

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- 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.
- Nigdy nie wkładaj palców lub sztućców do komory wyciskarki do soków – tylko popychacz 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 zagrożenie były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- 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 korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Należy przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących nominalnego czasu pracy urządzenia: wyciskanie soku – nie więcej niż 10 minut ciągłej pracy. Po wykonaniu cyklu pracy należy odczekać 20-30 minut przed ponownym włączeniem urządzenia. Przestrzeganie powyższych wskazówek przedłuży okres eksploatacji urządzenia.
- ▶ Nie należy myć żadnych elementów urządzenia w zmywarce
- ▶ 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.
- ▶ Nie wciskać bezpośrednio soku z cytryny.
- ▶ 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 i zbliżania oka do podajnika.
- ▶ Do czyszczenia produktu nie stosować stalowych czyścików ściernych lub substancji żrących (na przykład aceton).

OPIS URZĄDZENIA:

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Stacja robocza/obudowa 2. Włącznik/wyłącznik/rewers 3. Antypoślizgowe nóżki 4. Pojemnik na odpadki – 800 ml 5. Pojemnik na sok – 950 ml 6. Nakrętka podajnika 7. Popychacz 8. Ślimak wyciskający 9. Sito trące ze stali nierdzewnej 10. Przegroda - separator piany montowany w pojemniku na sok | <ol style="list-style-type: none"> 11. Główny pojemnik z otworem na odpadki i otworem na sok 12. Szczoteczka do czyszczenia 13. Przycisk zabezpieczający przed odłączeniem głównego pojemnika od obudowy. 14. Tacka |
|--|---|

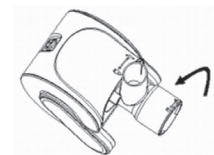


- 1 – Włącznik
- 0 – Wyłącznik
- R – Rewers- tzw. bieg wsteczny, aby go uruchomić należy trzymać wciśnięty przycisk.

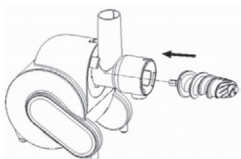
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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.

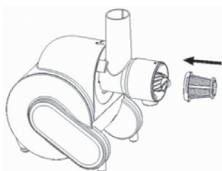
MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW



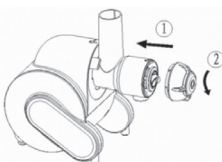
1 Podłącz główny pojemnik **11** do obudowy **1**.



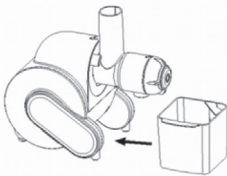
2 Do głównego pojemnika **11** zamontuj ślimak wyciskający **8** tak, aby trzpień śruby sześciokątnej dopasował się do otworu w obudowie.



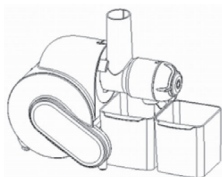
3 Do środka głównego pojemnika **11** zamontuj sitko **9** nakładając je na ślimak wyciskający **8**.



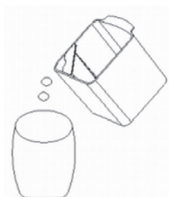
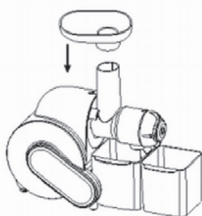
4 Zamontuj nakrętkę podajnika **6** i przekręć ją do oporu w przeciwną stronę ruchu wskazówek zegara, tak aby była szczelnie zamknięta.



5 Umieść pojemnik na sok **5** z zamontowanym separatorem **15** pod wylotem soku.



6 Umieść pojemnik na odpadki **4** pod wylotem miąższu, tuż obok pojemnika na sok.



- 7 Zamontuj taczkę 14 u góry podajnika. Będzie ona przydatna podczas przetwarzania mniejszych owoców i warzyw.

- 8 Po zakończeniu pracy, odłącz zasilanie i wyjmij pojemnik z sokiem spod urządzenia, w celu przelania do innego naczynia.

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

PRZYGOTOWANIE WARZYW I OWOCÓW

RODZAJ PRODUKTÓW	PRZYKŁAD	PRZYGOTOWANIE
TWARDE KORZENIOWE Uwaga: nie wkładamy na raz dużej ilości warzyw czy owoców. Duża ilość może zapychać kanał wsadowy lub ślimak wyciskający, co mogłoby spowodować zablokowanie urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> • marchew • burak • seler 	Umyj wszystkie produkty i 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 kroimy jak jabłka na ok. 8 części
PAMIĘTAJ! Należy stanowczo dociskać 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 docisnięcia ostatniej porcji wyciskanych produktów, użyj popychacza.		
TRAWY ZBÓŻ	<ul style="list-style-type: none"> • pszenica • jęczmień 	Potnij trawę na pożądaną długość i ją oplucz. Wkładaj niewielkie ilości trawy do otworu wsadowego – da to lepszy efekt przy wyciskaniu. W razie potrzeby użyj popychacza. – zielenina: nie wkładać zbyt dużo naraz – będzie ciężko się wyciskać.
PAMIĘTAJ! Trawy zbóż 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, to pomoże w oczyszczaniu sitka podczas wyciskania.		
TWARDE OWOCE	<ul style="list-style-type: none"> • jabłka 	WAŻNE: Wybieraj głównie twarde, soczyste gatunki. Umyj i pokrój owoce w skórce na kawałki łatwo mieszczące się w otworze wsadowym (ok. 8 części). Owoce można podawać razem z gniazdami nasiennymi, należy pozbyć się jedynie ogonków. Nie wkładaj zbyt dużo kawałków owoców naraz – będzie ciężko się wyciskać.

MIĘKKIE OWOCE/WARZYWA	<ul style="list-style-type: none"> • pomidory • brzoskwinie • winogrono 	Umyj produkty i 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 przepełnić. Dopchnij popychaczem.
CYTRUSY	<ul style="list-style-type: none"> • pomarańcze • grejfruty • cytryny 	Owoce obierz ze skórki i usuń nadmiar białego włókna. Podziel na naturalne części.

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. Dokładnie umyj owoce i warzywa, z których zamierzasz zrobić sok, a następnie pokrój je na małe kawałki (lecz nie plastry i drobne kawałki) tak, aby swobodnie można było je wrzucić do urządzenia przez otwór w głównym pojemniku **11**.
2. Podstaw pojemnik na sok **5** i odpadki **4** pod odpowiednie otwory głównego pojemnika **11**.
3. Włącz wyciskarkę za pomocą włącznika **2**.
4. Wrzuć owoce i warzywa do otworu w głównym pojemniku **11** popychając je tylko i wyłącznie popychaczem **7**.
5. Od czasu do czasu sprawdzaj, czy pojemniki na odpadki **4** i sok **5** nie są wypełnione – w przypadku konieczności opróżnienia wyłącz najpierw urządzenie za pomocą wyłącznika **2**.
6. Urządzenie może zatrzymać swoją pracę w momencie kiedy napotka na zbyt duży opór. W takiej sytuacji należy je wyłączyć **2**, gdyż 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.

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 **8** całkowicie zatrzyma się.
3. Wyjmij popychacz **7** z głównego pojemnika **11**.
4. Zdejmij nakrętkę podajnika **6** przekręcając ją w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara.

- Zdemontuj poszczególne elementy w odwrotnej kolejności do montażu (ślimak wyciskający 8, sito trące 9, główny pojemnik z otworem na odpadki i otworem na sok 11).
- 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.

- Wyłącz urządzenie przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Obudowę główną można czyścić wilgotną ściereczką (jeżeli istnieje taka potrzeba, można dodać niewielką ilość detergentu).
- 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.
- Nie używaj do czyszczenia silnych środków czyszczących, acetonu, alkoholu, ostrych materiałów, itp.
- Sitko trące należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Nie wolno myć sitka w zmywarce do naczyń! Szczoteczka 12, która jest dodawana do kompletu, idealnie nadaje się do doczyszczenia tej części.
- Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia w wodzie lub innych płynach!
- Jeżeli wystąpią przebarwienia elementów wyciskarki do soków pod wpływem marchewek, pomarańczy, itp. można je przetrzeć ściereczką z dodatkiem oleju spożywczego.
- Po wyczyszczeniu wyciskarkę do soków należy złożyć.

