



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



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

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

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

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

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

## WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA MSO-16 Slow juicer/Соковыжималка/Slow juicer

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	3
GB	USER MANUAL .....	14
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	25
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG .....	37



## DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZEGO PRODUKTU!

**Wyciskarka wolnoobrotowa to idealne urządzenie dla osób dbających o zdrowie i jakość życia!**  
Możesz pozyskać sok z większości gatunków warzyw, owoców oraz ziół. Także takich, których nie można stosować w standardowej sokowirówce – natki pietruszki, szpinaku, trawy pszenicznej, soi (mleko sojowe), malin, porzeczek, ananasów, mango i wielu innych.

Proces wytwarzania soku przebiega dzięki dwuetapowej ekstrakcji:

- ✓ miążdżenie/zgniatanie
- ✓ wyciskanie

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

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

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

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

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

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

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

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie wolno pozostawiać bez nadzoru urządzenia przyłączonego do sieci zasilającej.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie wieszaj przewodu zasilającego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim przypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub uszkodzenie ciała.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni
- Przed zdjęciem pokrywy poczekaj, aż ślimak wyciskający całkowicie zatrzyma się.
- Nigdy nie wkładaj palców lub sztućców do komory wyciskarki do soków – tylko popychacz lub podajnik z klapką służy do wprowadzania żywności!
- Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części wyciskarki do soków, mające styczność z żywnością.
- Po każdym użyciu wyciskarki do soków należy ją wyłączyć.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia.
- Odstaw i opróżnij pojemnik na odpadki, kiedy będzie pełny.
- Przed przystąpieniem do pracy, upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane – nie wolno odbezpieczać pokrywy podczas pracy urządzenia.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.

- ▶ Przed złożeniem lub rozłożeniem wyciskarki do soków należy odłączyć ją od źródła prądu.
- ▶ Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
- ▶ Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuchni elektrycznych i gazowych, palników, piekarników, itp.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Nie zatykaj otworu wylotu miąższu i soku podczas pracy urządzenia.
- ▶ Nie przenoś urządzenia podczas pracy.
- ▶ Urządzenie podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej, wyposażonego w bolec uziemiający o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Produkty należy wkładać do otworów podajnika podczas pracy urządzenia, nie można wypełniać owocami lub warzywami otworów podajnika podczas postoju.
- ▶ Uważaj by nie przeładować wyciskarki, nie używaj zbyt dużej siły do popychania produktów przez podajnik.
- ▶ Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź czy pokrywa pojemnika jest dobrze zamocowana.
- ▶ Do popychania owoców lub warzyw stosuj tylko popychacz.
- ▶ Nie zanurzaj urządzenia w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- ▶ Nie wkładaj do podajnika wyciskarki jakichkolwiek twardych materiałów, dużych nasion, lodu ani mrożonych produktów.
- ▶ Należy przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących nominalnego czasu pracy urządzenia: wyciskanie soku – nie więcej niż 20 minut ciągłej pracy. Po wykonaniu cyklu pracy należy odczekać 20-30 minut przed ponownym włączeniem urządzenia. Przestrzeganie powyższych wskazówek przedłuży okres eksploatacji urządzenia.
- ▶ Trzcinę cukrową należy obrać i pociąć na kawałki o wymiarach 20mm x 20mm przed przystąpieniem do jej przetwarzania w urządzeniu. Porcje dodawać kolejno do podajnika po zakończeniu wcześniejszego przetworzenia.
- ▶ Aby uniknąć wypadków podczas pracy urządzenia, zabrania się dotykania ręką lub ostrym narzędziem trzpienia śruby i innych zdejmowanych części oraz zastępowania popychacza pożywienia jakimkolwiek obiektem.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.

- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie używaj wyciskarki, jeżeli sito wyciskowe jest uszkodzone.**

#### OPIS URZĄDZENIA:

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



*Urządzenie wyposażone jest w przełącznik.*



włączenie urządzenia



wyłączenie urządzenia

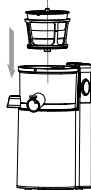
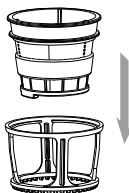
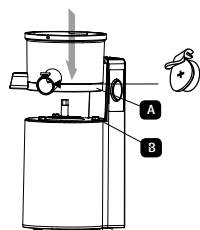
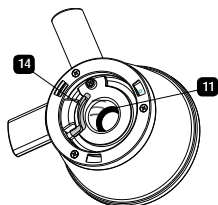


obroty w przeciwnym kierunku, tzw. bieg wsteczny, aby go uruchomić należy trzymać wciśnięty przycisk

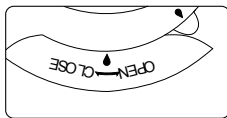
#### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Umyj dokładnie i osusz urządzenie, szczególnie te elementy, które bezpośrednio stykają się z żywnością.
3. Wyciskarka do soku posiada system zabezpieczający – urządzenie może być włączone tylko w przypadku prawidłowego montażu komory podajnika (6).

## MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW



- 1 Włóż gumową zatyczkę (14) w otwór znajdujący się na spodzie pojemnika (5) i tuleję uszczelniającą (11) w pojemniku (5), jeżeli nie zostały wcześniej zamontowane.
- 2 Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Załóż na stację roboczą (1) pojemnik (5) tak, aby w 3 wgłębieniach (A) na spodzie pojemnika (5) znalazły się 3 występy (B) umieszczone na górnej powierzchni obudowy. Wgłębienia (A) pasują do występów (B) tylko w jednej, prawidłowej pozycji. Następnie załóż zatyczkę na otwór wylotu soku.
- 3 Nałóż moduł automatycznego czyszczenia (10) na filtr siatkowy (9). W zależności od konsystencji soku jaki chcesz uzyskać użyj filtra o małych (9a) lub dużych (9b) oczkach.
- 4 Włóż i dopasuj filtr siatkowy ze stali nierdzewnej (9) z modułem automatycznego czyszczenia (10) do środka pojemnika (5) tak, aby wypustka w sicie trafiła we wgłębienie w pojemniku (5) a białe oznaczenia umieszczone na filtrze siatkowym (9) i pojemniku (5) znajdowały się obok siebie.
- 5 Włóż ślimak wyciskający (8) w filtr siatkowy (9).



