

FR

EN

AR

FA

UK

RU

KK

ES

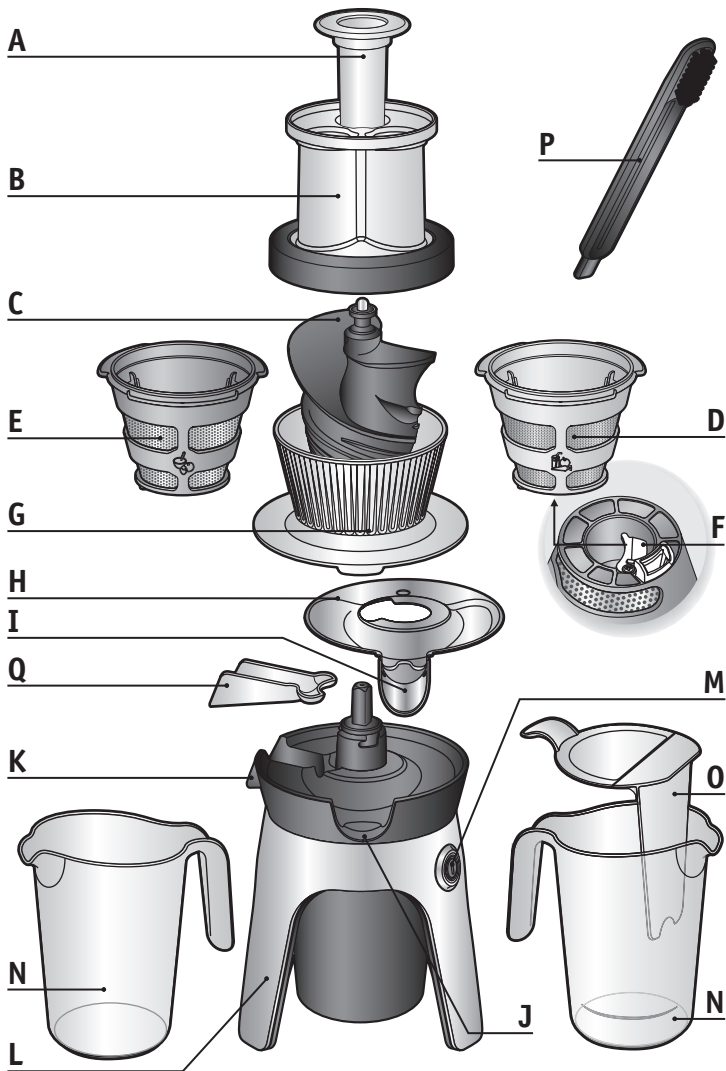
PT

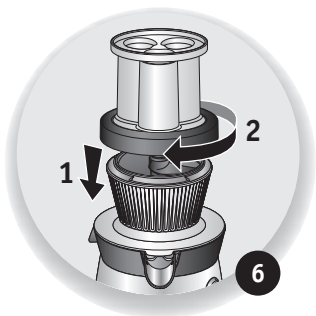
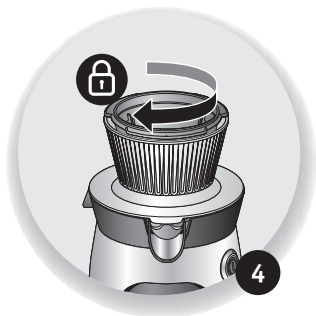
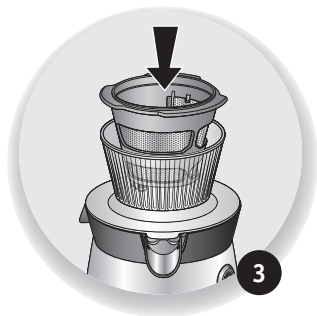
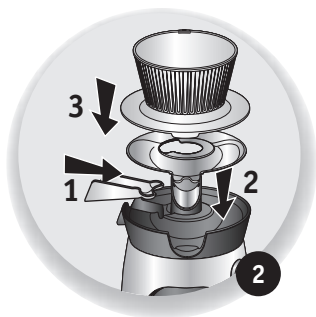
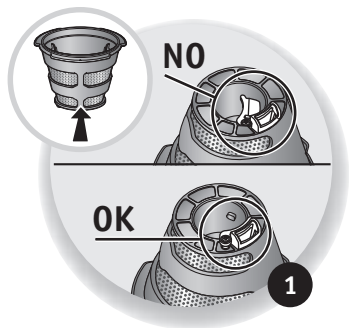
IT

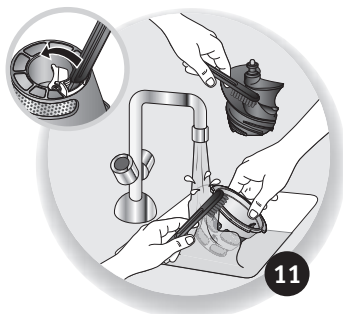
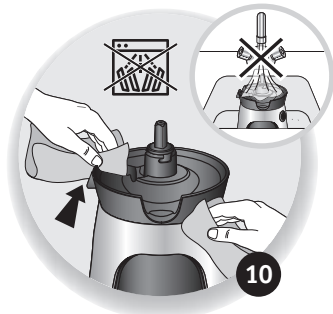
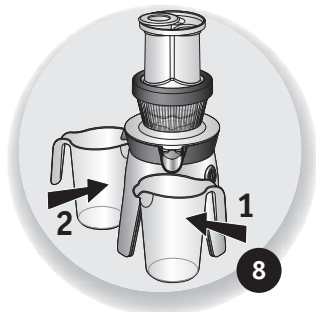
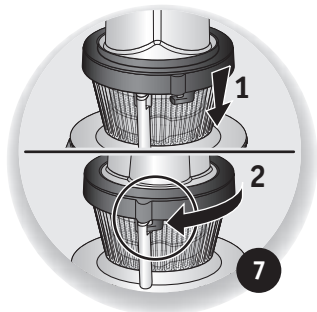
EL

NL

DE







DESCRIPTION

A Poussoir	I Bec verseur stop-goutte
B Couvercle et goulotte	J Sortie à jus
C Vis de pressage	K Sortie à résidus secs
D Filtre à jus	L Bloc moteur
E Filtre à coulis	M Interrupteur Marche/Arrêt
F Languette à résidus secs (non dissociable du filtre)	N Carafes
G Bol	O Stop mousse
H Coupelle	P Brosse de nettoyage
	Q Collecteur à résidus secs

AVANT LA PREMIERE UTILISATION :

Déballez l'appareil et placez-le sur un plan de travail horizontal, solide et stable puis démontez toutes les pièces. Vérifiez que vous avez bien retiré tous les éléments de conditionnement avant de commencer à utiliser l'appareil.

Lavez toutes les pièces amovibles, rincez-les et essuyez-les soigneusement : le poussoir (A), le couvercle et la goulotte (B), la vis de pressage (C), les filtres (D et E), la languette à résidus secs (F), le bol (G), la coupelle et le bec verseur (H et I), les carafes (N) ainsi que le collecteur à résidus secs (Q).

MISE EN SERVICE : FIG. 1 À 7

Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins et en choisissant le filtre en fonction de la préparation désirée :

Filtre à jus (D - couleur orange) avec une grille à petits trous pour réaliser des jus.

Filtre à coulis (E - couleur framboise) avec une grille à trous plus larges pour réaliser des préparations plus épaisses comme des coulis.

ATTENTION : manipulez la languette à résidus secs (F) avec précaution.

- S'assurer lors du montage que la languette à résidus secs est bien positionnée dans le logement prévu à cet effet sur le filtre (fig.1).

UTILISATION :

Avant utilisation, lavez soigneusement les aliments qui pourraient avoir été traités.

Préparez toute la quantité d'ingrédients à presser. Il n'est pas nécessaire de peler et d'épépiner la plupart des fruits et légumes. Pelez seulement les ingrédients avec une peau épaisse (agrumes, melons, fruits de la passion,...). Retirez les noyaux durs (pêches, abricots, mangues,...) et le cœur des ananas.

Prédécoupez les aliments qui ne passeraient pas dans la goulotte.

Placez une carafe (N) sous la sortie à jus (J) et l'autre carafe (N) sous la sortie à résidus secs (K) (fig. 8).

Lorsque le jus contient de la mousse, vous pouvez utiliser l'accessoire stop-mousse **(O)** qu'il faut positionner dans la carafe située sous la sortie à jus **(J)** (fig.9).

Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt **(M)** pour faire fonctionner l'appareil, placez les morceaux dans les goulottes et faites les descendre si nécessaire à l'aide du poussoir **(A)**. Assurez-vous que le bec verseur **(I)** est en position basse (écoulement du jus).

Ne poussez jamais avec les doigts ou un autre ustensile dans la goulotte.

Une utilisation maximum de 20 minutes est conseillée.

Après passage des ingrédients, laissez tourner l'appareil quelques secondes afin d'extraire un maximum de jus.

Conseils sur le choix des ingrédients :

- Choisir des fruits et légumes frais. Vous pouvez presser tous types de fruits, légumes et herbes aromatiques (associés à des ingrédients juteux).
- Il est recommandé de privilégier des variétés à jus, notamment pour les pommes, les poires, les oranges, les tomates,...
- Lorsque vous pressez des fruits peu juteux (ex: banane) et des herbes aromatiques, alternez avec des fruits ou légumes juteux pour faciliter l'extraction. Terminez par des fruits ou légumes juteux.
- Lorsque vous pressez des herbes longues (ex : herbe de blé), coupez-les d'abord en morceaux de 5 cm pour éviter qu'elles s'enroulent autour de la vis. Pressez au maximum 400 g d'herbes à la fois.
- Hors saison, vous pouvez utiliser des fruits congelés. Laissez-les décongeler complètement avant de les presser. Vous pouvez également utiliser des fruits au sirop (litchis, pêches...).

NETTOYAGE (FIG.10 À 12)

Entre 2 préparations

Vous pouvez vous contenter de rincer l'appareil sans le démonter. Versez petit à petit de l'eau dans la goulotte lorsque l'appareil est en marche. Assurez-vous d'avoir positionné une carafe **(N)** vide sous la sortie à jus. Lorsque le jus devient clair, alors vous pouvez enchaîner avec un autre jus !

Vous pouvez également utiliser cet astuce pour faciliter le nettoyage de l'appareil.

En fin d'utilisation

Le nettoyage doit être effectué immédiatement après utilisation. Vérifiez que le produit est débranché. Ne pas immerger le bloc moteur **(L)**, celui-ci n'est pas étanche.

Si les filtres **(D/E)** sont encrassés, effectuez un prélavage à l'eau savonneuse et à l'aide de la brosse **(P)**.

Astuce : Pour extraire la vis **(C)** du filtre **(D/E)** retournez si besoin l'ensemble vis et filtre puis appuyez sur le dessous de la vis.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

PROBLEMES	SOLUTIONS
Pas de mise en marche	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que tous les éléments sont correctement assemblés. - Vérifiez que votre appareil est bien raccordé au secteur. - Vérifiez que le couvercle (B) est bien verrouillé.
Arrêt de l'appareil en fonctionnement : le voyant rouge clignote	<ul style="list-style-type: none"> - Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (M) pour éteindre l'appareil. - Vérifiez que le couvercle (B) est bien verrouillé. - Redémarrez votre appareil. Si la sécurité se déclenche de nouveau, démontez-le, nettoyez- le puis redémarrez l'appareil. - Vérifiez que la vis (C) n'est pas bloquée.
Arrêt de l'appareil: le voyant blanc clignote	<ul style="list-style-type: none"> - Ceci est une coupure de sécurité, nous vous conseillons de laisser l'appareil refroidir quelques minutes, de le nettoyer puis de le remettre en marche en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt (M).
Mauvais pressage des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyez l'appareil : lavez, rincez et essuyez : le couvercle (B), la vis de pressage (C), le filtre (D ou E), la languette à résidus secs (F), le bol (G), la coupelle(H), le bec verseur (I) ainsi que le collecteur à résidus secs (Q). - Vérifiez que la languette (F) est bien positionnée sur le filtre (recouvrement de la sortie à résidus secs), et qu'elle est en bon état.
Problèmes d'étanchéité	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que tous les éléments sont correctement assemblés, et notamment que le bec-verseur stop goutte (I) est en position écoulement du jus.



CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

DESCRIPTION

- | | |
|--|---|
| A Pusher | J Juice exit |
| B 3 part feed tube | K Dry residue exit |
| C Pressing Screw | L Motor unit |
| D Juice filter | M Start/Stop button |
| E Coulis filter | N Jugs (one to collect residue and one to collect juice) |
| F Dry residue strap (not separable from the filter) | O Foam separator |
| G Bowl | P Cleaning brush |
| H Juice collector | Q Dry residue collector |
| I Spout with drip-stop system | |

BEFORE FIRST USE

Unpack the appliance and place it on a horizontal, solid and stable work-top, then take it apart completely. Make sure you have removed all packaging before you start to use the appliance. Wash all the removable parts, rinse them out and dry them carefully: the pusher (**A**), the feed tube (**B**), the pressing screw (**C**), the filters (**D and E**), the residue strap (**F**), the bowl (**G**), the juice collector and the spout with drip-stop (**H and I**), the jugs (**N**), and the dry residue collector (**Q**).