OBJAWY NIEPRAWIDŁOWEGO FUNKCJONOWANIA

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

ORZEŹWIENIE

- ✓ 6 jabłek (każde pokroić na 8 części z rdzeniem i pestkami)
- ✓ pęczek natki pietruszki
- ✓ kilka liści mięty

ORZEŹWIENIE II

- ✓ 6 jabłek (każde pokroić na 8 części z rdzeniem i pestkami)
- ✓ 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 (każde pokroić na 8 części z rdzeniem i pestkami)
- ✓ 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, roszponka, 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 (kawałek 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 wypijając 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 sałatę

DLA URODY

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

SLIMFIT

- ✓ 1 grejfrut
- ✓ 3 krążki 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 8 części)
- ✓ ½ cytryny

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

SMAK JESIENI

- ✓ 1 kg 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 do pracy. Wkładać w otwór wsadowy po kilka sztuk orzechów/ migdałów tak aby sprzęt się zablokował. Można dodawać trochę wody bądź oleju w celu rozluźnienia konsystencji.

DANE TECHNICZNE

Moc: 150 W

Zasilanie: 220-240V 50 Hz

Maksymalny czas pracy ciągłej (KBmax): 10 min

Poziom hałasu: L_{WA}: 56 dB

Długość przewodu sieciowego: 1,15 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 the ideal tool for people who care for their health and quality of life!

You can make juice from most species of vegetables, fruits and herbs. Also those that cannot be used in a standard juice extraction – parsley leaves, spinach, wheat grass, soya (soya milk), raspberries, currants, pineapples, mango and many more.

The process of making juice takes place thanks to extraction in two stages:

- ✓ mashing/crushing
- ✓ squeezing

Slow juicer works slowly, at a low rotation (80rpm), but with precision. It crushes the pulp of fruits and vegetables with precision and without generating excessive heat, also with minimum access of oxygen. Thanks to this, it does not destroy the nutritious ingredients and vitamins in fruits and vegetables, or heat or oxidise the juice.

You can obtain even twice more juice compared to the use of a standard juice extractor.

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

The juice is exceptionally tasty, thick and unfrothed. It may be kept in a closed vessel in the fridge for up to 72 hours without losing its nutritious value and uniform consistency.

DEVICE DESCRIPTION:

1. Workstation/casing
2. Power on/power off/reverse
3. Anti-slippery foots
4. Waste bin – 800 ml
5. Juice container – 950 ml
6. Feeder cap
7. Push rod
8. Squeezing endless screw
9. Stainless steel abrasive sieve
10. Compartment – foam separator installed in the juice container
11. Main container with an opening for waste and opening for juice
12. Cleaning brush
13. Przycisk zabezpieczający przed odłączeniem głównego pojemnika od obudowy.
14. Tray



- 1 – On button
- 0 – Off button
- R – Reverse – the so-called reverse gear, to activate press and hold the button.

GB

SAFETY GUIDELINES

- ▶ Please read the user manual carefully before using the device.
- ▶ Be especially careful when there are any children near the device!
- ▶ Do not submerge the device, cord and plug in water or any other liquids.
- ▶ Do not suspend the power cord on sharp edges and not allow it to touch hot surfaces.
- ▶ Always remove the plug from the socket when not using the device or prior to cleaning it.
- ▶ Do not use the device when damaged, or when the power cord or plug is damaged – in such a case take the device to an authorised servicing point for repair.
- ▶ Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause bodily injury or a fire.
- ▶ Do not touch the device with wet hands.
- ▶ Use the device on a smooth and stable surface.
- ▶ Never put fingers or cutlery into the juice extraction chamber – only the push rod is appropriate for inserting ingredients.
- ▶ Before first use wash all parts of the juice extractor that touch ingredients.
- ▶ Turn the juice extractor off after each use.
- ▶ Avoid contact with moving parts of the device.
- ▶ Remove and empty the waste bin when full.
- ▶ Prior to attempting work make sure that all parts of the device have been assembled properly – it is not allowed to unprotect the cover when the device is at work.

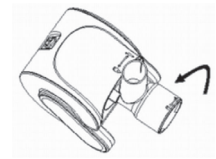
- This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Care must be taken so that children do not play with the device.
- Prior to assembling or disassembling the juice extractor unplug it from the electricity source.
- The device is intended solely for home use.
- Do not use the appliance outdoors.
- Follow the recommendations concerning the nominal time of operation: juice extraction – no longer than 10 minutes of continuous operation. After completing the cycle, wait 20-30 minutes before turning the appliance on again. Compliance with the above will extend the life of the appliance. Do not wash any of the components in a dishwasher. Sugar cane must be peeled and cut into pieces of 20mm x 20mm before it is processed in the appliance. The portions should be put one by one into the feeder only after the previous processing is completed.
- Do not squeeze lemon juice directly into the appliance.
- In order to avoid accidents, it is forbidden to touch the bolt shank and other detachable parts with your bare hands or sharp objects, or to replace the food pusher with any objects and bring your eyes close to the feeder.
- Do not use metal brushes nor any abrasive or caustic substances (like acetone) to clean the appliance.

BEFORE FIRST USE

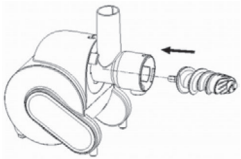
1. Remove the device from the box and remove all paperboard and foil that protects it.
2. Wash and dry the device carefully, especially those parts which directly touch ingredients.

SLOW JUICER ASSEMBLY FOR JUICES

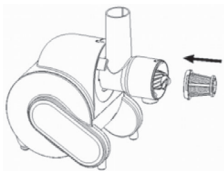
GB



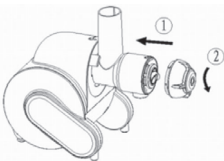
1 Connect the main container **11** to the housing.



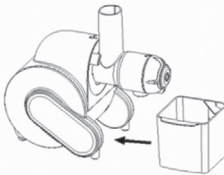
2 Install the extracting screw **8** in the main container so that the hexagonal bolt shank matches the hole in the housing.



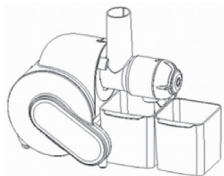
3 Install the sieve **9** in the main container **11** by putting it onto the extracting screw **8**.



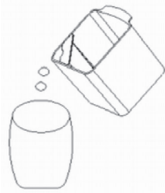
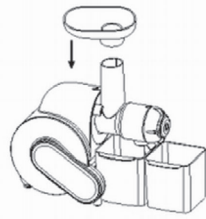
4 Put the feeder cap **6** on the feeder and turn it counterclockwise until it is closed tightly.



5 Place the juice container **5** with separator **15** under the juice spout.



6 Place the waste container **4** under the waste spout, right next to the juice container.



7	Install the tray 14 at the top of the feeder. It will be useful while processing smaller fruits and vegetables.
8	After having used the appliance, unplug it and take the juice container from under it to pour the juice into another dish.

GB

CAUTION! Slow juicer is equipped with a low-rotation motor, and so the device needs time to process the ingredients used. Hurry, attempts to insert large vegetables and fruits or a large quantity at the same time, or pushing strongly with the push rod, may cause the device to lock.

PREPARATION OF VEGETABLES AND FRUITS

TYPE OF PRODUCTS	EXAMPLE	PREPARATION
<p>HARD ROOT</p> <p>Caution: a large quantity of vegetables or fruits should not be inserted at the same time. A large quantity may clog the insertion channel or the squeezing endless screw, which may cause the device to lock.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● carrot ● beetroot ● celery 	<p>Wash all products and cut them into pieces as long as possible so that they move easily through the insertion channel.</p> <p>For a large carrot, only cut it lengthwise into four parts. Cut the green top at approximately 1cm. Push the final portions of the parts with the push rod.</p> <ul style="list-style-type: none"> – beetroots and celeries should be cut like applies, into approx. 8 parts
<p>REMEMBER: Hard vegetables or fruits being extracted should be pressed to the low-rotation mechanism. To make the work easier cut larger carrots lengthwise into two or more parts. Use the push rod to press the final portion of products being extracted.</p>		
<p>CEREAL GRASS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● wheat ● barley 	<p>Cut the grass to the desired length and wash it. Insert small quantities of the grass into the insertion opening – this will give better results when extracting. Use the push rod if necessary.</p> <ul style="list-style-type: none"> – greens: do not insert too much at the same time – that will be hard to extract.
<p>REMEMBER: Cereal grasses contain ingredients causing froth to appear during extraction. Use fresh grass to reduce that to a minimum. You can also cool the grass and the squeezing endless screw by putting them in the fridge for the night and sprinkling it with cold water at least 2 hours before or immediately before extraction. If you do not mind mixing grass juice with carrot juice, you can get a really large quantity of grass juice by using a minimal quantity of carrot at the same time, which will help clean the sieve while extracting.</p>		
<p>HARD FRUITS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● apples 	<p>IMPORTANT: Primarily choose hard and juicy species. Wash and cut the fruits in their skins into parts that fit easily into the insertion opening (approximately 8 parts). The fruits may be inserted together with seed sockets, only stalks need to be removed. Do not enter too many fruit parts at once – that will be hard to extract.</p>

SOFT FRUITS/VEGETABLES	<ul style="list-style-type: none"> • tomatoes • peaches • grape 	Wash and cut the fruits in their skins into parts that fit easily into the insertion opening. Peel if necessary. Do not put too large a quantity of fruit parts in the insertion opening, so as not to overflow it. Push with the push rod.
CITRUS FRUITS	<ul style="list-style-type: none"> • oranges • grapefruits • lemons 	Peel the fruits and remove the excess of white fibre. Divide into natural particles.

