **Avvertimento!** Non immergere le parti elettriche dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non tenere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per eventuali danni. Se danneggiato, deve essere sostituito da un agente di servizio o da una persona altrettanto qualificata al fine di evitare pericoli o lesioni.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con oggetti appuntiti o caldi e tenerlo lontano dal fuoco aperto. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa, staccare sempre la spina.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione e/o la prolunga non causino rischi di inciampare.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- **Avvertimento!** Finché la spina si trova nella presa, l'apparecchio è collegato alla fonte di alimentazione.
- Spegnerne l'apparecchio prima di scollegarlo dalla presa.
- Collegare la spina di alimentazione a una presa elettrica facilmente accessibile in modo che in caso di emergenza l'apparecchio possa essere scollegato immediatamente.
- Non portare mai l'apparecchio con il cavo.
- Non utilizzare dispositivi aggiuntivi non forniti insieme all'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio a una presa elettrica solo con la tensione e la frequenza indicati sull'etichetta dell'apparecchio.

IT



- Non utilizzare mai accessori diversi da quelli consigliati dal produttore. In caso contrario, potrebbe comportare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone che hanno una mancanza di esperienza e conoscenze.
- Questo apparecchio non deve, in nessun caso, essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- **ATTENZIONE:** spegnere SEMPRE l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima della pulizia, della manutenzione o della conservazione.

Norme di sicurezza speciali

- Utilizzare l'apparecchio come descritto nel manuale.
- Questa macchina deve essere utilizzata e installata da personale specializzato addestrato nella cucina del settore alimentare.
- Tutte le operazioni di manutenzione, installazione e riparazione devono essere eseguite da tecnici autorizzati specializzati.
- Non posizionare la macchina su un oggetto riscaldato (fornello a benzina, elettrico, a carbone, ecc.). Tenere l'apparecchio lontano da superfici calde e fiamme libere. Mettere sempre in funzione la macchina su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non utilizzare la macchina vicino a materiali esplosivi o infiammabili, carte di credito, dischi magnetici o radio.
- Indossare indumenti protettivi, maschere o occhiali protettivi, se necessario durante il funzionamento.
- Questa macchina non è destinata ad essere azionata tramite un temporizzatore esterno o un sistema separato di controllo remoto.
- Non escludere mai eventuali interblocchi di sicurezza sulla macchina.
- **ATTENZIONE:** Tenere tutte le aperture di ventilazione dell'apparecchio libere da ostruzioni.
- **ATTENZIONE!** Tenere SEMPRE mani, capelli lunghi e indumenti lontano dalle parti in movimento.
- Lasciare almeno 20 cm di spazio intorno all'apparecchio a fini di ventilazione durante l'uso.
- **Precauzione!** Se necessario, dirigere in sicurezza il cavo di alimentazione per evitare trazioni involontarie o contatto con la superficie di riscaldamento.
- Non lavare la macchina con acqua o getti d'acqua. Il lavaggio con acqua può causare perdite e aumentare il rischio di scosse elettriche. Non ci sono parti lavabili in lavastoviglie.
- Non pulire o riporre la macchina a meno che non sia completamente raffreddata.
- Non spostare la macchina mentre è in funzione. Scollegare la macchina quando la si sposta e tenerla dal basso.
- Non utilizzare la macchina senza ingredienti per evitare surriscaldamenti.

- **Pericolo di lesioni!** Prestare una particolare attenzione durante l'utilizzo di lame taglienti, la pulizia degli attrezzi da taglio e durante la pulizia dell'apparecchio.
- **Attenzione!** Non mettere le mani nell'apertura di ricarica durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Asciugare accuratamente l'apparecchio e tutte le sue parti: gli accessori prima di collegare alla rete elettrica e prima di montare gli accessori.
- Non usare un cucchiaino, una spatola o un attrezzo simile per rimuovere gli ingredienti durante il funzionamento dell'apparecchio. Se è necessario rimuovere qualcosa dall'apertura di ricarica, spegnere sempre l'apparecchio, poi scollegare la spina dalla presa elettrica
- Prima di avviare la centrifuga, assicurarsi che il coperchio è correttamente e sicuramente montata. Non rimuovere il braccio di sicurezza e non rimuovere il coperchio durante il funzionamento.

Destinazione del dispositivo

- Il dispositivo è destinato all'uso professionale.
- Il dispositivo è destinato all'uso commerciale e serve a estrarre succo da verdure o frutta dura come mele, ecc. L'uso del dispositivo per qualsiasi altro scopo può causare danni o lesioni.
- L'uso del dispositivo per qualsiasi altro scopo sarà considerato un uso improprio. L'utente sarà l'unico responsabile per l'uso scorretto del dispositivo.

Installazione di messa a terra

Questo apparecchio è classificato come **classe di protezione I** e deve essere collegato a un terreno di protezione. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica. Questo apparecchio è dotato di

un cavo di alimentazione che ha un cavo di messa a terra e una spina messa a terra. La spina deve essere collegata a una presa correttamente installata e messa a terra.

Prima del primo uso

- Rimuovere l'imballaggio e tutte le protezioni. Assicurarsi che non ci sono gli elementi dell'imballaggio.
- Controllare l'apparecchio per la completezza ed eventuali danni durante il trasporto. Se l'apparecchio è danneggiato o la consegna è incompleta, contattare il fornitore / l'importatore.
- Conservare l'imballaggio per il stoccaggio dell'apparecchio se non viene utilizzato per un lungo periodo.
- Pulire precisamente l'apparecchio (Vedere: → Pulizia e manutenzione).

ATTENZIONE!

- Prima della pulizia staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- **Rischio di tagli e ferite alle mani!** Fare attenzione utilizzando la lama dell'apparecchio.
- Mettere l'apparecchio su una superficie secca, piana, stabile assicurandosi che i piedi con ventose siano correttamente fissati al suolo.
- Posizionare sempre un contenitore sotto l'erogatore e il contenitore per la polpa sotto l'espulsore dopo aver acceso la macchina, ma prima di iniziare a introdurre la frutta o la verdura.



Elenco delle parti



Nota: tre tappi sull'imbuto sono progettati per evitare l'ingresso di insetti all'interno dell'apparecchio.

Montaggio

- **ATTENZIONE!** Non collegare mai la centrifuga in una presa elettrica se tutti i componenti dell'apparecchio non sono installati.

- Assicurarsi che il tappo dell'imbuto è chiuso.

1.



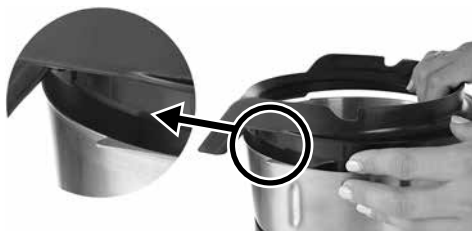
Posizionare stabilmente il gruppo di motore OFF / ON rivolto verso l'operatore.

2.



Posizionare la ciotola sul gruppo di motore.

3.



Mettere la flangia sul bordo della ciotola. Le linguette della flangia devono essere aggiustate alle cavità della ciotola. Assicurarsi che la flangia è correttamente montata.

4.



Installare il cestello in una posizione appropriata. Ruotare il passino fino a quando non si trovi nella posizione corretta.

5.



Allineare il coperchio con l'apertura di ricarica.



IMPORTANTE: Assicurarsi che il perno dell'albero del motore sia correttamente allineato con la fessura situata al centro del cestello.

6.



Installare correttamente il recipiente della polpa.

7.



Chiudere bene il braccio di sicurezza.
La centrifuga non si avvia se il braccio di sicurezza non è stato chiuso correttamente (interruttore di emergenza).
L'apparecchio è assemblato e pronto all'uso.



Uso

Attenzione:

- A causa del processo di produzione, l'apparecchio appena acquistato e avviato per la prima volta può emettere un odore sgradevole. L'odore sgradevole può essere emesso durante i primi usi dell'apparecchio. Questo è normale e non indica i danni all'apparecchio o pericoli per l'utente.
- Non mettere le mani o le dita nell'apertura di ricarica per spingere il cibo o per rimuovere i frammenti ostruiti. A questo scopo utilizzare il caricatore. Il pericolo di lesioni gravi a causa della lama rotante.
- Per usare l'apparecchio, chiudere il braccio di sicurezza.
- Quando l'apparecchio non è usato, spegnerlo e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.
- Controllare regolarmente se la flangia e il coperchio sono montati correttamente, soprattutto dopo aver cambiato il tipo di frutta o di verdura spremuto.

Preparazione di frutta e di verdura

- La centrifuga può essere utilizzata per preparare il succo di diversi tipi di frutta e di verdura, ma in alcuni casi è necessario effettuare qualche operazione perché i succhi spremuti abbiano un sapore pieno e ricco
 - Lavare la frutta sotto acqua corrente.
 - Tagliare la frutta di grandi dimensioni in parti più piccole che possono entrare nell'apertura di ricarica.
 - Eliminare i noccioli dalla frutta come le ciliegie, le pesche ecc.
 - Sbucciare la frutta che hanno la pelle dura (ananas, arance, meloni ecc.)
 - Alcuni alimenti non sono adatti ad essere elaborati in un estrattore di succo, a causa della loro consistenza dura (per es. noci di cocco).
- NOTA: Non mettere mai cubetti di ghiaccio o frutta congelata nel tubo di alimentazione.

IT

Le seguenti istruzioni per la preparazione della frutta e della verdura costituiscono solo un esempio di preparazione.

Preparazione di frutta e di verdura	
Carote	Le verdure sbucciate, messe senza tagliare, dopo aver tagliato le estremità. Mettere 2-3 alla volta.
Mele	Lavate e messe senza tagliare (dopo aver rimosso i piccioli e gli adesivi).
Fragole	Per ottenere un migliore gusto, rimuovere i gambi.
Agrumi	Sbucciare tutti gli agrumi prima di metterli nella centrifuga. Le arance e i limoni possono essere messi senza tagliare.
Ananas	Sbucciare e tagliare a otto pezzi (3 tagli)
Meloni	Sbucciare e tagliare a otto pezzi
Pomodori	Lavare e mettere senza tagliare (rimuovere le parti verdi da dentro). Mettere 2-3 alla volta.
Peperone	Lavare e tagliare longitudinalmente o in quarti (a secondo della forma).
Sedano	Tagliare a pezzi di 6-7 centimetri.
Cocomeri	Sbucciare e tagliare a pezzi di circa 15 cm di lunghezza.
Finocchio	Tagliare a pezzi di 6-7 centimetri.
Zenzero	Tagliare a pezzi per facilitare l'inserimento nella centrifuga. Non mettere troppi pezzi alla volta per non ostruire la centrifuga.
Uva	Rimuovere i gambi per evitare il sapore amaro nel succo preparato.



Spremitura del succo

- Mettere il contenitore (non fornito con l'apparecchio) sotto l'imbuto (con il tappo aperto).
- Togliere il caricatore dall'apertura di ricarica.
- Collegare ad una presa elettrica appropriata.
- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore nella posizione I (pulsante verde).
- Mettere a poco a poco gli ingredienti preparati nel recipiente. Fare attenzione di non mettere troppi ingredienti nel recipiente alla volta. I piccoli pezzi di cibo possono essere messi contemporanea-

mente. La polpa di frutta viene rimossa nel recipiente speciale destinato per la polpa e il succo viene versato attraverso l'imbuto ad un secondo contenitore (non fornito con la centrifuga).

- Utilizzare il caricatore per spingere e dirigere gli ingredienti attraverso il coperchio con l'apertura di ricarica.
- Una volta la spremitura terminata, premere sul pulsante „OFF”.

Protezione

- La centrifuga non si avvia se il coperchio con l'apertura di ricarica non è installato correttamente e se un braccio di sicurezza è chiuso. Il motore si spegne dopo aver rilasciato il braccio di sicurezza o dopo aver premuto il pulsante „OFF”.
- L'apparecchio è dotato di un freno di sicurezza che arresta il funzionamento della centrifuga in pochi secondi se il braccio di sicurezza è rilasciato durante il funzionamento.

- Per riavviare la centrifuga, chiudere il braccio di sicurezza sopra il coperchio in un modo appropriato e premere il pulsante di avviamento (posizione „ON”).

Rimozione del cibo ostruito dal coperchio con l'apertura di ricarica

- Se il cibo è bloccato, per sbloccarlo utilizzare il caricatore. Se questo non porterà il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio (posizione "OFF") e attendere che la lama rotante si arresta.
- Togliere la spina dalla presa di corrente e rimuovere il coperchio con l'apertura di ricarica.

- Attendere fino a quando tutte le funzioni della centrifuga si fermano l'apparecchio si raffredda completamente prima di smontarlo.
- Rimuovere il cibo ostruito dal coperchio con l'apertura di ricarica.

Consigli utili

I seguenti consigli vi aiuteranno a ottenere i migliori risultati durante l'uso della centrifuga.

- Non mettere alcun frutto o verdura nella centrifuga prima di accenderla e di avviare il motore.
- Dopo aver avviato il motore attendere qualche secondo prima della spremitura.
- Non spingere il cibo nell'apparecchio con la forza. Utilizzare il caricatore per spingere il cubo a poco a poco e lentamente.
- La frutta e la verdura che può essere inserita attraverso l'apertura di ricarica non deve essere tagliata. Se la frutta/la verdura è troppo grande tagliarla in pezzi più piccoli per poter metterla attraverso l'apertura di ricarica.
- Rimuovere i grandi noccioli dalla frutta come pesche, mango ecc. per non danneggiare la lama o l'apparecchio.

- Prima di spegnere l'apparecchio, lasciarlo per alcuni secondi perché i residui del succo siano spremuti dalla polpa. Dopo aver spento l'apparecchio, attendere che tutte le sue funzioni saranno fermati e che l'apparecchio raffredda completamente.
- Non è raccomandato usare la frutta troppo matura – il trattamento provocherà l'accumulo di una quantità eccessiva di polpa e l'ostruzione dell'apparecchio.
- Non versare mai alcun liquido nell'apparecchio a meno che si utilizzano le istruzioni / i regolamenti di preparazione di latte di soia, di riso o di arachidi.



- In caso di spremitura di succo con frutta o verdura piccola o sottile, è possibile mettere nell'apparecchio alcuni pezzi alla volta. Ad esempio è possibile mettere nell'apertura di ricarica 2-3 carote allo stesso tempo per ottenere i migliori risultati del funzionamento della centrifuga.
- In caso di spremitura di succo di erbe o di graminaglie, avvorgerli in grandi foglie di verdura, ad esempio foglie di spinaci, cavoli ecc. poi mettere nella centrifuga la frutta o la verdura succosa, ad esempio l'ananas o la mela ecc.
- In caso di spremitura di succo di carote di diverse

dimensioni, non utilizzare il caricatore fino a quando la più grande carota non verrà trattato. Quando le carote hanno le stesse dimensioni, è possibile utilizzare il caricatore fino a quando tutte le carote sono trattate.

- La verdura dura (ad esempio barbabietole) e la verdura con la struttura fibrosa (per esempio sedano) prima di mettere (lentamente) nell'apertura di ricarica, devono essere tagliate in pezzi più piccoli per evitare l'intasamento dell'apparecchio.

Pulizia e manutenzione

- Attenzione ! Prima della pulizia e di stoccaggio scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica togliendo la spina dalla presa di corrente.
- NON è consigliato lavare diverse parti dell'apparecchio in lavastoviglie.
- Dopo ogni utilizzo, utilizzare immediatamente la spazzola (fornito con l'apparecchio) per pulire precisamente le maglie fine del passino e le lame nel cestello. Fare attenzione ai bordi taglienti della lama! Pulire l'interno sotto acqua corrente utilizzando la spazzola, tenendo il passino verso la luce per assicurarsi che niente blocca le maglie fini del passino.
- Pericolo di scossa elettrica! Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il gruppo di motore in acqua o altri liquidi.

- Smontare la centrifuga eseguendo le seguenti fasi di montaggio in ordine inverso. (vedere: → Montaggio)

- Pulire il gruppo di motore con un panno morbido e umido.

IMPORTANTE! Verificare che il detersivo sia adatto per l'uso su parti in plastica o in acciaio inossidabile. Alcuni prodotti altamente alcalini (per es. con un'alta concentrazione di ammoniaca o soda caustica) sono totalmente incompatibili con alcune materie plastiche e provocano un forte deterioramento.

Elemento	Descrizione
Caricatore	- Immergere le parti in una soluzione di acqua tiepida e un detergente delicato per circa 3-5 minuti. Non utilizzare detergenti abrasivi. - Sciacquare il detergente con acqua corrente. - Rischio di tagli e ferite alle mani! Pulire la lama mantenendo la massima cautela.
Coperchio con l'apertura di ricarica	
Cestello con il passino e la lama tagliente	
Ciotola	
Recipiente per la polpa	

- Asciugare accuratamente tutte le parti.

- Rimontare la centrifuga (Vedere → Montaggio)

Stoccaggio

- Prima di riporre, assicurarsi che la macchina è stata spenta dalla presa di corrente e che è completamente raffreddata.

- Tenere l'apparecchio in un luogo pulito e fresco, fuori dalla portata degli animali domestici.

Risoluzione dei problemi

Se l'apparecchio non funziona correttamente, leggere la seguente tabella per trovare la soluzione giusta.

Se non è possibile risolvere il problema, contattare il rivenditore.

Problema	Causa possibile	Soluzione possibile
Il motore non si avvia dopo aver avviato l'apparecchio.	L'apparecchio non è correttamente collegato ad una rete elettrica.	Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente.
Motor is running with loud noises and great vibrations.	- L'apparecchio non è correttamente montato. - Troppi ingredienti sono stati bloccati sulle lame nel cestello. - I piedini con i ventosi non sono correttamente fissati al suolo.	- Staccare la spina dalla presa di corrente e montare correttamente il dispositivo [Vedere: → Montaggio]. - Staccare la spina dalla presa di corrente. Pulire tutte le parti dell'apparecchio dai pezzi di cibo e riavviare.
Il risultato insoddisfacente di spremitura (poca quantità di succo)	La lama del cestello è usurata.	Sostituire la lama tagliente nel cestino.

Specifiche tecniche

N. del prodotto: 221105

Tensione e frequenza di servizio: 220-240V~ 50/60Hz

Potenza: 700W

Classe di protezione: I classe

Classe di impermeabilità: IPX1

Livello sonore: <72 dB (A)[funzionamento a vuoto]

Dimensioni: 245 x 480 x (H) 530 mm

Velocità di rotazione: circa 3000 giri/min.

Peso netto: circa 13,1 kg

Attenzione: le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

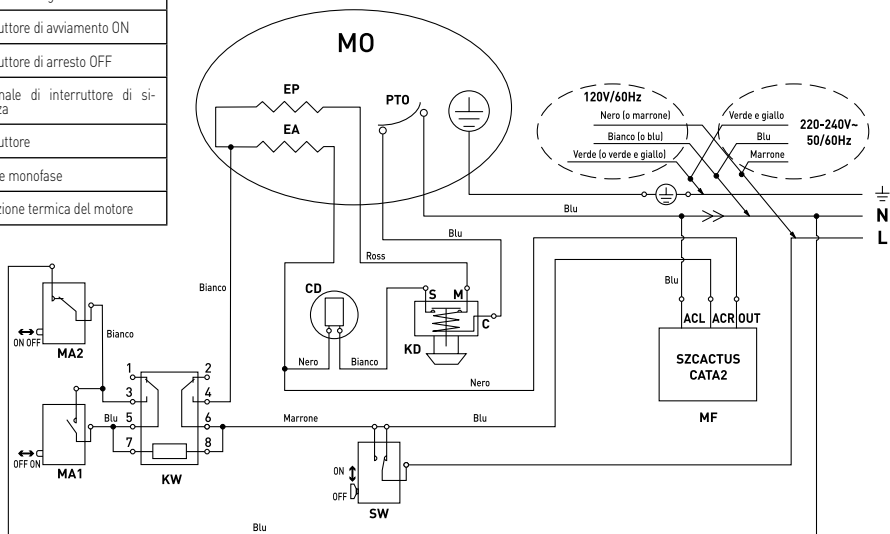
Materiale delle parti

Parte	Materiale
Contenitore del gruppo di motore	Acciaio inox AISI 304
Ciotola	Acciaio inox AISI 304
Cestello con il passino e la lama tagliente	Acciaio inox AISI 304
Disco abrasivo	Acciaio inox AISI 430

IT

Schema elettrico (220-240V~ 50/60Hz)

EP	Circuito principale
EA	Circuito di commutazione
CD	Condensatore di commutazione
KD	Relè di commutazione
KW	Relè elettromagnetico
MA1	Interruttore di avviamento ON
MA2	Interruttore di arresto OFF
SW	Terminale di interruttore di sicurezza
MF	Interruttore
MO	Motore monofase
PTO	Protezione termica del motore



RICETTE

Ci sono diverse combinazioni di frutta e verdura da cui è possibile creare le bevande eccezionali, colorate e totalmente naturali. Basta usare la vostra immaginazione. Tuttavia si deve ricordare alcune regole d'oro:

- Usare sempre frutta non trasformata.
- Il succo torbido diventa più uniforme quando si mescola il succo nello shaker.
- Riempire lo shaker a metà con cubetti di ghiaccio.

COCKTAIL DI PESCA

Ingredienti (per 3 persone):

- 6 pesche
- 1/2 di limone
- 1 grande pizzico di noce moscata
- 300 ml di acqua gassata
- 1 fettina di zenzero fresco

Non agitare lo shaker troppo a lungo. Altrimenti il ghiaccio diventa fuso e rovinerà il gusto della bevanda.

Ecco alcune ricette per cocktail – per circa 4 persone

Nota: Le seguenti ricette costituiscono solo un esempio. In libri di cucina e su Internet si possono trovare molte ricette per cocktail di frutta e verdura.

Preparazione: Rimuovere i noccioli di pesche e sbucciare il limone. Lo zenzero non si deve sbucciare. Innanzitutto spremere il succo di pesche, poi di zenzero e alla fine di limone.

Poi mescolare la noce moscata e acqua gassata con il succo. Versare il cocktail in tre bicchieri. Decorazione: decorare con le fette di pesca.

COCKTAIL DI MELE E KIWI

Ingredienti (per 3 persone):

- 3 mele Granny Smith
- 1/2 di limetta
- 3 kiwi

Preparazione: sbucciare la limetta. Sbucciare il kiwi – il cocktail avrà un colore verde fresco.

Mettere tutti gli ingredienti nella centrifuga e spremere il succo.

Mescolare il cocktail con un cucchiaino e servire subito prima che la mela diventa marrone.

Consiglio: Se il cocktail è troppo acido, aggiungere un po' di mele o di sciroppo dalla canna da zucchero. È inoltre possibile sostituire il kiwi con il cetriolo o gambo di sedano.

POMPELMO SUCCOSO

Ingredienti (per 3 persone):

- 250g di aranci
- 250g di pompelmo
- 250g di fragole

Preparazione: sbucciare le arance e il pompelmo per evitare il sapore amaro nel cocktail. Mettere tutti gli ingredienti nella centrifuga e spremere il succo.

Mescolare bene e versare in bicchieri.

Consiglio: Se il cocktail è troppo acido, aggiungere un po' di mele o di sciroppo dalla canna da zucchero.

COCKTAIL ORIENTALE

Ingredienti (per 3 persone):

- 1/2 di ananas
- 3 arance
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparazione: Sbucciare la frutta. Spremere il succo di ananas, e poi il succo di arance.

IT

COCKTAIL DI MELE E DI SEDANO

Ingredienti (per 4 persone):

- 4 mele Granny Smith
- 2 gambi di sedano
- 1 fettina di zenzero fresco
- 1/2 di limone
- sale

Preparazione: lavare accuratamente il sedano e metterlo nell'apparecchio. Spremere il succo, aggiungere lo zenzero e alla fine le mele. Aggiungere un pizzico di sale e servire subito prima che la mela diventa marrone. Consiglio: Invece di mele è possibile utilizzare le pere.

COCKTAIL SCARLATTO

Ingredienti (per 4 persone):

- 1 barbabietola cotta
- 2 carote
- 2 piccoli grappoli di uva rossa
- 2 mele Granny Smith
- pepe di cayenna

Preparazione: mettere tutta la frutta e verdura nella centrifuga e spremere il succo. Aggiungere il pepe di cayenna e servire freddo.

Decorazione: decorare i bicchieri con barbabietola giovane. Consiglio: è possibile aggiungere la pera bianca o gialla nel cocktail.



ANGURIA CON MIELE

Ingredienti (per 3 persone):

- 750g di anguria
- 1/2 di limone
- 20g di miele
- 20g di acqua

Preparazione: Far bollire l'acqua con il miele e lasciare raffreddare. Sbucciare l'anguria e togliere i semi, poi tagliare a pezzi grossi. Sbucciare il limone. Mettere nella centrifuga e spremere il succo.

Versare in bicchieri l'acqua con il miele e poi versare il succo di anguria. Decorazione: decorare con le fette sottili di cocomero.

CAPRICCIO DI CAROTE

Ingredienti (per 4 persone):

- 4 carote
- 4 arance
- 1 fettina di zenzero fresco
- Cubetti di ghiaccio

Preparazione: lavare e pulire le carote (non si deve sbucciarle). Sbucciare le arance. Mettere tutti gli ingredienti (all'eccezione di cubetti di ghiaccio) nella centrifuga e spremere il succo.

Versare in quattro bicchieri, aggiungere i cubetti di ghiaccio e servire subito. Decorazione: decorare i bicchieri con oliva e una fetta di arancia.

Mescolare l'estratto di vaniglia con il succo e servire in piccoli bicchieri. Consiglio: invece di aranci è si può usare il latte di cocco.

COCKTAIL CLASSICO

Ingredienti (per 3 persone):

- 4 carote
- 3 mele
- 1 limone

Preparazione: Sbucciare il limone. Lavare e pulire le carote (non si deve sbucciarle). Mettere tutti gli ingredienti nella centrifuga e spremere il succo.

Mescolare bene; il cocktail è pronto a servire.

Consiglio: invece di mele è possibile utilizzare le pere.

COCKTAIL GAZPACHO

Ingredienti (per 3 persone):

- 500g di pomodori maturi
- 1/2 di piccolo peperone rosso
- 1/2 di cetriolo
- 1/2 di piccolo bastoncino di sedano
- 1 cucchiaino di olio di oliva
- Una goccia di aceto di vino sherry
- Sale
- Pepe

Preparazione: mettere tutte le verdure nella centrifuga e spremere il succo. Quindi aggiungere l'olio di oliva, l'aceto di vino e il sale.

Decorazione: decorare il bicchiere con una scorza di limone contorta e con una fetta di pomodoro.

Consiglio: i pomodori stimolano l'appetito quindi vale la pena di servire il cocktail gazpacho prima di un pasto.

COCKTAIL DI ASPARAGI

Ingredienti (per 3 persone):

- 1kg asparagi verdi
- 1 pizzico di pepe macinato di Espellete
- 1 pizzico di sale marino tipo „Fleur de Sel“

Preparazione: sbucciare gli asparagi e tagliare le estremità dure. Mettere nella centrifuga e spremere il succo.

Aggiungere il pizzico di pepe di Espellete e di sale tipo „Fleur de Sel“. Consiglio: servire il cocktail con piatti di salmone.

COCKTAIL DI CETRIOLO RINFRESCANTE

Ingredienti (per 4 persone):

- 1 cetriolo
- 4 mele Granny Smith
- 3 cucchiaini di aneto
- 1/2 di limone
- latte di capra

ROSSO AFFASCINANTE

Ingredienti (per 4 persone):

- 300 g di fragole
- 3 carote
- 1/4 di ananas

MELODIA DI MELONE

Ingredienti (per 3 persone):

- 400 g di melone verde
- 1 mela Granny Smith
- 1/2 di limone

COCKTAIL DI MELONE E DI PERA CON CURCUMA

Ingredienti (per 4 persone):

- 1400 g di melone giallo
- 1 pompelmo
- 1/2 di pera
- 1/2 mele Golden Delicious
- 1 fettina di zenzero fresco
- 1/2 di gambo di citronella
- 1 piccolo pizzico di curcuma

Preparazione: Lavare il cetriolo ma non sbucciarlo – la buccia contiene molte vitamine e rende il cocktail verde. Quindi, provare di utilizzare il cetriolo biologico. Sbucciare il limone. Spremere il succo di cetriolo, di mele e di aneto e limone. Mescolare con il latte di capra.

Preparazione: sbucciare l'ananas e tagliarlo a pezzi. Non è necessario sbucciare e rimuovere i gambi di fragole – saranno separati automaticamente dal frutto e gettati nel recipiente per la polpa.

Spremere il succo di ananas, di fragole e di carote (nell'ordine citato). Mescolare bene e versare in bicchieri decorato con fettine di fragole.

Consiglio: Per un gusto migliore aggiungere alla vaniglia un bastone di vaniglia in polvere, il cardamomo e lo zenzero.

Preparazione: sbucciare il melone e eliminare i semi, poi tagliare a pezzi grossi. Sbucciare il limone. Mettere tutti gli ingredienti nella centrifuga e spremere il succo.

Mescolare con un cucchiaino e aggiungere qualche foglia di menta. Servire subito.

Consiglio: invece di melone si può utilizzare l'anguria.

Preparazione: sbucciare il melone e il pompelmo. Spremere il succo di mele, di zenzero, di limone e di pompelmo (nell'ordine citato). Mescolare bene e versare in quattro bicchieri.



Garanzia

Qualsiasi difetto che influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostitu-

zione sia previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.

Smaltimento e protezione dell'ambiente

In caso di ritiro dell'apparecchiatura dal funzionamento il prodotto non può essere smaltito con altri rifiuti domestici. L'utente è responsabile della consegna dell'attrezzatura al punto di raccolta appropriato per l'attrezzatura usata. Il mancato rispetto delle disposizioni sopramenzionate può comportare l'imposizione di sanzioni in conformità con le normative vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio selettivi di attrezzature usate contribuiscono alla conservazione delle risorse naturali e garantiscono il riciclaggio

in modo tale da non nuocere alla salute e all'ambiente.

Per ulteriori informazioni sui luoghi di smaltimento delle apparecchiature usate per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta dei rifiuti. Il produttore e l'importatore non sono responsabili per il riciclaggio e il trattamento dei rifiuti in modo ecologico, sia direttamente che nel quadro del sistema pubblico.

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Citiți cu atenție acest manual, acordând o atenție deosebită reglementărilor de siguranță prezentate mai jos, înainte de a instala și utiliza acest aparat pentru prima dată.

Regulile de siguranță

- Acest aparat este destinat uzului comercial.
- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost proiectat conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nici o deteriorare cauzată de funcționarea incorectă și de utilizarea necorespunzătoare.
- Păstrați aparatul și ștecherul departe de apă și de alte lichide. În cazul în care aparatul cade în apă, scoateți imediat ștecherul de alimentare din priză. Nu utilizați aparatul înainte de verificarea acestuia de către un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile umede sau umede.
- ⚡ **Pericol de șoc electric!** Nu încercați să reparați singur aparatul, reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.
- **Nu folosiți niciodată un aparat deteriorat!** Când este deteriorat, deconectați aparatul de la priză și contactați distribuitorul.
- **Avertisment!** Nu scufundați părțile electrice ale aparatului în apă sau alte lichide.
- Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați cu regularitate ștecherul și cablul de alimentare pentru orice deteriorare. În cazul deteriorării, acesta trebuie înlocuit de un agent de service sau de o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolul sau rănirea.
- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și păstrați-l departe de focul deschis. Nu trageți niciodată cablul de alimentare pentru a-l deconecta de la priză, trageți întotdeauna ștecherul în schimb.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare și/sau cablul prelungitor nu provoacă pericol de deplasare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- **Avertisment!** Atâta timp cât ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- Opriți aparatul înainte de a-l deconecta de la priză.
- Conectați ștecherul la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât, în caz de urgență, aparatul să poată fi deconectat imediat.
- Nu purtați niciodată aparatul de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt furnizate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul numai la o priză electrică cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.

RO



- Nu folosiți niciodată alte accesorii decât cele recomandate de producător. Nerespectarea acestui lucru ar putea reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și ar putea deteriora aparatul. Utilizați numai piese originale și accesorii.
- Acest aparat nu trebuie operat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care au o lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu ar trebui, în nici un caz, să fie utilizat de copii.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- **AVERTISMENT:** Opriti întotdeauna aparatul și deconectați de la priză înainte de curățare, întreținere sau depozitare.

Măsuri speciale de precauție

- Utilizați aparatul astfel cum este descris în manual.
- Acest aparat trebuie utilizat și instalat de personal calificat, specializat în domeniul bucătăriei industriei alimentare.
- Toate operațiile de întreținere, de instalare și de reparație trebuie efectuate de tehnicieni autorizați calificați, specializați.
- Nu așezați aparatul deasupra sistemelor de încălzire (aparate de gătit ce funcționează cu benzină, cărbune sau electrice etc.). Țineți dispozitivul la distanță de orice suprafețe fierbinți și flăcări deschise. Acționați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile sau explozive, cardurilor de credit, discurilor magnetice sau radiourilor.
- Dacă este necesar, purtați îmbrăcăminte de protecție, mască sau ochelari de protecție în timpul operării.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui temporizator extern sau sistem separat de comandă de la distanță.
- Nu șuntați niciodată sistemele de blocare de siguranță ale aparatului.
- **AVERTISMENT:** Mențineți neobstrucționate toate orificiile de ventilație ale aparatului.
- **AVERTIZARE!** Țineți ÎNTOTDEAUNA mâinile, părul lung și îmbrăcămintea la distanță de piesele aflate în mișcare.
- Pentru a asigura ventilația corectă, în timpul utilizării aparatului, asigurați un spațiu liber de cel puțin 20 cm în jurul acestuia.
- **Atenție!** Dacă este necesar, pentru a preveni tragerea neintenționată sau contactul cu suprafața de încălzire, dispuneți cablul de alimentare în condiții de siguranță.
- Nu spălați aparatul cu apă saujet de apă. Spălarea cu apă poate cauza scurgeri, putând crește riscul de șoc electric. Piesele aparatului nu sunt lavabile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați și nu depozitați aparatul până când acesta nu s-a răcit complet.
- Nu deplasați aparatul aflat în funcțiune. Deconectați aparatul atunci când îl deplasați, susținându-l de partea inferioară.
- Pentru a evita supraîncălzirea, nu utilizați aparatul fără a adăuga ingrediente în vasul de amestecare.

- **Pericol de accidentare!** Trebuie multă atenție în timpul manipulării muchiilor tăietoare ascuțite, la demontarea sculelor tăietoare și în timpul curățării.
- **Avertisment!** Nu introduceți mâinile sau vreun alt obiect în gura de alimentare cât timp aparatul este în funcțiune.
- Aparatul și toate piesele/accesoriile trebuie uscate înainte de a face conectarea la sursa de curent și înainte de a monta accesoriile.
- Nu folosiți niciodată linguri, spatule sau alte asemenea pentru a scoate ingredientele în timpul funcționării. În cazul în care trebuie să scoateți ceva din gura de alimentare trebuie să opriți întotdeauna aparatul înainte de a face ceva.
- Verificați capacul să fie bine montat și fixat, înainte de a porni storcătorul. Nu scoateți brațul de siguranță sau capacul în timpul funcționării.

Destinația produsului

- Acesta este un aparat de uz profesional.
- Acest aparat este destinat exclusiv extragerea sucului din legume sau fructe solide precum mere, etc. Orice altă utilizare poate provoca avarierea aparatului sau accidentarea persoanelor.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop reprezintă o utilizare incorectă. Utilizatorul este singurul răspunzător de orice utilizare incorectă a aparatului.

Instalare împământare

Acest aparat este clasificat ca **clasa de protecție I** și trebuie conectat la un sol de protecție. Împământarea reduce riscul de șoc electric prin furnizarea unui cablu de evacuare pentru curentul

electric. Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare care are un fir de împământare și ștecher cu împământare. Ștecherul trebuie conectat la o priză instalată și împământată corespunzător.

RO

Înainte de prima utilizare

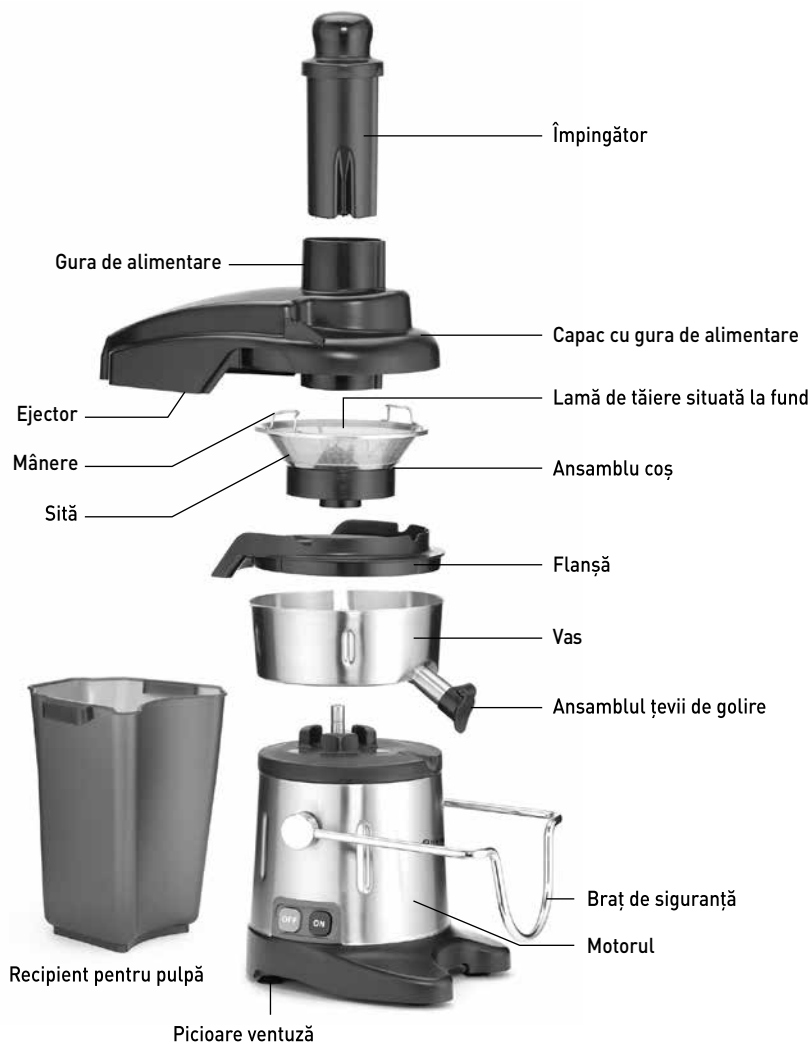
- Desfaceți ambalajul și învelitoarea de protecție. Aveți grijă ca în interiorul aparatului să nu rămână resturi de ambalaj.
- Verificați integralitatea conținutului și eventualele avarii din timpul transportului. În cazul unor avarii sau al unei livrări incomplete, luați legătura cu furnizorul/importatorul.
- Păstrați ambalajul pentru a depozita aparatul atunci când nu este folosit o perioadă mai lungă de timp.
- Curățați bine aparatul (Vezi → Curățarea și întreținerea).

AVERTISMENT!

- Înainte de curățare scoateți aparatul din priză.
- **Există riscul de a vă răni la mână!** Manevrați lama cu multă grijă.
- Amplasați aparatul pe o suprafață uscată, plană și stabilă, cu picioarele cu ventuze bine fixate.
- Așezați întotdeauna un recipient sub gura de scurgere și colectorul de pulpă sub ejector după pornirea aparatului, dar înainte de a începe să alimentați cu fructe sau legume.



Lista de piese

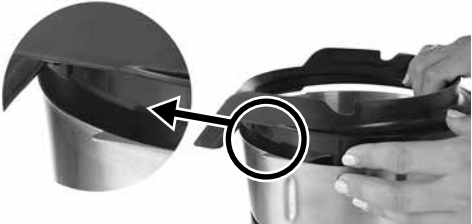


Notă: Ansamblul țevii de golire este livrat împreună cu trei opritoare care au rolul de a împiedica insectele să pătrundă în vas.

Montajul

- **AVERTISMENT!** Nu introduceți niciodată ștecherul în priză dacă aparatul nu este complet montat.

- Verificați dacă țeava de scurgere este închisă.

1.  Fixați bine motorul punându-l în așa fel încât butoanele OFF (PORNIT)/ON (OPRIT) să fie îndreptate către dumneavoastră.	2.  Așezați vasul peste motor.
3.  Puneți flanșa pe buza aparatului. Muchiile flânsei trebuie aliniate cu panoul vasului. Verificați dacă flanșa este montată corect.	4.  Coborâți ansamblul coșului în poziția corectă, ținându-l de marginea sitei. Rotiți coșul până se fixează în locaș în poziția corectă.
5.  Aliniați capacul cu gura de alimentare, cu creștăturile în flanșă.	 IMPORTANT: Verificați dacă știftul axului motorului se află în dreptul locașului corespunzător de pe butucul coșului.
6.  Aliniați cu grijă recipientul și placa gurii de alimentare.	7.  Închideți bine brațul de siguranță. Storcătorul nu va porni dacă brațul de siguranță nu este bine închis (are întrerupător de siguranță). Acum aparatul este gata de utilizare.



Modul de utilizare

Notes:

- Aparatele noi pot degaja anumite mirosuri rezultate din procesul de fabricație, atunci când sunt pornite pentru prima oară. Aceste mirosuri pot persista vreme de câteva cicluri de utilizare. Acest lucru este normal și nu este un semn de defecțiune sau de pericol.
- Nu introduceți mâna sau degetele în gura de alimentare pentru a împinge fructele sau a le scoate pe cele care s-au blocat. Folosiți doar împingătorul. Lama rotativă prezintă un pericol mare de accidentare.
- Pentru utilizare trebuie să închideți brațul de siguranță.
- Întotdeauna atunci când aparatul nu este în utilizat el trebuie oprit și scos din priză.
- Verificați regulat dacă flanșa și capacul sunt montate corect, mai ales atunci când se schimbă produsele care se storc.

Pregătirea fructelor și legumelor

- Acest aparat poate fi folosit la prepararea de sucuri din multe soiuri diferite de fructe și zarzavaturi, dar este nevoie ca ele să fie pregătite înainte pentru a se obține sucuri aromatice și gustoase.
- Spălați fructele cu apă proaspătă de la robinet.
- Fructele mari le tăiați în bucăți mici care să intre în gura de alimentare.
- Scoateți semințele mari și sămburii cireșelor, piersicilor etc.).
- Fructele cu coajă groasă (ananasul, portocalele, pepenii etc) trebuie decojite mai întâi.
- Unele alimente nu sunt potrivite pentru a fi procesate într-un storcător din cauza consistenței lor dure (de exemplu, nucile de cocos).

OBSERVAȚIE: Nu puneți niciodată cuburi de gheață sau fructe congelate în tubul de alimentare.

RO

Indicațiile de mai jos referitoare la pregătirea fructelor și legumele au doar un rol consultativ.

Pregătirea fructelor și legumelor	
Morcovii	Se răzuiesc și se îndepărtează vârful și coada. Se introduc câte 2 sau 3 deodată.
Merele	Se spală și se lasă întregi (se scot codițele și eventualele etichete).
Căpșunile	Pentru un gust mai bun, trebuie scoase codițele.
Citricele	Toate citricele se curăță de coajă. Portocalele și legumele pot fi lăsate întregi.
Ananasul	Se curăță de coajă și se taie în opt bucăți (3 tăieturi)
Pepenii	Se curăță de coajă și se taie în opt bucăți.
Roșiile	Se spală și se lasă întregi (se scoate miezul verde tare). Se introduc câte 2 sau 3 deodată.
Ardeii	Se spală și se taie în sferturi, pe lungime, în funcție de formă.
Rădăcinile de țelină	Se taie în bucăți de 6 - 7 cm
Castraveții	Se cojesc. Se taie în secțiuni de aproximativ 15cm lungime
Chimenul	Se taie în bucăți de 6 - 7 cm
Ghimbirul	Se taie în bucăți pentru a fi introdus mai ușor în storcător. Nu puneți prea mult deodată pentru a nu se bloca.
Grepfrutul	Înlăturați frunzele pentru că sunt amare.



Extragerea sucului

- Așezați un vas (nu este inclus în livrare) sub țeava de evacuare, cu țeava deschisă.
- Scoateți împingătorul din gura de alimentare.
- Introduceți ștecherul într-o priză electrică adecvată.
- Porniți aparatul apăsând butonul în poziția I (pornit) (culoarea verde).
- Introduceți treptat ingredientele preparate prin placa gurii de alimentare. Nu supraîncărcați gura

Protecția

- Storcătorul nu va porni în cazul în care capacul gurii de alimentare nu este bine așezat iar brațul de siguranță nu este bine blocat. Motorul se va opri de îndată de îndată ce deblocați brațul de siguranță sau apăsați butonul în poziția „OFF (OPRIT)”.

Scoaterea produselor înțepenite din gura de alimentare

- În cazul în produsele se înțepenesc, folosiți împingătorul pentru a le apăsa în jos. Dacă acest lucru nu dă rezultate apăsați comutatorul în poziția „OFF (OPRIT)” și așteptați până când lama se oprește.
- Scoateți ștecherul din priză și scoateți capacul gurii de alimentare.

Sugestii utile

Respectați aceste sugestii pentru a obține rezultate optime de la storcătorul dumneavoastră.

- Nu introduceți fructe sau legume în storcător până când acestea nu a fost pornit iar motorul nu a început să se rotească.
- Lăsați aparatul să meargă câteva secunde până când să începeți să faceți suc.
- Nu forțați alimentele în storcător. Lăsați alimentele să intre încet și constant, folosind împingătorul.
- Toate fructele și legumele care au fost preparate corect trebuie să treacă prin gura de alimentare. Dacă produsele sunt prea mari ca să treacă prin gaură ele trebuie tăiate.
- Scoateți sămburii mari cum ar fi cei de piersici, mango etc, deoarece aceștia ar putea avaria lamele și chiar aparatul.
- Lăsați aparatul să meargă timp de câteva secunde înainte de a-l opri pentru a stoarce tot suc din pulpă. După ce ați oprit storcătorul aducân-

de alimentare. Adăugați doar bucăți mici, una câte una. Pulpă fructelor este evacuată în vasul pentru pulpă iar suc este extras curge prin țeavă în vas (acesta nu este inclus în livrare).

- Folosiți împingătorul pentru a împinge și a ghida ingredientele prin capacul gurii de alimentare.
- Apăsați butonul „OFF (OPRIT)” după ce toate alimentele au fost prelucrate.

- Storcătorul are o frână puternică iar aceasta va opri aparatul în câteva secunde în cazul în care brațul de siguranță este deblocat în timp ce aparatul merge.
- Pentru a reporni aparatul trebuie doar să fixați brațul de siguranță corect peste capac și să apăsați butonul în poziția ON (PORNIT).

- Înainte de a-l demonta așteptați până ce storcătorul s-a oprit și s-a răcit complet.
- Scoateți toate alimentele înțepenite prin capacul gurii de alimentare

RO

du-l în poziția 0 așteptați până ce acesta a rămas imobil și s-a răcit complet.

- Nu se recomandă prelucrarea unor fructe prea coapte deoarece acestea lasă foarte multă pulpă care va bloca storcătorul.
- Nu turnați lichide în aparat decât dacă așa cere rețeta de preparare a laptelui de soia, de orez sau de nuci.
- Dacă se folosesc fructe sau legume mici sau subțiri adăugați mai multe din acestea deodată. De exemplu, introduceți în tubul de alimentare câte 2 sau 3 morcovi deodată pentru a obține rezultate optime.
- Dacă se storc ierburi sau pir, ele trebuie înfășurate în verdețuri cu frunze mai mari (cum ar fi spanacul, varza etc. iar după acestea introduceți un fruct sau o legumă care conțin mult suc cum ar fi ananasul, mărul etc.



- Dacă morcovii care se storc nu sunt de mărime egală, nu folosiți împingătorul până când nu a fost stors morcovul cel mai mare. Dacă morcovii sunt de aceeași mărime, folosiți împingătorul până când aceștia au fost storși.
- Zarzavaturile mai dense (cum ar fi sfecla) sau fibroase (țelina) trebuie tocate și introduse încet prin tub pentru a nu înfunda aparatul.

Curățarea și întreținerea

- Avertisment! Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a-l curăța și de a-l depozita.
- NU recomandăm spălarea pieselor în mașina de spălat vase.
- Imediat după fiecare folosire luați peria (livrată) și curățați cu grijă găurile fine ale lamei din coș. Atenție la muchiile tăietoare! Frecați cu peria partea interioară sub jet de apă de la robinet și priviți-o în lumină pentru a vedea dacă găurile nu sunt înfundate.
- Pericol de electrocutare! Nu scufundați cordonul de alimentare și ștecherul sau baza cu motorul în apă sau alte lichide.
- Demontați storcătorul în ordinea inversă a operațiilor de montare (Vezi → Montarea)
- Curățați baza cu motorul folosind o cârpă moale umezită.

IMPORTANT! Verificați dacă detergentul dumneavoastră este potrivit pentru utilizarea pe piese fabricate din plastic sau din oțel inoxidabil. Anumite produse foarte alcaline (de exemplu, cu o concentrație ridicată de amoniac sau sodă caustică) sunt total incompatibile cu unele materiale plastice cărora le provoacă o deteriorare severă.

Piese	Descriere
Împingător	- Introduceți piesele în apă caldă cu un detergent slab și țineți-le timp de 3 ~ 5 minute. Nu utilizați niciodată detergenți abrazivi. - Clătirea se face sub jet de apă. - Există riscul de a vă răni la mână! Manevrați lama cu multă grijă.
Capac cu gura de alimentare	
Ansamblul coșului cu lama	
Vas	
Recipient pentru pulpă	

- Uscăți bine toate piesele înainte.
- Montați la loc storcătorul (Vezi → Montarea)

Depozitarea

- Asigurați-vă întotdeauna înainte de depozitare că aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare și s-a răcit complet.
- Depozitați aparatul într-un loc curat și uscat, care nu se află la îndemâna copiilor.

Depanare

Dacă aparatul nu funcționează bine consultați tabelul de mai jos pentru a găsi soluția.

Dacă nu puteți rezolva problema luați legătura cu furnizorul/agentul de service.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Motorul nu merge după ce a fost pornit.	Aparatul nu se cuplează bine la priza electrică.	Verificați ștecherul pentru a vedea dacă intră bine în priză.
Motorul funcționează cu mult zgomot și cu vibrații.	- Aparatul nu este bine montat. - În lama din coș s-au blocat prea multe produse - Picioarele ventuză nu fac bine contact cu suprafața	- Scoateți aparatul din priză și montați-l corect (Vezi → Montarea). - Scoateți din priză. Curățați alimentele depuse și porniți aparatul din nou. - Verificați dacă picioarele ventuză fac un contact bun cu suprafața.
Storcerea nu se face eficient	Lama din coș este uzată.	Înlocuiți lama din coș.

Specificația tehnică

Articol nr.: 221105
Tensiune și frecvență: 220-240V~ 50/60Hz
Puterea: 700W
Clasa de protecție: clasa I
Clasa de etanșeitate: IPX1

Nivelul de zgomot: < 72 dB (A) (La mers în gol)
Dimensiune: 245 x 480 x (H) 530 mm
Turația: aprox. 3000 rpm
Greutate neta: aprox. 13,1 kg

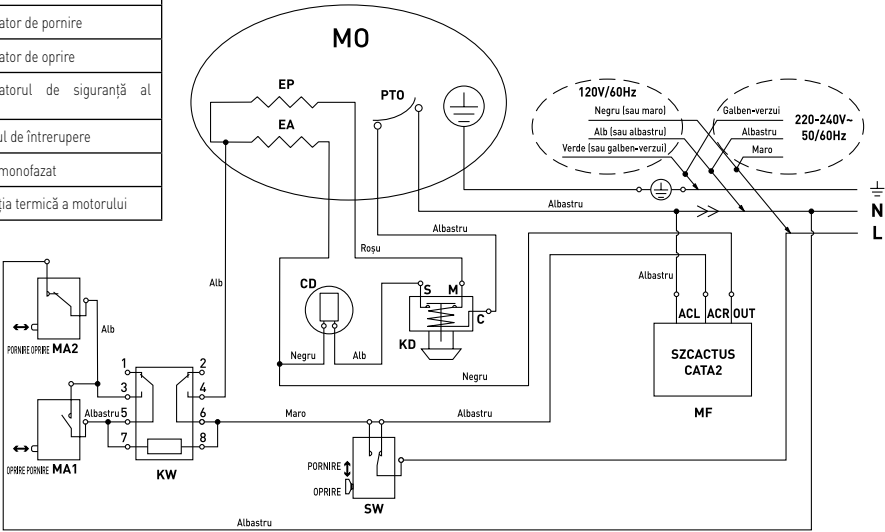
Observații: Specificația tehnică poate fi modificată fără preaviz.

Materialele pieselo

Piese	Material
Carcasa motorului	Stainless steel AISI 304
Vas	Stainless steel AISI 304
Ansamblul coșului	Stainless steel AISI 304
Disc de scurgere	Stainless steel AISI 430

Schema electrică (220-240V~ 50/60Hz)

EP	Faza principală
EA	Faza de pornire
CD	Condensator de pornire
KD	Releu de pornire
KW	Releu electromagnet
MA1	Comutator de pornire
MA2	Comutator de oprire
SW	Comutatorul de siguranță al clemei
MF	Modulul de întrerupere
M0	Motor monofazat
PTO	Protecția termică a motorului



REȚETE

Fructele și legumele pot fi combinate în infinit de multe feluri pentru a obține băuturi gustoase, colorate și ... complet naturale. Dați frâu liber imaginației, dar respectând câteva reguli de aur în prepararea cocteilurilor:

- Folosiți doar fructe netratate.
- Un shaker va face ca amestecul să fie mai omogen.
- În partea de fund a shakerului opuneți cuburi de gheață până se umple pe jumătate.

SPARKLE DE PIERSCI

Ingrediente (3 porții):

- 6 piersici
- 1/2 lămâie
- 1 vârf mare de cuțit de miez de nucă măcinat
- 300 ml de apă carbogazoasă
- 1 felie subțire de ghimbir proaspăt

MĂR-KIWI

Ingrediente (3 porții):

- 3 mere Granny Smith
- 1/2 limetă
- 3 fructe de kiwi

PEPENE ȘI GREPFRUT

Ingrediente (3 porții):

- 250g de portocală
- 250g de grepfrut
- 250g de căpșuni

ORIENTAL

Ingrediente (3 porții):

- 1/2 ananas
- 3 portocale
- 1 linguriță de extras de vanilie

Nu amestecați cocteilurile prea mult timp deoarece gheața se va topi iar cocteilul se va strica.

Iată câteva rețete de cocteil, fiecare din acestea fiind de aproximativ patru porții.

Notă: Rețetele de mai jos sunt doar orientative. Multe alte rețete se găsesc în cărțile de bucate de pe internet.

Modul de preparare: scoateți sâmburii piersicilor și decojiți lămâia. Nu este nevoie să decojiți ghimbirul. Mai întâi dați piersicile prin storcător, apoi ghimbirul, apoi lămâia.

Apoi amestecați miezul de nucă și apa carbogazoasă cu sucul. Împărțiți produsul în trei pahare. Ornare: decorați paharul cu felii subțiri de piersică.

Modul de preparare: decojiți limeta. Cojiți fructele de kiwi astfel încât cocteilul să rețină culoarea verde.

Preparați toate ingredientele în storcător.

Amestecați cu o lingură și serviți imediat, înainte ca mărul să apuce să se înnegrească,

Idee: dacă gustul vi se pare prea acid adăugați un pic de miere sau de sirop de zahăr de trestie. Puteți înlocui fructele de kiwi cu castravete sau o rădăcină de țelină.

Modul de preparare: decojiți portocalele și grepfrutul pentru a evita gustul amar. Preparați toate ingredientele în storcător.

Amestecați bine și împărțiți în pahare.

Idee: dacă sucul vi se pare prea acid adăugați un pic de miere sau de sirop de zahăr de trestie.

Modul de preparare: decojiți fructele. Mai întâi dați ananasul prin storcător, apoi portocalele.

MĂR-ȚELINĂ

Ingrediente (4 porții):

- 4 mere Granny Smith
- 2 rădăcini de țelină
- 1 felie subțire de ghimbir proaspăt
- 1/2 lămâie
- sare

COCTEIL SCARLET

Ingrediente (4 porții):

- 1 rădăcină de sfeclă coaptă
- 2 morcovi
- 2 ciorchini mici de struguri negri
- 2 mere Granny Smith
- Piper Cayenne

PEPENE ROȘU CU MIERE

Ingrediente (3 porții):

- 750g pepene roșu
- 1/2 lămâie
- 20g miere
- 20g apă

CAPRICE CU MORCOVI

Ingrediente (4 porții):

- 4 morcovi
- 4 portocale
- 1 felie subțire de ghimbir proaspăt
- Cuburi de gheață

CLASSIC

Ingrediente (3 porții):

- 4 morcovi
- 3 mere
- 1 lămâie

Modul de preparare: spălați bine rădăcinile de țelină și stoarceți-le, urmate de ghimbir apoi de lămâie. Asezonați cu puțină sare și serviți imediat, înainte ca mărul să apuce să se înnegrească. Idee: puteți folosi pere în loc de mere.

Pregătirea: prelucrați toate fructele și legumele în storcător. Se azonează cu piper Cayenne și se servește rece.

Ornare: decorați fiecare pahar cu o felie subțire de sfeclă mică. Idee: la acest suc puteți folosi fie pier-sici albe, fie galbene.

Pregătirea: fierbeți mierea împreună cu apa și lăsați să se răcească. Scoateți coaja și sâmburii pepenului și tăiați în bucăți mari. Decojiți lămâia. Tăiați fructele în bucăți mari. Decojiți lămâia. Treceți fructele prin storcător.

Mai întâi puneți în pahare amestecul de miere și după aceea sucul de pepene. Ornare: se servește cu felii subțiri de pepene.

Pregătirea: spălați și curățați morcovii (nu este nevoie să îi decojiți). Decojiți portocalele. Treceți toate ingredientele prin storcător, mai puțin cuburile de gheață.

Se împarte în patru pahare, se adaugă cuburile de gheață și se servește imediat. Ornare: se decorează cu o măslină și o felie de portocală.

Amestecați extrasul de vanilie în suc și serviți în pahărele mici. Idee: înlocuiți portocalele cu lapte de cocos.

Pregătirea: decojiți lămâia. Spălați și curățați morcovii (nu este nevoie să îi decojiți). Preparați toate ingredientele în storcător.

Amestecați bine și serviți.

Idee: puteți folosi pere în loc de mere.



GAZPACHO

Ingrediente (3 porții):

- 500g roșii coapte ½ de gogoșar roșu
- 1/2 castravete
- 1/2 rădăcină de țelină
- 1 lingură de ulei de măsline
- 0 picătură de oțet de mere
- Sare
- Piper

FIRE DE SPARANGHEL

Ingrediente (3 porții):

- 1 kg de sparanghel verde
- 1 vârf de cuțit de piper Espellete măcinat
- 1 vârf de cuțit de sare de mare flour de sel

QUENCHER DE CASTRAVEȚI

Ingrediente (4 porții):

- 1 castravete
- 4 mere Granny Smith
- 3 linguri de mărar
- 1/2 lămâie
- Lapte de capră

PRETTY PINK

Ingrediente (4 porții):

- 300 g căpșuni
- 3 morcovi
- 1/4 ananas

MELODY DE PEPENE GALBEN

Ingrediente (3 porții):

- 400 g de pepene galben decojit
- 1 măr Granny Smith
- 1/2 lămâie

Pregătirea: prelucrați toate fructele și legumele în storcător apoi adăugați uleiul de măsline, oțetul de mere și sarea..

Ornare: se decorează cu coajă de lămâie în spirală și o felie de roșie.

Idee: având în vedere că roșiile deschid apetitul, gazpacho se servește la începutul mesei.

Pregătirea: decojiți firele de sparanghel și aruncați capetele dure ale tulpinilor. Treceți prin storcător. Asezonați cu piper Espelette și sare de mare. Idee: beți acest cocteil alături de somon.

Pregătirea: spălați castravetele, dar nu îl decojiți deoarece coaja conține vitamine și dă și culoare cocteilului. Din acest motiv folosiți castraveți organici, dacă este posibil. Decojiți lămâia.

Treceți castravetele, merele și mărarul prin storcător și după aceea lămâia. Amestecați laptele de capră cu sucul.

Pregătirea: curățați ananasul de coajă și tăiați-l în bucăți. Nu este nevoie să curățați căpșunile, codițele fiind automat aruncate în vasul pentru pulpă. Stoarceți ananasul, căpșunile și morcovii în storcător, în această ordine. Amestecați bine și împărțiți în pahare decorate cu felii de căpșuni.

Idee: înviorați cocteilul cu un vârf de cuțit de vanilie, nucșoară sau ghimbir.

Pregătirea: scoateți coaja și sâmburii pepenelui galben și tăiați în bucăți mari. Decojiți lămâia. Preparați toate ingredientele în storcător.

Amestecați cu o lingură și serviți imediat, cu câteva frunze de mentă. Idee: înlocuiți pepenele galben cu pepene roșu.

PEPENE GALBEN-PARĂ CU ȘOFRAN

Ingrediente (4 porții):

- 1 400 g pepene galben honeydew
- 1 grepfrut
- 1/2 pară
- 1/2 măr Golden Delicious
- 1 felie subțire de ghimbir proaspăt
- 1/2 fire de iarbă de lămâie
- 1 vârf mic de cuțit de șofran

Pregătirea: decojiți lămâia pepenele și grepfrutul. Stoarceți mărul, ghimbirul, lămâia și grepfrutul, în această ordine. Amestecați bine și împărțiți în patru pahare.

Garanție

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cum-părarea acestuia va fi remediată prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscăt sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afec-

tate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanța).

Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.

Eliminarea și mediul înconjurător

La dezafectarea aparatului, produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dumneavoastră să eliminați echipamentul uzat prin predarea acestuia la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea separată și reciclarea echipamentului dumneavoastră uzat la momentul debarasării contribuie la conservarea resurselor naturale și

asigură realizarea reciclării într-un mod care protejează sănătatea ființelor umane și a mediului.

Pentru informații suplimentare privind modul în care puteți preda deșeurile dumneavoastră în scopul reciclării, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea cu privire la reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică a deșeurilor, fie direct, fie prin intermediul unui sistem public.

RO



Благодарим Вас за покупку этого устройства Hendif. Внимательно прочитайте это руководство, обращая особое внимание на правила безопасности, изложенные ниже, перед установкой и использованием этого устройства в первый раз.

Правила безопасности

- Это оборудование предназначено для коммерческого использования.
- Используйте прибор только по назначению, для которого он был разработан, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильной работой и неправильным использованием.
- Держите прибор и электрическую вилку подальше от воды и других жидкостей. В случае, если прибор попадает в воду, немедленно снимите вилку питания с розетки. Не используйте устройство до тех пор, пока оно не будет проверено сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций приведет к угрожающей жизни опасности.
- Никогда не пытайтесь открыть корпус прибора самостоятельно.
- Не вставляйте объекты в корпус прибора.
- Не прикасайтесь к вилке мокрыми или влажными руками.
-  **Опасность поражения электрическим током!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор, ремонт должен проводиться только квалифицированный персонал.
- **Никогда не используйте поврежденный прибор!** Когда устройство повреждено, отсоедините устройство от розетки и обратитесь к продавцу.
- **Предупреждение!** Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости.
- Никогда не удерживайте прибор под проточной водой.
- Регулярно проверяйте штекер питания и шнур на наличие повреждений. В случае повреждения его необходимо заменить сервисным агентом или лицом, имеющим аналогичную квалификацию, с тем чтобы избежать опасности или травм.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами и держите его подальше от открытого огня. Никогда не тяните шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, всегда тяните вилку вместо нее.
- Убедитесь, что шнур питания и/или удлинитель не вызывают опасности аварии.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- **Предупреждение!** Пока штекер находится в розетке, прибор подключается к источнику питания.
- Выключите устройство, прежде чем отсоединить его от розетки.
- Подключите вилку питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы в случае аварийной ситуации устройство можно было немедленно отключить.
- Никогда не носите прибор за шнур.

