

CENTRIFUGAL JUICE EXTRACTOR SUPREME SOKOWIRÓWKA SUPREME ЦЕНТРОБЕЖНАЯ/ ШНЕКОВАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА SUPREME SAFTPRESSE SUPREME



Item: 221112

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.



Keep these instructions with the appliance.
Zachowaj instrukcję urządzenia.
Хранить руководство вместе с устройством.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.




For indoor use only.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Использовать только в помещениях.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.



Dear Customer,

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

Safety regulations

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

EN



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

Special safety precautions

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

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

Intended use

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

Grounding installation

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

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

Before first use

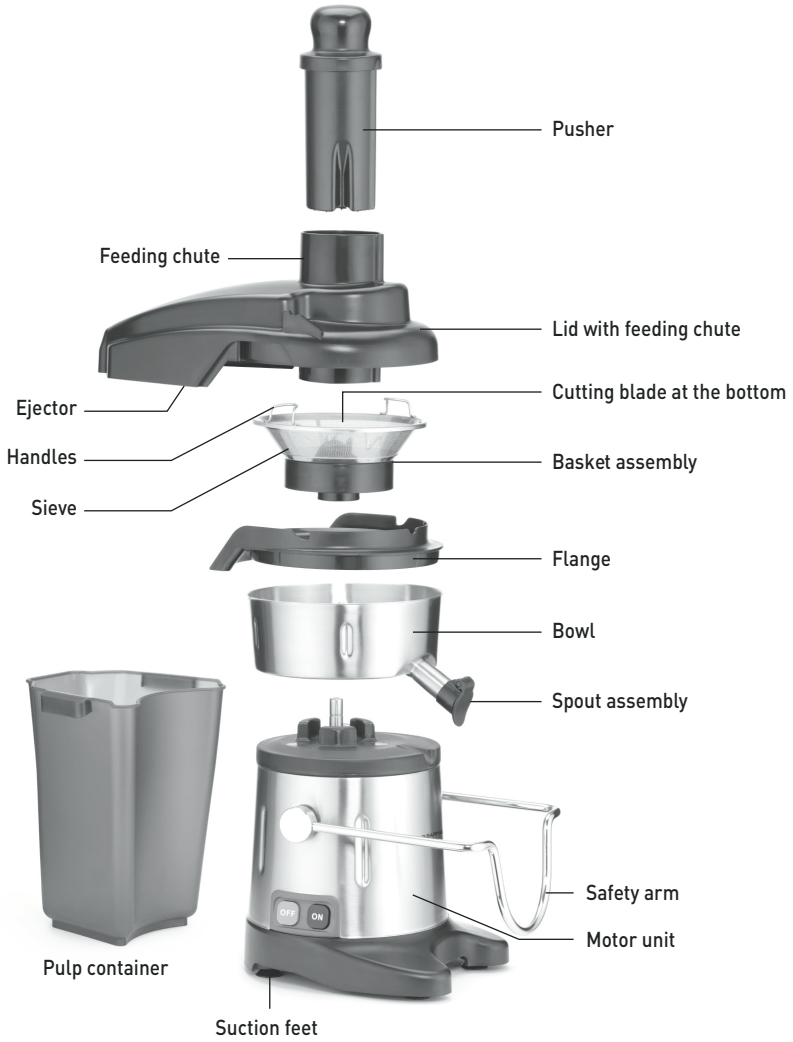
- Remove all protective packaging and wrapping. Make sure no packaging debris remain inside the appliance.
- Check for the completeness and transport damage. In case of damages or incomplete delivery, please contact your supplier/importer.
- Keep the packaging for storing your appliance when not in use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

WARNING!

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

EN

Part list



EN

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

Assembly

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

• Make sure the spout assembly is closed.

1.



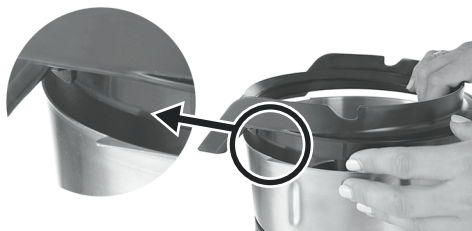
Position the motor unit firmly so that the OFF / ON buttons are facing you.