6

Nałóż komorę podajnika (6) na pojemnik (5), trafiając wypustkami w rowki umieszczone w misce i przekręć komorę podajnika (6) do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby wypustka zabezpieczająca w komorze (6) dopasowała się do wnęki w stacji roboczej (1), aż do momentu kliknięcia zaczepu. Należy zwrócić uwagę na oznaczenia na urządzeniu. W ten sposób usuwana jest blokada przed uruchomieniem urządzenia przy nieprawidłowym montażu.

7

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

**UWAGA! Wyciskarka do owoców i warzyw firmy MPM wyposażona jest w silnik z przekładnią zmniejszającą obroty, dlatego też urządzenie potrzebuje czasu na przetworzenie użytych składników. Pośpiech, próby wkładania dużej ilości warzyw i owoców na raz, a także mocny nacisk popychaczem może spowodować zablokowanie urządzenia.**

## PRZYGOTOWANIE WARZYW I OWOCÓW

RODZAJ PRODUKTÓW	PRZYKŁAD	PRZYGOTOWANIE
<b>TWARDE KORZENIOWE</b> Uwaga: nie wkładaj na raz dużej ilości warzyw czy owoców. Duża ilość może zapychać kanał wsadowy lub ślimak wyciskający, co mogłoby spowodować zablokowanie urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• marchew</li> <li>• burak</li> <li>• seler</li> </ul>	Umyj wszystkie produkty, a marchew pokrój na możliwie długie części tak aby łatwo przechodziły przez kanał wsadowy. Dużą marchew przekrój tylko wzdłuż na cztery części. Obetnij zieloną końcówkę ok. 1cm. Końcowe partie kawałków dopchnij popychaczem. – buraki, seler – jeżeli nie mieszczą się w całości – kroimy na mniejsze kawałki
<b>PAMIĘTAJ:</b> Należy stanowczo docisnąć wyciskane twarde warzywa czy też owoce do wolno obracającego się mechanizmu. W celu ułatwienia sobie pracy należy pokroić większe marchewki wzdłuż, na dwie lub więcej części. W celu dociśnięcia ostatniej porcji wyciskanych produktów, użyj popychacza.		
<b>TRAWY ZBÓŻ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pszenica</li> <li>• jęczmień</li> </ul>	Potnij trawę na pożądaną długość i ją oplucz. Wkładaj niewielkie ilości trawy do otworu wsadowego – da to lepszy efekt przy wyciskaniu. W razie potrzeby użyj popychacza. – zielenina: nie wkładaj zbyt dużo naraz – będzie ciężko się wyciskać.
<b>PAMIĘTAJ:</b> Trawy zboż zawierają w sobie składniki powodujące powstawanie piany podczas wyciskania. W celu zminimalizowania tego zjawiska należy wyciskać świeżą trawę. Można również schłodzić trawę oraz ślimak wyciskający, wkładając je do lodówki na noc, a przynajmniej na 2 godziny przed wyciskaniem lub bezpośrednio przed spryskać zimną wodą. Jeśli nie przeszkadza ci zmieszanie soku z trawy z sokiem z marchwi, możesz osiągnąć naprawdę dużą ilość soku z trawy wyciskając jednocześnie minimalną ilość marchwi, pomoże to w oczyszczaniu sitka podczas wyciskania.		
<b>TWARDE OWOCY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jabłka</li> </ul>	Wybieraj głównie twarde i soczyste gatunki. Owoce można wyciskać w całości, o ile mieszczą się w podajniku. W przeciwnym razie pokrój na mniejsze kawałki.

MIĘKKIE OWOCE/WARZYWA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pomidory</li> <li>• winogrono</li> </ul>	Umyj produkty, w razie potrzeby pokrój je na kawałki łatwo mieszczące się w otworze wsadowym. Jeśli to konieczne obierz ze skórki. Nie umieszczaj zbyt dużej ilości kawałków owoców w otworze wsadowym, tak by go nie przepelnić. Dopchnij popychaczem lub klapką-podajnikiem..
CYTRUSY	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pomarańcze</li> <li>• grejpfruty</li> <li>• cytryny</li> </ul>	Owoce obierz ze skórki i usuń nadmiar białego włókna. W razie potrzeby pokrój na małe kawałki.