USING YOUR APPLIANCE FIG. 1 TO 7

Assemble the appliance as indicated on the drawings and choose the filter according to the desired preparation:

Juice filter (**D** – orange colour) with small holes to make juices.

Coulis filter (**E** – raspberry colour) with wider holes to make thicker preparations, like coulis.

ATTENTION: handle the dry residue strap (**F**) with care.

- During the assembly, make sure that the dry residue strap is well placed on the filter (**fig.1**).

USE

Before use, wash all pre-treated food products carefully.

Prepare the full amount of ingredients to be pressed. Most fruits and vegetable do not require peeling or deseeding. Peel only those with thick skin (citrus fruits, melon, passion fruit...).

Remove the stones (in peaches, apricots, mangoes...) and the hard cores of pineapples.

Cut up the fruit and vegetables that are too large to fit through the feed tubes.

Never put fruit stones, excessively hard foods (ice cubes, sugar cubes), extremely fibrous foods,

or meat into your juicer.

Place one jug (N) under juice exit (J) and the other jug (N) under the dry residue exit (K) (fig. 8).

Remember to empty the jug under the residue exit when it is full.

Press the Start/Stop button (M) to turn on the appliance, place the food in the feed tubes (B) and push them down using the pusher (A). Make sure that the spout (I) is in the "low" position (juice flow).

The fruit and vegetables must only be inserted while the motor is running.

Never use your fingers or other utensils to push food through the spout.

Do not press too hard on the pusher (A).

Once the ingredients have passed through, let the appliance turn for a few more seconds in order to obtain the maximum amount of juice.

We recommend that you do not use the appliance continuously for over 20 minutes.

After making your juice, activate the drip-stop system by pushing the spout up before removing the jug to stop the flow of the juice.

If the juice contains froth, you can fit the foam separator accessory (O), onto the jug (N) which allows you to keep the froth inside the jug when you pour out the juice into a glass (fig. 9).

Practical tips when choosing ingredients:

- Choose fruit and vegetables that are best for juicing such as oranges, apples, pears, pineapple, grapes, tomatoes, carrots, celery, cucumber, beetroot
- It is difficult to extract juice from some fruit and vegetables such as bananas, avocados, aubergines and figs.
- When you press less juicy fruit (like bananas) and aromatic herbs, alternate with other juicy fruits or vegetables in order to facilitate extraction. Always finish with juicy fruit or vegetables.
- When you press long leaf herbs (such as wheatgrass), cut the leaves in 3 cm pieces in order to keep them from getting tangled around the pressing stem. Press a maximum of 400 g of herbs at a time.
- Out of season, you can use frozen fruit. Let them thaw completely before pressing. You can also use fruit with syrup (lychees, peaches...).

CLEANING (FIG. 10 TO 12)

Between 2 preparations

It is enough to rinse the appliance without taking it apart by pouring water gradually into the feed funnel (B), with the appliance on. Make sure that you have placed an empty jug (N) under the juice exit. You can then make one juice immediately after the other!

After Use

Cleaning must be carried out immediately after use.

Make sure that the appliance is disconnected.

Never immerse the motor unit (L), power cord or plug in water or any other liquid.

Do not put the motor unit (L) in the dishwasher.

Take apart and clean all the removable parts, filters (D-E). If necessary, use the brush (P), to clean the residue strap (F) (strap inseparable from the filter but you should slide open the silicone cover for cleaning purposes; if necessary, also use the end of the brush (P) to clean this area and then close the silicone cover. The brush can also be used to clean the bowl (G), juice collector (H) with spout with drip-stop (I).

Make sure to clean the inside of the screw **(C)** carefully; if necessary, use the brush **(P)**.

Clean the residue exit **(K)** with a lightly moist and non-abrasive sponge.

The pusher **(A)**, the feed tube **(B)**, the bowl **(G)**, the screw **(C)**, the juice collector **(H)** with the spout with drip-stop **(I)**, the jugs **(N)**, and the foam separator **(O)** can all go into the dishwasher. If the filters **(D/E)** are clogged, prewash them with warm water and washing up liquid and use the brush **(P)**. If the filter residue exit is clogged, remove the residues using the other end of the brush **(P)**.

Do not clean the juice collector **(H)**, the spout with drip-stop **(I)**, the plastic parts (bowl **(G)**, food presser **(A)**, feed tube **(B)**) with the abrasive side of the sponge.

Tips: To extract the screw **(C)** from the filter **(D/E)**, turn both pieces together and then press on the screw.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

PROBLEMS	SOLUTIONS
The appliance does not turn on	<ul style="list-style-type: none">- Make sure that all parts are correctly assembled.- Make sure that your appliance is properly plugged in.- Check that the feed tube (B) is correctly locked in position.
The appliance stops suddenly while functioning: the red light flashes	<ul style="list-style-type: none">- Press the Start/Stop button (M) to switch off the appliance.- Start your appliance again. If the safety mechanism shuts the appliance off again, take it apart, clean it and turn it on again.- Make sure that the screw (C) is not blocked.
The appliance turns off: the white light flashes	<ul style="list-style-type: none">- This is a safety mechanism. We recommend that you let the appliance cool down for a few minutes, clean it, and then restart it by pressing the Start/Stop button (M).
Poor Juice Extraction	<ul style="list-style-type: none">- Clean the appliance: wash, rinse out and dry: the feed tube (B), the pressing screw (C), the filter (D or E), the residue strap (F), the bowl (G), the jugs, the spout (H and I) and the dry residue collector (Q).- Make sure that the strap (F) is correctly positioned on the filter (to collect residues) and that it is in good condition.
Problems related to leaking	<ul style="list-style-type: none">- Check that all parts are correctly assembled, especially the spout with drip-stop (I).

ماذا تفعل في حال توقف المنتج عن التشغيل

المشكلة	الحلول
المنتج لا يمكن تشغيله :	<ul style="list-style-type: none"> - تأكد بأن جميع الأجزاء صحيحة التركيب - تأكد بأن المنتج موصول بالتيار الكهربائي بشكل صحيح - تأكد بأن الغطاء (B) مقفلاً.
المنتج يتوقف فجأة عن العمل : الضوء الأحمر يومض	<ul style="list-style-type: none"> - اضغط على مفتاح (M) "ON/Off" لوقف تشغيل المنتج. - تأكد بأن الغطاء (B) مقفلاً. - أعد تشغيل المنتج إذا أوقف نظام السلامة المنتج مرة ثانية، افتح المنتج ونظفه ثم أعد تشغيله من جديد. - تأكد بأن البرغي (C) غير مسدود.
المنتج يتوقف عن العمل : الضوء الأبيض يومض	<ul style="list-style-type: none"> - هذا التوقف هو توقف ميكانيكي من أجل السلامة. ننصح بترك المنتج لكي يبرد ليضع دقائق، ينظف، ويعاد تشغيله بالضغط على مفتاح التشغيل (M) "ON/Off"
صعوبة استخراج العصير	<ul style="list-style-type: none"> - تنظيف المنتج: يُنظف ثم يُغسل ويُجفف : الدقّاش (A)، وبرغي الضغط (C)، الفلترين (E و D)، غطاء البقايا (F)، الوعاء (G)، الفنجان (H) والفوهة (I) وجامع البقايا الجافة (Q). - تأكد بأن غطاء البقايا (F) موجود في موضعه الصحيح على الفلتر (يغطي مخرج البقايا)، وأنه في حالة جيدة.
المنتج فيه تسرب	<ul style="list-style-type: none"> - تأكد بأن جميع الأجزاء مُركبة بشكل صحيح، وبالأخص الفوهة المضادة للتلفيط (I)، أن تكون في موقع سكب العصير

اضغط علي مفتاح التشغيل "ON/Off" (M) لتشغيل المنتج، ضع المكوّنات في انبوب التلقيم، ادفع المكوّنات قليلاً إذا لزم الأمر بالدفاش (A). تأكد بأن الفوهة (I) متوجهة الى الموقع السفلي "low" (موقع تدفق العصير).

لا تدفع المكوّنات الى انبوب التلقيم بأصابعك ابدأ، ولا بأي أداة أخرى. ننصح باستعمال المنتج لمدة لا تزيد عن ٢٠ دقيقة متواصلة.

بعد أن تدخل آخر قطعة من المكوّنات في انبوب التلقيم، استمر في تشغيل المنتج لبضع ثوان لكي يتم عصر أقصى كمية من العصير.

نصيحة في إختيار المكوّنات:

- اختر دائماً الفواكه والخضار الطازجة. يمكن عصر جميع الفواكه، الخضار والأعشاب المطيِّبة (جنباً الى جنب مع مكونات العصير).
- من الأفضل أن تختار تشكيلة مختلفة من العصائر، خصوصاً التفاح، الإجاص، البرتقال، الطماطم، الخ..
- إذا كنت بصدد عصر مكونات قليلة العصائر (الموز مثلاً)، والأعشاب المطيِّبة، تُعصر هذه المكونات بالتعاقب مع الفواكه الغنية بالعصائر لتسهيل استخراج العصير. ثم تنتهي دائماً بعصر الفواكه والخضار.
- عند الضغط على الأعشاب ذات ورقة طويلة (مثل عشب القمح) يجب تقطيع الأوراق الى قطع بحجم ٥ سنتم لتجنب أن تتشابك من حول البرغي. اعصر بحد أقصى ٤٠٠ جرام من الأعشاب في وقت واحد.
- يمكنك أيضاً استعمال الفواكه المُتَّجبة في غير موسمها. دع المكونات ليذوب عنها الجليد قبل القيام بعصرها. كما يمكنك استعمال الفواكه المحفوظة في شراب (ليتشي، والخوخ، الخ..).

التنظيف شكل 10 الى 20

بين التحضيرين

يمكنك، وبكل سهولة، غسل المنتج دون تفكيكه. اسكب الماء بالتدرج في انبوب التلقيم بحيث يكون المنتج في حالة تشغيل. ضع دائماً ابريقاً فارغاً (N) تحت فوهة إخراج العصير. عندما يخرج الماء نظيفاً، يمكنك عندئذ البدء بعملية عصر ثانية فوراً بعد الأولى! يمكنك استعمال هذه الطريقة عند القيام بتنظيف المنتج.

بعد الإستعمال

يجب تنظيف المنتج مباشرة بعد الإستعمال. تأكد بأن المنتج غير موصول بالتيار الكهربائي. لا تغمر وحدة المحرك (L) بالماء، فإنها غير مُحصَّنة ضد الماء. اذا كان الفلتران (D/E) مسدودان يجب غسلهما مسبقاً بالماء والصابون وتنظيفهما بواسطة الفرشاة (P).
نصيحة : لإستخراج برغي الضغط (C) من الفلترين (D/E)، ادر البرغي وتركيبه الفلتر كلها رأساً على عقب، إذا لزم الأمر، واضغط على اسفل البرغي.

وصف أجزاء المنتج

مخرج العصير	J	دَفَاش	A
مخرج البقايا	K	غطاء وانبوب التلقيم	B
وحدة المحرك	L	برغي الضغط	C
مفتاح "تشغيل/توقف"	M	فلتر العصير	D
ابريق عدد (٢)	N	فلتر الكوليس	E
فاصل الرغوة	O	غطاء البقايا (لا يمكن فصلها عن الفلتر)	F
فُرِشاة للتنظيف	P	وعاء	G
مجمع البقايا الجافة	Q	فنجان	H
		فوهة ضد التنقيط	I

قبل الإستعمال للمرة الأولى

انزع التغليف عن المنتج وضعه في وضع أفقي فوق سطح صلب وثابت، ثم فك جميع الأجزاء. وتأكد من إزالة جميع مواد التغليف قبل استعمال المنتج للمرة الأولى. تُنظف جميع الأجزاء القابلة للفصل، وتُغسل ثم تُجفف بعناية: الدَفَاش (A)، غطاء و انبوب التلقيم (B)، برغي الضغط (C)، الفلترين (D و E)، غطاء البقايا (F)، الوعاء (G)، الفنجان والفوهة (H) و (I) وكذلك الأباريق (N) وجامع البقايا الجافة (Q).

استعمال المنتج شكل 1 الى 7

يُركب المنتج حسب الرسوم التوضيحية المرفقة، ويمكن اختيار الفلتر المناسب للتحضير الذي ترغب بتنفيذه:

فلتر العصير (D - برتقالي اللون) ذو شبكة ناعمة الثقوب لتحضير العصير.