2.



Place the bowl on top of the motor unit.

3.



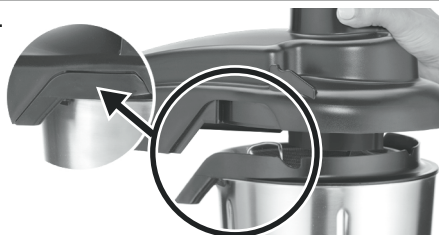
Fit the flange onto the rim of the bowl. The ribs of the flange should be lined up with the flat panel of the bowl. Make sure that the flange is correctly fitted.

4.



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

5.



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



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

6.



Correctly fit the pulp container with the hopper plate.

7.



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

Operation

Notes:

- Due to the manufacturing process, this newly bought appliance may emit some odour when switched on for the first time. This odour might remain for the first few operating cycles. This is normal and does not indicate any defect or hazard.
- Do not put your hand or fingers into the feeding chute to push food or remove clogged food. Use the pusher only. Danger of serious injury due to the rotating blade.
- Close the safety arm to operate.
- Always switch "OFF" the appliance and unplug it when not in use.
- Check regularly the flange and lid are correctly fitted especially when change to another food.

Preparing fruits and vegetables

- This juicer can be used to make juices from many different types of fruit and vegetables, but some preparations are needed to create flavorful and tasty juices.
 - Rinse fruits under fresh running water.
 - Cut large fruit into small pieces that fit into the feeding chute.
 - Remove large seeds, stones, and pits from cherries, peaches, etc.
 - Peel thick-skinned fruits (pineapples, oranges, melons, etc).
 - Some foods are not suitable for processing in a juicer, due to their hard consistency (e.g. Coconuts).
- NOTE: Never put ice cubes or frozen fruit in the feed tube.

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

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

Extracting juice

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

Safety protection

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

Removing clogged foodstuff from lid with feeding chute

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

EN

Useful Hints

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

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



you can use pusher to continue until carrots have been processed.

- Denser vegetables (i.e. beets) and fibrous vegetables (i.e. celery) should be chopped and fed slowly into the feeding tube to reduce clogging.

Cleaning and Maintenance

- **Warning!** Always unplug the appliance from the electrical power outlet before cleaning & storage.
- It is NOT recommended to wash the different parts in dishwasher.
- Immediately after use each time, use the brush (supplied) to thoroughly clean the fine mesh holes of the cutting blade in the basket. Be careful of the sharp edges! Brush the inside under running water, holding it up towards the light to ensure the fine mesh holes are not blocked.
- **Danger of electric shock!** Do not immerse the power cord with plug or the motor base unit in the water or other liquids.
- Disassemble the juicer in the reverse order of assembly (See → Assembly)
- Clean the motor base unit with a soft damp cloth. **IMPORTANT!** Check that your detergent is suitable for use with parts made from plastic or stainless steel. Certain highly alkaline products (e.g. With a high concentration of ammonia or caustic soda) are totally incompatible with some plastics and cause them to deteriorate very.

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

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

Storage

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

Troubleshooting

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

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

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

Technical Specification

Item no.: 221112

Operating voltage and frequency: 220-240V~ 50/60Hz

Output power: 700W

Protection class: class I

Waterproof class: IPX1

Noise level: < 72 dB (A)[Under no load operation]