EXTRACTING THE JUICE

CAUTION! Do not cut vegetables and fruits into thin slices, cubes etc. Parts that are too small or too large will make juice extraction harder.

1. Wash carefully the fruits and vegetables you are going to process and cut them into small pieces (but not slices or too small pieces) so that you can easily put them into the appliance through the hole in the main container **11**.
2. Put the juice container **5** and the waste bin **4** under the appropriate openings in the main container **11**.
3. Active SlowJuicer with the power on switch **2**.
4. Put fruits and vegetables in the hole in the main container **11** and push them in only with the attached food pusher **7**.
5. From time to time check that the waste bin **4** and the juice container **5** are not full – if needing to empty them, first turn the device off using the power off switch **2**.
6. The device may stop working when it meets too much resistance. In such a case it must be turned off **2**, as that can mean the vegetable or fruit parts inserted are too large. This happens mainly with hard vegetables and fruits. In such a case the power on switch **2** must be switched to reverse. The juice extractor will then run in the reverse mode, causing the motor to become unblocked.

GENERAL NOTES

1. If possible use fresh and ripe fruits and vegetables.
2. Soft or too ripe fruits will cause the juice not to be clear.
3. Apple juice may go brown quickly – to slow down the process press a couple of drops of lemon juice into the juice.
4. If the juice is too thick, use mineral water to dilute it.

SLOW JUICER DISASSEMBLY

1. Turn the device off using the power off switch **2** and unplug it from the electricity source.
2. Wait until the extracting screw **8** fully stops.
3. Take the food pusher **7** out of the main container **11**.
4. Take the feeder cap **6** off by turning it counterclockwise.
5. Disassemble individual parts in the reverse order of assembly (squeezing endless screw **8**, abrasive sieve **9**, main container with an opening for waste and one for juice **11**).
6. Carefully wash and clean the above parts.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! Proper washing and maintenance expands the useful life of the juice extractor. As the juice extractor squeezes minerals, including calcium, we recommend that all parts of the device are always washed with anti-calcium-sedimentation agents after work.

1. Turn off the device prior to attempting cleaning.
2. The main casing may be cleaned with a moist cloth (a small dose of detergent may be used if necessary).
3. Wash all parts that have contact with ingredients carefully in warm water after each use, with a small dose of detergents, preferably immediately after juice extraction is finished.
4. Do not clean the device with cleaning agents, e.g. acetone, alcohol, sharp materials etc.
5. The abrasive sieve must be cleaned carefully after each use. It is not allowed to wash the sieve in the dishwasher! The brush **12** that comes with the device is ideal for finishing the cleaning of that part.
6. Do not submerge the base of the device in water or other liquids.
7. If parts of the juice extractor change their colour due to carrots, oranges etc., such parts may be brushed with a cloth and some food oil.
8. The juice extractor must be assembled back after cleaning.

GB

MALFUNCTIONING SYMPTOMS

SYMPTOMS	CHECK
The motor is not working	<ul style="list-style-type: none">- Is the power cord in the socket?- Did anything get stuck while adding ingredients?
Machine stops working	<ul style="list-style-type: none">- Is the device assembled properly?- Is it not overloaded?- Was the product to be extracted divided into appropriate parts?
'Jam' appears in the insertion channel	<ul style="list-style-type: none">- If you extract many soft products try to follow up hard products interchangeably (e.g. follow an orange or apple with a carrot). Choose fresh products without signs of rotting.- Switch the power on switch into 'reverse' position a couple of times- Do not overfill the insertion channel with products; insert products one at a time, give the device time to process them- If the cause is still unknown, wash the device and reassemble it.
Pulp stops coming out	<ul style="list-style-type: none">- Follow with a harder product

RECIPES FOR DELICIOUS AND HEALTHY JUICES

REFRESHMENT

- ✓ 6 apples (cut each into 8 parts with the core and stones)
- ✓ a bundle of parsley leaves
- ✓ a couple of mint leaves

REFRESHMENT II

- ✓ 6 apples (cut each into 8 parts with the core and stones)
- ✓ a bundle of parsley leaves
- ✓ 2 stems of ribbed celery
- ✓ a slice (1 cm) of ginger

PREPARATION:

First extract the apples – three of them. Then extract the parsley leaves and mint leaves, and ginger and celery. Finally, extract the remaining apples.

VITALITY

- ✓ 6 carrots (cut a particularly large carrot lengthwise and crosswise, a medium one only lengthwise)
- ✓ 4 apples (cut each into 8 parts with the core and stones)
- ✓ 2 medium stems of ribbed celery
- ✓ a slice (1 cm) of ginger for taste

PREPARATION:

Extract some of the carrots; apples, celery stem and ginger. Follow hard ones with soft ones interchangeably – that will give better results. Extract the remaining carrots at the end. You can also add pineapple, beetroot, orange etc. with each vegetable added, changing the taste as a result.

CHLOROPHYLL COCKTAIL

We extract the juice from green plants; for variety, these may be different plants every day, e.g.: spinach, different types of lettuce, lamb lettuce, chard, wheat grass, barley grass, parsley leaves, ribbed celery etc., approximately one fistful per 2 servings. Put leaves one at a time into the insertion channel and eventually extract some hard product (a piece of apple, carrot etc.) to get as much juice as possible. Then, pour 500 ml water and the juice into a blender and add fruit: banana, strawberry, peach, pear etc. Blend for a couple of minutes. Drink slowly.

CAUTION! The chlorophyll cocktail has incredible detoxification properties, which is why it must be drunk slowly and not more than 300-400 ml in one day.

CITRUS NECTAR

- ✓ ½ or a whole small grapefruit (peel and divide into particles)
- ✓ 3 medium oranges (peel and divide into particles)
- ✓ ½ of a lemon of (peel and divide into 2 parts)
- ✓ pineapple may be added

LIVER CLEANING

- ✓ 0.5 of a beetroot
- ✓ 5 carrots
- ✓ 2cm fresh cucumber
- ✓ 3 apples
- ✓ small bunch of parsley leaves, or a lettuce

FOR BEAUTY

- ✓ 4 oranges
- ✓ 5 carrots
- ✓ 1 stem of ribbed celery
- ✓ a small bunch of parsley leaves
- ✓ ginger root (approx. 1 cm)

SLIMFIT

- ✓ 1 grapefruit
- ✓ 3 pineapple slices
- ✓ 2 oranges
- ✓ 2 carrots
- ✓ 1 cm ginger root

Parsley leaves, ribbed celery may be added.

FRUIT LEMONADE

- ✓ 3 hard apples
- ✓ 3 medium oranges
(peeled and divided into 8 particles)
- ✓ ½ a lemon

Extract all fruits remembering to follow soft ones with hard ones interchangeably. May be served with mint and ice.

AUTUMN FLAVOUR

- ✓ 1 kg carrots
- ✓ 0.1 kg fresh spinach
- ✓ 2 apples

Extract the carrots, spinach, apples – interchangeably.

NUT/ALMOND BUTTER

Put nuts or almonds (up to approx. 0.5 kg) in water and steep them for a night. Strain out the water in the morning, prepare SlowJuicer for work. Put several nuts/almonds into the insertion opening at a time so as not to block the device. Some water or oil may be added for a more loose consistency.

GB

TECHNICAL DATA

Power: 150 W

Supply: 220-240 V 50 Hz

Maximum uninterrupted operation time (KBmax): 10 min

Noise level: L_{WA}: 56 dB

Power cord length: 1,15 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 тех, кто заботится о здоровье и качестве жизни!

Вы можете выжать сок из большинства сортов овощей, фруктов и зелени, включая те, которые нельзя использовать в обычной соковыжималке: зелень петрушки, шпината, пшеничной травы, сои (соевое молоко), а также малину, смородину, ананасы, манго и много других.

Процесс изготовления сока проходит в два этапа экстракции:

- ✓ измельчение/раздавливание*
- ✓ выдавливание*

RU

Slow juicer работает медленно, на низких оборотах (80 оборотов/мин), но тщательно. Соковыжималка тщательно раздавливает мякоть фруктов и овощей, не вырабатывая чрезмерное тепло и с минимальным доступом кислорода. Благодаря этому, не пропадают питательные вещества и витамины, содержащиеся в фруктах и овощах, сок не нагревается и не окисляется.