- Не используйте дополнительные устройства, которые не поставляются вместе с устройством.
- Подключите прибор только к электрической розетке с напряжением и частотой, указанными на этикетке устройства.
- Никогда не используйте аксессуары, кроме тех, которые рекомендованы производителем. Невыполнение этого требования может представлять опасность для безопасности пользователя и привести к повреждению устройства. Используйте только оригинальные детали и аксессуары.
- Этот прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или лицами, не имеющими опыта и знаний.
- Этот прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Держите устройство и его шнур питания в недоступном для детей месте.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ВСЕГДА выключите устройство и отключите розетку от розетки перед очисткой, обслуживанием или хранением.

Специальные правила техники безопасности

- Устройство следует использовать в соответствии с указаниями руководства.
- Эксплуатация и установка данного устройства должны производиться специально обученным кухонным персоналом предприятий общественного питания.
- Все работы по техническому обслуживанию, монтажу и ремонту должны выполняться специально обученными квалифицированными техниками.
- Не помещайте устройство на нагревательные приборы (керосиновые, электрические, угольные печи и т. д.). Держите устройство вдали от горячих поверхностей и открытого огня. Устройство следует использовать только на ровной, устойчивой, чистой, сухой и термостойкой поверхности.
- Устройство не следует использовать вблизи от взрывоопасных или воспламеняющихся материалов, кредитных карт, магнитных дисков или радиоустройств.
- При необходимости во время эксплуатации следует носить защитную одежду, маску или защитные очки.
- Данное устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Никогда не следует отключать блокировочные защитные устройства.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Все вентиляционные отверстия в корпусе устройства должны быть открыты.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** НИКОГДА не допускайте нахождение рук, длинных волос или одежды вблизи движущихся частей.
- Обеспечьте вокруг устройства свободное пространство не менее 20 см для целей вентиляции.
- **Осторожно!** При необходимости следует надежно закрепить кабель питания, чтобы случайно не выдернуть его и не допустить контакта с нагреваемой поверхностью.



- Мытье устройства проточной водой или использование водяной струи при мытье устройства запрещается. Мытье водой может привести к появлению тока утечки и повысить вероятность поражения током. Никакие детали устройства нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Устройство не следует чистить или помещать на хранение, пока оно полностью не остынет.
- Запрещается перемещать включенное устройство. Перед перемещением устройства его следует отключить и держать за низ.
- Устройство не следует использовать без ингредиентов, чтобы избежать перегрева.
- **Опасность получения травмы!** Будьте осторожны с острыми лезвиями при удалении режущих элементов из устройства и во время их чистки.
- **Предупреждение!** Никогда не кладите руки в горловину загрузочного отверстия во время работы устройства.
- Тщательно высушите устройство и все его детали / аксессуары перед подключением к источнику питания и сборкой аксессуаров.
- Не пользуйтесь ложкой, лопаткой или подобным инструментом для удаления ингредиентов во время работы устройства. В случае, когда необходимо удалить какой-нибудь ингредиент/фрукт из горловины загрузочного отверстия, сначала выключите устройство и отключите его от источника питания.
- Перед запуском соковыжималки, убедитесь, что крышка установлена правильно и безопасно. Во время работы устройства не снимайте предохранительное плечо или крышку.

Назначение устройства

- Устройство предназначено для профессионального использования.
- Устройство предназначено для коммерческого использования и используется для выжимания сока из овощей и твердых фруктов (например, яблок, и т. п.) Использование устройства для любых других целей может привести к повреждению или травме тела.
- Использование устройства для любых других целей будет рассматриваться, как использование не по назначению. Пользователь будет нести исключительную ответственность за неправильное использование устройства.

Установка заземления

Этот прибор относится к **классу защиты I** и должен быть подключен к защитному ground. Заземление снижает риск поражения электрическим током, обеспечивая выход провода для электрического тока. Этот прибор оснащен шнуром пи-

тания с заземляющим проводом и заземленной штепсельной вилкой. Вилка должна быть подключена к розетке, которая правильно установлена и заземлена.

Перед первым использованием

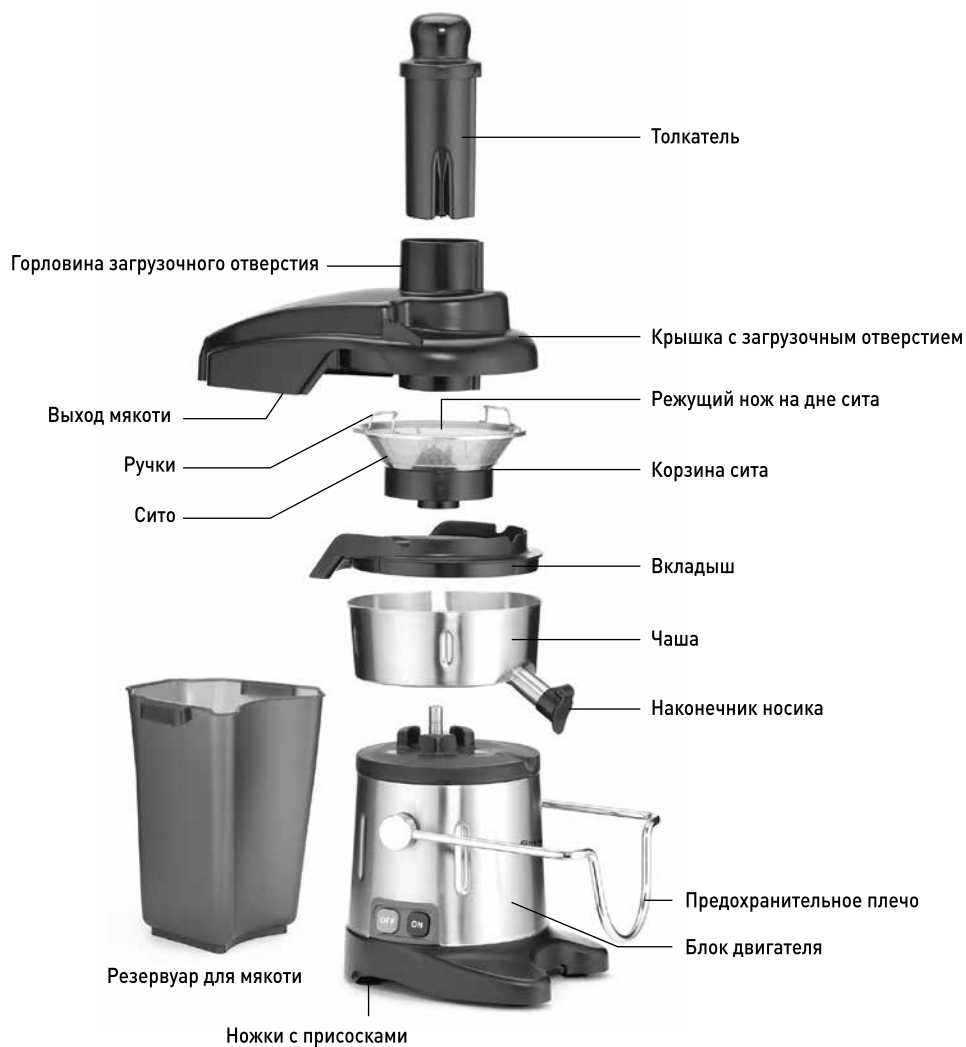
- Снимите и уберите упаковку и защиту. Убедитесь, что в устройстве не остались фрагменты упаковки.
- Проверьте комплектность устройства и возможные повреждения во время транспорта. В случае повреждения или неполной поставки, обратитесь к поставщику/импортёру.
- Сохраните упаковку для хранения устройства, если оно не используется в течение длительного времени.
- Тщательно очистите устройство (Смотри: → Чистка и обслуживание).

ВНИМАНИЕ!

- Перед очисткой отключите прибор от источника питания.
- **Риск порезов и травм руки!** Будьте осторожны с лезвием устройства.
- Поместите прибор на сухой, ровной, устойчивой поверхности, убедившись, что ножки с присосками хорошо прикреплены к основанию.
- Под сливом всегда следует помещать контейнер, контейнер для пульпы всегда следует помещать под эжектором после включения прибора, но до загрузки фруктов или овощей.



Список деталей



Внимание: Три наконечника на носик предназначены для предотвращения проникновения насекомых во внутрь устройства.

Сборка

• **ВНИМАНИЕ!** Никогда не подключайте соковыжималку в розетку электросети пока не будут установлены все детали устройства.

• Убедитесь, что наконечник носика закрыт.

1.



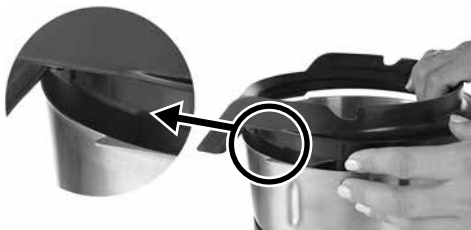
Установите стабильно блок двигателя - кнопками OFF (ВЫКЛ.) / ON (ВКЛ.), направленный в сторону оператора

2.



Поместите чашу на блок двигателя.

3.



Поместите вкладыш на край чаши. Рёбра вкладыша должны войти в углубления чаши. Убедитесь, что крышка правильно закрыта.

4.



Поместите корзину на место, держа сито за край. Поверните сито, пока оно не встанет в нужное положение.

5.



Совместите крышку с загрузочным отверстием с пазами на вкладыше.



ВАЖНО: Убедитесь, что штифт на валу двигателя правильно установлен относительно соответствующего паза, расположенного в центре корзины.

6.



Установите соответствующим образом резервуар для мякоти.

7.



Правильно закройте предохранительное плечо. Соковыжималка не приступит к работе пока предохранительное плечо не будет закрыто должным образом (аварийный выключатель). Устройство собрано и готово к использованию.

RU



Использование

Внимание:

- Из-за производственного процесса, новое приобретённое устройство при первом запуске может выделять неприятный запах. Неприятный запах может выделяться в течение первых нескольких пусков устройства. Это нормальное явление и не указывает на повреждение устройства или опасность для пользователя.
- Не кладите руку или пальцы в загрузочное отверстие, чтобы протолкнуть пищу или вынуть закупоренные фрагменты. Для этого используйте исключительно толкатель. Опасность

серьезных травм тела из-за вращающегося лезвия.

- Для использования устройства, закройте предохранительное плечо.
- Когда устройство не используется, выключите его и отсоедините кабель питания от электрической розетки.
- Регулярно проверяйте правильную установку вкладыша и крышки, особенно после изменения типа выжимаемых фруктов или овощей.

Подготовка фруктов и овощей

- Соковыжималка может быть использован для приготовления сока из различных видов фруктов и овощей, однако, в некоторых случаях, следует принимать специальные меры, чтобы приготовленные соки имели полный и богатый аромат.
- Промойте фрукты под проточной водой.
- Порежьте крупные плоды на более мелкие куски, которые поместятся в загрузочное отверстие.

- Удалите косточки из фруктов, таких как вишня, персики и т.п.
- Снимите твёрдую кожуру фруктов (ананасы, апельсины, дыни и т.п.).
- Некоторые продукты с твердой консистенцией (например, кокосы) не пригодны для обработки в соковыжималке.

ПРИМЕЧАНИЕ. Нельзя помещать в загрузочный лоток кубики льда или замороженные фрукты.

RU

Ниже приведена инструкция по подготовке фруктов и овощей, представленная в ознакомительных целях.

Подготовка фруктов и овощей	
Морковка	Очищенные и вложенные целые овощи после обрезки концов. Вкладывайте по 2-3 одновременно.
Яблоки	Вымытые и вложенные целыми (после удаления хвостика и наклейки).
Клубника	Для получения лучшего вкуса, удалите чашелистики.
Цитрусовые	Очистите все цитрусовые, прежде чем поместить их в соковыжималку. Апельсины и лимоны можно вложить целыми.
Ананасы	Очистите и нарежьте на восемь частей (3 разреза)
Дыни	Очистите и нарежьте на восемь частей.
Помидоры	Вымойте и вложите целыми (удалите зеленую сердцевину помидора). Вкладывайте по 2-3 одновременно.
Болгарский перец	Вымойте и разрежьте вдоль на четвертинки (в зависимости от формы).
Сельдерей	Нарежьте на куски длиной 6-7 см.
Огурцы	Снимите кожицу. Нарежьте на куски длиной прим. 15 см.
Фенхель	Нарежьте на куски длиной 6-7 см.
Имбирь	Нарежьте на куски, чтобы можно было удобно вложить в соковыжималку. Не кладите слишком много кусков одновременно, чтобы избежать закупорки.
Виноград	Удалить плодоножки, чтобы избежать горького вкуса приготовленного сока.



Приготовление сока

- Поместите контейнер (не поставляется вместе с устройством) под носик (с открытым наконечником).
- Выньте толкатель из загрузочного отверстия.
- Подключите вилку к подходящей электрической розетке.
- Включите устройство, нажав на переключатель в положение I (зеленая кнопка).
- Постепенно кладите подготовленные ингредиенты на загрузочный лоток. Будьте осторожны, чтобы на лотке не находилось сразу слишком

много компонентов. Небольшие кусочки можете загружать одновременно. Мякоть плодов удаляется в предназначенный для неё контейнер, в то время, как сок через носик сливается во второй сосуд (не входит в комплект с соковыжималкой).

- Используйте толкатель, чтобы толкать и направлять ингредиенты через крышку с загрузочным отверстием.
- Когда приготовление сока завершено, нажмите „OFF”.

Защита

- Соковыжималка не включится, если крышка с загрузочным отверстием не будет правильно установлена, а предохранительное плечо закрыто. Двигатель включится после разблокировки предохранительного плеча или после нажатия кнопки выключения „OFF”.
- Устройство оснащено предохранительным тормозом, который останавливает работу соковы-

жималки всего в несколько секунд, если предохранительное плечо будет разблокировано во время работы.

- Чтобы перезапустить соковыжималку, закройте правильно предохранительное плечо над крышкой и нажмите кнопку включения (положение „ON”).

Удаление закупоренной пищи из крышки с загрузочным отверстием

- Если пища застряла, чтобы её протолкнуть используйте толкатель. Если использование толкателя не принесет желаемого результата, выключите устройство (положение „OFF”) и подождите, пока лезвие не перестанет вращаться.
- Выньте вилку из розетки и снимите крышку с загрузочным отверстием.

- Подождите, пока все функции соковыжималки остановятся и устройство полностью остынет, прежде чем приступите к разборке.
- Удалите заблокированную пищу из крышки с загрузочным отверстием.

RU

Полезные советы

Следующие советы помогут достичь наилучших результатов работы соковыжималки.

- Не кладите какие-либо фрукты или овощи в соковыжималку перед её включением и запуском двигателя.
- После пуска двигателя, подождите несколько секунд, прежде чем начнете приготовление сока.
- Не толкайте пищу в устройство с помощью силы. Используя толкатель, проталкивайте пищу медленно и постепенно.
- Фрукты и овощи, которые вкладываете в загрузочное отверстие, могут быть вложены целыми. Если фрукты / овощи слишком большие, разрежьте их на более мелкие куски, чтобы они поместились в загрузочное отверстие.

- Удалите крупные косточки фруктов, таких как персики, манго и т.п., потому что они могут повредить лезвие, а также повредить соковыжималку.
- Перед выключением, оставьте соковыжималку в течение нескольких секунд, чтобы остатки сока были выжаты из мякоти. После выключения устройства, перед его разборкой, подождите, пока все его функции будут остановлены и соковыжималка полностью остынет.
- Не рекомендуется использовать перезревшие плоды - их обработка приведет к накоплению избыточного количества мякоти и закупорит соковыжималку.



- Никогда не лейте в устройство какую-либо жидкость, если, конечно, вы не пользуетесь руководством / правилами приготовления соевого, рисового или орехового молока.
- В случае приготовления сока из небольших или тонких фруктов или овощей, вы можете поместить в устройство одновременно несколько штук. Например, вставьте в загрузочное отверстие 2-3 моркови одновременно, чтобы получить лучшие результаты работы соковыжималки.
- Во время выжимания сока из пряных трав или ростков пшеницы, оберните их более крупными листьями овощей, например, листьями шпината, капусты и т.п., а потом вложите в соковыжималку фрукт или овощ с большим количеством сока, например, ананас, яблоко, и т.п.
- Во время выжимания сока из моркови разной величины, не используйте толкатель пока не будет обработана самая крупная морковь. Когда уже останутся морковки одной величины, вы можете использовать толкатель до полной обработки моркови.
- Твердые овощи (например, свекла) или овощи с волокнистой структурой (например, сельдерей) перед вложением (медленным) в загрузочное отверстие следует порезать на мелкие куски для избежания закупорки устройства.

Очистка и обслуживание

- Внимание! Перед очисткой и хранением всегда отключайте устройство от источника питания, вынимая вилку из розетки.
- НЕ рекомендуется мыть различные части устройства в посудомоечной машине.
- После каждого использования, немедленно используйте щеточку (входит в комплект с устройством), чтобы тщательно очистить мелкую сетку сита и лезвия на дне корзины. Обращайте внимание на острые края лезвия! Очистите внутреннюю полость под проточной водой с помощью щеточки и убедитесь, что ничто не блокирует мелких отверстий сита.
- Опасность поражения электрическим током! Не погружайте сетевой шнур с вилкой или блок электродвигателя в воду или другую жидкость.
- Разберите соковыжималку, выполняя отдельные шаги сборки в обратной очередности (смотри: → Сборка).
- Очистите блок электродвигателя влажной мягкой тканью.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ! Убедитесь, что чистящее средство пригодно для использования с деталями из пластика или нержавеющей стали. Некоторые средства с высоким содержанием щелочей (например, аммиака или каустической соды) несовместимы с некоторыми видами пластика и вызывают их разрушение.

Детали	Описание
Толкатель	- Погрузите детали в растворе теплой воды и мягкого моющего средства примерно на 3-5 мин. Никогда не используйте абразивные чистящие средства. - Промойте моющее средство под проточной водой. - Риск порезов и травм руки! При очистке лезвия соблюдайте максимальную осторожность.
Крышка с загрузочным отверстием	
Корзина сита с острым лезвием	
Чаша	
Контейнер для мякоти	

- Тщательно высушите все детали.
- Снова сложите соковыжималку (Смотри → Сборка)



Хранение

- Перед хранением убедитесь, что устройство выключено из сети и полностью остыло.
- Храните устройство в чистом, прохладном месте, недоступном для детей и домашних животных.

Поиск и устранение неисправностей

Если устройство не работает должным образом, ознакомьтесь с представленной ниже таблицей, чтобы найти правильное решение.

Если вы не можете решить проблему, обратитесь к поставщику.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
При включении устройства двигатель не запускается.	Устройство неправильно подключено к источнику питания.	Убедитесь, что вилка вставлена правильно.
Блок двигателя производит шум и сильно вибрирует.	- Устройство неправильно собрано. - Слишком большое количество ингредиентов закупорило лезвие в корзине. - Ножки с присосками не прилегают надежно к основанию поверхности.	- Отсоедините вилку от розетки и соберите правильно устройство (смотри: → Сборка). - Отсоедините вилку от розетки. Очистите детали устройства от фрагментов пищи и запустите заново. - Убедитесь, что ножки с присосками надежно прилегают к основанию.
Неудовлетворительный результат выжимания (слишком мало сока).	Лезвие в корзине изношено.	Замените лезвие в корзине.

Техническая характеристика

№ продукта: 221105

Рабочее напряжение и частота: 220-240В~ 50/60Гц

Выходная мощность: 700Вт

Степень защиты: I класс

Класс водонепроницаемости: IPX1

Уровень шума: <72 дБ (A)(Работа без нагрузки)

Размеры: 245 x 480 x (В) 530 мм

Скорость вращения: прим. 3000 об./мин.

Вес нетто: прим. 13,1 кг

RU

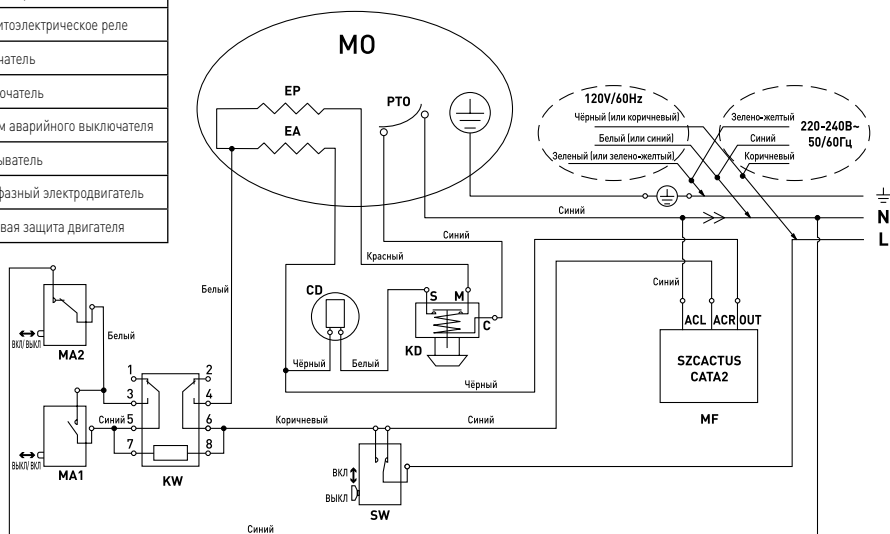
Примечание: Техническая характеристика может быть изменена без предварительного уведомления.

Материал отдельных деталей

Детали	Материал
Корпус блока двигателя	Нержавеющая сталь AISI 304
Чаша	Нержавеющая сталь AISI 304
Корзина сита с острым лезвием	Нержавеющая сталь AISI 304
Диск- тёрка	Нержавеющая сталь AISI 430

Электрическая схема (220-240В~ 50/60Гц)

EP	Главная цепь
EA	Пусковая цепь
CD	Пусковой конденсатор
KD	Пусковое реле
KW	Магнитоэлектрическое реле
MA1	Включатель
MA2	Выключатель
SW	Зажим аварийного выключателя
MF	Прерыватель
MO	Однофазный электродвигатель
PTO	Тепловая защита двигателя



РЕЦЕПТЫ

Существует бесчисленное множество соединений фруктов и овощей, из которых можно создавать уникальные, красочные и полностью натуральные напитки. Просто используйте свое воображение. Тем не менее, вы должны помнить несколько золотых правил:

- Всегда используйте необработанные фрукты.
- Мутный сок станет более равномерным путем смешивания в шейкере.
- Заполните шейкер до половины кубиками льда.

КОКТЕЙЛЬ ПЕРСИКОВЫЙ

Ингредиенты (для 3 человек):

- 6 персиков
- 1/2 лимона
- 1 большая щепотка молотого мускатного ореха
- 300 мл газированной воды
- 1 тонкий ломтик свежего имбиря

Не встряхивайте коктейль в шейкере слишком долго; в противном случае лед растопится и испортит вкус напитка. Ниже представляем несколько рецептов коктейлей - порция примерно для 4 человек.

Внимание: Эти рецепты указаны, как примеры. В кулинарных книгах и в интернете вы можете найти множество других рецептов фруктовых и овощных коктейлей.

Приготовление: Удалите косточки из персиков и снимите кожуру с лимона. Имбирь не нужно чистить. Сначала выжмите сок из персиков, затем имбиря, и, наконец, лимона.

Затем смешайте мускатный орех и газированную воду с соком. Разлейте полученный коктейль в три стакана. Украшение: Украсьте стаканы ломтиками персика.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ЯБЛОК И КИВИ

Ингредиенты (для 3 человек):

- 3 яблока Granny Smith
- 1/2 лайма
- 3 штуки киви

Приготовление: Снимите кожуру с лайма. Очистите киви – коктейль будет иметь свежий, зеленый цвет.

Поместите все ингредиенты в соковыжималку и выжмите сок.

Размешайте коктейль ложкой и подавайте сразу после приготовления, пока яблоко не потемнеет.

Рекомендация: Если коктейль слишком кислый, добавьте немного меда или сиропа из тростникового сахара. Вы также можете заменить киви огурцом или черешком сельдерея.

СПЕЛЫЙ ГРЕЙПФРУТ

Ингредиенты (для 3 человек):

- 250г апельсинов
- 250г грейпфрутов
- 250г клубники

Приготовление: Очистите апельсины и грейпфруты с кожуры, чтобы избежать горького вкуса коктейля. Поместите все ингредиенты в соковыжималку и выжмите сок.

Хорошо перемешайте и перелейте в стаканы.

Рекомендация: Если сок слишком кислый, добавьте немного меда или сиропа из тростникового сахара.

КОКТЕЙЛЬ ВОСТОЧНЫЙ

Ингредиенты (для 3 человек):

- 1/2 ананаса
- 3 апельсина
- 1 чайная ложечка ванильного экстракта

Приготовление: Очистите фрукты. Сначала выжмите сок из ананаса, а затем из апельсина.

RU

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ЯБЛОК И СЕЛЬДЕРЕЯ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 4 яблока Granny Smith
- 2 черешка сельдерея
- 1 тонкий ломтик свежего имбиря
- 1/2 лимона
- соль

Приготовление: тщательно вымойте черешки сельдерея и вложите в соковыжималку. Выжмите сок, затем добавьте имбирь и, наконец, яблоки. Добавьте немного соли и подавайте сразу после приготовления, пока яблоки не потемнели.

Рекомендация: Вместо яблок можно использовать груши.

КОКТЕЙЛЬ АЛЫЙ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 1 вареная свекла
- 2 морковки
- 2 небольшие кисти красного винограда
- 2 яблока Granny Smith
- кайенский перец

Приготовление: Вложите все фрукты и овощи в соковыжималку и выжмите сок. Добавьте кайенский перец и подавайте в холодном виде.

Украшение: украсьте стаканы с помощью молодой свеклы. Рекомендация: К коктейлю вы можете добавить белые или желтые груши.



АРБУЗ С МЁДОМ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 750г арбуза
- 1/2 лимона
- 20г мёда
- 20г воды.

Приготовление: Вскипятите воду с мёдом и оставьте остывать. Очистите арбуз от кожуры, удалите косточки и разрежьте на большие куски. Очистите лимон. Вложите в соковыжималку и выжмите сок.

Налейте в стаканы воду с мёдом, а затем сок из арбуза. Украшение: украсьте стаканы тонкими ломтиками арбуза.

МОРКОВНЫЙ КАПРИЗ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 4 морковки
- 4 апельсина
- 1 тонкий ломтик свежего имбиря
- кубики льда

Приготовление: Вымойте и очистите морковь (вам не нужно снимать кожуру). Очистите апельсины. Вложите все ингредиенты (кроме кубиков льда) в соковыжималку и выжмите сок.

Налейте в четыре стакана, добавьте кубики льда и подавайте сразу же после приготовления. Украшение: украсьте стаканы оливкой и ломтиком апельсина.

Смешайте ванильный экстракт с соком и подавайте в маленьких стопках. Рекомендация: вместо апельсина вы можете использовать кокосовое молоко.

RU

КОКТЕЙЛЬ КЛАССИЧЕСКИЙ

Ингредиенты (для 3 человек):

- 4 морковки
- 3 яблока
- 1 лимон

Приготовление: Очистите лимон. Вымойте и очистите морковь (вам не нужно снимать кожуру). Вложите все ингредиенты в соковыжималку и выжмите сок.

Хорошо перемешайте; коктейль готов.

Рекомендация: Вместо яблок вы можете использовать груши.

КОКТЕЙЛЬ ГАСПАЧО

Ингредиенты (для 3 человек):

- 500г зрелых помидоров
- ½ маленького красного перца
- 1/2 огурца
- 1/2 малого черешка сельдерея
- 1 столовая ложка оливкового масла
- капля уксуса шерри
- соль
- перец

Приготовление: вложите все овощи в соковыжималку и выжмите сок. Затем добавьте оливковое масло, уксус шерри и соль.

Украшение: украсьте стаканы лимонной цедрой и кусочком помидора.

Рекомендация: помидоры стимулируют аппетит, поэтому вы должны подавать коктейль гаспачо перед едой.



КОКТЕЙЛЬ СО СПАРЖЕЙ

Ингредиенты (для 3 человек):

- 1 кг зеленой спаржи
- 1 щепотка молотого перца Espelette
- 1 щепотка морской соли типа „Fleur de Sel”

Приготовление: Очистите спаржу и отрежьте жесткие концы. Вложите в соковыжималку и выжмите сок. Добавьте немного перца Espelette и соли типа „Fleur de Sel”. Рекомендация: коктейль лучше всего подавать с блюдами из лосося.

ОСВЕЖАЮЩИЙ КОКТЕЙЛЬ ИЗ ОГУРЦА

Ингредиенты (для 4 человек):

- 1 огурец
- 4 яблока Granny Smith
- 3 столовые ложки укропа
- 1/2 лимона
- козье молоко

Приготовление: Вымойте огурец, но не чистите – кожура содержит много витаминов и окрашивает коктейль в зеленый цвет. Поэтому, попробуйте использовать органический огурец. Очистите лимон.

Выжмите сок из огурца, яблок и укропа, а затем из лимона. Смешайте с козьим молоком.

ОЧАРОВАТЕЛЬНЫЙ РОЗОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 300 г клубники
- 3 морковки
- 1/4 ананаса

Приготовление: Очистите ананас и нарежьте кусками. Вам не нужно удалять чашелистики клубники – они будут автоматически отделены от фруктов и отброшены в контейнер для мякоти. Выжмите сок из ананаса, клубники и моркови (в указанной очередности). Хорошо размешайте и разлейте в стаканы, украшенные нарезанными ломтиками клубники.

Рекомендация: Для лучшего вкуса добавьте в коктейль порошкообразный ванилин, кардамон или имбирь.

RU

КОКТЕЙЛЬ ДЫННАЯ МЕЛОДИЯ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 400 г зеленой дыни
- 1 яблоко Granny Smith
- 1/2 лимона

Приготовление: Очистите дыню, удалите семена и нарежьте крупными кусками. Очистите лимон. Вложите всё в соковыжималку и выжмите сок. Перемешайте ложкой и добавьте несколько листиков мяты. Подавайте сразу же после приготовления. Рекомендация: вместо дыни вы можете взять арбуз.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ДЫНИ И ГРУШИ С КУРКУМОЙ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 1400 г желтой медовой дыни
- 1 грейпфрут
- 1/2 груши
- 1/2 яблока Golden Delicious
- 1 тонкий ломтик свежего имбиря
- 1/2 черенка лимонной травы
- 1 небольшая щепотка куркумы

Приготовление: Очистите дыню и грейпфрут. Выжмите сок из яблока, имбиря, лимона и грейпфрута (в указанной очередности). Хорошо смешайте и разлейте в четыре стакана.



Гарантия

Любая недоделка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законо-

дательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

Утилизация и защита окружающей среды

В случае вывода оборудования из эксплуатации, продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь несет ответственность за передачу оборудования в соответствующий пункт приёма техники бывшей в употреблении. Несоблюдение вышеуказанного положения может привести к наложению штрафов в соответствии с действующими правилами в отношении утилизации отходов. Селективный сбор и утилизация использованного оборудования способствуют сохранению природных ресурсов и обеспечивают рециркуляцию таким

образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды.

Для получения дополнительной информации о том, где можно отдать использованное оборудование для утилизации, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производитель и импортер не несут ответственности за рециркуляцию и переработку отходов экологически безопасным способом, как непосредственно, так и в рамках государственной системы.

Σας ευχαριστούμε για την αγορά αυτής της συσκευής HENDI. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς ασφαλείας που περιγράφονται παρακάτω, πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή για πρώτη φορά.

Κανονισμοί ασφαλείας

- Η συσκευή είναι για επαγγελματική χρήση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τη συσκευή για τον επιδιωκόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκαλούνται από λανθασμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- Κρατήστε τη συσκευή και το ηλεκτρικό βύσμα μακριά από νερό και άλλα υγρά. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο νερό, αφαιρέστε αμέσως το βύσμα τροφοδοσίας από την πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει απειλητικούς κινδύνους για τη ζωή.
- Ποτέ μην επιχειρήσετε να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το βύσμα με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- ⚡ **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- **Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μια κατεστραμμένη συσκευή!** Όταν είναι κατεστραμμένο, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης.
- **Προειδοποίηση!** Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά.
- Ποτέ μην κρατάτε τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ελέγχετε τακτικά το βύσμα τροφοδοσίας και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση βλάβης, πρέπει να αντικατασταθεί από αντιπρόσωπο εξυπηρέτησης ή με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος ή ο τραυματισμός.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή ζεστά αντικείμενα και κρατήστε το μακριά από ανοιχτή φωτιά. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, πάντα τραβάτε το βύσμα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή/και το καλώδιο προέκτασης δεν προκαλούν κίνδυνο διαφυγής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αφύλακτη κατά τη χρήση.
- **Προειδοποίηση!** Όσο το βύσμα βρίσκεται στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την πηγή τροφοδοσίας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν την αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- Συνδέστε το βύσμα ρεύματος σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε σε περίπτωση ανάγκης να αποσυνδεθεί αμέσως η συσκευή.
- Ποτέ μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε επιπλέον συσκευές που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.



- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα εκτός από αυτά που συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Εάν δεν γίνει κάτι τέτοιο, θα μπορούσε να αποτελέσει κίνδυνο για την ασφάλεια του χρήστη και θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά εξαρτήματα και αξεσουάρ.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να λειτουργεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει, σε καμία περίπτωση, να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πάντα απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέστε την πρίζα πριν από τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο εγχειρίδιο.
- Αυτό το μηχάνημα πρέπει να λειτουργεί και να εγκαθίσταται από εξειδικευμένο εκπαιδευμένο προσωπικό στην κουζίνα των επαγγελματιών σίτισης.
- Όλες οι εργασίες συντήρησης, εγκατάστασης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένους εκπαιδευμένους εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Μην τοποθετείτε το μηχάνημα σε θερμαντικά στοιχεία (βενζίνη, ηλεκτρική κουζίνα, ψησταριά, κ.λπ.). Κρατήστε τη συσκευή μακριά από θερμές επιφάνειες και ανοιχτές φλόγες. Λειτουργείτε πάντα το μηχάνημα σε επίπεδη, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα, στεγνή επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε το μηχάνημα κοντά σε εκρηκτικά ή εύφλεκτα υλικά, πιστωτικές κάρτες, μαγνητικούς δίσκους ή ραδιόφωνα.
- Να φοράτε προστατευτικό ρουχισμό, μάσκα ή προστατευτικά γυαλιά, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Αυτό το μηχάνημα δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην παραβιάζετε ποτέ τυχόν μηχανισμούς ασφαλείας του μηχανήματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διατηρείτε όλα τα ανοίγματα εξερισμού της συσκευής καθαρά από εμπόδια.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Φυλάτε **ΠΑΝΤΑ** τα χέρια, τα μακριά μαλλιά και τα ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη.
- Αφήστε τουλάχιστον 20 cm απόσταση γύρω από τη συσκευή για αερισμό κατά τη χρήση.
- **Προσοχή!** Περάστε με ασφάλεια το καλώδιο τροφοδοσίας, εάν είναι απαραίτητο, για να αποφύγετε το ακούσιο τράβηγμα ή την επαφή με την επιφάνεια θέρμανσης.
- Μην πλένετε το μηχάνημα με νερό ή με πίδακα νερού. Το πλύσιμο με νερό μπορεί να προκαλέσει διαρροή και να αυξήσει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Κανένα εξάρτημα δεν είναι ασφαλές για πλυντήριο πιάτων.
- Μην καθαρίζετε και μην αποθηκεύετε το μηχάνημα, εκτός εάν έχει κρυώσει εντελώς.

- Μην μετακινείτε το μηχάνημα ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Αποσυνδέστε το μηχάνημα από την πρίζα όταν το μετακινείτε και κρατήστε το από κάτω.
- Μην χρησιμοποιείτε το μηχάνημα χωρίς τρόφιμα για να αποφύγετε την υπερθέρμανση.
- **Κίνδυνος τραυματισμού!** Φροντίστε να χειρίζεστε τις αιχμηρές λεπίδες κοπής, να αδειάζετε τα εργαλεία κοπής και κατά τον καθαρισμό.
- **Προειδοποίηση!** Ποτέ μην τοποθετείτε τα χέρια σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο στο εσωτερικό του αγωγού τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Στεγνώστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα/εξαρτήματα πριν συνδέσετε την τροφοδοσία ρεύματος και πριν από την τοποθέτηση των εξαρτημάτων.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε κουτάλι, σπάτουλα ή παρόμοια για να αφαιρέσετε τα συστατικά από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αφαιρέσετε κάτι από τον αγωγό τροφοδοσίας, απενεργοποιήστε πάντα τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα προτού το κάνετε.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά και έχει ασφαλίσει καλά πριν χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή. Μην αποσυνδέετε τον βραχίονα ασφαλείας ή αφαιρείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Προβλεπόμενη χρήση

- Η συσκευή προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη μόνο για την εξαγωγή χυμού από λαχανικά ή σκληρά φρούτα όπως μήλα κ.λπ. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Η χρήση της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θεωρείται εσφαλμένη. Ο χρήστης είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την μη κατάλληλη χρήση της συσκευής.

GR

Εγκατάσταση γείωσης

Η συσκευή αυτή ταξινομείται ως **κατηγορία προστασίας Ι** και πρέπει να συνδέεται με προστατευτικό έδαφος. Η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας ένα καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα. Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με

καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει καλώδιο γείωσης και γειωμένο βύσμα. Το βύσμα πρέπει να συνδεθεί σε μια πρίζα που είναι σωστά εγκατεστημένη και γειωμένη.

Πριν από την πρώτη χρήση

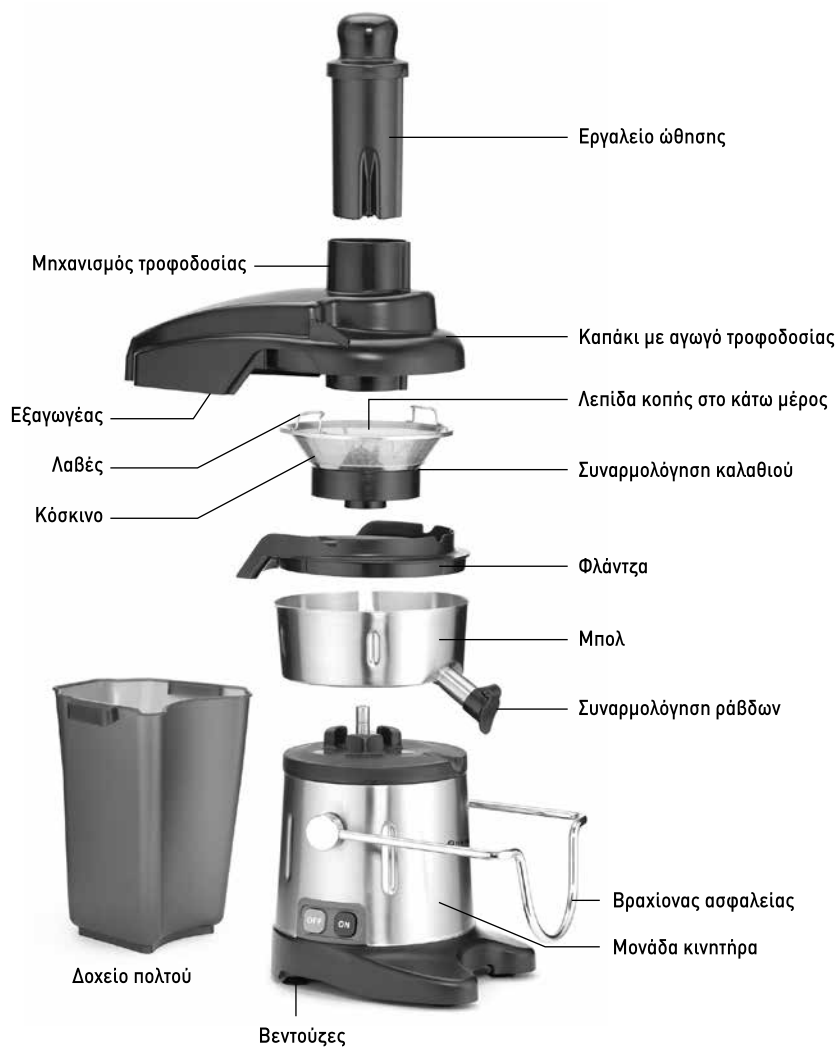
- Αφαιρέστε όλες τις προστατευτικές συσκευασίες και το περιτύλιγμα. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα συσκευασίας στο εσωτερικό της συσκευής.
- Ελέγξτε την πληρότητα της συσκευασίας και ζημιές κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση ζημιάς ή ελλειπών παράδοσης, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή/εισαγωγέα σας.
- Φυλάξτε τη συσκευασία για να αποθηκεύσετε τη συσκευή σας όταν δεν την χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Καθαρίστε καλά τη συσκευή (Δείτε → Καθαρισμός και συντήρηση).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό.
- **Κίνδυνος τραυματισμού χεριού!** Χειριστείτε τη λεπίδα με μεγάλη προσοχή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια με τα πόδια με τις βεντούζες να κάθονται καλά στην επιφάνεια.
- Τοποθετείτε πάντα ένα δοχείο κάτω από το στόμιο και το δοχείο πολλτού κάτω από τον εκτοξευτήρα, αφού βάλετε σε λειτουργία το μηχάνημα, αλλά πριν ξεκινήσετε να βάζετε φρούτα ή λαχανικά.



Λίστα εξαρτημάτων



Σημείωση: Για την αποφυγή εισόδου των εντόμων παρέχονται τρία πώματα στο συγκρότημα ακροφυσίων.

Συναρμολόγηση

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην συνδέετε ποτέ το φιν σε ηλεκτρική πρίζα προτού συναρμολογηθεί πλήρως η συσκευή.

- Βεβαιωθείτε ότι το διάταξη του ακροφυσίου είναι κλειστή.

1.



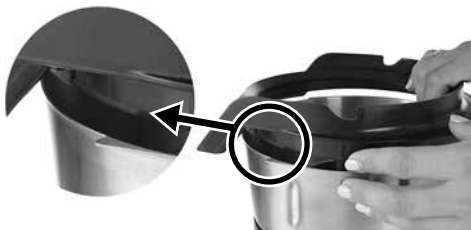
Τοποθετήστε τη μονάδα κινητήρα σταθερά έτσι ώστε τα κουμπιά OFF / ON να κοιτάνε προς το μέρος σας.

2.



Τοποθετήστε το μπολ στην κορυφή της μονάδας κινητήρα.

3.



Τοποθετήστε τη φλάντζα στο χείλος του μπολ. Οι πλευρές της φλάντζας θα πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένες με το μπολ. Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα έχει τοποθετηθεί σωστά.

4.



Χαμηλώστε το καλάθι στη σωστή θέση, κρατώντας το από τις λαβές. Περιστρέψτε το μέχρι να τοποθετηθούν οι εγχοπές στη σωστή θέση.

5.



Τοποθετήστε το καπάκι στο μηχανισμό τροφοδοσίας με τις εγχοπές στη φλάντζα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Βεβαιωθείτε ότι ο πείρος στον άξονα του κινητήρα έχει τοποθετηθεί σωστά με την αντίστοιχη εγχοπή στη θήκη του καλαθιού.

6.



Τοποθετήστε σωστά το δοχείο πολτού στην πλάκα χράνης.

7.



Κλείστε σωστά τον βραχίονα ασφαλείας. Ο αποχυμωτής δεν θα ξεκινήσει εκτός εάν ο βραχίονας ασφαλείας έχει κλείσει σωστά [διακόπτης ασφαλείας]. Τώρα, η συσκευή είναι συναρμολογημένη και έτοιμη για χρήση.

GR



Λειτουργία

Σημειώσεις:

- Εξαιτίας της διαδικασίας κατασκευής, αυτή η νεο-αποκτηθείσα συσκευή μπορεί να εκπέμπει κάποια οσμή όταν μπει σε λειτουργία για πρώτη φορά. Αυτή η οσμή μπορεί να παραμείνει για τους πρώτους κύκλους λειτουργίας. Είναι φυσιολογικό και δεν σημαίνει ότι υπάρχει κάποιο ελάττωμα ή κίνδυνος.
- Μην βάζετε το χέρι ή τα δάκτυλά σας στο μηχανισμό τροφοδοσίας για να πιέσετε τα τρόφιμα ή να αφαιρέσετε φραγμένα τρόφιμα. Χρησιμοποιήστε μόνο το εργαλείο προώθησης. Κίνδυνος σοβαρού τραυματισμού λόγω της περιστρεφόμενης λεπίδας.
- Κλείστε το βραχίονα ασφαλείας για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- Σβήνεται πάντα τη συσκευή και αποσυνδέστε την όταν δεν την χρησιμοποιείτε.
- Ελέγχετε τακτικά εάν η φλάντζα και το καπάκι είναι σωστά τοποθετημένα, ειδικά όταν αλλάζετε φαγητό.

Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών

- Αυτός ο αποχυωτής μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να παρασκευάσει χυμούς από πολλούς διαφορετικούς τύπους φρούτων και λαχανικών, αλλά χρειάζονται μερικές προετοιμασίες για να δημιουργηθούν γευστικοί και νόστιμοι χυμοί.
- Ξεπλύνετε τα φρούτα με τρεχούμενο νερό.
- Κόψτε τα μεγάλα φρούτα σε μικρά κομμάτια που χωράνε στο μηχανισμό τροφοδοσίας.
- Αφαιρέστε τα μεγάλα κουκούτσια, πέτρες, κοιλώματα από κεράσια, ροδάκινα κλπ.
- Ξεφλουδίστε τα χοντρά φρούτα (ανανά, πορτοκάλια, πεπόνια κ.λπ.).
- Ορισμένα τρόφιμα δεν είναι κατάλληλα για επεξεργασία σε αποχυωτή, λόγω της σκληρής τους δομής (π.χ. καρύδες).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην τοποθετείτε ποτέ παγάκια ή κατεψυγμένα φρούτα στο σωλήνα τροφοδοσίας.

GR

Οι παρακάτω οδηγίες για την παρασκευή φρούτων και λαχανικών είναι μόνο για αναφορά.

Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών	
Καρότα	Ξεφλουδισμένα, ολόκληρα. Βάζετε 2 με 3 σε κάθε κύκλο.
Μήλα	Πλυμένα και ολόκληρα (αφαιρέστε το μίσχο και τις ετικέτες).
Φράουλα	Αφαιρέστε τα κοτσάνια για γεύση.
Κίτρο	Ξεφλουδίστε το κίτρο. Τα πορτοκάλια και τα λεμόνια μπορούν να είναι ολόκληρα.
Ανανάδες	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε οκτώ κομμάτια (3 τεμάχια)
Πεπόνια	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε οκτώ κομμάτια.
Ντομάτες	Πλυμένα και ολόκληρα (αφαιρέστε το σκληρό πράσινο κουκούτσι). Βάζετε 2 με 3 κάθε φορά.
Πιπεριές	Πλυμένα και κομμένα ένα τέταρτο, ανάλογα με το σχήμα τους.
Σελινόριζα	Κόψτε σε κομμάτια 6 - 7 cm
Αγγούρια	Ξεφλουδισμένα. Κόψτε σε τμήματα περίπου 15εκ.
Μάραθο	Κόψτε σε κομμάτια 6 - 7 cm
Τζίντζερ	Κόψτε σε κομμάτια για να είναι εύκολη η εισαγωγή στον αποχυωτή. Μην τοποθετείτε πάρα πολλά, για να αποφύγετε φρακάρισμα.
Σταφύλια	Αφαιρέστε τα μίσχοι για να μην είναι πικρά.



Εξαγωγή χυμού

- Τοποθετήστε ένα δοχείο (δεν παρέχεται) κάτω από τη διάταξη του ακροφύσιου με το στόμιο ανοικτό.
- Αφαιρέστε το εργαλείο προώθησης από τον αγωγό τροφοδοσίας.
- Συνδέστε το βύσμα σε μια κατάλληλη πρίζα.
- Ανάψτε τη συσκευή πατώντας το κουμπί "ON" (πράσινο).
- Βάζετε σιγά σιγά τα προετοιμασμένα συστατικά στην πλάκα της κοάνης. Μην την παραφορτώνετε.

Προστασία ασφαλείας

- Ο αποχυωτής δεν θα ξεκινήσει εκτός αν το καπάκι με τον αγωγό τροφοδοσίας έχει τοποθετηθεί σωστά και ο βραχίονας ασφαλείας έχει ασφαλιστεί σωστά. Ο κινητήρας θα απενεργοποιηθεί μόλις ξεκλειδώσετε τον βραχίονα ασφαλείας ή πατήσετε το κουμπί OFF.

Αφαίρεση φρακαρισμένου φαγητού από το καπάκι με τον αγωγό τροφοδοσίας

- Εάν έχει φρακάρει φαγητό, χρησιμοποιήστε το εργαλείο προώθησης για να το σπρώξετε προς τα κάτω. Αν δεν πετύχει, πατήστε το διακόπτη στη θέση "OFF" και περιμένετε μέχρι να σταματήσει η λεπίδα.
- Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφαιρέστε το καπάκι από τον αγωγό τροφοδοσίας.

Χρήσιμες συμβουλές

Ακολουθήστε αυτές τις χρήσιμες συμβουλές για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα με τον αποχυωτή σας.

- Μην βάζετε φρούτα ή λαχανικά στον αποχυωτή μέχρι να ενεργοποιηθεί η τροφοδοσία και να ξεκινήσει ο κινητήρας.
- Αφήστε τον αποχυωτή να λειτουργήσει για λίγα δευτερόλεπτα πριν ξεκινήσει να παράγει χυμό.
- Μην σπρώχνετε το φαγητό στο αποχυωτή. Αφήστε το φαγητό να πέσει αργά και σταθερά χρησιμοποιώντας το εργαλείο προώθησης.
- Οποιοδήποτε φρούτο ή λαχανικό χωράει στο σωλήνα τροφοδοσίας μπορεί μπει ολόκληρο. Κόψτε το φαγητό εάν είναι πολύ μεγάλο για να χωρέσει στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- Αφαιρέστε μεγάλα κομμάτια όπως ροδάκινο, μάνγκο κ.λπ., καθώς αυτό μπορεί να βλάψει τη λεπίδα και ενδεχομένως τον αποχυωτή.
- Αφήστε τον αποχυωτή να λειτουργήσει για λίγα δευτερόλεπτα πριν τον απενεργοποιήσετε, για να

βάζετε μικρά κομμάτια κάθε φορά. Ο πολτός βγαίνει στο δοχείο πολτού, και ο χυμός ρέει μέσα από το στόμιο στο δοχείο (δεν παρέχεται).

- Χρησιμοποιήστε το εργαλείο προώθησης για να σπρώξετε και να οδηγήσετε τα συστατικά μέσω του καπακιού στον αγωγό τροφοδοσίας.
- Πατήστε το πλήκτρο "OFF" όταν έχετε επεξεργαστεί όλο το φαγητό.
- Ο αποχυωτής είναι εφοδιασμένος με ένα ισχυρό φρένο το οποίο θα σταματήσει τη λειτουργία μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, αν ξεκλειδώσετε το βραχίονα ασφαλείας ενώ λειτουργεί ο αποχυωτής.
- Για να ενεργοποιήσετε ξανά τον αποχυωτή, απλά ασφαλίστε το βραχίονα ασφαλείας σωστά πάνω από το καπάκι και πατήστε το κουμπί I (ON).

- Περιμένετε έως ότου ο αποχυωτής σταματήσει τελείως και έχει κρυώσει πλήρως πριν την αποσυναρμολόγηση.
- Καθαρίστε όλα τα φρακαρισμένα τρόφιμα από το καπάκι με τον αγωγό τροφοδοσίας.

επιτρέψετε την εξαγωγή του πλεονάζοντος χυμού από τον πολτό. Αφού απενεργοποιηθεί, περιμένετε έως ότου ο αποχυωτής σταματήσει τελείως και έχει κρυώσει εντελώς πριν την αποσυναρμολόγηση.

- Μην χρησιμοποιείτε πολύ ώριμα φρούτα επειδή αφήνουν πολύ πολτό στο φίλτρο και φρακάρουν τον αποχυωτή.
- Μην ρίχνετε υγρά μέσα στη συσκευή, εκτός και αν ακολουθείτε τις οδηγίες/συνταγή για την παρασκευή σόγιας, ρυζιού ή γάλακτος από ξηρούς καρπούς.
- Όταν χρησιμοποιείτε μικρά ή λεπτά φρούτα ή λαχανικά, μπορείτε να προσθέσετε πολλά ταυτόχρονα. Για παράδειγμα, εισάγετε 2 ή 3 καρότα κάθε φορά στον σωλήνα τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα.



- Όταν φτιάχνετε χυμό από χόρτα ή σιτάρι, τυλίξτε τα σε λαχανικά με μεγάλα φύλλα όπως σπανάκι, λάχανο κλπ. και στη συνέχεια βάλτε φρούτα ή λαχανικά που έχουν άφθονο χυμό όπως ανανά, μήλα κλπ.
- Όταν φτιάχνετε χυμό από καρότα που δεν έχουν το ίδιο μέγεθος, μην χρησιμοποιείτε το εργαλείο προώθησης πριν αλεστούν τα μεγαλύτερα καρότα. Όταν

- έχουν το ίδιο μέγεθος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εργαλείο προώθησης για να συνεχίσετε έως ότου έχουν επεξεργαστεί όλα τα καρότα.
- Τα χοντρά λαχανικά (π.χ. τεύτλα) και τα ινώδη λαχανικά (π.χ. σέλινο) θα πρέπει να τεμαχίζονται και να τροφοδοτούνται αργά στον σωλήνα τροφοδοσίας για να μην φρακάρουν.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Προειδοποίηση! Πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση, αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή από την πρίζα.
- ΔΕΝ συνιστάται πλύσιμο των εξαρτημάτων στο πλυντήριο πιάτων.
- Αμέσως μετά τη χρήση κάθε φορά, χρησιμοποιήστε τη βούρτσα (παρέχεται) για να καθαρίσετε προσεκτικά τις οπές της σχάρας της λεπίδας κοπής στο καλάθι. Προσέξτε τις αιχμηρές άκρες! Βουρτσίστε το εσωτερικό κάτω από τρεχούμενο νερό, κρατώντας το προς τα πάνω για να εξασφαλίσετε ότι δεν φράσσονται οι οπές της σχάρας.
- Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μην βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας με το βύσμα ή τη βάση του κινητήρα σε νερό ή άλλα υγρά.

- Αποσυναρμολογήστε τον αποχυμωτή με την αντίστροφη σειρά συναρμολόγησης (Δείτε . → Συναρμολόγηση)
 - Καθαρίστε τη μονάδα βάσης του κινητήρα με ένα μαλακό υγρό πανί.
- ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Βεβαιωθείτε ότι το απορρυπαντικό σας είναι κατάλληλο για χρήση με εξαρτήματα από πλαστικό ή ανοξείδωτο ατσάλι. Ορισμένα εξαιρετικά αλκαλικά προϊόντα (π.χ. με υψηλή συγκέντρωση αμμωνίας ή καυστικής σόδας) δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ορισμένα πλαστικά και μπορεί να τα καταστρέψουν.

GR

Εξαρτήματα	Περιγραφή
Εργαλείο ώθησης	- Βυθίστε τα εξαρτήματα σε ζεστό, ήπιο απορρυπαντικό για περίπου 3 ~ 5 λεπτά. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά μέσα καθαρισμού. - Ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό. - Κίνδυνος τραυματισμού χεριού! Χειριστείτε τη λεπίδα με μεγάλη προσοχή.
Καπάκι με αγωγό τροφοδοσίας	
Διάταξη καθασιού με λεπίδα	
Μπολ	
Δοχείο πολτού	

- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα καλά.
- Συναρμολογήστε ξανά τον αποχυμωτή (Δείτε. → Συναρμολόγηση)

Αποθήκευση

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει ήδη αποσυνδεθεί από την ηλεκτρική πρίζα και ότι έχει κρυσώσει εντελώς.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε καθαρό, στεγνό μέρος, μακριά από παιδιά και κατοικίδια ζώα.



Αντιμετώπιση προβλημάτων

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, ελέγξτε τον πα-
ρακάτω πίνακα για πιθανή λύση.

Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα, επικοι-
ωνήστε με τον προμηθευτή/πάροχο.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Ο κινητήρας δεν λειτουργεί μετά την ενεργοποίησή του.	Η συσκευή δεν συνδέεται καλά στην ηλεκτρική πρίζα.	Ελέγξτε το βύσμα για να βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί καλά.
Ο κινητήρας λειτουργεί με δυνατό θόρυβο και μεγάλη δόνηση.	- Η συσκευή δεν είναι καλά συναρμολογημένη. - Πάρα πολλά συστατικά που έχουν φράξει το εσωτερικό της λεπίδας στο καλάθι. - Τα πόδια με τις βεντούζες δεν κάνουν καλή επαφή με την επιφάνεια	- Αποσυνδέστε και συναρμολογήστε σωστά τη συσκευή (βλέπε → Συναρμολόγηση). - Βγάλτε την από την πρίζα. Αφαιρέστε το φαγητό και κάντε επανεκκίνηση. - Βεβαιωθείτε ότι τα πόδια με τις βεντούζες έχουν καλή επαφή με την επιφάνεια.
Ανεπαρκές αποτέλεσμα αποχύμωσης	Η λεπίδα κοπής στο εσωτερικό του καλαθιού είναι χαλασμένη.	Αντικαταστήστε την λεπίδα κοπής μέσα στο καλάθι.

Τεχνικές προδιαγραφές

Αρ. προϊόντος: 221105
Τάση και συχνότητα λειτουργίας: 220-240V~ 50/60Hz
Ονομαστική ισχύς εισόδου: 700W
Κατηγορία προστασίας: Κατηγορία I
Αδιάβροχη κατηγορία: IPX1

Στάθμη θορύβου: <72 dB (A) (Λειτουργία χωρίς φορτίο)
Διαστάσεις: 245 x 480 x (Υ) 530 mm
Ταχύτητα περιστροφής: περίπου. 3000 σ.α.λ.
Καθαρό βάρος: περίπου 13,1kg

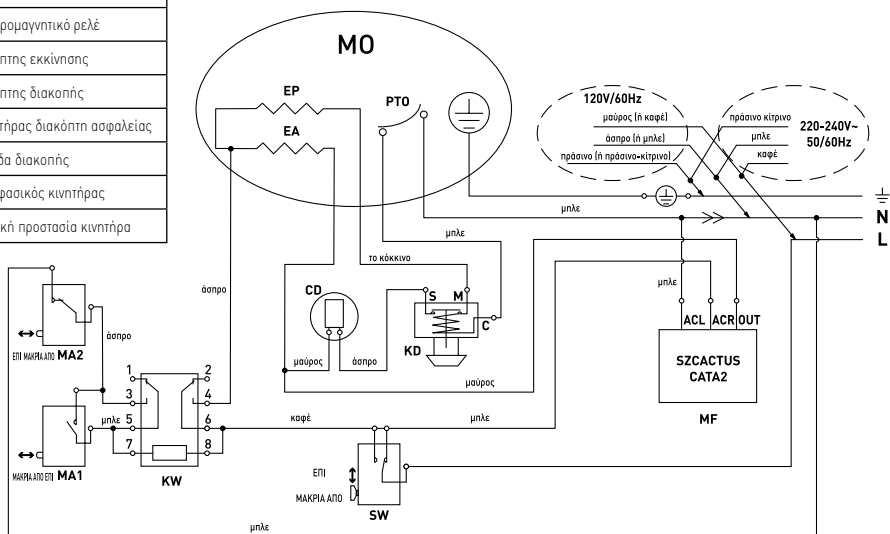
Σημείωση: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Υλικό διαφορετικών εξαρτημάτων

Εξαρτήματα	Υλικό
Περιβλήμα μονάδας κινητήρα	Ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304
Μπολ	Ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304
Συναρμολόγηση καλαθιού	Ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304
Δίσκος άλεσης	Ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430

GR

EP	Κύρια φάση
EA	Αρχική φάση
CD	Πυκνωτής εκκίνησης
KD	Ρελέ εκκίνησης
KW	Ηλεκτρομαγνητικό ρελέ
MA1	Διακόπτης εκκίνησης
MA2	Διακόπτης διακοπής
SW	Σφικτήρας διακοπή ασφαλείας
MF	Μονάδα διακοπής
MO	Μονοφασικός κινητήρας
PTO	Θερμική προστασία κινητήρα



Τα φρούτα και τα λαχανικά μπορούν να συνδυαστούν με διάφορους τρόπους για να δημιουργήσουν συναρπαστικά, πολύχρωμα εντελώς φυσικά ποτά. Αφήστε τη φαντασία σας να ξεχειλίζει με αυτές τις πολύτιμες συμβουλές για την παρασκευή κοκτέιλ:

- Αποφύγετε το ανακάτεμα του κοκτέιλ για μεγάλο διάστημα, ο πάγος μπορεί να λιώσει και να το χαλάσει. Ακολουθεί μια επιλογή από συνταγές κοκτέιλ, η κάθε μία για περίπου τέσσερα άτομα.

Συστατικά (σερβίρει 3):

- Προετοιμασία: λιώστε τα ροδάκινα και ξεφλουδίστε το λεμόνι. Δεν χρειάζεται να ξεφλουδίσετε την πιπερόριζα. Ανακατέψτε πρώτα τα ροδάκινα στον αποχυμωτή σας, στη συνέχεια το τζίντζερ και μετά το λεμόνι. Στη συνέχεια, συνδυάστε το μοσχοκάρυδο και το νερό σόδας με το χυμό. Μοιράστε το σε τρία ποτήρια.. Γαρνίρισμα: διακοσμήστε τα ποτήρια με λεπτές φέτες ροδάκινου.

ΜΗΛΟ-ΚΙΒΙ

Συστατικά (σερβίρει 3):

- 3 μήλα Granny Smith
- 1/2 λάιμ
- 3 ακτινίδια

Προετοιμασία: Ξεφλουδίστε το λάιμ. Ξεφλουδίστε τα ακτινίδια έτσι ώστε το κοκτέιλ να διατηρήσει ένα φρέσκο πράσινο χρώμα.

Ανακατέψτε όλα τα συστατικά του αποχυμωτή σας.

Ανακατέψτε με ένα κουτάλι και σερβίρετε αμέσως, πριν το μήλο πάρει καφέ χρώμα.

Ιδέα: Εάν η γεύση είναι πολύ όξινη απλά προσθέστε λίγο μέλι ή ζάχαρη. Μπορείτε επίσης να αντικαταστήσετε το ακτινίδιο με αγγούρι ή σέλινο.

ΩΡΙΜΟ ΓΚΡΕΙΠΦΟΥΤ

Συστατικά (σερβίρει 3):

- 250 γραμμάρια πορτοκάλι
- 250 γραμμάρια γκρέιπφρουτ
- 250 γραμμάρια φράουλες

Προετοιμασία: Ξεφλουδίστε τα πορτοκάλια και το γκρέιπφρουτ για να μην έχει πικρή γεύση. Ανακατέψτε όλα τα συστατικά του αποχυμωτή σας.

Ανακατέψτε καλά και μοιράστε το στα ποτήρια.

Ιδέα: Εάν η γεύση είναι πολύ όξινη, προσθέστε απλά λίγο μέλι μελιού ή σιρόπι ζάχαρης.

ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΟ

Συστατικά (σερβίρει 3):

- 1/2 ανανά
- 3 πορτοκάλια
- 1 κουταλάκι εκχύλισμα βανίλιας

Προετοιμασία: Ξεφλουδίστε τα φρούτα. Ανακατέψτε πρώτα τον ανανά στον αποχυμωτή σας, και στη συνέχεια βάλτε τα πορτοκάλια.

GR

ΜΗΛΟ-ΣΕΛΙΝΟ

Συστατικά (σερβίρει 4):

- 4 μήλα Granny Smith
- 2 ραβδιά σέλινο
- 1 λεπτή φέτα φρέσκο τζίντζερ
- 1/2 λεμόνι
- αλάτι

Προετοιμασία: πλύνετε καλά τα σέλινα και ανακατέψτε τα στον αποχυμωτή, στη συνέχεια βάλτε το τζίντζερ και τα μήλα. Προσθέστε λίγο αλάτι και σερβίρετε αμέσως, προτού το μήλο πάρει καφέ χρώμα.

Ιδέα: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αχλάδια αντί για μήλα.

ΚΟΚΤΕΙΛ ΤΟΥ ΑΣΤΕΡΑ

Συστατικά (σερβίρει 4):

- 1 μαγειρεμένο παντζάρι
- 2 καρότα
- 2 μικρά τσάμπια κόκκινα σταφύλια
- 2 μήλα Granny Smith
- Πιπέρι καγιέν

Προετοιμασία: επεξεργαστείτε όλα τα φρούτα και τα λαχανικά στον αποχυμωτή σας. Προσθέστε στο χυμό πιπέρι Cayenne και σερβίρετέ το κρύο.