## WYCISKANIE SOKU

**UWAGA! Owoce z pestkami jak brzoskwinie, śliwki, wiśnie i czereśnie, trzeba najpierw wydrylować, usunąć pestki.**

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

1. Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu upewnij się, że urządzenie jest wyłączone (pozycja  OFF)
2. Dokładnie umyj owoce i warzywa, z których zamierzasz zrobić sok, a następnie w razie potrzeby pokrój je na kawałki (lecz nie plastry lub drobne kawałki) tak, aby swobodnie można było je wrzucić do urządzenia przez otwór (16).
3. Podstaw pojemnik na sok i odpadki (4) pod odpowiednie otwory głównego pojemnika (5). Otwórz wylot soku (12) zatyczką wylotu soku. Zwolnij blokadę(15) dużego otworu 80 mm tak aby klapka uniosła się do góry i umożliwiła włożenie wyciskanych warzyw i owoców.
4. Włącz wyciskarkę wolnoobrotową za pomocą włącznika (2).
5. Owoce i warzywa w zależności od ich wielkości i kształtu wrzucaj pojedynczo do otworu (16) popychając je klapką-podajnikiem. W przypadku małych kawałków korzystaj z otworu (17) oraz popychacza (7).
6. Od czasu do czasu sprawdzaj, czy pojemniki na odpadki i sok (4) nie są zapełnione – w przypadku konieczności opróżnienia wyłącz najpierw urządzenie za pomocą włącznika (2) i zatkać wylot soku (12) zatyczką wylotu soku.
7. Urządzenie może zatrzymać swoją pracę w momencie kiedy napotka na zbyt duży opór. Może to oznaczać, że wrzucone kawałki warzyw bądź owoców są za duże. Zdarza się to głównie przy twardych warzywach i owocach. Należy wtedy przełączyć włącznik (2) na funkcję reverse. Wyciskarka do soków włączy wsteczne obroty powodując odblokowanie silnika. Gdy problem nadal występuje należy zdemontować urządzenie, oczyścić i ponownie je zmontować (patrz pkt. „Montaż wyciskarki do soku”).
8. Jeżeli zechcesz podczas pracy zmienić rodzaj wyciskanego soku możesz przepłukać wnętrze urządzenia bez potrzeby jego demontażu. W celu przepłukania należy:
  - przełącznik (2) ustawić w pozycję  OFF a następnie odłączyć urządzenie od zasilania
  - zamknij zatyczkę otworu wylotowego (12)
  - podstaw pojemniki pod otwory wylotowe (12) i (13)
  - wlej ok. 200 ml czystej i zimnej wody do otworu (17) - zwróć szczególną uwagę aby nie oblać wodą obudowy urządzenia ( w przypadku zalania wysusz dokładnie urządzenie)
  - podłącz urządzenie do sieci i uruchom je, a następnie odczekaj ok. 30 sek.
  - otwórz zatyczkę otworu wylotowego (12) i poczekaj aż wyleci cała woda wraz z resztkami z ostatniego wyciskania
  - w razie potrzeby powtórz płukanie wnętrza wyciskarki



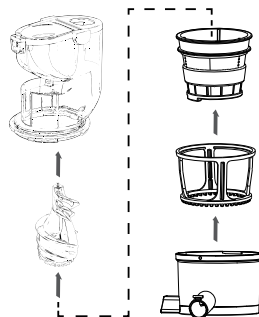
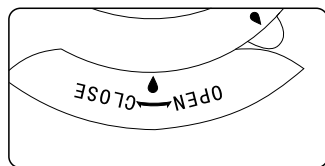
**UWAGA! Nie wolno odblokowywać komory podajnika (6) podczas pracy wyciskarki do soków! W pokrywie znajduje się zabezpieczenie, które po jej odblokowaniu wyłączy pracę silnika. Nie zamykaj zatyczki (12), gdy wyciskasz sok ze składników, z których tworzy się piana (np. jabłka, seler). Zachowaj ostrożność,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

## UWAGI OGÓLNE

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

## DEMONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW

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



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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

3. Wszystkie części mające styczność z żywnością umyj dokładnie po każdym użyciu w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentów, najlepiej natychmiast po zakończeniu wyciskania soku. **Woda użyta do mycia nie powinna przekroczyć temperatury 60°C.** Elementy urządzenia (poza obudową wyciskarki) mogą być myte w zmywarce, jeśli temperatura jest poniżej 60°C.
4. Nie używaj do czyszczenia silnych środków czyszczących, acetonu, alkoholu, ostrych materiałów, itp.

5. Sitko wyciskające należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Szczoteczka (18), która jest dodawana do kompletu, idealnie nadaje się do doczyszczenia tej części.
6. Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia w wodzie lub innych płynach!
7. Jeżeli wystąpią przebarwienia elementów wyciskarki do soków pod wpływem marchewek, pomarańczy, itp. można je przetrzeć ściereczką z dodatkiem oleju spożywczego.
8. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu wszystkich części, wyciskarkę do soków należy złożyć (patrz pkt. „MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW”).

## OBJAWY NIEPRAWIDŁOWEGO FUNKCJONOWANIA

OBJAWY	SPRAWDŹ
Silnik nie pracuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Czy kabel zasilający znajduje się w gniazdku</li> <li>– Czy jest prawidłowo domknięta komora podajnika</li> <li>– Czy coś się nie zaklinowało podczas podawania produktów do przetworzenia</li> </ul>
Pracująca maszyna zatrzymuje się	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Czy urządzenie jest prawidłowo zmontowane</li> <li>– Czy nie jest przeciążone</li> <li>– Czy produkt, który chcesz wycisnąć jest przygotowany w odpowiednich kawałkach</li> </ul>
W kanale wsadowym powstaje 'dżem'	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Jeśli wyciskasz dużo miękkich produktów, staraj się naprzemiennie popychać twardym produktem (np. pomarańczę lub jabłko przepchnąć marchwią). Wybieraj produkty świeże bez oznak nadgnicia</li> <li>– Przełącz włącznik w pozycję 'reverse' kilka razy</li> <li>– Nie przepelniaj otworów wsadowych produktami, wkładaj produkty pojedynczo, daj czas na ich przetworzenie</li> <li>– Jeśli nadal przyczyna jest nieznaną należy urządzenie umyć i ponownie złożyć.</li> </ul>
Pulpa przestaje się wydostawać	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Przepchnij twardszym produktem</li> </ul>

## SKŁADNIKI ODŻYWCZE OWOCÓW I WARZYW

Owoc / warzywo	Witamina / substancja mineralna	Kilokalorii / kalorii
Jabłko	Witamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Morela	Błonnik, potas	30 g = 85 kJ (20 cal)
Burak cukrowy	Folacyna, błonnik, burak jest bogatym źródłem witaminy C i potasu	160 g = 190 kJ (45 cal)
Borówka	Witamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapusta	Witamina C, potas, folacyna, witamina B6, błonnik	100 g = 110 kJ (26 cal)
Marchew	Witamina A, C, B6, błonnik	120 g = 125 kJ (30 cal)
Seler	Witamina C, potas	80 g = 55 kJ (7 cal)
Ogórek	Witamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Koper włoski	Witamina C, błonnik	300 g = 145 kJ (35 cal)
Winogrona	Witamina C, B6, potas	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Witamina C, potas	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Witamina C, folacyna, błonnik, witamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarynka (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	180 g = 355 kJ (85 cal)

Brzoskwinia (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	150 g = 205 kJ (49 cal)
Gruszka	Błonnik	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Witamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Truskawka	Witamina C, żelazo, potas i magnez	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomidor	Witamina C, błonnik, witamina E, folacyna, witamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

## PRZEPISY NA PYSZNE I ZDROWE SOKI

### ORZEŹWIENIE

- 6 jabłek (duże jabłka pokrój na części)
- pęczek natki pietruszki
- kilka liści mięty

### ORZEŹWIENIE II

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

### SPOSÓB PRYZRĄDZENIA:

Najpierw wycisnąć dwa – trzy jabłka. Następnie wycisnąć natkę pietruszki i liście mięty oraz imbir i seler. Na koniec wycisnąć pozostałe jabłka.