Вы можете получить даже в два раза больше сока по сравнению с использованием обычной соковыжималки.

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

Сок исключительно вкусный, густой, не вспененный. Его можно хранить в закрытом сосуде в холодильнике даже 72 часа, без потери питательной ценности и однородной консистенции.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА:

1. Рабочая станция/корпус
2. Включатель/выключатель/реверс
3. Не скользкие ножки
4. Емкость для жома – 800 мл
5. Емкость для сока – 950 мл
6. Накладная гайка на выходном конце вала подающего шнека
7. Толкатель
8. Выжимающий червяк
9. Трещее сито из нержавеющей стали
10. Перегородка – сепаратор для пены, встроенная в контейнер для сока
montowany w pojemniku na sok
11. Главная емкость с отверстием для мусора и отверстием для сока
12. Щетка для очистки
13. Кнопка безопасности для отсоединения основного контейнера от корпуса.
14. Лоток



- 1 – Переключатель
- 0 – Переключатель
- R – Кнопка-качель с функцией реверса, то есть обратного хода. Для того чтобы включить эту функцию необходимо нажать и удерживать кнопку.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- ▶ Перед использованием внимательно прочитайте инструкцию обслуживания.
- ▶ Будьте особо осторожны, если поблизости устройства находятся дети!
- ▶ Не погружайте устройство, провода и штепселя в воду или другие жидкости.
- ▶ Не вешайте кабель питания на острых краях и следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.
- ▶ Всегда вынимайте штепсель из розетки, если Вы не используете устройство или перед началом чистки.
- ▶ Не используйте поврежденное устройство, а также если поврежден кабель питания или штепсель, - в таком случае необходимо отдать устройство в ремонт в авторизованный сервисный пункт.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может повлечь повреждение устройства, вызвать пожар или телесные повреждения.
- ▶ Не касайтесь устройства мокрыми руками.
- ▶ Используйте устройство на гладкой и стабильной поверхности.
- ▶ Ни в коем случае не вкладывайте пальцы или столовые приборы в камеру соковыжималки - только толкатель предназначен для проталкивания продуктов!
- ▶ Перед первым использованием вымойте все элементы соковыжималки, контактирующие с продуктами.
- ▶ После каждого использования соковыжималки ее необходимо выключить.
- ▶ Избегайте контакта с подвижными элементами устройства.

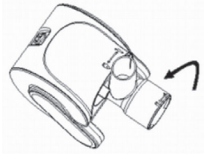
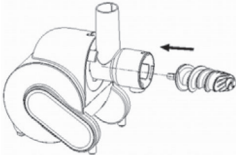
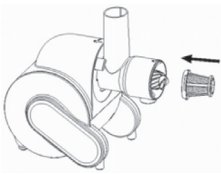
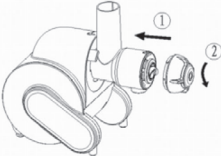
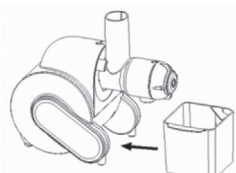
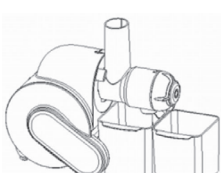
RU

- ▶ Когда емкость для мусора наполнится, ее необходимо снять и почистить.
- ▶ Прежде чем начать работу, убедитесь что все элементы устройства установлены правильно - запрещается снимать блокировку крышки во время работы устройства.
- ▶ 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.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶ Необходимо следить, чтобы дети не игрались оборудованием/устройством.
- ▶ Прежде чем сложить или разложить соковыжималку необходимо отсоединить ее от источника питания.
- ▶ Устройство предназначено исключительно для домашнего использования.
- ▶ Не используйте прибор вне помещений.
- ▶ При работе с данным изделием соблюдайте следующие рекомендации относительно номинального времени эксплуатации соковыжималки: не более 10 минут непрерывной работы. Подождите примерно 20-30 минут после выполнения цикла перед повторным запуском устройства. Соблюдение этих советов поможет продлить срок эксплуатации продукта.
- ▶ Запрещается мыть какие-либо части устройства в посудомоечной машине.
- ▶ Сахарный тростник следует очистить и порезать на куски размерами 20 мм x 20 мм перед переработкой. Продукты необходимо последовательно загружать в лоток после окончания предварительной переработки.
- ▶ Не выжимайте лимонный сок непосредственно перед употреблением.
- ▶ Для предотвращения возникновения несчастных случаев во время работы, запрещается прикасаться рукой или острыми предметами к вращающимся и другим съемным деталям, а также проталкивать продукты либо любой другой объект руками, вместо толкателя, и приближать глаза к лотку.
- ▶ Для очистки продукта не используйте стальные щетки, абразивные материалы и едкие вещества, такие как ацетон.

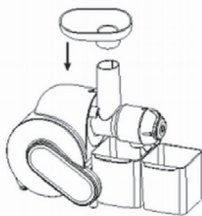
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Выньте устройство из коробки и снимите все защитные картонки и пленки.
2. Тщательно вымойте и высушите устройство, особенно части, имеющие непосредственный контакт с пищей.

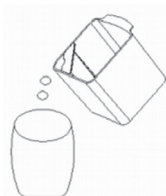
УСТАНОВКА SLOW JUICER ДЛЯ СОКОВ

	1 Подсоединить основной контейнер 11 к корпусу 1 .
	2 К основному контейнеру 11 прикрепить шнек соковыжималки 8 , таким образом, чтобы штифт с шестигранной головкой вошел в отверстие в корпусе.
	3 Внутри основного контейнера 11 установить фильтр грубой очистки 9 на шнек соковыжималки 8 .
	4 Установите накидную гайку на выходном конце вала подающего шнека 6 и поверните ее до упора против часовой стрелки (по часовой стрелке), так, чтобы она была плотно затянута.
	5 Поместите контейнер для сока 5 со встроенным сепаратором 15 у выхода сока.
	6 Поместите контейнер для сбора жмыха 4 у выхода жмыха, в непосредственной близости от емкости для сока.

RU



7 Установите лоток **14** в верхней части контейнера. Он пригодится при погружении мелких фруктов и овощей в соковыжималку.



8 После окончания работы, отключите питание, вытащите контейнер с соком, который находится в нижней части устройства, и перелейте сок в другую посуду.

ВНИМАНИЕ! Slow Juicer оснащен тихоходным двигателем, поэтому устройство требует времени для за- действия использованных элементов. Спешка, попытки проталкивать большие овощи и фрукты либо большое количество одновременно, а также сильный нажим толкателем могут заблокировать устройство.

ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

ВИД ПРОДУКТОВ	ПРИМЕР	ПОДГОТОВКА
ТВЕРДЫЕ КОРЕННЫЕ Внимание: не следует вкладывать одновременно большое количество овощей или фруктов. Большое количество может заблокировать входной канал либо выжимающий червяк, что может привести к блокированию устройства.	<ul style="list-style-type: none"> • морковь • свекла • сельдерей 	Вымойте все продукты и порежьте на как можно более длинные части так, чтобы они легко проходили через входной канал. Большую морковь разрежьте только по длине на четыре части. Отрежьте зеленую часть, примерно 1 см. Остающиеся в конце куски протолкните толкателем. – свеклу, сельдерей порежьте также как и яблоки, примерно на 8 частей
ПОМНИТЕ: Необходимо тщательно дожимать выжимаемые твердые овощи или фрукты для механизма с низкими оборотами. Чтобы облегчить работу, необходимо порезать большую морковь по длине, на две или больше частей. Чтобы дожать последние части выжимаемых продуктов используйте толкатель.		
ТРАВЫ ХЛЕБОВ	<ul style="list-style-type: none"> • пшеница • ячмень 	Порежьте траву по длине по собственному усмотрению и ополосните ее. Вложите небольшое количество травы в входное отверстие - это улучшит эффект выдавливания. В случае необходимости используйте толкатель. – зелень: не вкладывайте слишком много одновременно, поскольку трудно будет выжимать.
ПОМНИТЕ: Травы хлебов содержат элементы, ведущие к образованию пены во время выдавливания. С целью минимизации этого явления следует выжимать свежую траву. Можно также охладить траву и выжимающий червяк, положив его в холодильник на ночь, или минимум за 2 часа перед выдавливанием или непосредственно перед выдавливанием sprыснуть холодной водой. Если Вам не мешает смешивания сока из травы с морковным соком, Вы можете получить больше сока из травы, выжимая одновременно небольшое количество морковки, поскольку это способствует очистке сита во время выдавливания.		