فلتر البورييه (E - بلون التوت)، ذو شبكة كبيرة الثقوب للتحضيرات السميكة مثل البورييه.

تحذير: يرجى التعامل مع غطاء البقايا (F) بحذر.

- أثناء تركيب المنتج، يرجى مراعاة موضع غطاء البقايا في الفتحة المُخصصة على الفلتر (شكل 1).

الإستعمال

قبل الإستعمال، تُغسل جميع الأطعمة المُعدة للعصر بعناية.

تُحضر جميع مكونات الطعام التي تريد عصرها، ليس من الضروري تقشير الغالبية العظمى من الفواكه والخضار أو إزالة نواتها. يمكن فقط تقشير الفواكه ذات القشرة السميكة (الحوامض، البطيخ، باشين فروت، الخ..). كما يجب إزالة نواة الفواكه الصلبة (الخوخ، المشمش، المانجو، الخ..)، ونواة الأناناس.

يرجى تقطيع أنواع الطعام التي لا يمكن إدخالها في انبوب التلقيم.

يوضع الإبريق (N) تحت فوهة السكب (J) و الإبريق الآخر (N) تحت مخرج البقايا (K) (شكل 8). عندما يحتوي العصير على الرغوة، يمكنك استعمال ملحق فاصل الرغوة (O)، الذي يجب تركيبه في الإبريق تحت مخرج العصير (شكل 9).

چه باید بکنید اگر دستگاه شما کار نمی کند

راه حل	مشکلات
<ul style="list-style-type: none"> - مطمئن شوید که تمام قطعات به درستی مونتاژ شده اند. - اطمینان حاصل کنید که دستگاه شما به خوبی متصل شده است. - بررسی کنید که درب (B) به خوبی قفل شده است. 	دستگاه روشن نمی شود :
<ul style="list-style-type: none"> - دکمه های شروع / توقف (M) را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود - بررسی کنید که درب (B) به خوبی قفل شده است. - دستگاه خود را دوباره شروع کنید. اگر مکانیسم ایمنی دوباره دستگاه را خاموش می کند، آن را از هم جدا کنید، تمیز کنید و یک بار دیگر روشن کنید. - اطمینان حاصل کنید که پیچ (C) مسدود نمی باشد. 	دستگاه به طور ناگهانی در حال کار کردن متوقف می شود: نور قرمز چشمک می زند
<ul style="list-style-type: none"> - این یک مکانیسم ایمنی است. ما توصیه می کنیم که شما اجازه دهید دستگاه برای چند دقیقه خنک شود، آن را تمیز کنید و سپس آن را با فشار دادن بر دکمه های شروع / توقف (M) دوباره راه اندازی کنید. 	دستگاه خاموش می شود : نور سفید چشمک می زند
<ul style="list-style-type: none"> - دستگاه را تمیز کنید: بشوئید، آبکشی کنید و خشک نمائید: فشار دهنده (A)، پیچ فشار (C)، فیلترها (E و D)، نوار تفاله خشک (F)، کاسه (G)، کلاک (H)، منقار ریختن (I)، و جمع کننده تفاله خشک (Q). - مطمئن شوید که نوار (F) به خوبی در فیلتر قرار گرفته است (برای جمع آوری تفاله خشک) و در وضعیت خوب می باشد. 	گرفتن بد آب میوه
<ul style="list-style-type: none"> - بررسی کنید که تمام قطعات به درستی مونتاژ شده اند، به ویژه منقار ریختن قطره (I) در موقعیت جریان آب میوه می باشد. 	مشکلات مربوط به آب بندی

دکمه شروع / توقف (M) را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید، غذا را در لوله قرار دهید و در صورت لزوم با استفاده از فشار دهنده (A) به پائین فشار دهید. اطمینان حاصل کنید که منقار ریختن (I) در موقعیت "low" قرار دارد (جریان آب میوه).
هرگز از انگشتان خود یا سایر ظروف برای فشار دادن غذا در لوله استفاده نکنید.
 هنگامی که مواد رد شوند، اجازه دهید دستگاه به منظور به دست آوردن حداکثر مقدار آب میوه چند ثانیه بیشتر کار کند.

مشاوره در خصوص انتخاب مواد:

- میوه و سبزیجات تازه انتخاب کنید. شما می توانید انواع میوه، سبزیجات و گیاهان معطر را فشار دهید (همراه با مواد آبدار).
- بهتر است از انواع آب میوه، به ویژه سیب، گلابی، پرتقال، گوجه فرنگی استفاده کنید...
- هنگامی که شما میوه های کمتر آبدار (مانند موز) و گیاهان معطر را فشار می دهید، یک در میان سایر میوه ها یا سبزیجات آبدار را به منظور گرفتن آب فشار دهید. همیشه با سبزیجات و میوه های آبدار پایان دهید.
- هنگامی که شما گیاهای با برگ طولانی (مانند علف گندم) را فشار می دهید، برگ ها را به منظور نگه داشتن آنها از پیچ خوردگی در اطراف پیچ، در قطعات 5 سانتی متری برش دهید. حداکثر 400 گرم از گیاهان را در یک زمان فشار دهید.
- خارج از فصل، شما می توانید از میوه های یخ زده استفاده کنید. اجازه دهید که قبل از فشار دادن، یخ آنها کاملاً باز شود. شما همچنین می توانید از میوه با شربت (لیچی، هلو ...) استفاده کنید.

تمیز کردن (شکل 10 تا 12)

بین 2 آماده سازی

کافی است که دستگاه را بدون از هم جدا کردن شستشو دهید. تدریجاً با دستگاه روشن آب را در لوله بریزید. اطمینان حاصل کنید که شما یک تنگ خالی (N) در زیر خروجی آمیوه قرار داده اید. هنگامی که آب زلال می باشد، شما می توانید بلا فاصله یکی پس از دیگری آب میوه درست کنید! شما می توانید همچنین از این نکته برای آسان شدن تمیز کردن استفاده کنید.

پس از استفاده

خوب پاک کردن باید بلافاصله پس از استفاده انجام شود. مطمئن شوید که دستگاه قطع شده است. واحد موتور (L) را در آب غوطه ور نکنید، آن ضد آب نیست.
 فیلترهای (D/E) مسدود شده اند، از قبل با آب صابونی و استفاده از برس (P) شستشو دهید.
نکته: برای بیرون کشیدن ساقه میوه (C) از فیلتر (D/E) هر دو قطعه را با هم بچرخانید و سپس زیر پیچ فشار دهید.

شرح

خروجی آب	J	فشار دهنده	A
خروجی تفاله خشک	K	درب و لوله	B
واحد موتور	L	پیچ فشار	C
دکمه شروع/توقف	M	فیلتر آب میوه	D
(۲) تنگ	N	فیلتر کولیس	E
جدا کننده کف	O	نوار تفاله خشک (جدا نشدنی از فیلتر)	F
برس تمیز کردن	P	کاسه	G
جمع کننده تفاله خشک	Q	کلاهک	H
		منقار متوقف کننده ریختن قطره	I

قبل از اولین استفاده

دستگاه را باز کنید و آن را در سطح کار بالا، افقی، ثابت و پایدار قرار دهید، سپس آن را کاملاً از هم جدا کنید. اطمینان حاصل کنید که شما تمام اجزاء تهویه را قبل از شروع استفاده از دستگاه برداشته آید.

قسمت های قابل حمل را بشوئید، آبکشی کنید و با دقت خشک نمائید: فشار دهنده (A)، درب و لوله (B)، پیچ فشار (C)، فیلترها (D و E)، نوار تفاله خشک (F)، کاسه (G)، کلاهک و منقار ریختن (H و I)، تنگ (N) و جمع کننده تفاله (Q).

استفاده از دستگاه شما شکل 1 تا 7

دستگاه را همانطور که در نقشه نشان داده شده مونتاژ کنید و فیلتر را با توجه به آماده سازی مورد نظر انتخاب کنید:

فیلتر آب میوه (D - رنگ نارنجی) با سوراخ های کوچک برای درست کردن آب میوه. فیلتر کولیس (E - رنگ تمشک) با سوراخ های گسترده تر برای ایجاد آماده سازی ضخیم تر، مانند کولیس.

توجه: به نوار تفاله خشک (F) با دقت دست بزنید. - در طول مونتاژ، مطمئن شوید که تفاله خشک به خوبی در فیلتر قرار داده شده است (شکل 1).

استفاده

قبل از استفاده، تمام محصولات غذایی را با دقت بشوئید.

کل مواد را آماده کنید تا فشرده شوند. بیشتر میوه ها و سبزیجات نیاز به کندن پوست یا درآوردن هسته هستند ندارند. فقط پوست ضخیم میوه ها بایککیده کننده شود (مركبات، هندوانه، میوه گل ساعتی ...). هسته های سخت را بردارید (در هلو، زردآلو، انبه و ...) و مغز آناناس. از قبل موادی را که از لوله رد نمی شوند خرد کنید.

یک تنگ (N) در زیر خروجی آب میوه (J) و تنگ دیگر (N) در زیر خروجی تفاله خشک (K) قرار دهید (شکل 8). اگر آب میوه حاوی کف باشد، شما می توانید از ابزار جانبی جدا ساز کف (O) استفاده کنید، که باید در زیر خروجی آب میوه (J) قرار داده شود (شکل 9).

A Штовхач	I Протикрапельний носик
B Кришка й горловина	J Отвір для виходу соку
C Стискальний гвинт	K Отвір для відходів
D Фільтр для соку	L Блок двигуна
E Фільтр для густих рідин	M Кнопка «ввімкнення/вимкнення»
F Язичок для відходів (не від'єднується від фільтра)	N Ємності
G Чаша	O Піновідсікач
H Підставка для чаші	P Щіточка для чищення
	Q Колектор для відходів

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ:

Розпакуйте прилад і розташуйте його на горизонтальній, міцній та стійкій робочій поверхні, потім вийміть усі деталі. Перед початком використання приладу переконайтеся, що знято всі пакувальні матеріали.

Промийте всі знімні деталі, сполосніть їх та ретельно витріть: штовхач (**A**), кришку та горловину (**B**), стискальний гвинт (**C**), фільтри (**D** та **E**), язичок для відходів (**F**), чашу (**G**), підставку та носик (**H** та **I**), ємності (**N**), а також колектор для відходів (**Q**).

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ: МАЛЮНКИ 1—7

Зберіть прилад, як показано на малюнках і виберіть фільтр залежно від того, який кінцевий продукт Ви бажаєте отримати:

фільтр для соку (**D** — помаранчевого кольору) з дрібною сіткою для приготування соків; фільтр для густих рідин (**E** — малинового кольору) з грубішою сіткою для приготування густіших рідин.

УВАГА! Обережно поведіться з язичком для відходів (**F**)!

- При складанні приладу переконайтеся, що язичок для відходів правильно встановлений в спеціально призначеному для нього гнізді (**мал. 1**).

ВИКОРИСТАННЯ:

Перед використанням ретельно помийте продукти, які Ви збираєтесь обробляти.

Підготуйте потрібну кількість інгредієнтів для віджимання. Більшість фруктів та овочів не потрібно чистити або виймати з них кісточки. Чистити потрібно лише інгредієнти з грубою шкіркою (цитрусові, дині, маракуйю тощо). Видаліть тверді кісточки (з персиків, абрикос, манго тощо) та серцевину з ананасів.

Попередньо поріжте на дрібніші шматочки продукти, що можуть не поміститися у горловину.

Поставте одну ємність (**N**) під отвір для виходу соку (**J**), іншу (**N**) — під отвір для відходів (**K**) (**мал. 8**).

Якщо сік з піною, можна скористатися піновідсікачем (0), який слід установити в ємність під вихідним отвором для соку (J) (мал. 9).

Натисніть на кнопку «ввімкнення/вимкнення» (M), щоб увімкнути прилад. Покладіть продукти у горловину, та, в разі потреби, проштовхніть їх донизу за допомогою штовхача (A). Переконайтеся, що носик (I) знаходиться в нижньому положенні (витікання соку).

Ніколи не проштовхуйте інгредієнти в горловину пальцями або іншим кухонним приладам.

Рекомендований максимальний час роботи приладу 20 хвилин.

Після того, як Ви проштовхнули всі інгредієнти, залиште прилад увімкненим ще на декілька секунд, щоб віджати максимальну кількість соку.

Поради щодо вибору інгредієнтів:

- Використовуйте свіжі фрукти та овочі. Віджимати можна будь-які фрукти, овочі та духмяні трави (разом із соковитими інгредієнтами).
- Рекомендується надавати перевагу таким соковитим плодам, як яблука, груші, помаранчі, томати тощо.
- Під час віджимання малосоковитих плодів (наприклад, бананів) і духмяних трав чергуйте їх із соковитішими фруктами або овочами для полегшення процесу соковиджимання. На завершення залишайте соковиті фрукти та овочі.
- Для віджимання довгих трав (наприклад, стебел пшениці) попередньо поріжте їх на шматочки довжиною 5 см, щоб уникнути намотування на гвинт. Віджимайте не більше 400 г трав одночасно.
- В зимовий період можна використовувати заморожені фрукти. Перед віджиманням їх слід повністю розморозити. Також можна використовувати фрукти в сиропі (лічі, персики тощо).

ЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ (МАЛ. 10—12)

Між приготуваннями різних соків або пюре

Достатньо ополоснути прилад, не розбираючи його. Поступово налийте воду в горловину ввімкненого приладу. Переконайтеся, що порожня ємність (N) розташована під отвором для виходу соку. Коли рідина стане прозорою, можна братися за приготування іншого соку.

Також можна використовувати цю корисну пораду для полегшення чищення приладу.

Після використання

Чищення слід виконувати негайно після використання. Переконайтеся, що прилад вимкнено. Не занурюйте блок двигуна (L) у воду, він не є герметичним.

Якщо фільтри (D/E) забруднені, промийте їх в мильній воді за допомогою щітки (P).

Корисна порада: Щоб виїняти гвинт (C) з фільтру (D/E), переверніть, якщо потрібно, гвинт разом із фільтром та натисніть на нижню частину гвинта.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ?

НЕСПРАВНІСТЬ	РІШЕННЯ
Прилад не вмикається	<ul style="list-style-type: none"> - Перевірте, чи правильно зібрано всі елементи. - Перевірте, чи прилад під'єднано до мережі. - Перевірте, чи зафіксовано кришку (B).
Зупинка приладу в процесі роботи, миготить червоний індикатор	<ul style="list-style-type: none"> - Натисніть на кнопку «ввімкнення/вимкнення» (M), щоб вимкнути прилад. - Перевірте, чи кришку (B) зафіксовано належним чином. - Увімкніть прилад. Якщо індикатор безпеки спрацьовує знову, розберіть прилад, почистіть його, а потім знову увімкніть. - Переконайтеся, що гвинт (C) не заблокований.
Зупинка приладу в процесі роботи, миготить білий індикатор	<ul style="list-style-type: none"> - Спрацювала система безпеки. Радимо дати приладу охолонути декілька хвилин, почистити його, а потім знову ввімкнути, натиснувши на кнопку «ввімкнення/вимкнення» (M).
Інгредієнти віджимаються неякісно	<ul style="list-style-type: none"> - Почистіть прилад: помийте, сполосніть і витріть кришку (B), стискальний гвинт (C), фільтр (D) або (E), язичок для відходів (F), чашу (G), підставку чаші (H), носик (I), а також колектор для відходів (Q). - Переконайтеся в правильному розташуванні язичка (F) на фільтрі (закриває отвір для відходів) та його справності.
Проблеми з герметичністю	<ul style="list-style-type: none"> - Перевірте, чи всі елементи правильно зібрані, зокрема, чи протикрапельний носик (I) знаходиться в належному положенні.

ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|--|
| A Толкатель | J Отверстие для выхода сока |
| B Крышка с воронкой подачи | K Отверстие для сухой выжимки |
| C Выжимной шнек | L Блок мотора |
| D Фильтр для соков | M Кнопка включения/выключения |
| E Фильтр для пюре | N Емкости для сока/выжимки |
| F Язычок для сепарации сухой выжимки (не отделимый от фильтра) | O Крышка для подавления пенообразования |
| G Чаша | P Щетка для очистки |
| H Коллектор сока | Q Коллектор сухой выжимки |
| I Носик с ограничителем капель | |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распакуйте прибор и поставьте его на горизонтальную, прочную и стабильную поверхность, затем выньте все компоненты. Перед использованием прибора обязательно проверьте, чтобы все элементы упаковки были удалены.

Промойте, тщательно очистите и протрите насухо все съемные компоненты: толкатель (**A**), крышку с воронкой подачи (**B**), выжимной шнек (**C**), фильтры (**D** и **E**), язычок для сепарации сухой выжимки (**F**), чашу (**G**), коллектор сока и носик (**H** и **I**), емкости для сока/выжимки (**N**) и коллектор сухой выжимки (**Q**).

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ (РИС. 1 - 7)

Соберите прибор, как показано на иллюстрациях и выберите фильтр, соответствующий задуманному рецепту.

Фильтр для соков (**D** – оранжевого цвета) с мелким ситом для приготовления сока.

Фильтр для пюре (**E** – малинового цвета) с более крупным ситом для приготовления рецептов с более густой консистенцией, например, пюре.

ВНИМАНИЕ! Очень осторожно обращайтесь с язычком для сепарации сухой выжимки (**F**).

- При сборке убедитесь в том, что язычок для сепарации сухой выжимки правильно установлен в предусмотренной для него выемке на фильтре (**рис. 1**).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед использованием тщательно промойте все продукты, которые могли быть обработаны химическими веществами.

Подготовьте необходимое количество всех ингредиентов, из которых планируется выжимать сок. Большинство овощей и фруктов не нужно очищать от кожуры или извлекать из них семена. Очистите от кожуры только ингредиенты с толстой кожурой/шкуркой (цитрусовые, дыня, маракуйя и т. п.). Извлеките твердые косточки (из персиков, абрикосов, манго и т. д.) и твердую сердцевину ананаса.

Предварительно разрежьте продукты, которые не входят в воронку подачи.

Поставьте одну емкость (N) под отверстие для выхода сока (J), а вторую емкость (N) – под отверстие для сухой выжимки (K) (рис. 8).

Если в соке образуется пена, можно использовать дополнительную крышку для уменьшения пенообразования (O), которую необходимо установить на емкость, расположенную под отверстием для выхода сока (J) (рис. 9).

Нажмите на кнопку включения/выключения (M), чтобы запустить соковыжималку, поместите кусочки овощей/фруктов в воронку подачи и при необходимости подтолкните их с помощью толкателя (A). Убедитесь, что носик (I) находится в нижнем положении (в позиции для вытекания сока).

Ни в коем случае не проталкивайте ингредиенты в воронку подачи пальцами или другими кухонными принадлежностями.

Максимально рекомендуемая продолжительность использования соковыжималки: 20 минут.

После переработки всех ингредиентов дайте соковыжималке поработать еще несколько секунд, чтобы выжать максимальное количество сока.

Советы по выбору ингредиентов

- Отдавайте предпочтение свежим фруктам и овощам. С помощью соковыжималки можно выжимать сок из фруктов, овощей и пряных трав (в сочетании с сочными ингредиентами) всех типов.
- Что касается яблок, груш, апельсинов, помидор и т. д., то рекомендуется выбирать сорта, предназначенные для выжимания сока.
- При выжимании сока из фруктов с небольшим содержанием сока (например, бананов) и пряных трав, чтобы облегчить процесс, их следует чередовать с фруктами или овощами с высоким содержанием сока. Заканчивать процесс тоже следует сочными ингредиентами.
- При выжимании сока из длинных трав (например, побегов пшеницы), предварительно разрежьте их на отрезки длиной не более 5 см, чтобы не допустить их накручивания на шнек. Не выжимайте сок из более 400 г трав за раз.
- Вне сезона можно использовать замороженные фрукты. Перед выжиманием сока полностью разморозьте их. Также можно использовать консервированные фрукты в сиропе (личи, персики и т. д.).

ОЧИСТКА (РИС. 10 - 12)

Между 2 рецептами

Вы можете очистить прибор, не разбирая его. Постепенно небольшими порциями залейте воду в воронку подачи при включенном приборе. Убедитесь, что под отверстием для выхода сока установлена пустая емкость для сока (N). Когда поступающая из отверстия вода будет прозрачной, можно начинать приготовление следующего рецепта!

Этот прием также можно предварительно использовать для упрощения очистки прибора.

После применения

Очистку следует выполнять сразу же после использования прибора. Проверьте, что устройство отключено от электросети. Не погружайте в жидкость блок мотора (L), так

как он не загерметизирован.

Если фильтры засорены **(D/E)**, предварительно промойте их мыльной водой и очистите щеткой **(P)**.

Совет: чтобы извлечь выжимной шнек **(C)** из фильтра **(D/E)**, при необходимости полностью переверните шнек вместе с фильтром и нажмите на нижнюю часть шнека.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

ПРОБЛЕМЫ	РЕШЕНИЯ
Прибор не включается	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте, все ли компоненты правильно монтированы.- Проверьте, правильно ли прибор подключен к сети питания.- Проверьте, хорошо ли зафиксирована крышка (B).
Остановка прибора во время работы: мигает красный индикатор	<ul style="list-style-type: none">- Нажмите на кнопку включения/выключения (M), чтобы выключить прибор.- Проверьте, хорошо ли зафиксирована крышка (B).- Снова включите прибор. Если снова срабатывает система защиты, разберите прибор, очистите его и снова соберите.- Убедитесь в том, что выжимной шнек (C) не заблокирован.
Остановка прибора: мигает белый индикатор	<ul style="list-style-type: none">- Это предохранительное отключение, при котором рекомендуется дать прибору остыть в течение нескольких минут, очистить его и затем включить нажатием на кнопку включения/выключения (M).
Недостаточно качественное выжимание сока из ингредиентов	<ul style="list-style-type: none">- Очистите прибор: промойте, очистите и протрите насухо: крышку (B), выжимной шнек (C), фильтры (D и E), язычок для сепарации сухой выжимки (F), чашу (G), коллектор сока (H), носик (I) и коллектор сухой выжимки (Q).- Проверьте, правильно ли установлен язычок (F) на фильтре (перекрывает ли он отверстие для сухой выжимки) и не поврежден ли он.
Нарушение герметичности	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте, все ли компоненты правильно собраны и, в первую очередь, находится ли носик с ограничителем капель (I) в позиции для вытекания сока.

СИПАТТАМАСЫ

КК

- | | |
|--|--|
| A Итергіш | J Шырын шығатын саңылау |
| B Беру құйғышы бар қақпақ | K Құрғақ сығындыға арналған саңылау |
| C Сығатын иірлік | L Қозғалтқыш блогі |
| D Шырынға арналған сүзгі | M Қосу/сөндіру батырмасы |
| E Езбеге арналған сүзгі | N Шырынға/сығындыға арналған сыйымдылықтар |
| F Құрғақ сығындының сепарациясына арналған тілшік (сүзгіден бөлінбейтін) | O Көбіктің түзілуін басуға арналған қақпақ |
| G Тостаған | P Тазалауға арналған қылшақ |
| H Шырын жинағыш | Q Құрғақ сығындыны жинағыш |
| I Тамшыны шектеуіші бар шүмек | |

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

Құралды орамадан шығарыңыз, оны көлденең, берік және тұрақты бетке қойыңыз, сосын барлық құрама бөліктерді алыңыз. Құралды қолданар алдында міндетті түрде ораманың барлық элементтерінің алынғанын тексеріңіз.

Барлық алынбалы құрама бөліктерді: итергішті (A), беру құйғышы бар қақпақты (B), сығатын иірлікті (C), сүзгілерді (D және E), құрғақ сығындының сепарациясына арналған тілшікті (F), тостағанды (G), шырын жинағышты және шүмекті (H және I), шырынға/сығындыға арналған сыйымдылықтарды (N) және құрғақ сығындыны жинағышты (Q) жуыңыз, мұқият тазалаңыз және құрғатып сүртіңіз.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДЫҚ (1– 7 СУРЕТТЕР)

Құралды суреттерде көрсетілгендей етіп жинаңыз және ойланған рецептіңізге сәйкес сүзгіні таңдаңыз.

Шырынға арналған сүзгінің (D – қызыл сары түсті) шырынды дайындауға арналған ұсақ елегі бар.

Езбеге арналған сүзгінің (E – қызыл күрең түсті) қоюырақ консиситенциясы бар рецептілерді, мысалы, езбені дайындауға арналған ірілеу елегі бар.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрғақ сығындының сепарациясына арналған тілшікті (F) қолданған кезде өте сақ болыңыз.

– Құралды жинау барысында құрғақ сығындының сепарациясына арналған тілшіктің сүзгіде өзіне арналған ойықта дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз (1 сурет).

ҚОЛДАНУ

Қолданар алдында химиялық заттармен өңделуі мүмкін барлық өнімдерді мұқият жуыңыз.

Шырын сығуға жоспарлаған барлық құрам бөлшектердің қажет мөлшерін дайындаңыз. Көптеген жемістер мен көкөністердің қабығын тазалаудың немесе олардан дәндерін алудың қажеті жоқ. Тек қалың қабығы бар құрам бөлшектерді ғана тазалаңыз

(цитрустар, қауын, маракуйя және т.б.). Қатты сүйектерді (шабдалыдан, өріктен, мангодан және т.б.) және ананастың қатты өзегін алып тастаңыз.

Беру құйғышына сыймайтын өнімдерді алдын ала бөлшектеп тураңыз.