Dimensions: 245 x 480 x (H) 530 mm

Rotation speed: approx. 3000 rpm

Net weight: approx. 13.1kg

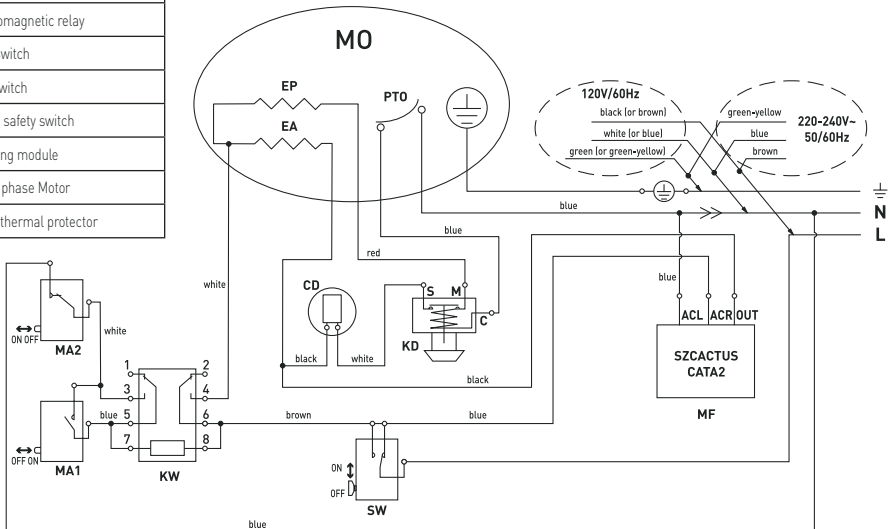
Remarks: Technical specification is subjected to change without prior notification.

Material of different parts

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

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

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



EN

RECIPES

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

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

PEACH SPARKLE

Ingredients (serves 3):

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

APPLE-KIWI

Ingredients (serves 3):

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

MELLOW GRAPEFRUIT

Ingredients (serves 3):

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

ORIENTAL

Ingredients (serves 3):

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

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

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

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

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

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

Process all the ingredients in your juicer.

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

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

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

Stir well and divide between the glasses.

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

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

APPLE-CELERY

Ingredients (serves 4):

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

SCARLET COCKTAIL

Ingredients (serves 4):

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

HONEYED WATERMELON

Ingredients (serves 3):

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

CARROT CAPRICE

Ingredients (serves 4):

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

CLASSIC

Ingredients (serves 3):

- 4 carrots
- 3 apples
- 1 lemon

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

Idea: you can use pears instead of apples.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Stir well and serve.

Idea: you can substitute pears for the apples.



GAZPACHO

Ingredients (serves 3):

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

ASPARAGUS SPEARS

Ingredients (serves 3):

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

CUCUMBER QUENCHER

Ingredients (serves 4):

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

PRETTY PINK

Ingredients (serves 4):

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

MELON MELODY

Ingredients (serves 3):

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

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

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

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

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

Season with a little Espelette pepper and sea salt.

Idea: use this cocktail to accompany a salmon dish.

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

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

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

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

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

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

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

MELON-PEAR WITH TURMERIC

Ingredients (serves 4):

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

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

Grounding installation

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

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

Warranty

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

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

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

EN

Discarding & Environment

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


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

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

Drogi Kliencie,

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

Przepisy bezpieczeństwa

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

PL

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

Szczególne przepisy bezpieczeństwa

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

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

PRZEZNACZENIE

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania profesjonalnego.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku komercyjnego i służy do ekstrakcji soku z warzyw lub owoców twardych, takich jak jabłka, itp. Użycie urządzenia w jakimkolwiek innym celu może prowadzić do jego uszkodzenia lub do obrażeń ciała.
- Każde inne użycie uważa się za niezgodnie z przeznaczeniem. Wszelkie konsekwencje z niewłaściwego użytkowania ponosi wyłącznie użytkownik.