Γαρνίρισμα: διακοσμήστε το ποτήρι με μια φέτα τεύτλων από μούρο. Ιδέα: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λευκά ή κίτρινα ροδάκινα για αυτό το χυμό.



ΚΑΡΠΟΥΖΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

Συστατικά (σερβίρει 3):

- 750 γραμμάρια καρπούζι
- 1/2 λεμόνι
- 20 γραμμάρια μέλι
- 20 γραμμάρια νερό

Προετοιμασία: Βράστε το μέλι και το νερό μαζί και αφήστε το να κρυώσει. Αφαιρέστε τη φλούδα και τα κουκούτσια από το καρπούζι και κόψτε μεγάλες φέτες. Ξεφλουδίστε το λεμόνι.

Ανακατέψτε τα φρούτα σε μεγάλα κομμάτια. Ξεφλουδίστε το λεμόνι. Ανακατέψτε τα φρούτα στον αποχυμωτή σας.

Χύστε πρώτα το μίγμα μελιού στα ποτήρια, και στη συνέχεια το χυμό καρπουζιού. Γαρνίρισμα: σερβίρετε με λεπτές φέτες καρπούζι.

ΕΚΠΛΗΞΗ ΚΑΡΟΤΟ

Συστατικά (σερβίρει 4):

- 4 καρότα
- 4 πορτοκάλια
- 1 λεπτή φέτα φρέσκο τζίντζερ
- παγάκια

Προετοιμασία: πλύνετε και καθαρίστε τα καρότα (δεν χρειάζεται να τα ξεφλουδίσετε). Ξεφλουδίστε τα πορτοκάλια. Ανακατέψτε όλα τα συστατικά εκτός από τα παγάκια στο αποχυμωτή.

Μοιάστε το σε τέσσερα ποτήρια, προσθέστε τα παγάκια και σερβίρετε αμέσως. Γαρνίρισμα: διακοσμήστε με μια ελιά και μια φέτα πορτοκαλιού.

Ανακατέψτε το εκχύλισμα βανίλιας στο χυμό και σερβίρετε σε μικρά ποτήρια. Ιδέα: αντικαταστήστε τα πορτοκάλια με γάλα καρύδας.

GR

ΚΛΑΣΣΙΚΟ

Συστατικά (σερβίρει 3):

- 4 καρότα
- 3 μήλα
- 1 λεμόνι

Προετοιμασία: Ξεφλουδίστε το λεμόνι. Πλύνετε και καθαρίστε τα καρότα (δεν χρειάζεται να τα ξεφλουδίσετε). Ανακατέψτε όλα τα συστατικά του αποχυμωτή σας.

Ανακατέψτε καλά και σερβίρετε.

Ιδέα: μπορείτε να αντικαταστήσετε τα αχλάδια με μήλα.

ΓΚΑΖΠΑΤΣΟ

Συστατικά (σερβίρει 3):

- 500γρ. ώριμες ντομάτες
- ½ μικρή κόκκινη πιπεριά
- 1/2 αγγούρι
- 1/2 μικρό ραβδί σέλινο
- 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο
- λίγο ξύδι σέρι
- Αλάτι
- Πιπεριά

Προετοιμασία: αλέστε όλα τα λαχανικά στο αποχυμωτή, στη συνέχεια προσθέστε το ελαιόλαδο, το ξίδι και το αλάτι.

Γαρνίρισμα: διακοσμήστε με μια φλούδα λεμονιού και μια φέτα ντομάτας.

Ιδέα: μιας και η ντομάτα ανοίγει την όρεξη, σερβίρετε το gazpacho στην αρχή του γεύματος.



ΜΙΣΧΟΣ ΣΠΑΡΑΓΓΙ

Συστατικά (σερβίρει 3):

- 1 κιλό πράσινα σπαράγγια
- 1 πρέζα πιπέρι Espelette
- 1 πρέζα θαλασσινό αλάτι

ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΟ ΑΓΓΟΥΡΙ

Συστατικά (σερβίρει 4):

- 1 αγγούρι
- 4 μήλα Granny smith
- 3 κουταλιές της σούπας άνηθο
- 1/2 λεμόνι
- Κατσικίσιο γάλα

Η ΟΜΟΡΦΙΑ ΤΟΥ ΡΟΖ

Συστατικά (σερβίρει 4):

- 300 γραμμάρια φράουλες
- 3 καρότα
- 1/4 ανανά

ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΠΕΠΟΝΙ

Συστατικά (σερβίρει 3):

- 400 γραμμάρια πράσινο πεπόνι
- 1 μήλο Granny Smith
- 1/2 λεμόνι

ΠΕΠΟΝΙ ΑΧΛΑΔΙ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΜΗ

Συστατικά (σερβίρει 4):

- 1400 γραμμάρια κίτρινο πεπόνι
- 1 γκρέιπφρουτ
- 1/2 αχλάδι
- 1/2 κίτρινο νόστιμο μήλο
- 1 λεπτή φέτα φρέσκο τζιντζερ
- 1/2 μίσχος λεμονιού
- 1 μικρή ρίζα κουρκούμη

Προετοιμασία: Ξεφλουδίζετε τα σπαράγγια και πετάξετε τα σκληρά άκρα. Ανακατέψτε στον αποχυμωτή σας. Προσθέστε λίγο πιπέρι Espelette και θαλασσινό αλάτι. Ιδέα: χρησιμοποιήστε αυτό το κοκτέιλ για να συνοδεύσετε ένα πιάτο σολομού.

Προετοιμασία: πλύνετε το αγγούρι, αλλά μην το ξεφλουδίζετε, καθώς η φλούδα περιέχει βιταμίνες που θα δώσουν επίσης χρώμα στο κοκτέιλ σας. Για το λόγο αυτό, χρησιμοποιήστε ένα βιολογικό αγγούρι, αν είναι δυνατόν. Ξεφλουδίζετε το λεμόνι.

Ανακατέψτε το αγγούρι, τα μήλα και τον άνηθο στον αποχυμωτή, και στη συνέχεια το λεμόνι. Ανακατέψτε το κατσικίσιο γάλα με το χυμό.

Προετοιμασία: Ξεφλουδίζετε τον ανανά και κόψτε τον σε κομμάτια. Δεν χρειάζεται να καθαρίσετε τις φράουλες, καθώς οι μίσχοι τους θα απορριφθούν αυτόματα στο δοχείο πολτού.

Ανακατέψτε τον ανανά, τις φράουλες και τα καρότα στο αποχυμωτή σας με αυτή τη σειρά. Ανακατέψτε καλά και μοιράστε σε ποτήρια διακοσμημένα με φράουλες σε φέτες.

Ιδέα: προσθέστε λίγο γεύση στο κοκτέιλ, με φασόλια βανίλιας, κάρδαμο ή τζιντζερ.

Προετοιμασία: αφαιρέστε τη φλούδα και τα κουκούτσια από το πεπόνι και κόψτε το σε μεγάλα κομμάτια. Ξεφλουδίζετε το λεμόνι. Ανακατέψτε όλα τα συστατικά του αποχυμωτή σας.

Ανακατέψτε με ένα κουτάλι και σερβίρετε αμέσως, προσθέστε γεύση με λίγα φύλλα μέντας. Ιδέα: αντικαταστήστε το πεπόνι με καρπούζι.

Προετοιμασία: Ξεφλουδίζετε το πεπόνι και το γκρέιπφρουτ. Ανακατέψτε το μήλο, το τζιντζερ, το λεμόνι και το γκρέιπφρουτ στο αποχυμωτή σας με αυτή τη σειρά. Ανακατέψτε καλά και χωρίστε μοιράστε το σε τέσσερα ποτήρια.

GR



Εγγύηση

Οποιοδήποτε ελάττωμα επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής που γίνεται προφανές δύο χρόνια μετά την αγορά της, θα διορθώνεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, αρκεί η συσκευή να έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και να μην έχει γίνει κατάχρηση ή λανθασμένη χρήση της με οποιονδήποτε τρόπο. Δε θίγονται τα νόμιμα δικαιώματά σας. Εάν η συσκευή υποστηρίζεται

από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε έχει αγοραστεί και συμπεριλάβετε την απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη λιανικής πώλησης).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή εξέλιξη των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε το προϊόν, τη συσκευασία και τις προδιαγραφές τεκμηρίωσής του χωρίς προειδοποίηση.

Απόρριψη & Περιβάλλον

Η συσκευή, μετά το πέρας της διάρκειας ζωής της, δεν πρέπει να απορρίπτεται ως οικιακό απόρριμμα. Πρέπει να απορρίπτεται, με δική σας ευθύνη, σε καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού ενδέχεται να τιμωρείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Η χωριστή συλλογή και ανακύκλωση αυτής της συσκευής κατά τη στιγμή της απόρριψης βοηθά στη διατήρηση των φυσικών πόρων και εξασφαλίζει την ανακύκλωσή της με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να απορρίψετε τη συσκευή για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν την ευθύνη ανακύκλωσης, επεξεργασίας και οικολογικής διάθεσης, είτε άμεσα είτε μέσω δημόσιου συστήματος.

GR

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)

info@pks-hendi.com



Poštovani kupac,

Hvala vam što ste kupili ovaj Hendi aparat. Pažljivo pročitajte ovaj priručnik, obratite posebnu pozornost na sigurnosne propise navedene u nastavku, prije instalacije i korištenja ovog uređaja po prvi put.

Sigurnosni propisi

- Ovaj je uređaj namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Koristite aparat samo za namjeravanu svrhu za koju je dizajniran kako je opisano u ovom priručniku.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu uzrokovanu pogrešnim radom i nepravilnom uporabom.
- Uređaj i električni utikač držite podalje od vode i drugih tekućina. U slučaju da aparat padne u vodu, odmah izvadite utikač iz utičnice. Ne upotrebljavajte uređaj dok ga ne provjeri certificirani tehničar. Nepoštivanje ovih uputa uzrokovat će rizike opasne po život.
- Nikada ne pokušavajte sami otvoriti kućište aparata.
- Nemojte umetati predmete u kućište uređaja.
- Nemojte dodirivati utikač mokrim ili vlažnim rukama.
- ⚡ **OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!** Ne pokušavajte sami popraviti aparat, popravke treba provoditi samo kvalificirano osoblje.
- **Nikada ne koristite oštećeni aparat!** Kada je oštećen, odvojite aparat iz utičnice i obratite se trgovcu.
- **UPOZORENJE!** Nemojte uranjati električne dijelove aparata u vodu ili druge tekućine.
- Nikada ne držite aparat pod tekućom vodom.
- Redovito provjeravajte utikač i kabel za bilo kakvu štetu. Kada je oštećen mora biti zamijenjen servisnim agentom ili slično kvalificiranom osobom kako bi se izbjegla opasnost ili ozljede.
- Pazite da kabel ne dođe u dodir s ostrim ili vrućim predmetima i držite ga podalje od otvorene vatre. Nikada ne povlačite kabel za napajanje da biste ga isključili iz utičnice, umjesto toga uvijek povucite utikač.
- Provjerite da kabel za napajanje i/ili produžni kabel ne uzrokuju opasnost od putovanja.
- Nikada nemojte ostavljati aparat bez nadzora tijekom uporabe.
- **UPOZORENJE!** Sve dok je utikač u utičnici, uređaj je spojen na izvor napajanja.
- Isključite aparat prije isključivanja iz utičnice.
- Priključite utikač na lako dostupnu električnu utičnicu tako da se u slučaju nužde uređaj može odmah isključiti.
- Nikada ne nosite aparat za kabel.
- Nemojte koristiti dodatne uređaje koji nisu isporučeni zajedno s aparatom.
- Priključite uređaj samo na električnu utičnicu s naponom i frekvencijom navedenom na naljepnici uređaja.
- Nikada ne koristite dodatnu opremu osim onih koje preporučuje proizvođač. Ako to ne učinite može predstavljati sigurnosni rizik za korisnika i može oštetiti uređaj. Koristite samo originalne dijelove i pribor.

HR



- Ovim aparatom ne smiju upravljati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe koje nemaju iskustva i znanja.
- Ovaj aparat ne smije, ni pod kojim okolnostima, koristiti djeca.
- Uređaj i kabel za napajanje čuvajte izvan dohvata djece.
- **UPOZORENJE:** UVIJEK isključite aparat i isključite iz utičnice prije čišćenja, održavanja ili skladištenja.

Posebni sigurnosni propisi

- Uređaj upotrebljavajte kako je opisano u priručniku.
- Ovaj stroj treba upravljati i ugraditi stručno osposobljeno osoblje u kuhinji prehrambene industrije.
- Sve radove oko održavanja, ugradnje i popravke treba obavljati stručno osposobljeni i obučeni tehničari.
- Uređaj ne postavljajte na grijaći predmet (benzin, električnu ploču, kuhalo s ugljenom itd.) Uređaj držite podalje od vrućih površina i otvorenih plamena. Uvijek rukujte strojem na ravnoj, stabilnoj, čistoj, otpornoj na toplinu i suhoj površini.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini eksplozivnih ili zapaljivih materijala, kreditnih kartica, magnetskih diskova ili radija.
- Nosite zaštitnu odjeću, masku ili zaštitne naočale ako je nužno tijekom rada.
- Ovaj stroj nije predviđen za rad uz pomoć vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.
- Nikad ne zaobilazite bilo koje sigurnosne brave na stroju
- **UPOZORENJE:** Pazite da svi ventilacijski otvori na uređaju nisu blokirani.
- **UPOZORENJE! UVIJEK** držite ruke, dugu kosu i odjeću podalje od pokretnih dijelova.
- Tijekom uporabe ostavite uređaj da odstoji najmanje 20 cm razmak od uređaja i namjene prozračivanja.
- **Oprez!** Čvrsto usmjerite kabel za napajanje prema potrebi, kako biste spriječili slučajno povlačenje ili kontakt s površinom za grijanje.
- Perilicu ne perite vodom ili vodenim mlazom. Pranje vodom može uzrokovati curenje i povećati rizik od strujnog udara. Niti jedan dio ne može se prati u perilici posuđa.
- Nemojte čistiti niti spremati stroj ako se potpuno ne ohladi.
- Ne pomičite stroj dok je pod radom. Iskopčajte stroj pri pomicanju stroja i držite ga na dnu.
- Ne upotrebljavajte stroj ako nema sastojaka kako biste izbjegli pregrijavanje.
- **Opasnost od ozljede!** Budite oprezni prilikom rukovanja oštrim rezačima, pražnjenja reznih alata i tijekom čišćenja.
- **Upozorenje!** Nikada nemojte stavljati ruke ni bilo koji drugi predmet unutar ispusta za hranjenje dok uređaj radi.
- Osušite uređaj i sve dijelove/pribor prije priključivanja na napajanje i prije priključivanja pribora.
- Nikad nemojte koristiti žlicu, lopaticu ili slično kako biste uklonili sastojke iz uređaja tijekom rada. U slučaju da morate izvaditi nešto iz odvoda za hranjenje, uvijek isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje prije nego što to učinite.

- Provjerite je li poklopac pravilno pričvršćen i dobro zatvoren prije rukovanja sokserom. Nemojte otkapati sigurnosnu ručicu niti skinuti poklopac za vrijeme rada.

Namjena

- Uređaj je namijenjen za profesionalnu uporabu.
- Ovaj je uređaj namijenjen samo za vađenje soka iz povrća ili tvrdog voća poput jabuka itd. Svaka druga uporaba može dovesti do oštećenja uređaja ili osobnih ozljeda.
- Uporaba uređaja za bilo koju drugu svrhu smatra se pogrešnom uporabom uređaja. Korisnik je isključivo odgovoran za neprimjerenu uporabu uređaja.

Instalacija uzemljenja

Ovaj uređaj je klasificiran kao **zaštitna klasa I** i mora biti spojen na zaštitno tlo. Uzemljenje smanjuje rizik od strujnog udara osiguravanjem žice za bijeg za električnu struju. Ovaj uređaj je opremljen

kabelom za napajanje koji ima žicu za uzemljenje i uzemljeni utikač. Utikač mora biti priključen u utičnicu koja je pravilno instalirana i uzemljena.

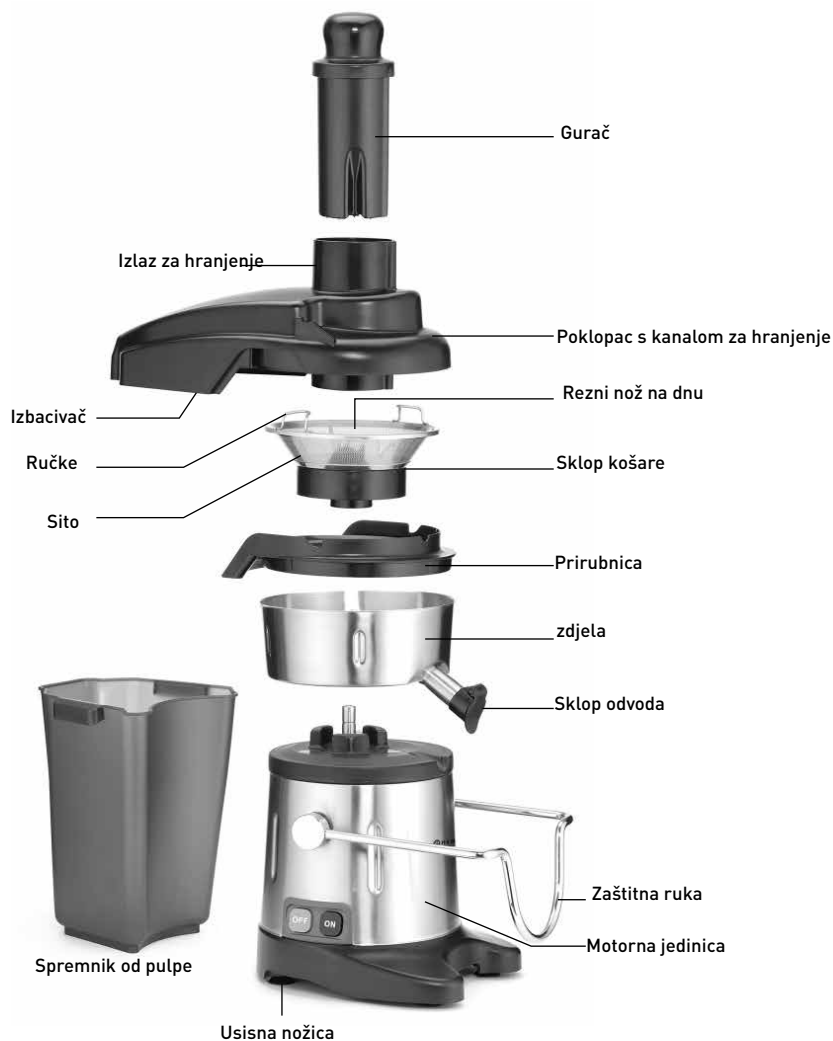
Prije prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu i omot. Provjerite da u uređaju nema ostataka ambalaže.
- Provjerite je li uređaj ispravan te je li oštećen za transport. U slučaju štete ili nepotpune isporuke kontaktirajte svojeg dobavljača/uvoznika.
- Držite pakiranje za pohranu uređaja kada nije u uporabi duže vrijeme.
- Temeljito očistite uređaj (Pogledajte → Čišćenje i održavanje).

UPOZORENJE!

- Prije čišćenja uređaj isključite iz električne mreže.
- **Opasnost od ozljede ruku!** Oštricom rukujte vrlo pažljivo.
- Uređaj postavite na suho, ravno i stabilno mjesto s čvrsto usisanim nožicama s površinom.
- Nakon uključivanja stroja uvijek stavite posudu ispod grlića i spremnik za pulpu ispod izbacivača, ali prije nego što počnete hraniti voće ili povrće.





Napomena: Isporučuju se tri čepa za sklop mlaznica kako bi se spriječilo ulazak insekata.

Sklop

• **UPOZORENJE!** Nikada ne spajajte utikač u utičnicu prije nego što potpuno sastavite uređaj.

• Provjerite je li sklop grlića zatvoren.

1.



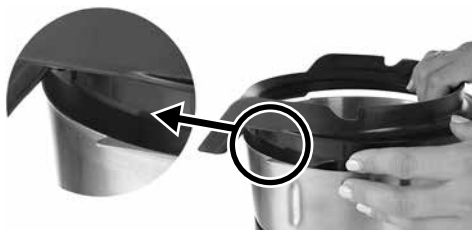
Čvrsto postavite motor tako da gumbi za ISKLJUČIVANJE budu okrenuti prema vama.

2.



Stavite posudu na vrh jedinice motora.

3.



Postavite prirubnicu na rub posude. Rebra prirubnice trebaju biti poravnata s ravnom pločom zdjele. Provjerite je li prirubnica pravilno postavljena.

4.



Spustite sklop košare na ispravno mjesto pridržavajući ga za držače. Okrećite ga dok se utori ne sjednu na pravo mjesto.

5.



Poklopite otvor za punjenje iz ravnine s utorima u prirubnici.



VAŽNO: Provjerite je li klin na osovini motora ispravno poravnat s odgovarajućim urezom na glavčini košare.

6.



Spremnik za pulpu ispravno postavite na pločicu lijevka.

7.



Pravilno zatvorite sigurnosnu ručicu. Sonda se neće pokrenuti ako sigurnosna ruka nije pravilno zatvorena (siguran prekidač). Sada je uređaj sastavljen i spreman za uporabu.



Rad

Napomene:

- Zbog postupka proizvodnje, ovaj novokupljeni uređaj može ispuštati neugodan miris po prvi put kada je uključen. Ovaj miris može ostati tijekom prvih nekoliko radnih ciklusa. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost.
- Ruku ili prste nemojte stavljati u pretinac za hranjenje kako biste gurnuli hranu ili uklonili začepljene namirnice. Koristite samo potiskivač.

Priprema voća i povrća

- Ovaj sokovi mogu se koristiti za pripremu sokova iz različitih vrsta voća i povrća, no neke su pripreme potrebne za pripremu ukusnih i ukusnih sokova.
- Voće isperite pod mlazom tekuće vode.
- Narežite veliko voće u male komade koji stanu u otvor za hranjenje.
- Uklonite velike sjemenke, kamenje, ad pite sa

- Opasnost od teških ozljeda koje može izazvati rotirajuća oštrica noža.
- Zatvorite sigurnosnu ručicu za rad.
- Uvijek isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice kada nije u uporabi.
- Redovito provjeravajte jesu li prirubnica i poklopac pravilno postavljeni, posebno prilikom prelaska na druge namirnice.

- trešnje, breskve itd.
- Voće bogato ljuskom (barenice, naranče, dinje itd.).
- Neke namirnice nisu prikladne za obradu u soku zbog njihove čvrste konzistencije (npr. kokosi).

NAPOMENA: U cijev za punjenje ne stavljajte kockice leda ili smrznuto voće.

Upute za pripremu voća i povrća samo su referentne.

Priprema voća i povrća	
Mrkva	Oljuštena i lijevana cijela, prekrivena i s repom. Hranite sa 2 ili 3 odjednom.
Jabuke	Oprano i ostavljeno cijelo (uklonite stazu i sve naljepnice).
jagoda	Izvadite vlasište kako biste dobili okus.
citrusno voće	Ogulite sve citrusno voće. Naranče i limun mogu ostati cjeloviti.
Pineadi	Ogulite i izrežite na osam komada [3 rezove]
Kolači	Ogulite i izrežite na osam komada.
Rajčice	Prana i lijeva cijela (uklonite tvrdu zelenu jezgru). Namirnice u 2 ili 3 po komadu.
Paprike	Perite i izrežite na četvrtine po duljini, prema obliku.
Celerijak	Izrezano na komade od 6 - 7 cm
Krastavci	Oljuštena. Izrežite na pregrade duljine približno 15 cm
komorač	Izrezano na komade od 6 - 7 cm
Zvijezda	Izrežite na komade kako biste ih lakše bacili u sokser. Ne stavljajte previše odjednom da biste spriječili začepljenje.
Zrele	Uklonite naslage da biste izbjegli gorčinu.

Izvlačenje soka

- Postavite spremnik (koji nije priložen) ispod sklopa grlića dok je grlić otvoren.
- Uklonite potiskivač iz odvođa za hranjenje.
- Utikač uključite u odgovarajuću utičnicu.
- UKLJUČITE uređaj pritiskom tipke "ON" (zeleno).
- Pripremljene sastojke postupno napunite u lijevak. Nemojte ga previše napuniti. Dodajte male

- komade odjednom. Voćna pulpa izbacuje se u spremnik pulpe, dok ekstrahirani sok teče kroz otvor u spremnik (nije isporučen).
- Pomoću gurača pogurajte i vodite sastojke kroz poklopac s utorom za punjenje.
- Pritisnite tipku „ISKLJUČENO“ kada se sva hrana obradi.



Zaštita

- Ovaj sokove neće započeti ako poklopac s utokom za hranjenje nije pravilno postavljen, a sigurnosna ručica nije pravilno učvršćena. Motor će se isključiti čim otključate sigurnosnu ručicu ili pritisnete gumb OFF.
- Ovaj soh je opremljen snažnom kočnicom koja

će zaustaviti rad aparata u manje od nekoliko sekundi ako otkačite sigurnosnu ručicu dok taj sof radi.

- Za ponovno uključivanje [ON] dozatora, jednostavno pravilno zaključajte sigurnosnu ručicu na poklopac i pritisnite gumb I [ON].

Uklanjanje začepljenih ostataka hrane s poklopca s ispustom za hranjenje

- Ako se hrana začepila, pritisnite je prema dolje pomoću gurača. Ako to ne uspijete, pritisnite prekidač u položaj "ISKLJUČENO" i pričekajte trenutak dok se oštrice ne prestanu pokretati.
- Dsspojite priključak napajanja iz utičnice i ukloni-

te poklopac putem ulaza za punjenje.

- Pričekajte dok se spremnik za vađenje ne ohladi prije rastavljanja.
- Izbacite začepljene namirnice s poklopca pomoću ispusta za hranjenje.

Savjeti

Slijedite ove korisne savjete kako biste dobili najbolje rezultate od svog sokova.

- Voće ili povrće ne stavljajte u posudu za sokove dok se napajanje ne uključi i motor ne počne okretati.
- Ostavite da sredstvo za sokove nekoliko sekundi radipočetnog soka.
- Nemojte nasilno gurati hranu u sokser. Pustite da hrana polako padne i poslužite se potiskivačem.
- Voće ili povrće koje odgovara cjevčici za hranjenje može biti cjelokupno. Hranu izrežite ako je prevelika da bi mogla stati u cijev za hranjenje.
- Uklonite velike jame poput breskve, manga, itd. jer bi to moglo oštetiti oštricu, a možda i sokove.
- Ostavite sokove da prije isključivanja i pustite da teče nekoliko sekundi kako bi se omogućilo da se višak soka sam izvadi iz pulpe. Nakon što ga ISKLJUČITE, pričekajte da se sokova potpuno zaustavi i da se ohladi prije nego što ga rastavite.
- Nemojte upotrebljavati prekomjerno voće jer će ostaviti previše pulpe u filtru i začepiti sokove.

- Ne ulijevajte tekućine u uređaj, osim ako ne slijedite upute/preporuke prilikom proizvodnje soje, riže ili orašastog mlijeka.
- Kada koristite malo ili tanko voće ili povrće, dodajte velik broj njih istovremeno. Na primjer, za najbolje rezultate umetnite 2 ili 3 mrkve odjednom u cijev za hranjenje.
- Prilikom sokanja bilja ili pšenične trave umotajte ih u veće lišće povrća kao što je špinat, kupus itd., a nakon toga slijede voće ili vegetavla koji sadrže mnoštvo soka kao što su ananas, jabuka itd.
- Prilikom sokanja mrkve koje nisu iste veličine nemojte koristiti gurač dok se ne obradi najveći ahs mrkve. Kada imaju iste veličine, možete upotrijebiti gurač i nastaviti s radom sve dok se ne operiraju mrkve.
- Denser povrće (tj. repe) i vlaknasto povrće (tj. celer) trebaju biti nasjeckano i polako umetnuti u cijev za punjenje kako bi se smanjilo začepljenje.

Čišćenje i održavanje

- **Upozorenje!** Prije čišćenja i pohrane uređaj uvijek iskopčajte iz električne utičnice.
- NIJE preporučljivo prati različite dijelove u perilici posuda.
- Odmah nakon svake uporabe, četkicom (isporučenom) temeljito očistite fine mrežaste otvore na košari. Pazite na oštre rubove! Iščetkajte unutrašnjost pod tekućom vodom i držite je prema svjetlu kako biste bili sigurni da otvori na mrežici nisu blokirani.
- **Opasnost od strujnog udara!** Ne uranjajte kabel za napajanje s utikačem ili bazom motora u vodu

ili druge tekućine.

- Rastavite sisač u obrnutom redoslijedu sklapanja (Pogledajte → Sklop)
- Čistite jedinicu baze motora mekom vlažnom krpom.

VAŽNO! Proverite je li deterdžent prikladan za upotrebu s dijelovima od plastike ili nehrđajućeg čelika. Određeni vrlo alkalni proizvodi (npr. s visokim koncentracijama amonijaka ili kaustičnih sokova) potpuno su nekompatibilni s nekim plastikama i uzrokuju veliko propadanje.



Dijelovi	Opis
Gurač	- Dijelove uronite u topao, blag deterdžent na otprilike 3 ~ 5 minuta. Nikada nemojte koristiti abrazivni deterdžent za čišćenje. - Rince pod tekućom vodom. - Opasnost od ozljede ruke! Pažljivo rukujte uz uporabu oštrice.
Poklopac s kanalom za hranjenje	
Sklop košare s oštricom	
zdjela	
Spremnik od pulpe	

• Potpuno osušite sve dijelove.

• Ponovno montirajte sof (Pogledajte → Sklop)

Skladištenje

• Uvijek provjerite je li uređaj već odspojen s električne zidne utičnice i potpuno ohladite.

• Uređaj čuvajte na čistom i suhom mjestu izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca.

Rješavanje problema

Ako uređaj ne radi ispravno, provjerite donju tablicu za rastvor.

Ako ne možete riješiti problem, obratite se dobavljaču / pružatelju usluga.

Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Motor se ne pokreće nakon što ga se UKLJUČI.	Uređaj se ne uključuje čvrsto s električnom utičnicom.	Provjerite utikač kako biste čvrsto potvrdili utikač.
Motor radi uz glasne zvukove i velike vibracije.	- Uređaj nije dobro postavljen. - Previše sastojaka koji su začepljeni unutar oštrice košare u sklopu košare - Usisna stopala nisu dobro u kontaktu s površinom	- Iskopčajte uređaj iz napajanja i ponovno ga ispravno postavite (Pogledajte → Sklop). - Isključite iz struje Obrišite neke namirnice i ponovno pokrenite. - Vodite računa da su usisne nožice u kontaktu s površinom.
Neučinkovit rezultat sokova	Oštrica za rezanje unutar košare je istrošena.	Zamjena oštrice za rezanje unutar košare.

Tehničke specifikacije

Broj stavke: 221105

Radni napon i frekvencija: 220-240V~ 50/60 Hz

Izlazna struja: 700W

Klasa zaštite: I. klasa

Vodootporna klasa: IPX1

Razina buke: < 72 dB (A) (manje od funkcije za opterećenje)

Dimenzije: 245 x 480 x (V) 530 mm

Brzina rotacije: pribl. 3000 o/min

Neto težina: približno 13,1 kg

Napomene: Tehničke specifikacije podložne su promjenama bez prethodne obavijesti.

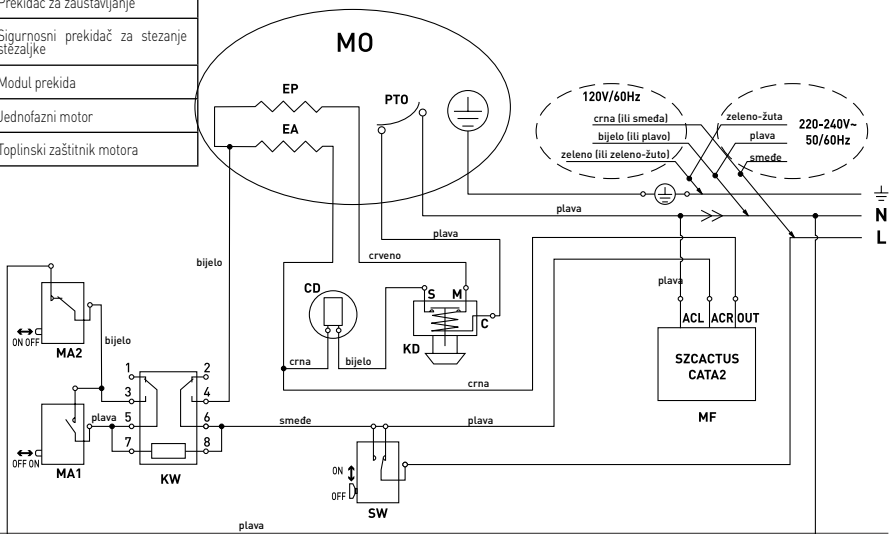
Materijal različitih dijelova

Dijelovi	Materijal
Kućište kućišta jedinice motora	Nehrđajući čelik AISI 304
zdjela	Nehrđajući čelik AISI 304
Sklop košare	Nehrđajući čelik AISI 304
Disk od graviranja	Nehrđajući čelik AISI 430



Električni dijagram (220-240 V~ 50/60 Hz)

EP	Glavna faza
EA	Početna faza
CD	Početni kondenzator
KD	Početni relej
KIW	Elektromagnetski relej
MA1	Prekidač za pokretanje
MA2	Prekidač za zaustavljanje
SVUJEĆE	Sigurnosni prekidač za stezanje stezaljke
MF	Modul prekida
MO	Jednofazni motor
PTO	Toplinski zaštitnik motora



RECEPTI

Voće i povrće možete kombinirati na bezbroj načina za stvaranje uzbudljivih, šarenih i potpuno prirodnih pića. Dajte svojoj mašti na umu ovih nekoliko zlatnih pravila za pripremu koktela:

- Uvijek upotrebljavajte neobrađeno voće.
- Korištenje tresilice učinit će neprozirnu smjesu homogenijom.

BOJA BRESKVE

Sastojci (serve 3):

- 6 breskvi
- 1/2 limun
- 1 izdašan muškatni oraščić od sklizanja
- Soda voda od 300 ml
- 1 tanka kriška svježeg đumbira

- Napunite donju polovicu tresilice dopola svim kockicama leda. Nemojte predugo tresti koktel, inače će se led otopiti i pokvariti.

Evo izbora koktela, za oko četiri osobe.

Napomena: Recepti su samo za referencu. Puno recepata može se pronaći u knjigama za kuhanje i na internetu.

Priprema: kamenom izbrusite breskve i ogulite limun. Nema potrebe za odljepljivanjem đumbira. Prvo obradite breskve u solju, a zatim đumbir, zatim limun. Nakon toga pomiješajte mljeveni muškatni oraščić i sodu sa sokom. Podijelite tri čaše. Očarajte: ukrasite čaše tankim kriškama breskve.

HR

JABUKA-KIVI

Sastojci (serve 3):

- 3 jabuke Granny Smith
- 1/2 boje
- Voće od 3 kivija

Priprema: ogulite vapnulo. Ogulite kivija zato da koktel zadrži svježu zelenu boju.

U svom soku obradite sve sastojke.

TOPLO GREJP

Sastojci (serve 3):

- 250 g narančaste
- 250 g grejpa
- 250 g jagoda

ORIJENTALAN

Sastojci (serve 3):

- 1/2 ananasa
- 3 naranče
- 1 čajna žličica ekstrakta vanilije

SLADOLED S JABUKAMA

Sastojci (serve 4):

- 4 jabuke Granny Smith
- 2 štapića celera
- 1 tanka kriška svježeg đumbira
- 1/2 limun
- sol

KOKTEL SLATKIŠA

Sastojci (serve 4):

- 1 pljeskavica
- 2 mrkve
- 2 male vezice crveno grožđe
- 2 jabuke Granny Smith
- Kajenski papar

MEDOVANA LUBENICA

Sastojci (serve 3):

- lubenica od 750 g
- 1/2 limun
- 20 g meda
- 20 g vode

Promiješajte žlicom i poslužite odmah, prije nego što se jabuka počne rumeniti, Ideja: ako pronađete previše kiselog okusa, jednostavno dodajte malo meda ili slatke sirupe. Voće kivija možete zamijeniti krastavcem ili štapićem celera.

Priprema: ogulite naranče i grejp kako biste izbjegli gorak okus. U svom soku obradite sve sastojke. Dobro promiješajte i razdijelite čaše. Ideja: ako vam je sok previše kisel, jednostavno dodajte malo meda ili sirupa od lizanja.

Priprema: ogulite voće. Prvo obradite ananas u svom soheru, a potom naranče.

Priprema: celer se temeljito opere i procesira u vašem soku, nakon čega slijede đumbir, zatim jabuke. Začinite s malo soli i odmah poslužite prije nego što se jabuka počne rumeniti. Ideja: možete upotrijebiti kruške umjesto jabuka.

Priprema: U soku obradite svo voće i povrće. Začinite sok s kaionskim paprom i poslužite ohlađeno. Šljokice: ukasite svaku čašu šiljkom s malom ciklu. Ideja: za taj sok možete iskoristiti bijelu ili žutu breskvu.

Priprema: zakuhajte med i vodu međusobno i ostavite da se ohladi. Uklonite tvrdoću lubenice sa zupcima i meso izrežite na velike komade. Ogulite limun.

Obradite voće u velike komade. Ogulite limun. U soku obradite voće.

Prvo ulijte mješavinu meda u čaše, a zatim u sok od lubenice. Smeće: poslužite u tanko narezanoj lubenici.

RIŽA OD MRKVE

Sastojci (serve 4):

- 4 mrkve
- 4 naranče
- 1 tanka kriška svježeg đumbira
- kockice leda

KLASIČAN

Sastojci (serve 3):

- 4 mrkve
- 3 jabuke
- 1 limun

GAZPACHO

Sastojci (serve 3):

- 500 g zrelih rajčica
- 1/2 male crvene paprike
- 1/2 krastavac
- 1/2 malih ljepljivih celera
- 1 žlica maslinovog ulja
- ocat od višanja
- sol
- Patent

ŠPAROGE

Sastojci (serve 3):

- 1kg zelenog šparoga
- 1pinch mljeveni eseplette papar
- 1 prstohvat brašna do sela morska sol

MIJEŠALICA ZA KRSTAVCE

Sastojci (serve 4):

- 1 krastavac
- 4 potkoljenice
- 3 čajne žličice
- 1/2 limun
- kozje mlijeko

PRILIČNO RUŽIČASTA

Sastojci (serve 4):

- jagode 300 g
- 3 mrkve
- 1/4 ananasa

Priprema: oljuštite ananas i narežite na komade. Ne morate zaljuljati jagode jer će njihove navlake

Priprema: operite i izribajte mrkve (ne moraju ih oguliti). Odljepite naranče. Obradujte sve sastojke osim kockica leda u sokova.

Razdijelite četiri čaše, dodajte kockice leda i odmah poslužite. Djelomičan: razmiješajte je maslinovom maslikom i komadićem naranče.

Umiješajte ekstrakt vanilije u sok i poslužite u malim čašama. Ideja: zamijenite naranče kokosovim mlijekom.

Priprema: ogulite limun. Operite i izribajte mrkve (ne trebaju ih oguliti). U svom soku obradite sve sastojke.

Dobro promiješajte i poslužite.

Ideja: možete zamijeniti kruške za jabuke.

Priprema: Obradite svo povrće u svom soku, zatim dodajte maslinovo ulje, ocat od višanja i sol.

Smeće: ukrasite okretom kore limuna i narežite rajčicu.

Ideja: kako rajčica otvara apetit, poslužite gazpacho na početku obroka.

Priprema: ogulite šparoge i odbacite najteže krajeve stalka. Proces u vašem soku.

Začinite s malo Espelette papra i morske soli. Ideja: iskoristite ovaj koktel uz jelo od lososa.

Priprema: operite krastavac, ali ga nemojte guliti jer koža sadrži vitamine, a također će dati boju koktelu. Iz tog razloga, upotrijebite organski krastavac, ako je moguće. Ogulite limun.

Obradite krastavac, jabuke i koru u soku, a nakon toga limun. Umiješajte kozje mlijeko sa sokom.

automatski biti izbačene u spremnik pulpe.

U tom redu obradite ananas, jagode i mrkve. Dobro promiješajte i razdijelite čaše po narezanim jagodama.

Ideja: poklopite svoj koktel prstima po mljevenoj vanilinoj žori, kardamomu ili đumbiru.



MELODIJA MELODIJA

Sastojci (serve 3):

- 8x2x kupolasta melođa presvučena zelenom bojom
- 1 grakova jabuka
- 1/2 limun

HRSKAVA DIVA S KURKUMOM

Sastojci (serve 4):

- 1400 g žute mededne dinje
- 1 grejp
- 1/2 kruška
- 1/2 zlatna ukusna jabuka
- 1 tanka kriška svježeg đumbira
- 1/2 putanja limunske trave
- 1 sitna kurkumska škodljiva

Priprema: uklonite žarulju i rumenilo te meso izrežite na velike komade. Ogulite limun. U svom soku obradite sve sastojke.

Promiješajte žlicom i odmah poslužite, s okusom nekoliko metvica. Ideja: zamijenite lubenicu lubenicom.

Priprema: ogulite dinju i grejp. Obrada jabuke, đumbira, limuna i grejpa u vašem sokovniku tim redoslijedom. Dobro promiješajte i podijelite četiri čaše.

Jamstvo

Svaki kvar koji utječe na funkcionalnost uređaja koji postane očit u roku od godinu dana nakon kupnje bit će popravljen besplatnim popravkom ili zamjenom pod uvjetom da je uređaj korišten i održavan u skladu s uputama te da nije zloupotrijebljen ili zloupotrijebljen na bilo koji način. Vaša zakonska prava ne utječu. Ako se uređaj traži pod jamstvom,

navedite gdje i kada je kupljen i uključite dokaz o kupnji (npr. primitak).

U skladu s našom politikom kontinuiranog razvoja proizvoda zadržavamo pravo promjene specifikacija proizvoda, pakiranja i dokumentacije bez prethodne najave.

Odbacivanje i okolina

Prilikom razgradnje uređaja, proizvod se ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom. Umjesto toga, vaša je odgovornost raspolagati otpadnom opremom tako što ćete je predati određenom mjestu prikupljanja. Nepoštivanje ovog pravila može se kazniti u skladu s važećim propisima o zbrinjavanju otpada. Odvojeno sakupljanje i recikliranje vaše otpadne opreme u trenutku odlaganja pomoći će

očuvanju prirodnih resursa i osiguravanju recikliranja na način koji štiti ljudsko zdravlje i okoliš.

Za više informacija o tome gdje možete ostaviti svoj otpad za recikliranje, obratite se lokalnoj tvrtki za prikupljanje otpada. Proizvođači i uvoznici ne preuzimaju odgovornost za recikliranje, obradu i ekološko zbrinjavanje, izravno ili putem javnog sustava

Děkujeme, že jste si koupili tento spotřebič Hendi. Přečtěte si pozorně tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným bezpečnostním předpisům před instalací a používáním tohoto spotřebiče poprvé.

Bezpečnostní předpisy

- Tento spotřebič je určen ke komerčnímu použití.
- Spotřebič používejte pouze k zamýšlenému účelu, pro který byl navržen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.
- Udržujte spotřebič a elektrickou zástrčku mimo vodu a jiné kapaliny. V případě, že spotřebič spadne do vody, okamžitě vyjměte zástrčku ze zásuvky. Nepoužívejte spotřebič, dokud nebyl zkontrolován certifikovaným technikem. Nedodržení těchto pokynů způsobí život ohrožující rizika.
- Nikdy se nepokoušejte otevřít kryt spotřebiče sami.
- Nevkládejte předměty do pouzdra spotřebiče.
- Nedotýkejte se zástrčky mokrymi nebo vlhkými rukama.
- ⚡ **NEBEZPEČÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM!** Nepokoušejte se opravit spotřebič sami, opravy provádějí pouze kvalifikovaní pracovníci.
- **Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič!** Když je poškozen, odpojte spotřebič od zásuvky a obraťte se na prodejce.
- **VAROVÁNÍ!** Neponořte elektrické části spotřebiče do vody nebo jiných kapalin.
- Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- Pravidelně kontrolujte napájecí zástrčku a kabel pro případné poškození. Pokud je poškozen, musí být nahrazen servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.
- Ujistěte se, že kabel nepřichází do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty a udržujte jej mimo otevřený oheň. Nikdy nevytahujte napájecí kabel, abyste jej odpojili od zásuvky, vždy vytáhněte zástrčku.
- Ujistěte se, že napájecí kabel nebo prodlužovací kabel nezpůsobují nebezpečí výletu.
- Spotřebič během používání nenechávejte bez dozoru.
- **VAROVÁNÍ!** Dokud je zástrčka v zásuvce, je spotřebič připojen ke zdroji napájení.
- Vypněte spotřebič před odpojením ze zásuvky.
- Napájecí zástrčku připojte ke snadno přístupné elektrické zásuvce, takže v případě nouze lze spotřebič okamžitě odpojit.
- Nikdy nenoste spotřebič za šňůru.
- Nepoužívejte žádná další zařízení, která nejsou dodávána společně se spotřebičem.
- Připojte spotřebič pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenými na štítku spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství než příslušenství doporučené výrobcem. Pokud tak neučiníte, mohlo by představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a mohlo by dojít k poškození spotřebiče. Používejte pouze originální díly a příslušenství.



- Tento spotřebič by neměl být provozován osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi ani osobami, které nemají zkušenosti a znalosti.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměly používat děti.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- **VAROVÁNÍ:** VŽDY vypněte spotřebič a odpojte od elektrické zásuvky před čištěním, údržbou nebo skladováním.

Zvláštní bezpečnostní předpisy

- Spotřebič používejte podle pokynů v návodu k použití.
- Tento stroj by měl být používán a instalován specializovaným vyškoleným personálem v kuchyni potravinářského průmyslu.
- Veškerá údržba, instalace a opravy by měly být prováděny specializovanými vyškolenými autorizovanými technikami.
- Nepokládejte spotřebič na topný předmět (benzín, elektrický, uhlíkový sporák atd.) Spotřebič udržujte mimo dosah horkých povrchů a otevřeného ohně. Stroj vždy provozujte na rovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Nepoužívejte stroj v blízkosti výbušných nebo hořlavých materiálů, kreditních karet, magnetických disků nebo rádií.
- Při provozu noste ochranný oděv, masku nebo ochranné brýle, pokud je to nutné.
- Tento stroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Nikdy nepřemostujte žádné bezpečnostní blokování na stroji.
- **VAROVÁNÍ:** Udržujte všechny větrací otvory ve spotřebiči bez překážek.
- **VAROVÁNÍ! VŽDY** udržujte ruce, dlouhé vlasy a oblečení mimo dosah pohyblivých částí.
- Během používání nechte kolem spotřebiče rozestup alespoň 20 cm pro účely větrání.
- **Pozor!** V případě potřeby bezpečně vedte napájecí kabel, abyste zabránili neúmyslnému tažení nebo kontaktu s topnou plochou.
- Neperte pračku s vodou nebo vodní tryskou. Mytí vodou může způsobit únik a zvýšit riziko úrazu elektrickým proudem. Žádné součásti nelze mýt v myčce nádobí.
- Stroj nečistěte ani neskladujte, pokud není zcela vychladlý.
- Nepřemisťujte stroj, když je v provozu. Při přemisťování stroje odpojte stroj a držte jej ve spodní části.
- Neprovozujte stroj bez přísad, aby nedošlo k přehřátí.
- **Nebezpečí zranění!** Při manipulaci s ostrými řeznými noži, vyprazdňování řezných nástrojů a během čištění je třeba postupovat opatrně.
- **Varování!** Nikdy nevkládejte ruce nebo jiné předměty do výživového roštu, když je spotřebič v provozu.
- Před připojením k napájecímu zdroji a před připojením příslušenství o sušte spotřebič a všechny jeho součásti/příslušenství.
- Nikdy nepoužívejte lžici, špachli nebo podobné prostředky k odstranění přísad ze spotřebiče během provozu. V případě, že musíte něco odstranit z výživového roštu, vždy vypněte spotřebič a odpojte jej od sítě, než tak učiníte.

- Před použitím odšťavňovače se ujistěte, že je víko správně připevněno a bezpečně zajištěno. Během provozu neodpojujte bezpečnostní rameno ani neodstraňujte víko.

Zamýšlené použití

- Spotřebič je určen k profesionálnímu použití.
- Tento spotřebič je určen pouze k extrakci šťávy ze zeleniny nebo tvrdého ovoce, jako jsou jablka atd. Jakékoli jiné použití může vést k poškození spotřebiče nebo zranění osob.
- Provoz spotřebiče k jakémukoli jinému účelu se považuje za nesprávné použití přístroje. Uživatel nese výhradní odpovědnost za nesprávné použití zařízení.

Uzemňovací instalace

Tento spotřebič je klasifikován jako **třída ochrany I** a musí být připojen k ochrannému prostředku. Uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem tím, že poskytuje únikový vodič pro elektrický

proud. Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem, který má uzemňovací vodič a uzemněnou zástrčku. Zástrčka musí být zapojena do zásuvky, která je správně instalována a uzemněna.

Před prvním použitím

- Odstraňte všechny ochranné obaly. Ujistěte se, že uvnitř spotřebiče nezůstaly žádné nečistoty z obalu.
- Zkontrolujte úplnost a poškození při přepravě. V případě poškození nebo neúplného doručení kontaktujte svého dodavatele/dovozce.
- Pokud spotřebič delší dobu nepoužíváte, uchovávejte jeho obal.
- Důkladně vyčistěte spotřebič (viz → Čištění a údržba).

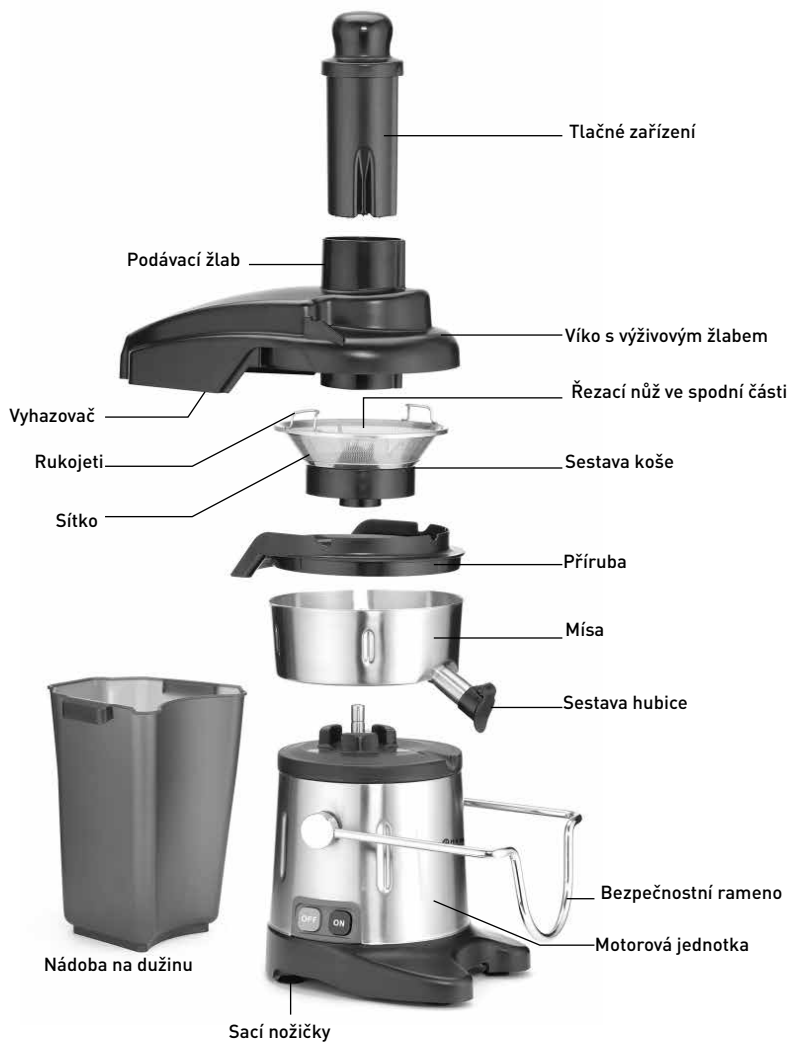
VAROVÁNÍ!

- Před čištěním spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- **Nebezpečí ručního vyšetřování!** S čepelí zacházejte velmi opatrně.
- Umístěte spotřebič na suchý, rovný a stabilní povrch tak, aby sací nohy pevně stály s povrchem.
- Po zapnutí stroje vždy umístěte pod výtok nádobu a pod ejektor nádobu na dužinu, ale předtím, než začnete krmit ovoce nebo zeleninu.

CZ



Seznam součástí



Poznámka: Pro sestavu hubice jsou dodávány tři zarážky, které brání pronikání hmyzu.

Sestava

• **VAROVÁNÍ!** Nikdy nezapojujte zástrčku do elektrické zásuvky, dokud není spotřebič zcela sestavený.

• Ujistěte se, že je sestava hubice zavřená.

1.



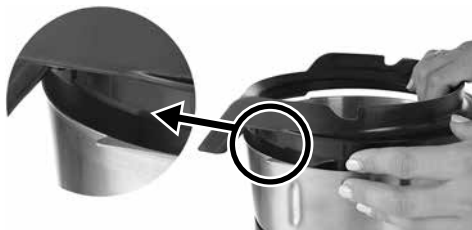
Motorovou jednotku pevně umístěte tak, aby tlačítka VYP/ZAPNUTO směřovala k vám.

2.



Umístěte misku na horní stranu motorové jednotky.

3.



Nasadte přírubu na okraj mísy. Žebra příruby by měla být vyrovnaná s plochým panelem misky. Ujistěte se, že příruba je správně nasazena.

4.



Sestavu koše spusťte na správné místo a držte ji za držáky. Otáčejte jím, dokud nezapadne na správné místo.

5.



Vyrovnejte víko s výživovým žlabem se zářezy v přírubě.



DŮLEŽITÉ: Ujistěte se, že kolík na hřídeli motoru je správně zarovnán s odpovídajícím zářezem v náboji košíku.

6.



Správně? nasadit nádobu na bun? papír s deskou ko?e.

7.



Zavřete správně bezpečnostní rameno. Odšťavňovač se nespustí, pokud není bezpečnostní rameno správně zavřené (bezpečnostní spínač).
Nyní je spotřebič sestaven a připraven k použití.



Provoz

Poznámky:

- V důsledku výrobního procesu může tento nově zakoupený spotřebič při prvním zapnutí vydávat určitý zápach. Tento zápach může zůstat po několika prvních provozních cyklech. To je normální a neznamená to žádnou závadu ani nebezpečí.
- Nestrkejte ruku nebo prsty do výživového roštu, abyste zatlačili nebo odstranili ucpané potraviny. Používejte pouze tlačné zařízení. Nebezpečí váž-

ného zranění rotujícím nožem.

- Pro provoz zavřete bezpečnostní rameno.
- Když spotřebič nepoužíváte, vždy jej vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte, zda jsou příruba a víko správně nasazeny, zejména při výměně za jiné potraviny.

Příprava ovoce a zeleniny

- Tento odšťavňovač lze použít k přípravě šťáv z mnoha různých druhů ovoce a zeleniny, ale k přípravě chutných a lahodných šťáv jsou zapotřebí některé přípravy.
- Ovoce opláchněte pod čerstvou tekoucí vodou.
- Velké ovoce nakrájejte na malé kousky, které se vejdou do krmného roštu.
- Odstraňte velká semínka, kameny, reklamní

šachty z třešní, broskví atd.

- Oloupejte husté ovoce (ananas, pomeranče, melouny atd.).
- Některé potraviny nejsou vhodné pro zpracování v odšťavňovači, protože jsou tvrdé (např. kokosové ořechy).

POZNÁMKA: Nikdy nevkládejte kostky ledu nebo mražené ovoce do podávací zkušavky.

Níže uvedené pokyny pro přípravu ovoce a zeleniny jsou pouze orientační.

Příprava ovoce a zeleniny	
Mrkev	Oloupaný a ponechaný celý, svrchní a ocasní. Podávejte ve 2 nebo 3 krocích najednou.
Jablka	Omytá a ponechaná celá (odstraňte stopku a všechny štítky).
Jahody	Odstraňte stopky podle chuti.
Citrusové ovoce	Oloupejte všechny citrusové plody. Pomeranče a citrony lze ponechat celé.
Ananasy	Oloupejte a nakrájejte na osm kousků (3 řezy)
Melony	Oloupejte a nakrájejte na osm kousků.
Rajčata	Vyprané a ponechané vcelku (vyjměte tvrdé zelené jádro). Jídlo ve 2 nebo 3 kusech najednou.
Peppery	Omytá a nařezána na čtvrtky podélně, podle tvaru.
Celeriac	Nakrájejte na kousky 6–7 cm
Okurky	Oloupané. Rozdělte je do sekcí o délce přibližně 15 cm.
Fenykl	Nakrájejte na kousky 6–7 cm
Zázvor	Nakrájejte na kousky, abyste usnadnili podávání do odšťavňovače. Nevkládejte příliš mnoho najednou, aby nedošlo k ucpání.
Hrozny	Odstraňte stopky, abyste se vyhnuli hořkosti.

Extrakce šťáv

- Pod sestavu výtoku umístěte nádobu (není součástí dodávky) s otevřeným výtokem.
- Vyjměte tlačné zařízení z výživového podavače.
- Zapojte zástrčku do vhodné elektrické zásuvky.
- Zapněte spotřebič stisknutím zeleného [ON] tlačítka.
- Připravené přísady postupně plňte do desky zásobníku. Nepřetěžujte jej. Přidávejte malé kousky

najednou. Ovocná dužina se vypouští do nádoby na dužinu, zatímco extrahovaná šťáva proudí výtokem do nádoby (není součástí dodávky).

- Pomocí tlačítku protlačte a protáhněte přísady víkem s výživovým komínem.
- Po zpracování všech potravin stiskněte tlačítko „OFF“.

Bezpečnostní ochrana

- Tento odšťavňovač se nespustí, pokud víko s výživovým podavačem není správně umístěno a bezpečnostní rameno není řádně zajištěno. Motor se přepne do polohy VYPNUTO, jakmile odemknete bezpečnostní rameno nebo stisknete tlačítko VYPNUTO.

- Tento odšťavňovač je vybaven výkonnou brzdou, která zastaví spotřebič za méně než několik sekund, pokud odemknete bezpečnostní rameno za chodu odšťavňovače.
- Chcete-li odšťavňovač znovu zapnout, jednoduše řádně zajištěte bezpečnostní rameno nad víkem a stiskněte tlačítko I [ZAPNUTO].

Odstranění ucpaného jídla z víka pomocí výživového komínu

- Pokud je jídlo ucpané, zatlačte ho pomocí tlačného zařízení. Pokud to nefunguje, stiskněte spínač do polohy „VYPNUTO“ a chvíli počkejte, dokud se nůž nezastaví.
- Odpojte napájecí zástrčku z elektrické zásuvky a

sejměte víko s výživovým kanálem.

- Před rozebráním odšťavňovače počkejte, až se zcela zastaví a zcela vychladne.
- Všechny ucpané potraviny odstraňte z víka výživovým podavačem.

Užitečné rady

Řiďte se těmito užitečnými radami, abyste ze svého odšťavňovače získali ty nejlepší výsledky.

- Do odšťavňovače nekládejte žádné ovoce ani zeleninu, dokud není zapnuto napájení a motor se nezačne otáčet.
- Nechte odšťavňovač několik sekund běžet, abychom mohli začít odšťavňovat.
- Do odšťavňovače netlačte silou. Nechte potraviny pomalu a stabilně procházet pomocí tlačného zařízení.
- Jakékoliv ovoce nebo zelenina, která se hodí, může výživová sonda proniknout do celku. Potraviny, pokud jsou příliš velké, aby se vešly do výživové sondy, nakrájejte.
- Odstraňte velké šachty, jako je broskvová, mango atd., protože by to poškodilo čepel a případně odšťavňovač.
- Nechte odšťavňovač několik sekund běžet, než jej vypnete, aby se umožnilo extrahování přebytečné šťávy z dužiny. Po vypnutí vyčkejte, dokud odšťavňovač zcela nezastaví a zcela nevychladne, a teprve poté jej rozeberte.
- Nedoporučujeme používat přetírat ovoce, protože by ve filtru zanechalo příliš mnoho dužiny a ucpalo

odšťavňovač.

- Do spotřebiče nikdy nenalévejte tekutiny, pokud nedodržujete pokyny/recept pro přípravu sóji, rýže nebo ořechového mléka.
- Při použití malého nebo tenkého ovoce nebo zeleniny přidávejte mnoho z nich současně. Pro dosažení nejlepších výsledků například vložte do výživové sondy 2 nebo 3 mrkve najednou.
- Při odšťavňování bylinek nebo pšeničné trávy je zabalte do větší listové zeleniny, jako je špenát, zelí atd., a poté je zabalte do ovoce nebo vegetariány, která obsahuje velké množství šťávy, jako je ananas, jablko atd.
- Při odšťavňování mrkve, která nemá stejnou velikost, nepoužívejte posunovač, dokud nebude zpracována největší mrkev. Jakmile mají stejnou velikost, můžete pomocí tlačného zařízení pokračovat, dokud se nezpracuje mrkev.
- Hustší zelenina (např. řepa) a vláknitá zelenina (např. celer) by měly být nakrájeny a pomalu přiváděny do výživové sondy, aby se snížilo ucpávání.

Čištění a údržba

- **Varování!** Před čištěním a uskladněním vždy odpojte spotřebič od elektrické zásuvky.
- **NEDOPORUČUJEME** mýt různé části v myčce nádobí.
- Ihned po každém použití použijte kartáč (součást dodávky) k důkladnému vyčištění jemných síťovaných otvorů řezacího nože v koši. Dávejte pozor

na ostré hrany! Vyčistěte vnitřek pod tekoucí vodou a držte jej směrem ke světlu, abyste se ujistili, že jemné otvory v síťce nejsou zanesené.

- **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!** Napájecí kabel se zástrčkou ani základní jednotkou motoru neponořujte do vody ani jiných kapalin.
- Rozeberte odšťavňovač v opačném pořadí jeho



montáže (viz → Sestavení)

- Základní jednotku motoru očistěte měkkým vlhkým hadříkem.

DŮLEŽITÉ! Zkontrolujte, zda je váš prací prostředek vhodný k použití s díly z plastu nebo nerezové

oceli. Některé vysoce zásadité produkty (např. s vysokou koncentrací čpavku nebo hydroxidu sodného) jsou zcela nekompatibilní s některými plasty a způsobují jejich velké zhoršení.

Díly	Popis
Tlačné zařízení	
Víko s výživovým žlabem	- Ponořte součásti do teplého jemného čistícího prostředku na dobu asi 3 – 5 minut. Nikdy nepoužívejte abrazivní čistící prostředek.
Sestava koše s čepelí	- Žebруйте pod tekoucí vodou.
Mísa	- Nebezpečí poranění rukou! S čepelí zacházejte opatrně.
Nádoba na dužinu	

- Všechny části zcela osušte.

- Znovu smontujte odšťavňovač (viz → Sestava)

Skladování

- Vždy se ujistěte, že byl spotřebič již odpojen od elektrické zásuvky a zcela vychladl.
- Spotřebič skladujte v čistém a suchém prostředí mimo dosah dětí a domácích zvířat.

Odstraňování problémů

Pokud spotřebič nefunguje správně, zkontrolujte prosím, zda je roztok v níže uvedené tabulce.

Pokud problém nemůžete vyřešit, obraťte se na dodavatele/poskytovatele služeb.

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Motor po zapnutí neběží.	Spotřebič se nezapojuje pevně do elektrické zásuvky.	Zkontrolujte zástrčku a pevně ji zkontrolujte.
Motor pracuje s hlasitými zvuky a skvělými vibracemi.	- Spotřebič není dobře sestaven. - Příliš mnoho přísad, které se ucpávají uvnitř čepele v sestavě koše - Sací nožičky nejsou v pevném kontaktu s povrchem	- Odpojte spotřebič ze zásuvky a správně jej znovu sestavte (viz → Sestavení). - Odpojte Vyčistit některé potraviny a restartovat. - Ujistěte se, že sací nožičky jsou pevně v kontaktu s povrchem.
Neefektivní odšťavňování	Řezací nůž uvnitř koše je opotřebovaný.	Výměna řezacího nože uvnitř koše.