Бір сыйымдылықты (N) шырын шығатын саңылаудың (J) астына, ал екінші сыйымдылықты (N) – құрғақ сығындыға арналған саңылаудың (K) астына қойыңыз (8 сурет).

Егер шырында көбік түзілсе, көбіктің түзілуін басуға арналған қосымша қақпақты (O) қолдануға болады, оны шырын шығатын саңылаудың (J) астында орналасқан сыйымдылыққа орнату қажет (9 сурет).

Шырынсыққышты іске қосу үшін қосу/сөндіру батырмасын (M) басыңыз, көкөністердің/жемістердің бөліктерін беру құйғышына салыңыз және қажет болған жағдайда оларды итергіштің (A) көмегімен итеріңіз. Шүмектің (I) төменгі жағдайда (шырынды ағызуға арналған жағдайда) екендігіне көз жеткізіңіз.

Құрам бөлшектерді ешқандай жағдайда да беру құйғышына саусақтарыңызбен немесе басқа асхана керек-жарақтарымен итермеңіз.

Шырынсыққышты қолданудың барынша рұқсат етілген ұзақтығы: 20 минут.

Барлық құрам бөлшектерді өңдеп болғаннан кейін, шырынның барынша көп мөлшерін сығу үшін шырынсыққышты тағы да бірнеше секундқа қоса тұрыңыз.

Құрам бөлшектерді таңдау бойынша кеңестер

- Балғын жемістер мен көкөністерді бәрінен артық көріңіз. Шырынсыққыштың көмегімен жемістердің, көкөністердің және татымды шөптердің барлық түрінен (балғын құрам бөлшектермен бірге) шырын сығуға болады.
- Алма, алмұрт, апельсин, қызанақ және т.б қатысты, шырын сығу үшін арналған сұрыптарын таңдауға кеңес береміз.
- Құрамында аз ғана шырыны бар жемістерден (мысалы, бананнан) және татымды шөптерден шырын сыққан кезде үрдісті жеңілдету үшін, оларды құрамында шырыны көп жемістермен немесе көкөністермен кезектестіріп сығу керек. Үрдісті шырыны көп құрам бөлшектермен аяқтау керек.
- Ұзын шөптерден (мысалы, бидайдың өркендерінен) шырын сыққан кезде, олардың иірлікте оралып қалуына жол бермеу үшін, ұзындығы 5 см-ден артық емес бөліктерге алдын ала кесіңіз. Бірден 400 г–нан артық шөптен шырын сықпаңыз.
- Маусымнан тыс жағдайда мұздатылған жемістерді қолдануға болады. Шырын сығудан бұрын оларды толығымен жібітіңіз. Сонымен қатар, консервіленген шәрбаттағы жемістерді де (личи, шабдалы және т.б.) қолдануға болады.

ТАЗАЛАУ (10 - 12 СУРЕТТЕР)

2 рецепті арасында

Сіз құралды бөлшектемей тазалай аласыз. Қосулы тұрған құралға біртіндеп аз үлестермен беру құйғышына су құйыңыз. Шырын шығатын саңылаудың астында шырынға арналған сыйымдылықтың (N) тұрғанына көз жеткізіңіз. Саңылаудан шығып жатқан су мөлдір болған кезде, келесі рецептіні дайындауды бастауға болады!

Құралды тазалауды жеңілдету үшін осы әдісті, сондай-ақ, алдын ала қолдануға болады.

Қолданып болғаннан кейін

Құралды қолданып болғаннан кейін бірден тазалауды орындаған жөн.

Құралдың электр желісінен ажыратылғанын тексеріңіз. Қозғалтқыш блогін (L) сұйықтыққа батырмаңыз, өйткені ол саңылаусыздандырылмаған.

Егер сүзгілер (D/E) бітеліп қалса, оларды алдын ала сабынды сумен жуып, қылшақпен (P) тазалаңыз.

Кеңес: сығатын иірлікті (C) сүзігеден (D/E) алу үшін қажет болған жағдайда иірлікті сүзгімен бірге толығымен айналдырыңыз және иірліктің төменгі бөлігін басыңыз.

ЕГЕР ҚҰРАЛ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ, НЕ ІСТЕУ КЕРЕК?

ҚИЫНШЫЛЫҚТАР	ШЕШІМДЕР
Құрал қосылмайды.	<ul style="list-style-type: none"> - Барлық құрама бөліктердің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. - Құралдың қоректендіру көзіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз. - Қақпақтың (B) дұрыс орнықтырылғанын тексеріңіз.
Жұмыс істеп тұрған кезде құралдың тоқтап қалуы: қызыл айқындағыш жыпылықтайды.	<ul style="list-style-type: none"> - Құралды сөндіру үшін қосу/сөндіру батырмасын басыңыз (M). - Қақпақтың (B) дұрыс орнықтырылғанын тексеріңіз. - Құралды қайта қосыңыз. Егер сақтандыру жүйесі қайта іске қосылса, құралды бөлшектеңіз, оны тазалаңыз және қайта жинаңыз. - Сығатын иірліктің (C) бұғатталмағанына көз жеткізіңіз.
Құралдың тоқтауы: ақ айқындағыш жыпылықтайды.	<ul style="list-style-type: none"> - Бұл құралдың сақтандырылған ажыратылуы, осындай кезде құралды бірнеше минут бойы салқындатыңыз, оны тазалаңыз және қосу/сөндіру батырмасын (M) басу арқылы қайта қосыңыз.
Құрам бөлшектерден шырынды жеткілікті сапалы сықпайды.	<ul style="list-style-type: none"> - Құралды тазалаңыз: қақпақты (B), сығатын иірлікті (C), сүзгілерді (D және E), құрғақ сығындының сепарациясына арналған тілшікті (F), тостағанды (G), шырын жинағышты (H), шүмекті (I) және құрғақ сығындыны жинағышты (Q) жуыңыз, тазалаңыз және құрғатып сүртіңіз. - Тілшіктің (F) сүзгіде дұрыс орнатылғанын (құрғақ сығындыға арналған саңылауды жауып тұрғандығын) және оның зақымданбағанын тексеріңіз.
Саңылаусыздықтың бұзылуы.	<ul style="list-style-type: none"> - Барлық құрама бөлшектердің дұрыс жиналғанын, ең алдымен, тамшыны шектеуіші бар шүмектің (I) шырынды ағызу жағдайында екендігін тексеріңіз.

DESCRIPCIÓN

A Empujador	I Boca de vertido antigoteo
B Tapa y abertura	J Salida de zumo
C Tornillo de prensaje	K Salida de residuos
D Filtro de zumo	L Bloque del motor
E Filtro de salsa	M Interruptor de encendido/apagado
F Lengüeta de residuos (no separable del filtro)	N Jarras
G Bol	O Antiespuma
H Copela	P Cepillo de limpieza
	Q Recogedor de residuos

ANTES DEL PRIMER USO:

Desembale el aparato y colóquelo sobre una superficie de trabajo horizontal, sólida y estable, procediendo a desmontar todas las piezas. Antes de comenzar a utilizar el aparato, compruebe que ha retirado todos los elementos propios del embalaje.

Lave todas las piezas de quita y pon, enjuáguelas y séquelas cuidadosamente: el empujador (**A**), la tapa y la abertura (**B**), el tornillo de prensaje (**C**), los filtros (**D** y **E**), la lengüeta de residuos (**F**), el bol (**G**), la copela y la boca de vertido (**H** e **I**), las jarras (**N**) así como el recogedor de residuos (**Q**).

PUESTA EN SERVICIO: FIG. 1 A 7

Monte el aparato tal como se indica en los esquemas y elija el filtro en función del preparado que desee efectuar:

Filtro de zumo (**D** - color naranja) con una rejilla provista de pequeños agujeros para hacer zumo. Filtro de salsa (**E** - color frambuesa) con una rejilla provista de agujeros más grandes para preparar sustancias más espesas como es el caso de las salsas.

ATENCIÓN: manipule la lengüeta para residuos secos (**F**) con precaución.

- Durante el proceso de montaje, asegúrese de que la lengüeta de residuos está bien colocada en el alojamiento previsto a estos efectos sobre el filtro (**fig. 1**).

USO:

Antes de comenzar a utilizar la máquina, lave cuidadosamente los alimentos que hayan podido ser tratados.

Prepare todos los ingredientes que se van a exprimir. No es necesario pelar y quitar las pepitas de la mayor parte de frutas y verduras. Pele exclusivamente los ingredientes que tengan una piel gruesa (cítricos, plátanos, piña, melón, frutas de la pasión, etc.). Asimismo, extraiga las pepitas duras (melocotón, albaricoque, mango, etc.) y el corazón de la piña. Corte previamente aquellos alimentos que no pasen por la abertura.

Coloque una de las jarras **(N)** debajo de la boca de vertido antigoteo y la otra jarra **(N)** debajo de la salida de residuos **(fig. 8)**.

Si el zumo contiene espuma, puede emplear el accesorio antiespuma **(O)** que debe colocarse en la jarra debajo de la salida de zumo **(J)** **(fig. 9)**.

Pulse el interruptor de encendido/apagado **(M)** para poner el aparato en marcha, coloque los trozos en las aberturas y, si resulta necesario, hágalos descender utilizando el empujador **(A)**. Asegúrese de que la boca de vertido **(I)** apunte hacia abajo (salida del zumo).

Nunca utilice los dedos u otro utensilio para empujar en la abertura.

Se aconseja utilizar el aparato durante un tiempo máximo de 20 minutos.

Una vez que se hayan triturado todos los ingredientes, deje girar el aparato durante algunos segundos para extraer la máxima cantidad de zumo posible.

Consejos sobre la elección de ingredientes:

- Escoja frutas y verduras frescas. Puede exprimir todo tipo de frutas, verduras y hierbas aromáticas (asociadas a ingredientes jugosos).
- Se recomienda dar prioridad a las variedades para zumo, especialmente en el caso de las manzanas, peras, naranjas, tomates, etc.
- Cuando exprima frutas poco jugosas (por ejemplo, plátanos) y hierbas aromáticas, alténelas con frutas o verduras jugosas para facilitar la extracción. Termine con las frutas o verduras jugosas.
- Cuando preñe hierbas largas (por ejemplo, hierba de trigo), córtelas previamente en trozos de 3 cm para evitar que se enrollen en el tornillo. Como máximo, en cada ocasión preñe 400g de hierbas.
- Fuera de temporada, puede utilizar frutas congeladas. Antes de prensarlas deje que se descongelen totalmente. Asimismo, puede utilizar frutas en almíbar (lichis, melocotones, etc.).

LIMPIEZA (FIG. 10 A 12)

Entre 2 preparados

Basta aclarar el aparato sin desmontarlo, vertiendo agua poco a poco en la abertura mientras el aparato está en marcha. Asegúrese de haber colocado una jarra **(N)** vacía debajo de la salida de zumo. Cuando el zumo empiece a clarea, ya puede seguir con otro zumo.

También puede utilizar esta sugerencia para facilitar la limpieza del aparato.

Cuando termine de utilizarlo

La limpieza debe efectuarse inmediatamente después de su uso. Compruebe que el aparato esté desconectado. No sumerja el bloque del motor **(L)**, tenga en cuenta que no es estanco.

Si los filtros **(D/E)** están obstruidos, lávelos previamente con agua jabonosa sirviéndose del cepillo **(P)**.

Truco: Para extraer el tornillo **(C)** del filtro **(D/E)** invierta si es necesario el conjunto compuesto por el tornillo y el filtro, y luego apoye sobre el tornillo.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	SOLUCIONES
No se pone en marcha	<ul style="list-style-type: none"> - Compruebe que todos los elementos estén correctamente montados. - Compruebe que el aparato esté bien conectado a la corriente. - Compruebe que la tapa (B) esté bien cerrada.
El aparato se detiene mientras está en funcionamiento: el piloto rojo parpadea	<ul style="list-style-type: none"> - Pulse el botón encendido/apagado (M) para apagar el aparato. - Compruebe que la tapa (B) está bien cerrada. - Encienda otra vez el aparato. Si el sistema de seguridad salta nuevamente, desmóntelo, límpielo y vuelva a encenderlo. - Compruebe que el tornillo (C) no está bloqueado.
El aparato se detiene: el piloto blanco parpadea	<ul style="list-style-type: none"> - Se trata de una parada de seguridad, le aconsejamos que deje enfriar el aparato durante unos minutos, luego proceda a limpiarlo y, por último, vuelva a encenderlo pulsando el interruptor de encendido/apagado (M).
El prensado incorrecto de los ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> - Limpie el aparato: lave, aclare y seque: la tapa (B), el tornillo de prensaje (C), el filtro (D o E), la lengüeta de residuos (F), el bol (G), la copela y la boca de vertido (H e I), así como el recogedor de residuos (Q). - Compruebe que la lengüeta (F) esté bien colocada sobre el filtro (cubriendo la salida de residuos) y que se encuentra en buen estado.
Problemas de estanqueidad	<ul style="list-style-type: none"> - Compruebe que todos los elementos estén correctamente ensamblados, especialmente que la boca de vertido antigoteo (I) está en la posición de salida de zumo.