Instalacja uziemienia

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

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

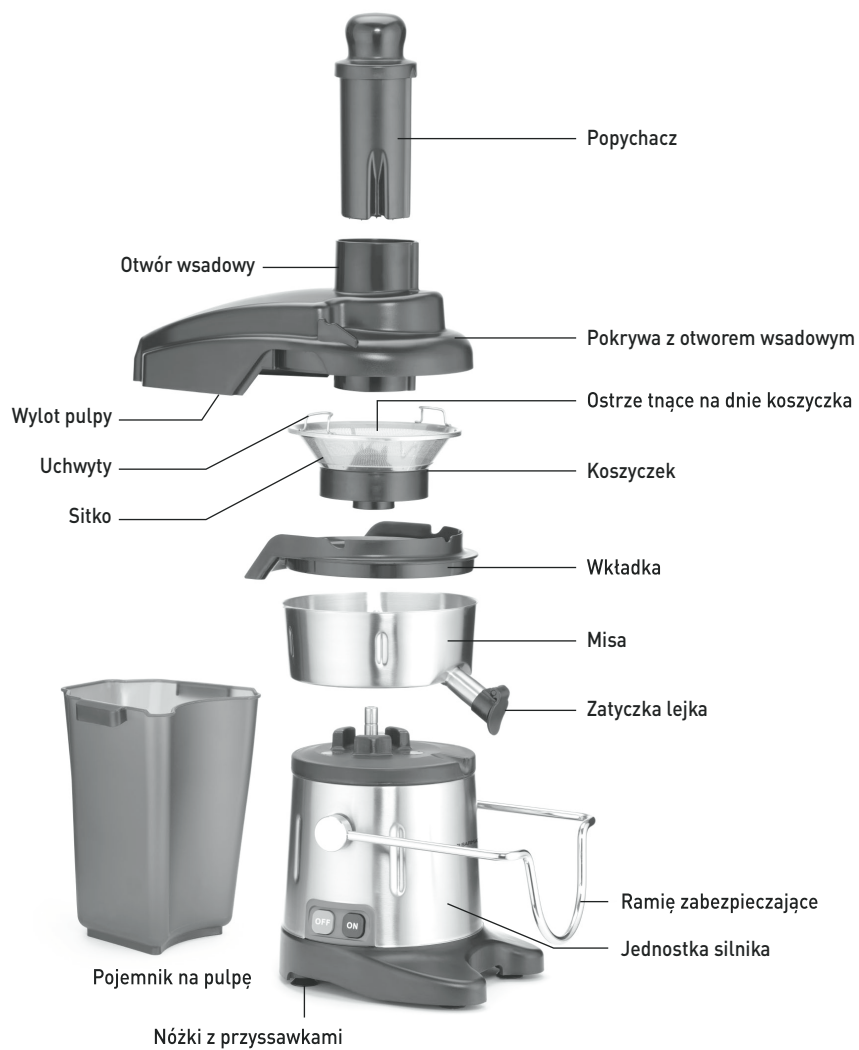
Przed pierwszym użyciem

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

OSTRZEŻENIE!

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

Wykaz części



PL

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

Montaż

- **OSTRZEŻENIE!** Nigdy nie podłączaj sokowirówki do gniazdka elektrycznego zanim zamontowane zostaną wszystkie części urządzenia.
- Upewnij się, czy zatyczka lejka jest zamknięta.

1.



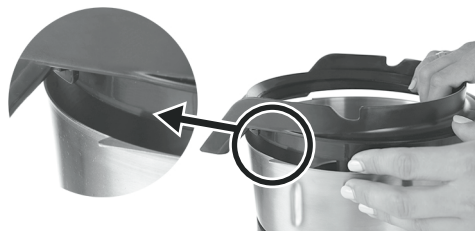
Ustaw stabilnie jednostkę silnika - przyciski WYŁ. / WŁ. przodem do operatora

2.



Umieść misę na jednostce silnika.

3.



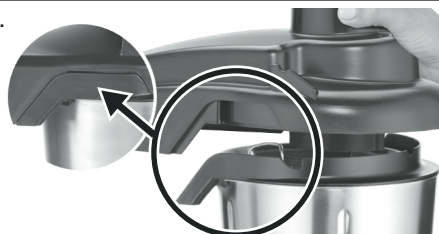
Natóż nakładkę na krawędź miski. Wypustki nakładki powinny być dopasowane do wgłębień miski. Upewnij się, czy nakładka została prawidłowo nałożona.

4.



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

5.



Dopasuj pokrywę z otworem wsadowym do rowków na nakładce.



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

6.



W odpowiedni sposób zamontuj pojemnik na pulpę pod wylotu pulpy.

7.



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

Używanie

Uwaga:

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

Przygotowanie owoców i warzyw

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

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

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

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

Wyciskanie soku

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

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

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

Zabezpieczenie

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

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

Usuwanie zablokowanej żywności z pokrywy z otworem wsadowym

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

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

Użyteczne wskazówki

Poniższe wskazówki pozwolą osiągnąć najlepsze rezultaty pracy sokowirówki.