### WITALNOŚĆ

- 6 marchwi (bardzo dużą marchew przeciąć wzdłuż i w poprzek, średnią tylko wzdłuż)
- 4 jabłka (duże jabłka pokrój na części)
- 2 średnie łodygi selera naciowego
- plaster (1 cm) imbiru do smaku

### SPOSÓB PRYZRĄDZENIA:

Wycisnąć część marchwi, jabłka, łodygi selera i imbir.

Robić to naprzemiennie twarde – miękkie, uzyskamy dzięki temu lepszą efektywność.

Wycisnąć resztę marchwi na koniec.

Można też dodać ananas, burak, pomarańczę itp. z każdym dodanym warzywem zmieniając walory smakowe.

### KOKTAJL CHLOROFILOWY

Sok wyciskamy z zielonych roślin, dla urozmaicenia może być codziennie z innych, np.: szpinak, różne odmiany sałat, roszonek, botwinka, trawa pszenicy, jęczmienia, natka pietruszki, seler naciowy itp. w ilości ok. garść na 2 porcje. W celu uzyskania jak największej ilości soku należy wkładać do kanału wsadowego pojedynczo listki i na koniec wycisnąć jakiś twardy produkt (kawalek jabłka, marchwi itp.) Następnie wlewamy do blendera wodę 500ml, wyciśnięty sok i dodajemy owoc: banan, truskawka, brzoskwinia, gruszka itp. Miksować kilka minut. Pić powoli.

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

### NEKTAR CYTRUSOWY

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

### OCZYSZCZANIE WĄTROBY

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

### DLA URODY

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

### SLIMFIT

- 1 grejpfrut
- 3 krawki ananasa
- 2 pomarańcze
- 2 marchewki
- 1 cm korzeń imbiru

Można też dodać natkę, seler naciowy.

### LEMONIADA OWOCOWA

- 3 jabłka twarde
- 3 pomarańcze średnie  
(obrane na mniejsze części)
- ½ cytryny

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

## SMAK JESIENI

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

Wycisnąć marchew, szpinak, jabłka – naprzemiennie.

## MASŁO ORZECHOWE / MIGDAŁOWE

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

## DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

**Maksymalny czas pracy ciągłej (KBmax):** 20 min

**Poziom hałasu:** L<sub>WA</sub>: 70 dB

**Długość przewodu sieciowego:** 1,0 m



## PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

## THANK YOU FOR PURCHASING OUR PRODUCT!

---

***Slow juicer is an ideal device for people who care about their health and quality of life!***

*You can make juice from most kinds of vegetables, fruits and herbs. Also those which cannot be used in a standard juicer - parsley, spinach, wheatgrass, soy (soy milk), raspberry, currant, pineapple, mango and many others.*

*The process of juice production takes place through a two-stage extraction:*

- ✓ crushing
- ✓ extrusion

*Slow juicer works slowly at low speed, but precisely. Precisely crushes fruit and vegetable pulp, without generating excessive heat with minimum exposure to oxygen. This does not destroy nutrients and vitamins contained in fruits and vegetables, does not heat or oxidise the juice.*

*You can get up to 2 times more juice than from standard juicer.*

***Using Slow juicer you get the highest quality juice with maximum amount of vitamins and minerals from your favourite fruits and vegetables!***

*The juice is very tasty, milky and unfoamed. It can be stored in a closed container in refrigerator up to 72 hours without loss of nutritional value and homogeneous consistency.*

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Before use thoroughly read the operation manual.
- Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance!
- Do not use the appliance for the purposes different than it was designed for.
- Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids.
- Do not leave the appliance without supervision in course of its operation.
- Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used or before its cleaning.
- Do not use the appliance in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- Before removing the lid wait until the snail extruder has completely stopped.
- Before you start working with the appliance, make sure all its elements are properly assembled never remove the lid when the appliance is running.
- Put aside and empty the waste container when it is full.
- Avoid contact with moving parts of the appliance.
- Always switch off the juice extractor after use.
- Before the first use wash all the parts of the juice extractor which are in contact with food.
- Never insert your fingers or cutlery inside the juice extractor's chamber – place the food with the pusher only!
- This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- Before assembly or disassembly of the juice extractor, unplug it from the power outlet.

- ▶ The device is intended for domestic use only.
- ▶ Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc.
- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Do not block the pulp and juice outlet during operation.
- ▶ Do not move the appliance during operation.
- ▶ The appliance should be connected into the socket with grounding pin.
- ▶ The product should be placed into the feeder opening during operation, do not fill the feeder with fruits and vegetables at a standstill.
- ▶ Be careful not to overload the juicer, do not push the products too hard through the feeder.
- ▶ Before use, check if the container cover is securely fastened.
- ▶ Use the pusher only to push the product.
- ▶ Do not immerse the drive in water, do not wash under running water.
- ▶ Do not load any hard materials, large seeds, ice or frozen products into the feeder.
- ▶ Observe the following recommendations for the nominal operating time: juicing no more than 20 minutes of continuous operation. After completing operation cycle, wait 20-30 minutes before restarting the appliance. Compliance with the above will prolong the life of the product.
- ▶ Prior to the processing, sugarcane should be peeled and cut into pieces with dimensions of 20mm x 20mm. Portions should be added successively after the previous processing is finished.
- ▶ To avoid accidents during operation, do not touch the bolt pin or other removable parts with hand or sharp tool, do not use other objects to push the product.
- ▶ Do not plug the power cord with wet hands.
- ▶ Do not remove the plug from the mains by pulling by the cord.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- ▶ **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
- ▶ **WARNING! Do not use the juicer if the extrusion sieve is damaged.**