DESCRIÇÃO

A Calçador	I Bico de verter anti-gotas
B Tapa e alimentador	J Saída de sumo
C Parafuso de prensagem	K Saída de resíduos secos
D Filtro de sumo	L Bloco do motor
E Filtro coador	M Interruptor de Ligar/Desligar
F Fita de resíduos secos (indissociável do filtro)	N Jarras
G Taça	O Separador de espuma
H Receptáculo	N Escova de limpeza
	Q Coletor de resíduos secos

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

Retire o aparelho da embalagem e coloque-o numa superfície plana, sólida e estável. Em seguida, desmonte todas as peças. Certifique-se de que retirou todos os elementos de acondicionamento antes de começar a utilizar o aparelho.

Lave todas as peças amovíveis, enxague-as e seque-as cuidadosamente: o calçador (**A**), a tampa e o alimentador (**B**), o parafuso de prensagem (**C**), os filtros (**D** e **E**), a fita de resíduos secos (**F**), a taça (**G**), o receptáculo e o bico de verter (**H** e **I**), as jarras (**N**), bem como o coletor de resíduos secos (**Q**).

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO: FIG. 1 A 7

Monte o aparelho conforme indicado nos desenhos, escolhendo o filtro em função do resultado pretendido:

Filtro de sumo (**D** - cor de laranja) com uma grelha de orifícios pequenos para fazer sumos.

Filtro coador (**E** - cor de framboesa) com uma grelha de orifícios maiores, para preparações mais espessas, como caldas.

ATENÇÃO: manuseie a fita de resíduos secos (**F**) cuidadosamente.

- Certifique-se de que, durante a montagem, a fita de resíduos secos está bem posicionada no filtro, na ranhura destinada a esse efeito (**fig. 1**).

UTILIZAÇÃO:

Antes de utilizar, lave cuidadosamente os alimentos que possam ter sido tratados.

Prepare toda a quantidade de ingredientes para espremer. Não é necessário descascar nem descarocar a maioria das frutas e legumes. Descasque apenas alimentos com casca grossa (citrinos, melão, maracujá, etc.). Retire também os caroços rijos (pêssegos, alperces, mangas, etc.) e o coração do ananás.

Corte previamente os alimentos que não passam no alimentador.

Coloque uma das jarras (**N**) por baixo da saída de sumo (**J**) e a outra jarra (**N**) por baixo da saída de resíduos secos (**K**) (**fig. 8**).

Se o sumo tiver espuma, é possível utilizar o acessório separador de espuma **(O)**, que deve colocar na jarra que está por baixo da saída de sumo **(J)** **(fig.9)**.

Prima o interruptor de Ligar/Desligar **(M)** para colocar o aparelho em funcionamento, coloque os alimentos pré-cortados no alimentador e, caso seja necessário, utilize o calçador **(A)**. Certifique-se de que o bico de verter **(I)** se encontra em posição baixa (escoamento de sumo).

Nunca empurre os alimentos no alimentador com os dedos ou qualquer outro utensílio.

Recomenda-se uma utilização máxima de 20 minutos.

Após a passagem dos alimentos, deixe o aparelho girar alguns segundos para extrair o máximo de sumo.

Conselhos para a selecção de ingredientes:

- Escolha frutas e legumes frescos. É possível espremer todo o tipo de frutas, legumes e ervas aromáticas (juntamente com alimentos sumarentos).
- Recomenda-se a escolha de frutas e legumes mais sumarentos, como maçãs, peras, laranjas, tomates, etc.
- Quando espremer frutas pouco sumarentas (como a banana) e ervas aromáticas, alterne com frutas ou legumes sumarentos para facilitar a extração. Termine com frutas ou legumes sumarentos.
- Quando espremer ervas compridas (como erva de trigo), corte-as primeiro em pedaços de 5 cm para evitar que se enrolem. Esprema, no máximo, 400 g de ervas de cada vez.
- Fora da estação, é possível utilizar fruta congelada. Deixe descongelar completamente antes de espremer. É possível também utilizar fruta em calda (líchias, pêsesgos, etc.).

LIMPEZA (FIG. 10 A 12)

Entre duas preparações

Pode apenas passar o aparelho por água sem o desmontar. Vá deitando pequenas quantidades de água pelo alimentador com o aparelho em funcionamento. Não se esqueça de colocar uma jarra **(N)** vazia por baixo da saída de sumo. Quando a água sair mais clara, pode fazer outro sumo, de imediato!

Pode também utilizar esta técnica para facilitar a limpeza do aparelho.

Após a utilização

A limpeza deve ser efetuada imediatamente após cada utilização. Verifique se o aparelho está desligado. Não mergulhe o bloco do motor **(L)** em água, uma vez que não é estanque.

Se os filtros **(D/E)** estiverem muito sujos, realize a pré-lavagem em água com detergente para a loiça e limpe com a ajuda da escova **(P)**.

Dica: caso seja necessário, para retirar o parafuso **(C)** do filtro **(D/E)**, rode o conjunto do parafuso e filtro e, em seguida, pressione o parafuso.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
Não entra em funcionamento	<ul style="list-style-type: none">- Verifique se todos os elementos estão montados corretamente.- Verifique se o aparelho está bem ligado à corrente.- Verifique se a tampa (B) está bem apertada.
O aparelho para durante o funcionamento: o indicador vermelho pisca	<ul style="list-style-type: none">- Prima o botão de Ligar/Desligar (M) para desligar o aparelho.- Verifique se a tampa (B) está bem apertada.- Volte a ligar o aparelho. Se a proteção for activada novamente, desmonte o aparelho, limpe-o e, em seguida, volte a ligar o aparelho.- Verifique se o parafuso (C) não está bloqueado.
O aparelho para durante o funcionamento: o indicador branco pisca	<ul style="list-style-type: none">- Trata-se de um corte de segurança. Recomendamos deixar o aparelho arrefecer durante alguns minutos, limpá-lo e, em seguida, ligá-lo novamente, premindo o botão de Ligar/Desligar (M).
Os ingredientes ficam mal espremidos	<ul style="list-style-type: none">- Limpe o aparelho: lave, enxague e seque: a tampa (B), o parafuso de prensagem (C), o filtro (D ou E), a fita de resíduos secos (F), a taça (G), o receptáculo (H), o bico de verter (I), bem como o colector de resíduos secos (Q).- Verifique se a fita (F) está bem posicionada sobre o filtro (para recolher resíduos) e que se encontra em bom estado.
Problema de estanqueidade	<ul style="list-style-type: none">- Verifique se todos os elementos estão montados corretamente, em particular se o bico de verter anti-gotas (I) está na posição de escoamento de sumo.

DESCRIZIONE

- | | |
|---|---------------------------------------|
| A Pressino | I Beccuccio antigoccia |
| B Coperchio e condotto | J Uscita spremute |
| C Vite di pressatura | K Uscita residui secchi |
| D Filtro per spremute | L Blocco motore |
| E Filtro per creme | M Interruttore On/Off |
| F Linguetta per residui secchi (non staccabile dal filtro) | N Caraffe |
| G Ciotola | O Separatore |
| H Coppetta | P Spazzola per la pulizia |
| | Q Collettore di residui secchi |

AL PRIMO UTILIZZO

Togliere l'apparecchio dall'imballaggio e porlo su un piano di lavoro solido e stabile, smontare tutti i pezzi. Verificare di aver rimosso tutti gli elementi di imballaggio prima di cominciare a utilizzare l'apparecchio.

Lavare tutti i pezzi smontabili, sciacquarli e asciugarli con cura: il pressino (**A**), il coperchio e il condotto (**B**), la vite di pressatura (**C**), i filtri (**D** e **E**), la linguetta per residui secchi (**F**), la ciotola (**G**), la coppetta e il beccuccio (**H** e **I**), le caraffe (**N**) nonché il collettore di residui secchi (**Q**).

AVVIAMENTO FIG. DA 1 A 7

Montare l'apparecchio seguendo le indicazioni dei disegni e scegliendo il filtro in base alla preparazione desiderata:

Filtro per spremute (**D** - arancione) con griglia dai fori piccoli per la preparazione di spremute.

Filtro per creme (**E** - lampone) con griglia dai fori più larghi per preparazioni più dense, come creme.

ATTENZIONE: manipolare con precauzione la linguetta per residui secchi (**F**).

- Al momento del montaggio, accertarsi che la linguetta per i residui secchi sia posizionata correttamente nell'apposito alloggiamento sul filtro (**fig.1**).

UTILIZZO

Prima dell'uso, lavare con cura gli alimenti che avrebbero potuto subire un trattamento.

Preparare tutta la quantità di ingredienti da spremere. Non è necessario pelare e togliere i semi per la maggior parte di frutta e ortaggi. Pelare con attenzione gli ingredienti con buccia spessa (agrumi, meloni, frutti della passione ecc.). Estrarre i noccioli duri (pesche, albicocche, manghi ecc.) e il cuore degli ananas.

Tagliare prima gli alimenti che potrebbero non entrare attraverso il condotto.

Posizionare una caraffa (**N**) sotto l'uscita spremute (**J**) e l'altra caraffa (**N**) sotto l'uscita residui secchi (**K**) (**fig. 8**).

Se nel succo si forma della schiuma, sarà possibile usare la separatore **(O)** posizionandola nella caraffa situata sotto l'uscita del succo **(J)** (fig.9).

Premere l'interruttore On/Off **(M)** per azionare l'apparecchio, sistemare i pezzetti nei condotti spingendoli, se necessario, con il pressino **(A)**. Assicurarsi che il beccuccio **(I)** sia rivolto verso il basso (deflusso del succo).

Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti nel condotto.

Si consiglia una durata di utilizzo di 20 minuti massimo per volta.

Dopo il passaggio degli ingredienti, lasciare l'apparecchio in funzione per alcuni secondi per estrarre il massimo del succo.

Suggerimenti per la scelta degli ingredienti:

- Scegliere frutta e ortaggi freschi. È possibile spremere qualsiasi tipo di frutta, ortaggi ed erbe aromatiche (combinati con ingredienti succosi).
- Si consiglia di scegliere varietà succose, soprattutto per quanto riguarda mele, pere, arance, pomodori ecc.
- Quando si spremono frutti poco succosi (ad es. banane) ed erbe aromatiche, alternare con frutti od ortaggi succosi per facilitare l'estrazione. Terminare con frutta o ortaggi succosi.
- Quando si spremono erbe lunghe (ad es. erba di grano), tagliarle a pezzetti da 5 cm per evitare che si attorciglino alla vite. Spremere un massimo di 400 g di erbe per volta.
- Fuori stagione è possibile usare frutta congelata. Prima di spremerla lasciarla scongelare completamente. È possibile utilizzare anche frutta sciroppata (licci, pesche ecc.).

PULIZIA (FIG. DA 10 A 12)

Fra 2 preparazioni

È sufficiente sciacquare l'apparecchio senza smontarlo. Versare gradualmente dell'acqua nel condotto quando l'apparecchio è in funzione. Accertarsi di avere posto una caraffa **(N)** vuota sotto l'uscita del succo. Quando il succo diventa liquido, continuare con un altro succo!

È possibile procedere così anche per facilitare la pulizia dell'apparecchio.

A fine uso

Effettuare la pulizia subito dopo l'utilizzo. Verificare che il prodotto sia scollegato. Non immergere il blocco motore **(L)** perché non è a tenuta stagna.

Se i filtri **(D/E)** sono incrostati, effettuare un prelavaggio con acqua e sapone usando la spazzola **(P)**.