ТВЕРДЫЕ ФРУКТЫ	<ul style="list-style-type: none"> яблоки 	<p>ВАЖНО: Выбирайте прежде всего твердые, сочные сорта. Вымойте и порежьте фрукты в кожуре на куски, которые легко помещаются в входное отверстие (примерно 8 частей). Фрукты можно подавать вместе с косточками, необходимо удалить только хвостики. Не проталкивайте слишком много кусков фруктов одновременно, поскольку трудно будет выжимать.</p>
МЯГКИЕ ФРУКТЫ/ОВОЩИ	<ul style="list-style-type: none"> помидоры персики виноград 	<p>Вымойте продукты и порежьте их на куски, легко помещающиеся во входное отверстие. Если это необходимо, снимите шкурку. Не вкладывайте слишком много кусков фруктов во входное отверстие, чтобы не переполнять его. Протолкните толкателем.</p>
ЦИТРУСОВЫЕ	<ul style="list-style-type: none"> апельсины грейпфруты лимоны 	<p>Снимите с фруктов шкурку и избыток белого волокна. Разделите на натуральные дольки.</p>

ВЫДАВЛИВАНИЕ СОКА

ВНИМАНИЕ! Не разрезайте овощи и фрукты на тонкие ломтики, кубики, и т. п. Слишком маленькие или слишком большие куски приведут к более трудному выдавливанию сока.

1. Тщательно вымойте фрукты и овощи, из которых Вы собираетесь выжать сок, а затем порежьте их на мелкие кусочки (но не ломтиками или слишком мелко), чтобы их можно было легко погрузить в устройство через отверстие в главном контейнере **11**.
2. Установите контейнер для сока **5** и для жома **4** в соответствующие отверстия главного контейнера **11**.
3. Включите SlowJuicer используя выключатель **2**.
4. Протолкните фрукты и овощи в отверстие в крышке **6** подталкивая его только и исключительно толкателем **7**.
5. Время от времени проверяйте, не заполнился ли контейнер на мусор **4** и сок **5** - если их необходимо опорожнить, сначала выключите устройство с помощью выключателя **2**.
6. Устройство может остановиться, если столкнется со слишком большим сопротивлением. В таком случае его необходимо выключить **2**, поскольку это может значить, что вложенные куски овощей или фруктов слишком большие. Это случается прежде всего в случае твердых овощей и фруктов. В таком случае необходимо переключить выключатель **2** на функцию реверс. Соковыжималка включит обратное вращение, благодаря чему двигатель разблокируется.

ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

1. Используйте по мере возможности свежие и спелые фрукты и овощи.
2. В случае мягких и слишком спелых фруктов сок не будет прозрачным.
3. Сок из яблок может быстро приобретать коричневый цвет -, чтобы остановить этот процесс выдавите в сок несколько капель сока из лимона.
4. Если сок слишком густой, следует разбавить его минеральной водой.

RU

РАЗБОРКА SLOW JUICERA

1. Поместите фрукты и овощи в отверстие в главном контейнере **11** и надавите на них, используя исключительно толкатель **7**.
2. Подождите пока трущее ситечко, полностью остановится.
3. Вытащите толкатель **7** из основного контейнера **11**.
4. Снимите накидную гайку на выходном конце вала подающего шнека **6**, повернув ее против часовой стрелки.
5. Снимите отдельные элементы в обратной очередности по отношению к сборке (выжимающий червяк **8**, трущее ситечко, **9**, главный контейнер с отверстием для жома и отверстием для сока **11**).
6. Необходимо тщательно вымыть и почистить эти элементы.

ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ! Соответствующая мойка и содержание продлевают жизнеспособность соковыжималки. Поскольку соковыжималка выжимает минералы, в том числе кальций, рекомендуем всегда мыть все элементы устройства, после окончания работы, средствами, предотвращающими откладывание кальция.

1. Выключите устройство перед началом очистки.
2. Главный корпус можно чистить влажной тряпкой (если это необходимо, можно добавить небольшое количество моющего средства).
3. Все элементы, контактирующие с пищевыми продуктами, тщательно вымойте в теплой воде после каждого использования с добавлением небольшого количества моющего средства, лучше всего сразу же после завершения выдавливания сока.
4. Не используйте для очистки агрессивных чистящих средств, ацетона, алкоголя, острых материалов и т. п.
5. Трущее ситечко необходимо тщательно очистить после каждого использования. Запрещается мыть ситечко в посудомоечной машине! Щетка **12**, входящая в комплект, идеально подходит для очистки этой части.
6. Запрещено окунать основание устройства в воде или других жидкостях!
7. Если произойдет окраска элементов соковыжималки под воздействием моркови, апельсина, и т. п., ее можно протереть тряпкой с пищевым маслом.
8. После очистки соковыжималку следует сложить.

ПРОЯВЛЕНИЯ НЕПРАВИЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРОЯВЛЕНИЯ	ПРОВЕРИТЬ
Двигатель не работает	<ul style="list-style-type: none"> – Находится ли кабель питания в розетке – Ничего ли не заклинило во время подачи продуктов для обработки
Работающее устройство останавливается	<ul style="list-style-type: none"> – Правильно ли собрано устройство – Нет ли перегрузки – Подготовлен ли продукт, который Вы хотите выжать, в соответствующих кусках
В входном канале образуется 'джем'	<ul style="list-style-type: none"> – Если Вы выжимаете много мягких продуктов, старайтесь попеременно подталкивать твердые продукты (напр. апельсин или яблоко протолкнуть морковью). Выбирайте свежие продукты, без признаков испорченности – Переключите выключатель в позицию 'reverse' несколько раз – Не переполняйте входной канал продуктами, проталкивайте продукты поочередно, оставляя время на их обработку – Если причина по-прежнему неизвестна, устройство необходимо вымыть и повторно сложить.
Пульпа не выходит	<ul style="list-style-type: none"> – Протолкните более твердым продуктом

РЕЦЕПТЫ НА ВКУСНЫЕ И ЗДОРОВЫЕ СОКИ

ОСВЕЖЕНИЕ

- ✓ 6 яблок (каждое порезать на 8 частей с серединкой и косточками)
- ✓ пучок зелени петрушки
- ✓ несколько листов мяты

ОСВЕЖЕНИЕ II

- ✓ 6 яблок (каждое порезать на 8 частей с серединкой и косточками)
- ✓ пучок зелени петрушки
- ✓ 2 стебля сельдерея
- ✓ ломтик (1см) имбиря

МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сначала выжимают два - три яблока. Затем выжимают зелень петрушки и мяту, а также имбирь и сельдерей. В конце выжимают оставшиеся яблоки.

ЖИЗНЕННЫЕ СИЛЫ

- ✓ 6 морковок (очень большую морковь поржьте по длине и поперек, среднюю только по длине)
- ✓ 4 яблоки (каждое порежьте на 8 частей с серединкой и косточками)
- ✓ 2 средние стебля сельдерея
- ✓ ломтик (1см) имбиря по вкусу

МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Выжмите часть морковки, яблоки, сельдерей и имбирь. Переменно проталкивайте твердые и мягкие продукты, благодаря чему выдавливание будет более эффективным.

В конце выжмите последние кусочки морковки.

Можно также добавить ананас, свеклу, апельсин и т. п., изменяя с каждым добавленным овощем вкусовые качества.

RU

ХЛОРОФИЛЛОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Сок выжимаем из зеленых растений, для разнообразия зелень можно ежедневно изменять, напр.: шпинат, разные разновидности салатов, полевой салат, мангольд, трава пшеницы, ячмень, зелень петрушки, сельдерей и т. п. в количестве ок. горсти на 2 порции. С целью получения большего количества сока необходимо проталкивать во входной канал листья поочередно, после чего выжать какой-то твердый продукт (кусочек яблока, морковки и т. п.) Затем необходимо влить в блендер воду 500 мл, отжатый сок и мы добавим фрукт: банан, клубнику, персик, грушу и т. п. Взбивать несколько минут. Пить следует медленно.

ВНИМАНИЕ! Хлорофилловый коктейль имеет необычные детоксифицирующие свойства, поэтому, как и сок из свеклы, пить его необходимо медленно, выпивая не более 300 - 400 мл в день.

ЦИТРУСОВЫЙ НЕКТАР

- ✓ ½ или небольшой грейпфрут (почистить и поделить на части)
- ✓ 3 средних апельсина (почистить и поделить на части)
- ✓ ½ небольшой лимонки или лимона (почистить и порезать на 2 части)
- ✓ можно добавить ананас

ОЧИСТКА ПЕЧЕНКИ

- ✓ 0,5 свеклы
- ✓ 5 морковки
- ✓ 2 см свежего огурца
- ✓ 3 яблока
- ✓ небольшой пучок зелени или салата

ДЛЯ КРАСОТЫ

- ✓ 4 апельсина
- ✓ 5 морковок
- ✓ 1 стебель сельдерея
- ✓ небольшой пучок зелени
- ✓ корень имбиря (ок. 1 см)

SLIMFIT

- ✓ 1 грейпфрут
- ✓ 3 кружочки ананаса
- ✓ 2 апельсина
- ✓ 2 морковки
- ✓ 1 см корня имбиря

Можно также добавить зелень, сельдерей.