## APPLIANCE OVERVIEW

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



*This appliance features a power and control switch.*



Turns on the appliance



Turns off the appliance

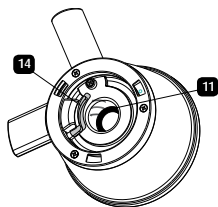


Reverse rotation: keep depressed to use

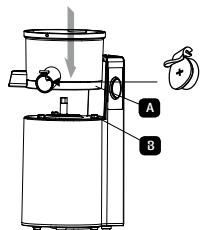
## BEFORE FIRST USE

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

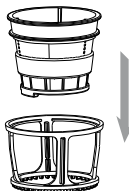
## ASSEMBLING THE JUICER



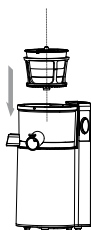
- 1 Place the rubber stopper (14) in the hole under the filter bowl (5). Place the sealing sleeve (11) in the filter bowl (5), if not assembled already.



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



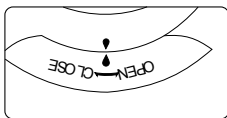
- 3 Install the the automatic cleaning module (10) onto the mesh filter basket (9). Use a small mesh filter basket (9a) or a large mesh filter basket (9b), depending on how thick you want your juice.



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



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



6

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

7

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

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

## PREPARING YOUR VEGETABLES AND FRUITS

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

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

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

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

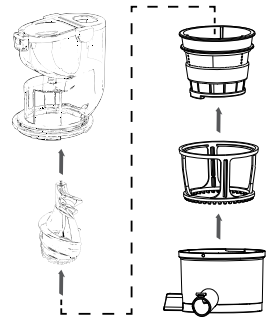
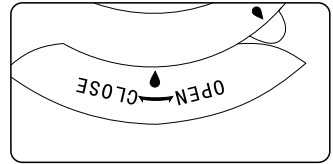
**CAUTION! Do not unlock the feeder chamber (6) when the Slow Juicer is running! The safety lock of the feeder chamber will stop the motor when disengaged. Do not plug the juice spout (12) when extracting juice from foaming products (e.g. apples or celery). Be careful when extracting with the juice spout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

## GENERAL

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

## DISASSEMBLING THE JUICER

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



## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

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

## TROUBLESHOOTING

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

## VEGETABLE AND FRUIT NUTRITION FACTS

Fruit/Vegetable	Vitamin/Mineral	kcal/cal
Apples	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Apricots	Fibre, potassium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Sugar beet	Folic acid, fibre; beets are rich in vitamin C and potassium	160 g = 190 kJ (45 cal)
Blueberry	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Cabbage	Vitamin C, potassium, folic acid, vitamin B6, fibre	100 g = 110 kJ (26 cal)
Carrots	Vitamins A, C and B6, fibre	120 g = 125 kJ (30 cal)
Celery	Vitamin C, potassium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Cucumbers	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fennel	Vitamin C, fibre	300 g = 145 kJ (35 cal)
Grapes	Vitamins C and B6, potassium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C, potassium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Vitamins A and C, folic acid, fibre	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarines (pitted)	Vitamins C and B3, potassium, fibre	180 g = 355 kJ (85 cal)
Apricots (pitted)	Vitamins C and B3, potassium, fibre	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pears	Fibre	150 g = 205 kJ (60 cal)
Pineapple	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Strawberries	Vitamin C, iron, potassium, magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomatoes	Vitamins C, E and A, fibre, folic acid	100 g = 90 kJ (22 cal)

## REFRESHMENT

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

## REFRESHMENT II

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

## RECIPE:

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

## VITALITY

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

## RECIPE:

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

## CHLOROPHYLL SMOOTHIE

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

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

## CITRUS NECTAR

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

## LIVER DETOX

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

### THE BEAUTIFIER

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

### SLIMFIT

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

Some parsley or celery to taste

### FRUIT LEMONADE

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

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

### TASTE OF AUTUMN

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

Extract the carrots, spinach leaves and apples alternately.

### PEANUT/ALMOND BUTTER

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

## TECHNICAL DATA

**Technical parameters are indicated on the product nameplate.**

**Maximum continuous operating time KB max:** 20 min

**Noise level:**  $L_{WA}$ : 70 dB

**Length of power cord:** 1.0 m



## PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (worn-out electrical and electronic equipment)

### Poland



The signage on the product indicates that after the end of its useful life the device must not be disposed of together with other waste from homesteads. To avoid harmful impact on the natural environment and the health of people due to uncontrolled waste disposal, the worn-out device must be brought to a worn-out household goods reception point or report it to be picked up from one's home. For more detailed information on the place and method for safe disposal of electric and electronic waste, the user should contact a retail sales point or the local Environment Protection Department. The product must not be removed together with other communal waste.



## БЛАГОДАРИМ ЗА ПОКУПКУ НАШЕГО ИЗДЕЛИЯ!

---

***Slow juicer - это идеальное устройство для людей, которые заботятся о здоровье и качестве жизни!***

*Вы можете получить сок из большинства сортов овощей, фруктов и трав, а также из таких, из которых невозможно получить с применением стандартной соковыжималки - листьев петрушки, шпината, ростков пшеницы, сои (соевое молоко), малины, смородины, ананаса, манго и многих других.*

*Процесс изготовления сока протекает благодаря двухэтапной экстракции:*

- ✓ измельчение/раздавливание*
- ✓ выдавливание*

*На низких оборотах Slow juicer работает медленно, но тщательно. Он точно сдавливает мякоть фруктов и овощей, не образуя чрезмерного тепла и с минимальным доступом кислорода. Благодаря этому устройство не уничтожает питательных компонентов и витаминов, содержащихся во фруктах и овощах, не нагревает и не окисляет сок. Вы можете получить даже вдвое больше сока, чем из стандартной соковыжималки.*

***Используя Slow juicer, Вы получаете сок высшего качества с максимальным количеством витаминов и минералов, содержащихся в Ваших любимых фруктах и овощах!***

*Сок получается исключительно вкусным, густым, без пены. Он может сохраняться в закрытом сосуде в холодильнике даже до 72 часов, не утрачивая питательных свойств и однородной консистенции.*

## УКАЗАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

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

угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.