Suggerimento: per estrarre la vite **(C)** del filtro **(D/E)** rigirare, se necessario, il gruppo vite e filtro, quindi premere sulla parte di sotto della vite.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

PROBLEMI	SOLUZIONI
L'apparecchio non si avvia	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che tutti gli elementi siano montati correttamente. - Verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente alla presa. - Verificare che il coperchio (B) sia chiuso correttamente.
Arresto del funzionamento dell'apparecchio: la spia rossa lampeggia	<ul style="list-style-type: none"> - Premere il pulsante On/Off (M) per spegnere l'apparecchio. - Verificare che il coperchio (B) sia chiuso correttamente. - Riavviare l'apparecchio. Se il dispositivo di protezione scatta di nuovo, smontare, pulire e riaccendere l'apparecchio. - Verificare che la vite (C) non sia bloccata.
Arresto dell'apparecchio: la spia bianca lampeggia	<ul style="list-style-type: none"> - Si tratta di un arresto di sicurezza, si consiglia di far raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti, pulirlo e quindi riavviarlo premendo l'interruttore On/Off (M).
Errata spremitura degli ingredienti	<ul style="list-style-type: none"> - Pulire l'apparecchio: lavare, sciacquare e asciugare: il coperchio (B), la vite di pressatura (C), il filtro (D o E), la linguetta per residui secchi (F), la ciotola (G), la coppetta (H), il beccuccio (I) nonché il collettore di residui secchi (Q). - Verificare che la linguetta (F) sia posizionata correttamente sul filtro (copertura dell'uscita residui secchi) e che sia in buono stato.
Problemi di tenuta	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che tutti gli elementi siano montati correttamente, e soprattutto che il beccuccio antigoccia (I) sia in posizione di deflusso del succo.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Πιεστήριο
B Κάλυμμα και στόμιο τροφοδοσίας
C Κοχλίας σύνθλιψης
D Φίλτρο χυμού
E Φίλτρο πολτού
F Γλωσσίδι ξηρών υπολειμμάτων
 (συσχετιζόμενο με το φίλτρο)
G Δοχείο
H Χοάνη
I Βρυσάκι με στοπ σταγόνας
- J** Έξοδος χυμού
K Έξοδος ξηρών υπολειμμάτων
L Κεντρική μονάδα
M Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
N Κανάτες
O Σύστημα κατά του αφρού
P Βουρτσάκι καθαρισμού
Q Συλλέκτης ξηρών υπολειμμάτων

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ:

Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία της και τοποθετήστε την επάνω σε οριζόντιο, σταθερό και επίπεδο πάγκο εργασίας, κατόπιν αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα. Βεβαιωθείτε ότι βγάλατε όλα τα στοιχεία από τη συσκευασία τους πριν να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Πλύνετε όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα, ξεπλύνετέ τα και σκουπίστε τα προσεκτικά: το πιεστήριο (**A**), το κάλυμμα και το στόμιο τροφοδοσίας (**B**), τον κοχλία σύνθλιψης (**C**), τα φίλτρα (**D** και **E**), το γλωσσίδι ξηρών υπολειμμάτων (**F**), το δοχείο (**G**), τη χοάνη και το βρυσάκι (**H** και **I**), τις κανάτες (**N**) καθώς και το συλλέκτη ξηρών υπολειμμάτων (**Q**).

ΈΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ: ΣΧ. 1 ΈΩΣ 7

Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως υποδεικνύεται στα σχήματα και επιλέγοντας το φίλτρο ανάλογα με την επιθυμητή χρήση:

Φίλτρο χυμού (**D** - πορτοκαλί χρώμα) με πλέγμα με μικρές τρύπες για την παρασκευή χυμών.
 Φίλτρο πολτού (**E** - ροζ χρώμα) με πλέγμα με μεγαλύτερες τρύπες για την παρασκευή πιο πηχτών μειγμάτων, όπως πολτών.

ΠΡΟΣΟΧΗ : χρησιμοποιείτε με προσοχή το γλωσσίδι ξηρών υπολειμμάτων (**F**).

- Κατά τη συναρμολόγηση βεβαιωθείτε ότι το γλωσσίδι ξηρών υπολειμμάτων έχει τοποθετηθεί σωστά στην προβλεπόμενη θέση επάνω στο φίλτρο (**σχ.1**).

ΧΡΗΣΗ :

Πριν από τη χρήση, πλύνετε προσεκτικά τα τρόφιμα που πρόκειται να επεξεργαστείτε.

Προετοιμάστε όλη την ποσότητα συστατικών που θα χρησιμοποιήσετε. Από τα περισσότερα φρούτα και λαχανικά δεν είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τη φλούδα και τα κουκούτσια. Αφαιρέστε τη φλούδα μόνο από τα υλικά με χοντρή φλούδα (εσπεριδοειδή, πεπόνια, φρούτα του πάθους,...). Βγάλτε τα σκληρά κουκούτσια (ροδάκινα, βερίκοκα, μάνγκο,...) και την καρδιά του ανανά.

Κόψτε από πριν τα φρούτα που δεν χωράνε να περάσουν από το στόμιο τροφοδοσίας.

Τοποθετήστε μια κανάτα **(N)** κάτω από την έξοδο χυμού **(J)** και την άλλη κανάτα **(N)** κάτω από την έξοδο ξηρών υπολειμμάτων **(K)** (σχ. 8).

Εάν ο χυμός περιέχει αφρό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα κατά του αφρού **(O)** το οποίο πρέπει να τοποθετήσετε μέσα στην κανάτα που βρίσκεται κάτω από την έξοδο χυμού **(J)** (σχ.9).

Πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **(M)** για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, τοποθετήστε τα κομμάτια μέσα στα στόμια τροφοδοσίας και, εάν είναι απαραίτητο, σπρώξτε τα με το πιεστήριο **(A)**. Βεβαιωθείτε ότι το βουρτάκι **(I)** βρίσκεται σε χαμηλωμένη θέση (ροή χυμού).

Μην σπρώχνετε ποτέ με τα δάχτυλα ή άλλο εργαλείο μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας.

Συνιστάται να μην υπερβαίνετε τα 20 λεπτά χρόνο χρήσης.

Αφού η συσκευή περάσει τα υλικά, αφήστε τη να λειτουργεί για μερικά λεπτά, για μέγιστη εξαγωγή χυμού.

Συμβουλές για την επιλογή υλικών :

- Επιλέξτε φρέσκα φρούτα και λαχανικά. Μπορείτε να επεξεργαστείτε όλα τα είδη φρούτων, λαχανικών και αρωματικών βοτάνων (εφόσον πρόκειται για χυμώδη υλικά).
- Συνιστάται να προτιμάτε ποικιλίες για χυμό, ιδίως όσον αφορά τα μήλα, τα αχλάδια, τα πορτοκάλια, τις ντομάτες,...
- Όταν φτιάχνετε χυμό με φρούτα που δεν είναι και τόσο χυμώδη (π.χ. μπανάνα) και αρωματικά βότανα, βάλτε τα εναλλάξ με χυμώδη φρούτα και λαχανικά για να διευκολύνετε την παραγωγή χυμού. Χρησιμοποιήστε στο τέλος τα χυμώδη φρούτα ή λαχανικά.
- Όταν φτιάχνετε χυμό με βότανα μεγάλου μήκους (π.χ. σιτάρι), κόψτε τα από πριν σε κομμάτια 5 cm για να μην τυλιχτούν γύρω από τον κοχλία. Μην επεξεργάζεστε πάνω από 400 g βότανα κάθε φορά.
- Εκτός εποχής, μπορείτε να χρησιμοποιείτε κατεψυγμένα φρούτα. Αφήστε τα να ξεπαγώσουν εντελώς πριν να τα χρησιμοποιήσετε στον αποχυμωτή. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε κομπόστες φρούτων (λίτσι, ροδάκινα κ.λπ.).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ (ΣΧ.10 ΈΩΣ 12)

Ανάμεσα σε 2 παρασκευές

Μπορείτε να περιοριστείτε στο ξέπλυμα της συσκευής χωρίς να την αποσυναρμολογήσετε. Ρίχνετε σιγά-σιγά νερό από το στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Φροντίστε να έχετε τοποθετήσει μια άδεια κανάτα **(N)** κάτω από την έξοδο χυμού. Όταν το υγρό είναι πια διαυγές, μπορείτε να συνεχίσετε με έναν ακόμα χυμό !

Μπορείτε επίσης να εφαρμόσετε την ίδια διαδικασία ώστε να διευκολυνθείτε στον καθαρισμό της συσκευής.

Στο τέλος της χρήσης

Ο καθαρισμός πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως μετά τη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει τη συσκευή από την πρίζα. Μην βυθίζετε στο νερό την κεντρική μονάδα **(L)**, επειδή δεν είναι υδατοστεγής.

Εάν τα φίλτρα **(D/E)** είναι λερωμένα, καθαρίστε τα πρώτα με νερό και σαπούνι χρησιμοποιώντας το βουρτάκι **(P)**.

Συμβουλή : Για να αποσπάσετε τον κοχλία **(C)** από το φίλτρο **(D/E)** περιστρέψτε εάν είναι απαραίτητο το συγκρότημα κοχλία και φίλτρου, και κατόπιν πιέστε κάτω από τον κοχλία.

ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΚΑΛΑ, ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΛΥΣΕΙΣ
Δεν ενεργοποιείται	<ul style="list-style-type: none">- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι σωστά συναρμολογημένα.- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σας είναι σωστά στην πρίζα.- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα (B) είναι καλά ασφαλισμένο.
Απενεργοποίηση της συσκευής ενώ λειτουργεί : αναβοσβήνει η κόκκινη φωτεινή ένδειξη	<ul style="list-style-type: none">- Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (M) για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα (B) είναι καλά ασφαλισμένο.- Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή σας. Εάν σημειωθεί και πάλι η απενεργοποίηση ασφαλείας, αποσυναρμολογήστε, καθαρίστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή σας.- Βεβαιωθείτε ότι ο κοχλίας (C) δεν είναι μπλοκαρισμένος.
Απενεργοποίηση της συσκευής: αναβοσβήνει η λευκή φωτεινή ένδειξη	<ul style="list-style-type: none">- Πρόκειται για διακοπή λειτουργίας για λόγους ασφαλείας. Σας συνιστούμε να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει για μερικά λεπτά, να την καθαρίσετε, κατόπιν να την ενεργοποιήσετε ξανά πατώντας τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (M).
Κακή σύνθλιψη των υλικών	<ul style="list-style-type: none">- Καθαρίστε τη συσκευή: πλύνετε, ξεπλύνετε και σκουπίστε : το κάλυμμα (B), τον κοχλία σύνθλιψης (C), το φίλτρο (D ή E), το γλωσσίδι ξηρών υπολειμμάτων (F), το δοχείο (G), τη χοάνη (H), το βρυσάκι (I) καθώς και το συλλέκτη ξηρών υπολειμμάτων (Q).- Βεβαιωθείτε ότι το γλωσσίδι (F) είναι σωστά τοποθετημένο επάνω στο φίλτρο (κάλυψη της εξόδου ξηρών υπολειμμάτων), και ότι βρίσκεται σε καλή κατάσταση.
Προβλήματα στεγανότητας	<ul style="list-style-type: none">- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι σωστά συναρμολογημένα, και κυρίως ότι το βρυσάκι με στοπ σταγόνας (I) είναι στη θέση ροής χυμού.

BESCHRIJVING

- | | |
|--|--------------------------------------|
| A Duwstaaf | I Antilektuit |
| B Deksel en vulschacht | J Sapuitgang |
| C Persschroef | K Uitgang voor droge residuen |
| D Sapfilter | L Motorblok |
| E Coulisfilter | M Aan/uit-schakelaar |
| F Lipje voor droge residuen (niet scheidbaar van de filter) | N Karaffen |
| G Kom | O Pulpstop |
| H Schaal | P Schoonmaakborstel |
| | Q Opvangervoor droge residuen |

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Haal het apparaat uit de verpakking, zet het op een horizontaal, stevig en stabiel werkvlak en stal alle onderdelen uit. Controleer of u al het verpakkingsmateriaal goed hebt verwijderd voor het eerste gebruik.

Maak alle losse onderdelen schoon, spoel ze af en droog ze zorgvuldig: de duwstaaf (**A**), het deksel en de vulschacht (**B**), de persschroef (**C**), de filters (**D en E**), het lipje voor droge residuen (**F**), de kom (**G**), de schaal en de antilektuit (**H en I**), de karaffen (**N**) en de opvangervoor droge residuen (**Q**).

INGEBRUIKNAME (FIG. 1 TOT 7)

Monteer het apparaat zoals op de afbeeldingen weergegeven en kies de juiste filter in functie van de bereiding:

Sapfilter (**D** - kleur: oranje) met een rooster met kleine gaatjes om sap te persen.

Coulisfilter (**E** - kleur: framboos) met een rooster met grotere gaatjes om dikkere bereidingen te maken zoals coulis.

OPGELET: Wees voorzichtig bij het hanteren van het lipje voor droge residuen (**F**).

- Zorg ervoor dat het lipje voor droge residuen goed in het compartiment op de filter wordt geplaatst. (**fig. 1**).

GEBRUIK

Was het voedsel dat behandeld is zorgvuldig voor gebruik.

Maak het voedsel dat u wilt persen klaar. De meeste groenten en fruit hoeven niet geschild of ontpit te worden. Schil enkel het voedsel met een dikke schil (citrusvruchten, meloenen, passievruchten,...). Verwijder de harde pitten (perziken, abrikozen, mango's,...) en het hart.

Snijdt het voedsel dat niet in de vulschacht past in kleinere stukken.

Zet één karaf (**N**) onder de sapuitgang (**J**) en de andere karaf (**N**) onder de uitgang voor droge residuen (**K**) (**fig. 8**).

Als er pulp in het sap zit, kunt u de pulpstop (**O**) gebruiken. Zet de stop in de karaf onder de

sapuitgang **(J)** (fig.9).