ФРУКТОВЫЙ ЛИМОНАД

- ✓ 3 твердых яблока
- ✓ 3 средние апельсинки (почищенные, поделенные на 8 частей)
- ✓ ½ лимона

Все фрукты необходимо выжать, не забывая об очередности: мягкое - твердое. Можно подавать с мятой и льдом.

ВКУСОСЕНИ

- ✓ 1 кг морковки
- ✓ 0,1 кг свежего шпината
- ✓ 2 яблока

Выжать морковку, шпинат, яблоки - попеременно.

ОРЕХОВЫЕ / МИНДАЛЬНЫЕ МАСЛО

Орехи или миндаль (примерно 0,5 кг) залить водой и мочить всю ночь. Утром сцедить воду, приготовить SlowJuicer к работе. Вкладывать во входное отверстие по несколько штук орехов/миндаля так, чтобы устройство не за блокировалось. Можно добавлять немного воды или масла с целью разбавления консистенции.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Мощность: 150 Вт

Питание: 220-240 В 50 Гц

Максимальное рабочее время непрерывное (КВmax) : 10 min

Уровень шума: L_{WA} : 56 дБ

Длина провода: 1,15 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.

DĒKOJAME< KAD ĮSIGIJOTE MŪSŲ PRODUKTĄ!

Slow juicer, tai idealus įrenginys asmenims, kurie rūpinasi savo sveikata ir gyvenimo kokybe!

Galite pasigaminti sulčių iš daugelio daržovių, vaisių bei žolelių. Taip pat tokių, kurių negalima standartinėje sulčiaspaudėje - petražolės lapų, špinato, kviečių želmėnų, sojų (sojų pienas), aviečių, serbentų, ananasų, man ir daugelio kitų.

Sulčių gaminimo procesas vyksta dviem spaudimo etapais:

- ✓ smulkinimas/trynimasis
- ✓ spaudimas

Slow juicer dirba lėtai, esant mažam greičiui (80 apsisukimų/min.), bet tiksliai. Preciziškai smulkina vaisių ir daržovių minkštumą, negamina perteklinės šilumos ir su minimaliu deguonies kiekiu. To dėka nenaikina maistinių medžiagų ir vitaminų, esančių vaisiuose ir daržovėse, nesušildo ir neoksiduoja sulčių.

Galite gauti net 2 kartus daugiau sulčių lyginant su standartinės sulčiaspaudės naudojimu.

Naudodami Slow juicer gausite aukščiausios kokybės sultis su maksimaliu vitaminų ir mineralų kiekiu, esančiu mėgstamuose vaisiuose ir daržovėse!

Sultys yra ypatingai skanios, tirštos, neputoja. Gali būti laikomos uždarytame inde net iki 72 valandų, nepraras vertingų savybių ir vienalytės konsistencijos.

LT

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- Prieš pradėdami naudoti tiksliai perskaitykite aptarnavimo instrukciją.
- Būkite labai atsargūs, kai netoliese įrenginio yra vaikai!
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei jis sukurtas.
- Negalima palikti dirbančio įrenginio įjungto į elektros lizdą.
- Nenardinkite įrenginio, laido ir kištuko vandenyje arba kituose skysčiuose.
- Nekabinkite maitinimo laido ant aštrų kampų ir neleiskite, kad liestų karštus paviršius.
- Visada, kai nenaudojate įrenginio arba prieš valymą ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Nenaudokite pažeisto įrenginio, taip pat ir tada, kai pažeistas yra maitinimo laidas arba kištukas - tokiu atveju atiduokite įrenginį remontui į įgaliotą serviso punktą.
- Aksesuarų panaudojimas, kurių nerekomenduoja gamintojas, gali sugadinti įrenginį, sukelti gaisrą arba kūno sužalojimus.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Naudokite įrenginį ant lygaus ir stabilaus paviršiaus
- Prieš korpuso nuėmimą palaukite kol spaudžiantis elementas visiškai sustos.
- Niekuomet nedėkite pirštų ar šakučių š sulčiaspaudės kamerą - tik stūmoklis naudojamas produktams pastumti!
- Prieš pirmą panaudojimą nuplaukite visas sulčiaspaudės dalis, kurios liečiasi su maistu.
- Po kiekvieno sulčiaspaudės panaudojimo ją išjunkite.
- Venkite sąlyčio su judančiais įrenginio elementais.
- Atidėkite ir pašalinkite atliekas iš indo, kai bus pilnas.
- Prieš pradėdami darbą įsitinkinkite, kad visi įrenginio elementai teisingai sumontuoti - negalima pakletti korpuso įrenginio darbo metu.
- Šiuo įrenginiu gali naudotis vaikai nuo 8 metų ir žmonės su fizine, judėjimo ir protine negalia, žmonės su neatitinkamomis žiniomis ir patirtimi tuomet, kai yra prižiūrimi arba buvo paruošti ir apmokyti bei supranta kylančią grėsmę. Vaikai be suaugusiųjų priežiūros neturėtų atlikti įrenginio valymo ir priežiūros darbų.
- Reikia atkreipti dėmesį į tai, kad vaikai nežaistų su įranga/įrenginiu.
- Prieš sulčiaspaudės sumontavimą ir išmontavimą atjunkite nuo elektrosrovės.
- Įrenginys skirtas naudoti tik namuose.
- Nedėkite įrenginio arti elektrinių ir dujinių viryklių, degiklių, orkaitių ir pan.
- Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Neužkimškite minkštimo ir sulčių ištekėjimo angos, kai įrenginys dirba.



- ▶ Neneškite įrenginio darbo metu.
- ▶ Įrenginį pajunkite į elektros lizdą su žeminimo sraigtu, su nominalia įtampa atitinkančia įtampą nurodytą įrenginio informacinėje lentelėje.
- ▶ Produktus reikia dėti į padaviklio angą, kai įrenginys dirba, negalima pripildyti vaisių ir daržovių, kai įrenginys nedirba.
- ▶ Stebėkite, kad neperkrautumėte sulčiaspaudės, nenaudokite didelės jėgos produktų padaviklyje stumti.
- ▶ Prieš įrenginio įjungimą patikrinkite, ar indo dangtelis geria pritvirtintas.
- ▶ Produktų pastūmimui naudokite stūmoklį.
- ▶ Nenardinkite pavaros vandenyje ir neplaukit epo tekančiu vandeniu.
- ▶ Nedėkite į sulčiaspaudės padaviklį jokių kietų medžiagų, kietų sėklų, ledo ar šaldytų produktų.
- ▶ Reikia laikytis šių rekomendacijų dėl nominalaus darbo laiko: sulčių spaudimas - ne ilgiau, nei 10 minučių nenutrūkstamo darbo. Užbaigus darbo ciklą reikia palaukti 20-30 minučių prieš pakartotiną įrenginio įjungimą. Jeigu laikomasi šių nuorodų, prailginamas įrenginio tarnavimo laikas.
- ▶ Cukrinę nendrę reikia nulupti ir supjaustyti į gabaliukus 20mm x 20 mm prieš pradėdant ją apdoroti įrenginyje. Porcijas dėti paeilui į angą užbaigus ankstesnį apdorojimą.
- ▶ Siekiant išvengti nelaimingų atsitikimų dirbant su įrenginiu draudžiama ranka ar aštriu įrankiu liesti sraigta ar kitas nuimamas dalis bei stūmoklį pakeisti bet koku kitu daiktu.
- ▶ Nenaudoti sulčiaspaudės, jeigu spaudžiantis sietas yra pažeistas.
- ▶ Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.
- ▶ Traukdami už laido neištraukite kištuko iš elektros lizdo .
- ▶ Nenaudokite įrenginio atvira ore.
- ▶ Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolo ir t. t.).
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS:

1. Darbinė stotis/korpusas
2. Jungiklis/išjungiklis/reversas
3. Neslidžios kojėlės
4. Talpa atliekoms - 800 ml
5. Talpa sultims - 950 ml
6. Tiektuvo dangtelis
7. Stūmoklis
8. Spaudžiantis elementas
9. Trinties sietas iš nerūdijančio plieno
10. Pertvara - putų separatorius montuojamas sulčių talpoje

11. Pagrindinė talpa su anga atliekoms ir anga sultims
12. Šepetėlis valymui
13. Mygtukas saugantis nuo pagrindinės talpos atsiskyrimo nuo korpuso.
14. Dėklas

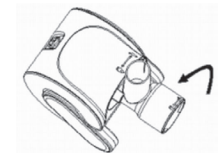


- 1 – Jungiklis
- 0 – Išjungiklis
- R – Reversas - atbulinė pavara, siekiant ją blokuoti reikia laikyti paspaustą mygtuką.