- Не позволяйте детям играть прибором.
- Прежде чем приступить к сборке или разборке соковыжималки, следует отсоединить ее от источника тока.
- Устройство предназначено только для домашнего употребления.
- Нельзя ставить устройство вблизи других электрических устройств, горелок.
- Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- Не закрывайте отверстие для выхода мякоти и сока во время работы устройства.
- Не переносите устройство во время работы.
- Устройство должно быть подключено к гнезду электрической сети, которое имеет заземляющий штырь.
- Продукты следует закладывать в загрузочное отверстие во время работы устройства; нельзя наполнять загрузочное отверстие фруктами или овощами во время простоя устройства.
- Следите за тем, чтобы не перегрузить соковыжималку; не применяйте слишком большое усилие для проталкивания продуктов через загрузочное отверстие.
- Не вкладывайте в загрузочное отверстие соковыжималки каких-либо твердых материалов, больших семян, льда либо замороженных продуктов.
- Прежде чем запустить устройство в работу, проверьте, хорошо ли закреплена крышка контейнера.
- Для проталкивания продукта применяйте только толкатель.
- Не окунайте привод устройства в воду, не мойте его под проточной водой.
- Следует соблюдать нижеупомянутые рекомендации, касающиеся номинальной продолжительности работы устройства: выжимание сока не более 20 минут непрерывной работы. После выполнения цикла работы следует подождать 20-30 минут до повторного включения устройства. Соблюдение вышеупомянутых указаний продлит срок эксплуатации устройства.
- Сахарный тростник следует очистить и порезать на кусочки размером 20 мм x 20 мм, прежде чем приступить к его переработке в устройстве. Порции в загрузочное отверстие добавлять поочередно после окончания предыдущей переработки.
- Чтобы избежать несчастных случаев во время работы устройства, запрещается касаться рукой или острым инструментом стержня болта и других

снимающихся частей, а также замещение толкателя продуктов каким либо другим предметом.

- ▶ Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.
- ▶ Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- ▶ Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не использовать соковыжималку, если повреждено выжимное сито.**

#### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА:

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



*Прибор оснащен переключателем*



включение прибора



выключение прибора



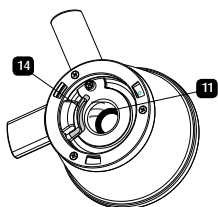
вращения в противоположном направлении, так называемый задний ход, чтобы его запустить, нажмите и удерживайте кнопку

#### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

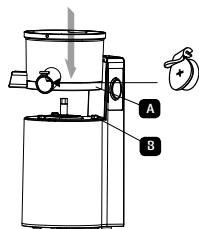
1. Извлеките устройство из коробки и удалите все защитные картонные перегородки и пленку.
2. Вымойте и тщательно высушите прибор, особенно те элементы, которые непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами.

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

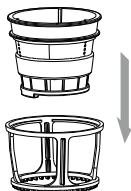
## СБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ



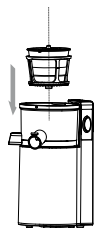
- 1 Вставьте резиновую заглушку (14) в отверстие в нижней части контейнера (5) и уплотнительную втулку (11) в контейнер (5), если они не были установлены ранее.



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



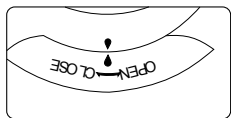
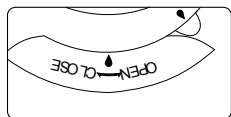
- 3 Установите модуль автоматической очистки (10) на сетчатый фильтр (9). В зависимости от консистенции сока, которую вы хотите получить, используйте фильтр с маленькими (9a) или большими (9b) ячейками.



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



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



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

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

## ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



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

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

## ВЫЖИМАНИЕ СОКА

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

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

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

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

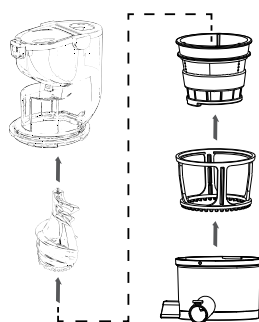
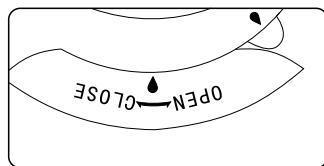
**ВНИМАНИЕ!** Запрещается удалять блокировку камеры подачи (6) во время работы соковыжималки! В крышке находится защита, которая после ее разблокировки выключит работу двигателя. Не закрывайте заглушку (12), когда выжимаете сок из продуктов, образующих пену (например, яблоки, сельдерей). Соблюдайте осторожность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

## ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ

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

## РАЗБОРКА СОКОВЫЖИМАЛКИ

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



## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

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



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

## ПРИЗНАКИ НЕИСПРАВНОСТИ

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

## СОДЕРЖАНИЕ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ ВО ФРУКТАХ И ОВОЩАХ

Фрукты / овощи	Витамин / минеральное вещество	Ккал / калорий
Яблоко	Витамин С	200 г = 150 кДж (72 кал)
Абрикос	Клетчатка, калий	30 г = 85 кДж (20 кал)
Сахарная свекла	Фолиевая кислота, клетчатка, свекла является богатым источником витамина С и калия	160 г = 190 кДж (45 кал)
Черника	Витамин С	125 г = 295 кДж (70 кал)
Капуста	Витамин С, калий, фолиевая кислота, витамин В6, пищевые волокна	100 г = 110 кДж (26 кал)
Морковь	Витамин А, С, В6, с высоким содержанием клетчатки	120 г = 125 кДж (30 кал)
Сельдерей	Витамин С, калий	80 г = 55 кДж (7 кал)