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

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

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

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

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

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

Czyszczenie i konserwacja

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

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

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

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

- Dokładnie wysusz wszystkie części.

- Ponownie złóż wyciskarkę (Patrz → Montaż)

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem upewnij się, czy urządzenie zostało wyłączone z gniazdka i całkowicie wystygło.

- Urządzenie przechowywać w czystym i chłodnym miejscu, poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.

Wyszukiwanie i usuwanie usterek

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

Jeśli nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Silnik nie uruchamia się po włączeniu urządzenia.	Urządzenie nie jest właściwie podłączone do źródła zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka włożona jest prawidłowo.
Silnik urządzenia wytwarza hałas i mocno wibruje.	<ul style="list-style-type: none">- Urządzenie nie jest poprawnie zmontowane.- Zbyt dużo składników zablokowało się w ostrzach w koszyczku.- Nóżki z przysawkami nie są dokładnie przymocowane do podłoża.	<ul style="list-style-type: none">- Odłącz wtyczkę z gniazdka i poprawnie złącz urządzenie (Patrz: → Montaż).- Odłącz wtyczkę z gniazdka. Wyczyść części urządzenia z fragmentów żywności i uruchom ponownie.- Upewnij się, czy nóżki z przysawkami zostały prawidłowo zamocowane do podłoża.
Niesatysfakcjonujący wynik wyciskania (zbyt mało soku).	Ostrze w koszyczku jest zużyte.	Wymień ostrze tnące w koszyczku.

Specyfikacja techniczna

Nr produktu.: 221112

Napięcie robocze i częstotliwość: 220-240V- 50/60Hz

Moc wyjściowa: 700W

Stopień ochrony: klasa I

Klasa wodoszczelności: IPX1

Poziom hałasu: <72 dB (A)(Praca bez obciążenia)

Wymiary: 245 x 480 x (H) 530 mm

Prędkość obrotowa: ok. 3000 obr./min.

Waga netto: ok. 13,1 kg

PL

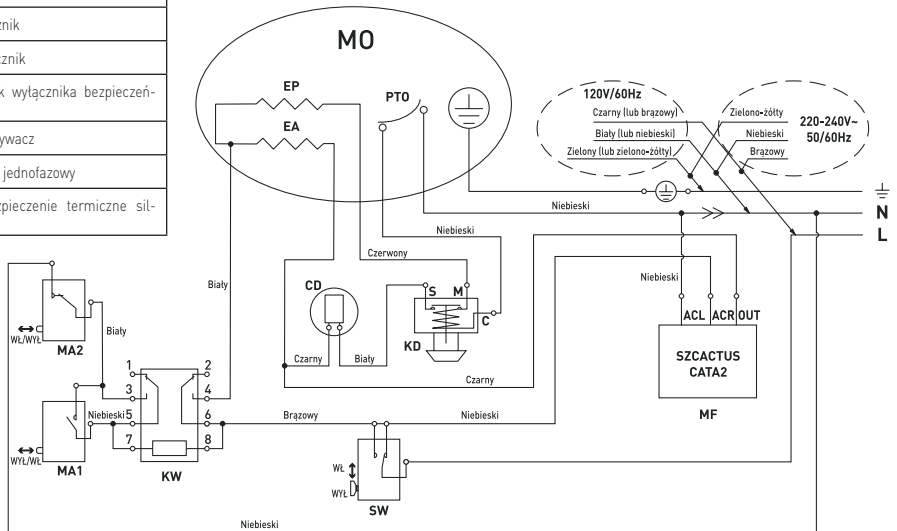
Uwagi: Specyfikacja techniczna może ulec zmianie bez uprzedzenia.

Materiał poszczególnych części

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

Schemat elektryczny (220-240V~ 50/60Hz)

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



PL

PRZEPISY

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

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

KOKTAJL BRZOSKWINIOWY

Składniki (na 3 osoby):

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

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

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

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

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

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

KOKTAJL Z JABŁKA I KIWI

Składniki (na 3 osoby):

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

SOCZYSTY GREJPFRTUT

Składniki (na 3 osoby):

- 250g pomarańcze
- 250g grejpfrutów
- 250g truskawek

KOKTAJL ORIENTALNY

Składniki (na 3 osoby):

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

KOKTAJL Z JABŁKA I SELERA

Składniki (na 4 osoby):

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

KOKTAJL SZKARŁATNY

Składniki (na 4 osoby):

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

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

Wtóż wszystkie składniki do sokowirówki i wyciśnij sok.