Technické specifikace

Č. položky: 221105

Provozní napětí a frekvence: 220-240V~ 50/60 Hz

Výstupní výkon: 700W

Třída ochrany: třída I

Třída nepromokavosti: IPX1

Hladina hluku: < 72 dB (A)[Při provozu bez zatížení]

Rozměry: 245 x 480 x (V) 530 mm

Rychlost otáčení: cca 3000 ot/min

Čistá hmotnost: přibližně 13,1 kg

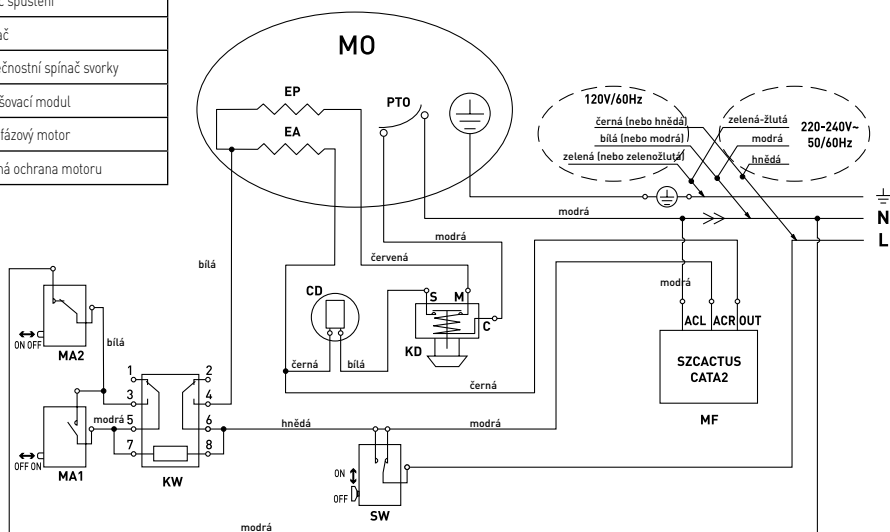
Poznámky: Technické specifikace podléhají změnám bez předchozího upozornění.

Materiál různých dílů

Díly	Materiál
Kryt motorové jednotky	Nerezová ocel AISI 304
Mísa	Nerezová ocel AISI 304
Sestava koše	Nerezová ocel AISI 304
Mřížkový kotouč	Nerezová ocel AISI 430



EP	Hlavní fáze
KS	Počáteční fáze
CD	Spouštěcí kondenzátor
KD	Spouštěcí relé
KW	Elektromagnetické relé
MA1	Spínač spuštění
MA2	Vypínač
SW	Bezpečnostní spínač svorky
MF	Přerušovací modul
MĚ	Jednofázový motor
PTO	Teplotní ochrana motoru



Ovoce a zeleninu lze kombinovat nekonečným množstvím způsobů, jak vytvořit vzrušující, barevné a zcela přírodní nápoje. Dejte na mysli svou představivost, a to těchto pár zlatých pravidel pro přípravu koktejlů:

- ## BROSKVOVÝ TŘPYT

Složení (servírování 3):

- 6 broskví
- 1/2 citronu
- 1 štědrý broušený muškátový oříšek
- 300 ml sodné vody
- 1 tenký plátek čerstvého zázvoru

Zde je výběr koktejlových receptů pro přibližně čtyři osoby.

Poznámka: Níže uvedené recepty jsou pouze orientační. Spousta receptů je k dispozici v kuchařkách a na internetu.

Příprava: vykašlete broskve a oloupejte citrón. Zázvor není třeba odlupovat. Nejprve zpracujte broskve ve vašem odšťavňovači, poté zázvor a poté citrón. Poté smíchejte mleté muškátové oříšky a limonádu se šťávou. Rozdělte si mezi tři sklenice. Ozdobte: ozdobte sklenice tenkými plátky broskve.

JABLEČNÉ-KIWI

Složení (servírování 3):

- 3 jablka Granny Smith
- 1/2 vápna
- 3 kiwi ovoce

Příprava: oloupejte vápno. Oloupejte kiwi tak, aby si koktejl zachoval svěží zelenou barvu.

JEMNÝ GRAPEFRUIT

Složení (servírování 3):

- 250 g oranžové
- 250 g grapefruitu
- 250 g jahod

ORIENTÁLNÍ

Složení (servírování 3):

- 1/2 ananasu
- 3 pomeranče
- 1 lžička vanilkového extraktu

JABLEČNÝ CELER

Příklady (porce 4):

- 4 jablka Granny Smith
- 2 tyčinky celeru
- 1 tenký plátek čerstvého zázvoru
- 1/2 citronu
- sůl

ŠARLATOVÝ KOKTEJL

Příklady (porce 4):

- 1 vařená červená řepa
- 2 mrkve
- 2 malé svazky červených hroznů
- 2 jablka Granny Smith
- kajenský pepř

MEDOVÝ MELOUN

Složení (servírování 3):

- 750 g vodního melounu
- 1/2 citronu
- 20 g medu
- 20 g vody

Zpracujte všechny přísady ve vašem odšťavňovači. Promíchejte lžící a podávejte okamžitě, než jablko začne hnědnout,

Nápad: pokud je chuť příliš kyselá, jednoduše přidejte trochu medu nebo třtinového cukrového sirupu. Ovoce kiwi můžete také nahradit okurkou nebo celerovou tyčinkou.

Příprava: oloupejte pomeranče a grapefruit, abyste se vyhnuli hořké chuti. Zpracujte všechny přísady ve vašem odšťavňovači.

Dobře promíchejte a rozdělte sklenice.

Nápady: pokud je šťáva příliš kyselá, jednoduše přidejte trochu medu nebo sirupu z třtiny.

Příprava: ovoce oloupejte. Nejdříve zpracujte ananas v odšťavňovači a poté pomeranče.

Příprava: celer důkladně umyjte a zpracujte ve šťávě, poté zázvor a poté jablka. Osolte a podávejte okamžitě, než jablko začne hnědnout. Nápad: místo jablek můžete použít hrušky.

Příprava: zpracujte veškeré ovoce a zeleninu ve vašem odšťavňovači. Šťávu okořeňte kajenským pepřem a podávejte vychlazenou.

Ozdobte: každou sklenici ozdobte plátkem řepy. Nápady: pro tuto šťávu můžete použít bílé nebo žluté broskve.

Příprava: uvařte med a vodu společně a nechte vychladnout. Odstraňte melounovou kůru a kapustu a nakrájejte maso na velké kousky. Odloupněte citron.

Zpracujte ovoce na velké kousky. Odloupněte citron. Zpracujte ovoce v odšťavňovači.

Nejprve do sklenic nalijte medovou směs a poté šťávu z melounu. Ozdoba: podávejte s nakrájeným melounem.

MRKEV KAPRICE

Příklady (porce 4):

- 4 mrkve
- 4 pomeranče
- 1 tenký plátek čerstvého zázvoru
- Kostky ledu

Příprava: mrkev omyjte a vydrhněte (není třeba je odlupovat). Oranžové oloupejte. Zpracujte všechny

příklady kromě kostek ledu ve vašem odšťavňovači. Rozdělte si mezi čtyři sklenice, přidejte kostky ledu a ihned podávejte. Ozdoba: ozdobte olivou a plátkem pomeranče.

Vmíchejte vanilkový extrakt do šťávy a podávejte v sklenicích na malé dávky. Nápad: pomeranče nahraďte kokosovým mlékem.

KLASICKÝ

Složení (servírování 3):

- 4 mrkve
- 3 jablka
- 1 citron

Příprava: oloupejte citron. Mrkev umyjte a vydrhněte (není třeba je odlupovat). Zpracujte všechny příklady ve vašem odšťavňovači.

Dobře promíchejte a podávejte.

Nápad: můžete nahradit hrušky jablky.

GAZPACHO

Složení (servírování 3):

- 500 g zralých rajčat
- ½ malého červeného pepře
- 1/2 okurky
- 1/2 malý celer
- 1 polévková lžíce olivového oleje
- Kapka sherry octa
- Sůl
- Pepř

Příprava: zpracujte veškerou zeleninu v odšťavňovači, poté přidejte olivový olej, sherry ocet a sůl.

Ozdobte: ozdobte špetkou citronové kůry a plátkem rajčete.

Nápady: jak rajčata otevírají chuť k jídlu, podávejte na začátku jídla gazpacho.

CHŘESTOVÉ HUBICE

Složení (servírování 3):

- 1 kg zeleného chřestů
- Espelette pepř s 1 mletou špendlíkem
- 1 špetka mouky do selské mořské soli

Příprava: oloupejte chřestové oštepky a tvrdé konce stopek zlikvidujte. Zpracujte ve svém odšťavňovači. Ochutíte trochou espeletového pepře a mořské soli.

Nápady: použijte tento koktejl jako doplněk k pokrmu z lososa.

ZHÁŠEČ OKUREK

Příklady (porce 4):

- 1 okurka
- 4 Granny usmívaná jablka
- 3 polévkové lžíce kopru
- 1/2 citronu
- Kozí mléko

Příprava: okurku omyjte, ale neloupejte ji, protože pokožka obsahuje vitamíny a také dodá vašemu koktejlů barvu. Z tohoto důvodu používejte pokud možno organickou okurku. Odlopněte citron.

Zpracujte okurku, jablka a kopr ve svém odšťavňovači a poté citron. Kombinujte kozí mléko se šťávou.

DOCELA RŮŽOVÁ

Příklady (porce 4):

- 300 g jahod
- 3 mrkve
- 1/4 ananasu

Příprava: oloupejte ananas a nakrájejte na kousky. Nemusíte trávit jahody, protože jejich stopky budou

automaticky vysunuty do nádoby na dužinu.

V odšťavňovači zpracujte ananas, jahody a mrkev v daném pořadí. Dobře promíchejte a rozdělte mezi sklenice zdobené nakrájenými jahodami.

Nápady: oživte svůj koktejl špetkou mletého vanilkového fazole, kardamomu nebo zázvoru.



MELOUNOVÁ MELODIE

Složení (servírování 3):

- 400 g melounu ze zelené kůže
- 1 jablko Granny Smith
- 1/2 citronu

HRUŠKA S KURKUMOU

Přísady (porce 4):

- 1400 g žlutého medového melounu
- 1 grapefruit
- 1/2 hrušky
- 1/2 zlatého chutného jablka
- 1 tenký plátek čerstvého zázvoru

Příprava: odstraňte melounovou kůru a kapustu a nakrájejte maso na velké kousky. Odloupněte citron. Zpracujte všechny přísady ve vašem odšťavňovači.

Promíchejte lžící a ihned podávejte s příchutí několika listů máty. Nápad: meloun nahradte melounem.

- 1/2 citronové stopky trávy
- 1 malá kurkuma

Příprava: oloupejte meloun a grapefruit. Zpracujte jablko, zázvor, citron a grapefruit v odšťavňovači v uvedeném pořadí. Dobře promíchejte a rozdělte mezi čtyři sklenice.

Záruka

Jakákoli závada ovlivňující funkčnost spotřebiče, která se projeví do jednoho roku po zakoupení, bude opravena bezplatnou opravou nebo výměnou za předpokladu, že spotřebič byl použit a udržován v souladu s pokyny a nebyl žádným způsobem zneužíván nebo zneužit. Vaše zákonná práva nejsou dotčena. Pokud je spotřebič nárokován v záruce,

uveďte, kde a kdy byl zakoupen, a přiložte doklad o koupi (např. potvrzení).

V souladu s naší politikou neustálého vývoje produktů si vyhrazujeme právo bez předchozího upozornění měnit specifikace produktu, balení a dokumentace.

Vyřazení a životní prostředí

Při vyřazování spotřebiče z provozu nesmí být výrobek likvidován s jiným domovním odpadem. Místo toho je vaší odpovědností nakládat s odpadním zařízením tak, že je předáte určenému sběrnému místu. Nedodržení tohoto pravidla může být potrestáno v souladu s platnými předpisy o nakládání s odpady. Samostatný sběr a recyklace vašeho odpadního zařízení v době likvidace pomůže šetřit

přírodní zdroje a zajistit jejich recyklaci způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí.

Pro více informací o tom, kde můžete odložit svůj odpad k recyklaci, kontaktujte místní společnost pro sběr odpadu. Výrobci a dovozci nepřebírají odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to buď přímo, nebo prostřednictvím veřejného systému.

Tisztelt Ügyfél!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Hendi készüléket. Olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet, különös figyelmet fordítva az alábbi biztonsági előírásokra, mielőtt először telepítené és használná ezt a készüléket.

Biztonsági előírások

- Ezt a készüléket kereskedelmi használatra tervezték.
- A készüléket csak arra a célra használja, amelyre a jelen kézikönyvben leírtak szerint tervezték.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen működés és a helytelen használat által okozott károkért.
- Tartsa távol a készüléket és az elektromos csatlakozót a víztől és más folyadékoktól. Abban az esetben, ha a készülék vízbe esik, azonnal távolítsa el a tápcsatlakozót az aljzatból. Ne használja a készüléket, amíg azt tanúsított technikus nem ellenőrizte. Az utasítások betartásának elmulasztása életveszélyes kockázatokat okoz.
- Soha ne próbálja meg kinyitni a készülék házát.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülék házába.
- Ne érintse meg a dugót nedves vagy nedves kézzel.
-  **ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!** Ne próbálja meg önállóan megjavítani a készüléket, a javításokat csak szakképzett személyzet végezheti.
- **Soha ne használjon sérült készüléket!** Ha sérült, húzza ki a készüléket az aljzatból, és lépjen kapcsolatba a kiskereskedővel.
- **FIGYELMEZTETÉS!** Ne merítse a készülék elektromos részeit vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne tartsa a készüléket folyó víz alatt.
- Rendszeresen ellenőrizze a hálózati csatlakozót és a kábelt, hogy nincs-e sérülés. Sérülés esetén azt szervizügynöknek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell helyettesítenie a veszély vagy sérülés elkerülése érdekében.
- Győződjön meg róla, hogy a kábel nem érintkezik éles vagy forró tárgyakkal, és tartsa távol a nyílt tűztől. Soha ne húzza ki a tápkábelt a csatlakozóaljzatból, hanem mindig húzza ki a dugót.
- Győződjön meg arról, hogy a tápkábel és/vagy a hosszabbító kábel nem okoz kioldási veszélyt.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- **FIGYELMEZTETÉS!** Mindaddig, amíg a dugó az aljzatba van csatlakoztatva, a készülék az áramforráshoz csatlakozik.
- Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt kihúzza az aljzatból.
- Csatlakoztassa a tápcsatlakozót egy könnyen hozzáférhető elektromos aljzathoz, hogy vészhelyzet esetén a készülék azonnal kihúzható legyen.
- Soha ne hordja a készüléket a kábellel.
- Ne használjon olyan kiegészítő eszközöket, amelyeket nem a készülékkel együtt szállítanak.
- A készüléket csak a készülék címkéjén feltüntetett feszültséggel és frekvenciával kell csatlakoztatni a konnektorhoz.

HU



- Soha ne használjon a gyártó által ajánlottakon kívül egyéb tartozékokat. Ennek elmulasztása biztonsági kockázatot jelenthet a felhasználó számára, és károsíthatja a készüléket. Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ezt a készüléket nem szabad korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalat és tudás hiányában működtetni.
- Ezt a készüléket semmilyen körülmények között nem szabad gyermekek használni.
- Tartsa a készüléket és a tápkábelt gyermekektől elzárva.
- **FIGYELEM:** A tisztítás, karbantartás vagy tárolás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból.

Különleges biztonsági előírások

- A készüléket a kézikönyvben leírtak szerint használja.
- Ezt a gépet az élelmiszeripar konyhájában képzett szakembernek kell üzemeltetnie és üzembe helyeznie.
- A karbantartási, telepítési és javítási munkákat csak szakképzett, erre feljogosított szakember végezheti el.
- Ne helyezze a gépet fűtőtestre (benzin, elektromos, szén tűzhely stb.) Tartsa távol a készüléket forró felületektől és nyílt lángtól. A gépet mindig vízszintes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen működtesse.
- Ne használja a gépet robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagok, hitelkártyák, mágneses tárcsák vagy rádiók közelében.
- Viseljen védőruházatot, maszkot vagy védőszemüveget, ha az üzemeltetés során szükséges.
- A gépet nem külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel való működtetésre tervezték.
- Soha ne kerülje meg a biztonsági reteszeléseket a gépen.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülékben lévő összes szellőzőnyílást tartsa akadálymentesen.
- **FIGYELMEZTETÉS! MINDIG** tartsa távol kezét, hosszú haját és ruházatát a mozgó alkatrészekről.
- Használat közben a szellőzés érdekében hagyjon legalább 20 cm távolságot a készülék körül.
- **Vigyázat!** Ha szükséges, biztonságosan vezesse el a tápkábelt, hogy elkerülje a véletlen húzást vagy a fűtőfelülettel való érintkezést.
- Ne mossa a gépet vízzel vagy vízfecskendezővel. A vízzel történő mosás szivárgást okozhat, és növelheti az áramütés kockázatát. Egyetlen alkatrész sem tisztítható mosogatógépben.
- Ne tisztítsa és ne tárolja a gépet, amíg teljesen le nem hűlt.
- Működés közben ne mozgassa a gépet. A gép mozgatásakor húzza ki a hálózati csatlakozót, és tartsa alul.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne működtesse a gépet összetevők nélkül.
- **Sérülésveszély!** Körültekintően kell eljárni az éles vágópengék kezelésekor, a vágóeszközök kiürítésekor és a tisztítás során.

- **Figyelmeztetés!** Soha ne tegye a kezét vagy más tárgyát a táplálócsúszdába a készülék működése közben.
- Szárítsa meg a készüléket és az összes alkatrészt/tartozékot, mielőtt csatlakoztatná a tápegységhez és a tartozékok csatlakoztatása előtt.
- Soha ne használjon kanalat, spatulát vagy hasonló eszközt az összetevők készülékből való kivételéhez működés közben. Ha valamit ki kell vennie a táplálócsúszdából, mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból, mielőtt ezt megtenné.
- A gyümölcsprés üzemeltetése előtt ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően és biztonságosan van-e rögzítve. Működés közben ne oldja ki a biztonsági kart, és ne vegye le a fedelet.

Tervezett felhasználás

- Ezt az eszközt kereskedelmi célra használják.
- Ez a készülék kizárólag zöldségekből vagy kemény gyümölcsökből (pl. alma stb.) való gyümölcslevek kinyerésére szolgál. Minden más használat a készülék károsodásához vagy személyi sérüléshez vezethet.
- A készülék bármilyen más célra történő működtetése a készülék nem rendeltetésszerű használatának minősül. A felhasználó kizárólagos felelősséggel tartozik az eszköz nem megfelelő használatáért.

Földelő telepítés

Ez a készülék **I. védelmi osztályba** tartozik, és védőtáblához kell csatlakoztatni. A földelés csökkenti az áramütés kockázatát azáltal, hogy egy menekülési vezeték biztosít az elektromos áramhoz. Ez

a készülék tápkábelével van ellátva, amely földelő vezeték és földelt dugót tartalmaz. A dugót egy megfelelően felszerelt és földelt aljzatba kell dugni.

Az első használat előtt

- Távolítsa el minden védőcsomagolást és csomagolást. Győződjön meg arról, hogy nem maradt-e csomagolóanyag-törmelék a készülékben.
- Ellenőrizze a teljességet és a szállítási sérüléseket. Sérülés vagy hiányos szállítás esetén, kérjük, forduljon a szállítójához/importőréhez.
- Tartsa a csomagolást a készülék hosszabb ideig történő használaton kívül helyezéséhez.
- Alaposan tisztítsa meg a készüléket (Lásd: → Tisztítás és karbantartás).

FIGYELMEZTETÉS!

- Tisztítás előtt húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz.
- **A kéz felőli érdeklődés veszélye!** A pengét óvatosan kezelje.
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes és stabil felületre úgy, hogy a szívlábak szilárdan álljanak a felülethez.
- A készülék bekapcsolása után, de mielőtt elkezdené a gyümölcsök vagy zöldségek betáplálását, mindig helyezzen egy tartályt a kifolyó és a gyümölcshústartó alá.





Megjegyzés: A kifolyóegység három ütközővel rendelkezik, amelyek megakadályozzák a rovarok bejutását.

Szerelvény

- **FIGYELMEZTETÉS!** Soha ne csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a konnektorba, mielőtt a készüléket teljesen összeszerelné.

- Győződjön meg arról, hogy a kifolyó szerelvény zárva van.

1.



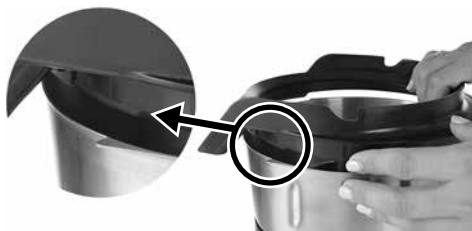
Úgy helyezze el a motoregységet, hogy az OFF / ON gombok Ön felé nézenek.

2.



Helyezze a tálat a motoregység tetejére.

3.



Szerelje fel a karimát a csésze peremére. A karima bordái egy vonalban legyenek a csésze lapos paneljével. Ellenőrizze, hogy a karima megfelelően van-e beszerelve.

4.



Engedje le a kosárszerelvényt a megfelelő helyre, és tartsa a tartóknál. Forgassa el, amíg a nyílásai a megfelelő helyre nem kerülnek.

5.



A fedelet a bemélyedésekkel egy vonalba kell hozni a peremben lévő adagolócsúszdával.



FONTOS: Győződjön meg arról, hogy a motor tengelyén lévő csap megfelelően egy vonalban van a kosár kónuszán lévő megfelelő bevágással.

6.



Illessze a cellulóztartályt a garatlemezhez.

7.



Zárja le megfelelően a biztonsági kart. A gyümölcsprés csak akkor indul el, ha a biztonsági kar megfelelően le van zárva (biztonsági kapcsoló). A készülék most már össze van szerelve és használatra kész.



Üzemeltetés

Megjegyzések:

- A gyártási folyamat miatt ez az újonnan vásárolt készülék az első bekapcsoláskor némi szagot bocsáthat ki. Ez a szag az első néhány működési ciklus során megmaradhat. Ez normális jelenség, és nem jelez semmilyen hibát vagy veszélyt.
- Ne tegye a kezét vagy az ujjait a tápláló csúszdára az étel betolásához vagy az étel eltömődésének eltávolításához. Csak a tolóeszközt használja.

Gyümölcsök és zöldségek előkészítése

- Ez a gyümölcslé sokféle gyümölcs- és zöldségféléből készíthető, de bizonyos készítményekre szükség van az ízes és ízletes gyümölcslevek előállításához.
- Öblítse le a gyümölcsöket friss folyóvízzel.
- Vágja a nagy gyümölcsöt apró darabokra, amelyek beleférnek a tápláló csúszdába.
- Távolítsa el a nagy magokat, köveket, aknákat a

Súlyos sérülés veszélye a forgó pengének köszönhetően.

- A működéshez zárja be a biztonsági kart.
- Használaton kívül mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki az aljzatból.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a karima és a fedél megfelelően van-e felhelyezve, különösen, ha másik élelmiszerre cseréli.

cseresznyéről, őszibarackról stb.

- Hámozza meg a vastag gyümölcsöt (anász, narancs, dinnye stb.).
- Egyes élelmiszerek kemény állaguk miatt (pl. kókuszdió) nem alkalmasak a gyümölcslevek feldolgozására.

MEGJEGYZÉS: Soha ne tegyen jégkockát vagy fagyaszott gyümölcsöt az adagolócsőbe.

Az alábbi, zöldségek és gyümölcsök elkészítésére vonatkozó utasítások csak tájékoztató jellegűek.

Gyümölcs- és zöldségelőkészítés	
Sárgarépa	Hámozza és balról egészben, fent és hátul. Egyszerre 2 vagy 3 táplálást végezzen.
Alma	Mosva és egészben hagyva (törölje le a szárat és a címekét).
Eper	Az íz kedvéért távolítsa el a szárazakat.
Citrusgyümölcs	Hámozza meg az összes citrusgyümölcsöt. A narancs és a citrom egészben hagyható.
Ananászok	Hámozza meg és vágja nyolc darabra (3 vágás)
Melonok	Hámozza meg és vágja nyolc darabra.
paradicsom	Mosva és egészben hagyva (vegye ki a kemény zöld magot). Egyszerre 2 vagy 3 ételt fogyaszthat.
Bors	Mossa meg és vágja negyedekre hosszában, az alaknak megfelelően.
Celeriac	Vágja 6 - 7 cm-es darabokra
Uborka	Hámozott. Vágja fel kb. 15 cm hosszú szakaszokra
Édeskömény	Vágja 6 - 7 cm-es darabokra
Gyömbér	Vágja darabokra, hogy könnyebben adagolható legyen a gyümölcsprésbe. Az eltömődés megelőzése érdekében ne tegyen be túl sok edényt egyszerre.
Szőlők	A keserűség elkerülése érdekében távolítsa el a szárazakat.

Leve kinyerése

- Helyezzen egy tartályt (nincs mellékelve) a kifolyó egység alá, nyitott kifolyóval.
- Távolítsa el a tolóeszközt a táplálócsúszdáról.
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy megfelelő elektromos aljzathoz.
- Kapcsolja BE a készüléket az „ON” (zöld) gomb megnyomásával.
- Fokozatosan tölts fel az elkészített összetevőket

a garatlemezre. Ne terhelje túl. Egyszerre adjon hozzá kis darabokat. A gyümölcspép kilökődik a gyümölcspéptartályba, miközben a kinyert gyümölcslé a tartályba folyik (nincs mellékelve).

- A tolórúd segítségével tolja át és irányítsa a hozzávalókat a fedőn keresztül a táplálócsúszdával.
- Nyomja meg az „OFF” gombot, amikor az összes étel feldolgozásra került.



Biztonsági védelem

- Ez a gyümölcsprés csak akkor indul el, ha a táplálócsúszdával ellátott fedelet megfelelően helyezték el, és a biztonsági kart megfelelően rögzítették. A motor kikapcsol, amint kioldja a biztonsági kart, vagy megnyomja az OFF gombot.
- Ez a gyümölcsprés erős fékkel van felszerelve,

amely néhány másodpercen belül leállítja a készüléket, ha a gyümölcsprés működése közben kioldja a biztonsági kart.

- A gyümölcsgép újbóli bekapcsolásához egyszerűen rögzítse a biztonsági kart a fedél fölé, és nyomja meg az I (ON) gombot.

Eltömődött élelmiszerek eltávolítása a fedélről táplálócsúszdával

- Ha az étel eltömődött, nyomja le a tolórúddal. Ha ez nem működik, nyomja a kapcsolót „KI” helyzetbe, és várjon egy ideig, amíg a penge leáll.
- Csatlakoztassa a hálózati dugaszt az elektromos aljzathoz, és távolítsa el a fedelet a táplálócsúsz-

dával.

- Szétszerelés előtt várja meg, amíg a gyümölcsprés teljesen leáll, és teljesen lehűl.
- Távolítsa el az összes eldugult élelmiszert a kupakról a táplálócsúszdával.

Hasznos tanácsok

Kövesse ezeket a hasznos tanácsokat, hogy a legjobb eredményeket érje el a gyümölcslével.

- Ne tegyen gyümölcsöt vagy zöldséget a gyümölcslébe, amíg az áramellátás be nem kapcsol, és a motor nem kezd fogogni.
- Hagyja pár másodpercig járni a gyümölcslévet, mielőtt elkezdené a gyümölcslévet.
- Ne erőltesse az ételt a gyümölcslébe. Hagyja, hogy az étel lassan és egyenletesen átessen a tolórúddal.
- Bármely olyan gyümölcs vagy zöldség, amely illeszkedik a táplálócsőbe, egészben betehető. Vágja le az ételt, ha túl nagy ahhoz, hogy beférjen a táplálócsőbe.
- Távolítsa el a nagyobb gödröt, például őszibarackot, mangót stb., mivel ez károsítja a pengét és esetleg a gyümölcslévet.
- Mielőtt kikapcsolná a gyümölcslévet, néhány másodpercig működtesse a gyümölcslévet, hogy a felesleges gyümölcslévet ki tudja vonni a gyümölcshúsból. Kikapcsolás után várja meg, hogy a gyümölcsprés teljesen leálljon, és teljesen lehűljön, mielőtt szétszerelné.
- Ne ajánlja a túlcsondult gyümölcs használatát, mivel túl sok pépet hagy a szűrőben, és eltömíti a gyümölcslévet.

- Soha ne öntsön folyadékot a készülékbe, kivéve, ha betartja a szója, rizs vagy anyatej előállítására vonatkozó utasításokat/recepteket.
- Kis vagy vékony gyümölcsök vagy zöldségek használatakor egyszerre adjon hozzá sok gyümölcslé vagy zöldséget. Például a legjobb eredmény elérése érdekében egyszerre 2 vagy 3 sárgarépat helyezzen be a táplálócsőbe.
- Amikor fűszernövényeket vagy búzafüvet lúgoz, csomagolja be azokat nagyobb leafedő zöldségekbe, mint pl. spenót, káposzta stb., majd egy olyan gyümölcs vagy vegetáriánus növény, amely bőséges mennyiségű gyümölcslévet tartalmaz, mint például ananász, alma stb.
- Ha nem azonos méretű sárgarépat szaftoz, ne használja a tolóeszközt, amíg a legnagyobb sárgarépa ahs feldolgozásra nem került. Ha azonos méretűek, a tolórúddal folytathatja a műveletet, amíg a sárgarépa feldolgozásra nem kerül.
- A tömés csökkentése érdekében a sűrűbb zöldségeket (pl. cékla) és a rostos zöldségeket (pl. zeller) aprítsa fel, és lassan adagolja a táplálócsőbe.

Tisztítás és karbantartás

- **Figyelmeztetés!** Tisztítás és tárolás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból.
- NEM javasoljuk, hogy a különböző alkatrészeket mosogatógépben mossa el.
- Minden egyes használat után azonnal használja a (mellékelt) kefét a kosárban lévő vágópenge

finom hálós furatainak alapos tisztításához. Legyen óvatos az éles szélekkel! Kenje meg a belsőjét folyó víz alatt, és tartsa felfelé a fény felé, hogy a finom hálós lyukak ne záródjanak el.

- **Áramütés veszélye!** Ne merítse a tápkábelt a dugóval vagy a motor alapegységével a vízbe vagy



más folyadékba.

- Szerelje szét a gyümölcstelenítőt az összeszerelés fordított sorrendjében (lásd → Összeszerelés)
- Tisztítsa meg a motor alapegységét puha, nedves ruhával.

FONTOS! Ellenőrizze, hogy a mosószer alkalmas-e a műanyagból vagy rozsdamentes acélból készült alkatrészekhez. Bizonyos erősen lúgos termékek (pl. nagy koncentrációjú ammónia vagy maró szóda) teljesen összeegyeztethetetlenek bizonyos műanyagokkal, és nagyon romlást okozhatnak.

Alkatrészek	Leírás
Tolórúd	- Merítse az alkatrészeket meleg, enyhe tisztítószerbe kb. 3 - 5 percre. Soha ne használjon súroló tisztítószer. - Rince folyó víz alatt. - Kézsérülés veszélye! A pengével kezelje a földet óvatosan.
Fedél táplálócsúszdával	
Kosárszerelvény pengével	
Edény	
Pulptartály	

- Szárítsa meg teljesen az összes alkatrészt.
- Szerelje össze a gyümölcstelenítőt (lásd → Összeszerelés)

Tárolás

- Mindig győződjön meg arról, hogy a készüléket leválasztották az elektromos fali aljzatról, és teljesen lehűlt.
- A készüléket tiszta, száraz helyen, gyermekektől és háziállatoktól elzárva tárolja.

Hibaelhárítás

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, olvassa el az alábbi táblázatot a megoldásra vonatkozóan.

Ha nem tudja megoldani a problémát, forduljon a szolgáltatóhoz.

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A motor nem működik BEkapcsolás után.	A készülék nem csatlakozik megfelelően a hálózati aljzathoz.	Ellenőrizze a dugót, és győződjön meg róla, hogy a dugó megfelelően van-e bedugva.
A motor hangos zajokkal és nagy rezgésekkel működik.	- A készülék nincs megfelelően összeszerelve. - Túl sok olyan összetevő, amely eldugult a kosárszerelvény pengéjében - A szívólábak nem érintkeznek szilárdan a felülettel	- Húzza ki, majd szerelje vissza a készüléket megfelelően (lásd → Összeszerelés). - Húzza ki a hálózati csatlakozót. Tisztítsa meg az ételt, és indítsa újra. - Ellenőrizze, hogy a szívólábak szorosan érintkeznek-e a felülettel.
Nem hatékony lúgozási eredmény	A kosárban lévő vágópenge elhasználódott.	A vágópenge cseréje a kosárban.

Műszaki adatok

Cikkszám: 221105

Üzemi feszültség és frekvencia: 220-240V~ 50/60

Hz

Kimeneti teljesítmény: 700W

Védelmi osztály: I. osztály

Vízállósági osztály: IPX1

Zajszint: < 72 dB (A)(terhelés nélküli működés alatt)

Méretek: 245 x 480 x (Ma) 530 mm

Forgási sebesség: kb. 3000 ford./perc

Nettó tömeg: kb. 13,1 kg

Megjegyzések: A műszaki specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak.

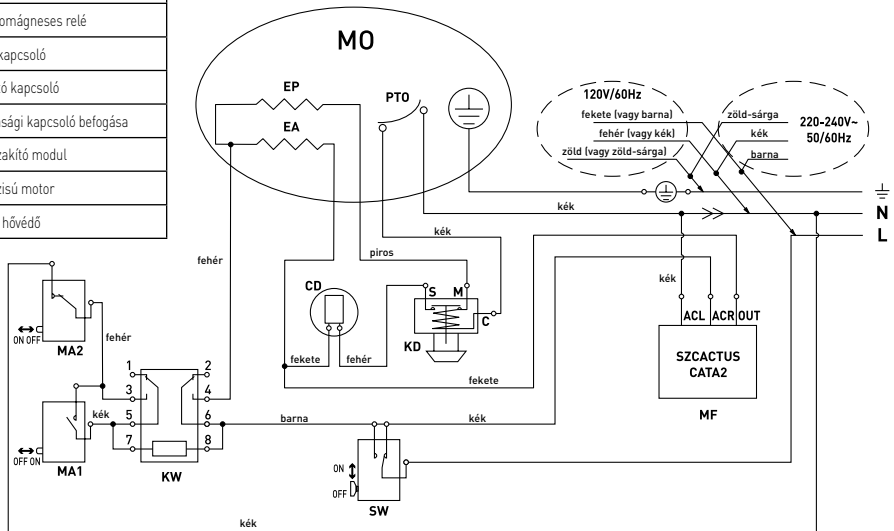


Különböző alkatrészek anyaga

Alkatrészek	Anyag
A motoregység háza	Rozsdamentes acél AISI 304
Edény	Rozsdamentes acél AISI 304
Kosárszerelvény	Rozsdamentes acél AISI 304
Rácsos tárcsa	Rozsdamentes acél AISI 430

Elektromos kapcsolási rajz (220-240 V~ 50/60 Hz)

EP	Fő fázis
EA	Indítási fázis
CD	Indító kondenzátor
KD	Indítórelé
KW	Elektromágneses relé
MA1	Indítókapcsoló
MA2	Leállító kapcsoló
SW	Biztonsági kapcsoló befogása
MF	Megszakító modul
MO	Egyfázisú motor
PTO	Motor hővédő



RECEPTEK

A gyümölcsök és zöltségek számtalan módon kombinálhatók, így izgalmas, színes és teljesen természetes italokat hozhatnak létre. Szabaduljon meg képzelőerejétől a koktélkészítés néhány arany szabálya:

- Mindig kezeletlen gyümölcsöt használjon.
- Rázó használatával az átlátszatlan keverék homogénebb lesz.
- A rázószerkezet alsó felét félig töltsse fel jégkockákkal.

Ne rázza a koktélt túl sokáig, mert a jég megolvad és tönkremegy.

Íme egy koktélreceptek választéka, amelyek mindegyike körülbelül négy ember számára készült.

Megjegyzés: Az alábbi receptek csak tájékoztató jellegűek. Számos recept található a főzőkönyvekben és az interneten.



ŐSZIBARACK CSILLOGÁSA

Összetevők (3. készlet):

- 6 őszibarack
- 1/2 citrom
- 1 nagylelkű csípés őrölt szerecsendió
- 300 ml szódavíz
- 1 vékony szelet friss gyömbér

ALMA-KIWI

Összetevők (3. készlet):

- 3 Granny Smith alma
- 1/2 méz
- 3 kivi gyümölcs

Előkészítés: hámozza meg a lime-ot. Hámozza meg a kivit úgy, hogy a koktél friss zöld színű maradjon.

ZAMATOS GRÉPFRÚT

Összetevők (3. készlet):

- 250 g narancssárga
- 250 g grépfrút
- 250 g eper

HU

KELETI

Összetevők (3. készlet):

- 1/2 ananász
- 3 narancs
- 1 teáskanál vaníliakivonat

ALMA-ZELLER

Összetevők (4 darab):

- 4 Granny Smith alma
- 2 darab zellerrúd
- 1 vékony szelet friss gyömbér
- 1/2 citrom
- só

SKARLÁTKOKTÉL

Összetevők (4 darab):

- 1 főtt cékla
- 2 sárgarépa
- 2 kis köteg piros szőlő
- 2 Granny Smith alma
- Kajén paprika

Előkészítés: köveze meg az őszibarackot, és hámozza meg a citromot. Nincs szükség a gyömbér lehúzására. Először a gyümölcslevesben lévő őszibarackot dolgozza fel, majd a gyömbért, majd a citromot. Ezután keverje össze a mogoró- és szódavizet a gyümölcslével. Ossa el a három szemüveget. Díszítés: díszítse a poharakat vékony barackszeletekkel.

Dolgozza fel a gyümölcslében lévő összes összetevőt.

Keverje meg egy kanállal, és azonnal tálalja, mielőtt az alma megbarnulna,

Ötlet: ha az íz túlságosan savas, egyszerűen adjon hozzá egy kis mézet vagy nádcukorszirupot. A kivi gyümölcsöket uborkával vagy zellerszelettel is helyettesítheti.

Előkészítés: hámozza meg a narancsot és a grépfrútot a keserű íz elkerülése érdekében. Dolgozza fel a gyümölcslében lévő összes összetevőt.

Keverje jól össze, és ossza el a szemüvegek között. Ötlet: ha a gyümölcslé túl savas, egyszerűen adjon hozzá egy kis mézet vagy nádszirupot.

Előkészítés: hámozza meg a gyümölcsöt. Először az ananászt dolgozza fel a gyümölcslében, majd a narancsot.

Előkészítés: alaposan mossa meg a zellerrudakat, és dolgozza fel a gyümölcslében, majd a gyömbérben, majd az almában. Egy kevés sóval fűszerezze, és azonnal tálalja, mielőtt az alma megbarnulna. Ötlet: az alma helyett használhat kórtét.

Előkészítés: dolgozza fel a gyümölcs- és zöldséglevesben lévő összes gyümölcsöt és zöldséget. Ízlelje meg a gyümölcslevet kajlipaprikával, és tálalja hűtötten.

Díszítés: minden üveget díszíts egy szelet baba céklával. Ötlet: ehhez a gyümölcsléhez fehér vagy sárga őszibarackot használhat.



MÉZES GÖRÖGDINNYE

Összetevők (3. készlet):

- 750 g görögdinnye
- 1/2 citrom
- 20 g méz
- 20 g víz

Előkészítés: főzze fel a mézet és a vizet együtt, és hagyja lehűlni. Távolítsa el a görögdinnyehéjat és a

csöveket, és vágja a húst nagy darabokra. Hámozza meg a citromot.

Dolgozza fel a gyümölcsöt nagy darabokban. Hámozza meg a citromot. Dolgozza fel a gyümölcsöt a gyümölcslében.

Először öntse a mézkeveréket a poharakba, majd a görögdinnyelevet. Díszítés: vékonyra szeletelt görögdinnye.

SÁRGARÉPA KAPASZKODÓ

Összetevők (4 darab):

- 4 sárgarépa
- 4 narancs
- 1 vékony szelet friss gyömbér
- Jégkockák

Előkészítés: mossa le és súrolja le a sárgarépát (nem szükséges lehúzni). Hámozza meg a na-

rancssárgákat. A gyümölcslé jégkockái kivételével dolgozza fel az összes hozzávalót.

Ossza el a négy poharat, adja hozzá a jégkockákat, és azonnal tálalja. Díszítés: díszítse olívával és narancsszelettel.

Keverje bele a vaníliakivonatot a gyümölcslébe, és tálalja kis pohárban. Ötlet: cserélje ki a narancsot kókusztejjel.

KLASSZIKUS

Összetevők (3. készlet):

- 4 sárgarépa
- 3 alma
- 1 citrom

Előkészítés: hámozza meg a citromot. Mossa meg és súrolja le a sárgarépát (nem kell lehántani). Dolgozza fel a gyümölcslében lévő összes összetevőt. Keverje jól össze, és szolgálja fel.

Ötlet: helyettesítheti a körtét az almákkal.

GAZPACHO

Összetevők (3. készlet):

- 500 g érett paradicsom
- 1/2 kis vöröspaprika
- 1/2 uborka
- 1/2 kis méretű zeller
- 1 evőkanál olívaolaj
- Csepp sherry ecet
- Só

•Bőrbors

Előkészítés: dolgozza fel a gyümölcslevesben lévő összes zöltséget, majd adja hozzá az olívaolajat, a sherry ecetet és a sót.

Díszítés: díszítse citromhéjjal és egy szelet paradicsommal.

Ötlet: ahogy a paradicsom megnyitja az étvágyat, az étel elején tálalja a gazpachot.

SPÁRGASZIVACS

Összetevők (3. készlet):

- 1 kg zöld spárga
- 1 hüvelykes őrölt Espelette paprika
- 1 csipet liszt sózza a tengeri só

Előkészítés: hámozza meg a spárgát, és dobja ki a száraz kemény végeit. Dolgozza fel a gyümölcslében.

Fűszerezze egy kis Espelette borssal és tengeri sóval. Ötlet: használja ezt a koktélt egy lazactál mellé.

UBORKA KIOLTÓ

Összetevők (4 darab):

- 1 uborka
- 4 szemcsés alma
- 3 evőkanál kapaszkodó
- 1/2 citrom
- Kecsketej

Előkészítés: mossa le az uborkát, de ne hámozza meg, mivel a bőr vitaminokat tartalmaz, és a koktél színét is színezi. Ezért, ha lehetséges, használjon organikus uborkát. Hámozza meg a citromot.

Dolgozza fel az uborkát, az almát és a kapillát a gyümölcslében, majd a citromot. Keverje össze a kecske tejét a gyümölcslével.



CSINOS RÓZSASZÍN

Összetevők (4 darab):

- 300 g eper
- 3 sárgarépa
- 1/4 ananász

Előkészítés: hámozza meg az ananászt, és vágja darabokra. Az epret nem kell leölelnie, mivel a szá-

rak automatikusan kilökődnek a cellulóztartályba. Dolgozza fel az ananászt, az epereket és a répa gyümölcslevesét ebben a sorrendben. Keverje jól össze, és ossza el a szeletelt eperrel díszített poharakat.

Ötlet: egy csipet őrölt vaníliababbal, kardamommal vagy gyömbérrel keltse életre a koktélt.

DALLAM DINNYE

Összetevők (3. készlet):

- 400 g zöldes árnyalatú dinnye
- 1 Granny Smith alma
- 1/2 citrom

Előkészítés: távolítsa el a dinnyehéjat és a csöveket, és vágja a húst nagy darabokra. Hámozza meg a citromot. Dolgozza fel a gyümölcslében lévő összes összetevőt.

Keverje össze egy kanállal, és azonnal tálalja, néhány mentalevéllel ízesítve. Ötlet: a dinnye helyett görögdinnye.

DINNYE-KÖRTE KURKUMÁVAL

Összetevők (4 darab):

- 1400 g sárga mézesdinnye
- 1 grépfrút
- 1/2 körte
- 1/2 arany színű, finom alma
- 1 vékony szelet friss gyömbér
- 1/2 citromfű szára
- 1 apró csipet kurkuma

Előkészítés: hámozza meg a dinnye és a grépfrút keverékét. Dolgozza fel az alma, gyömbér, citrom és grépfrút gyümölcslésében, ebben a sorrendben. Keverje össze jól, és ossza el négy pohár között.

HU

Garancia

A készülék működését befolyásoló minden olyan hibát, amely a vásárlást követő egy éven belül nyilvánvalóvá válik, ingyenes javítással vagy cserével kell javítani, feltéve, hogy a készüléket az utasításoknak megfelelően használták és karbantartották, és semmilyen módon nem bántalmazták vagy nem használták vissza. Az Ön törvényes jogait nem

érinti. Ha a készüléket jótállás alapján igénylik, adja meg, hol és mikor vásárolta meg, és tüntesse fel a vásárlás igazolását (pl. átvételi elismervényt). Folyamatos termékfejlesztési politikánkkal összhangban fenntartjuk a jogot arra, hogy előzetes értesítés nélkül megváltoztassuk a terméket, a csomagolást és a dokumentációt.

Visszadobás és környezet

A készülék leszerelésekor a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Ehelyett az Ön felelőssége, hogy a hulladékkezelő berendezéseit átadja egy kijelölt gyűjtőhelyre. E szabály betartásának elmulasztása a hulladékártalmatlanításra vonatkozó vonatkozó rendelkezéseknek megfelelően büntetendő. A hulladékkezelő berendezések elkülönített gyűjtése és újrahasznosítása az ártalmatlanítás idején segít megőrizni a természeti erőforrásokat, és biztosítja, hogy az

újrahasznosítás olyan módon történjen, amely védi az emberi egészséget és a környezetet.

Hatöbbet szeretne tudni arról, hogy hol dobhatja ki hulladékát újrahasznosításra, kérjük, forduljon helyi hulladékgyűjtő cégéhez. A gyártók és az importőrök nem vállalnak felelősséget az újrafeldolgozásért, a kezelésért és az ökológiai ártalmatlanságért sem közvetlenül, sem állami rendszeren keresztül.



Дякуємо, що придбали цей прилад HENDI. Уважно прочитайте цю інструкцію, приділяючи особливу увагу правилам безпеки, викладеним нижче, перш ніж встановлювати і використовувати цей прилад вперше.

Правила безпеки

- Цей прилад призначений для комерційного використання.
- Використовуйте прилад тільки за призначенням, для якого він був розроблений, як описано в цьому посібнику.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, викликані неправильною експлуатацією і неправильним використанням.
- Тримайте прилад і електричну вилку подалі від води та інших рідин. У разі, якщо прилад потрапить в воду, негайно вийміть вилку живлення з розетки. Не використовуйте прилад до тих пір, поки він не буде перевірений сертифікованим фахівцем. Невиконання цих інструкцій призведе до небезпечного для життя ризику.
- Ніколи не намагайтеся самостійно відкрити корпус приладу.
- Не можна вставляти предмети в корпус приладу.
- Не торкайтеся пробки мокрими або вологими руками.
- ⚡ **НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!** Не намагайтеся самостійно відремонтувати прилад, ремонт проводить тільки кваліфікований персонал.
- **Ніколи не використовуйте пошкоджений прилад!** Коли він пошкоджений, від'єднайте прилад від розетки і зверніться до продавця.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не можна занурювати електричні частини приладу в воду або інші рідини.
- Ніколи не тримайте прилад під проточною водою.
- Регулярно перевіряйте вилку і шнур живлення на наявність будь-яких пошкоджень. При пошкодженні він повинен бути замінений сервісним агентом або таким же кваліфікованим особою, щоб уникнути небезпеки або травми.
- Переконайтеся, що шнур не стикається з гострими або гарячими предметами і тримайте його подалі від відкритого вогню. Ніколи не тягніть шнур живлення, щоб від'єднати його від розетки, завжди натомість витягніть штекер.
- Переконайтеся, що шнур живлення та/або подовжувач не викликають небезпеки відключення.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** До тих пір, поки вилка знаходиться в розетці, прилад підключається до джерела живлення.
- Вимкніть прилад, перш ніж від'єднати його від розетки.
- Підключіть вилку живлення до легкодоступної електричної розетки, щоб у разі крайньої необхідності прилад можна було негайно відключити.
- Ніколи не носіть прилад за шнур.
- Не використовуйте зайві пристрої, які не поставляються разом з приладом.



- Підключіть прилад до електричної розетки тільки з напругою і частотою, зазначеними на етикетці приладу.
- Ніколи не користуйтеся аксесуарами, відмінними від рекомендованих виробником. Невиконання цього може становити небезпеку для користувача і може пошкодити прилад. Використовуйте тільки оригінальні деталі та аксесуари.
- Цей прилад не повинен експлуатуватися особами зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або особами, які мають нестачу досвіду і знань.
- Цей прилад ні за яких обставин не повинен використовуватися дітьми.
- Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей місці.
- **УВАГА: ЗАВЖДИ** вимикайте прилад і відключайте від розетки живлення перед чищенням, обслуговуванням або зберіганням.

Спеціальні правила безпеки

- Використовуйте прилад, як описано в інструкції з експлуатації.
- Цей прилад повинен експлуатувати та встановлювати спеціально підготовлений персонал на кухні харчової промисловості.
- Усі роботи з технічного обслуговування, монтажу та ремонту мають виконуватися спеціалізованими кваліфікованими спеціалістами.
- Не ставте машину на нагрівальний об'єкт (бензин, електрична плита, вугільна плита тощо) Тримайте прилад подалі від гарячих поверхонь і відкритого вогню. Завжди експлуатуйте машину на рівній, стійкій, чистій, жаростійкій і сухій поверхні.
- Не використовуйте машину поблизу вибухових або легкозаймистих матеріалів, кредитних карток, магнітних дисків або радіо.
- Одягайте захисний одяг, маску або захисні окуляри, якщо це необхідно під час роботи.
- Ця машина не призначена для роботи із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Ніколи не обходьте захисні фіксатори на машині.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Тримайте всі вентиляційні отвори в приладі подалі від перешкод.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! ЗАВЖДИ тримайте** руки, довге волосся та одяг подалі від рухомих частин.
- Під час використання забезпечте відстань щонайменше 20 см навколо приладу для вентиляції.
- **Увага!** Надійно прокладіть шнур живлення, якщо необхідно, щоб запобігти ненавмисному натягуванню або контакту з поверхнею нагрівання.
- Не мийте машину водою або струменем води. Прання водою може спричинити протікання та збільшити ризик ураження електричним струмом. Жодні деталі не можна мити в посудомийній машині.
- Не очищуйте та не зберігайте машину, якщо вона не повністю охолоджена.
- Не переміщуйте машину під час її роботи. Під час переміщення машини від'єднайте машину від мережі живлення та тримайте її внизу.
- Не користуйтеся машиною без інгредієнтів, щоб уникнути перегріву.
- **Небезпека травмування!** При поводженні з гострими ріжучими лезами, спорожненні ріжучих інструментів і під час очищення слід бути обережними.

- **Увага!** Ніколи не кладіть руки або будь-які інші предмети всередину жолоба для годування під час роботи приладу.
- Просушіть прилад і всі деталі/аксесуари перед підключенням до електромережі та перед підключенням аксесуарів.
- Ніколи не використовуйте ложку, лопатку або подібне, щоб вийняти інгредієнти з приладу під час роботи. Якщо вам потрібно вийняти щось із жолоба для годування, завжди вимикайте прилад і виймайте його з розетки, перш ніж це робити.
- Перед використанням соковижималки переконайтеся, що кришка надійно закріплена. Не відстібайте захисний механізм і не знімайте кришку під час роботи.

Цільове використання

- Прилад призначений для професійного використання.
- Цей прилад призначений лише для екстрагування соку з овочів або твердих фруктів, таких як яблука тощо. Будь-яке інше використання може призвести до пошкодження приладу або травм.
- Використання приладу з будь-якою іншою метою вважається неправильним використанням приладу. Користувач несе одноосібну відповідальність за неналежне використання пристрою.

Монтаж заземлення

Даний прилад відноситься до **класу захисту I** і повинен бути підключений до захисного заземлення. Заземлення знижує ризик ураження електричним струмом за рахунок забезпечення виходу електричного струму. Цей прилад осна-

щений шнуром живлення, який має заземлюючий провід і заглушку із заземленням. Вилка повинна бути включена в розетку, яка правильно встановлена і заземлена.

UA

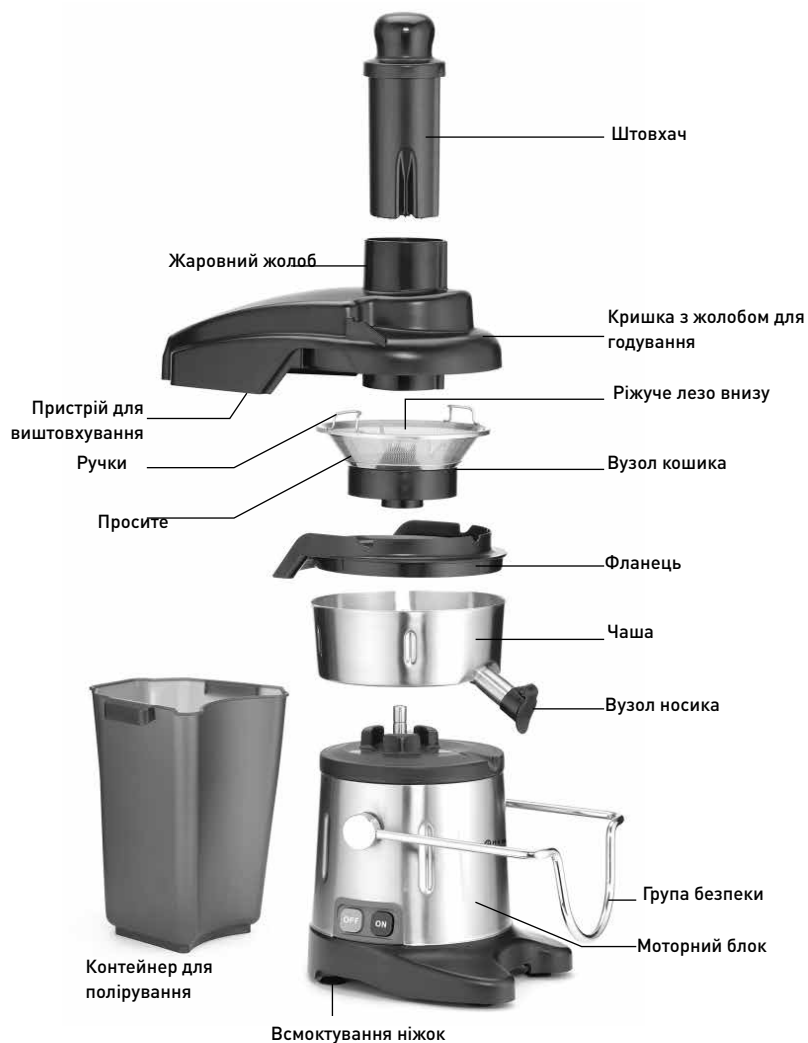
Перед першим використанням

- Зніміть захисну упаковку та упаковку. Переконайтеся, що всередині приладу не залишилося відходів від пакування.
- Перевірте повноту та пошкодження під час транспортування. У разі пошкодження або неповної доставки зверніться до постачальника/імпортера.
- Зберігайте упаковку для зберігання приладу, коли він не використовується протягом тривалого періоду часу.
- Ретельно очистіть прилад (див. → Чищення та догляд).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

- Перед чищенням від'єднайте прилад від електромережі.
- **Небезпека запиту рук!** Обережно поведіться з лезом.
- Поставте прилад на суху, рівну та стійку поверхню, при цьому ніжки всмоктування міцно стоять на поверхні.
- Завжди ставте контейнер під носик і ємність для м'якоти під виштовхувач після вмикання машини, але до початку годування фруктів або овочів.





Примітка: Для запобігання потраплянню комах поставляються три стопори для вузла носика.

Збирання

• **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Ніколи не підключайте вилку до електричної розетки, поки прилад не буде повністю зібраний.

• Переконайтеся, що вузол носика закритий.

1.



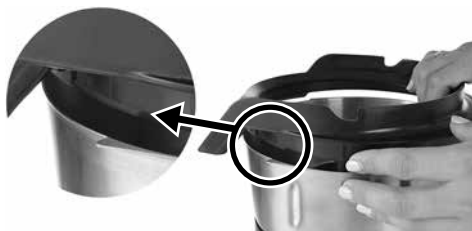
Міцно розташуйте моторний блок так, щоб кнопки ВИМК./ВКЛ. були звернені до вас.

2.



Поставте чашу зверху моторного блоку.

3.



Встановіть фланець на край чаші. Ребра фланця повинні бути вистелені плоскою панеллю чаші. Переконайтеся, що фланець правильно встановлений.

4.



Опустіть кошик у правильне місце, тримаючи його за тримачі. Обертайте його, доки його прорізи не стануть правильними.

5.



Вирівняйте кришку з жолобом для подачі разом із виступами на фланці.



ВАЖЛИВО: Переконайтеся, що шпилька на валу двигуна правильно вирівняна з відповідною виїмкою у втулці кошика.

6.



Правильно встановіть ємність для м'якоті з пластиною приймача.

7.



Правильно закрийте контрольну групу.
Сік для соку не почнеться, якщо запобіжний важіль не закрито належним чином (запобіжний вимикач).
Тепер прилад зібраний і готовий до використання.



Експлуатація

Примітки:

- Через виробничий процес цей щойно придбаний прилад може виділяти запах під час першого ввімкнення. Цей запах може залишатися протягом перших кількох робочих циклів. Це нормально і не вказує на будь-який дефект або небезпеку.
- Не кладіть руки або пальці в жолоб для годування, щоб виштовхнути продукти або видалити засмічені продукти. Використовуйте лише

штовхач. Небезпека серйозних травм через обертальне лезо.

- Закрийте запобіжний важіль, щоб він працював.
- Завжди вимикайте прилад і виймайте його з розетки, коли він не використовується.
- Регулярно перевіряйте, чи правильно встановлений фланець і кришка, особливо при переході на іншу їжу.

Приготування фруктів і овочів

- Цей соковижималку можна використовувати для приготування соків із різних видів фруктів і овочів, але деякі препарати необхідні для приготування ароматних і смачних соків.
- Промийте фрукти під свіжою проточною водою.
- Розріжте великі фрукти на дрібні шматочки, які поміщаються в жолоб для годування.
- Видаляйте велике насіння, каміння, кішки ре-

клами з вишні, персиків тощо.

- Почистити подрібнені фрукти (сочевиці, апельсини, дині тощо).
- Деякі продукти не підходять для обробки в соковижималці через їхню тверду консистенцію (наприклад, кокос).

ПРИМІТКА: Ніколи не кладіть кубики льоду або заморожені фрукти у пробірку для годування.

Нижче наведено інструкції з приготування фруктів і овочів лише для довідки.

Приготування фруктів та овочів	
Морква	Очищений і залишений цілим, прикрашений і прикрашений. Їжте 2 або 3 рази за раз.
Яблука	Повністю промита й залишена (видалити стебло та будь-які етикетки).
Полуниця	Видаліть стебла для смаку.
Цитрусові фрукти	Почистити всі цитрусові фрукти. Помаранчевий і лимонний можна залишити цілими.
Ананаси	Почистити та порізати на вісім шматочків (3 розрізи)
Мелони	Почистити та порізати на вісім шматочків.
Помідори	Повністю промита й залишена (видалити жорстку зелену серцевину). Їжте 2-3 рази за раз.
Перець	Помити та порізати на чверті по всій довжині, відповідно до форми.
Цереріак	Розрізати на шматки товщиною 6-7 см
Огірки	Очищено. Розріжте на частини довжиною приблизно 15 см
Фенхель	Розрізати на шматки товщиною 6-7 см
Імбир	Поріжте на шматки, щоб полегшити подачу в соковижималку. Не занурюйте занадто багато за раз, щоб запобігти блокуванню.
Виноград	Видаліть стебла, щоб уникнути гіркості.

Видобуток соку

- Помістіть контейнер (не входить до комплекту) під вузлом носика з відкритим носиком.
- Зніміть штовхач з жолоба для подачі.
- Під'єднайте вилку до відповідної розетки живлення.
- Увімкніть прилад, натиснувши кнопку «ВКЛ.» (зелена).

- Поступово наповнюйте підготовлені інгредієнти у планшеті приймача. Не перевантажуйте його. Додайте дрібні шматочки за раз. Фруктову пульпу виштовхують у ємність для м'якоті, тоді як екстрактований сік протікає через носик у ємність (не постачається в комплекті).
- Використовуйте штовхач, щоб проштовхнути



інгредієнти через кришку з жолобом для подачі.

Захист безпеки

- Цей соковижималку не запуститься, якщо кришка з жолобом для годування правильно встановлена і запобіжний важіль не заблокований належним чином. Двигун буде переведений в положення ВИМКНЕННЯ одразу після розблокування запобіжного важеля або натискання кнопки ВИМК.

- Натисніть кнопку «ВИМК.», коли всі продукти будуть оброблені.

- Цей соковижималку оснащено потужним гальмом, яке зупинить прилад менше ніж за кілька секунд, якщо розблокувати запобіжний важіль під час роботи соковижималки.
- Щоб знову увімкнути соковижималку, просто належним чином зафіксуйте запобіжний важіль над кришкою та натисніть кнопку «I» (ON).

Виймання засмічених продуктів з кришки за допомогою жолоба для подачі

- Якщо страва засмічена, натисніть на штовхач. Якщо це не спрацює, переведіть перемикач у положення OFF і зачекайте деякий час, доки лезо не припинить роботу.
- Дспід'єднайте вилку з розетки і зніміть кришку за допомогою жолоба.

- Зачекайте, поки соковижималка повністю перейде в стан і повністю охолоне, перш ніж розбирати.
- Видаліть засмічені продукти з кришки за допомогою жолоба.

Корисні поради

Дотримуйтеся цих корисних підказок, щоб отримати найкращі результати від соковижималки.

- Не кладіть фрукти або овочі до соковижималки, доки не увімкнене живлення і не почне обертатися двигун.
- Дайте соковижималці попрацювати кілька секунд для початку приготування соку.
- Не виштовхуйте страву у соковижималку. Дайте страві повільно та рівномірно падати за допомогою штовхача.
- Будь-які фрукти або овочі, які можна пристосувати, можуть бути скріплені цілим зондом для годування. Поріжте продукти, якщо вони занадто великі, щоб поміститися в трубку для годування.
- Видаліть великі кісточки, як-от персик, манго тощо, оскільки це може пошкодити лезо та, можливо, соковижималку.
- Зачекайте кілька секунд, перш ніж вимкнути соковижималку, щоб видалити зайвий сік із пульпи. Після вимкнення почекайте, поки соковижималка повністю не застосується і повністю охолоне, перш ніж розбирати.
- Не рекомендується використовувати перестиглі фрукти, оскільки вони залишать у фільтрі забагато м'якоті та засмічують соковижималку.

- Не наливайте рідини в прилад у будь-який час, якщо ви не дотримуетесь інструкцій/рецептів для приготування сої, рису або горіхового молока.
- При використанні невеликих або тонких фруктів або овочів додавайте багато з них одночасно. Наприклад, для отримання найкращих результатів вставте 2 або 3 моркви за раз у подавальну трубку.
- Під час приготування соку з трав або пшеничної трави загорніть їх у більші овочі з листя, такі як шпинат, капуста тощо, а потім за допомогою фруктів або рослинних трав, які містять велику кількість соку, такого як ананас, яблуко тощо.
- Під час приготування соку з моркви різних розмірів не використовуйте штовхач, доки не буде оброблено найбільшу кількість моркви. Після того, як вони мають однаковий розмір, ви можете використовувати штовхач для продовження, доки не буде оброблено моркву.
- Дезінсерні овочі (наприклад, буряк) і волокнисті овочі (наприклад, цelerія) слід подрібнювати та повільно подавати в трубку для годування, щоб зменшити засмічення.