Огурец	Витамин С	280 г = 120 кДж (29 кал)
Фенхель	Витамин С, клетчатка	300 г = 145 кДж (35 кал)
Виноград	Витамин С, В6, калий	125 г = 355 кДж (85 кал)
Киви	Витамин С, калий	100 г = 100 кДж (40 кал)
Дыня	Витамин С, фолиевая кислота, клетчатка, витамин А	200 г = 210 кДж (50 кал)
Нектарин (без косточки)	Витамин С, В3, калий, клетчатка	180 г = 355 кДж (85 кал)
Персик (без косточки)	Витамин С, В3, калий, клетчатка	150 г = 205 кДж (49 кал)
Груша	Клетчатка	150 г = 205 кДж (60 кал)
Ананас	Витамин С	150 г = 250 кДж (59 кал)
Клубника	Витамин С, железо, калий и магний	125 г = 130 кДж (31 кал)
Помидор	Витамин С, клетчатка, витамин Е, фолиевая кислота, витамин А	100 г = 90 кДж (22 кал)

## РЕЦЕПТЫ ВКУСНЫХ И ЗДОРОВЫХ СОКОВ

### ОСВЕЖЕНИЕ

- *бьяблок (большие яблоки разрежьте на части)*
- *пучок петрушки*
- *несколько листочков мяты*

### ОСВЕЖЕНИЕ II

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

### ВИТАЛЬНОСТЬ

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Выжмите часть моркови, яблоки, стебли сельдерея и имбирь.

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

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

## ЗЕЛЕНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

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

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

## НЕКТАР ЦИТРУСОВЫЙ

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

## ОЧИЩЕНИЕ ПЕЧЕНИ

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

## ДЛЯ КРАСОТЫ

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

## SLIMFIT

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

Можно также добавить пучок петрушки, сельдерея.

## ФРУКТОВЫЙ ЛИМОНАД

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

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

## ВКУС ОСЕНИ

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

Выжать морковь, шпинат, яблоки – чередую.

## АРАХИСОВОЕ / МИНДАЛЬНОЕ МАСЛО

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на маркировочном щитке изделия.

**Максимальное время непрерывной работы (КВmax):** 20 мин.

**Уровень шума:**  $L_{WA}$ : 70 дБ

**Длина сетевого провода:** 1,0 м



RU

## ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА

(использованное электрическое и электронное оснащение)

### **Польша**



Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома. Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

## WIR DANKEN IHNEN FÜR DEN KAUF UNSERES PRODUKTES!

---

***Der Slow juicer stellt eine ideale Lösung für alle, die sich um ihre Gesundheit und die Lebensqualität kümmern!***

*Mit dem Slow juicer können Sie Saft aus den meisten Obst- und Gemüsesorten, sowie Kräutern gewinnen. auch von solchen, die man in einem herkömmlichen Entsafter nicht verwenden kann – Petersiliengrün, Spinat, Weizengras, Soja (Sojamilch), Himbeeren, Johannisbeeren, Ananas, Mango und vielen anderen.*

*Der Pressprozess verläuft in zwei Phasen:*

- ✓ *Zerquetschen*
- ✓ *Auspressen / Entsaften*

*Der Slow juicer arbeitet langsam und sehr genau, mit einer kleinen Drehzahl. Es zerquetscht Obst und Gemüse präzise und bei geringstem Sauerstoffzugang, ohne dabei zu viel Wärme zu erzeugen. Dank dieser Methode bleiben möglichst viele Nährstoffe und Vitamine erhalten und es findet praktisch keine Erwärmung und Oxidation statt.*

*Sie können sogar zwei mal mehr Saft gewinnen als mit einem herkömmlichen Entsafter.*

***Mit dem Slow juicer können Sie den Saft von höchster Qualität mit max. Menge von Vitaminen und Mineralien aus Ihrem Obst und Gemüse herstellen!***

*Der Saft ist außergewöhnlich lecker, dickflüssig und ohne Schaum. In einem Behälter geschlossen kann der Saft bis zu 72 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden, ohne dass Nährstoffe und homogene Konsistenz verloren gehen.*

## SICHERHEITSHINWEISE

- ▶ Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- ▶ Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- ▶ Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- ▶ Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- ▶ Das Gerät ist auf trockener, flacher und stabiler Fläche zu stellen.
- ▶ Vor dem Abnehmen des Entsafterdeckels abwarten, bis die Pressschraube völlig stoppt.
- ▶ Halten Sie niemals Finger oder Besteck in den Füllschacht – nur der Stempel darf zum Schieben von Produkten in den Füllschacht verwendet werden!
- ▶ Vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes spülen, die mit der Nahrung in Berührung kommen.
- ▶ Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten.
- ▶ Vermeiden Sie Berührungen mit beweglichen Teile des Gerätes.
- ▶ Den Tresterbehälter abstellen und ausleeren, wenn er voll wird.
- ▶ Immer sicherstellen, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor es eingeschaltet wird – der Entsafterdeckel darf während der Arbeit nicht entriegelt werden.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei

denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihnen Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.

- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor dem Zerlegen oder Zusammensetzen des Gerätes soll der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- Die Saftöffnung nie abdecken, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht bewegen, wenn es in Betrieb ist.
- Das Netzkabel in eine geerdete Steckdose stecken.
- Produkte nur dann in den Füllschacht stecken, wenn das Gerät in Betrieb ist. Kein Obst/Gemüse schieben, wenn das Gerät nicht arbeitet.
- Nicht zu große Mengen hinzufügen und nicht mit zu großer Kraft auf den Stempel drücken.
- Vor Gebrauch überprüfen, ob der Entsafterdeckel korrekt aufgesetzt ist.
- Zum Nachschieben nur den mitgelieferten Stempel benutzen.
- Den Antrieb niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
- In den Füllschacht keine harten Produkte, große Körner, Eis oder eingefrorene Produkte schieben.
- Die oberen Empfehlungen einhalten. Max. Nutzungszeit am Stück: Entsaften – nicht mehr als 20 Minuten. Nach Gebrauch das Gerät ca. 20-30 Minuten abkühlen lassen. Dann können Sie erneut beginnen. Die Einhaltung der o.g. Hinweise verlängert die Lebenserwartung des Gerätes.
- Zuckerrohr vor dem Entsaften schälen und in kleine Stücke (20 mm x 20 mm) schneiden. Portionen nacheinander schieben, genug Zeit für die Verarbeitung lassen.
- Zum Nachschieben nur den mitgelieferten Stempel benutzen. Um Unfälle zu vermeiden wird verboten, die Pressschraube und andere abnehmbare Teile mit der Hand oder mit scharfen Gegenständen zu berühren und andere Gegenstände als den mitgelieferten Stempel zum Nachschieben zu verwenden.
- Den Entsafter niemals benutzen, wenn der Siebkorb beschädigt ist.
- Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.