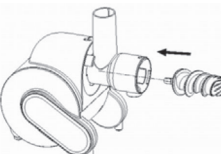
PRIEŠ PIRMĄ PANAUDOJIMĄ

1. Išimkite įrenginį iš pakuotės ir nuimkite visus jį saugančius kartonus ir folijas.
2. Tiksliai nuplaukite ir nusausinkite įrenginį, ypač tuos elementus, kurie betarpiškai liečiasi su maistu.

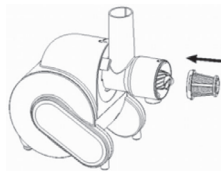
SULČIASPAUDĖS MONTAVIMAS



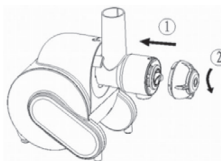
- 1 Prijunkite pagrindinę talpą **11** prie korpuso **1**.



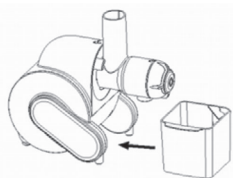
- 2 Prie pagrindinės talpos **11** sumontuokite spaustuvą **8** taip, kad šešiakampio varžto stiebas prisitaikytų prie korpuso angos.



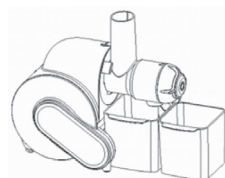
- 3 Į pagrindinės talpos vidurį **11** montuokite sietelį **9** uždedant jį ant spaustuvo **8**.



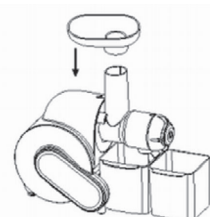
- 4 Sumontuokite padavėjo dangtelį **6** ir persukite priešinga kryptimi, nei laikrodžio rodyklės tiek, kad būtų jaučiamas pasipriešinimas, kad jis būtų sandariai sumontuotas.



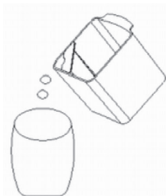
5 Pastatyti talpą sultims **5** su sumontuotu separatoriumi **15** po anga, per kurią išteka sultys.



6 Pastatyti talpą atliekoms **4** po anga, per kurią išteka tirstimas, šalia talpos sultims.



7 Sumontuoti padėklą **14** virš padavėjo. Jis parvers apdorojant mažesnius vaisius ir daržoves



8 Užbaigus darbą, atjungti maitinimą ir iš po prietaiso išimti talpą su sultimis siekiant jas išpilti į kitą indą.

DĖMESIO! MPM įmonės vaisių ir daržovių sulčiaspaudė turi įrengtą variklį su mažo greičio pavara, todėl prietaisui reikia laiko naudojamų komponentų apdorojimui. Skubėjimas, bandymas dėti didelius vaisius ir daržoves, ar didelį jų kiekį iš karto bei stiprus spaudimas stūmokliu gali užblokuoti įrenginį.

VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS

PRODUKTŲ RŪŠIS	PAVYZDYS	PARUOŠIMAS
<p>KIETI ŠAKNINIAI</p> <p>Dėmesio: vienu metu nededame didelio kiekio daržovių ar vaisių. Didelis kiekis gali užkimšti dėjimo angą arba spaustuvą, tai gali užblokuoti įrenginį.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • morka • burokėlis • salieras 	<p>Nuplaukite visus produktus ir supjaustykite kiek įmanoma ilgesnėmis dalimis, kad būtų lengva dėti į angą. Didelę morką perpjaukite tik išilgai į keturias dalis. Nupjaukite žalią dalį apie 1 cm. Galutines dalis pastumkite stūmokliu.</p> <ul style="list-style-type: none"> – burokėlius, salierus ar obuolius pjauname į 8 dalis
<p>ATSIMINKITE: Negalima stipriais spausti spaudžiamų kietų daržovių ar vaisių į lengvai besisukantį įrenginį. Siekiant palengvinti sau darbą supjaustykite didesnes morkas išilgai į dvi ar tris dalis. Siekiant paspausti paskutinę spaudžiamų produktų porciją panaudokite stūmoklį.</p>		

JAVŲ ŽELMENYS	<ul style="list-style-type: none"> • kviečiai • miežiai 	Supjaustykite į norimą ilgį ir nuplaukite. Dėkite nedidelius želmenų kiekius į angą - gausite geresnį rezultatą spaudžiant. Esant poreikiui panaudokite stūmoklį. <ul style="list-style-type: none"> – Žalumynai: nedėti per didelio kiekio iš karto - bus sunku spausti.
<p>ATSIMINKITE: Želmenys turi tokių komponentų, kurie sudaro putas spaudimo metu. Siekiant sumažinti šį reiškinį spauskite šviežius želmenis. Galima atšaldyti želmenis nei spaustuva, įdedant juos nakčiai į šaldytuvą ir bent 2 valandas prieš spaudimą arba tiesiogiai prieš spaudimą supurkšti šaltu vandeniu. Jeigu jums netrukdyt žolės ir morkų sulčių susimaišymas, tai galite gauti iš tiesų didelį sulčių kiekį iš žolės vienu metu spaudžiant su minimaliu morkų kiekiu, tai padės valyti sietelį spaudimo metu.</p>		
KIETI VAISIAI	<ul style="list-style-type: none"> • obuoliai 	SVARBU: Rinkitės tik kietas, sultingas rūšis. Nuplaukite ir supjaustykite vaisius su odele į gabaliukus, kurie lengvai tilps į angą (maždaug į 8 dalis). Vaisius galima dėti kartu su sėklų lizdais, reikia pašalinti tik lapkočius. Nedėkite per daug vaisių gabaliukų iš karto - bus sunku spausti.
MINKŠTI VAISIAI/DARŽOVĖS	<ul style="list-style-type: none"> • pomidorai • persikai • vynuogės 	Nuplaukite produktus ir supjaustykite į gabaliukus, kuri lengvai tilps į angą. Jeigu būtina, nulupkite odele. Nedėkite per didelio kiekio vaisių angoje, kad jos neperpildyti. Pastumkite tam skirtu įrankiu.
CITRUSAI	<ul style="list-style-type: none"> • apelsinai • greipfrutai • citrinos 	Nulupkite vaisių odele ir pašalinkite balto pluošto perteklių. Padalinkite į natūralius gabaliukus.

SULČIŲ SPAUDIMAS

DĖMESIO! Vaisių su kauliukais, persikus, slyvas, vyšnius ir trešnes, pirmiausia reikia pašalinti kauliukus.

DĖMESIO! Nepjaustome vaisių ir daržovių į plonus pleistrus, kubelius ir pan. Dėl per mažų ar per didelių gabaliukų sultis spausti sunkiau.

1. Kruopščiai nuplaukite vaisius ir daržoves, iš kurių ketinate spausti sultis (tačiau ne griežinius ir smulkius gabalėlius) taip, kad būtų galima juos lengvai dėti į įrenginį per angą pagrindinėje talpoje **11**.
2. Pastatykite talpą sultims **5** ir atliekoms **4** po atitinkamomis pagrindinio indo angomis **11**.
3. Įjunkite Sowjuicer jungiklio pagalba **2**.
4. Įmeskite vaisius ir daržoves į pagrindinio indo talpą **11** pastumdami juos tik stūmoklio pagalba **7**.
5. Retkarčiais patikrinkite, ar talpos atliekoms **4** ir sultims **5** nėra pripildytos - esant poreikiui ištuštinti, pirmiausia išjunkite įrenginį jungiklio pagalba **2**.
6. Įrenginys gali sustabdyti savo darbą, kai susiduria su pernelyg didele apkrova. Tokioje situacijoje jį reikia išjungti **2**, nes tai gali reikšti, kad įmesti vaisių ar daržovių gabaliukai yra per dideli. Taip atsitinka ypač su kietomis daržovėmis ir vaisiais. Tuomet reikia perjungti jungiklį **2** į funkciją reverse. Sulčiaspaudė įjungs atbulinę pavarą ir atblokuos variklį.

BENDROS PASTABOS

1. Pagal galimybes naudokite šviežius ir prinokusius vaisius bei daržoves.
2. Dėl minkštų ir labai prinokusių vaisių sultys nėra tokios skaidrios.
3. Obulių sultys gali greitai parusti - siekiant sulėtinti šį procesą įsipaustuokite į sultis kelis lašus citrinos sulčių.
4. Jeigu sultys yra labai tirštos, tuomet jas reikia praskiesti mineraliniu vandeniu.