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

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

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

Dobrze wymieszaj i rozlej do szklanek.

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

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

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

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

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

ARBUZ Z MIODEM

Składniki (na 3 osoby):

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

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

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

MARCHEWKOWY KAPRYS

Składniki (na 4 osoby):

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

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

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

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

KOKTAJL KLASYCZNY

Składniki (na 3 osoby):

- 4 marchewki
- 3 jabłka
- 1 cytryna

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

Dobrze wymieszaj; koktajl gotowy do podania.

Wskazówka: Zamiast jabłek możesz użyć gruszek.

KOKTAJL GAZPACHO

Składniki (na 3 osoby):

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

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

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

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

KOKTAJL SZPARAGOWY

Składniki (na 3 osoby):

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

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

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

ORZEŹWIAJĄCY KOKTAJL Z OGÓRKA

Składniki (na 4 osoby):

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

CZARUJĄCY RÓŻ

Składniki (na 4 osoby):

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

MELONOWA MELODIA

Składniki (na 3 osoby):

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

KOKTAJL Z MELONA I GRUSZKI Z KURKUMĄ

Składniki (na 4 osoby):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gwarancja

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

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

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

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Grożą Ci za to kary grzywny!

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



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

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


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

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

PL

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

Правила безопасности

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

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

Специальные правила техники безопасности

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



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

Назначение устройства

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

Установка заземления

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

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

Перед первым использованием

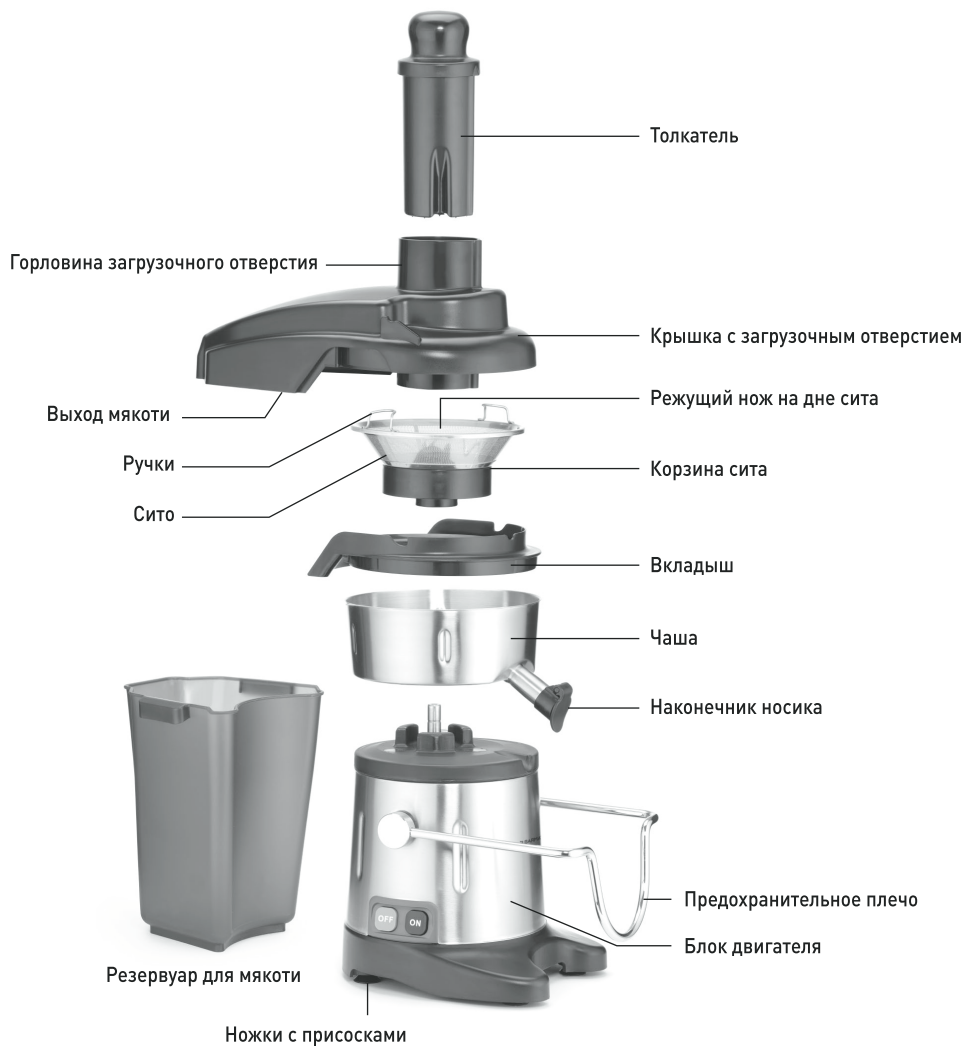
- Снимите и уберите упаковку и защиту. Убедитесь, что в устройстве не остались фрагменты упаковки.
- Проверьте комплектность устройства и возможные повреждения во время транспорта. В случае повреждения или неполной поставки, обратитесь к поставщику/ импортёру.
- Сохраните упаковку для хранения устройства,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