Druk op de aan/uit-schakelaar **(M)** om het apparaat aan te zetten, doe de stukken in de vulschachten en duw het voedsel met de duwstaaf **(A)** naar beneden. Zorg ervoor dat de antilekruit **(I)** naar beneden staat (sapdoorstroming).

Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in de schacht.

Gebruik het apparaat niet langer dan 20 min.

Als alle ingrediënten zijn geperst, laat u het apparaat enkele seconden draaien om een maximale hoeveelheid sap op te vangen.

Tips voor de keuze van de ingrediënten:

- Gebruik verse groenten en vers fruit. Alle soorten fruit, groenten en aromatische kruiden kunnen worden geperst (in combinatie met sappige ingrediënten).
- Wij raden het gebruik van sappige variëteiten aan, vooral voor appels, peren, sinaasappels, tomaten, etc.
- Als u weinig sappig fruit (bv: bananen) en aromatische kruiden perst, dient u ook sappig fruit of sappige groenten toe te voegen om het persen te vergemakkelijken. Eindig steeds met sappig fruit of sappige groenten.
- Wanneer u lange kruiden perst (bv: tarwegras), moet u de kruiden eerst in stukjes van 5 cm snijden om te voorkomen dat de kruiden rond de schroef verstrikt raken. Pers maximaal 400 g kruiden per keer.
- Buiten het seizoen kunt u diepvriesfruit gebruiken. Laat het fruit volledig ontdooien voor gebruik. U kunt ook fruit op siroop (lychees, perziken,...) gebruiken.

SCHOONMAKEN (FIG. 10 TOT 12)

Tussen 2 bereidingen

Spoel het apparaat af zonder het uit elkaar te halen. Laat het apparaat draaien en giet water door de vulschacht. Zorg ervoor dat er een lege karaf **(N)** onder de sapuitgang staat. Zodra het sap helder wordt, kunt u verdergaan met een ander sap!

Deze tip werkt ook om het apparaat gemakkelijker te reinigen.

Na gebruik

Maak het apparaat onmiddellijk na gebruik schoon. Controleer of de stekker uit het stopcontact is getrokken. Dompel het motorblok **(L)** niet onder in water. Dit onderdeel is niet waterdicht.

Als de filters **(D/E)** vuil zijn, maakt u ze met zeepwater en de borstel **(P)** schoon.

Tip: Draai aan de schroef en de filter om en druk op de schroef om de schroef **(C)** uit de filter **(D/E)** te halen.

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat start niet	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of alle onderdelen correct zijn gemonteerd. - Controleer of de stekker in het stopcontact zit. - Controleer of het deksel (B) goed is vergrendeld.
Het apparaat valt tijdens het draaien stil: het rode controlelampje knippert	<ul style="list-style-type: none"> - Druk op de aan/uit-schakelaar (M) om het apparaat uit te zetten. - Controleer of het deksel (B) goed is vergrendeld. - Zet het apparaat opnieuw aan. Als de beveiliging opnieuw aanspringt, haalt u het apparaat uit elkaar, maakt u het schoon en zet u het opnieuw aan. - Controleer of de schroef (C) niet geblokkeerd is.
Het apparaat valt stil: het witte controlelampje knippert	<ul style="list-style-type: none"> - Dit is een veiligheidsuitschakeling. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen, maak het schoon en druk op de aan/uit-schakelaar (M) om het opnieuw aan te zetten.
De ingrediënten worden niet goed geperst	<ul style="list-style-type: none"> - Maak het apparaat schoon: was, spoel en droog het deksel (B), de persschroef (C), de filter (D of E), het lipje voor droge residuen (F), de kom (G), de schaal (H), de antilektuit (I) en de opvangervoor droge residuen (Q). - Controleer of het lipje voor droge residuen (F) goed op de filter is geplaatst (afdekking van de uitgang voor droge residuen) en in goede staat verkeert.
Lekproblemen	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of alle onderdelen correct gemonteerd zijn, en vooral of de antilektuit (I) naar beneden staat (sapdoorstroming).

BESCHREIBUNG

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A Stopfer | I Auslauf mit Tropfenstopp |
| B Abdeckung und Befülltrichter | J Saftauslauf |
| C Pressschraube | K Tresterauswurf |
| D Saftfilter | L Motorblock |
| E Püreefilter | M Ein-/Aus-Schalter |
| F Tresterabstreicher (nicht vom Filter zu trennen) | N Auffangbehälter |
| G Schüssel | O Schaumstopper |
| H Schälchen | P Reinigungsbürste |
| | Q Trestersammler |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung, stellen Sie es auf eine waagerechte, feste und stabile Oberfläche und nehmen Sie alle Teile auseinander. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle zur Verpackung gehörigen Teile entfernt haben, bevor Sie mit der Benutzung des Geräts beginnen.

Waschen und trocknen Sie sorgfältig alle abnehmbaren Teile: den Stopfer (**A**), die Abdeckung und den Befülltrichter (**B**), die Pressschraube (**C**), die Filter (**D** und **E**), den Tresterabstreicher (**F**), die Schüssel (**G**), das Schälchen und den Auslauf (**H** und **I**), die Auffangbehälter (**N**) sowie den Trestersammler (**Q**).

INBETRIEBNAHME: ABB. 1 BIS 7

Setzen Sie das Gerät wie auf den Abbildungen angegeben zusammen und wählen Sie den Filter entsprechend der gewünschten Zubereitung:

Saftfilter (**D** - orangefarben) mit einem Raster aus kleinen Löchern für die Herstellung von Saft.
Püreefilter (**E** - rosafarben) mit einem Raster aus größeren Löchern für die Herstellung von dickflüssigeren Zubereitungen wie Pürees.

ACHTUNG: Gehen Sie mit dem Tresterabstreicher (**F**) vorsichtig um.

- Versichern Sie sich während des Zusammensetzens, dass der Tresterabstreicher an dem dafür vorgesehenen Platz über dem Filter richtig positioniert ist (**Abb. 1**).

ANWENDUNG:

Waschen Sie Nahrungsmittel, die behandelt sein könnten, vor dem Verarbeiten sorgfältig.

Bereiten Sie die gesamte Menge der zu pressenden Zutaten vor. Die meisten Obst- und Gemüsearten müssen weder geschält noch entkernt werden. Schälen Sie lediglich Zutaten mit einer dicken Schale (Zitrusfrüchte, Melonen, Passionsfrüchte usw.). Entfernen Sie harte Fruchtkerne (von Pfirsichen, Aprikosen, Mangos,...) und den holzigen Kern der Ananas.

Schneiden Sie Nahrungsmittel klein, die sonst nicht in den Befülltrichter passen würden.

Platzieren Sie einen Auffangbehälter (**N**) unter dem Saftauslauf (**J**) und den anderen (**N**) unter dem Tresterauswurf (**K**) (**Abb. 8**).

Wenn der Saft schaumig ist, können Sie den beiliegenden Schaumstopper **(O)** verwenden, der am Auffangbehälter unter dem Saftauslauf **(J)** anzubringen ist **(Abb. 9)**.

Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Schalter **(M)**, um das Gerät einzuschalten, füllen Sie die gestückelten Zutaten in den Einfülltrichter und drücken Sie, falls nötig, mit dem Stopfer nach **(A)**. Versichern Sie sich, dass sich der Auslauf **(I)** in der unteren Position befindet (Saftauslauf).

Stopfen Sie niemals mit den Fingern oder anderen Geräten im Einfülltrichter nach.

Es wird eine Benutzung von maximal 20 Minuten empfohlen.

Lassen Sie das Gerät nach dem Einfüllen der Zutaten einige Sekunden laufen, um eine maximale Saftausbeute zu erzielen.

Empfehlungen zur Auswahl der Zutaten:

- Wählen Sie frisches Obst und Gemüse. Jedes Obst und Gemüse und alle aromatischen Kräuter (die zu den safthaltigen Zutaten gezählt werden) können ausgepresst werden.
- Es wird empfohlen, vorzugsweise safthaltige Arten zu verwenden. Dies gilt insbesondere für Äpfel, Birnen, Orangen, Tomaten usw.
- Wenn Sie wenig safthaltige Früchte (z. B. Bananen) und aromatische Kräuter auspressen, verwenden Sie abwechselnd auch safthaltiges Obst oder Gemüse, um die Entsaftung zu erleichtern. Verwenden Sie zum Schluss safthaltiges Obst oder Gemüse.
- Wenn Sie lange Kräuter pressen (z. B. Weizengras), schneiden Sie diese vorher in 5 cm lange Stücke, um zu verhindern, dass sie sich um die Schraube wickeln. Pressen Sie maximal 400 g Kräuter auf einmal.
- Außerhalb der Saison können Sie tiefgefrorene Früchte verwenden. Lassen Sie diese vor dem Auspressen vollständig auftauen. Auch eingelegte Früchte (Litschis, Pfirsiche usw.) können verwendet werden.

REINIGUNG (ABB. 10 BIS 12)

Zwischen 2 Zubereitungen

Es reicht aus, das Gerät auszuspülen, ohne es auseinanderzunehmen. Geben Sie dazu nach und nach Wasser in den Einfülltrichter, während das Gerät läuft. Stellen Sie sicher, dass sich unter dem Saftauslauf ein leerer Auffangbehälter **(N)** befindet. Sobald der Saft hell herausläuft, können Sie mit dem nächsten Saft fortfahren!

Diesen Trick können Sie auch anwenden, um die Reinigung des Geräts zu vereinfachen.

Bei Beendigung der Benutzung

Die Reinigung muss unmittelbar nach der Benutzung durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich, dass der Gerätestecker gezogen ist. Den Motorblock **(L)** niemals in Wasser eintauchen. Falls die Filter **(D/E)** verschmutzt sind, führen Sie mit Spülwasser und mithilfe der Bürste **(P)** eine Vorwäsche durch.

Tipp: Falls Sie die Schraube nicht entnehmen können, entriegeln Sie bitte den kompletten Behälter und nehmen den Behälter vom Gerät, drehen Sie den Behälter so dass Sie auf die Welle der Schraube schauen können, drücken Sie nun mit der Hand auf diese Welle, die Schraube kann nun leicht entnommen werden.

PROBLEME	LÖSUNGEN
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, ob alle Teile richtig zusammengesetzt wurden. - Überprüfen Sie, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist. - Überprüfen Sie, ob die Abdeckung (B) verriegelt ist.
Das Gerät stoppt während des Betriebs: das rote Signallicht blinkt.	<ul style="list-style-type: none"> - Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Schalter (M), um das Gerät auszuschalten. - Überprüfen Sie, ob die Abdeckung (B) verriegelt ist. - Schalten Sie Ihr Gerät erneut ein. Falls die Sicherung erneut einspringt, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät auseinander, reinigen es und schalten es erneut ein. - Stellen Sie sicher, dass die Schraube (C) nicht blockiert ist.
Das Gerät stoppt: das weiße Signallicht blinkt.	<ul style="list-style-type: none"> - Hierbei handelt es sich um eine Sicherheitsabschaltung. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät einige Minuten abkühlen zu lassen, es zu reinigen und es danach wieder in Gang zu setzen, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter (M) betätigen.
Schlechte Pressung der Zutaten.	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigen Sie das Gerät, d. h. Waschen, Abspülen und Abtrocknen: die Abdeckung (B), die Pressschraube (C), den Filter (D oder E), den Tresterabstreicher (F), die Schüssel (G), das Schälchen (H), den Auslauf (I) sowie den Trestersammler (Q). - Überprüfen Sie, ob der Abstreicher (F) richtig am Filter befestigt ist (Abdeckung des Tresterauswurfs) und sich in einem einwandfreien Zustand befindet.
Probleme mit der Dichtheit.	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, ob alle Teile richtig zusammengesetzt sind, insbesondere dass sich der Auslauf mit Tropfenstopp (I) in der richtigen Position zum Saftauslauf befindet.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	2 years	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 866 70 299 00	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	0800-119933	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7

DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	5 800 3777	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جروب سب ايجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミュージズビル
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층, 110-790
LATVJA LATVIA	6 716 2007	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

LIETUVA LITHUANIA	6 470 8888	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(0)2 20 50 022	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603 7710 1175	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	0801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București

РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	ГROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	ГROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40, 831 06 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	ГROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF ГROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	ГROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 TAIWAN	02 28333716	1 year	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	ГROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	ГROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
U.S.A.	800-395-8325	1 year	ГROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	ГROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	ГROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

FR p 5 - 7

EN p 8 - 10

AR p 11 - 13

FA p 14 - 16

UK p 17 - 19

RU p 20 - 22

KK p 23 - 25

ES p 26 - 28

PT p 29 - 31

IT p 32 - 34

EL p 35 - 37

NL p 38 - 40

DE p 41 - 43