SULČIASPAUDĖS IŠMONTAVIMAS

1. Išjunkite įrenginį jungiklio **2** pagalba ir ištraukite laidą iš elektros lizdo.
2. Palaukite, kol spaustuvas **8** visiškai sustos.
3. Išimkite stūmiklį **7** iš pagrindinio indo **11**.
4. Nuimkite padavėjo dangtelį **6** pasukdami jį laikrodžio rodyklių kryptimi.
5. Išmontuokite paskirus elementus sukdami priešinga kryptimi, nei montuojant (spaustuvas **8**, pjaunantis sietelis **9**), pagrindinis indas su anga atliekoms ir anga sultims **11**.
6. Kruopščiai nuplaukite ir nuvalykite šiuos elementus

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

DĖMESIO! Tinkamas plovimas ir laikymas prailgina sulčiaspaudės tarnavimo laiką. Kadangi sulčiaspaudė spaudžia mineralus, rekomenduojame visus įrenginio elementus užbaigus darbą plauti priemonėmis, kurios neleidžia nusėsti kalkėms.

1. Išjunkite įrenginį prieš jo valymą.
2. Pagrindinį korpusą galima valyti drėgna šluoste (jeigu yra toks poreikis, galima panaudoti truputį ploviklio).
3. Visus elementus, kurie liečiasi su maistu kruopščiai nuplaukite po kiekvieno panaudojimo šiltame vandenyje su trupučiu ploviklio, geriausia iš karto po panaudojimo.
4. Valymui nenaudokite stiprių valymo priemonių, acetono, alkoholio, aštrių medžiagų ir t. t.
5. Trinties sietą po kiekvieno panaudojimo reikia kruopščiai išvalyti. Draudžiama plauti sietelį indaplovėje! Rinkinyje esantis šepetėlis **12**, idealiai tinka išvalyti šią dalį.
6. Draudžiama prietaiso pagrindą nardinti vandenyje arba kituose skysčiuose!
7. Jeigu sultys dėl morkų, obuolių ir pan. nudažo sulčiaspaudės elementus, juos galima nuvalyti su trupučiu aliejaus.
8. Išvalę sulčių spaustuvę ją atidėkite.

NETEISINGO VEIKIMO POŽYMAI

POŽYMAI	PATIKRINKITE
Variklis nedirba	<ul style="list-style-type: none"> – Ar maitinimo laidas yra elektros lizde – Ar kas nors neužblokavo dedant produktus apdorojimui
Dirbantis įrenginys sustoja	<ul style="list-style-type: none"> – Ar įrenginys tinkamai sumontuotas – Ar nėra perkrautas – Ar produktas, kurį norite išspausti paruoštas atitinkamais gabaliukais
Ar angoje susidarą „džemas“	<ul style="list-style-type: none"> – Jeigu dedate daug minkštų produktų, stenkitės pakaitomis pastumti kietu produktu (pvz. apelsiną ar obuolį pastumkite morka) Pasirinkite šviežius produktus neturinčius puvinimo žymių – Perjunkite jungiklį į poziciją 'reverse' kelis kartus – Neperpildykite angos produktais, dėkite produktus po vieną, leiskite juos apdoroti – Jeigu ir toliau priežastis nežinoma, tuomet įrenginį išplaukite ir vėl įdėkite.
Minkštimas neišeina iš įrenginio	<ul style="list-style-type: none"> – Pastumkite kietesniu produktu

RECEPTAI SKANIOMS IR SVEIKOMS SULTIMS

ATSIGAIVINIMAS

- ✓ 6 obuoliai (kiekvieną supjaustyti į 8 dalis su šerdimi ir sėklomis)
- ✓ Puokštė petražolės lapų
- ✓ Kelis lapeliai metų

ATSIGAIVINIMAS II

- ✓ 6 obuoliai (kiekvieną supjaustyti į 8 dalis su šerdimi ir sėklomis)
- ✓ Puokštė petražolės lapų
- ✓ 2 pailgo saliero šaknys
- ✓ Pleistras (1 cm) imbiero

PARUOŠIMO BŪDAS:

Pirmiausia išspauskite du - tris obuolius. Paskui išspauskite petražolės lapų ir mėtas bei imbierą ir salierą. Pabaigoje išsauskite likusius obuolius.

GYVYBINGUMAS

- ✓ 6 morkos (labai didelę morką perpjaukite per pusę skersai ir išilgai, vidutinę tik išilgai)
- ✓ 4 obuolius (kiekvieną supjaustyti į 8 dalis su šerdimi ir sėklomis)
- ✓ 2 vidutinės pailgo saliero šaknys
- ✓ Pleistras (1 cm) imbiero skoniu

PARUOŠIMO BŪDAS:

Išspauskite morkas, obuolius, saliero šaknį ir imbierą. Darykite tai pakaitiniu būdu - kieti - minkšti, dėl gausime geresnį rezultatą. Pabaigoje išspauskite likusias morkas. Galima dėti ananaso, burokėlių, apelsiną ir pan., su kiekviena įdėta daržovė keičiasi skonis

CHLOROFILŲ KOKTEILIS

Sultis spaudžiame iš šalių augalų, norėdami pajavairinti galime kasdien daryti iš kitų, pvz. špinatas, įvairios salotų rūšys, salotinė sultenė, burokėlio lapai, kviečių, miežių želmenys, petražolės lapai, pailgas salieras ir pan., apie saują 2 porcijoms. Siekiant gauti kuo didesnį sulčių kiekį į angą reikia dėti pavieniui lapelius ir pabaigoje išspausti kietą produktą (obuolio, morkos gabaliuką ir pan.). Paskui pilame į maišytuvą vandenį 500 ml, išspaus tas sultis ir dedame vaisių: bananas, braškė, persikas, kriaušė ir pan. Maišyti kelias minutes. Lėtai gerti.

DĖMESIO! Chlorofilų kokteilis turi neįprastas detoksikacijos savybes, todėl panašiai kaip burokėlių sultis, geriame lėtai ir per dieną išgeriame ne didesnę, nei 300-400 ml porciją.

CITRUSŲ KOKTEILIS

- ✓ 1/2 arba mažą greipfrutą (nulupkite ir susmulkinkite į dalis)
- ✓ 3 vidutinius apelsinus (nulupkite ir susmulkinkite į dalis)
- ✓ 1/2 mažos žalios citrinos (padalinkite ir supjaustykite į 2 dalis)
- ✓ Galima įdėti ananasų

KEPENŲ VALYMAS

- ✓ 0,5 burokėlio
- ✓ 5 morkos
- ✓ 2 cm šviežias agurkas
- ✓ 3 obuoliai
- ✓ mažą puokštę petražolių ar salotų

GROŽIUI

- ✓ 4 apelsinai
- ✓ 5 morkos
- ✓ 1 pailgas salieras
- ✓ Maža petražolių puokštelė
- ✓ Imbiero šaknis (apie 1 cm)

SLIMFIT

- ✓ 1 greipfrutas
- ✓ 3 ananasų ritinėliai
- ✓ 2 apelsinai
- ✓ 2 morkos
- ✓ 1 imbiero šaknis

Galima dėti lapelį petražolės, pailgą salierą.

VAISINIS LIMONADAS

- ✓ 3 kieti obuoliai
- ✓ 3 vidutiniai apelsinai

(padalinti į 8 dalis)

- ✓ 1/3 citrinos

Visus vaisius išspausti, neužmirškite apie pakaitinį būdą: minkšti - kieti. Galima pateikti su mėta ir ledukais.

RUDENS SKONIS

- ✓ 1 kg morkų
- ✓ 0,1 šviežių špinatų
- ✓ 2 obuoliai

Išspauskite morkas, špinatus, obuolius - pakaitomis.

RIEŠUTŲ/MIGDOLŲ SVIESTĄ

Riešutus arba migdolus (apie 0,5 kg) užpilkite vandeniu ir mirkykite per naktį. Ryte išpilkite vandenį, paruoškite SlowJuicer darbu. Į angą dėkite po kelis riešutus/migdolus, kad įrenginys neužstrigtų. Galima pilti trupučiuką vandens ar aliejaus, kad konsistencija būtų laisvesnė

LT

TECHNINIAI DUOMENYS

Galia: 150 W

Maitinimas: 220-240 V 50 Hz

Maksimalus nenutrūkstamo darbo laikas (KBmax): 10 min

Triukšmo lygis: L_{WA}: 56 dB

Maitinimo laido ilgis: 1,15 m



TAISYKLINGAS GAMINIO ATLIKŲ ŠALINIMAS (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)

Lenkija



Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.