Очищення та технічне обслуговування

- **Увага!** Завжди виймайте вилку приладу з розетки перед чищенням та зберіганням.
- НЕ рекомендується мити різні частини посудомийної машини.
- Одразу після кожного використання використовуйте щітку (постачається в комплекті) для ретельного очищення дрібних сітчастих отворів ріжучого леза в кошику. Будьте обережні з гострими краями! Почистіть внутрішню частину під проточною водою, утримуючи її в напрямку світла, щоб переконатися, що дрібні сітчасті отвори не заблоковані.
- **Небезпека ураження електричним струмом!** Не занурюйте шнур живлення зі штепсельною

вилкою або в основний блок двигуна у воду або інші рідини.

- Розберіть соковижималку у зворотному порядку (див. → Збирання)
- Очистіть блок двигуна м'якою вологою тканиною.

ВАЖЛИВО! Переконайтеся, що ваш миючий засіб підходить для використання з частинами, виготовленими з пластмаси або нержавіючої сталі. Певні продукти з високим вмістом лужних речовин (наприклад, при високій концентрації аміаку або каустичної соди) абсолютно несумісні з деякими видами пластмаси і призводять до їх сильного погіршення.

Частини	Опис
Штовхач	- Занурте деталі в теплий, легкий детергент на 3-5 хвилин. Ніколи не використовуйте абразивний миючий засіб. - Різання під проточною водою. - Небезпека травмування рук! Поводьтеся з делікатним доглядом за ножем.
Кришка з жолобом для годування	
Кошик з лезом	
Чаша	
Контейнер для полірування	

UA

- Повністю висушіть усі деталі.
- Знову зберіть соковижималку (див. → Збирання)

Зберігання

- Переконайтеся, що прилад уже від'єднано від електричної розетки та повністю охолоджено.
- Зберігайте прилад у чистому, сухому, недоступному для дітей і домашніх тварин місці.

Усунення несправностей

Якщо прилад не працює належним чином, зверніться до наведеної нижче таблиці для отримання рішення.

Якщо ви не можете вирішити проблему, зверніться до постачальника послуг/постачальника послуг.

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Двигун не працює після ввімкнення.	Прилад не підключається міцно до електричної розетки.	Перевірте штепсель, щоб підтвердити штепсель.
Двигун працює з гучними шумами та чудовими вібраціями.	- Прилад зібрано неправильно. - Забагато інгредієнтів, які засмітилися всередині леза в кошику - Всмокткування ніжок не має міцного контакту з поверхнею	- Від'єднайте прилад від розетки та встановіть його знову належним чином (див. → Збирання). - Від'єднайте. Очистіть декілька продуктів та перезапустіть. - Переконайтеся, що ніжки всмокткування щільно прилягали до поверхні.
Неефективний результат соку	Ріжуче лезо всередині кошика зношене.	Заміна ріжучого леза всередині кошика.



Технічна специфікація

Номер елемента: 221105
Робоча напруга та частота: 220-240V~ 50/60 Гц
Вихідна потужність: 700W
Клас захисту: клас I
Водонепроникний клас: IPX1

Рівень шуму: < 72 дБ [A](За відсутності навантаження)
Розміри: 245 x 480 x (H) 530 мм
Швидкість обертання: прибіл. 3000 об/хв
Вага нетто: прибіл. 13,1 кг

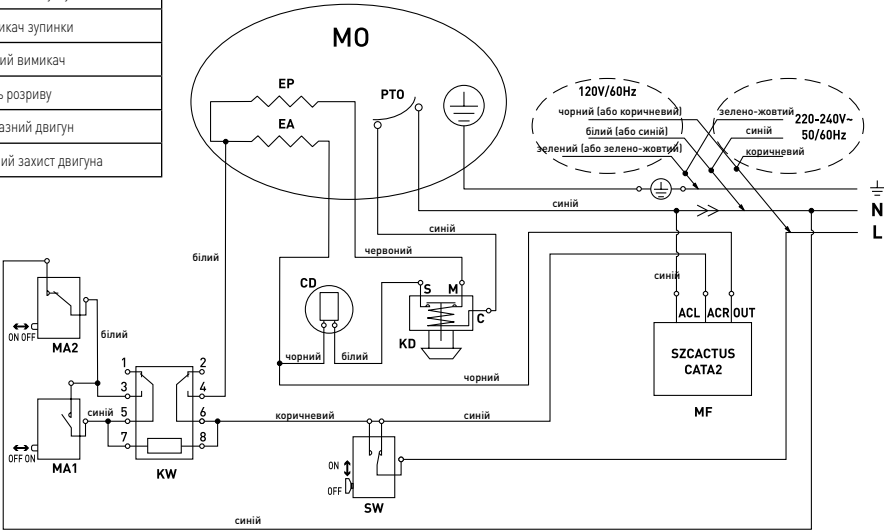
Зауваження: Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення.

Матеріал різних частин

Частини	Матеріал
Житло моторного блоку	Нержавіюча сталь AISI 304
Чаша	Нержавіюча сталь AISI 304
Вузол кошика	Нержавіюча сталь AISI 304
Диск для гравітації	Нержавіюча сталь AISI 430

Електрична схема (220-240 В~ 50/60 Гц)

EP	Основна фаза
MOB	Початкова фаза
CD	Запуск конденсатора
KD	Запуск реле
KW	Електромагнітне реле
MA1	Перемикач запуску
MA2	Перемикач зупинки
SW	Запірний вимикач
MF	Модуль розриву
MIC	Однофазний двигун
PTO	Тепловий захист двигуна



UA

РЕЦЕПТИ

Фрукти та овочі можна поєднувати безмежно, створюючи захоплюючі, барвисті та цілком натуральні напої. Не пам'ятайте про ці кілька золотистих правил приготування коктейлів:

- Завжди використовуйте необроблені фрукти.
- Використання струшувача зробить непрозору суміш більш однорідною.
- Наповніть нижню половину шейкера наполовину кубиками льоду.

ПЕРСИКОВИЙ БЛИСК

Інгредієнти (3 види):

- 6 персиків
- 1/2 лимона
- 1 велика дрібка подрібненого горіха
- 300 мл газованої води
- 1 тонкий скибочок свіжого імбиру

Не струшуйте коктейль занадто довго, інакше лід тане і зіпсує його.

Ось широкий вибір рецептів коктейлів, кожен з яких налічує приблизно чотири людини.

Примітка: Наведені нижче рецепти наведені лише для довідки. Багато рецептів можна знайти в кулінарних книгах та в Інтернеті.

ЯБЛУКО-КІВІ

Інгредієнти (3 види):

- 3 яблука Гренні Сміт
- 1/2 лайма
- 3 плоди

Приготування: відрвіть вапно. Почистити ківі, щоб коктейль зберігав свіжий зелений колір.

Приготування: каменю персиків і очищення лимона. Немає потреби знімати імбир. Спочатку обробіть персики в соковижималці, потім імбир, а потім лимон. Потім поєднайте землю горіха і газовану воду з соком. Розділіть між трьома склянками. Прикрашайте окуляри тонкими шматочками персика.

Обробіть усі інгредієнти в соковижималці.

Перемішайте ложкою та подавайте негайно, перш ніж яблуко стане коричневим,

Ідея: якщо смак є занадто кислим, просто додайте трохи меду або цукрового сиропу з тростиною. Ви також можете замінити ківі огірком або паличкою селери.

РОЗПЛАВЛЕНИЙ ГРЕЙПФРУТ

Інгредієнти (3 види):

- 250 г помаранчевого кольору
- 250 г грейпфрута
- 250 г полуниці

Приготування: почистіть апельсини та грейпфрут, щоб уникнути гіркого смаку. Обробіть усі інгредієнти в соковижималці.

Добре перемішати та розділити між склянками.

Ідея: якщо ви вважаєте сік занадто кислим, просто додайте трохи меду або тростинного сиропу.

ОРІЄНТАЛЬНИЙ

Інгредієнти (3 види):

- 1/2 ананаса
- 3 апельсини

- 1 ч. л. екстракту ванілі

Приготування: очистіть фрукти. Спочатку обробіть ананас у соковижималці, а потім апельсини.

ЯБЛУКО-ЦЕЛЕРІЯ

Інгредієнти (4 порції):

- 4 яблука Гренні Сміт
- 2 стебла селери
- 1 тонкий скибочок свіжого імбиру
- 1/2 лимона
- сіль

Підготовка: ретельно вимийте стебла селери та обробіть їх у соку, а потім імбир, а потім яблука. Приправити невеликою кількістю солі і відразу подати, перш ніж яблуко стане коричневим. Ідея: замість яблук можна використовувати груші.

КОКТЕЙЛЬ ШРАМІВ

Інгредієнти (4 порції):

- 1 варений буряк
- 2 моркви
- 2 невеликі пучки червоного винограду
- 2 яблука Гренні Сміт
- Кайєнський перець

МЕДОВИЙ КАВУН

Інгредієнти (3 види):

- 750 г кавуна
- 1/2 лимона
- 20 г меду
- 20 г води

Підготовка: кип'ятіння меду та води та охолодження. Видаліть кавунове віджимання та щипці

МОРКВЯНИЙ КАПЕРСИК

Інгредієнти (4 порції):

- 4 моркви
- 4 апельсини
- 1 тонкий скибочок свіжого імбиру
- Кубики льоду

Підготовка: помийте та потріть моркву (не потрібно очищувати її). Почистити апельсини. Обробіть

КЛАСИКА

Інгредієнти (3 види):

- 4 моркви
- 3 яблука
- 1 лимон

ГАСПАХО

Інгредієнти (3 види):

- 500 г стиглих помідорів
- ½ невеликого червоного перцю
- 1/2 огірка
- 1/2 маленької застібки селери
- 1 ст. л. оливкової олії
- Падіння оцту
- сіль

СПАРЖІ

Інгредієнти (3 види):

- 1 кг зеленої спаржі
- 1-голковий мелений еластичний перець
- 1 дрібка борошна робить морську сіль

Підготовка: обробіть усі фрукти та овочі у соковижималці. Приправити сік кайєнським перцем і подавати охолодженим.

Прикрашайте кожне скло шматком буряка дитини. Ідея: для цього соку можна використовувати або білий, або жовтий персики.

та розріжте м'ясо на великі шматки. Почистити лимон.

Перетворіть фрукти на великі шматочки. Почистити лимон. Обробіть фрукти в соковижималці. Спочатку налийте медову суміш у склянки, а потім сік кавуна. Граніш: подаються з тонко нарізаним кавуном.

усі інгредієнти, крім кубиків льоду у соковижималці.

Розділіть на чотири склянки, додайте кубики льоду та подавайте негайно. Прикрашайте оливкою та шматком апельсина.

Перемішайте екстракт ванілі в сік і подавайте у келихах з невеликими порціями. Ідея: замініть апельсини кокосовим молоком.

Приготування: почистити лимон. Помийте та потріть моркву (не потрібно очищувати її). Обробіть усі інгредієнти в соковижималці.

Добре перемішайте і подавайте.

Ідея: можна замінити груші на яблука.

• Перець

Приготування: обробіть усі овочі в соковижималці, а потім додайте оливкову олію, оцет із хересовим оцтом і сіль.

Граніш: прикрашайте шматком лимонної цедри та шматком помідорів.

Ідея: оскільки помідор відкриває апетит, подавайте газопачо на початку прийому їжі.

Приготування: почистіть спаржі та утилізуйте жорсткі кінці стебел. Обробіть у соковижималці.

Приправити невеликою кількістю іспанського перцю та солі моря. Ідея: використовуйте цей коктейль для приготування лосося.



ГАСНИК ОГІРКА

Інгредієнти (4 порції):

- 1 огірок
- 4 яблука Гранні кліщів
- 3 ст. л.
- 1/2 лимона
- Молоко кози

ДОВОЛІ РОЖЕВИЙ

Інгредієнти (4 порції):

- 300 г полуниці
- 3 моркви
- 1/4 ананаса

Підготовка: почистити ананас і порізати на шматочки. Вам не потрібно лусити полуницю, оскільки її стебла автоматично виштовхуються в ем-

Підготовка: виперіть огірок, але не очищуйте його, оскільки шкіра містить вітаміни, а також надасть кольору коктейлю. З цієї причини використовуйте органічний огірок, якщо це можливо. Почистити лимон.

Обробіть огірок, яблука та тьмяне соковижималку, а потім лимон. Змішайте молоко кози з соком.

ність для м'якоті.

Обробіть ананас, полуницю та моркву в соковижималці в такому порядку. Добре розмішати та розділити між склянками, прикрашеними полуницями.

Ідея: оживіть коктейль дрібною меленою ванілі, кардамону або імбиру.

МЕЛОДІЯ ДИНИ

Інгредієнти (3 види):

- 400 г дині зеленого кольору
- 1 яблуко Гренні Сміта
- 1/2 лимона

Підготовка: вийміть м'якоть та за допомогою щипців та поріжте м'ясо на великі шматки. Почистити лимон. Обробіть усі інгредієнти в соковижималці.

Перемішайте ложкою та відразу подавайте, на смак з невеликою кількістю листя м'яти. Ідея: замініть диню на кавун.

ДИНО-ПЕРСИК З ТУРМЕРНИМ

Інгредієнти (4 порції):

- 1400 г жовтої медової дині
- 1 грейпфрут
- 1/2 груші
- 1/2 Золотого Ніжного яблука
- 1 тонкий скибочок свіжого імбиру
- 1/2 стебла лимонної трави
- 1 маленька дрібка турмерна

Приготування: почистіть диню та грейпфрут. Обробіть яблуко, імбир, лимон і грейпфрут у своєму соковижималці в такому порядку. Добре розмішати та розділити між чотирма склянками.

Гарантія

Будь-який дефект, що впливає на функціональність приладу, який стає очевидним протягом одного року після покупки, буде відремонтований безкоштовним ремонтом або заміною за умови, що прилад був використаний і підтримується відповідно до інструкцій, і жодним чином не був зловживаний або зловживаний. Ваші законні права не зачіпаються. Якщо прилад заявлений

по гарантії, вкажіть, де і коли він був придбаний, і додайте підтвердження покупки (наприклад, квитанцію).

Відповідно до нашої політики постійного розвитку продукції, ми залишаємо за собою право без попередження змінювати специфікації продукту, упаковки та документації.

Відхилення & середовища

При знятті з експлуатації приладу виріб не можна утилізувати з іншими побутовими відходами. Замість цього, це ваша відповідальність, щоб розпорядитися своїм відпрацьованим обладнанням, передавши його в призначений пункт збору. Недотримання цього правила може бути покаранням відповідно до чинних нормативних актів з утилізації відходів. Окремий збір і переробка вашого відпрацьованого обладнання на момент утилізації допоможе зберегти природні ресурси

і гарантувати, що він переробляється таким чином, що захищає здоров'я людини і навколишнє середовище.

Для отримання додаткової інформації про те, де ви можете скинути свої відходи на переробку, будь ласка, зв'яжіться з місцевою компанією з збору відходів. Виробники та імпортери не беруть на себе відповідальність за утилізацію, обробку та екологічну утилізацію як безпосередньо, так і через державну систему.



Täname, et ostsite selle Hendi seade. Lugege seda juhendit hoolikalt, pöörates erilist tähelepanu allpool toodud ohutuseeskirjadele, enne selle seadme paigaldamist ja kasutamist esimest korda.

Ohutuseeskirjad

- See seade on mõeldud äriliseks kasutamiseks.
- Kasutage seadet ainult selleks ettenähtud otstarbel, mis on ette nähtud käesolevas juhendis kirjeldatud viisil.
- Tootja ei vastuta vigastuste eest, mis on põhjustatud ebaõigest tööst ja ebaõigest kasutamisest.
- Hoidke seadet ja elektripistikut veest ja muudest vedelikest eemal. Kui seade langeb vette, eemaldage kohe pistik pistikupesast. Ärge kasutage seadet enne, kui sertifitseeritud tehnik on seda kontrollinud. Nende juhiste eiramine põhjustab eluohtlikke riske.
- Ärge kunagi püüdke seadme korpust ise avada.
- Ärge sisestage esemeid seadme korpusesse.
- Ärge puudutage pistikut märgade või niiskete kätega.
- ⚡ **ELEKTRILÖÖGI OHT!** Ärge püüdke seadet ise parandada, remonti teostavad ainult kvalifitseeritud personal.
- **Ärge kunagi kasutage kahjustatud seadet!** Kui see on kahjustatud, ühendage seade pistikupesast lahti ja võtke ühendust jaemüüjaga.
- **HOIATUS!** Ärge pange seadme elektrilisi osi vette ega muid vedelikke.
- Ärge kunagi hoidke seadet jooksva vee all.
- Kontrollige regulaarselt toitepistikut ja -juhet mis tahes kahjustuste eest. Kui see on kahjustatud, tuleb see asendada teenindusagendi või sarnase kvalifikatsiooniga isikuga, et vältida ohtu või vigastusi.
- Veenduge, et juhe ei puutuks kokku teravate või kuumade esemetega ja hoia seda avatud tulest eemal. Ärge kunagi tõmmake toitejuhet, et see pistikupesast lahti ühendada, tõmmake alati selle asemel pistik.
- Veenduge, et toitejuhe ja/või pikendusjuhe ei põhjustaks sõiduohtu.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- **HOIATUS!** Niikaua kui pistik on pesas, on seade ühendatud toiteallikaga.
- Lülitage seade välja enne pistikupesast lahti.
- Ühendage toitepistik kergesti ligipääsetava pistikupesaga, nii et hädaolukorras saab seadet kohe lahti ühendada.
- Ärge kunagi kandke seadet juhtmega.
- Ärge kasutage lisaseadmeid, mida koos seadmega ei tarnita.
- Ühendage seade ainult pistikupesaga seadme etiketil mainitud pinge ja sagedusega.
- Ärge kunagi kasutage muid tarvikuid kui tootja poolt soovitatud. Selle tegemata jätmine võib ohustada kasutajat ja võib seadet kahjustada. Kasutage ainult originaalseid osi ja tarvikuid.
- Seda seadet ei tohi kasutada isikud, kellel on vähenenud füüsiline, sensoorne või vaimne võimekus, või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised.

- Seda seadet ei tohi mingil juhul kasutada lapsed.
- Hoidke seade ja toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- **HOIATUS:** Lülitage seade alati välja ja eemaldage pistikupesast enne puhastamist, hooldamist või ladustamist.

Ohutuse erieeskirjad

- Kasutage seadet juhendis kirjeldatud viisil.
- Seda masinat peaks kasutama ja paigaldama toiduainetööstuse köögis väljaõppe saanud personal.
- Kõik hooldus-, paigaldus- ja parandustööd peab teostama vastava väljaõppe saanud volitatud tehnik.
- Ärge asetage masinat kuumutusobjektile (bensiini, elektripliidi, söeahju vms) Hoidke seade eemal kuumadest pindadest ja lahtisest leegist. Kasutage masinat alati tasasel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Ärge kasutage masinat plahvatusohtlike või kergestisüttivate materjalide, krediitkaardi, magnetketaste või -raadiote läheduses.
- Kandke töö ajal vajaduse korral kaitseriietust, -maski või -prille.
- See masin ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge kunagi jätke masinal ühtegi ohutusblokeeringut vahele.
- **HOIATUS:** Hoidke kõik seadme ventilatsioonivad takistustest eemal.
- **HOIATUS! Hoidke käed, pikad juuksed ja rõivad ALATI liikuvatest osadest eemal.**
- Jätke kasutamise ajal seadme ümber vähemalt 20 cm ruumi õhutamiseks.
- **Ettevaatust!** Vajaduse korral suunake toitejuhe kindlalt, et vältida juhuslikku tõmbamist või kokkupuudet küttepinnaga.
- Ärge peske masinat vee või veejoaga. Veega pesemine võib põhjustada lekkeid ja suurendada elektrilöögi ohtu. Ükski osa ei ole nõudepesumasinakindel.
- Ärge puhastage ega hoiustage seadet, kui see pole täielikult jahtunud.
- Ärge liigutage töötavat masinat. Masina liigutamisel lahutage see vooluvõrgust ja hoidke seda all.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge kasutage masinat ilma koostisaineteta.
- **Vigastusohu!** Teravate lõiketerade käsitlemisel, lõiketerade tühjendamisel ja puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.
- **Hoiatus!** Ärge kunagi pange oma käsi ega muid esemeid söötmissavasse, kui seade töötab.
- Kuivatage seade ja kõik selle osad/tarvikud enne toiteallikaga ühendamist ja enne tarvikute kinnitamist.
- Ärge kunagi kasutage lusikat, spaatlit või muud sarnast, et seadmelt kasutamise ajal koostisaineid eemaldada. Juhul kui peate midagi söötmissavast eemaldama, lülitage seade alati välja ja eemaldage juhe vooluvõrgust.
- Veenduge enne mahlapressi kasutamist, et kaas on korralikult kinnitatud ja kindlalt lukustatud. Ärge avage ohutustuge ega eemaldage kaant töötamise ajal.



Kavandatud kasutus

- Seade on mõeldud professionaalseks kasutamiseks.
- See seade on mõeldud ainult mahla ekstraheerimiseks köögiviljadest või kõvadest puuviljadest, näiteks õuntest jne. Muul viisil kasutamine võib

seadet kahjustada või põhjustada kehavigastusi.

- Seadme mis tahes muul otstarbel kasutamist loetakse seadme väärkasutuseks. Kasutaja vastutab ainuiskuliselt seadme ebaõige kasutamise eest.

Maanduse paigaldamine

Kõnealune seade on klassifitseeritud I **kaitseklassi** ja peab olema ühendatud kaitsepinnasega. Maandus vähendab elektrilöögi ohtu, pakkudes elektrivoolu jaoks põgenemisjuhtme. See seade

on varustatud toitejuhe, millel on maandusjuhe ja maandatud pistik. Pistik peab olema ühendatud korralikult paigaldatud ja maandatud pistikupesaga.

Enne esimest kasutamist

- Eemaldage kogu kaitsepakend ja pakend. Veenuduge, et seadmesse ei jääks pakendijääke.
- Kontrollige kompleksust ja transpordikahjustusi. Kahjustuste või ebatäieliku tarne korral võtke ühendust oma tarnija/importijaga.
- Hoidke pakend alles, et hoida seadet pikema aja jooksul, kui seda ei kasutata.
- Puhastage seadet põhjalikult (vt → Puhastamine ja hooldus).

HOIATUS!

- Enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust.
- Kätepäringu **oht!** Käsitsege löiketera väga ettevaatlikult.
- Asetage seade kuivale, tasasele ja stabiilsele pinnale, nii et imijalad on kindlalt selle pinnaga kohakuti.
- Asetage anum alati avause alla ja viljaliha anum väljutusseadme alla pärast masina sisselülitamist, kuid enne puu- ja köögiviljade sissesöötamist.



Märkus. Putukate sisenemise vältimiseks tarnitakse kolm pajakoostu korki.

Kokkupanek

- **HOIATUS!** Ärge kunagi ühendage toitepistikut pistikupessa enne seadme täielikku kokkupanekut.
- Veenduge, et tilakomplekt on suletud.

1.



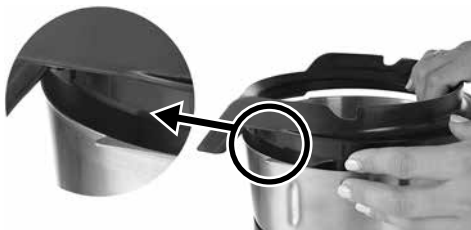
Asetage mootorikorpustugevalt nii, et OFF/ON-nupud on teie poole suunatud.

2.



Asetage anum mootorikorpuse peale.

3.



Paigaldage äärik kausi äärel. Ääriku ribad peaksid olema joondatud nõu sileda paneeliga. Veenduge, et äärik on õigesti paigaldatud.

4.



Langetage korvikomplekt õigesse kohta, hoides seda hoidikutest. Pöörake seda, kuni selle pesad on õiges kohas.

5.



Seadke kaas söötmisskanaliga kohakuti äärikus olevate salkudega.



TÄHTIS: Veenduge, et mootori võlli tihvt on korralikult joondatud vastava salguga korvi jaoturis.

6.



Paigaldage tselluloosikonteiner korralikult koluplaadile.

7.



Sulgege ohutusvarras õigesti. Mahlapress ei käivitu enne, kui ohutusvarras on korralikult suletud (turvalüüti).
Nüüd on seade kokku pandud ja kasutusvalmis.

Kasutamine

Märkused:

- Tänu tootmisprotsessile võib see äsja ostetud seade esmakordsel sisselülitamisel eralduda ebameeldivat lõhna. See lõhn võib esimeste töötüklite ajal säilida. See on normaalne ega viita defektile ega ohule.
- Ärge pange oma kätt või sõrmi söötmisvasse toidu lükkamiseks või ummistunud toidu eemaldamiseks. Kasutage ainult tõukurit. Pöördterast

tingitud raskete vigastuste oht.

- Sulgege kasutamiseks ohutusvarras.
- Kui seadet ei kasutata, lülitage see alati välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Kontrollige regulaarselt, kas äärik ja kaas on õigesti paigaldatud, eriti kui kasutate mõnda muud toitu.

Puu- ja köögiviljade ettevalmistamine

- Seda mahlapressi saab kasutada paljude erinevat tüüpi puu- ja köögiviljade mahlade valmistamiseks, kuid maitserikaste ja maitsvate mahlade valmistamiseks on vaja teha mõningaid ettevalmistusi.
- Loputage puuvilju värske voolava vee all.
- Lõigake suured puuviljad väikesteks tükkideks, mis sobivad söötmisvasse.

- Eemaldage kirssidest, virsikutest jms suured seemned, kivid, aeduskeemid.
 - Koorige paksud puuviljad (anassid, apelsinid, melonid jne).
 - Mõned toidud ei sobi mahlas kasutamiseks nende tugeva konsistentsi tõttu (nt kookospähklid).
- MÄRKUS: Ärge kunagi pange jääkuubikuid või külmutatud puuvilju söötmistorusse.

Allpool toodud juhised puu- ja köögiviljade valmistamiseks on ainult soovituslikud.

Puu- ja köögivilja valmistamine	
Porgandid	Kooritud ja tervenisti vasakule pööratud, kaetud ja tainastega. Sööta 2 või 3 kaupa.
Õunad	Pestud ja jäetud tervelt (eemaldage vars ja kõik sildid).
Maasika	Eemaldage toidukätteilõigud.
Tsitrusviljad	Koorige kõik tsitrusviljad. Apelsinid ja sidrunid võib jätta terveks.
Ananassid	Koorige ja lõigake kaheksaks tüki (3 sisselõiget)
Melonid	Koorige ja lõigake kaheksaks tüki.
Tomatid	Pestud ja jäetud tervenisti (eemaldage kõva roheline südamik). Toit 2 või 3 kaupa.
Piparid	Pestud ja lõigatud sektoriteks pikuti, vastavalt kujule.
Keneere	Lõigake 6–7 cm tükkideks
Kurgid	Peenestatud. Lõika sisselõige sektsioonidesse pikkusega umbes 15 cm
Fennell	Lõigake 6–7 cm tükkideks
ingver	Lõigake tükkideks, et mahlamasinasse toimine oleks lihtsam. Ummistuse vältimiseks ärge pange korraga liiga palju ahju.
Teraviljad	Eemaldage varred, et vältida kibedust.

Ekstraktsioonimahl

- Asetage anum (ei kuulu komplekti) avaga koostu alla.
- Eemaldage tõukur toitmisrennist.
- Ühendage toitepistik sobiva elektripistikupesaga.
- Lülitage seade SISSE, vajutades nuppu "SEES" (roheline).
- Pange ettevalmistatud koostisained järk-järgult koluplaadile. Ärge seda üle koormake. Lisage

- väikesed tükid korraga. Puuviljapulbi väljutatakse viljalihamahutisse, samal ajal kui ekstraheeritud mahl voolab läbi avause konteinerisse (ei kuulu komplekti).
- Kasutage tõukurit, et lükata ja suunata koostisosad läbi kaane söötmisava abil.
 - Kui kogu toit on töödeldud, vajutage nuppu "VÄL-JAS".

Ohutuse kaitse

- See mahlapress ei käivitu enne, kui söötmisavaga kaas on õigesti asetatud ja ohutusvarras õigesti lukustatud. Mootor lülitatakse VÄLJA kohe, kui ohutushooba lukust vabastate või vajutate VÄLJAS-nuppu.
- Sellel mahlapressil on tugev pidur, mis seiskab

seadme vähem kui mõne sekundiga, kui lukustate ohutushoova lahti samal ajal, kui mahlapress töötab.

- Mahla uuesti sisselülitamiseks lukustage ohutustugi korralikult kaanele ja vajutage nuppu I (SEES).

Ummistunud toidu eemaldamine kaanelt söötmisavaga

- Kui toit on ummistunud, vajutage see suruja abil alla. Kui see ei toimi, vajutage lüliti asendisse OFF (VÄLJAS) ja oodake veidi, kuni lõiketera lõpetab töötamise.
- Ühendage toitepistik pistikupesast lahti ja eemaldage söötmisava abil kaas.
- Enne lahtivõtmist oodake, kuni mahlapressija on täielikult paigal seisnud ja täielikult maha jahtunud.
- Puhastage kogu ummistunud toit söötmisava abil kaanelt.

Kasulikud vihjed

Järgige neid kasulikke juhiseid, et saada mahlamasinast parimaid tulemusi.

- Ärge pange mahlapressi puu- ega köögivilju enne, kui toide on SEES ja mootor hakkab pöörlema.
- Laske mahlamasinal paar sekundit töötada, et mahlatamist alustada.
- Ärge suruge toitu mahlasahtlisse. Laske toidul tõukuri abil aeglaselt ja ühtlaselt maha kukkuda.
- Toitmisvoolikust tulevad terved puu- ja köögiviljad. Lõigake toit, kui see on söötmistorusse mahutamiseks liiga suur.
- Eemaldage suured pitsad, näiteks virsik, mango jne, sest see kahjustab tera ja võimalik, et ka mahlapressi.
- Laske mahlal enne väljalülitamist mõned sekundid töötada, et kogu liigne mahl saaks pulbist välja võtta. Kui masin on välja lülitatud, oodake enne lahtivõtmist, kuni masin on täielikult paigal seisnud ja täielikult maha jahtunud.
- Ärge soovitage kasutada üleküpsenud puuvilju, sest see jätab filtrisse liiga palju paberimassi ja ummistab mahlamasina.
- Ärge kunagi valage seadmesse vedelikke, välja arvatud juhul, kui järgite juhiseid/nõuandeid soja, riisi või pähkliipiima valmistamiseks.
- Kasutades väikseid või õhukesi puu- või köögivilju, lisage neid korraga palju. Näiteks parima tulemuse saamiseks pistke 2 või 3 porgandit korraga toitmistorusse.
- Ürtide või nisujahu kuhjamisel mähkige need suurematesse lehtköögiviljadesse, nagu spinatisse, kapsas jms, ja seejärel puuvilja või taime- toidu kõrvale, mis sisaldab rohkesti mahla, nagu ananass, õun jne.
- Kui sötkute porgand, mis ei ole sama suurusega, ärge kasutage tõukurit enne, kui on töödeldud suurim porgand. Kui need on ühesuurused, saate kasutada tõukurit, et jätkata kuni porgand on töödeldud.
- Ummistuse vähendamiseks tuleb tihedamad köögiviljad (nt peedid) ja kiudjad köögiviljad (nt skelerik) hakida ja aeglaselt sööta söötmistorusse.

Puhastamine ja hooldus

- **Hoiatus!** Enne puhastamist ja hoiustamist eemaldage seade alati vooluvõrgust.
- Erinevaid osi EI ole soovitatav pesta nõudepesumasinas.
- Kasutage (kaasas olevat) harja kohe pärast kasutamist, et puhastada põhjalikult korvis oleva lõiketera peened võrkaugud. Olge teravate servadega ettevaatlik! Harjake seest jooksva vee all,

hoides seda valguse suunas, et mitte blokeerida peeneid võrkavasid.

- Elektrilöögi **oht!** Ärge kastke toitejuhet koos pistiku või mootori põhiseadmega vette või muusse vedelikku.
- Võtke mahlapress lahti vastupidises järjekorras (vt → kokkupanek)



- Puhastage mootori alusseadet pehme niiske lapiga.

TÄHTIS! Kontrollige, kas pesuaine sobib kasutamiseks koos plastist või roostevabast terasest osadega.

Osad	Kirjeldus
Tõukur	
Toitmiskanaliga kaas	- Kastke osad umbes 3 ~ 5 minutiks sooja, kergesse pesuainesse. Ärge kunagi kasutage abrasiivset puhastusvahendit. - Loputage voolava vee all. - Kätevigastuse oht! Käsitsege ettevaatlikult.
Korvi koost koos teraga	
Kauss	
Pulsimahuti	

- Kuivatage kõik osad täielikult.
- Pange mahlapress uuesti kokku (vt → Kokkupanek)

Hoiustamine

- Veenduge alati, et seade on seinakontaktist lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.
- Hoidke seadet puhtas, kuivas, lastele ja lemmikloomadele kättesaamatus kohas.

Tõrkeotsing

Kui seade ei tööta korralikult, kontrollige lahuse kohta allolevat tabelit.

Probleem	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
Mootor ei tööta pärast sisselülitamist.	Seade ei ole elektripistikupesaga kindlalt ühendatud.	Kontrollige pistikut ja veenduge, et pistik on kindlalt ühendatud.
Mootor töötab valjude helide ja suurepärase vibratsioonidega.	- Seade ei ole korralikult kokku pandud. - liiga palju koostisaineid, mis on korvikoostu labas ummistunud - imijalgadel ei ole kindlat kontakti pinnaga	- Eemaldage see vooluvõrgust ja pange seade õigesti kokku (vt → kokkupanek). - Ühendage lahti. Puhastage toiduained ja taaskäivitage uuesti. - Veenduge, et imijalad on kindlalt pinnaga kokku puutes.
Ebatõhus mahlu andev tulemus	Korvis olev lõiketera on kulunud.	Lõiketera vahetamine korvi sees.

Tehnilised andmed

Artikli nr: 221105
 Tööpinge ja -sagedus: 220-240V ~ 50/60 Hz
 Väljundvõimsus: 700W
 Kaitseklass: klass I
 Veekindel klass: IPX1

Müratase: < 72 dB (A)(Kui koormus ei tööta)
 Mõõtmed: 245 x 480 x (H) 530 mm
 Pöörlemiskiirus: ligikaudu 3000 p/min
 Netokaal: umbes 13,1 kg

Märkused: Tehnilisi andmeid võidakse muuta ilma eelneva märkimiseta.

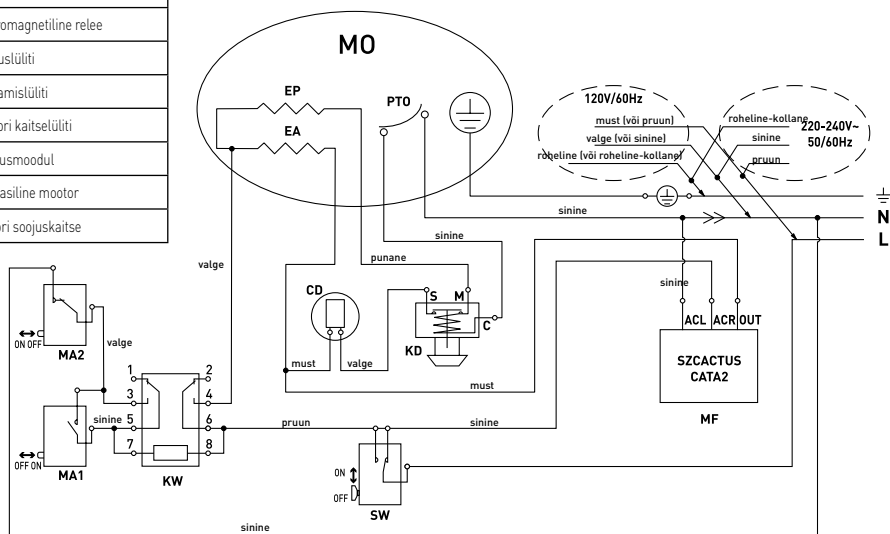
Erinevate osade materjalid

Osad	Materjal
Mootorikorpuse korpus	Roostevabast terasest AISI 304
Kauss	Roostevabast terasest AISI 304
Korvi koost	Roostevabast terasest AISI 304
Võrendusketas	Roostevaba teras AISI 430



Elektriskeem (220–240 V ~ 50/60 Hz)

EP	Põhifaas
EA	Käivitusfaas
CD	Kondensaatori käivitamine
KD	Käivitusrelee
KW	Elektromagnetiline rele
MA1	Käivituslüüti
MA2	Seiskamislüüti
AEg	Klambri kaitselüüti
MF	Lahutusmoodul
MO	Ühefaasiline mootor
PTO	Mootori soojuskaitse



RETSEPTID

Puu- ja köögivilju saab kombineerida lõputul hulgal viisidel, et valmistada põnevaid, värvikaid ja täiesti looduslikke jooke. Pidage meeles, et need vähesed kuldseadused reeglid kokteili valmistamiseks on järgmised.

- Kasutage alati töötlemata puuvilju.
- Kokteili kasutamine teeb läbipaistmatu segu ühtlasemaks.

VIRSIKUSÄDE

Koostisained (3. teenus):

- 6 virsikut
- 1/2 sidrunit
- 1 suur muljumisvastane mutter
- 300 ml soodavett
- 1 õhuke värske ingveriiviil

- Täitke kokteili alumine pool pool jääkuubikutega. Vältige kokteili raputamist liiga kauaks, vastasel korral jää sulab ja rikneb.

Siin on valik kokteiliretsepte, igaüks umbes neljale inimesele.

Märkus. Allpool olevad retseptid on ainult soovituslikud. Paljud retseptid on saadaval nii raamatutes kui ka internetis.

Ettevalmistamine: kivistage virsikud ja koorige sidrun. ingverit pole vaja koorida. Kõigepealt töödelge oma mahlapressis virsikuid, seejärel ingverit ja seejärel sidrunit. Järgmiseks kombineerige jahvatatud muskaatpähkel ja soodavesi mahlaga. Jaga see kolme klaasi vahel. Kaunistamine: kaunistage klaasid õhukeste virsikuviiludega.

ÕUNAKEHI

Koostisained (3. teenus):

- 3 Granny Smithi õuna
- 1/2 lubja
- 3 kiivipuuvilja

Ettevalmistamine: koorige laim maha. Koorige kiivid nii, et kokteilileht säilitab värsket rohelist värvi.

GREIPI VÄLJASTAMATA

Koostisained (3. teenus):

- 250 g oranži
- 250 g g g g g g greibi
- 250 g maasikaid

ORIENTAALNE

Koostisained (3. teenus):

- 1/2 ananass
- 3 oranži
- 1 spl vanilliekstrakti

ÕUNAKELET

Koostisained (4 tk):

- 4 Granny Smithi õuna
- 2 sellerivart
- 1 õhuke värsket ingveriviil
- 1/2 sidrunit
- sool

EBEMEKOKTEILISALVRÄTIK

Koostisained (4 tk):

- 1 keedetud peedi
- 2 porgandit
- 2 väikest punast kuklit viinamarja
- 2 Granny Smithi õuna
- Cayenne'i pipar

MEESTATUD ARBUUS

Koostisained (3. teenus):

- 750 g arbuusi
- 1/2 sidrunit
- 20 g mett
- 20 g vett

Töödelge kõiki oma mahlamasinasse olevaid koostisosi.

Segage lusikaga ja serveerige kohe, enne kui õun hakkab pruuniks muutuma,

Idee: kui maitse on liiga happeline, lisage lihtsalt väike kogus mett või roosuhkrusiirupit. Kiivipuuvili võib asendada ka kurgi või selleripulgaga.

Ettevalmistus: koorige apelsinid ja greipi, et vältida kibemat maitset. Töödelge kõiki oma mahlamasinasse olevaid koostisosi.

Segage korralikult ja jagage klaasid omavahel.

Idee: kui mahl on liiga happeline, lisage lihtsalt väike mesi või roosiirup.

Ettevalmistamine: koorige puuviljad maha. Töödelge ananass esmalt mahlamasinasse ja seejärel apelsinides.

Ettevalmistamine: pese selleripulki põhjalikult ja töödelge mahlas, seejärel ingver, seejärel õunad. Maitsestage väheste soolaga ja serveerige kohe, enne kui õun hakkab pruuniks muutuma. Idee: õunade asemel võite kasutada pirne.

Ettevalmistamine: töödelge kõiki mahlas puu- ja köögivilju. Maitsestage mahl Cayenne'i pipraga ja serveerige jahutatult.

Garnish: kaunistage iga klaas beebipeediviiluga. Idee: selle mahla puhul võite kasutada kas valgeid või kollaseid virsikuid.

Valmistamine: keetke mesi ja vesi koos ja laske jahtuda. Eemaldage arbuus ja augud ning lõigake liha suurteks tükkideks. Koorige sidrun.

Töödelge puuviljad suurteks tükkideks. Koorige sidrun. Töödelge puuvilju oma mahlapressis.

Valage esmalt meesegu klaasidesse, seejärel arbuusimahla. Garnish: serveerige õhukestes viilutatud arbuusidega.



PORGANDIKAPSAS

Koostisained (4 tk):

- 4 porgandit
- 4 oranži
- 1 õhuke värske ingveriviil
- Jääkuubikud

Ettevalmistus: peske ja hõõruge porgandeid (neid pole vaja maha koorida). Koorige apelsinid. Töödel-

KLASSIKALINE

Koostisained (3. teenus):

- 4 porgandit
- 3 õuna
- 1 sidrun

GAZPACHO

Koostisained (3. teenus):

- 500 g küpsed tomateid
- 1/2 väikest punast pipart
- 1/2 kurki
- 1/2 väikest sellerit
- 1 spl oliiviõli
- Õitsev äädikas
- Sool
- Pühkija

SPARGLIKASTMED

Koostisained (3. teenus):

- 1 kg rohelist sparglit
- 1-tolline jahvatatud Espelette'i pipar
- 1 näpuotsatäis jahu, tehke seda meresoolaga

KURGIKUSTUTI

Koostisained (4 tk):

- 1 kurk
- 4 Graneeni suitsuõuni
- 3 spl
- 1/2 sidrunit
- kitsepiim

ILUS ROOSA

Koostisained (4 tk):

- 300 g maasikaid
- 3 porgandit
- 1/4 ananass

Ettevalmistamine: koorige ananass lahti ja lõigake tükkideks. Maasikaid ei pea kõigutama, sest nen-

ge kõiki koostisosi, välja arvatud mahlas sisalduvad jääkuubikud.

Jagage neli klaasi, lisage jääkuubikud ja serveerige kohe. Garnish: kaunistage oliivi ja apelsinilõiguga. Segage vanillieksrakst mahla sisse ja serveerige väikestes klaasides. Idee: asendage apelsinid kookospiimaga.

Ettevalmistamine: koorige sidrun. Peske ja küürige porgandeid (ei pea neid koorima). Töödelge kõiki oma mahlamasinas olevaid koostisosi.

Segage hoolikalt ja serveerige.

Idee: võite asendada pirne õuntega.

Ettevalmistamine: töödelge kõiki oma mahlapressis olevaid köögivilju, seejärel lisage oliiviõli, šeriiväädikas ja sool.

Kaunistamine: kaunistage sidrunikoore ja tomativiiluga.

Idee: kui tomat söögiisu avab, serveerige gazpachot söögikorra alguses.

Ettevalmistamine: koorige spargelaugud lahti ja visake ära varre rasked otsad. Töödelge oma mahlamasinas.

Maitsestage vähese Espelette'i pipra ja meresoolaga. Idee: kasutage seda kokteili lõheroa juures.

Ettevalmistus: peske kurk puhtaks, kuid ärge koorige seda maha, sest nahk sisaldab vitamiine ja annab kokteilile värvi. Seetõttu kasutage võimaluse korral orgaanilist kurki. Koorige sidrun.

Töödelge kurki, õunu ja tilli oma mahlamasinas, seejärel sidrun. Segage kitsepiim mahlag.

de varred väljutatakse tselluloosimahutisse automaatselt.

Töödelge ananass, maasikad ja porgandid selles järjekorras. Segage korralikult ja jagage viilutatud maasikatega kaunistatud klaaside vahel.

Idee: elavdage oma kokteili näpuotsatäie vanillikauna, kardemoni või ingveriga.

MELONI MELOODIA

Koostisained (3. teenus):

- 400 g rohelisena värvitud meloni
- 1 Granny Smithi õun
- 1/2 sidrunit

Ettevalmistamine: eemaldage meloni kamar ja kuklid ning lõigake liha suurteks tükkideks. Koorige sidrun. Töödelge kõiki oma mahlamasinas olevaid koostisosi.

Segage lusikaga ja serveerige kohe, maitsestatud mõne mündilehega. Idee: asendage meljon arbuusiga.

KURKUMIDEGA MELON-PIRN

Koostisained (4 tk):

- 1400 g mesikarva melonit
- 1 greipi
- 1/2 pirni
- 1/2 kuldset hõrgutist
- 1 õhuke värske ingveriviil
- 1/2 sidrunikarva muru vars
- 1 väike näpistatud kurkum

Ettevalmistamine: koorige meloni ja greibi. Töödelge õun, ingver, sidrun ja greipi selles järjekorras. Segage korralikult ja jagage nelja klaasi vahel.

Garantii

Seadme funktsionaalsust mõjutav defekt, mis ilmneb ühe aasta jooksul pärast ostu sooritamist, parandatakse tasuta remondi või asendamisega tingimusel, et seadet on kasutatud ja hooldatud vastavalt juhisteile ning seda ei ole mingil viisil kuritarvitatud ega väärkasutatud. Teie seadusjärgseid õigusi ei mõjuta. Kui seadet taotletakse garantii

alusel, märkige, kus ja millal see osteti, ning lisage ostutõend (nt kviitung).

Kooskõlas meie pideva tootearenduse poliitika-ga jätame endale õiguse muuta toote, pakendi ja dokumentatsiooni spetsifikatsioone ilma ette teatamata.

Loobumine ja keskkond

Seadme kasutamise lõpetamisel ei tohi toodet koos teiste olmejäätmetega ära visata. Selle asemel on teie kohustus käsutada oma jäätmeseadmed, andes selle üle määratud kogumispunkti. Selle reegli järgimata jätmist võib karistada vastavalt kehtivatele jäätmete kõrvaldamist käsitlevatele eeskirjadele. Teie jäätmeseadmete eraldi kogumine ja ringlussevõtt kõrvaldamise ajal aitab säilitada

loodusvarasid ja tagada, et need võetakse ringluse viisil, mis kaitseb inimeste tervist ja keskkonda. Lisateabe saamiseks selle kohta, kus saate oma jäätmeid ringlussevõtuks loobuda, võtke palun ühendust kohaliku jäätmekogumisettevõttega. Tootjad ja importijad ei võta vastutust ringlussevõtu, töötlemise ja ökoloogilise kõrvaldamise eest kas otse ega avaliku süsteemi kaudu.



Paldies, ka iegādājāties šo Hendi ierīci. Pirms šīs ierīces uzstādīšanas un lietošanas pirmo reizi uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, īpašu uzmanību pievēršot turpmāk izklāstītajiem drošības noteikumiem.

Drošības noteikumi

- Šī ierīce ir paredzēta komerciālai lietošanai.
- Ierīci lietojiet tikai paredzētajam mērķim, kas paredzēts, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā.
- Ražotājs nav atbildīgs par jebkādiem bojājumiem, ko izraisa nepareiza darbība un nepareiza lietošana.
- Turiet ierīci un elektrisko kontaktdakšu prom no ūdens un citiem šķidrumiem. Gadījumā, ja ierīce nokļūst ūdenī, nekavējoties noņemiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas. Nelietojiet ierīci, kamēr to nav pārbaudījis sertificēts tehniķis. Šo instrukciju neievērošana radīs dzīvībai bīstamus riskus.
- Nekad nemēģiniet atvērt ierīces korpusu pats.
- Neievietojiet priekšmetus ierīces korpusā.
- Neaiztieciet kontaktdakšu ar mitrām vai mitrām rokām.
-  **ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENA BĪSTAMĪBA!** Nemēģiniet remontēt ierīci pats, remontu veic tikai kvalificēts personāls.
- **Nekad nelietojiet bojātu ierīci!** Kad ierīce ir bojāta, atvienojiet ierīci no kontaktligzdas un sazinieties ar mazumtirgotāju.
- **BRĪDINĀJUMS!** Neiegremdējiet ierīces elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrumos.
- Nekad neturiet ierīci zem tekoša ūdens.
- Regulāri pārbaudiet strāvas kontaktdakšu un vadu par jebkādiem bojājumiem. Ja tas ir bojāts, tas jāaizstāj ar dienesta aģentu vai līdzīgi kvalificētu personu, lai izvairītos no briesmām vai ievainojumiem.
- Pārliedzinieties, vai vads nenonāk saskarē ar asiem vai karstiem priekšmetiem un turiet to prom no atklātas uguns. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai to atvienotu no kontaktligzdas, vienmēr velciet kontaktdakšu.
- Pārliedzinieties, vai strāvas vads un/vai pagarinātājs nerada brauciena bīstamību.
- Lietošanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- **BRĪDINĀJUMS!** Kamēr kontaktdakša atrodas kontaktligzdā, ierīce ir pievienota strāvas avotam.
- Izslēdziet ierīci, pirms to atvieno no kontaktligzdas.
- Pievienojiet strāvas kontaktdakšu viegli pieejamai elektriskajai kontaktligzdai, lai avārijas gadījumā ierīci varētu nekavējoties atvienot.
- Nekad nevelciet ierīci ar vadu.
- Nelietojiet papildu ierīces, kas netiek piegādātas kopā ar ierīci.
- Savienojiet ierīci tikai ar elektrības kontaktligzdu ar spriegumu un frekvenci, kas minēta ierīces etiķetē.
- Nekad nelietojiet piederumus, izņemot tos, ko iesaka ražotājs. Ja tas nav izdarīts, lietotājs var apdraudēt drošību un var sabojāt ierīci. Izmantojiet tikai oriģinālās detaļas un piederumus.

- Šo ierīci nedrīkst darbināt personas ar mazākām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai personas, kurām ir pieredzes un zināšanu trūkums.
- Šo ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bērni.
- Uzglabāt ierīci un tās strāvas vadu bērniem nepieejamā vietā.
- **BRĪDINĀJUMS:** Vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet no strāvas kontaktligzdas pirms tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.

Īpaši drošības noteikumi

- Izmantojiet ierīci, kā aprakstīts rokasgrāmatā.
- Šo mašīnu drīkst lietot un uzstādīt tikai īpaši apmācīts personāls pārtikas rūpniecības nozarē.
- Visus apkopes, uzstādīšanas un labošanas darbus drīkst veikt tikai kvalificēti un kvalificēti speciālisti.
- Nenovietojiet ierīci uz sildāmā priekšmeta (benzīna, elektriskā, ogles plīts utt.) Turiet ierīci tālāk no karstām virsmām un atklātas liesmas. Vienmēr darbiniet mašīnu uz līdzekļa, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Nelietojiet mašīnu sprādzienbīstamu vai viegli uzliesmojošu materiālu, kredītkaršu, magnētisko disku vai radio tuvumā.
- Ja nepieciešams, lietošanas laikā lietojiet aizsargapģērbus, masku vai aizsargbrilles.
- Šī mašīna nav paredzēta izmantošanai ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Nekādā gadījumā neapejiet mašīnas drošības bloķētājus.
- **BRĪDINĀJUMS:** Nenobloķējiet ierīces ventilācijas atveres.
- **BRĪDINĀJUMS! VIENMĒR turiet rokas, garus matus** un apģērbus atstatu no kustīgajām daļām.
- Lietošanas laikā ventilācijas nolūkam atstājiet vismaz 20 cm lielu atstarpi ap ierīci.
- **Uzmanību!** Ja nepieciešams, droši izvietojiet barošanas vadu, lai novērstu nejaušu pavilkšanu vai saskari ar sildīšanas virsmu.
- Nemazgājiet mašīnu ar ūdeni vai ūdens strūklu. Mazgāšana ar ūdeni var izraisīt noplūdi un palielināt elektriskās strāvas trieciena risku. Neviena detaļa nav mazgājama trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet un neuzglabājiet mašīnu, ja tā nav pilnīgi atdzisusi.
- Nepārvietojiet mašīnu, kamēr tā darbojas. Pārvietojot mašīnu, atvienojiet to no strāvas un turiet apakšā.
- Nelietojiet mašīnu bez sastāvdaļām, lai izvairītos no pārkaršanas.
- **Traumu gūšanas risks!** Ievērojiet piesardzību, darbojoties ar asajiem asmeņiem, iztukšojot griešanas instrumentus un tīrīšanas laikā.
- **Brīdinājums!** Nekad neievietojiet rokas vai citus priekšmetus barošanas tekne, kamēr ierīce darbojas.
- Nosusiniet ierīci un visas detaļas/piederumus pirms pievienošanas strāvas avotam un pirms piederumu pievienošanas.
- Nekad nelietojiet karoti, lāpstiņu vai līdzīgu priekšmetu, lai izņemtu sastāvdaļas no ierīces darbības laikā. Ja kaut kas ir jāizņem no barošanas teknes, vienmēr izslēdziet ierīci



un pirms tam atvienojiet to no strāvas padeves.

- Pirms sulu spiedes izmantošanas pārliecinieties, ka vāks ir pareizi un droši nostiprināts. Neatāķējiet drošības sviru un nenoņemiet vāku darbības laikā.

Paredzētais pielietojums

- Šī ierīce ir paredzēta profesionālai lietošanai.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai sulas ekstrakcijai no dārzeņiem vai cietiem augļiem, piemēram, āboliem utt. Izmantojot ierīci citos veidos, tā var tikt bojāta vai savainota.
- Ierīces lietošana jebkādiem citiem nolūkiem uzskatāma par ierīces nepareizu izmantošanu. Lietotājs ir atbildīgs tikai par ierīces neatbilstošu lietošanu.

Zemējuma uzstādīšana

Šī ierīce ir klasificēta kā **I aizsardzības klase**, un tai jābūt savienotai ar aizsargzemi. Zemējums samazina elektriskās strāvas trieciena risku, nodrošinot elektriskās strāvas evakuācijas vadu. Šī ierīce ir

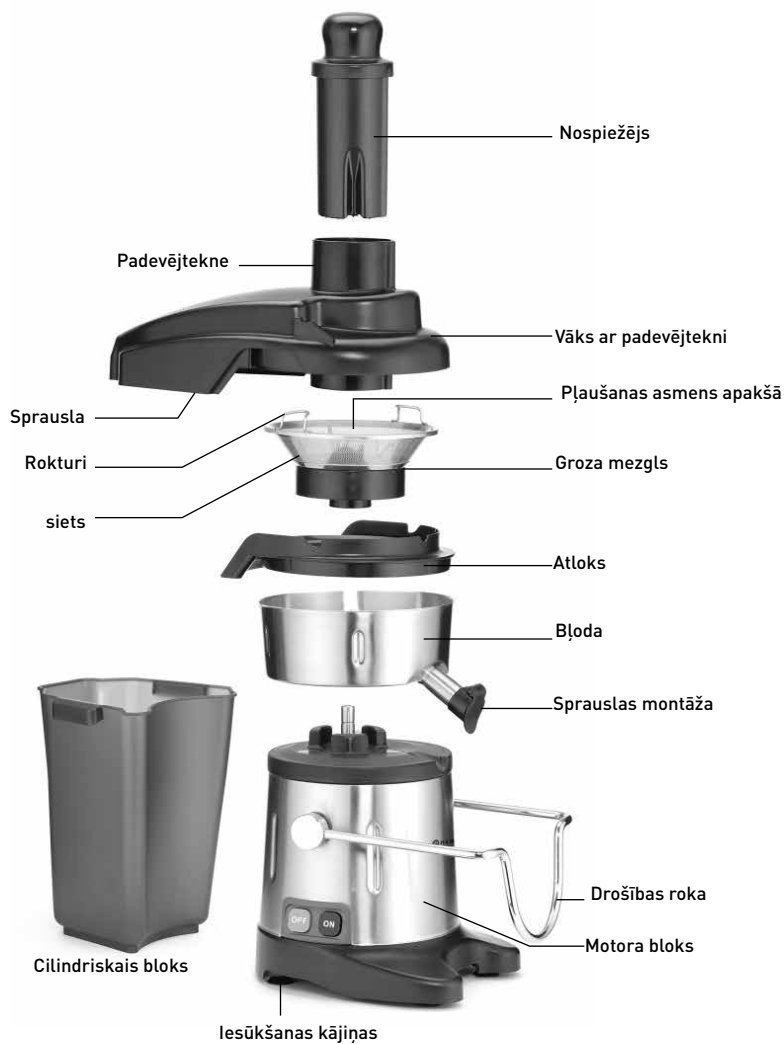
aprīkota ar strāvas vadu, kam ir zemējuma vads un iezemēts spraudnis. Spraudnim jābūt pieslēgtam kontaktligzdai, kas ir pareizi uzstādīta un iezemēta.

Pirms pirmās lietošanas

- Noņemiet visu aizsargiekpakojumu un iesaiņojumu. Pārliecinieties, ka ierīcē nav palikuši iepakojuma netīrumi.
- Pārbaudiet pilnību un transportēšanas laikā radītos bojājumus. Bojājumu vai nepilnīgas piegādes gadījumā, lūdzu, sazinieties ar savu piegādātāju/importētāju.
- Ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku, saglabājiet tās iesaiņojumu.
- Rūpīgi notīriet ierīci (skatiet → Tīrīšana un apkope).

BRĪDINĀJUMU!

- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- **Ar roku saistīta iztaujāšanas risks!** Apejieties ar nazi ļoti uzmanīgi.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas un stabilas virsmas ar iesūces kājiņām, kas cieši pieguļ virsmai.
- Pēc tam, kad ieslēdzat ierīci, taču pirms augļu vai dārzeņu iepildīšanas, novietojiet tvertni zem teknes un biežumu tvertnes.



Piezīme: Lai insekti nevarētu iekļūt, snīpja mehānismam ir trīs aizbāžņi.



Montāža

• **BRĪDINĀJUMS!** Nekādā gadījumā nepieslēdziet kontaktdakšu kontaktligzdai, pirms ierīce nav pilnībā samontēta.

• Pārliecinieties, ka snīpja mezgls ir aizvērts.

1.



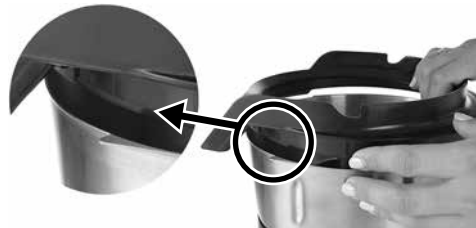
Stingri novietojiet motora bloku tā, lai pogas IZSLĒGT/IESLĒGT ir vērstas pret jums.

2.



Novietojiet bļodu uz motora bloka.

3.



Uzstādiat atloku uz bļodas malas. Atloka ribām jābūt izklātām ar bļodas plakano paneli. Pārliecinieties, vai atloks ir pareizi uzstādīts.

4.



Nolaidiet grozu pareizā vietā, turot to aiz turētājiem. Grieziot to, līdz tā atveres ir pareizā vietā.

5.



Salāgojiet vāku ar padeves tekni ar robiem atlokā.



SVARĪGI: Pārliecinieties, ka tapa uz motora vārpstas ir pareizi izklāta ar atbilstošo ierību groza rumbā.

6.



Pareizi uzstādiat pulpas tvertni ar tilpnes plāksni.

7.



Pareizi aizveriet drošības sviru.
Sulu spiede nedarbosies, ja drošības svira nebūs pareizi aizvērtā (drošības slēdzis).
Tagad ierīce ir samontēta un gatava lietošanai.

Panelis

Piezīmes:

- Ražošanas procesa dēļ šī no jauna pirkta ierīce, ieslēdzot ierīci pirmo reizi, var izdalīties smaka. Šis aromāts var saglabāties pirmajos darbības ciklos. Tas ir normāli un nenorāda uz defektiem vai bīstamību.
- Nelieciet roku vai pirkstus barošanas tehnē, lai iespiestu ēdienu vai nosprostotu ēdienu. Izman-

tojiet tikai stūmēju. Rotējošais asmens var izraisīt nopietnu ievainojumu.

- Aizveriet drošības sviru, lai tā darbotos.
- Vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas, kad ierīce netiek lietota.
- Regulāri pārbaudiet, vai atloks un vāks ir pareizi uzstādīti, it īpaši, kad to nomaina ar citu pārtiku.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

- Šo sulu var izmantot, lai pagatavotu sulu no dažādiem augļu un dārzeņu veidiem, bet dažas no tām ir nepieciešamas, lai pagatavotu garšīgas un garšīgas sulas.
- Noskalojiet augļus ar svaigu tekošu ūdeni.
- Sagrieziet lielus augļus mazos gabaliņos, kas ietilpst pudeles atverē.
- Lielās sēklas, akmeņus, adītus no ķiršiem, per-

sikiem utt.

- Nomizojiet augļus ar biezu ādiņu (angļus, apelsīnus, melones utt.).
- Daži produkti nav piemēroti apstrādei sulu spiedā to cietās konsistences dēļ (piemēram, kokosrieksti).

PIEZĪME: Nekad neievietojiet ledus gabaliņus vai saldētus augļus pudeles caurulē.

Tālāk sniegtie norādījumi par augļu un dārzeņu sagatavošanu ir sniegti tikai uziņai.

Augļu un dārzeņu sagatavošana	
Burkāni	Nomizots un pa kreisi vesels, pa virsu un sagriezts. Pavadiet 2 vai 3 formā vienlaicīgi.
Āboli	Mazgājiet un atstājiet veselu (noņemiet kātiņu un visas uzlīmes).
Zemenes	Lai garša būtu patīkama, izņemiet kātiņus.
Citrusaugļi	Nomizojiet visus citrusaugļus. Apelsīnus un citronus var atstāt veselus.
Pinofīzes	Nomizojiet un sagrieziet astoņos gabaliņos (3 gabaliņos)
Meloni	Nomizojiet un sagrieziet astoņos gabaliņos.
Tomāti	Mazgājiet un atstājiet veselu (noņemiet zaļo serdi ar cietu serdi). Ēdiens 2 vai 3 formā vienā reizē.
Pipari	Nomazgāti un sagriezti gareniski četrās daļās pēc formas.
Celeriac	Sagriezt 6 - 7 cm gabaliņos
Gurķi	Nomizots. Sagrieziet daļās, kuru garums ir aptuveni 15 cm
Fenhelis	Sagriezt 6 - 7 cm gabaliņos
Induktors	Sagrieziet gabalos, lai būtu vieglāk ievietot sulu. Neievietojiet pārāk daudz veļas vienā reizē, lai novērstu nosprostošanos.
Vīnolīvas	Izņemiet kātiņus, lai izvairītos no rūgtuma.

Sulas ekstrakcija

- Novietojiet tvertni (nav komplektā) zem teknes mezgla, kamēr tekne ir atvērta.
- Noņemiet stūmēju no padevējteknes.
- Pievienojiet kontaktdakšu piemērotai elektroapgādes kontaktligzdai.
- Ieslēdziet ierīci, nospiežot taustiņu "IESL" [zaļš].
- Pakāpeniski iepildiet sagatavotās sastāvdaļas tilpnes platē. Nepārslogojiet to. Vienlaikus pie-

vienojiet nelielus gabaliņus. Augļu masa tiek izbīdīta tvertnē, kamēr izvilkta sula plūst caur snīpi tvertnē (nav iekļauta komplektācijā).

- Izmantojiet stūmēju, lai izspiestu un virzītu sastāvdaļas cauri vākam ar barošanas tekni.
- Kad viss ēdiens ir apstrādāts, nospiediet taustiņu "IZSL".

Drošības aizsardzība

- Šis sulu spiedējs nesāks darboties, ja nav pareizi novietots vāks ar padeves izvadteknī un drošības svira nebūs pareizi nofiksēta. Motors tiks izslēgts, tiklīdz atbloķēsiet drošības sviru vai nospiedīsiet pogu OFF.
- Šī sulu spiede ir aprīkota ar jaudīgu bremzi, kas

apturēs ierīci mazāk nekā dažu sekunžu laikā, ja atbloķēsiet drošības sviru, kamēr sulu spiede darbojas.

- Lai atkal ieslēgtu sulu, drošības svira ir pareizi jānoslēdz pār vāku un jānospiež I (IESLĒGTS) taustiņš.

Aizsērējušu pārtikas produktu izņemšana no vāka ar barošanas tekni

- Ja ēdiens ir aizsērējis, izmantojiet stūmēju, lai to stumtu uz leju. Ja tas nedarbojas, nospiediet slēdzi pozīcijā „IZSL” un pagaidiet, līdz nazis pārstāj darboties.
- Atvienojiet strāvas padeves kontaktdakšu no kon-

taktligzdas un noņemiet vāku ar barošanas tekni.