ВНИМАНИЕ!

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



Список деталей



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

Сборка

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

• Убедитесь, что наконечник носика закрыт.

1.



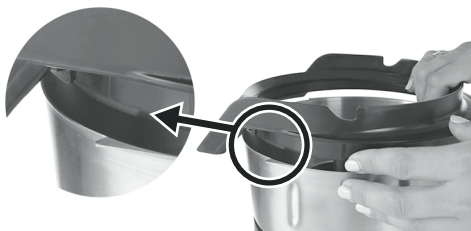
Установите стабильно блок двигателя - кнопками OFF (ВЫКЛ.) / ON (ВКЛ.), направленный в сторону оператора

2.



Поместите чашу на блок двигателя.

3.



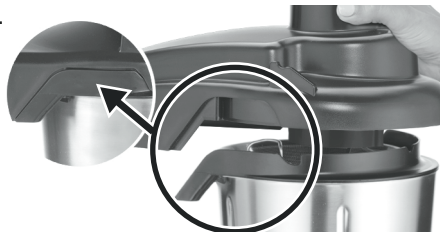
Поместите вкладыш на край чаши. Рёбра вкладыша должны войти в углубления чаши. Убедитесь, что крышка правильно закрыта.

4.



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

5.



Совместите крышку с загрузочным отверстием с пазами на вкладыше.



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

6.



Установите соответствующим образом резервуар для мякоти.

7.



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

RU

Использование

Внимание:

- Из-за производственного процесса, новое приобретенное устройство при первом запуске может выделять неприятный запах. Неприятный запах может выделяться в течение первых нескольких пусков устройства. Это нормальное явление и не указывает на повреждение устройства или опасность для пользователя.
- Не кладите руку или пальцы в загрузочное отверстие, чтобы протолкнуть пищу или вынуть закупоренные фрагменты. Для этого используйте исключительно толкатель. Опасность серьезных травм тела из-за вращающегося лезвия.
- Для использования устройства, закройте предохранительное плечо.
- Когда устройство не используется, выключите его и отсоедините кабель питания от электрической розетки.
- Регулярно проверяйте правильную установку вкладыша и крышки, особенно после изменения типа выжимаемых фруктов или овощей.

Подготовка фруктов и овощей

- Соковыжималка может быть использована для приготовления сока из различных видов фруктов и овощей, однако, в некоторых случаях, следует принимать специальные меры, чтобы приготовленные соки имели полный и богатый аромат.
 - Промойте фрукты под проточной водой.
 - Порезьте крупные плоды на более мелкие куски, которые поместятся в загрузочное отверстие.
 - Удалите косточки из фруктов, таких как вишня, персики и т.п.
 - Снимите твёрдую кожуру фруктов (ананасы, апельсины, дыни и т.п.).
 - Некоторые продукты с твердой консистенцией (например, кокосы) не пригодны для обработки в соковыжималке.
- ПРИМЕЧАНИЕ. Нельзя помещать в загрузочный лоток кубики льда или замороженные фрукты.