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

## GERÄTEBESCHREIBUNG

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



*Das Gerät ist mit einem Bedienungsschalter ausgerüstet.*



Gerät einschalten



Gerät abschalten



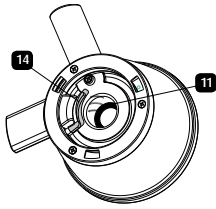
Betrieb in entgegengesetzter Richtung, sog. Rücklauf; Taste gedrückt halten, um den Rücklauf zu starten

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

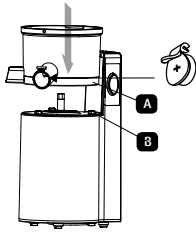
1. Gerät aus der Schachtel herausnehmen, alle Schutzelemente aus Pappe und Folie abnehmen.
2. Gerät, insbesondere seine lebensmittelechten Elemente, sorgfältig waschen und abtrocknen.
3. Das Gerät ist mit einem dreifachen Schutzsystem ausgestattet.– das Gerät kann nur dann in Betrieb genommen werden,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



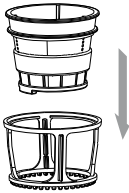
## MONTAGE DES SLOW JUICERS



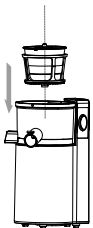
- 1 Gummiventil (14) in die Öffnung am Behälterboden (5) und Dichtungsbuchse (11) in den Behälter (5) einsetzen, falls sie nicht vorher montiert wurden.



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



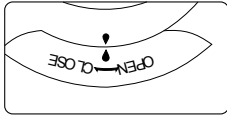
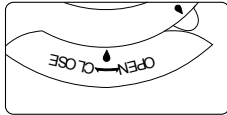
- 3 Automatisches Reinigungsmodul (10) auf den Netzfilter (9) aufsetzen. Je nach gewünschter Saftkonsistenz nehmen Sie das feine Sieb (9a) oder das grobe Sieb (9b).



- 4 Den Netzfilter aus Edelstahl (9) mit dem automatischen Reinigungsmodul (10) ins Behälterinnere (5) einsetzen, sodass der Vorstoß im Sieb in der Einkerbung im Behälter (5) einrastet und die Markierungen auf dem Netzfilter (9) und dem Behälter (5) nebeneinander liegen.



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



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

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

## VORBEREITUNG VON OBST UND GEMÜSE



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

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

## ENTSAFTEN

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

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

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

- Bei Bedarf Vorgang wiederholen

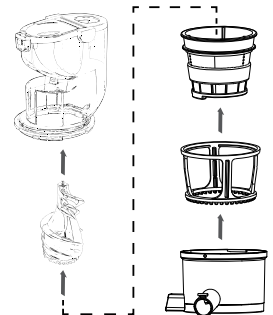
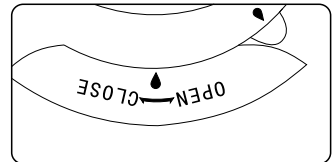
**ACHTUNG! Keinesfalls versuchen den Einfüllschacht (6) beim Entsaften zu entsperren! Im Deckel ist eine Absicherung integriert, die nach dem Öffnen des Deckels den Motorbetrieb abschaltet. Beim Entsaften mancher Zutaten (z.B. Äpfel, Sellerie) entsteht Schaum, in einem solchen Fall darf die Verschlusskappe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

## ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

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

## ABBAU DES SLOW JUICERS

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



## REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

**ACHTUNG! Gehäuse (Hauptgerät) nicht in Wasser eintauchen.**

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

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

## FUNKTIONSTÖRUNGEN

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

## NÄHRSTOFFE IM OBST UND GEMÜSE

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

Nektarine (ohne Kern)	Vitamin C, Vitamin B3, Kalium, Ballaststoff	180 g = 355 kJ (85 cal)
Pfirsich (ohne Kern)	Vitamin C, Vitamin B3, Kalium, Ballaststoff	150 g = 205 kJ (49 cal)
Birne	Ballaststoff	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Erdbeere	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamin C, Ballaststoff, Vitamin E, Folsäure, Vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

## SAFTIDEEN

### DER FRISCHE

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

### DER FRISCHE II

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

### ZUBEREITUNG:

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

### DER VITALE

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

### ZUBEREITUNG:

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

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

Zum Schluss übrige Karotten entsaften.

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

verändert sich die Geschmacksrichtung.

### DER GRÜNE

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

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

## DER CITRUS-COCKTAIL

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

## FÜR GESUNDE LEBER

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

## FÜR SCHÖNES AUSSEHEN

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

## SLIMFIT

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

ggf. Fenchel, Bleichsellerie hinzufügen.

## FRUCHTIGE LIMONADE

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

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

## DER HERBSTLICHE

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

Karotten, Spinat und Äpfel wechselweise entsaften.

## NUSS-/MANDELBUTTER

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

## TECHNISCHE DATEN

Technische Daten vom Produkt werden auf dem Typenschild angegeben.

**Max. Dauerbetriebszeit (KB<sub>max</sub>):** 20 Min.

**Geräuschpegel:** L<sub>WA</sub>: 70 dB

**Netzkabel:** 1,0 m



## ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte)

### Polen



Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro- und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.