- Pirms izjaukšanas pagaidiet, līdz sulu pilnībā noslāpst un tā ir pilnīgi atdzisusi.
- Noņemiet no vāka visus aizsprostotos pārtikas produktus, izmantojot barošanas tekni.

Noderīgi ieteikumi

ievērojiet šos noderīgos padomus, lai iegūtu vislabākos rezultātus no jūsu sulu spiedes.

- Neievietojiet sulu sulā nekādus augļus vai dārzeņus, kamēr strāva nav IESLĒGTA un motors nesāk griezties.
- Ļaujiet sulu spiede dažas sekundes skanēt, lai sāktu sulu.
- Nespiediet ēdiena sulu ar spēku. Ļaujiet ēdienam lēni un vienmērīgi izkrist, izmantojot stūmēju.
- Jebkādi augļi vai dārzeņi, kas būs piemēroti mēģenei, tos varēs caurdurt. Sagrieziet pārtiku, ja tā ir pārāk liela, lai to ietilptu padevējcaurulē.
- Izņemiet lielus bedrīšus, piemēram, persikus, mango utt., jo tas sabojās asmeni un, iespējams, sulu.
- Ļaujiet sulu tīrīt dažas sekundes, pirms izslēgsiet to, lai no biežuma izplūstu lieka sula. Kad sulu IZSLĒGT, pagaidiet, līdz tā pilnībā atdziest un pirms izjaukšanas ir pilnīgi atdzisusi.
- Neiesakiet lietot pārgatavotus augļus, jo tie atstāj filtrā pārāk daudz celulozes un nosprosto sulu.
- Nekādā gadījumā neļaujiet ierīcē šķidrumus, iz-

ņemot gadījumus, kad ievērojāt norādījumus/receptes sojas, rīsu vai riekstu piena pagatavošanai.

- Izmantojot mazus vai plānus augļus vai dārzeņus, vienlaikus pievienojiet daudzas no tiem. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievieto 2 vai 3 burkānus padevējcaurulē.
- Slēpojot garšaugus vai kviešu zāli, ietiniet tos lielākos no lapām sagrieztos dārzeņus, piemēram, spinātus, kāpostus u.c., un pēc tam izmantojiet augļus vai veģetavli, kas satur dažādas sulas, piemēram, ananāsus, ābolus u.c.
- Ja spiešanas laikā vēlaties spiešanas laikā savērt nevienmērīgus burkānus, neizmantojiet stūmēju, līdz nav apstrādāti lielākie burkānu ah. Kad tiem ir vienāds izmērs, varat izmantot stūmēju, lai turpinātu, līdz burkāni ir apstrādāti.
- Denser dārzeņi (piem., bietes) un šķiedraini dārzeņi (t.i. celijs) jāsagriež un lēnām jāievada barošanas caurulē, lai samazinātu nosprostojumu.

Tīrīšana un apkope

- **Brīdinājums!** Pirms tīrīšanas un uzglabāšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Nav ieteicams mazgāt dažādas daļas trauku mazgājamajā mašīnā.
- Katru reizi pēc lietošanas rūpīgi iztīriet plaušanas asmeņu smalkos caurumus grozā, izmantojot suku (ietilpst komplektācijā). Uzmanieties no asajām malām! Tīriet iekšpusi zem tekoša

ūdens, turot to gaismas virzienā, lai nodrošinātu, ka smalkās tīkla atveres nav nosprostotas.

- **Elektriskā trieciena risks!** Neiegremdējiet barošanas vadu ar kontaktspraudni vai motora pamatni ūdenī vai citā šķidrumā.
- Izjauciet sulu apgrieztā kārtībā (skatīt → Montāža)
- Notīriet motora pamatni ar mīkstu, mitru drānu.



IR SVARĪGI! Pārbaudiet, vai mazgāšanas līdzeklis ir piemērots lietošanai ar plastmasas vai nerūsējošā tērauda daļām. Daži ļoti sārmaini produkti (piem., ar augstu amonjaka vai nātrija hidroksīda koncentrāciju) ir pilnībā nesaderīgi ar dažām plastmasām un rada to nolietošanas.

Daļas	Apraksts
Nospiežējs	- Iegremdējiet daļas siltā, saudzīgā mazgāšanas līdzeklī apmēram 3 - 5 minūtes. Neizmantojiet abrazīvu mazgāšanas līdzekli. - Rauciet zem tekoša ūdens. - Roku traumu risks! Rīkojieties ar nazi, rūpējoties par bērnu.
Vāks ar padevējteknī	
Groza mezgls ar asmeni	
Bļoda	
Cilindriskais bloks	

- Pilnībā nosusiniet visas daļas.
- Samontējiet sulu (skatiet → Montāža)

Uzglabāšana

- Vienmēr pārliecinieties, ka ierīce jau ir atvienota no elektrotīkla kontaktligzdas un pilnībā atdzisusi.
- Uzglabājiet ierīci tīrā, sausā vietā, bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.

Traucējummeklēšana

Ja ierīce nedarbojas pareizi, lūdzu, skatiet risinājumu tabulā tālāk.

Ja problēmu neizdodas atrisināt, sazinieties ar pakalpojuma sniedzēju.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Iespējamais risinājums
Motors nedarbojas pēc ieslēgšanas.	Ierīce nepieslēdzas elektrotīklam cieši pie elektrotīkla kontaktligzdas.	Pārbaudiet kontaktspraudni, lai pārliecinātos, ka tas ir stingri ievietots.
Motors darbojas ar skaļiem trokšņiem un lieliskām vibrācijām.	- Ierīce nav pareizi samontēta. - Pārāk daudz sastāvdaļu, kas aizsērējušas lāpstiņas iekšpusē groza komplektā - Iesūkšanas kājiņas cieši nesaskaras ar virsmu	- Atvienojiet to no elektrotīkla un pareizi salieciet atpakaļ (skatiet → Montāža). - Atvienojiet no strāvas. Notīriet ēdienu un restartējiet. - Pārliecinieties, ka sūkšanas kājiņas cieši saskaras ar virsmu.
Neefektīvs spodrināšanas rezultāts	Pļaušanas asmens groza iekšpusē ir nodilis.	Pļaušanas asmens nomaiņa groza iekšpusē.

Tehniskā specifikācija

Vienības nr.: 221105
Darbības spriegums un frekvence: 220-240V-50/60 Hz
Izejas jauda: 700W
Aizsardzības klase: I klase

Ūdensnecaurlaidības klase: IPX1
Trokšņa līmenis: < 72 dB (A)(Nedarbojas slodze)
Izmēri: 245 x 480 x (A) 530 mm
Rotācijas ātrums: apm. 3000 apgr./min.
Neto svars: aptuveni 13,1 kg

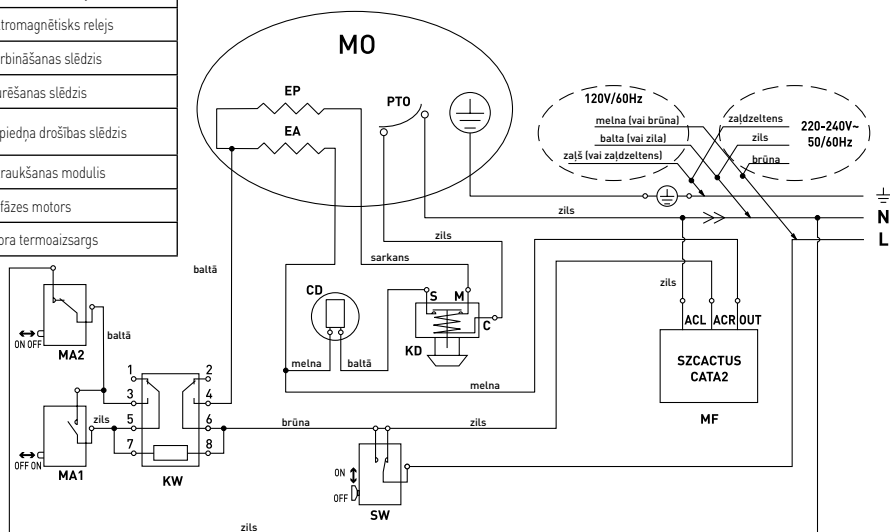
Piezīmes: Tehniskās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja paziņojuma.

Dažādu daļu materiāls

Daļas	Materiāls
Motora iekārtas korpuss	Nerūsošais tērauds AISI 304
Bļoda	Nerūsošais tērauds AISI 304
Groza mezgls	Nerūsošais tērauds AISI 304
Slīpēšanas disks	Nerūsošais tērauds AISI 430

Elektriskā shēma (220-240 V~ 50/60 Hz)

EP	Galvenā fāze
EA	Iedarbināšanas fāze
CD	Iedarbināšanas kondensators
KD	Iedarbināšanas relejs
KW	Elektromagnētisks relejs
MA1	Iedarbināšanas slēdzis
MA2	Apturēšanas slēdzis
SVĀR-STA	Aizspiedņa drošības slēdzis
MF	Pārtraukšanas modulis
MĒN.	Vienfāzes motors
PTO	Motora termoaizsargs



LV

RECETES

Augļus un dārzenus var apvienot neierobežotā skaitā veidu, kā radīt aizraujošus, krāsainus un pilnīgi dabiskus dzērienus. Paturiet prātā savu iztēli, ka šie ir tikai daži zeltaini noteikumi kokteiļu pagatavošanai:

- Vienmēr lietojiet neapstrādātus augļus.
- Lietojot šeikeri, necaurspīdīgais maisījums kļūs viendabīgāks.
- Piepildiet kratītāja apakšējo pusi līdz pusei ar ledus gabaliņiem.

PERSIKU DZIRKSTELE

Sastāvdaļas (3. stobriņi):

- 6 persiki;
- 1/2 citrona
- 1 dāsna šķipsniņa zemes muskatrieksta
- 300 ml gāzētā ūdens
- 1 plāns, smalks ingvers

Izvairieties no pārāk ilgas kokteiļa sakratīšanas, jo pretējā gadījumā ledus tiks izkausēts un sabojāsies.

Piedāvājam kokteiļu receptes, katra paredzēta aptuveni četriem cilvēkiem.

Piezīme: Zemāk minētās receptes ir tikai atsaucei. Daudzas receptes ir atrodamas kulinārijas grāmatās un internetā.

Sagatavošana: sasveriet persikus un nomizojiet citronu. Nav nepieciešams nomizot ingveru. Vispirms apstrādāji persikus sulu sulu, pēc tam ingveru un pēc tam citronu. Tad apvienojiet maltu muskatriekstu un gāzētu ūdeni ar sulu. Sadaliet trīs glāzes. Dekorējiet: dekorējiet glāzes ar plānām persiku šķēlēm.



ĀBOLU BIEZENIS

Sastāvdaļas (3. stobriņi):

- 3 pelēkie Smita āboli
- 1/2 kaļķakmens
- 3 kivi

Sagatavošana: nomizojiet laimu. Nomizojiet kivi, lai kokteilis saglabātu svaigu, zaļu krāsu.

NOBRIEDUŠI GREIPFRŪTI

Sastāvdaļas (3. stobriņi):

- 250 g apelsīna;
- 250 g greipfrūtu;
- 250 g zemeņu;

ORIENTĀLS

Sastāvdaļas (3. stobriņi):

- 1/2 ananāsu
- 3 apelsīni
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta;

ĀBOLU LĒCA

Sastāvdaļas (4 personām):

- 4 «Brancy Smith» āboli
- 2 selerijas kāti
- 1 plāns, smalks ingvers
- 1/2 citrona
- sāls;

KOKTEILIS BINOKLIM

Sastāvdaļas (4 personām):

- 1 vārītas bietes;
- 2 burkāni
- 2 mazi saukli sarkano vīnogu
- 2 «Grnny Smith» āboli
- Kajennas pipari

IEKRĀSOTS ARBŪZU AROMĀTS

Sastāvdaļas (3. stobriņi):

- 750 g arbūzu
- 1/2 citrona
- 20 g medus
- 20 g ūdens

Apstrādājiet visas sastāvdaļas savā sulu.

Samaisiet ar karoti un servējiet uzreiz, pirms ābols sāk kļūt brūns,

Ideja: ja pamanāt pārāk skābu garšu, vienkārši pievienojiet nedaudz medus vai niedru cukura sīrupa. Jūs varat arī aizstāt kivi ar gurķi vai selerijas nūjiņu.

Pagatavošana: nomizojiet apelsīnus un greipfrūtus, lai izvairītos no rūgtas garšas. Apstrādājiet visas sastāvdaļas savā sulu.

Kārtīgi samaisiet un sadaliet starp glāzēm.

Ideja: ja atrodat sulu pārāk skābu, vienkārši pievienojiet nedaudz medus vai niedru sīrupa.

Sagatavošana: nomizojiet augļus. Vispirms apstrādājiet ananāsu savā sulu, pēc tam oranžo.

Sagatavošana: rūpīgi nomazgājiet selerijas kociņus un apstrādājiet ar sulu, pēc tam ar ingveru un āboliem. Pievienojiet nedaudz sāls un servējiet uzreiz, pirms ābols sāk kļūt brūns. Ideja: ābolu vietā varat izmantot bumbierus.

Sagatavošana: apstrādājiet visus augļus un dārzeņus savā sulu spiedē. Pievienojiet sulai Kajennas piparus un servējiet atdzesētu.

Dekorējiet katru glāzi ar bietes šķēli. Ideja: šai sulai varat izmantot baltus vai dzeltenus persikus.

Sagatavošana: kopā uzvāriet medu un ūdeni un ļaujiet atdzist. Noņemiet arbūzu mizu un kauliņus un sagrieziet mīkstumam lielos gabaliņos. Nomizojiet citronu.

Apstrādājiet augļus lielos gabaliņos. Nomizojiet citronu. Apstrādājiet augļus savā sulu spiedē.

Vispirms ielejiet medus maisījumu glāzēs, pēc tam arbūza sulā. Dekorēšana: servējiet ar smalki sagrieztu arbūzu.



BURKĀNU KAROTE, CENA

Sastāvdaļas (4 personām):

- 4 burkāni
- 4 apelsīni
- 1 plāns, smalks ingvers
- Ledus gabaliņi

Sagatavošana: nomazgājiet un nobierziet burkānus (nav vajadzības tos nomizot). Nomizojiet apelsīnus.

KLASIKA

Sastāvdaļas (3. stobriņi):

- 4 burkāni
- 3 āboli
- 1 citrons

GAZPACHO

Sastāvdaļas (3. stobriņi):

- 500 g nogatavojušos tomātu;
- 1/2 mazs sarkanais piparu
- 1/2uzmava
- 1/2maza stienīša selerija
- 1 ēdamkarote olīveļļas
- Šerija etiķa piliens
- Sāls

SPARĢEĻU ŠĶĒLES

Sastāvdaļas (3. stobriņi):

- 1 kg zaļo sparģeļu
- 1 šķēles maltas espeletes pipari;
- 1 šķipsniņa miltu ir jūras sāls

GURĶA NOŅĒMĒJS

Sastāvdaļas (4 personām):

- 1 gurķis
- 4 pelēkie āboli
- 3 ēdamkarotes dill
- 1/2 citrona
- Kazas piens

Apstrādājiet visas sastāvdaļas, izņemot ledus gabaliņus sulu spiedē.

Sadaliet četras glāzes, pievienojiet ledus gabaliņus un servējiet uzreiz. Dekorējiet ar olīvkoka sieru un apelsīna šķēli.

Iemaisiet vaniļas ekstraktu sulā un servējiet mazās glāzēs. Ideja: aizstājiet apelsīnus ar kokosriekstu pienu.

Sagatavošana: nomizojiet citronu. Nomazgājiet un nobierziet burkānus (nav nepieciešams tos nomizot). Apstrādājiet visas sastāvdaļas savā sulu. Labi samaisiet un servējiet.

Ideja: ābolus var aizstāt ar bumbiem.

•Pakaramie

Sagatavošana: apstrādājiet visus dārzeņus sulu sulā, tad pievienojiet olīveļļu, rauga etiķi un sāli. Dekorējiet ar citriona mizas kārtu un tomātu šķēli. Ideja: atverot apetīti, servējiet gazpacho maltītes sā-kumā.

Sagatavošana: nomizojiet sparģeļu rievās un izme-tiet stieņu galus. Apstrādājiet savu sulu.

Pievienojiet nedaudz Espelette piparu un jūras sāls. Ideja: izmantojiet šo kokteili, lai pievienotu laša šķīvi.

Sagatavošana: nomazgājiet gurķi, bet nelobiet to, jo ādā ir vitamīni, un tā piedos arī kokteiļa krāsu. Šī iemesla dēļ, ja iespējams, izmantojiet organisku gurķi. Nomizojiet citronu.

Apstrādājiet gurķi, ābolus un dilles savā sulu, un pēc tam pievienojiet citronu. Apvienojiet kazas pie-nu ar sulu.

PAVISAM SĀRTS

Sastāvdaļas (4 personām):

- 300 g zemeņu;
- 3 burkāni
- 1/4 ananāsu

Sagatavošana: nomizojiet ananāsus un sagrieziet gabaliņos. Jums nav jāsļīpē zemenes, jo to kāti tiks

MELON MELODIJA

Sastāvdaļas (3. stobriņi):

- 400 g meloņu ar zaļu ādiņu
- 1 pelēks Smita ābols
- 1/2 citrona

Sagatavošana: izņemiet melones ādu un kauliņus

MELONES-BĒRNS AR KURKUMU

Sastāvdaļas (4 personām):

- 1400 g dzeltenā medusbūra melones
- 1 greipfrūts;
- 1/2 bumbiera
- 1/2 zeltains gards ābols
- 1 plāns, smalks ingvers

automātiski iebīdīti pulpas tvertnē.

Apstrādājiet ananāsus, zemenes un burkānus savā sulu sulu sulu savā secībā. Labi samaisiet un sadaliet starp glāzēm, kas dekorētas ar šķēlēs sagrieztām zemenēm.

Ideja: palutiniet kokteiļi ar maltas vaniļas pupiņas, kardamona vai ingvera šķipsniņu.

un sagrieziet mīkstumu lielos gabaliņos. Nomizojiet citronu. Apstrādājiet visas sastāvdaļas savā sulu.

Samaisiet ar karoti un servējiet uzreiz, apkaisot ar dažām piparmētru lapām. Ideja: aizvietojiet meloni ar ar arbūzu.

- 1/2 citronzāles kāpņu
- 1 maza šķipsna, kurkumaina

Sagatavošana: nomizojiet meloni un greipfrūtus. Apstrādājiet ābolu, ingveru, citronu un greipfrūtus savā sulu sulu šādā secībā. Labi samaisiet un sadaliet starp četrām glāzēm.

Garantija

Jebkurus defektus, kas ietekmē ierīces funkcionalitāti un kas kļūst redzami viena gada laikā pēc iegādes, novērsīs ar bezmaksas remontu vai nomaiņu, ja ierīce ir izmantota un uzturēta saskaņā ar instrukcijām un nav ļaunprātīgi izmantota vai nekādā veidā izmantota ļaunprātīgi. Jūsu likumā noteiktās tiesības netiek ietekmētas. Ja ierīce ir

pieprasīta saskaņā ar garantiju, norādiet, kur un kad tā tika iegādāta, un iekļaujiet pirkuma apliecinājumu (piem., kvīti).

Saskaņā ar mūsu nepārtrauktas produktu izstrādes politiku mēs paturam tiesības bez iepriekšēja brīdinājuma mainīt produkta, iepakojuma un dokumentācijas specifikācijas.

Izmešana un vide

Izslēdzot iekārtu, produktu nedrīkst apglabāt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Tā vietā jūsu pienākums ir atbrīvoties no atkritumiem, nododot to izraudzītajai savākšanas vietai. Šā noteikuma neievērošanu var sodīt saskaņā ar piemērojamiem noteikumiem par atkritumu apglabāšanu. Jūsu atkritumu aprīkojuma atsevišķa savākšana un pārstrāde apglabāšanas laikā palīdzēs saglabāt dabas

resursus un nodrošināt to pārstrādi tādā veidā, kas aizsargā cilvēku veselību un vidi.

Lai iegūtu plašāku informāciju par to, kur jūs varat atnest atkritumus pārstrādei, lūdz, sazinieties ar vietējo atkritumu savākšanas uzņēmumu. Ražotāji un importētāji neuzņemas atbildību par pārstrādi, apstrādi un ekoloģisko iznīcināšanu ne tieši, ne ar publiskas sistēmas starpniecību.



Dėkojame, kad įsigijote šį "Hendi" prietaisą. Atidžiai perskaitykite šį vadovą, atkreipdami ypatingą dėmesį į toliau išdėstytas saugos taisykles, prieš pirmą kartą įrengdami ir naudodami šį prietaisą.

Saugos taisyklės

- Šis prietaisas yra skirtas naudoti komerciniais tikslais.
- Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, pagal kurią jis buvo suprojektuotas, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gamintojas neatsako už žalą, padarytą dėl netinkamo veikimo ir netinkamo naudojimo.
- Prietaisą ir elektros kištuką laikykite atokiau nuo vandens ir kitų skysčių. Jei prietaisas patenka į vandenį, nedelsdami išimkite maitinimo kištuką iš lizdo. Nenaudokite prietaiso tol, kol jo nepatikrins sertifikuotas technikas. Nesilaikant šių nurodymų sukels gyvybei pavojingą riziką.
- Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso patys.
- Nejunkite objektų į prietaiso korpusą.
- Nelieskite kištuko šlapiomis ar drėgnomis rankomis.
- ⚡ **ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!** Nebandykite patys taisyti prietaiso, remontą turi atlikti tik kvalifikuotas personalas.
- **Niekada nenaudokite pažeisto prietaiso!** Kai jis sugadintas, atjunkite prietaisą nuo lizdo ir kreipkitės į mažmenininką.
- **ISPĖJIMAS!** Negalima panardinti prietaiso elektrinių dalių vandenyje ar kituose skysčiuose.
- Niekada nelaikykite prietaiso po tekančiu vandeniu.
- Reguliariai tikrinkite maitinimo kištuką ir laidą dėl bet kokios žalos. Jei jis sugadintas, jį turi pakeisti paslaugų agentas arba panašiai kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus ar sužalojimo.
- Įsitikinkite, kad laidas nesiliečia su aštriais ar karštais daiktais ir laikykite jį atokiau nuo atviros ugnies. Niekada traukite maitinimo laidą atjunkite jį nuo lizdo, visada traukite kištuką vietoj.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ir (arba) prailginimo laidas nekelia pavojaus kelionei.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.
- **ISPĖJIMAS!** Tol, kol kištukas yra lizdo prietaisas yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
- Išjunkite prietaisą prieš atjungdami jį iš lizdo.
- Prijunkite maitinimo kištuką prie lengvai prieinamo elektros lizdo, kad avarijos atveju prietaisą būtų galima nedelsiant atjungti.
- Niekada nešiokite prietaisą laidu.
- Nenaudokite jokių papildomų prietaisų, kurie nėra tiekiami kartu su prietaisu.
- Prijunkite prietaisą tik prie elektros lizdo, kurio įtampa ir dažnis yra nurodytas prietaiso etiketėje.
- Niekada nenaudokite priedų, išskyrus tuos, kuriuos rekomenduoja gamintojas. To nepadarius, vartotojas gali kelti pavojų saugai ir gali sugadinti prietaisą. Naudokite tik originalias dalis ir priedus.

- Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys mažesnes fizines, jutimo ar protines galimybes, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šis prietaisas jokiais aplinkybėmis neturėtų būti naudojamas vaikams.
- Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- **ĮSPĖJIMAS:** VISADA išjunkite prietaisą ir atjunkite nuo maitinimo lizdo prieš valydami, prižiūrėdami ar laikydami.

Specialios saugos taisyklės

- Naudokite prietaisą, kaip aprašyta vadove.
- Šią mašiną turi naudoti ir įrengti specializuoti maisto pramonės specialistai.
- Visus techninės priežiūros, montavimo ir remonto darbus turi atlikti specializuoti kvalifikuoti ir įgalioti technikai.
- Nestatykite prietaiso ant šildymo objekto (benzino, elektros, anglies viryklės ir pan.) Saugokite prietaisą nuo karštų paviršių ir atviros liepsnos. Visada naudokite mašiną ant lygaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Nenaudokite įrenginio šalia sproglių ar degių medžiagų, kredito kortelių, magnetinių diskų ar radijo stočių.
- Jei reikia, darbo metu dėvėkite apsauginius drabužius, kaukę arba apsauginius akinius.
- Šis įrenginys nėra skirtas eksploatuoti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Niekada nebandykite apeiti jokių aparato apsauginių blokatorių.
- **ĮSPĖJIMAS:** Pasirūpinkite, kad jokios ventiliacijos angos prietaise nebūtų užkimštos.
- **ĮSPĖJIMAS! VISADA** laikykite rankas, ilgus plaukus ir drabužius atokiau nuo judančių dalių.
- Naudodami prietaisą, pasirūpinkite, kad aplink jį būtų bent 20 cm tarpas ventiliacijai.
- **Atsargiai!** Jei reikia, saugiai nutieskite maitinimo laidą, kad jis netyčia nepasitrauktų, arba kad jis nesiliestų prie kaitinimo paviršiaus.
- Neplaukite skalbyklės vandeniu arba vandens srove. Plovimas vandeniu gali sukelti nuotėkį ir padidinti elektros smūgio pavojų. Jokių dalių negalima plauti indaplovėje.
- Nevalykite ir nelaikykite mašinos, kol ji nėra visiškai atvėsusi.
- Nejudinkite veikiančios mašinos. Perkeldami mašiną ištraukite jos kištuką iš elektros lizdo ir laikykite už dugno.
- Nenaudokite prietaiso be sudedamųjų dalių, kad išvengtumėte perkaitimo.
- **Pavojus susižeisti!** Dirbdami su aštriais pjovimo peiliais, ištuštinami pjovimo įrankius ir valydami, būkite atsargūs.
- **Įspėjimas!** Niekada neikiškite rankų ar kitų daiktų į maitinimo lataką, kai prietaisas veikia.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio ir prieš prijungdami priedus, nusausinkite visas dalis / priedus.
- Niekada nenaudokite šaukšto, mentelės ar panašios medžiagos maisto produktams iš prietaiso pašalinti naudojimo metu. Jeigu ką nors reikia išimti iš maitinimo latakų, visada išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo prieš tai atlikdami.
- Prieš naudodami sulčiaspaudę įsitikinkite, kad dangtelis tinkamai ir tvirtai pritvirtintas. Naudojimo metu neatlaisvinkite apsauginės svirties ir nenuimkite dangtelio.



Numatyta paskirtis

- Šis prietaisas yra skirtas profesionaliam naudojimui.
- Šis prietaisas skirtas tik išspausti sultis iš daržovių arba kietų vaisių, pavyzdžiui, obuolių ir pan. Kitu būdu prietaisą naudojant galima sugadinti

arba susižeisti.

- Prietaiso naudojimas bet kokiais kitais tikslais laikomas netinkamu prietaiso naudojimu. Naudojimas yra atsakingas už netinkamą įrenginio naudojimą.

Įžeminimo įrengimas

Šis prietaisas klasifikuojamas kaip **I apsaugos klasė** ir turi būti prijungtas prie apsauginio pagrindo. Įžeminimas sumažina elektros smūgio riziką, suteikiant elektros srovės evakuavimo laidą. Šiame

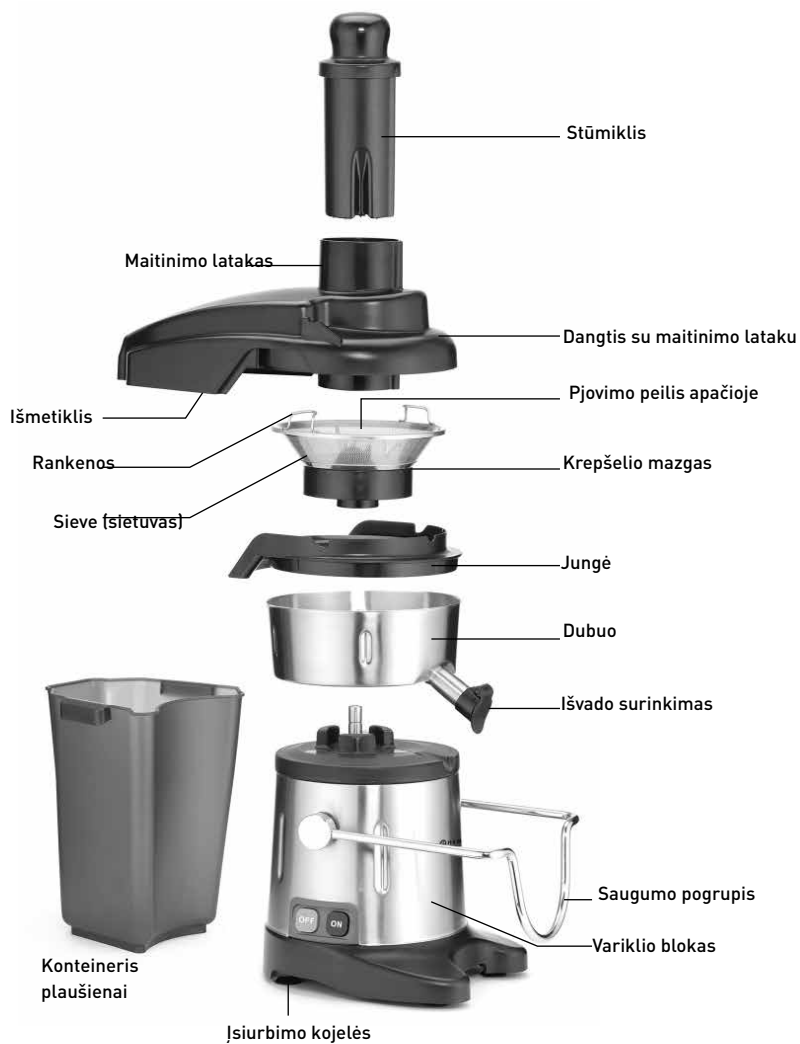
prietaise yra maitinimo laidas, turintis įžeminimo laidą ir įžemintą kištuką. Kištukas turi būti prijungtas prie tinkamai sumontuoto ir įžeminto lizdo.

Prieš naudojant pirmą kartą

- Nuimkite visą apsauginę pakuotę ir įvyniojimą. Pasirūpinkite, kad prietaiso viduje neliktų pakuočių atliekų.
- Patikrinkite, ar gaminyje nėra defektų ir nepažeistas transportuojant. Jei siunta apgadinta arba pristatyta ne visa, kreipkitės į tiekėją / importuotoją.
- Nenaudojamą prietaisą laikykite pakuotėje ilgesnį laiką.
- Kruopščiai išvalykite prietaisą (žr. → Valymas ir priežiūra).

ĮSPĖJIMAS!

- Prieš valydami, atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo.
- Rankų užklausimo **pavojus!** Su peiliu elkitės labai atsargiai.
- Pastatykite prietaisą ant sauso, lygaus ir stabilaus paviršiaus, kad siurbimo kojelės tvirtai stovėtų ant paviršiaus.
- Įjungę aparatą, bet prieš pradėdami šerti vaisius ar daržoves, po snapeliu ir minkštimo indu po išmetiklio visada pakiškite indą.



Pastaba. Kad į vidų nepatektų vabzdžių, tiekiami trys čiūžinio konstrukcijos kamščiai.



Surinkimas

- **ĮSPĖJIMAS!** Niekada nejunkite maitinimo laido į elektros lizdą, kol prietaisas nėra visiškai surinktas.

- Patikrinkite, ar uždarytas purkštukas.

1.



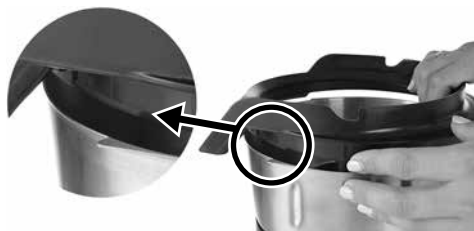
Tvirtai nustatykite variklio bloką, kad išjungimo / įjungimo mygtukai būtų nukreipti į jus.

2.



Uždėkite rezervuarą ant variklio bloko.

3.



Pritvirtinkite jungę prie rezervuaro krašto. Jungės briaunos turi būti sulgyjuotos su plokščiąja dubens plokšte. Įsitinkinkite, kad jungė tinkamai pritvirtinta.

4.



Nuleiskite krepšio mazgą į tinkamą vietą, laikydami jį už laikiklių. Sukite jį, kol jo angos bus teisingoje vietoje.

5.



Apdailą sulgyjuokite su tiekimo lataku su įrantomis jungėje.



SVARBU: Įsitinkinkite, kad variklio veleno kaištis tinkamai sulgyjuotas su atitinkama krepšelio stebulės įranta.

6.



Tinkamai įdėkite minkštimo konteinerį su surinktuvo plokšte.

7.



Tinkamai uždarykite apsauginę svirtį. Sulčiaspaudė nebus paleista, kol tinkamai neuždarysite apsauginės svirties (saugos jungiklis). Dabar prietaisas surinktas ir paruoštas naudoti.

Valdymo

Pastabos.

- Dėl gamybos proceso šis naujai įsigytas prietaisas, kai jis įjungiamas pirmą kartą, gali skleisti šiek tiek kvapo. Šis kvapas gali išlikti pirmus ke-
lis veikimo ciklus. Tai normalu ir nereikia jokio
defekto ar pavojaus.
- Nekiškite rankų ar pirštų į tiekimo lataką mais-
tui stumti arba užsikimšusiam maistui pašalinti.

Vaisių ir daržovių paruošimas

- Šia sulčiaspaude galima gaminti įvairių skirtingų
rūšių vaisių ir daržovių sultis, tačiau reikia tam
tikrų ruošinių, kad gautumėte skanias ir skanias
sultis.
- Nuplaukite vaisius po tekančiu gėlu vandeniu.
- Supjaustykite didelius vaisius mažais gabalėliais,
telpančiais į tiekimo lataką.
- Pašalinkite dideles sėklas, akmenis, kauliukus iš

Naudokite tik stūmiklij. Dėl besisukančio peilio
kyla sunkaus sužalojimo pavojus.

- Uždarykite apsauginę svirtį, kad veikty.
- Kai prietaisas nenaudojamas, jį visada išjunkite
ir atjunkite.
- Reguliariai tikrinkite, ar jungė ir dangtis tinkamai
pritvirtinti, ypač, kai keičiate maistą į kitą.

vyšnių, persikų ir pan.

- Nulupkite storagrūdžius vaisius (apygardas ana-
nasais, apelsiniais, melionais ir pan.).
- Kai kurie maisto produktai yra netinkami apdo-
roti sulčiaspaudėje dėl savo kietos konsistencijos
(pvz., kokosų).

PASTABA: Niekada nedėkite ledo kubelių arba už-
šaldytų vaisių į tiekimo vamzdelį.

Toliau pateiktos vaisių ir daržovių ruošimo instrukcijos yra tik orientacinės.

Vaisių ir daržovių paruošimas	
Morkos	Nuluptas ir paliktas sveikas, suvyniotas ir paruoštas. Vienu metu maitinkite 2 ar 3 kartus.
Obuoliai	Išskalbta ir palikta visa (pašalinkite kotą ir visas etiketes).
Braškių	Nuimkite stiebus, kad išgautumėte skonį.
Citrusiniai vaisiai	Nulupkite visus citrusinius vaisius. Apelsinus ir citrinas galima palikti nepjaustytus.
Ananasų bandelės	Nulupkite ir supjaustykite į aštuonis gabaliukus (3 įpjovimus)
Melonai	Nulupkite ir supjaustykite aštuoniais gabaliukais.
Pomidorai	Išskalbta ir palikta visa (pašalinkite kietą žalią šerdį). Maistas po 2 ar 3 kartus.
Paprikos	Nuplauta ir išilgai supjaustyta į ketvirčius pagal formą.
Celeriac	Supjaustyti 6–7 cm gabaliukais
Puodeliai	Nuluptas. Supjaustyti į maždaug 15 cm ilgio sekcijas
Pankoliai	Supjaustyti 6–7 cm gabaliukais
Imbieras	Supjaustykite gabaliukais, kad būtų lengviau šerti sulčiaspaude. Nedėkite per daug priemonės vienu metu, kad neužsikimštų.
Alyvuogės	Išimkite kotelius, kad išvengtumėte karčiojimo.

Sulčių ekstrahavimas

- Padėkite indą (nepateiktas) po purkštuko bloku,
kad purkštukas būtų atidarytas.
- Išimkite stūmiklij iš tiekimo latakų.
- Įjunkite maitinimo kištuką į tinkamą elektros liz-
dą.
- ĮJUNKITE prietaisą paspausdami mygtuką „ON“
(žalias) (įjungti).
- Paruoštus ingredientus į surinktuvo plokštę pilki-

te palaipsniui. Neperkraukite jo. Vienu metu su-
dėkite mažus gabalėlius. Vaisių minkštymas išpi-
lamos į minkštymo konteinerį, o ištrauktos sultys
teka per snapelį į konteinerį (nepridedama).

- Stūmikliu stumkite ir stumkite ingredientus per
dangtį su maitinimo nuleistuvu.
- Kai visas maistas bus apdorotas, paspauskite
mygtuką „OFF“.

LT

Saugos apsauga

- Ši sulčiaspaudė nepradės veikti, kol dangtelis su maitinimo latakų nebus tinkamai uždėdamas ir apsauginė svirtis nebus tinkamai užfiksuota. Kai tik atfiksuosite saugos svirtį arba paspausite mygtuką OFF (išjungti), išjungsitė variklį.
- Šioje sulčiaspaudėje yra galingas stabdys, kuris

išjungia prietaisą greičiau nei per kelias sekundes, jeigu spaudžiant sulčiaspaudę atblokuosite apsauginę svirtį.

- Norėdami vėl įJUNGTI sulčiaspaudę, tiesiog tinkamai užfiksuokite apsauginę svirtį ant dangtelio ir paspauskite mygtuką I (ĮJUNGTI).

Užsikimšusio maisto pašalinimas iš dangtelio naudojant tiekimo lataką

- Jeigu maistas užsikimšęs, stūmikliu paspauskite jį žemyn. Jei tai neveikia, paspauskite jungiklį į padėtį „OFF“ (išjungta) ir truputį palaukite, kol peilis nustos veikti.
- Disjunkite maitinimo kištuką iš elektros lizdo ir

nuimkite dangtelį su maitinimo latakų.

- Prieš išrinkdami palaukite, kol sulčiaspaudė visiškai sustos ir visiškai atvės.
- Nupilkite visą užsikimšusį maistą nuo dangtelio maitinimo nuleistuvu.

Naudingi patarimai

Vadovaukitės šiais naudingais patarimais, kad išgertumėte geriausius sulčiaspaudės rezultatus.

- Nedėkite į sulčiaspaudę vaisių ar daržovių, kol neįjungėte maitinimo ir variklis pradės sukis.
- Prieš pradėdami sultis, leiskite sulčiaspaudei kelias sekundes veikti.
- Negrūskite maisto į sulčiaspaudę. Leiskite maistui lėtai ir pastoviai nukristi stūmikliu.
- Visi vaisiai ar daržovės, kurie telpa, gali įkišti visą maitinimo vamzdelį. Jeigu maistas per didelis, supjaustykite, kad tilptų į maitinimo vamzdelį.
- Išimkite dideles duobes, pvz., persikus, mangus ir pan., nes tai sugadins asmenis ir galbūt sulčiaspaudę.
- Leiskite sulčiaspaudei padirbti kelias sekundes prieš ją išjungdami, kad iš minkštimo būtų ištrauktas visas sulčių perteklius. Išjungę sulčiaspaudę palaukite, kol sulčiaspaudė visiškai sustos ir visiškai atvės, tik tada išardykite.
- Nerekomenduojame naudoti pernokusius vaisių, nes filtre liks per daug minkštimo ir sulčiaspaudė užsikimš.

- Nepilkite į prietaisą skysčių, nebent laikotės jos, ryžių ar riešutų pieno ruošimo instrukcijų / nurodymų.
- Kai naudojate mažus arba plonus vaisius ar daržoves, pridėkite daug jų vienu metu. Pavyzdžiui, kad gautumėte geriausius rezultatus, į tiekimo vamzdelį vienu metu įdėkite 2 ar 3 morkas.
- Sultis ar kviečių žoleles sultis suvyniokite į didesnes daržoves su lapais, pvz., špinatus, kopūstus ir pan., o paskui užpilkite vaisių ar augalų, kuriose gausu sulčių, pvz., ananasų, obuolių ir kt.
- Kai sukate ne vienodo dydžio morkas, nenaudokite stūmikliu, kol nebus apdoroti didžiausi morkų aišės. Kai jie yra vienodo dydžio, stūmikliu galite tęsti, kol morkos bus apdorotos.
- Traškesnes daržoves (t. y. burokėlius) ir pluoštinės daržoves (t. y. salierus) reikia supjaustyti ir lėtai dėti į tiekimo vamzdelį, kad jos neužsikimštų.

Valymas ir priežiūra

- **Įspėjimas!** Prieš valydami ir laikydami prietaisą, visada atjunkite jį nuo elektros lizdo.
- Įvairių dalių indaplovėje plauti NEREKOMENDUOJAMA.
- Iškart po kiekvieno naudojimo šepetėliu (pristatoma) kruopščiai išvalykite krepšyje esančių pjovimo peilių smulkių tinklelių angas. Saugokitės aštrių kraštų! Vidų valykite po tekančiu vandeniu, laikydami jį priešais šviesą, kad neužsikimštų

smulkių tinklelių angos.

- **Elektros smūgio pavojus!** Nemerkite maitinimo laido su kištuku arba variklio pagrindo bloku į vandenį ar kitus skysčius.
- Išardykite sulčiaspaudę atvirkštine surinkimo tvarka (žr. → Surinkimas)
- Nuvalykite variklio pagrindo bloką minkšta drėgna šluoste.

SVARBU! Patikrinkite, ar skalbimo priemonė tinkama naudoti su dalimis, pagamintomis iš plastiko arba nerūdijančiojo plieno. Tam tikri labai šarmi-

niai produktai (pvz., turintys didelę amoniako arba natrio šarmo koncentraciją) yra visiškai nesuderinami su kai kuriais plastikais, todėl labai suyra.

Dalys	Aprašas
Stūmiklis	
Dangtis su maitinimo latakų	- Panardinkite dalis į šiltą, švelnų ploviklį maždaug 3–5 minutes. Niekada nenaudokite abrazyvinių va- tiklių.
Krepšelio mazgas su ašmenimis	- Laikas po tekančiu vandeniu.
Dubuo	- Pavojus susižeisti ranka! Elkitės atsargiai su dėmėmis.
Konteineris plaušienai	

- Visiškai nusauskite visas dalis.
- Vėl surinkite sulčiaspaudę (žr. → Surinkimas)

Laikymas

- Visada įsitikinkite, kad prietaisas jau buvo atjung-
tas nuo elektros lizdo ir visiškai atvėsęs.
- Laikykite prietaisą švarioje, sausoje, vaikams ir
naminiams gyvūnams nepasiekiamoje vietoje.

Trikčių šalinimas

Jeigu prietaisas veikia netinkamai, patikrinkite, ar
yra tirpalas, kaip nurodyta toliau pateiktoje lente-
lėje.

Jeigu problemos išspręsti nepavyksta, kreipkitės į
tiekėją / paslaugų teikėją.

Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimas
ĮJUNGTAS variklis neveikia.	Prietaisas nėra tvirtai prijungtas prie elektros tinklo lizdo.	Patikrinkite, ar kištukas tvirtai įkištas.
Variklis veikia garsiai ir vibruoja.	- Prietaisas netinkamai surinktas. - per daug plaunamų indų, kurie užsikimšo krepšelio komplekte esančių peilių; - Siurbimo kojelės neturi tvirto kontakto su pa- viršiumi	- Atjunkite jį ir tinkamai surinkite prietaisą (žr. skyrių → Surinkimas). - Ištraukite kištuką. Išvalykite šiek tiek maisto ir paleiskite iš naujo. - Įsitikinkite, kad siurbimo kojelės tvirtai liečiasi su paviršiumi.
Neefektyvus sugretinimo rezultatas	Nusidėvėjęs krepšyje esantis pjovimo peilis.	Krepšyje esančių pjovimo peilių keitimas.

Techninė specifikacija

Prekės Nr.: 221105
Darbinė įtampa ir dažnis: 220-240V ~ 50/60 Hz
Išėjimo galia: 700W
Apsaugos klasė: I klasė
Atsparumo drėgmei klasė: IPX1

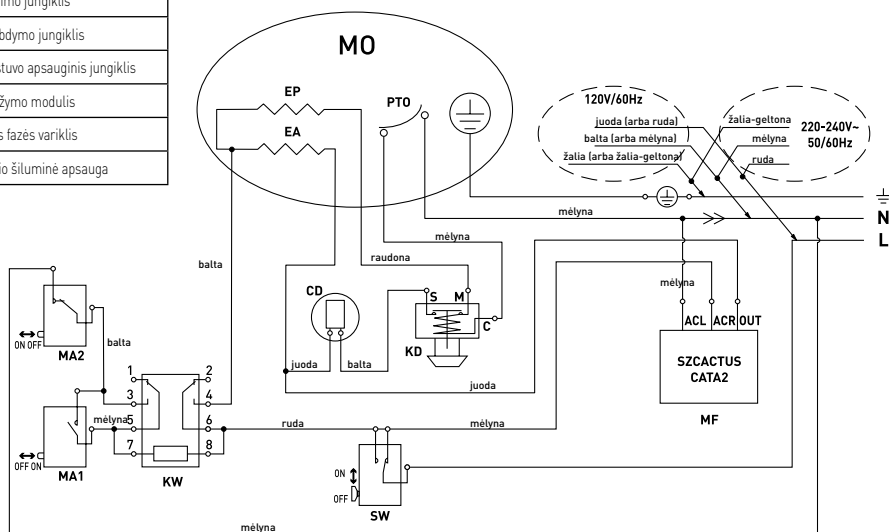
Triukšmo lygis: < 72 dB (A)(neveikiant apkrovai)
Matmenys: 245 x 480 x (A) 530 mm
Sukimosi greitis: apie 3000 aps./min
Grynasis svoris: maždaug 13,1 kg

Pastabos: Techninė specifikacija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo.

Įvairių dalių medžiaga

Dalys	Medžiaga
Variklio bloko korpusas	Nerūdijantis plienas AISI 304
Dubuo	Nerūdijantis plienas AISI 304
Krepšelio mazgas	Nerūdijantis plienas AISI 304
Gravavimo diskas	Nerūdijantis plienas AISI 430

EP	Pagrindinė fazė
EA	Pradinė fazė
CD	Paleidimo kondensatorius
KD	Paleidimo relė
KW	Elektromagnetinė relė
MA1	Užvedimo jungiklis
MA2	Sustabdymo jungiklis
SW	Spaustuvo apsauginis jungiklis
MF	Sulažymo modulis
MO	Vienos fazės variklis
PTO	Variklio šiluminė apsauga



Vaisius ir daržoves galima derinti įvairiais begaliniais būdais, kad sukurtume nuostabius, spalvingus ir visiškai natūralius gėrimus. Nevaržykite vaizduotės šiais keliais auksiniais kokteilijų ruošimo reikalavimais:

- Visada naudokite neapdorotus vaisius.
- Naudojant kratytuvą matinis mišinys taps vienos desnis.
- Pripildykite apatinę kratytuvo pusę iki pusės ledo kubelių.

Ingredientai (3 porcijos):

- 6 persikai
- 1/2 citrinos
- 1 didelis žiupsnelis muskato riešuto
- 300 ml sodos vandens
- 1 plonu gabalėliu šviežio imbiero

Nekratykite kokteilio pernelyg ilgai, kitaip ledas ištirps ir suges.

Štai kokteilių receptų, kurių kiekvienas tinka maždaug keturiems žmonėms, rinkinys.

Pastaba. Žemiau pateikti receptai yra tik informacinio pobūdžio. Daug receptų rasite maisto gaminimo knygoje ir internete.

Paruošimas: apkalinkite persikus ir nulupkite citriną. Imbiero nulupti nereikia. Pirmiausia apdorokite persikus sulčiaspaude, po to imbieru ir citrina. Tada supilkite maltą muskatą riešutą ir gazuotą vandenį sultimis. Atskirkite tris stiklines. Garnys: papuoškite stiklines plonais persikų griežinėliais.

OBUOLIAI-KIWI

Ingredientai (3 porcijos):

- 3 „Granny Smith“ obuoliai
- 1/2 gelsvai žalios
- 3 kivio vaisiai

Paruošimas: nulupkite žaliąją citriną. Nulupkite kivį, kad kokteilis išliktų gaivios žalios spalvos.

GREIPFRUTŲ TYRĖ

Ingredientai (3 porcijos):

- 250 g oranžinio
- 250 g greipfrutų
- 250 g braškių

RYTIETIŠKAS

Ingredientai (3 porcijos):

- 1/2 ananaso
- 3 apelsinai
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto

OBUOLIŲ SALIERAI

Ingredientai (4 konservai):

- 4 „Granny Smith“ obuoliai
- 2 salierai
- 1 plonu gabalėliu šviežių imbiero
- 1/2 citrinos
- druska

ŠALMŲ KOKTEILIS

Ingredientai (4 konservai):

- 1 keptas burokėlis
- 2 morkos
- 2 nedideli ryšeliai raudonomis vynuogėmis
- 2 „Granny Smith“ obuoliai
- Cayenne pipirai

MEDUMI APIBARSTYTAS ARBŪZAS

Ingredientai (3 porcijos):

- 750 g arbūzo
- 1/2 citrinos
- 20 g medaus
- 20 g vandens

Paruošimas: užvirinkite medų kartu su vandeniu ir leiskite atvėsti. Pašalinkite arbūzų žievę ir apibars-

Apdorokite visas sultinio sultinio sudedamąsias dalis.

Išmaišykite šaukštu ir patiekite iškart, kol obuolys dar neparudavo,

Idėja: jei rasite skonį per rūgštinį, tiesiog pridėkite truputį medaus arba cukranendrių cukraus sirupo. Taip pat galite pakeisti kivio vaisius agurkais arba salierais.

Paruošimas: nulupkite apelsinus ir greipfrutą, kad neatsirastų karščių skonių. Apdorokite visas sultinio sultinio sudedamąsias dalis.

Gera pamaišykite ir padalykite stiklines.

Idėja: jei rasite sulčių per daug rūgšties, tiesiog pridėkite truputį medaus arba nertinių sirupo.

Paruošimas: nulupkite vaisius. Pirmiausia apdorokite ananasą sulčiaspaudėje, po to – apelsinus.

Paruošimas: kruopščiai nuplaukite salierų lazdeles ir apdorokite jas sultimis, po to imbieru, po to obuolius. Pabarstykite trupučiu druskos ir patieki- te, kol obuolys dar nepradeda skrudinti. Idėja: vie- toje obuolių galite naudoti kriaušes.

Paruošimas: visus vaisius ir daržoves apdorokite sulčiaspaudėje. Pagardinkite sultis Cayenne pipirais ir patiekite atvėsintas.

Garnyras: papuoškite kiekvieną stiklinę mažųjų burokėlių rieke. Idėja: šias sultis galite patepti baltais arba geltonais persikais.

tykite kumpiais ir supjaustykite branduolį dideliais gabaliukais. Nulupkite citriną.

Vaisius sudėkite į didelius gabaliukus. Nulupkite citriną. Vaisius apdorokite sulčiaspaudėje.

Pirmiausia į stiklines supilkite medaus mišinį, o po to arbūzo sultis. Apibarstykite: patiekite su plonais arbūzais.



MORKŲ KAPRELĖS

Ingredientai (4 konservai):

- 4 morkos
- 4 apelsinai
- 1 plonu gabalėliu šviežių imbiero
- Ledo kubeliai

Paruošimas: nuplaukite ir šveiskite morkas (jo nereikia nulupti). Nulupkite apelsinus. Apdorokite visus ingredientus, išskyrus sultinio ledo kubelius. Padalykite tarp keturių stiklinių, sudėkite ledo kubelius ir iškart patiekite. Garnyras: papuoškite alyvuogėmis ir apelsino griežinėliais.

Įmaišykite vanilės ekstraktą į sultis ir patiekite mažose stiklinėse. Idėja: pakeiskite apelsinus kokoso pienu.

KLASIKINĖ

Ingredientai (3 porcijos):

- 4 morkos
- 3 obuoliai
- 1 citrina

Paruošimas: nulupkite citriną. Nuplaukite ir nušveiskite morkas (jo nereikia nulupti). Apdorokite visas sultinio sultinio sudedamąsias dalis.

Gera išmaišykite ir patiekite.

Idėja: galite pakeisti obuolių kriaušes.

„GAZPACHO“

Ingredientai (3 porcijos):

- 500 g prinokusių pomidorų
- 1/2 mažo raudonojo pipiro
- 1/2 riebo.
- 1/2 litro salierų
- 1 valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus
- Vėlynos acto lašas
- Druska
- Paprika

Paruošimas: apdorokite visas daržoves sulčiaspaudėje, tada sudėkite alyvuogių aliejų, chereso actą ir druską.

Apkepas: papuoškite citrinų žievele ir pomidorų griežinėliais.

Idėja: pomidorams atsivėrus apetitą, valgymo pradžioje patiekite „gazpacho“.

ŠPARAGŲ NUGARINĖ

Ingredientai (3 porcijos):

- 1 kg žaliųjų šparagų
- 1 žiupsnelis žaliosios citrinos pipirų
- 1 žiupsnelis miltų, padarykite jūros druską

Paruošimas: nulupkite šparagų nugarinę ir išmeskite kietus stiebų galus. Apdorokite sulčiaspaudėje. Pabarstykite šiek tiek žaliųjų citrinų pipirų ir jūros druskos. Idėja: naudokite šį koktelį lašišos patiekalui dėti.

AGURKŲ TRINTUKAS

Ingredientai (4 konservai):

- 1 agurkas
- 4 saldžieji obuoliai
- 3 valgomieji šaukštai krapų
- 1/2 citrinos
- Ožkos pienas

Paruošimas: nuplaukite agurką, bet jo nelupkite, nes odoje yra vitaminų ir kokteilis bus nudažytas. Dėl šios priežasties, jei įmanoma, naudokite ekologišką agurką. Nulupkite citriną.

Agurkus, obuolius ir krapus apdorokite sulčiaspaudėje, o po to – citrinoje. Sumaišykite ožkos pieną su sultimis.



TAMSAI RAUSVA

Ingredientai (4 konservai):

- 300 g braškių
- 3 morkos
- 1/4 ananaso

Paruošimas: nulupkite ananasą ir supjaustykite gabaliukais. Jums nereikia lukšti braškių, nes jų

MELIONŲ MELODIJA

Ingredientai (3 porcijos):

- 400 g žalsvai melionų
- 1 „Granny Smith“ obuolys
- 1/2 citrinos

MELONAI-NURODYTI SU CIBERŽOLE

Ingredientai (4 konservai):

- 1 400 g geltonojo meduolių melionų
- 1 greipfrutas
- 1/2 kriaušės
- 1/2 Skanaus obuolio
- 1 plonu gabalėliu šviežių imbiero
- 1/2 citrinžolės stiebelio
- 1 mažas žiupsnelis ciberžolės

Garantija

Bet koks defektas, turintis įtakos prietaiso funkcionalumui, kuris paaiškėja per vienerius metus nuo pirkimo, bus suremontuotas nemokamai arba pakeičiamas, jei prietaisas buvo naudojamas ir prižiūrimas pagal instrukcijas ir jokių būdu nebuvo piktnaudžiaujama ar piktnaudžiaujama. Jūsų įstatyminės teisės neturi įtakos. Jei reikalaujama,

Išmetimas ir aplinka

Nutraukus prietaiso eksploatavimą, gaminyje neturi būti šalinamas su kitomis buitinėmis atliekomis. Vietoj to, jūs esate atsakingi už atliekų šalinimo įrangą, perduodant ją nurodytam surinkimo punktui. Šios taisyklės nesilaikymas gali būti baudžiamas pagal taikomus atliekų šalinimo reglamentus. Atskiras jūsų įrangos atliekų surinkimas ir perdirbimas šalinimo metu padės išsaugoti gamtos ište-

kotai bus automatiškai išstumti į minkštimo konteinerį.

Apdorokite ananasus, braškes ir morkas sulčiaspaudėje ta tvarka. Gerai išmaišykite ir padalykite stiklines, papuoštas braškėmis su griežinėliais.

Idėja: pagyinkite kokteilį žnyplėmis maltos vanilės pupelės, kardamono arba imbiero.

Paruošimas: nuimkite meliono žievę ir apipjautus kumpius ir supjaustykite branduolį dideliais gabaliukais. Nulupkite citriną. Apdorokite visas sultinio sultinio sudedamąsias dalis.

Išmaišykite šaukštu ir iškart patiekite, pagardindami keliais mėty lapeliais. Idėja: meloną pakeiskite arbūzlonu.

Paruošimas: nulupkite meloną ir greipfrutą. Apdorokite obuolius, imbierus, citrinas ir greipfrutus sulčiaspaudėje ta tvarka. Gerai išmaišykite ir padalykite į keturias stiklines.

kad prietaisas būtų suteiktas pagal garantiją, nurodykite, kur ir kada jis buvo įsigytas, ir nurodykite pirkimo įrodymą (pvz., kvitą).

Laikydami savo nuolatinio produkto kūrimo politikos, pasiliekaime teisę be išankstinio įspėjimo keisti produkto, pakuotės ir dokumentacijos specifikacijas.

klūs ir užtikrinti, kad jie būtų perdirbami taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite išmesti atliekas perdirbimui, kreipkitės į vietinę atliekų surinkimo įmonę. Gamintojai ir importuotojai neprisiima atsakomybės už perdirbimą, apdorojimą ir ekologinį šalinimą tiesiogiai arba per viešąją sistemą.



Prezado cliente,

Obrigado por comprar este aparelho Hendi. Leia atentamente este manual, prestando especial atenção aos regulamentos de segurança descritos abaixo, antes de instalar e usar este aparelho pela primeira vez.

Regulamentos de segurança

- Este aparelho destina-se a utilização comercial.
- Use apenas o aparelho para o propósito pretendido para o qual foi projetado conforme descrito neste manual.
- O fabricante não é responsável por qualquer dano causado por operação incorreta e uso indevido.
- Mantenha o aparelho e o plugue elétrico longe da água e de outros líquidos. Caso o aparelho caia na água, remova imediatamente a ficha de alimentação da tomada. Não use o aparelho até que ele tenha sido verificado por um técnico certificado. O não cumprimento destas instruções causará riscos de vida.
- Nunca tente abrir o invólucro do aparelho sozinho.
- Não insira objetos no invólucro do aparelho.
- Não toque no plugue com as mãos molhadas ou úmidas.
-  **PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!** Não tente reparar o aparelho sozinho, os reparos devem ser realizados apenas por pessoal qualificado.
- **Nunca use um aparelho danificado!** Quando estiver danificado, desconecte o aparelho do soquete e entre em contato com o varejista.
- **AVISO!** Não mergulhe as partes elétricas do aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca segure o aparelho sob água corrente.
- Verifique regularmente a ficha de alimentação e o cabo em busca de danos. Quando danificada, deve ser substituída por um agente de serviço ou por uma pessoa qualificada da mesma forma, a fim de evitar perigos ou ferimentos.
- Certifique-se de que o cabo não entre em contato com objetos afiados ou quentes e mantenha-o longe de fogo aberto. Nunca puxe o cabo de alimentação para desconectá-lo do soquete, sempre puxe o plugue.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação e/ou o cabo de extensão não causam risco de disparo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização.
- **AVISO!** Enquanto o plugue estiver no soquete, o aparelho está conectado à fonte de alimentação.
- Desligue o aparelho antes de desconectá-lo do soquete.
- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada elétrica de fácil acesso para que, em caso de emergência, o aparelho possa ser desligado imediatamente.
- Nunca carregue o aparelho pelo cabo.
- Não utilize quaisquer dispositivos adicionais que não sejam fornecidos juntamente com o aparelho.
- Conecte o aparelho apenas a uma tomada elétrica com a tensão e a frequência mencionadas no rótulo do aparelho.

- Nunca use outros acessórios que não os recomendados pelo fabricante. Não fazê-lo pode representar um risco de segurança para o usuário e danificar o aparelho. Use apenas peças e acessórios originais.
- Este aparelho não deve ser operado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, nem por pessoas com falta de experiência e conhecimentos.
- Este aparelho não deve, em qualquer circunstância, ser utilizado por crianças.
- Mantenha o aparelho e seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- **AVISO:** SEMPRE desligue o aparelho e desligue da tomada antes da limpeza, manutenção ou armazenamento.

Regulamentos especiais de segurança

- Utilize o aparelho conforme descrito no manual.
- Esta máquina deve ser operada e instalada por pessoal especializado e qualificado na cozinha da indústria alimentar.
- Todos os trabalhos de manutenção, instalação e reparação devem ser realizados por técnicos especializados e autorizados.
- Não coloque a máquina sobre um objecto de aquecimento (gasolina, electricidade, fogão a carvão, etc.) Mantenha o aparelho afastado de superfícies quentes e chamas abertas. Utilize sempre a máquina numa superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- Não utilize a máquina perto de materiais explosivos ou inflamáveis, cartões de crédito, discos magnéticos ou rádios.
- Use vestuário de proteção, máscara ou óculos de proteção, se necessário, durante o funcionamento.
- Esta máquina não se destina a ser operada através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Nunca contorne quaisquer bloqueios de segurança na máquina.
- **AVISO:** Mantenha todas as aberturas de ventilação no aparelho desobstruídas.
- **AVISO! Mantenha SEMPRE** as mãos, o cabelo comprido e a roupa afastados das peças móveis.
- Deixe pelo menos 20 cm de espaço em redor do aparelho para fins de ventilação durante a utilização.
- **Atenção!** Encaminhe com segurança o cabo de alimentação, se necessário, para evitar puxar ou entrar em contacto inadvertidamente com a superfície de aquecimento.
- Não lave a máquina com água ou jato de água. Lavar com água pode causar fugas e aumentar o risco de choque elétrico. Nenhuma peça pode ser lavada na máquina de lavar loiça.
- Não limpe ou armazene a máquina a menos que esteja completamente arrefecida.
- Não desloque a máquina enquanto esta estiver em funcionamento. Desligue a máquina da tomada quando a deslocar e segure-a na parte inferior.
- Não opere a máquina sem ingredientes para evitar sobreaquecimento.
- **Perigo de lesão!** Deve ter-se cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar as ferramentas de corte e durante a limpeza.



- **Aviso!** Nunca coloque as mãos ou qualquer outro objecto dentro da calha de alimentação enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Seque o aparelho e todas as peças/acessórios antes de ligar à fonte de alimentação e antes de fixar os acessórios.
- Nunca utilize uma colher, uma espátula ou semelhante para retirar ingredientes do aparelho durante o funcionamento. Caso tenha de retirar algo da calha de alimentação, desligue sempre o aparelho e desligue-o da tomada antes de o fazer.
- Certifique-se de que a tampa está bem fixa e bem fechada antes de utilizar o espremedor. Não desaperte o braço de segurança nem retire a tampa durante o funcionamento.

Utilização prevista

- O aparelho destina-se a utilização profissional.
- Este aparelho foi concebido apenas para extrair sumo de legumes ou frutas duras, como maçãs, etc. Qualquer outra utilização pode provocar danos no aparelho ou lesões pessoais.
- A utilização do aparelho para qualquer outro fim deve ser considerada uma utilização indevida do dispositivo. O utilizador será o único responsável pela utilização indevida do dispositivo.

Instalação de aterramento

Este aparelho é classificado como **classe de protecção I** e deve estar ligado a um solo de protecção. A aterramento reduz o risco de choque eléctrico fornecendo um fio de escape para a corrente eléctrica. Este aparelho está equipado com um cabo

de alimentação que possui um fio de aterramento e plugue aterrado. O plugue deve ser conectado a uma tomada que esteja corretamente instalada e aterrada.

PT

Antes da primeira utilização

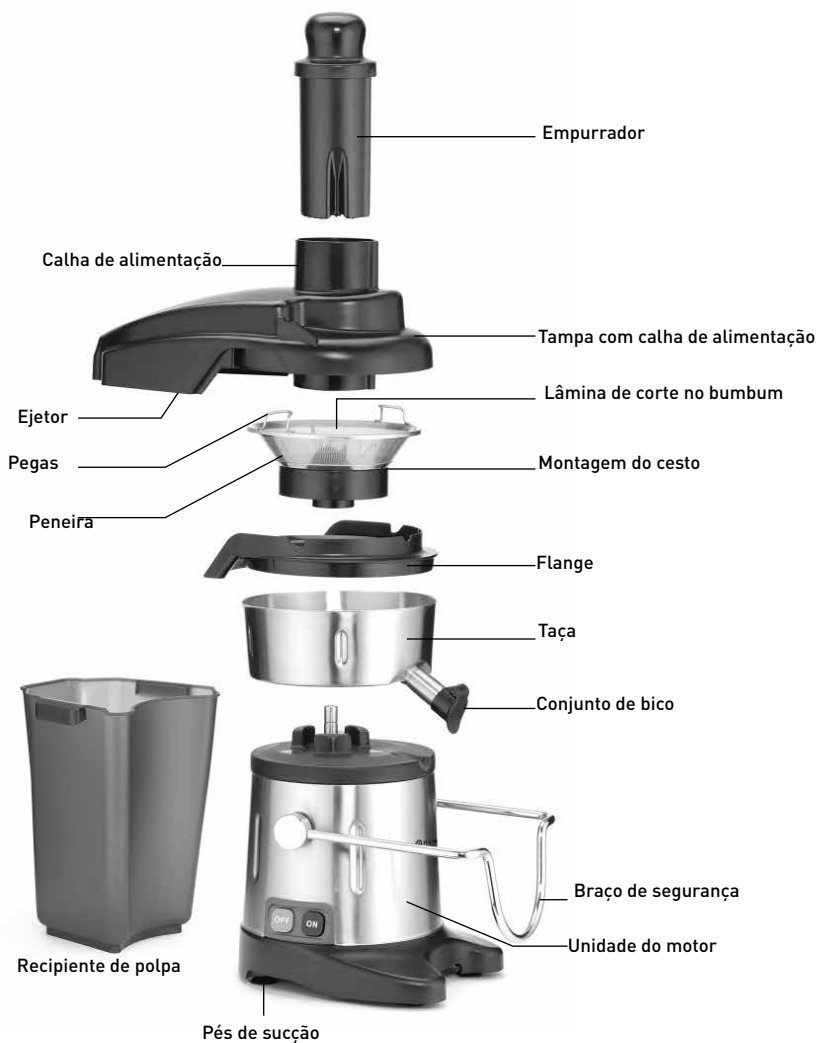
- Remova todas as embalagens e embalagens de proteção. Certifique-se de que não ficam resíduos de embalagem no interior do aparelho.
- Verifique a integridade e os danos causados pelo transporte. Em caso de danos ou entrega incompleta, contacte o seu fornecedor/importador.
- Guarde a embalagem para guardar o seu aparelho quando não estiver a ser utilizado durante um longo período de tempo.
- Limpe bem o aparelho (consulte → Limpeza e manutenção).

AVISO!

- Desligue o aparelho da corrente eléctrica antes de o limpar.
- **Perigo de inquérito manual!** Manuseie a lâmina com muito cuidado.
- Coloque o aparelho numa superfície seca, nivelada e estável com os pés de sucção firmemente apoiados na superfície.
- Coloque sempre um recipiente sob o bico e o recipiente de polpa sob o ejetor depois de ligar a máquina, mas antes de começar a alimentar a fruta ou os vegetais.



Lista de peças



PT

Nota: São fornecidos três batentes para o conjunto do bico para evitar a entrada de insetos.



Montagem

- **AVISO!** Nunca ligue a ficha a uma tomada eléctrica antes de o aparelho estar totalmente montado.

- Certifique-se de que o conjunto do bico está fechado.

1.



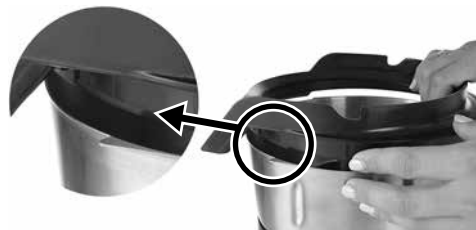
Posicione a unidade do motor firmemente de modo a que os botões OFF/ON fiquem virados para si.

2.



Coloque a taça em cima da unidade do motor.

3.



Encaixe a flange no rebordo da taça. As nervuras da flange devem ser alinhadas com o painel plano da taça. Certifique-se de que a flange está corretamente encaixada.

4.



Baixe o conjunto do cesto para o local correcto, segurando-o pelos suportes. Rode-o até que as ranhuras fiquem no lugar correto.

5.



Alinhe a tampa com a calha de alimentação com os entalhes na flange.



IMPORTANTE: Certifique-se de que o pino no eixo do motor está correctamente alinhado com o entalhe correspondente no cubo do cesto.

6.



Encaixe correctamente o recipiente de polpa com a placa do contentor.

7.



Feche o braço de segurança correctamente. O espremedor não arranca a menos que o braço de segurança tenha sido fechado correctamente (interruptor de segurança). Agora, o aparelho está montado e pronto para ser utilizado.

Operação

Notas:

- Devido ao processo de fabrico, este aparelho recentemente comprado pode emitir algum odor quando ligado pela primeira vez. Este odor pode permanecer durante os primeiros ciclos de funcionamento. Isto é normal e não indica qualquer defeito ou perigo.
- Não coloque as mãos ou os dedos na calha de alimentação para empurrar os alimentos ou remover alimentos entupidos. Utilize apenas o em-

purrador. Perigo de ferimentos graves devido à lâmina rotativa.

- Feche o braço de segurança para operar.
- Desligue sempre o aparelho e desligue-o quando não estiver a ser utilizado.
- Verifique regularmente se a flange e a tampa estão corretamente encaixadas, especialmente quando mudar para outro alimento.

Preparar frutas e vegetais

- Este espremedor pode ser utilizado para fazer sumos de muitos tipos diferentes de fruta e vegetais, mas são necessárias algumas preparações para criar sumos saborosos e saborosos.
- Enxagúe os frutos em água corrente fresca.
- Corte a fruta grande em pedaços pequenos que caibam na calha de alimentação.
- Remova sementes grandes, pedras, buracos de

cerejas, pêssegos, etc.

- Descasque frutas de pele grossa (anases, laranjas, melão, etc.).
- Alguns alimentos não são adequados para processamento num espremedor, devido à sua consistência dura (por exemplo, cocos).

NOTA: Nunca coloque cubos de gelo ou fruta congelada no tubo de alimentação.

As instruções abaixo para preparação de frutas e vegetais são apenas para referência.

Preparação de fruta e vegetais	
Cenouras	Descascado e deixado inteiro, coberto e em cauda. Alimento 2 ou 3 de cada vez.
Maçãs	Lavou e deixou inteiro (remova a alavanca e quaisquer etiquetas).
Morango	Retire os caules para o sabor.
Citrinos	Descasque todos os citrinos. Laranjas e limões podem ser deixados inteiros.
Ananás	Descasque e corte em oito pedaços (3 cortes)
Melões	Descasque e corte em oito pedaços.
Tomate	Lavou e deixou inteiro (remova o núcleo verde duro). Comida em 2 ou 3 de cada vez.
Pimentos	Lavou e corte em quartos no sentido do comprimento, de acordo com a forma.
Celeríaco	Corte em pedaços de 6 a 7 cm
Pepinos	Descascado. Corte em secções com aprox. 15 cm de comprimento
Funil	Corte em pedaços de 6 a 7 cm
Gengibre	Corte em pedaços para facilitar a introdução no espremedor. Não coloque demasiados de cada vez, para evitar um bloqueio.
Uvas	Remova os caules para evitar o amargor.

PT



Extraír sumo

- Coloque um recipiente (não fornecido) sob o conjunto do bico com o bico aberto.
- Retire o empurrador da calha de alimentação.
- Ligue a ficha a uma tomada de alimentação adequada.
- Ligue o aparelho premindo o botão "ON" (verde).
- Encha gradualmente os ingredientes preparados na placa do contentor. Não o sobrecarregue. Adicione pequenos pedaços de cada vez. A polpa

de fruta é ejetada para o recipiente de polpa enquanto o sumo extraído flui através do bico para o recipiente (não fornecido).

- Use o empurrador para empurrar e guiar os ingredientes através da tampa com a calha de alimentação.
- Prima o botão "OFF" quando todos os alimentos tiverem sido processados.

Proteção de segurança

- Este espremedor não irá arrancar a não ser que a tampa com calha de alimentação tenha sido posicionada corretamente e o braço de segurança tenha sido devidamente bloqueado. O motor será desligado assim que desbloquear o braço de segurança ou premir o botão OFF.
- Este espremedor está equipado com um poten-

te travão que irá parar o aparelho em menos de alguns segundos se desbloquear o braço de segurança enquanto o espremedor estiver a funcionar.

- Para voltar a ligar o seu espremedor, bloqueie o braço de segurança adequadamente sobre a tampa e pressione o botão I (ON).

Remover alimentos entupidos da tampa com a calha de alimentação

- Se os alimentos estiverem obstruídos, utilize o empurrador para os empurrar para baixo. Se isto não funcionar, prima o interruptor para a posição "OFF" e aguarde um pouco até que a lâmina pare de funcionar.
- Desligue a ficha da tomada eléctrica e retire a

tampa com a calha de alimentação.

- Aguarde até que o espremedor tenha parado completamente e arrefecido completamente antes de desmontar.
- Retire todos os alimentos entupidos da tampa com a calha de alimentação.

Sugestões úteis

Siga estas dicas úteis para obter os melhores resultados do seu espremedor.

- Não coloque fruta ou vegetais no seu espremedor até que a alimentação seja ligada e o motor comece a girar.
- Deixe o espremedor funcionar durante alguns segundos antes de começar a fazer sumos.
- Não force a entrada dos alimentos no espremedor. Deixe que os alimentos caiam lenta e firmemente utilizando o empurrador.
- Qualquer fruta ou vegetais que estejam em boa forma podem passar por todo o tubo de alimentação. Corte os alimentos se forem demasiado grandes para caberem no tubo de alimentação.
- Remova orifícios grandes, como pêssego, manga, etc., pois isto irá danificar a lâmina e possivelmente o espremedor.
- Deixe o espremedor funcionar durante alguns segundos antes de desligar para permitir que qualquer excesso de sumo seja extraído da polpa. Uma vez DESLIGADO, aguarde até que o es-

premedor tenha parado completamente e arrefecido completamente antes de desmontar.

- Não recomende a utilização de fruta demasiado madura, pois deixará demasiada polpa no filtro e obstruirá o espremedor.
- Nunca verta líquidos para o aparelho a não ser que siga as instruções/receitas para fazer leite de soja, arroz ou frutos secos.
- Quando utilizar frutas ou vegetais pequenos ou finos, adicione muitos deles ao mesmo tempo. Por exemplo, insira 2 ou 3 cenouras de cada vez no tubo de alimentação para obter os melhores resultados.
- Ao sumar ervas aromáticas ou erva de trigo, envolva-as em legumes de folhas maiores, como espinafres, couves, etc., e prossiga com uma fruta ou vegetariano que contenha uma abundância de sumo, como ananás, maçã, etc.
- Ao sumar cenouras que não sejam do mesmo ta-



manho, não utilize o empurrador até que as cenouras maiores tenham sido processadas. Assim que tiverem o mesmo tamanho, pode utilizar o empurrador para continuar até que as cenouras tenham sido processadas.

- Os vegetais mais densos (ou seja, beterraba) e os vegetais fibrosos (ou seja, aipo) devem ser cortados e introduzidos lentamente no tubo de alimentação para reduzir o entupimento.

Limpeza e manutenção

- **Aviso!** Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica antes de limpar e armazenar.
- NÃO se recomenda lavar as diferentes peças na máquina de lavar loiça.
- Imediatamente após cada utilização, utilize a escova (fornecida) para limpar minuciosamente os orifícios de malha finos da lâmina de corte no cesto. Tenha cuidado com as extremidades afiadas! Escove o interior sob água corrente, seguindo-o na direção da luz para garantir que os orifícios finos da malha não estão bloqueados.
- **Perigo de choque elétrico!** Não mergulhe o cabo de alimentação com ficha ou a unidade de base

- com motor na água ou noutros líquidos.
- Desmonte o espremedor pela ordem inversa do conjunto (Ver → Montagem)
- Limpe a unidade da base com motor com um pano macio húmido.

IMPORTANTE! Verifique se o detergente é adequado para utilização com peças de plástico ou aço inoxidável. Certos produtos altamente alcalinos (por exemplo, com uma elevada concentração de amoníaco ou soda cáustica) são totalmente incompatíveis com alguns plásticos e provocam uma deterioração muito grande.

Peças	Descrição
Empurrador	- Mergulhe as peças em detergente morno e suave durante cerca de 3 ~ 5 minutos. Nunca utilize detergente de limpeza abrasivo. - Subida sob água corrente. - Perigo de lesão das mãos! Manuseie cuidadosamente com a lâmina.
Tampa com calha de alimentação	
Conjunto de cesto com lâmina	
Taça	
Recipiente de polpa	

- Seque completamente todas as peças.
- Volte a montar o espremedor (Ver → Montagem)

Armazenamento

- Certifique-se sempre de que o aparelho já foi desligado da tomada eléctrica e arrefecido completamente.
- Guarde o aparelho num local limpo, seco e fora do alcance das crianças e dos animais de estimação.

Resolução de problemas

Se o aparelho não funcionar correctamente, verifique a solução na tabela abaixo.

Se não conseguir resolver o problema, contacte o fornecedor/prestador de serviços.

Problema	Causa possível	Solução possível
O motor não funciona depois de ser ligado.	O aparelho não liga firmemente à tomada eléctrica.	Verifique o tampão para confirmar o encaixe com firmeza.
O motor está a funcionar com ruídos altos e grandes vibrações.	- O aparelho não está bem montado. - Demasiados ingredientes que estão obstruídos dentro da lâmina no conjunto do cesto - Os pés de sucção não têm contacto firme com a superfície	- Desligue-o e volte a montar o aparelho correctamente (Ver → Montagem). - Desligue. Limpe alguns alimentos e reinicie. - Certifique-se de que os pés de sucção estão em contacto com a superfície com firmeza.
Resultado de sumo ineficiente	A lâmina de corte no interior do cesto está gasta.	Substituição da lâmina de corte no interior do cesto.

PT

Especificação Técnica

Item no: 221105
Tensão e frequência de funcionamento: 220-240V~50/60 Hz
Potência de saída: 700W
Classe de proteção: classe I
Classe à prova de água: IPX1

Nível de ruído: < 72 dB (A)[Sob operação sem carga]
Dimensões: 245 x 480 x (A) 530 mm
Velocidade de rotação: aprox. 3000 rpm
Peso líquido: aprox. 13,1 kg

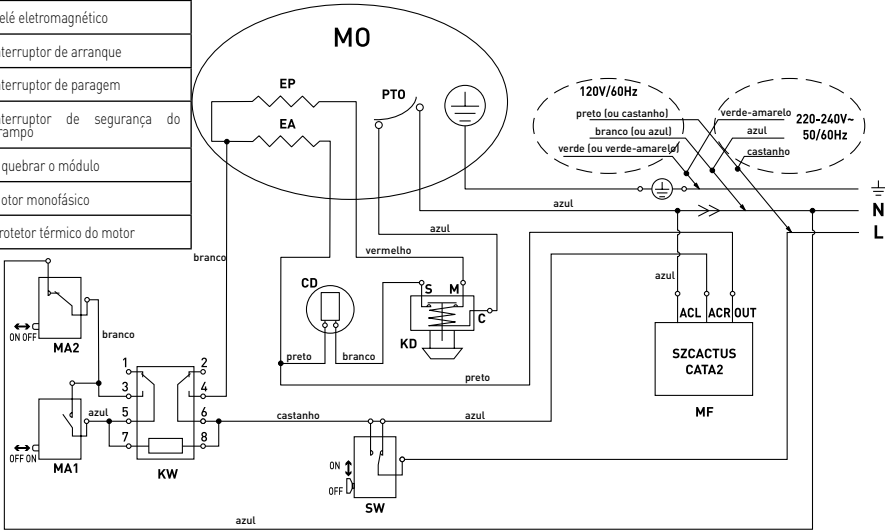
Observações: As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem que seja necessário proceder a qualquer notificação prévia.

Material de diferentes peças

Peças	Material
Alojamento da unidade do motor	Aço inoxidável AISI 304
Taça	Aço inoxidável AISI 304
Montagem do cesto	Aço inoxidável AISI 304
Disco de gradeamento	Aço inoxidável AISI 430

Diagrama elétrico (220-240 V~ 50/60 Hz)

EP	Fase principal
CADA UM	Fase inicial
CD	Ligar o condensador
KD	Relé de arranque
KW	Relé eletromagnético
MA1	Interruptor de arranque
MA2	Interruptor de paragem
SW	Interruptor de segurança do grampo
MF	A quebrar o módulo
MÊS	Motor monofásico
PTO	Protetor térmico do motor



RECEITAS

A fruta e os vegetais podem ser combinados de várias formas para criar bebidas emocionantes, coloridas e totalmente naturais. Dê asas à sua imaginação com estas regras de ouro para fazer cocktails:

- Utilize sempre fruta não tratada.
- A utilização de um agitador tornará uma mistura opaca mais homogênea.
- Encha a metade inferior do agitador até meio

com cubos de gelo.

Evite agitar o seu cocktail durante demasiado tempo, caso contrário o gelo irá derreter e estragar.

Aqui está uma seleção de receitas de cocktails, cada uma para aproximadamente quatro pessoas. Nota: As receitas abaixo são apenas para referência. Muitas receitas podem ser encontradas em livros de culinária e na Internet.

BILHO DE PÊSSEGO

Ingredientes (serve 3):

- 6 pêssegos
- 1/2 limão
- 1 noz-moscada moída comprimida generosa
- 300 ml de água gaseificada
- 1 fatia fina de gengibre fresco

Preparação: arqueie os pêssegos e descasque o limão. Não é necessário descascar o gengibre. Processe primeiro os pêssegos no seu espremedor, depois o gengibre e depois o limão. Em seguida, combine a noz-moscada moída e a água gaseificada com o sumo. Divida entre três copos. Decorar: decorar os copos com fatias finas de pêssogo.

KIWI-MAÇÃ

Ingredientes (serve 3):

- 3 maçãs Granny Smith
- 1/2 lima
- 3 kiwis de fruta

Preparação: descasque a lima. Descasque o kiwi para que o cocktail mantenha uma cor verde fresca.

Processe todos os ingredientes no seu espremedor.

Mexa com uma colher e sirva imediatamente, antes de a maçã começar a ficar castanha,

Ideia: se achar que o sabor é demasiado ácido, basta adicionar um pouco de xarope de mel ou açúcar de cana. Também pode substituir a fruta kiwi por um pepino ou um pau de aipo.

TORANJA AVELUDADA

Ingredientes (serve 3):

- 250 g de laranja
- 250 g de toranja
- 250 g de morangos

Preparação: descasque as laranjas e a toranja para evitar um sabor amargo. Processe todos os ingredientes no seu espremedor.

Mexa bem e divida entre os copos.

Ideia: se achar o sumo demasiado ácido, basta adicionar um pouco de mel ou xarope de cana.

ORIENTAL

Ingredientes (serve 3):

- 1/2 ananás
- 3 laranjas

- 1 colher de chá de extrato de baunilha

Preparação: descasque a fruta. Processe primeiro o ananás no seu espremedor, seguido das laranjas.

AIPO-MACIEIRA

Ingredientes (serve 4):

- 4 maçãs Granny Smith
- 2 paus de aipo
- 1 fatia fina de gengibre fresco
- 1/2 limão
- sal

Preparação: lave bem os paus de aipo e processe no sumo, seguido do gengibre e depois das maçãs. Tempere com um pouco de sal e sirva imediatamente antes de a maçã começar a ficar castanha. Ideia: pode usar peras em vez de maçãs.



COCKTAIL ESCARLET

Ingredientes (serve 4):

- 1 beterraba cozida
- 2 cenouras
- 2 uvas vermelhas pequenas
- 2 maçãs Granny Smith
- Pimenta de Caiena

MELANCIA COM MEL

Ingredientes (serve 3):

- 750 g de melancia
- 1/2 limão
- 20 g de mel
- 20 g de água

CAPRICE DE CENOURA

Ingredientes (serve 4):

- 4 cenouras
- 4 laranjas
- 1 fatia fina de gengibre fresco
- Cubos de gelo

PT

Preparação: lave e esfregue as cenouras (não é necessário descólá-las). Descasque as laranjas.

CLÁSSICO

Ingredientes (serve 3):

- 4 cenouras
- 3 maçãs
- 1 limão

GASPACHO

Ingredientes (serve 3):

- 500 g de tomate maduro
- ½ pimento vermelho pequeno
- 1/2 pepino
- 1/2 pau de aipo pequeno
- 1 colher de sopa de azeite
- Gota de vinagre de xerez
- Sal

ESPARGOS

Ingredientes (serve 3):

- 1 kg de espargos verdes
- Pimenta em esparguete moída de 1 pitada
- 1 pitada de farinha do sal marinho

Preparação: processe toda a fruta e vegetais no seu espremedor. Tempere o sumo com pimenta Cayenne e sirva fresco.

Decore cada copo com uma fatia de beterraba bebé. Ideia: pode utilizar pêssegos brancos ou amarelos para este sumo.

Preparação: ferva o mel e a água e deixe arrefecer. Retire a casca de melancia e as pontas e corte a carne em pedaços grandes. Descasque o limão.

Processe a fruta em pedaços grandes. Descasque o limão. Processe a fruta no seu espremedor.

Deite primeiro a mistura de mel nos copos e depois o sumo de melancia. Decore: sirva com melancia cortada em rodelas finas.

Processe todos os ingredientes, exceto os cubos de gelo no seu espremedor.

Divida entre quatro copos, adicione os cubos de gelo e sirva imediatamente. Decorar: decorar com uma azeitona e uma fatia de laranja.

Mexa o extrato de baunilha no sumo e sirva em copos de pequena dose. Ideia: substituir as laranjas por leite de coco.

Preparação: descasque o limão. Lave e esfregue as cenouras (não é necessário descascá-las). Processe todos os ingredientes no seu espremedor.

Mexa bem e sirva.

Ideia: pode substituir as peras pelas maçãs.

•Pepper

Preparação: processe todos os legumes no seu espremedor e, em seguida, adicione o azeite, o vinagre de xerez e o sal.

Decorar: decorar com um toque de casca de limão e uma fatia de tomate.

Ideia: como o tomate abre o apetite, sirva o gaspacho no início da refeição.

Preparação: descasque as hastes de espargos e elimine as extremidades duras dos caules. Processe no seu espremedor.

Tempere com um pouco de pimenta Espelette e sal marinho. Ideia: use este cocktail para acompanhar um prato de salmão.



SUPRESSOR DE PEPINO

Ingredientes (serve 4):

- 1 pepino
- 4 maçãs smith avó
- 3 colheres de sopa de endro
- 1/2 limão
- Leite de cabra

Preparação: lave o pepino mas não o descasque,

uma vez que a pele contém vitaminas e também dará cor ao seu cocktail. Por este motivo, utilize um pepino orgânico, se possível. Descasque o limão.

Processe o pepino, as maçãs e o endro no seu espremedor, seguido do limão. Combine o leite de cabra com o sumo.

BASTANTE ROSA

Ingredientes (serve 4):

- 300 g de morangos
- 3 cenouras
- 1/4 de ananás

Preparação: descasque o ananás e corte em pedaços. Não precisa de cascar os morangos, uma vez

que os seus talos serão automaticamente ejetados para o recipiente de polpa.

Processe o ananás, os morangos e as cenouras no seu espremedor por essa ordem. Mexa bem e divida entre copos decorados com morangos fatiados. Ideia: revigore o seu cocktail com uma pitada de baunilha moída, cardamomo ou gengibre.

MELODIA DE MELÃO

Ingredientes (serve 3):

- 400 g de melão de pele verde
- 1 maçã Granny Smith
- 1/2 limão

Preparação: retire a casca de melão e as pontas e corte a carne em pedaços grandes. Descasque o limão. Processe todos os ingredientes no seu espremedor.

Mexa com uma colher e sirva imediatamente, com sabor a algumas folhas de hortelã. Ideia: substituir o melão por melancia.

PERA-DE-MELÃO COM CURCUMA

Ingredientes (serve 4):

- 1400 g de melão amarelo
- 1 toranja
- 1/2 pera
- 1/2 maçã dourada deliciosa
- 1 fatia fina de gengibre fresco
- 1/2 caule de erva-limão
- 1 pitada de curcuma minúscula

Preparação: descasque o melão e a toranja. Processe a maçã, o gengibre, o limão e a toranja no seu espremedor por essa ordem. Mexa bem e divida entre quatro copos.



Garantia

Qualquer defeito que afete a funcionalidade do aparelho que se torne aparente no prazo de um ano após a compra será reparado mediante reparação gratuita ou substituição, desde que o aparelho tenha sido utilizado e mantido de acordo com as instruções e não tenha sido abusado ou mal utilizado de forma alguma. Seus direitos estatutários não são afetados. Se o aparelho for reclamado

ao abrigo da garantia, indique onde e quando foi comprado e inclua o comprovante de compra (por exemplo, recibo).

De acordo com a nossa política de desenvolvimento contínuo de produtos, reservamo-nos o direito de alterar as especificações do produto, embalagem e documentação sem aviso prévio.

Descartar & Ambiente

Ao desactivar o aparelho, o produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos. Em vez disso, é sua responsabilidade descartar seus equipamentos de resíduos entregando-os a um ponto de coleta designado. O não cumprimento desta regra pode ser penalizado de acordo com os regulamentos aplicáveis em matéria de eliminação de resíduos. A recolha e reciclagem separadas dos seus equipamentos de resíduos no momento da eliminação ajudará a conservar os recursos na-

turais e garantir que sejam reciclados de forma a proteger a saúde humana e o meio ambiente.

Para obter mais informações sobre onde você pode deixar seus resíduos para reciclagem, entre em contato com sua empresa local de coleta de resíduos. Os fabricantes e importadores não assumem a responsabilidade pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, quer directamente quer através de um sistema público.

Estimado cliente:

Gracias por comprar este electrodoméstico HENDI. Lea detenidamente este manual, prestando especial atención a las normas de seguridad descritas a continuación, antes de instalar y utilizar este aparato por primera vez.

Normativa de seguridad

- Este aparato está diseñado para uso comercial.
- Utilice el aparato únicamente para el propósito previsto para el que fue diseñado, tal y como se describe en este manual.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado.
- Mantenga el aparato y el enchufe eléctrico lejos del agua y otros líquidos. En caso de que el aparato caiga en el agua, retire inmediatamente el enchufe de alimentación de la toma de corriente. No utilice el aparato hasta que haya sido verificado por un técnico certificado. El incumplimiento de estas instrucciones causará riesgos potencialmente mortales.
- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.
- No inserte objetos en la carcasa del aparato.
- No toque el tapón con las manos mojadas o húmedas.
- ⚠️ **¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!** No intente reparar el aparato usted mismo, las reparaciones solo deben ser realizadas por personal calificado.
- **¡Nunca use un aparato dañado!** Cuando esté dañado, desconecte el aparato del zócalo y póngase en contacto con el distribuidor.
- **¡AVISO!** No sumerja las partes eléctricas del aparato en agua u otros líquidos.
- Nunca sostenga el aparato bajo agua corriente.
- Revise regularmente el enchufe de alimentación y el cable en busca de daños. Cuando se dañe, debe ser reemplazado por un agente de servicio o una persona calificada de manera similar para evitar peligros o lesiones.
- Asegúrese de que el cable no entra en contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado del fuego abierto. Nunca tire del cable de alimentación para desenchufarlo del enchufe, siempre tire del enchufe en su lugar.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y/o el cable de extensión no causan peligro de desplazamiento.
- Nunca deje el aparato desatendido durante su uso.
- **¡AVISO!** Mientras el enchufe esté en el zócalo, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.
- Apague el aparato antes de desenchufarlo del zócalo.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente de fácil acceso para que, en caso de emergencia, el aparato pueda desenchufarse inmediatamente.
- Nunca lleve el aparato por el cable.
- No utilice ningún dispositivo adicional que no se suministre junto con el aparato.

ES



- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con el voltaje y la frecuencia mencionados en la etiqueta del aparato.
- Nunca utilice accesorios que no sean los recomendados por el fabricante. De no hacerlo, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice sólo piezas y accesorios originales.
- Este aparato no debe ser operado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas que no tienen experiencia y conocimiento.
- Bajo ninguna circunstancia, este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- **ADVERTENCIA:** Apague SIEMPRE el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de limpiar, mantener o almacenar.

Normas Especiales de Seguridad

- Utilice el aparato como se describe en el manual.
- Esta máquina debe ser operada e instalada por personal especializado y capacitado en la cocina de la industria alimentaria.
- Todos los trabajos de mantenimiento, instalación y reparación deben ser realizados por técnicos autorizados y capacitados especializados.
- No coloque la máquina sobre un objeto calefactor (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.) Mantenga el aparato alejado de superficies calientes y llamas abiertas. Utilice siempre la máquina sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No utilice la máquina cerca de materiales explosivos o inflamables, tarjetas de crédito, discos magnéticos o radios.
- Use ropa protectora, mascarilla o gafas protectoras si es necesario durante el funcionamiento.
- Esta máquina no está diseñada para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Nunca omita ningún enclavamiento de seguridad en la máquina.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga todas las aberturas de ventilación del aparato libres de obstrucciones.
- **¡ADVERTENCIA! Mantenga SIEMPRE** las manos, el cabello largo y la ropa lejos de las partes móviles.
- Deje al menos 20 cm de espacio alrededor del aparato para la ventilación durante el uso.
- **¡Precaución!** Encamine firmemente el cable de alimentación si es necesario para evitar tirones o contacto accidentales con la superficie de calentamiento.
- No lave la máquina con agua ni con chorros de agua. Lavar con agua puede provocar fugas y aumentar el riesgo de descarga eléctrica. Ninguna pieza es apta para el lavavajillas.
- No limpie ni almacene la máquina a menos que esté completamente enfriada.
- No mueva la máquina mientras esté en funcionamiento. Desenchufe la máquina cuando la mueva y manténgala en la parte inferior.

- No utilice la máquina sin ingredientes para evitar que se sobrecaliente.
- **¡Peligro de lesiones!** Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas de corte afiladas, vaciar las herramientas de corte y durante la limpieza.
- **¡Advertencia!** Nunca coloque las manos ni ningún otro objeto dentro del conducto de alimentación mientras el aparato esté funcionando.
- Seque el aparato y todas las piezas/accesorios antes de conectarlo a la fuente de alimentación y antes de conectar los accesorios.
- No utilice nunca una cuchara, una espátula o similar para retirar los ingredientes del aparato durante el funcionamiento. En caso de que tenga que retirar algo del conducto de alimentación, apague siempre el aparato y desenchúfelo antes de hacerlo.
- Asegúrese de que la tapa esté bien fijada y bien bloqueada antes de utilizar el exprimidor. No desenganche el brazo de seguridad ni retire la tapa durante el funcionamiento.

Uso previsto

- El aparato está diseñado para uso profesional.
- Este aparato está diseñado solo para extraer zumo de verduras o frutas duras como manzanas, etc. Cualquier otro uso puede provocar daños en el aparato o lesiones personales.
- El uso del aparato para cualquier otro fin se considerará un uso indebido del dispositivo. El usuario será el único responsable del uso indebido del dispositivo.

Instalación de conexión a tierra

Este aparato está clasificado como **clase de protección I** y debe estar conectado a una masa protectora. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está

equipado con un cable de alimentación que tiene un cable de conexión a tierra y un enchufe a tierra. El enchufe debe estar enchufado a una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.

ES

Antes del primer uso

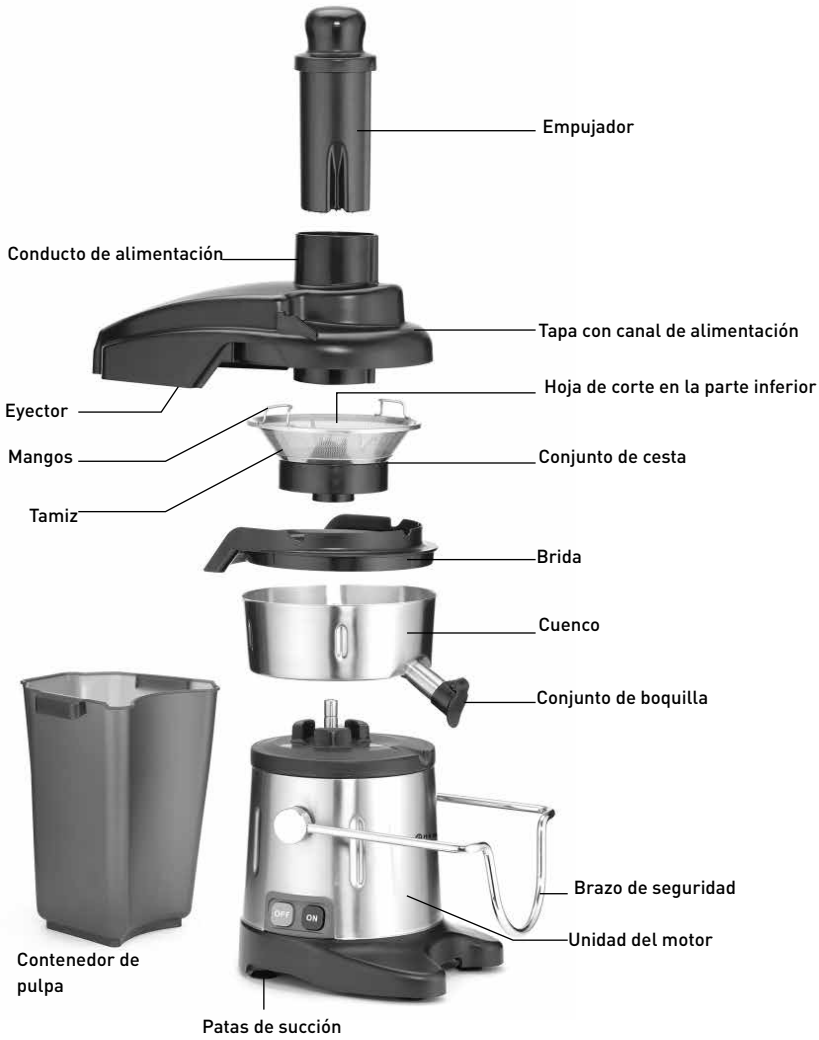
- Retire todo el embalaje protector y el envoltorio. Asegúrese de que no quedan restos de embalaje dentro del aparato.
- Compruebe la integridad y los daños causados por el transporte. En caso de daños o entrega incompleta, póngase en contacto con su proveedor/importador.
- Guarde el embalaje para guardar el aparato cuando no lo esté utilizando durante un periodo de tiempo prolongado.
- Limpie bien el aparato (consulte → Limpieza y mantenimiento).

¡ADVERTENCIA!

- Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación eléctrica antes de limpiarlo.
- **¡Peligro de consulta manual!** Manipule la cuchilla con mucho cuidado.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, nivelada y estable con las garras de succión firmemente apoyadas sobre la superficie.
- Coloque siempre un recipiente debajo de la boquilla y el recipiente de pulpa debajo del eyector después de encender la máquina, pero antes de empezar a alimentar la fruta o verdura.



Lista de piezas



Nota: Se suministran tres tapones para el conjunto de la boquilla para evitar que entren los insectos.

Ensamblaje

- ¡ADVERTENCIA! Nunca conecte el enchufe a una toma de corriente antes de que el aparato esté totalmente montado.

- Asegúrese de que el conjunto de la boquilla esté cerrado.

1.



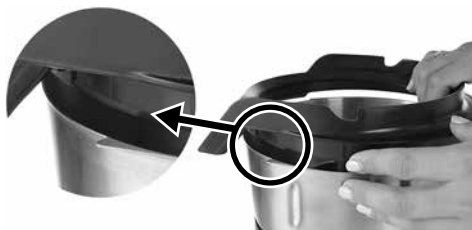
Coloque firmemente la unidad del motor de modo que los botones de apagado/encendido estén orientados hacia usted.

2.



Coloque el recipiente encima de la unidad del motor.

3.



Coloque la brida en el borde del recipiente. Las nervaduras de la brida deben estar alineadas con el panel plano del recipiente. Asegúrese de que la brida esté correctamente colocada.

4.



Baje el conjunto de la cesta en su lugar correcto, sosteniéndolo por los soportes. Gírelo hasta que sus ranuras queden en su lugar correcto.

5.



Alinee la tapa con el conducto de alimentación con las muescas de la brida.



IMPORTANTE: Asegúrese de que el pasador del eje del motor esté correctamente alineado con la muesca correspondiente en el cubo de la cesta.

6.



Coloque correctamente el contenedor de pulpa con la placa de la tolva.

7.



Cierre el brazo de seguridad correctamente. El exprimidor no arrancará a menos que el brazo de seguridad se haya cerrado correctamente (interruptor de seguridad). Ahora, el aparato está montado y listo para su uso.



Funcionamiento

Notas:

- Debido al proceso de fabricación, este electrodoméstico recién comprado puede emitir cierto olor cuando se enciende por primera vez. Este olor puede permanecer durante los primeros ciclos de funcionamiento. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro.
- No coloque la mano ni los dedos en el conducto de alimentación para empujar alimentos o eliminar alimentos obstruidos. Utilice únicamente el

empujador. Peligro de lesiones graves debido a la cuchilla giratoria.

- Cierre el brazo de seguridad para utilizarlo.
- Apague siempre el aparato y desenchúfelo cuando no esté en uso.
- Compruebe regularmente que la brida y la tapa estén correctamente colocadas, especialmente cuando se cambie a otro alimento.

Preparación de frutas y verduras

- Este exprimidor se puede utilizar para hacer zumos de muchos tipos diferentes de frutas y verduras, pero se necesitan algunas preparaciones para crear zumos sabrosos y sabrosos.
- Enjuague las frutas con agua corriente fresca.
- Corte la fruta grande en trozos pequeños que quepan en el canal de alimentación.
- Retire las semillas grandes, las piedras, los huesos publicitarios de las cerezas, los duraznos,

etc.

- Pele las frutas de piel gruesa (piñas, naranjas, melones, etc.).
- Algunos alimentos no son adecuados para procesarse en un exprimidor, debido a su consistencia dura (p. ej., cocos).

NOTA: Nunca coloque cubitos de hielo ni frutas congeladas en el tubo de alimentación.

ES

A continuación se indican las instrucciones para la preparación de frutas y verduras solo a modo de referencia.

Preparación de frutas y verduras	
Zanahorias	Despegado y dejado entero, cubierto y con cola. Alimento 2 o 3 a la vez.
Manzanas	Lavada y dejada entera (retire el tallo y cualquier etiqueta).
Fresa	Retire los tallos para el sabor.
Fruta cítrica	Pele todos los cítricos. Las naranjas y los limones se pueden dejar enteros.
Piñas	Despegue y corte en ocho trozos (3 cortes)
Melones	Despegue y corte en ocho trozos.
Tomates	Lavada y dejada entera (retire el núcleo verde duro). Alimentos en 2 o 3 a la vez.
Pimientos	Lavar y cortar en cuartos a lo largo, según la forma.
Celeriaco	Corte en trozos de 6 a 7 cm
Pepinos	Despegado. Cortar en secciones de aprox. 15 cm de largo
Hinojo	Corte en trozos de 6 a 7 cm
Jengibre	Cortar en trozos para facilitar la alimentación en el exprimidor. No introduzca demasiados a la vez para evitar una obstrucción.
Uvas	Retire los tallos para evitar el amargor.



Extracción de jugo

- Coloque un recipiente (no suministrado) debajo del conjunto de la boquilla con la boquilla abierta.
- Retire el empujador del conducto de alimentación.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.
- Encienda el aparato pulsando el botón "ON" (verde).
- Llene gradualmente los ingredientes preparados en la placa de la tolva. No lo sobrecargue. Añada

pequeños trozos a la vez. La pulpa de la fruta se expulsa en el contenedor de pulpa mientras el jugo extraído fluye a través de la boquilla hacia el contenedor (no se suministra).

- Utilice el empujador para empujar y guiar los ingredientes a través de la tapa con el conducto de alimentación.
- Pulse el botón "OFF" cuando se hayan procesado todos los alimentos.

Protección de seguridad

- Este exprimidor no se pondrá en marcha a menos que la tapa con el conducto de alimentación se haya colocado correctamente y el brazo de seguridad se haya bloqueado correctamente. El motor se apagará en cuanto desbloquee el brazo de seguridad o pulse el botón de apagado.

- Este exprimidor está equipado con un potente freno que detendrá el aparato en menos de unos segundos si desbloquea el brazo de seguridad mientras el exprimidor está funcionando.
- Para volver a encender el exprimidor, simplemente bloquee el brazo de seguridad correctamente sobre la tapa y pulse el botón I (ON).

Retirar los alimentos obstruidos de la tapa con el conducto de alimentación

- Si los alimentos están obstruidos, utilice el empujador para empujarlo hacia abajo. Si esto no funciona, presione el interruptor hasta la posición "OFF" y espere un momento hasta que la cuchilla deje de funcionar.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente

y retire la tapa con el conducto de alimentación.

- Espere hasta que el exprimidor se haya parado por completo y se haya enfriado por completo antes de desmontarlo.
- Retire todos los alimentos obstruidos de la tapa con el conducto de alimentación.

Consejos útiles

Siga estos consejos útiles para obtener los mejores resultados de su exprimidor.

- No coloque frutas ni verduras en el exprimidor hasta que la alimentación esté encendida y el motor comience a girar.
- Deje que el exprimidor funcione durante unos segundos antes de empezar a hacer zumo.
- No fuerce el alimento hacia el exprimidor. Deje que los alimentos caigan lenta y constantemente con el empujador.
- Cualquier fruta o verdura que esté en forma puede pasar por la sonda de alimentación entera. Corte los alimentos si son demasiado grandes para que quepan en la sonda de alimentación.
- Retire los hoyos grandes, como el melocotón, el mango, etc., ya que esto dañará la cuchilla y posiblemente el exprimidor.
- Deje que el exprimidor funcione durante unos segundos antes de apagarlo para permitir que el exceso de jugo se extraiga de la pulpa. Una vez

apagado, espere hasta que el exprimidor se haya parado por completo y se haya enfriado por completo antes de desmontarlo.

- No recomiende usar fruta demasiado madura, ya que dejará demasiada pulpa en el filtro y obstruirá el exprimidor.
- No vierta líquidos en el aparato en ningún momento a menos que siga las instrucciones/recetas para preparar leche de soja, arroz o frutos secos.
- Cuando use frutas o verduras pequeñas o delgadas, agregue muchas de ellas al mismo tiempo. Por ejemplo, inserte 2 o 3 zanahorias a la vez en la sonda de alimentación para obtener los mejores resultados.
- Cuando exprima hierbas o hierba de trigo, envuélvalas en verduras de hoja más grande como espinacas, repollo, etc., y siga con una fruta o ve-



getave que contenga abundante jugo como piña, manzana, etc.

- Cuando exprima zanahorias que no sean del mismo tamaño, no utilice el empujador hasta que se haya procesado la zanahoria más grande. Una vez que tengan el mismo tamaño, puede usar el

empujador para continuar hasta que las zanahorias se hayan procesado.

- Las verduras más densas (es decir, remolachas) y las verduras fibrosas (es decir, apio) deben cortarse y introducirse lentamente en la sonda de alimentación para reducir las obstrucciones.

Limpieza y mantenimiento

- **¡Advertencia!** Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo y guardarlo.
- NO se recomienda lavar las diferentes piezas en el lavavajillas.
- Inmediatamente después de cada uso, utilice el cepillo (suministrado) para limpiar a fondo los orificios de malla fina de la cuchilla de corte en el cesto. ¡Tenga cuidado con los bordes afilados! Cepille el interior con agua corriente, sujetándolo hacia la luz para asegurarse de que los orificios de malla fina no estén bloqueados.
- **¡Peligro de descarga eléctrica!** No sumerja el

cable de alimentación con el enchufe ni la unidad base del motor en agua u otros líquidos.

- Desmonte el exprimidor en el orden inverso al montaje (consulte → Montaje)
- Limpie la unidad base del motor con un paño suave y húmedo.

¡IMPORTANTE! Compruebe que el detergente es adecuado para su uso con piezas de plástico o acero inoxidable. Ciertos productos altamente alcalinos (p. ej., con una alta concentración de amoníaco o sosa cáustica) son totalmente incompatibles con algunos plásticos y hacen que se deterioren mucho.

Piezas	Descripción
Empujador	
Tapa con canal de alimentación	- Sumerja las piezas en un detergente suave y caliente durante unos 3-5 minutos. Nunca utilice detergente de limpieza abrasivo. - Rince bajo agua corriente. - ¡Peligro de lesiones en las manos! Manipule con cuidado del engranaje con la cuchilla.
Conjunto de cesta con cuchilla	
Cuenco	
Contenedor de pulpa	

- Seque completamente todas las piezas.
- Vuelva a montar el exprimidor (consulte → Montaje)

Almacenamiento

- Asegúrese siempre de que el aparato ya se ha desconectado de la toma de corriente de la pared eléctrica y se ha enfriado por completo.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco, fuera del alcance de los niños y las mascotas.

Resolución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe la solución en la tabla siguiente.

Si no puede resolver el problema, póngase en contacto con el proveedor/proveedor de servicios.

Problema	Causa posible	Posible solución
El motor no funciona después de encenderse.	El aparato no se enchufa firmemente con la toma de corriente eléctrica.	Compruebe el enchufe para confirmar que está bien enchufado.
El motor funciona con ruidos fuertes y vibraciones excelentes.	- El aparato no está bien montado. - Demasiados ingredientes que se atascaron dentro de la cuchilla en el conjunto de la cesta - Los pies de succión no tienen un contacto firme con la superficie	- Desenchufe el aparato y vuelva a montarlo correctamente (consulte → Montaje). - Desenchufe. Borre algunos alimentos y reinicie. - Asegúrese de que las garras de succión estén en contacto con la superficie firmemente.
Resultado de jugo ineficiente	La cuchilla de corte del interior de la cesta está desgastada.	Sustitución de la cuchilla de corte dentro del cesto.



Especificación técnica

N.o de artículo: 221105
Tensión y frecuencia de funcionamiento: 220-240V~ 50/60 Hz
Potencia de salida: 700W
Clase de protección: clase I
Clase impermeable: IPX1

Nivel de ruido: < 72 dB (A)[Funcionamiento sin carga]
Dimensiones: 245 x 480 x (Al) 530 mm
Velocidad de rotación: aprox. 3000 rpm
Peso neto: aprox. 13,1 kg

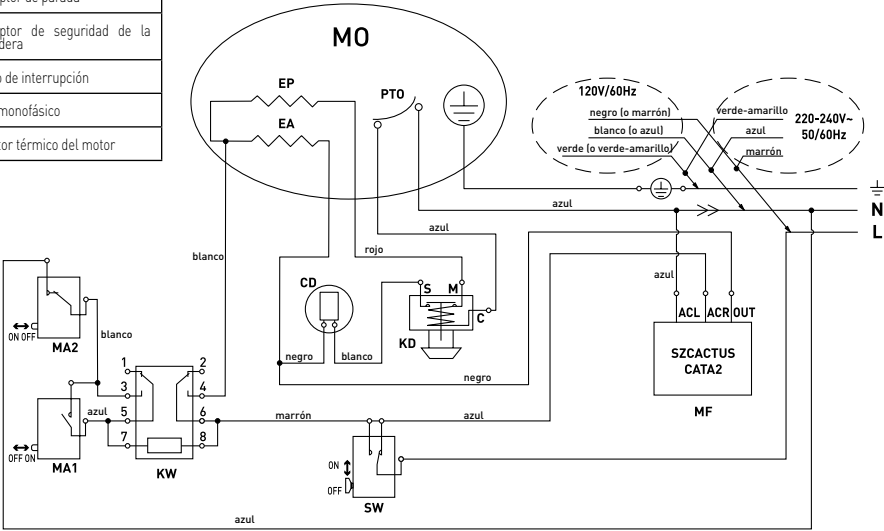
Observaciones: Las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

Material de diferentes piezas

Piezas	Material
Carcasa de la unidad del motor	Acero inoxidable AISI 304
Cuenco	Acero inoxidable AISI 304
Conjunto de cesta	Acero inoxidable AISI 304
Disco de rejilla	Acero inoxidable AISI 430

Diagrama eléctrico (220-240 V~ 50/60 Hz)

EP	Fase principal
EA	Fase de inicio
CD	Condensador de arranque
KD	Relé de arranque
KW	Relé electromagnético
MA1	Interruptor de arranque
MA2	Interruptor de parada
SW	Interruptor de seguridad de la abrazadera
MF	Módulo de interrupción
MES	Motor monofásico
PTO	Protector térmico del motor



ES

RECETAS

Las frutas y verduras se pueden combinar de muchas maneras para crear bebidas emocionantes, coloridas y totalmente naturales. Dé rienda suelta a su imaginación teniendo en cuenta estas pocas reglas de oro para preparar cócteles:

- Utilice siempre fruta sin tratar.
- El uso de un agitador hará que una mezcla opaca sea más homogénea.
- Llene la mitad inferior de la coctelera hasta la

BRILLO MELOCOTÓN

Ingredientes (3 raciones):

- 6 duraznos
- 1/2 limón
- 1 generosa nuez moscada molida pellizcada
- 300 ml de agua con gas
- 1 rodaja fina de jengibre fresco

MANZANA-KIWI

Ingredientes (3 raciones):

- 3 manzanas Granny Smith
- 1/2 cal
- 3 kiwis

POMELO SUAVE

Ingredientes (3 raciones):

- 250 g de naranja
- 250 g de pomelo
- 250 g de fresas

ORIENTAL

Ingredientes (3 raciones):

- 1/2 piña
- 3 naranjas
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

mitad con cubitos de hielo.

Evite agitar el cóctel durante demasiado tiempo; de lo contrario, el hielo se derretirá y se estropeará.

Aquí hay una selección de recetas de cócteles, cada una para aproximadamente cuatro personas.

Nota: Las siguientes recetas son solo de referencia. Hay muchas recetas en los libros de cocina y en Internet.

Preparación: peina los duraznos y pela el limón. No es necesario pelar el jengibre. Procesa los melocotones en el exprimidor primero, seguido del jengibre y luego el limón. A continuación, combine la nuez moscada molida y el agua con gas con el zumo. Divida entre tres vasos. Decorar: decorar los vasos con rodajas finas de durazno.

Preparación: pelar la cal. Pele el kiwi para que el cóctel conserve un color verde fresco.

Procese todos los ingredientes de su exprimidor. Revolver con una cuchara y servir inmediatamente, antes de que la manzana empiece a dorar, **Idea:** si el sabor es demasiado ácido, simplemente añade un poco de miel o jarabe de azúcar de caña. También puede sustituir la fruta del kiwi por un pepino o un bastón de apio.

Preparación: pele las naranjas y el pomelo para evitar un sabor amargo. Procesa todos los ingredientes de su exprimidor.

Remueva bien y divida entre los vasos. **Idea:** si el zumo te parece demasiado ácido, simplemente añade un poco de miel o jarabe de caña.

Preparación: pelar la fruta. Procesa primero la piña en su exprimidor, seguido de las naranjas.

MANZANA-APIO

Ingredientes (4 raciones):

- 4 manzanas Granny Smith
- 2 palitos de apio
- 1 rodaja fina de jengibre fresco
- 1/2 limón
- sal

CÓCTEL ESCARLATA

Ingredientes (4 raciones):

- 1 remolacha cocida
- 2 zanahorias
- 2 manojos pequeños de uvas rojas
- 2 manzanas Granny Smith
- Pimienta cayena

SANDÍA CON MIEL

Ingredientes (3 raciones):

- 750 g de sandía
- 1/2 limón
- 20 g de miel
- 20 g de agua

PRECIO DE LA ZANAHORIA

Ingredientes (4 raciones):

- 4 zanahorias
- 4 naranjas
- 1 rodaja fina de jengibre fresco
- Cubitos de hielo

Preparación: lave y frote las zanahorias (sin necesidad de pelarlas). Pele las naranjas. Procese to-

CLÁSICO

Ingredientes (3 raciones):

- 4 zanahorias
- 3 manzanas
- 1 limón

Preparación: lava bien los palitos de apio y procésalos en el zumo, seguido del jengibre y, a continuación, las manzanas. Sazone con un poco de sal y sirva inmediatamente antes de que la manzana comience a dorar. Idea: puedes usar peras en lugar de manzanas.

Preparación: procese todas las frutas y verduras de su exprimidor. Sazone el jugo con pimienta de Cayena y sirva frío.

Decorar: decorar cada vaso con una rodaja de remolacha. Idea: puedes usar melocotones blancos o amarillos para este zumo.

Preparación: hervir la miel y el agua juntos y dejar enfriar. Retire la cáscara de sandía y las picas y corte la carne en trozos grandes. Pele el limón. Procese la fruta en trozos grandes. Pele el limón. Procese la fruta en su exprimidor.

Vierta la mezcla de miel en los vasos primero, seguido del jugo de sandía. Decorar: servir con rodajas finas de sandía.

dos los ingredientes excepto los cubitos de hielo de su exprimidor.

Divida entre cuatro vasos, añada los cubitos de hielo y sirva inmediatamente. Decorar con una oliva y una rodaja de naranja.

Remueva el extracto de vainilla en el jugo y sirva en vasos pequeños. Idea: sustituir las naranjas por leche de coco.

Preparación: pelar el limón. Lave y frote las zanahorias (sin necesidad de pelarlas). Procese todos los ingredientes de su exprimidor.

Revuelva bien y sirva.

Idea: puedes sustituir las peras por manzanas.



GAZPACHO

Ingredientes (3 raciones):

- 500 g de tomates maduros
- ½ pimiento rojo pequeño
- 1/2 pepino
- 1/2 pequeña barra de apio
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Gota de vinagre de jerez
- Sal
- Pimienta

Preparación: procesa todas las verduras de tu exprimidor y, a continuación, añade el aceite de oliva, el vinagre de jerez y la sal.

Decorar con un toque de cáscara de limón y una rodaja de tomate.

Idea: cuando el tomate abra el apetito, sirva el gazpacho al comienzo de la comida.

LANZAS DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes (3 raciones):

- 1 kg de espárragos verdes
- 1 pizca de pimienta Espelette molida
- 1 pizca de harina para sal marina

Preparación: pele las puntas de los espárragos y deseche los extremos duros de los tallos. Procese en su exprimidor.

Sazona con un poco de pimienta de Espelette y sal marina. Idea: usar este cóctel para acompañar un plato de salmón.

EXTINTOR DE PEPINO

Ingredientes (4 raciones):

- 1 pepino
- 4 manzanas Granny smith
- 3 cucharadas de eneldo
- 1/2 limón
- Leche de cabra

Preparación: lava el pepino pero no lo peles, ya que la piel contiene vitaminas y también le dará color a tu cóctel. Por este motivo, utilice un pepino orgánico, si es posible. Pele el limón.

Procese el pepino, las manzanas y el eneldo en su exprimidor, seguido del limón. Combine la leche de cabra con el zumo.

ROSA BONITO

Ingredientes (4 raciones):

- 300 g de fresas
- 3 zanahorias
- 1/4 de piña

Preparación: pele la piña y córtela en trozos. No es necesario que coloque las fresas en el casco, ya

que sus tallos se expulsarán automáticamente en el contenedor de pulpa.

Procresa la piña, las fresas y las zanahorias en tu exprimidor en ese orden. Revuelva bien y divida entre los vasos decorados con fresas cortadas en rodajas.

Idea: revitaliza tu cóctel con una pizca de vainilla molida, cardamomo o jengibre.

MELODÍA DE MELÓN

Ingredientes (3 raciones):

- 400 g de melón de piel verde
- 1 manzana Granny Smith
- 1/2 limón

Preparación: retire la cáscara de melón y las pipas y corte la carne en trozos grandes. Pele el limón. Procresa todos los ingredientes de su exprimidor. Revuelva con una cuchara y sirva inmediatamente, saborizado con unas pocas hojas de menta. Idea: sustituir el melón por sandía.

PERA MELÓN CON CÚRCUMA

Ingredientes (4 raciones):

- 1400 g de melón amarillo de rocío de miel
- 1 pomelo
- 1/2 pera
- 1/2 manzana dorada deliciosa
- 1 rodaja fina de jengibre fresco
- 1/2 tallo de hierba limón
- 1 pellizco pequeño de cúrcuma

Preparación: pele el melón y el pomelo. Procesa la manzana, el jengibre, el limón y el pomelo en tu exprimidor en ese orden. Remueva bien y divida entre cuatro vasos.

Garantía

Cualquier defecto que afecte a la funcionalidad del aparato que se manifieste en el plazo de un año a partir de la compra será reparado mediante reparación o sustitución gratuita, siempre que el aparato haya sido utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones y no haya sido abusado o utilizado indebidamente de ninguna manera. Sus derechos legales no se ven afectados. Si el aparato se reclama bajo garantía, indique dónde y cuándo

se compró e incluya un comprobante de compra (por ejemplo, recibo).

En línea con nuestra política de desarrollo continuo de productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el embalaje y la documentación sin previo aviso.

Descartar y Medio Ambiente

Al retirar el aparato, el producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos. En su lugar, es su responsabilidad deshacerse de su equipo de residuos entregándolo a un punto de recogida designado. El incumplimiento de esta norma puede ser penalizado de conformidad con la normativa aplicable en materia de eliminación de residuos. La recogida y reciclaje por separado de sus equipos de residuos en el momento de su eliminación ayudará a conservar los recursos naturales y ga-

rantizar que se reciclen de manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre dónde puede dejar sus residuos para su reciclaje, póngase en contacto con su empresa local de recogida de residuos. Los fabricantes e importadores no se responsabilizan del reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecológica, ya sea directamente o a través de un sistema público.

ES



Ďakujeme, že ste si kúpili tento prístroj Hendi. Pozorne si prečítajte túto príručku a venujte osobitnú pozornosť bezpečnostným predpisom, ktoré sú uvedené nižšie, pred prvou inštaláciou a používaním tohto zariadenia.

Bezpečnostné predpisy

- Tento spotrebič je určený na komerčné použitie.
- Spotrebič používajte len na určený účel, na ktorý bol navrhnutý tak, ako je opísané v tejto príručke.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody spôsobené nesprávnou prevádzkou a nesprávnym používaním.
- Spotrebič a elektrickú zástrčku uchovávajte mimo dosahu vody a iných kvapalín. V prípade, že spotrebič spadne do vody, okamžite vyberte zástrčku zo zásuvky. Spotrebič nepoužívajte, kým ho nekontroluje certifikovaný technik. Nedodržanie týchto pokynov spôsobí život ohrozujúce riziká.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.
- Nevkladajte predmety do krytu spotrebiča.
- Nedotýkajte sa zástrčky mokrými alebo vlhkými rukami.
-  **NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!** Nepokúšajte sa opraviť spotrebič sami, opravy majú vykonávať len kvalifikovaný personál.
- **Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič!** Keď dôjde k poškodeniu, odpojte spotrebič od zásuvky a obráťte sa na predajcu.
- **VAROVANIE!** Neponorte elektrické časti spotrebiča do vody alebo iných kvapalín.
- Nikdy nedržte spotrebič pod tečúcou vodou.
- Pravidelne kontrolujte, či je napájacia zástrčka a kábel poškodený. Ak je poškodený, musí byť nahradený servisným agentom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo nebezpečenstvu alebo zraneniu.
- Uistite sa, že kábel nie je v kontakte s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nechajte ho mimo otvoreného ohňa. Nikdy nevytiahnite napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy vytiahnite zástrčku.
- Uistite sa, že napájací kábel a/alebo predlžovací kábel nespôsobujú nebezpečenstvo vypnutia.
- Počas používania nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- **VAROVANIE!** Pokiaľ je zástrčka v zásuvke, spotrebič je pripojený k zdroju napájania.
- Pred odpojením zariadenia zo zásuvky vypnite spotrebič.
- Pripojte napájaciu zástrčku k ľahko dostupnej elektrickej zásuvke, aby bolo v prípade núdze možné okamžite odpojiť spotrebič.
- Nikdy nenoste spotrebič za kábel.
- Nepoužívajte žiadne ďalšie zariadenia, ktoré nie sú dodávané spolu so spotrebičom.
- Spotrebič pripojte iba k elektrickej zásuvke s napätím a frekvenciou uvedenou na štítku spotrebiča.

- Nikdy nepoužívajte iné príslušenstvo ako príslušenstvo odporúčané výrobcom. Nedodržanie tohto postupu by mohlo predstavovať bezpečnostné riziko pre užívateľa a mohlo by dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Používajte iba originálne diely a príslušenstvo.
- Tento prístroj by nemal prevádzkovať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby, ktoré nemajú dostatok skúseností a vedomostí.
- Tento spotrebič by za žiadnych okolností nemali používať deti.
- Spotrebič a jeho napájací kábel uchováajte mimo dosahu detí.
- **UPOZORNENIE:** VŽDY vypnite spotrebič a odpojte od elektrickej zásuvky pred čistením, údržbou alebo skladovaním.

Osobitné bezpečnostné predpisy

- Spotrebič používajte podľa popisu v tejto príručke.
- Tento stroj by mal obsluhovať a inštalovať špecializovaný vyškolený personál v kuchyni potravinárskeho priemyslu.
- Všetky údržbové, inštalačné a opravárske práce by mali vykonávať špecializovaní kvalifikovaní technici.
- Spotrebič nekladte na výhrevné teleso (benzín, elektrický, uhlíkový sporák atď.) Spotrebič uchováajte mimo horúcich povrchov a otvoreného ohňa. Stroj používajte vždy na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Stroj nepoužívajte v blízkosti výbušných alebo horľavých materiálov, kreditných kariet, magnetických diskov alebo rádia.
- Počas prevádzky noste ochranný odev, masku alebo ochranné okuliare, ak je to potrebné.
- Tento stroj nie je určený na prevádzku prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Nikdy neobchádzajte žiadne bezpečnostné blokovanie na stroji.
- **VAROVANIE:** Všetky vetracie otvory v spotrebiči udržiavajte mimo prekážok.
- **VAROVANIE! VŽDY** držte ruky, dlhé vlasy a oblečenie mimo pohyblivých častí.
- Počas používania nechajte okolo spotrebiča minimálne 20 cm voľný priestor na účely vetrania.
- **Pozor!** V prípade potreby bezpečne vedte napájací kábel, aby ste zabránili neúmyselnému ťahaníu alebo kontaktu s vyhrievacím povrchom.
- Spotrebič neumývajte vodou ani vodným vstrekačom. Umývanie vodou môže spôsobiť únik vody a zvýšiť riziko úrazu elektrickým prúdom. Žiadne časti nie sú vhodné do umývačky riadu.
- Stroj nečistite ani neskladujte, ak nie je úplne vychladnutý.
- Ak je stroj v prevádzke, nepohybujte ním. Pri presúvaní stroja odpojte stroj od elektrickej siete a podržte ho v spodnej časti.
- Stroj nepoužívajte bez prísad, aby ste predišli prehriatiu.
- **Nebezpečenstvo zranenia!** Pri manipulácii s ostrými rezacími čepeľami, vyprázdňovaní rezacích nástrojov a pri čistení je potrebné postupovať opatrne.
- **Varovanie!** Počas prevádzky spotrebiča nikdy nekladajte ruky ani iné predmety do plniačeho žlabu.



- Pred pripojením spotrebiča a pred pripojením príslušenstva ho vysušte a všetky časti/príslušenstvo.
- Nikdy nepoužívajte lyžicu, špachtličku ani podobné prostriedky na odstránenie prísad zo spotrebiča počas prevádzky. V prípade, že musíte niečo vybrať z plniaceho žlabu, vždy spotrebič vypnite a odpojte ho skôr, ako to urobíte.
- Pred použitím odšťavovača skontrolujte, či je veko správne pripevnené a bezpečne zaistené. Počas prevádzky neodpájajte bezpečnostné rameno ani neodstraňujte veko.

Zamýšľané použitie

- Spotrebič je určený na profesionálne použitie.
- Tento spotrebič je určený iba na extrakciu šťavy zo zeleniny alebo tvrdého ovocia, ako sú jablká atď. Akékoľvek iné použitie môže viesť k poškodeniu spotrebiča alebo zraneniu osôb.
- Používanie spotrebiča na akýkoľvek iný účel sa považuje za nesprávne použitie zariadenia. Používateľ nesie výhradnú zodpovednosť za nesprávne používanie zariadenia.

Inštalácia uzemnenia

Tento spotrebič je klasifikovaný ako **trieda ochrany I** a musí byť pripojený k ochrannej ploche. Uzemnenie znižuje riziko úrazu elektrickým prúdom tým, že poskytuje únikový vodič pre elektrický prúd. Tento

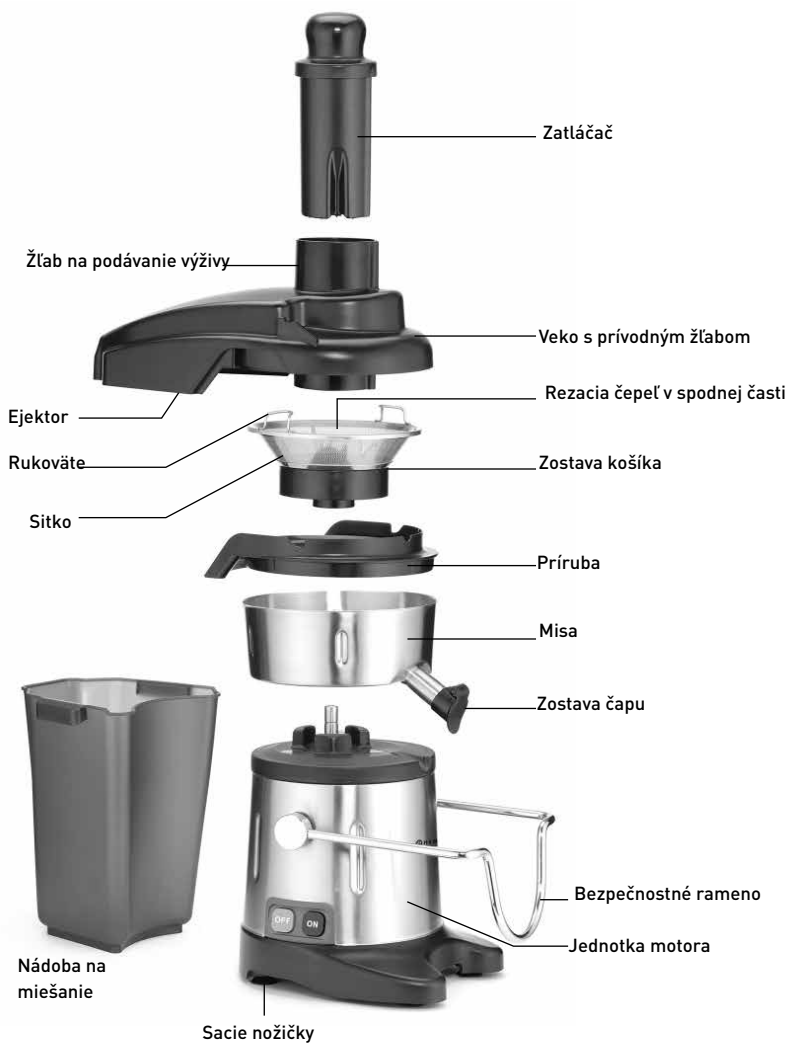
spotrebič je vybavený napájacím káblom, ktorý má uzemňovací vodič a uzemnenú zástrčku. Zástrčka musí byť zapojená do zásuvky, ktorá je správne nainštalovaná a uzemnená.

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky ochranné obaly a obaly. Uistite sa, že vnútri spotrebiča nezostali žiadne zvyšky obalov.
- Skontrolujte úplnosť a poškodenie pri preprave. V prípade poškodenia alebo neúplného doručenia kontaktujte svojho dodávateľa/dovozcu.
- Keď spotrebič nebudete dlhšiu dobu používať, odložte si obal na uskladnenie.
- Spotrebič dôkladne vyčistite (pozri → Čistenie a údržba).

VAROVANIE!

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **Nebezpečenstvo zisťovania rúk!** S čepeľou manipulujte veľmi opatrne.
- Spotrebič položte na suchý, rovný a stabilný povrch tak, aby sacie nožičky pevne stáli s povrchom.
- Po zapnutí spotrebiča, ale pred začatím kŕmenia ovocia alebo zeleniny, vždy podložte nádobu pod hrdlo a nádobu na dužinu.



Poznámka: Dodávajú sa tri zarážky pre zostavu hubice, aby sa zabránilo vniknutiu hmyzu.

Montáž

• **VAROVANIE!** Nikdy nezapájajte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky skôr, ako je spotrebič úplne zmontovaný.

• Uistite sa, že zostava hubice je zatvorená.

1.



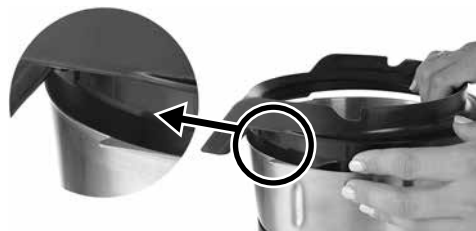
Jednotku motora pevne umiestnite tak, aby tlačidlá VYPNÚŤ/ZAPNÚŤ smerovali k vám.

2.



Položte misku na hornú časť jednotky motora.

3.



Nasadte prírubu na okraj misky. Rebrá príruby by mali byť zarovnané s plochým panelom misky. Uistite sa, že príruha je správne nasadená.

4.



Zostavu koša spustite na správne miesto a držiaky ju držte za ňu. Otáčajte ho dovedľa, kým nezapadne na správne miesto.

5.



Veko zarovnajete s dávkovacím žlabom so zárezmi v príruhe.



DÔLEŽITÉ: Uistite sa, že kolík na hriadeľ motora je správne zarovnaný s príslušným zárezom v náboji košíka.

6.



Nádobu na dužinu správne nasadte pomocou násypnej platne.

7.



Bezpečnostné rameno správne zatvorte. Odšŕkavač sa nespustí, ak bezpečnostné rameno nie je správne zatvorené (bezpečnostný spínač). Teraz je spotrebič zmontovaný a pripravený na použitie.

Prevádzka

Poznámky:

- Z dôvodu výrobného procesu môže tento novo zakúpený spotrebič pri prvom zapnutí vydávať určitý pach. Tento zápach môže zostať počas prvých niekoľkých prevádzkových cyklov. Je to normálne a neznamena to žiadnu chybu ani nebezpečenstvo.
- Nedávajte ruku ani prsty do plniaceho žlabu, aby ste zatlačili potraviny alebo odstránili upchaté potraviny. Používajte len posúvač. Nebezpečen-

stvo vážneho zranenia v dôsledku rotujúcej čepely.

- Zatvorte bezpečnostné rameno, aby sa dalo ovládať.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte ho, keď ho nepoužívate.
- Pravidelne kontrolujte, či sú príruby a veko správne namontované, najmä pri výmene za iné jedlo.

Príprava ovocia a zeleniny

- Tento odšťavovač možno použiť na prípravu štiav z rôznych typov ovocia a zeleniny, ale niektoré prípravky sú potrebné na prípravu chutných a chutných štiav.
- Ovocie opláchnite pod čerstvou tečúcou vodou.
- Veľké ovocie nakrájajte na malé kúsky, ktoré sa zmestia do plniaceho žlabu.
- Z čerešní, broskýň a pod. odstraňujte veľké se-

mená, kamene, reklamné nádoby atď.

- Ošúpte ovocie z hrubej kože (jablká, pomaranče, melóny atď.).
- Niektoré potraviny nie sú vhodné na spracovanie v odšťavovači kvôli ich tvrdej konzistencii (napr. kokosy).

POZNÁMKA: Do prírodnej rúrky nikdy nekladajte kocky ľadu ani mrazené ovocie.

Nižšie uvedené pokyny na prípravu ovocia a zeleniny slúžia len ako referencia.

Prípravok z ovocia a zeleniny	
Mrkva	Ošúpané a ponechané celé, pokryté a zahnuté. Podávajú naraz 2 alebo 3.
Jablká	Umyté a ponechané celé (odstráňte stopku a všetky štičky).
Jahody	Odstráňte stopky pre chuť.
Citrusové ovocie	Ošúpte všetky citrusové plody. Pomaranče a citróny môžu zostať celé.
Pineapples	Ošúpte a nakrájajte na osem kusov (3 kusy)
Melóny	Ošúpte a nakrájajte na osem kusov.
Paradajky	Umyté a ponechané celé (odstráňte tvrdé zelené jadro). Potraviny v 2. alebo 3. časti.
Paprika	Umyte a nakrájajte na štvrtiny po dĺžke podľa tvaru.
Celeriac	Nakrájajte na 6 – 7 cm kúsky
Uhorky	Ošúpané. Nakrájajte na rezy s dĺžkou približne 15 cm.
Fennel	Nakrájajte na 6 – 7 cm kúsky
Zázvor	Nakrájajte ich na kúsky, aby sa ľahšie vložili do odšťavovača. Nevkladajte príliš veľa dnu, aby nedošlo k upchatiu.
Hrozno	Odstráňte stopky, aby ste predišli trpkosti.

Extrakcia šťavy

- Umiestnite nádobu (nie je súčasťou dodávky) pod zostavu hubice s otvoreným hubicou.
- Vyberte posúvač z plniaceho žlabu.
- Zapojte zástrčku do vhodnej elektrickej zásuvky.
- Spotrebič zapnite stlačením tlačidla „ON“ (Zap.) (zelené).
- Pripravené prísady postupne naplňte do násypnej platne. Nepreťažujte ho. Naraz pridajte malé

kúsky. Ovocná dužina sa vystrekuje do nádoby na dužinu, zatiaľ čo extrahovaná šťava prúdi cez hubicu do nádoby (nie je súčasťou dodávky).

- Pomocou posúvača zatlačte a prevedte prísady cez veko s plniacim žlabom.
- Po spracovaní všetkých potravín stlačte tlačidlo „OFF“ (Vypnúť).



Bezpečnostná ochrana

- Tento odšťavovač sa nezačne, ak veko s prírodným žľabom nie je správne umiestnené a bezpečnostné rameno nie je správne zaistené. Motor sa vypne ihneď po odomknutí bezpečnostného ramena alebo po stlačení tlačidla VYPNÚŤ.
- Tento odšťavovač je vybavený výkonnou brzdou,

ktorá zastaví spotrebič za menej ako niekoľko sekúnd, ak odomknete bezpečnostné rameno, kým je odšťavovač v prevádzke.

- Ak chcete svoj odšťavovač znova zapnúť, jednoducho správne zaistíte bezpečnostné rameno nad vekom a stlačíte tlačidlo I (ON).

Odstránenie upchatých potravín z veka s plniacim žľabom

- Ak je jedlo upchaté, zatlačte ho posúvačom nadol. Ak to nefunguje, stlačte spínač do polohy „OFF“ [Vyp.] a počkajte, kým čepeľ neprestane fungovať.
- Zapojte zástrčku zo zásuvky elektrickej siete a odstráňte veko s prírodným žľabom.

- Pred rozobratím počkajte, kým sa odšťavovač úplne zastaví a úplne vychladne.

- Odstráňte všetky upchaté potraviny z veka pomocou plniaceho žľabu.

Užitočné rady

Postupujte podľa týchto užitočných rád, aby ste dosiahli najlepšie výsledky z vášho odšťavovača.

- Do odšťavovača nekladajte ovocie ani zeleninu, kým sa nezapne napájanie a motor sa nezačne otáčať.
- Nechajte odšťavovač niekoľko sekúnd bežať, pre začiatok odšťavovania.
- Jedlo nevtláčajte do odšťavovača. Potraviny nechajte pomaly a rovnomerne spadnúť pomocou posúvača.
- Akékoľvek ovocie alebo zelenina, ktoré sa zmestia do sondy, sa môže preliať cez celú. Ak je jedlo príliš veľké, odrežte ho, aby sa zmestilo do prírodnej hadičky.
- Odstráňte veľké jamky, ako je broskyňa, mango atď., pretože tým sa poškodí čepeľ a prípadne aj odšťavovač.
- Pred vypnutím nechajte odšťavovač niekoľko sekúnd bežať, aby sa mohla z dužiny extrahovať nadbytočná šťava. Po vypnutí počkajte, kým sa odšťavovač úplne nezastaví a pred rozobratím úplne vychladne.
- Neodporúčajte používať prezreté ovocie, pretože zanechá vo filtri príliš veľa dužiny a upcháva odšťa-

vovač.

- Do spotrebiča nikdy nelejte tekutiny, pokiaľ nedodržíte pokyny/receptúru na prípravu sóje, ryže alebo orechového mlieka.
- Ak používate malé alebo tenké ovocie alebo zeleninu, pridajte ich veľa súčasne. Na dosiahnutie najlepších výsledkov vložte napríklad naraz 2 alebo 3 mrkvy do prírodnej hadičky.
- Pri odšťavovaní bylín alebo pšeničnej trávy ich zabaľte do väčšej listovej zeleniny, ako je špenát, kapusta a pod., a potom ovocie alebo zelenina, ktoré obsahujú veľké množstvo šťavy, ako je ananás, jablko atď.
- Pri odšťavovaní mrkvy, ktorá nemá rovnakú veľkosť, nepoužívajte posúvač, kým sa nespracuje najväčšia mrkva. Keď majú rovnakú veľkosť, môžete použiť posúvač a pokračovať, kým sa mrkva nespracuje.
- Hustejšiu zeleninu (t. j. repu) a vláknitú zeleninu (t. j. zrkadlá) treba nakrájať a pomaly vložiť do prírodnej hadičky, aby sa znížilo upchatie.

Čistenie a údržba

- **Varovanie!** Pred čistením a uskladnením vždy odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky.
- V umývačke riadu sa NEODPORÚČA umývať rôzne časti.
- Ihneď po každom použití kefkou (dodávanou) dôkladne vyčistite otvory na jemné sievky rezacej čepele v košíku. Dávajte pozor na ostré hrany! Vnútro čistite pod tečúcou vodou a držte ho sme-

rom k svetlu, aby ste sa uistili, že otvory v jemnej sieťke nie sú zablokované.

- **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!** Napájací kábel neponárajte do vody ani iných tekutín zástrčkou ani základnou jednotkou motora.
- Odšťavovač rozmontujte v opačnom poradí montáže (pozri → Montáž)
- Vyčistite jednotku základne motora mäkkou vlh-

kou handričkou.

DÔLEŽITÉ! Skontrolujte, či je váš čistiaci prostriedok vhodný na použitie s dielmi vyrobenými z plastu alebo nehrdzavejúcej ocele. Niektoré vysoko

zásadité produkty (napr. s vysokou koncentráciou amoniaku alebo hydroxidu sodného) sú úplne nekompatibilné s niektorými plastmi a spôsobujú ich veľmi zhoršenie.

Diely	Popis
Zatláčač	- Ponorte časti do teplého, mierneho čistiaceho prostriedku na približne 3 ~ 5 minút. Nikdy nepoužívajte abrazívny čistiaci prostriedok. - Rince pod tečúcou vodou. - Nebezpečenstvo poranenia rúk! Manipulujte s čepeľou opatrne.
Veko s prívodným žlabom	
Zostava košíka s čepeľou	
Misa	
Nádoba na miešanie	

- Všetky časti úplne osušte.
- Znovu zostavte odšavovač (pozri → Montáž)

Skladovanie

- Vždy skontrolujte, či je spotrebič odpojený od elektrickej zásuvky a či je úplne vychladený.
- Spotrebič skladujte v čistom a suchom prostredí mimo dosahu detí a domácich zvierat.

Riešenie problémov

Ak spotrebič nefunguje správne, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku roztoku.

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na do-dávateľa/poskytovateľa služieb.

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Motor sa po zapnutí nespustí.	Spotrebič sa nezapája pevne do elektrickej zásuvky.	Skontrolujte zástrčku, či je zástrčka pevne zasunutá.
Motor beží s hlasnými zvukmi a veľkými vibráciami.	- Spotrebič nie je dobre zmontovaný. - Príliš veľa prísad, ktoré sa upchali vo vnútri čepele v zostave košíka - Sacie nožičky nie sú pevne v kontakte s povrchom	- Spotrebič odpojte a správne zmontujte (pozri → Montáž). - Odpojte. Vyčistite niektoré potraviny a reštartujte ich. - Uistite sa, že sacie nohy sú pevne v kontakte s povrchom.
Neefektívny výsledok odšavovania	Rezacia čepeľ vo vnútri koša je opotrebovaná.	Výmena rezacej čepele vo vnútri koša.

Technické špecifikácie

Č. položky: 221105
Prevádzkové napätie a frekvencia: 220-240V~ 50/60 Hz
Výstupný výkon: 700W
Trieda ochrany: trieda I
Vodotesná trieda: IPX1

Hladina hluku: < 72 dB (A)(Počas prevádzky bez zaťaženia)
Rozmery: 245 x 480 x (V) 530 mm
Rýchlosť otáčania: približne 3000 ot./min.
Čistá hmotnosť: približne 13,1 kg

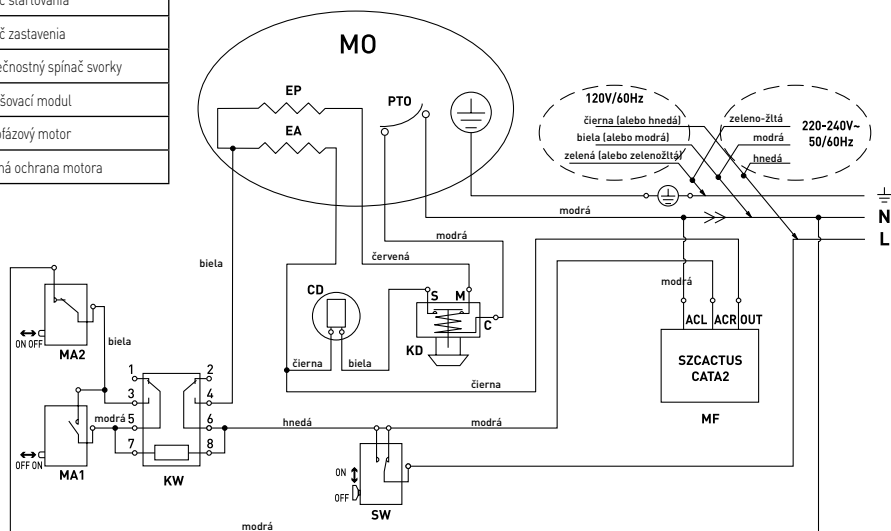
Poznámky: Technické špecifikácie podliehajú zmenám bez predchádzajúceho oznámenia.

Materiály rôznych častí

Diely	Materiál
Puzdro motorovej jednotky	Nehrdzavejúca oceľ AISI 304
Misa	Nehrdzavejúca oceľ AISI 304
Zostava košíka	Nehrdzavejúca oceľ AISI 304
Križový kotúč	Nehrdzavejúca oceľ AISI 430

Elektrická schéma (220 – 240 V~ 50/60 Hz)

EP	Hlavná fáza
EA	Spúšťacia fáza
CD	Spúšťací kondenzátor
KD	Spúšťacie relé
KW	Elektromagnetické relé
MA1	Spínač štartovania
MA2	Spínač zastavenia
SW	Bezpečnostný spínač svorky
MF	Prerušovací modul
MO	Jednofázový motor
PTO	Tepelná ochrana motora



RECEPTY

Ovocie a zeleninu možno kombinovať nekonečným množstvom spôsobov, ako vytvoriť vzrušujúce, farebné a úplne prírodné nápoje. Dajte svojej predstavivosti na pamäti tieto zlaté pravidlá na výrobu koktailov:

- Vždy používajte neošetrené ovocie.
- Použitím trepačky sa nepriehľadná zmes stane homogénnejšou.
- Dolnú polovicu vytriasača naplňte do polovice

kockami ľadu.

Netraste koktailom príliš dlho, inak sa ľad roztopí a roztaví.

Tu je výber receptov na kokteily, každý pre približne štyroch ľudí.

Poznámka: Nižšie uvedené recepty slúžia len ako referencia. Množstvo receptov nájdete vo varných knihách a na internete.

TRBLIETAVÁ BROSKYŇA

Prísady [obj. 3]:

- 6 broskyň
- 1/2 citróna
- 1 štedrý uzemňovací muškátový oriešok
- 300 ml sódovej vody
- 1 tenký plátok čerstvého zázvoru

Príprava: nakrájajte broskyne a ošúpte citrón. Zázvor nie je potrebné odlupovať. Najprv spracujte broskyne vo vašom odšťavovači, potom zázvor, potom citrón. Potom skombinujte mletý muškátový oriešok a sódu s šľavou. Rozdeľte medzi tri poháre. Brúsenie: poháre ozdobte tenkými plátkami broskyne.

JABLKO-KIWI

Prísady (obj. 3):

- 3 jablká Granny Smith
- 1/2 vodného kameňa
- 3 kivi ovocie

Príprava: odlúpnite vápno. Ošúpte kivi, aby si kokteil zachoval sviežu zelenú farbu.

ROZTOPENÝ GRAPEFRUIT

Prísady (obj. 3):

- 250 g oranžovej farby
- 250 g grapefruitu
- 250 g jahôd

ORIENTÁLNY

Prísady (obj. 3):

- 1/2 ananásu
- 3 oranžové
- 1 čajová lyžička vanilkového extraktu

JABLKO-CELERY

Prísady (krok 4):

- 4 jablká Granny Smith
- Zeler s 2 tyčinkami
- 1 tenký plátok čerstvého zázvoru
- 1/2 citróna
- soľ

ŠÁLOVÝ KOKTAIL

Prísady (krok 4):

- 1 varená repa
- 2 mrkvy
- 2 malé žemle červeného hrozna
- 2 jablká Granny Smith
- Kajenské korenie

MEDENÝ MELÓN

Prísady (obj. 3):

- 750 g vodného melónu
- 1/2 citróna
- 20 g medu
- 20 g vody

Spracujte všetky přísady vo vašom odšťavovači.

Premiešajte lyžičkou a servírujte okamžite, skôr ako jablko začne hnedo,

Idea: Ak nájdete príliš kyslú chuť, jednoducho pridajte trochu medu alebo cukrového sirupu z trstinového cukru. Ovocie kivi môžete nahradiť uhorkou alebo tyčinkou zeleru.

Príprava: odlúpnite pomaranče a grapefruit, aby ste predišli horkej chuti. Spracujte všetky přísady vo vašom odšťavovači.

Dobre premiešajte a rozdeľte medzi poháre.

Idea: Ak nájdete šťavu príliš kyslú, jednoducho pridajte trochu medu alebo sirupu z cukrovej trstiny.

Príprava: ovocie ošúpte. Najprv ananás spracujte vo vašom odšťavovači a potom pomaranče.

Príprava: zelerové tyčinky dôkladne umyte a spracujte do šťavy, potom zázvor, potom jablká. Okoreňte trochou soli a servírujte okamžite, skôr ako jablko začne hnednúť. Idea: namiesto jablka môžete použiť hrušky.

Príprava: všetko ovocie a zeleninu spracujte vo vašom odšťavovači. Šťavu ochuťte korením Cayenne a podávajte vychladené.

Ozdobte: každý pohár ozdobte plátkom detskej repy. Idea: pre túto šťavu môžete použiť biele alebo žlté broskyne.

Príprava: prevarte med a vodu spolu a nechajte vychladnúť. Odstráňte melónovú kôru a kliešte a narežte mäso na veľké kusy. Ošúpte citrón.

Ovocie spracujte do veľkých kúskov. Ošúpte citrón. Ovocie spracujte vo vašom odšťavovači.

Najprv nalejte medovú zmes do pohárov a potom šťavu z melónu. Garnish: podávajte s tenko nakrájaným melónom.

SK



MRKVA KAPRINA

Prísady (krok 4):

- 4 mrkvy
- 4 oranžové
- 1 tenký plátok čerstvého zázvoru
- Kocky ľadu

Príprava: mrkvu umyte a vydrhnite (nie je potrebné ju odlupovať). Oranžové časti ošúpte. Spracujte všetky přísady okrem kociek ľadu vo vašom odšťavovači.

Rozdeľte medzi štyri poháre, pridajte kocky ľadu a ihneď podávajte. Ozdoba: ozdobte olivou a plátkom pomaranča.

Vmiešajte vanilkový extrakt do šťavy a servírujte v pohároch s malými dávkami. Idea: pomaranče vymeňte za kokosové mlieko.

KLASICKÁ

Prísady (obj. 3):

- 4 mrkvy
- 3 jablká
- 1 citrón

Príprava: ošúpte citrón. Mrkvu umyte a vydrhnite (nie je potrebné ju odlupovať). Spracujte všetky přísady vo vašom odšťavovači.

Dobre premiešajte a podávajte.

Idea: jablká môžete nahradiť hruškami.

GAZPACHO

Prísady (obj. 3):

- 500 g zrelých paradajok
- 1/2 malej červenej papriky
- 1/2 uhorky
- 1/2 malého tyčinkového zeleru
- 1 polievková lyžica olivového oleja
- kvapka sherry octu
- Soľ
- Zásobník

Príprava: spracujte všetku zeleninu v odšťavovači, potom pridajte olivový olej, ocot z čerešne a soľ.

Ozdobte: ozdobte krútením citrónovej kôry a plátkom paradajky.

Idea: keďže paradajka otvára chuť do jedla, podajte gazpacho na začiatku jedla.

ŠPARGLOVÉ ŠPONGIE

Prísady (obj. 3):

- 1 kg zeleného špargľa
- 1-kolíkové mleté korenie Espelette
- 1 štipka múky na prípravu morskej soli

Príprava: ošúpte špongie špargle a zlikvidujte tvrdé konce kôry. Spracujte vo vašom odšťavovači.

Ochuťte trochou korenia Espelette a morskej soli.

Idea: použite tento kokteil na doplnenie lososovej misky.

ZHÁŠAČ UHORKY

Prísady (krok 4):

- 1 uhorka
- 4 grančové jablká
- 3 polievkové lyžice kôpky
- 1/2 citróna
- kozie mlieko

Príprava: uhorku umyte, ale neodlupujte ju, pretože pokožka obsahuje vitamíny a dodá vašej kokteilovej pokožke farbu. Z tohto dôvodu použite organickú uhorku, ak je to možné. Ošúpte citrón.

Spracujte uhorku, jablká a kôpku vo vašom odšťavovači a potom citrónový. Kosiace mlieko skombinujte so šťavou.

VEĽMI RUŽOVÁ

Prísady (krok 4):

- 300 g jahôd
- 3 mrkvy
- 1/4 ananásu

Príprava: ananás ošúpte a nakrájajte na kusy. Jahody nemusíte slúbiť, pretože ich stánky sa automaticky vystreknú do nádoby na dužinu.

V takom poradí spracujte ananás, jahody a mrkvu vo vašom odšťavovači. Dobre premiešajte a rozdeľte medzi poháre ozdobené nakrájanými jahodami.

Nápad: pohýbte si kokteil štipkou mletej vanilky, kardamómu alebo zázvoru.

MELÓNOVÁ MELÓDIA

Prísady (obj. 3):

- 400 g melónu zo zelenej kože
- 1 grancové jablko Smith
- 1/2 citróna

Príprava: odstráňte melónovú kožušinu a pilníky a nakrájajte mäso na veľké kusy. Ošúpte citrón. Spracujte všetky přísady vo vašom odšťavovači.

Premiešajte lyžičkou a ihneď podávajte, ochutené niekoľkými mäťovými listami. Idea: melón vymeňte za melón.

MELÓNOVO-HRUŠKA S KURMÉROU

Prísady (krok 4):

- 1 400 g žltého medovožltého melónu
- 1 grapefruit
- 1/2 hrušky
- 1/2 zlaté chutné jablko
- 1 tenký plátok čerstvého zázvoru
- 1/2 stopky citrónovej trávy

- 1 malá kurkuma

Príprava: ošúpte melón a grapefruit. Jablko, zázvor, citrón a grapefruit spracujte v tomto poradí. Dobre premiešajte a rozdeľte medzi štyri poháre.

SK

Záruka

Akkoľvek chyba ovplyvňujúca funkčnosť spotrebiča, ktorá sa prejaví do jedného roka po zakúpení, bude opravená bezplatnou opravou alebo výmenou za predpokladu, že spotrebič bol použitý a udržiavaný v súlade s pokynmi a nebol zneužitý ani zneužitý. Vaše zákonné práva nie sú dotknuté. Ak je spotrebič nárokový na základe záruky, uveďte,

kde a kedy bol zakúpený, a uveďte doklad o kúpe (napr. potvrdenie o prijatí).

V súlade s našou politikou nepretržitého vývoja produktov si vyhradzuje právo bez predchádzajúceho upozornenia meniť špecifikácie výrobku, balenia a dokumentácie.

Vyhadzovanie a životné prostredie

Pri vyradení spotrebiča z prevádzky sa liek nesmie likvidovať s iným domovým odpadom. Namiesto toho je vašou zodpovednosťou zlikvidovať svoje odpadové zariadenie odovzdaním určenému zbernému miestu. Nedodržanie tohto pravidla môže byť penalizované v súlade s platnými predpismi o zneškodňovaní odpadu. Samostatný zber a recyklácia vášho odpadového zariadenia v čase likvidácie pomôže zachovať prírodné zdroje a za-

bezpečiť ich recyklovanie spôsobom, ktorý chráni ľudské zdravie a životné prostredie.

Pre viac informácií o tom, kde môžete odložiť svoj odpad na recykláciu, kontaktujte miestnu spoločnosť na zber odpadu. Výrobcom a dovozcom nepreberú zodpovednosť za recykláciu, úpravu a ekologickú likvidáciu, a to buď priamo, ani prostredníctvom verejného systému.



Zahvaljujemo se vam za nakup naprave Hendi. Pred prvo uporabo naprave natančno preberite ta priročnik, pri čemer bodite posebej pozorni na varnostne predpise, opisane spodaj.

Varnostna navodila

- Ta naprava je namenjena komercialni uporabi.
- Napravo uporabljajte samo za predviden namen, za katerega je bila zasnovana, kot je opisano v tem priročniku.
- Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki nastane zaradi nepravilnega delovanja in nepravilne uporabe.
- Naprava in električni vtič morata biti oddaljena od vode in drugih tekočin. Če naprava pade v vodo, takoj iztaknite vtič iz vtičnice. Naprave ne uporabljajte, dokler je ne preveri certificirani tehnik. Neupoštevanje teh navodil povzroči življenjsko nevarna tveganja.
- Ohišja naprave nikoli ne odpirajte sami.
- V ohišje naprave ne vstavljajte predmetov.
- Čepa se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- ⚡ **NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!** Naprave ne poskušajte popravljati sami, popravila lahko izvaja samo kvalificirano osebje.
- **Nikoli ne uporabljajte poškodovane naprave!** Če je poškodovan, napravo izključite iz vtičnice in se obrnite na trgovca.
- **OPOZORILO!** Električnih delov naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- Naprave nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- Redno preverjajte, ali sta vtič in kabel morda poškodovana. Če je poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik servisne službe ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti ali poškodbam.
- Zagotovite, da kabel ne pride v stik z ostrimi ali vročimi predmeti in ga hranite pred odprtim ognjem. Napajalnega kabla nikoli ne vlecite za odklop iz vtičnice, vedno povlecite za vtič.
- Pazite, da priključni kabel in/ali podaljšek ne povzročita nevarnosti spotaknitve.
- Naprave med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.
- **OPOZORILO!** ADokler je vtič v vtičnici, je naprava priključena na vir napajanja.
- Preden napravo izvlečete iz vtičnice, jo izklopite.
- Vtič vključite v električno vtičnico, ki je lahko dostopna in omogoča takojšen odklop naprave.
- Naprave nikoli ne prenašajte za kabel.
- Ne uporabljajte nobenih dodatnih naprav, ki niso priložene napravi.
- Napravo priključite v električno omrežje samo z napetostjo in frekvenco, ki sta navedeni na nalepki naprave.
- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki jih ne priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru lahko predstavljate tveganje za uporabnika in poškodujete napravo. Uporabljajte samo originalne dele in dodatke.
- Naprave ne smejo upravljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja.

- Naprave v nobenem primeru ne smejo uporabljati otroci.
- Napravo in napajalni kabel hranite zunaj dosega otrok.
- **OPOZORILO:** Pred čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem VEDNO izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.

Posebni varnostni predpisi

- Napravo uporabljajte, kot je opisano v priročniku.
- Ta stroj lahko uporablja in namešča le strokovno usposobljeno osebje v kuhinji prehranske industrije.
- Vsa vzdrževalna dela, namestitvena dela in popravila mora izvajati pooblaščen serviser.
- Stroja ne postavljajte na grelni predmet (bencin, električni, ogleni kuhalnik itd.) Naprava naj ne bo v bližini vročih površin in odprtega ognja. Stroj vedno uporabljajte na vodoravni, stabilni, čisti, na vročino odporni in suhi površini.
- Stroja ne uporabljajte v bližini eksplozivnih ali vnetljivih materialov, kreditnih kartic, magnetnih diskov ali radiov.
- Med delom z napravo nosite zaščitna oblačila, masko ali zaščitna očala.
- Ta stroj ni namenjen upravljanju z zunanjo programsko uro ali z ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Na stroju nikoli ne obidete varnostne zapore.
- **OPOZORILO:** Na napravi ne sme biti ovir.
- **OPOZORILO! Dlani, dolge lase in oblačila VEDNO** držite proč od premikajočih se delov.
- Med uporabo pustite okoli naprave vsaj 20 cm prostora za prezračevanje.
- **Pozor!** Po potrebi varno speljite napajalni kabel, da preprečite nenamerno vlečenje ali stik z grelno površino.
- Naprave ne perite z vodo ali vodno brizgalko. Umivanje z vodo lahko povzroči puščanje in poveča nevarnost električnega udara. Noben del ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Stroja ne čistite ali shranjujte, če ni popolnoma ohlajen.
- Stroja med delovanjem ne premikajte. Ko premikate stroj in ga držite na dnu, izključite stroj.
- Stroja ne uporabljajte brez sestavin, da preprečite pregrevanje.
- **Nevarnost poškodb!** Pri rokovanju z ostrimi rezili, praznjenju rezil in med čiščenjem morate biti previdni.
- **Opozorilo!** Med delovanjem naprave v odprto za dodajanje sestavin nikoli ne postavljajte rok ali drugih predmetov.
- Pred priključitvijo na napajanje in pred priključitvijo pripomočkov o sušite napravo in vse dele/dodatke.
- Za odstranjevanje sestavin iz naprave med delovanjem nikoli ne uporabljajte žlice, lopatice ali podobnega. V primeru, da morate iz kanala za podajanje odstraniti nekaj, napravo vedno izklopite in iztaknite vtič, preden to storite.
- Pred uporabo sokovnika se prepričajte, da je pokrov pravilno nameščen in dobro pritrjen. Med delovanjem ne odvijte varnostne ročice in ne odstranite pokrova.



Namen uporabe

- Naprava je namenjena profesionalni uporabi.
- Ta naprava je namenjena le odstranjevanju soka iz zelenjave ali trdega sadja, kot so jabolka itd. Kakršna koli druga uporaba lahko povzroči poškodbe naprave ali telesne poškodbe.
- Upravljanje naprave za kakršen koli drug namen se šteje za zlorabo naprave. Uporabnik je izključno odgovoren za neprimerno uporabo naprave.

Ozemljitev

Ta naprava je razvrščena kot **zaščita razreda I** in mora biti priključena na zaščitno ozemljitev. Ozemljitev zmanjša nevarnost električnega udara, tako da zagotovi evakuacijsko žico za električni tok. Ta

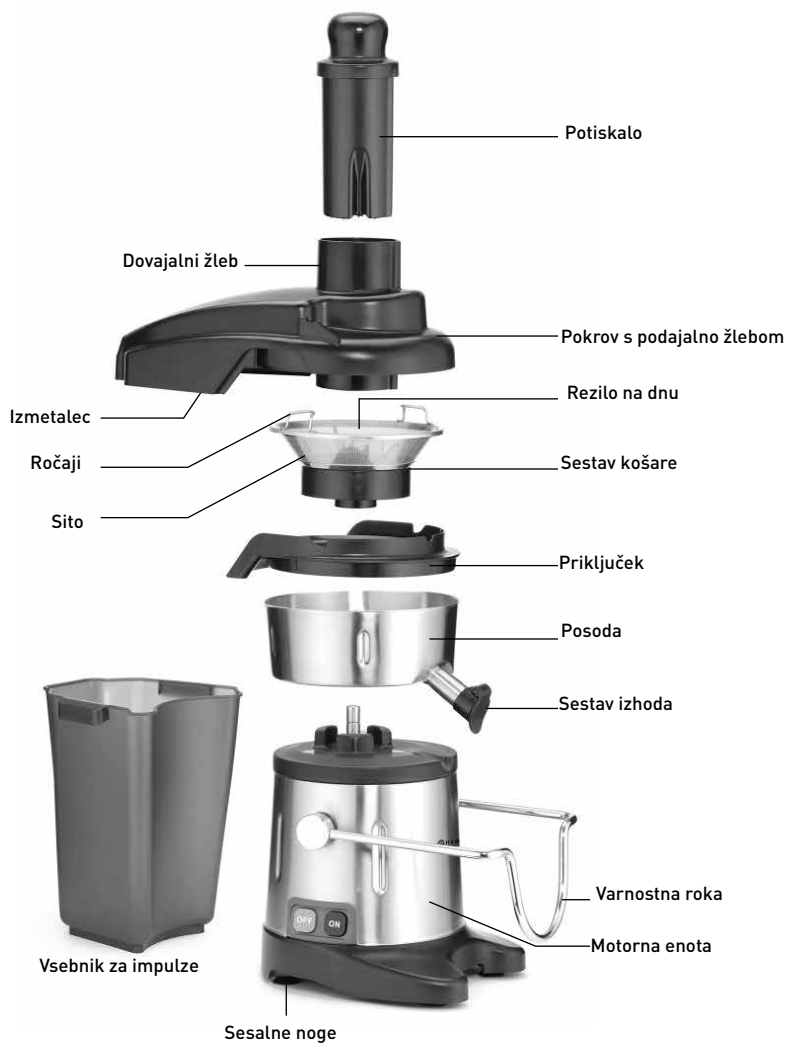
naprava ima vgrajen električni kabel z ozemljitveno žico in vtičem. Vtič morate vtakniti v vtičnico, ki je pravilno nameščena in ozemljena.

Pred prvo uporabo

- Odstranite vso zaščitno ovojnino in ovojnino. Prepričajte se, da v napravi ni ostankov embalaže.
- Preverite, ali sta celovitost in transport poškodovana. V primeru škode ali neopolne dostave se obrnite na svojega dobavitelja/uvoznika.
- Embalažo hranite za shranitev naprave, ko je ne uporabljate dalj časa.
- Temeljito očistite napravo (glejte → Čiščenje in vzdrževanje).

OPOZORILO!

- Pred čiščenjem napravo izključite iz električnega omrežja.
- **Nevarnost poizvedbe rok!** Z rezilom ravnajte izjemno previdno.
- Napravo postavite na suho, ravno in stabilno površino, pri čemer bodo sesalne noge čvrsto stale s površino.
- Po vklopu stroja, vendar preden začnete s polnjenjem sadja ali zelenjave, postavite posodo pod dulec in posodo za tropine.



Opomba: Na voljo so trije zamaški sestava dulcev, ki preprečujejo vstop žuželk.

Sklop

• **OPOZORILO!** Vtiča napajanja nikoli ne priključujte v električno vtičnico, dokler naprava ni popolnoma sestavljena.

• Prepričajte se, da je sklop dulca zaprt.

1.



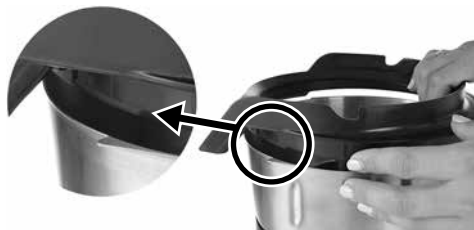
Motorno enoto trdno namestite tako, da sta gumba IZKLOP/VKLOP obrnjena proti vam.

2.



Posodo postavite na vrh motorne enote.

3.



Pritrdite prirobnico na rob posode. Rebra prirobnice morajo biti poravnana z ravno ploščo posode. Prepričajte se, da je prirobnica pravilno nameščena.

4.



Sklop košare spustite na pravo mesto in ga držite za držala. Zavrtite ga, dokler se ne zaskoči na pravo mesto.

5.



Pokrov poravnajte z odprtino v prirobnici.



POMEMBNO: Prepričajte se, da je zatič na gredi motorja pravilno poravnana z ustreznimi zarezo v pestu košare.

6.



Posodo za tropine pravilno namestite s ploščo dozirnika.

7.



Pravilno zaprite varnostno ročico. Sokovnik se ne bo zagnal, če varnostna ročica ni pravilno zaprta (varnostno stikalo).
Zdaj je naprava sestavljena in pripravljena za uporabo.

Delovanje

Opombe:

- Zaradi postopka izdelave lahko ta na novo kupljena naprava ob prvem vklopu povzroči nekaj neprijetnih vonjav. Ta vonj lahko ostane pri prvih nekaj ciklih delovanja. To je običajno in ne pomeni okvare ali nevarnosti.
- Rok ali prstov ne postavljajte v odprtino za podajanje, da živila potisnete ali odstranite zamašeno hrano. Uporabljajte samo potiskalo. Nevarnost

- hudih poškodb zaradi vrtečega se rezila.
- Za uporabo zaprite varnostno ročico.
- Napravo vedno vklopite in izklopite, ko je ne uporabljate.
- Redno preverjajte, ali sta prirobnica in pokrov pravilno nameščena, še posebej, ko menjate drugo hrano.

Priprava sadja in zelenjave

- Ta sokovnik se lahko uporablja za pripravo sokov iz številnih različnih vrst sadja in zelenjave, vendar pa je treba pripraviti tudi nekaj preparatov, s katerimi boste ustvarili okusne in okusne sokove.
- Sadje izperite pod svežo tekočo vodo.
- Narežite veliko sadje na majhne koščke, ki se prilegajo v kanal za hranjenje.
- Velike koščice, kamne, adheziv odstranite iz če-

- šenj, breskev itd.
- Olupite debele kocke sadja (anane, pomaranče, melone itd.).
- Nekatera živila niso primerna za pripravo v sokovniku, ker so zelo gosta (npr. kokosi).

OPOMBA: V dovodno cev nikoli ne dajajte ledenih kock ali zamrznjenega sadja.

Spodnja navodila za pripravo sadja in zelenjave so samo za referenco.

Priprava sadja in zelenjave	
Korenje	Olupljeni in levi celi, narezani in po celi površini. Podajalna hitrost 2 ali 3 naenkrat.
Jabolka	Oprano in preostalo celo perilo (odstranite stegno in vse nalepke).
Jagode	Odstranite stebila za okus.
agrumov sadež	Olupite vse agrume. pomaranče in limone lahko ostanejo cele.
Pineameri	Olupite in narežite na osem kosov orodja [3 rezi].
Meloni	Olupite in narežite na osem kosov.
Paradižnik	Oprano in levo celo (odstranite trdo zeleno jedro). Živila v 2 ali 3 naenkrat.
Paprike	Operete in narežite na četrtine po dolžini, odvisno od oblike.
Celerija	Narežite na 6 – 7 cm kose
Kumarice	Ujeto. Razrežite na dele, dolge približno 15 cm.
Spodnji del	Narežite na 6 – 7 cm kose
Ingver	Razrežite na koščke, da olajšate vnos v sokovnik. Naenkrat ne dajajte preveč sredstva, da preprečite zamašitev.
Trakovi	Odstranite stebila, da se izognete zatikanju.

Izločanje soka

- Pod sklop dulca postavite posodo (ni priložena) z odprtim dulcem.
- Potiskalo odstranite iz kanala za podajanje.
- Vtič priključite v ustrezno električno vtičnico.
- Napravo VKLOPITE s pritiskom tipke »VKLOP« (zeleni).
- Pripravljene sestavine postopoma nalijte v ploščo dozirnika. Ne preobremenjujte je. Naenkrat do-

- dajte majhne kose. Sadna pulpa se odvaja v posodo za tropine, iztisnjen sok pa teče skozi dulec v posodo (ni dobavljeno).
- S potiskalom potiskajte in vodite sestavine skozi pokrov s pomočjo kanala za dodajanje sestavin.
- Pritisnite tipko »OFF« (IZKLOP), ko je vsa hrana obdelana.



Varnostna zaščita

- Ta sokovnik se ne bo zagnal, če pokrov z dovajalnim kanalom ni pravilno nameščen in če varnostna ročica ni pravilno zaklenjena. Motor bo IZKLOPLJEN takoj, ko odklenete varnostno ročico ali pritisnete gumb IZKLOP.
- Ta sokovnik je opremljen z močno zavoro, ki bo

napravo v manj kot nekaj sekundah zaustavila, če odklenete varnostno ročico med delovanjem sokovnika.

- Če želite znova VKLOPITI sokovnik, enostavno zaklenite varnostno ročico na pokrov in pritisnite gumb I (VKLOP).

Odstranjevanje zamašene hrane s pokrova s pomočjo kanala za podajanje

- Če je hrana zamašena, jo s potiskalom potisnite navzdol. Če to ne deluje, pritisnite stikalo v položaj OFF (izklop) in počakajte nekaj časa, da rezilo preneha delovati.
- Vtič priključite iz električne vtičnice in odstranite

pokrov z odprtino za polnjenje.

- Počakajte, da se sokovnik popolnoma ohladi in se popolnoma ohladi, preden ga razstavite.
- Z žleba za podajanje odstranite vse zamašene ostankne hrane s pokrova.

Uporabni namigi

Upošteвайте naslednje koristne namige za najboljše rezultate priprave za sok.

- V sokovnik ne vstavljajte sadja ali zelenjave, dokler ne vklopite napajanja in se motor ne začne vrteti.
- Pustite, da sokovnik nekaj sekund teče, preden začnete stiskati sok.
- Hrane ne potiskajte v sokovnik. Pustite, da se hrana počasi in enakomerno prebije skozi potiskalo.
- Vsako sadje ali zelenjava, ki se prilega, lahko prebode dovodno cev. Hrano obrežite, če je prevelika, da bi jo lahko namestili v epruveto za hranjenje.
- Odstranite velike jamice, kot so breskev, mango itd., saj bodo tako poškodovali rezilo in morda tudi sokovnik.
- Pustite sokovnik delovati nekaj sekund, preden ga izklopite, da odvečni sok izteče iz pulpe. Ko je IZKLOPLJEN, počakajte, da se sokovnik popolnoma izprazni in se popolnoma ohladi, preden ga razstavite.
- Ne priporočajte prekomernega sadja, saj v filtru

ostane preveč pulpe in zamaši sokovnik.

- V napravo nikoli ne vlivajte tekočin, razen če sledite navodilom/najem za pripravo sojinlega, riževega ali oreščkovega mleka.
- Pri uporabi majhnega ali tankega sadja ali zelenjave jih dodajte hkrati. Na primer, v kanal za polnjenje vstavite 2 ali 3 korenje naenkrat za najboljše rezultate.
- Pri stiskanju zelišč ali pšenične trave jih ovijte v večjo listno zelenjavo, kot so špinata, zelje itd., nato pa še sadje ali vegetalec, ki vsebujeta veliko soka, kot je ananas, jabolko itd.
- Pri stiskanju korenja, ki ni enake velikosti, ne uporabljajte potiskala, dokler ne obdelate največjega korenja. Ko imajo enako velikost, lahko uporabite potiskalo za nadaljevanje, dokler korenje ni bilo obdelano.
- Denserjevo zelenjavo (tj. peso) in vlaknato zelenjavo (npr. celijo) je treba sesekljati in počasi vsrkati v dovodno cevko, da se zmanjša zamašitev.

Čiščenje in vzdrževanje

- **Opozorilo!** Pred čiščenjem in shranjevanjem napravo vedno izključite iz električne vtičnice.
- NE priporočamo pomivanja različnih delov v pomivalnem stroju.
- Takoj po uporabi s ščetko (priloženo) temeljito očistite tanke mrežaste luknje rezila v košari. Pazite na ostre robove! Notranjost očistite pod tekočo vodo in jo držite proti svetlobi, da zagotovite, da

fine mrežice niso zamašene.

- **Nevarnost električnega udara!** Napajalnega kabla ne potaplajte v vodo ali druge tekočine z vtičem ali motorno osnovno enoto.
- Razstavite sokovnik v obratnem vrstnem redu sestava (glejte sklop →)
- Osnovno enoto motorja očistite z mehko vlažno krpo.



POMEMBNO! Preverite, ali je pralno sredstvo primerno za uporabo z deli iz plastike ali nerjavnega jekla. Nekateri visoko alkalni izdelki (npr. z visoko

koncentracijo amonijaka ali kavstične sode) so popolnoma nezdružljivi z nekaterimi plastičnimi izdelki in povzročijo, da se zelo poslabšajo.

Deli	Opis
Potiskalo	- Dele potopite v toplo, blago pralno sredstvo za približno 3 – 5 minut. Nikoli ne uporabljajte grobega čistilnega detergenta. - Vrnitev pod tekočo vodo. - Nevarnost poškodb rok! Z rezilom ravnajte previdno.
Pokrov s podajalno žlebon	
Sestav košarice z rezilom	
Posoda	
Vsebnik za impulze	

- Vse dele popolnoma osušite.
- Ponovno sestavite sokovnik (glejte sklop →)

Shranjevanje

- Vedno se prepričajte, da je bila naprava izključena iz električne vtičnice in povsem ohlajena.
- Napravo hranite v čistem in suhem prostoru, izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.

Odpravljanje težav

Če naprava ne deluje pravilno, v spodnji razpredelnici preverite rešitev.

Če težave ne morete rešiti, se obrnite na dobavitelja/ponudnika storitev.

Težava	Možen vzrok	Možna rešitev
Motor po vklopu ne deluje.	Naprava se ne priključuje trdno na električno vtičnico.	Preverite, ali je vtič dobro nameščen.
Motor deluje z glasnimi zvoki in odličnimi vibracijami.	- Naprava ni dobro sestavljena. - Preveč sestavin, ki so se zamašile v lopatici v sklopu košare - noge s sesanjem niso v čvrstem stiku s površino;	- Odklopite aparat in ga pravilno sestavite (glejte sklop →). - Odklopite vtič. Počistite nekaj hrane in ponovno zaženite. - Poskrbite, da bodo sesalne noge čvrsto v stiku s površino.
Neučinkoviti rezultati sojenja	Rezilo v košari je obrabljeno.	Zamenjava rezila v košari.

Tehnične specifikacije

Št. izdelka: 221105
Delovna napetost in frekvenca: 220-240V~ 50/60 Hz
Izhodna moč: 700W
Razred zaščite: razred I
Vodoodporen razred: IPX1

Raven hrupa: < 72 dB (A)(Delovanje brez obremenitve)
Mere: 245 x 480 x (V) 530 mm
Hitrost vrtenja: približno 3000 vrt./min
Neto teža: približno 13,1 kg

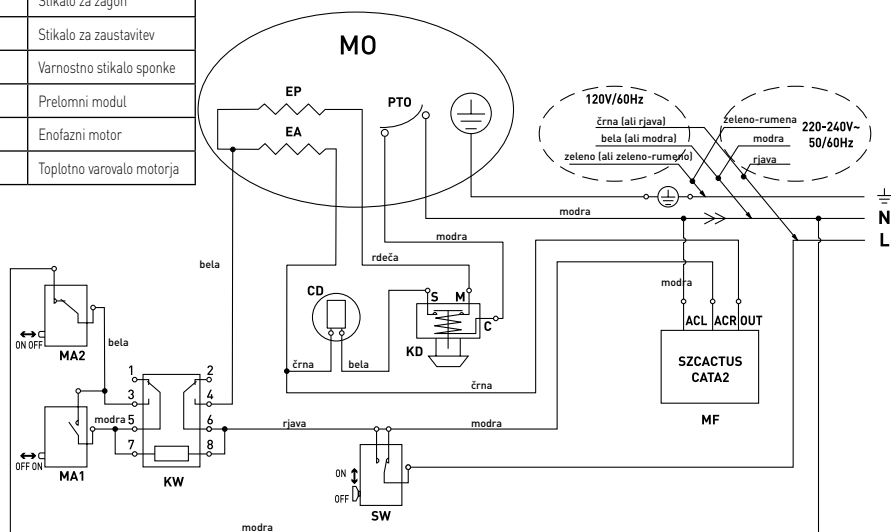
Opombe: Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.

Material različnih delov

Deli	Material
Ohišje motorne enote	AlSi 304 iz nerjavnega jekla
Posoda	AlSi 304 iz nerjavnega jekla
Sestav košare	AlSi 304 iz nerjavnega jekla
Rešetka	AlSi 430 iz nerjavnega jekla

Električni diagram (220–240 V~ 50/60 Hz)

V RESTAVRACIJI	Glavna faza
EA	Faza zagona
CD	Zagon kondenzatorja
KD	Zagonski rele
KW	Elektromagnetni rele
MA1	Stikalo za zagon
MA2	Stikalo za zaustavitev
SUKANJE	Varnostno stikalo sponke
MF	Prelomni modul
MO 0	Enofazni motor
PTO	Toplotno varovalo motorja



RECEPTI

Sadje in zelenjavo lahko kombinirate na neskončno število načinov, da ustvarite vznemirljive, barvite in povsem naravne pijače. Naj vaša domišljija postane brezplačna, saj imate le teh nekaj zlatih pravil priprave koktajlov:

- Vedno uporabljajte neobdelano sadje.
- Če boste uporabljali shaker, bo prekrivna mešalnica bolj homogena.
- Spodnji del cvrtnika do polovice napolnite z lede-

nimi kockami.

Koktejla ne stresajte predolgo, saj se bo drugače led stopil in pokvaril.

Tukaj je izbor koktejl receptov, vsak za približno štiri ljudi.

Opomba: Spodnji recepti so samo za referenco. Številne recepte lahko najdete v kuharskih knjigah in na spletu.

BRESKEV Z ISKRICO

Sestavine (servis 3):

- 6 breskve
- 1/2 limone
- 1 velik luknjiček zmletega muškatnega oreščka
- 300-mililitrska voda iz sode
- 1 tanka rezina svežega ingverja

Priprava: na kamnu položite breskve in olupite limono. Ingverja ni treba odlepit. Najprej obdelajte breskve v sokovniku, nato pa ingver, nato limona. Nato z mletim muškatnim oreščkom in sodo vodo združite s sokom. Delite tri kozarce. Garnish: Kozarce okrasite s tankimi rezinami breskve.



JABOLKO-KIVI

Sestavine [servis 3]:

- 3 jabolka Granny Smith
- 1/2 limete
- 3 kivijaško sadje

Priprava: odstranite vodni kamen. Olupite kivije, da koktajl ohrani sveže zeleno barvo.

Obdelajte vse sestavine v sokovniku.

Z žlico premešajte in takoj postrezite, preden se jabolko zapeče,

Ideja: če je okus preveč kisel, preprosto dodajte malo medu ali sirupa iz sladkornega trsa. Sadje za kivije lahko tudi nadomestite s kumaro ali zeleno palčko.

MEHLJA GRENIVKA

Sestavine [servis 3]:

- 250 g oranžne
- 250 g grenivke
- 250 g jagod

Priprava: olupite pomaranče in grenivke, da preprečite grenki okus. Obdelajte vse sestavine v sokovniku.

Dobro premešajte in razdelite med kozarce.

Ideja: če je sok preveč kisel, preprosto dodajte malo medu ali trsnega sirupa.

ORIENTALSKO

Sestavine [servis 3]:

- 1/2 ananasa
- 3 oranžne
- 1 čajna žlička izvlečka vanilije

Priprava: odluščite sadje. Najprej obdelajte ananas v sokovniku, nato pa oranžnato.

JABOLČNA ZELENJAVA

Sestavine [serve 4]:

- 4 jabolka Granny Smith
- 2 palčki zelene
- 1 tanka rezina svežega ingverja
- 1/2 limone
- sol

Priprava: temeljito operite zelene palčke in obdelajte v soku, nato pa ingverju in še jabolkih. Začinite z nekaj soli in postrezite takoj, preden se jabolko zapeče. Ideja: namesto jabolk lahko uporabite hruške.

KOKTAJL IZ ŠKARNICE

Sestavine [serve 4]:

- 1 kuhana pesa
- 2 korenja
- 2 majhna šopka rdečega grozdja
- 2 jabolki Granny Smith
- kajenski poper

Priprava: v sokovniku obdelajte vse sadje in zelenjavo. Začinite sok s kajenskim poprom in postrezite ohlajeno.

Garnish: vsako steklo okrasite z rezino otroške pese. Ideja: za ta sok lahko uporabite bele ali rumene breskve.

MEDENO LUBENICO

Sestavine [servis 3]:

- 750 g lubenice
- 1/2 limone
- 20 g medu
- 20 g vode

Priprava: prekuhajte med in vodo ter počakajte, da se ohladi. Odstranite lubenico in lubenico ter meso narežite na velike koščke. Olupite limono.

Sadje obdelajte v velike kose. Olupite limono. Sadje obdelajte v sokovniku.

Najprej vlijte medeno mešanico v kozarce, nato pa še sok lubenice. Garnish: postrezite s tanko narezano lubenico.



KAPRICA KORENJA

Sestavine (serve 4):

- 4 korenje
- 4 oranžne
- 1 tanka rezina svežega ingverja
- Ledene kocke

KLASIČNI

Sestavine (servis 3):

- 4 korenje
- 3 jabolka
- 1 limona

GAZPACHO

Sestavine (servis 3):

- 500 g zrelih paradižnikov
- 1/2 majhnega rdečega popra
- 1/2 kumare
- 1/2 majhne palice, zelena
- 1 žlica olivnega olja
- Kapljica češnjevega kisa
- sol
- Pekač

SKOČIJO BELUŠI

Sestavine (servis 3):

- 1-kilogramski zeleni beluši
- 1-iglični mlet poper
- 1 ščep moke soli za sol

KUMARA S HLADILNIM APARATOM

Sestavine (serve 4):

- 1 kumaro
- 4 velika šminkasta jabolka
- 3 žlice potopljenega
- 1/2 limone
- Mleko kozice

Priprava: operite in zdrgnite korenje (ni ga treba olupiti). Odlepите pomaranče. Obdelajte vse sestavine razen ledenih kock v sokovniku.

Ločite štiri kozarce, dodajte ledene kocke in takoj postrezite. Garnish: okrasite z olivo in rezino pomaranče.

Vaniljev izvleček premešajte v sok in postrezite v kozarcih za majhne curke. Zamisel: pomaranče zamenjajte s kokosovim mlekom.

Priprava: olupite limono. Korenje operite in ga zdrgnite (ni ga treba olupiti). Obdelajte vse sestavine v sokovniku.

Dobro premešajte in postrezite.

Ideja: Hruške lahko zamenjate z jabolki.

Priprava: vso zelenjavo obdelajte v sokovniku, nato dodajte olivno olje, šerijev kis in sol.

Garnish: okrasite s pridihom limonine lupine in rezine paradižnika.

Zamisel: kot paradižnik odpre tek, postrezite gazpacho na začetku obroka.

Priprava: odlučite šparglje in zavržite trde konce stebel. Procesirajte v sokovniku.

Začinite z malce janeževega popra in morske soli. Zamisli: uporabite ta koktajl za spremljavo lososove jedi.

Priprava: izperite kumare, a jih ne lupite, saj koža vsebuje vitamine in bo tudi barva vašim koktejlom prav tako posojala. Zato po možnosti uporabite organske kumare. Olupite limono.

Obdelajte kumare, jabolka in koper v sokovniku, ki mu sledi limona. Združite kozje mleko in sok.

PRECEJ ROŽNATA

Sestavine (serve 4):

- 300 g jagod
- 3 korenčki
- 1/4 ananas

Priprava: odluščite ananas in ga narežite na koščke. Ni vam treba pobiti jagod, saj bodo njihove stebelca samodejno iztekla v posodo za tropine.

V tem vrstnem redu obdelajte ananas, jagode in korenje v sokovniku. Dobro premešajte in razdelite očala, okrašena z narezanimi jagodami.

Ideja: koktejl popestrite s ščepcem zmletega vanilijevega fižola, kardamoma ali ingverja.

MELON MELODIJA

Sestavine (servis 3):

- 400 g zelene melone
- 1 jabolko Granny Smith
- 1/2 limone

Priprava: odstranite melono kožo in zrezke ter meso narežite na velike kose. Olupite limono. Obdelajte vse sestavine v sokovniku.

Mešajte z žlico in takoj postrezite, okusite z nekaj listi mete. Zamisel: melono zamenjajte z lubenico.

MELON-PESKA Z TURMERNO

Sestavine (serve 4):

- 1400 g rumene melone iz medene rose
- 1 grenivka
- 1/2 hruške
- 1/2 zlatega, slastnega jabolka
- 1 tanka rezina svežega ingverja
- 1/2 limonine trave
- 1 droben ščip turmerne

Priprava: olupite melono in grenivko. Jabolka, ingverja, limone in grenivke obdelajte v sokovniku v tem vrstnem redu. Dobro premešajte in razdelite med štiri kozarce.

SL

Garancija

Okvare, ki vplivajo na funkcionalnost naprave in se pojavijo v enem letu po nakupu, se popravijo s brezplačnim popravilom ali zamenjavo, če je bila naprava uporabljena in se je ohranila v skladu z navodili in ni bila zlorabljena ali napačno uporabljena. To ne vpliva na vaše zakonske pravice. Če je za napravo veljala garancija, navedite, kje in kdaj

je bila kupljena, in priložite dokazilo o nakupu (npr. račun).

Skladno z našo politiko nenehnega razvoja izdelkov si pridržujemo pravico do spremembe izdelka, embalaže in specifikacij dokumentacije brez predhodnega obvestila.

Odstranjevanje in okolje

Med odstranjevanjem naprave ne odvrzite izdelka skupaj z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Namesto tega ste sami odgovorni za odstranjevanje odpadne opreme na določeno zbirno mesto. Neupoštevanje tega pravila lahko kaznuje v skladu z veljavnimi predpisi o odlaganju odpadkov. Ločeno zbiranje in recikliranje vaše odpadne opreme v času odlaganja bo pomagalo ohraniti naravne vire in zagotoviti,

da se reciklira na način, ki varuje zdravje ljudi in okolje. Za več informacij o tem, kam lahko odložite odpadke za recikliranje, se obrnite na lokalno zbirno podjetje za odpadke. Proizvajalci in uvozniki ne prevzemajo odgovornosti za recikliranje, obdelavo in ekološko odstranjevanje, bodisi neposredno bodisi prek javnega sistema.





HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Innovatielaan 6

6745 XW De Klomp, The Netherlands

Tel: +31 317 681 040

Email: info@hendi.eu

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.

18346 Moschato, Athens, Greece

Tel: +30 210 4839700

Email: info@pks-hendi.com

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12

62-023 Robakowo, Poland

Tel: +48 61 658 7000

Email: info@hendi.pl

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4

39100 Bolzano (BZ), Italy

Tel: +39 800 727 438

Email: office.italy@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15

5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 6274 200 10 0

Email: office.austria@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower

33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2154 2618

Email: info-hk@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14

Braşov, 500164, Romania

Tel: +40 268 320330

Email: office@hendi.ro

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu

www.facebook.com/HendiToolsforChefs

www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.

www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.
- Wijzigingen, druk- en zetfouten voorbehouden.
- Zastrzega się możliwość zmian, błędów w druku i składzie.
- Sous réserve d'erreurs de modification, d'impression et de composition.
- Con riserva di modifiche, errori di stampa e composizione.
- Rezervate modificările, tipărirea și erorile de tipărire.
- Мы оставляем за собой право вносить изменения, ошибки печати и набора.
- Επιφυλάσσονται αλλαγές, εκτύπωση και στοιχειοθεσία.
- Pridržane su promjene, pogreške u ispisu i slanju slova.
- Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

- A változtatások, a nyomtatási és a betűzési hibák fenntartva.
- Всі права захищені щодо змін, можливі помилки друку та верстки.
- Neid juhiseid võidakse muuta ja need võivad sisaldada trükkivigu.
- Šti instrukcija var tikt mainīta, tajā tāpat var būt drukas kļūdas.
- Šios instrukcijos gali būti keičiamos, jose taip pat gali pasitaikyti spausdinimo klaidų.
- Alterações, impressão e erros de composição reservados.
- Reservado el derecho a realizar modificaciones, errores de impresión y tipografía.
- Zmeny, chyby v tlači a sadzbe vyhradené.
- Spremembe, tiskanje in tipnastavitev napake shranjenih.