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

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

Приготовление сока

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

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

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

Защита

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

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

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

Удаление закупоренной пищи из крышки с загрузочным отверстием

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

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

Полезные советы

Следующие советы помогут достичь наилучших результатов работы соковыжималки.

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

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



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

Очистка и обслуживание

- Внимание! Перед очисткой и хранением всегда отключайте устройство от источника питания, вынимая вилку из розетки.
 - НЕ рекомендуется мыть различные части устройства в посудомоечной машине.
 - После каждого использования, немедленно используйте щеточку (входит в комплект с устройством), чтобы тщательно очистить мелкую сетку сита и лезвия на дне корзины. Обращайте внимание на острые края лезвия! Очистите внутреннюю полость под проточной водой с помощью щетки и убедитесь, что ничто не блокирует мелких отверстий сита.
 - Опасность поражения электрическим током! Не погружайте сетевой шнур с вилкой или блок электродвигателя в воду или другую жидкость.
 - Разберите соковыжималку, выполняя отдельные шаги сборки в обратной очередности (смотри: → Сборка).
 - Очистите блок электродвигателя влажной мягкой тканью.
- ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!** Убедитесь, что чистящее средство пригодно для использования с деталями из пластика или нержавеющей стали. Некоторые средства с высоким содержанием щелочей (например, аммиака или каустической соды) несовместимы с некоторыми видами пластика и вызывают их разрушение.

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

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

Хранение

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

Поиск и устранение неисправностей

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

Если вы не можете решить проблему, обратитесь к поставщику.

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

Техническая характеристика

№ продукта: 221112

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

Выходная мощность: 700Вт

Степень защиты: I класс

Класс водонепроницаемости: IPX1

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

Размеры: 245 x 480 x (В) 530 мм

Скорость вращения: прим. 3000 об./мин.

Вес нетто: прим. 13,1 кг

RU

Примечание: Техническая характеристика может быть изменена без предварительного уведомления.

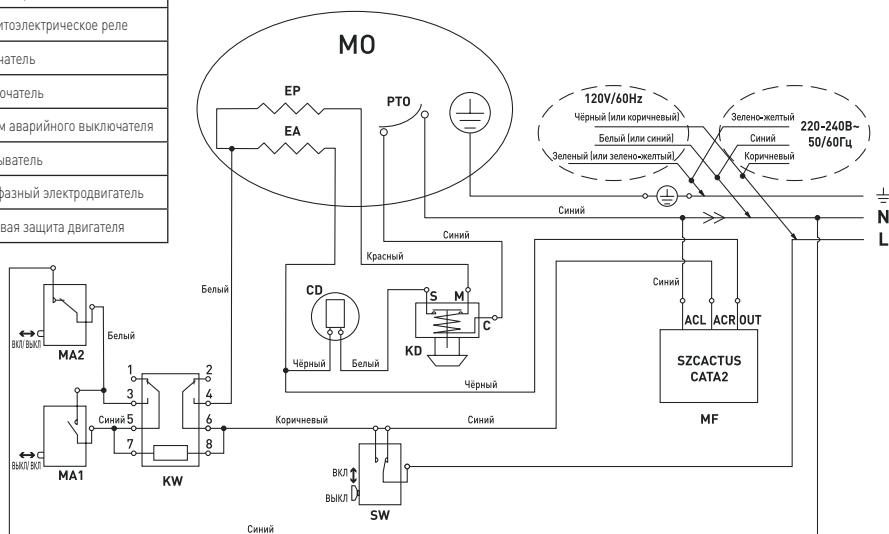
Материал отдельных деталей

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



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

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



РЕЦЕПТЫ

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

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

КОКТЕЙЛЬ ПЕРСИКОВЫЙ

Ингредиенты (для 3 человек):

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

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

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

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

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

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ЯБЛОК И КИВИ

Ингредиенты (для 3 человек):

- 3 яблока Granny Smith
- 1/2 лайма
- 3 штуки киви

Приготовление: Снимите кожуру с лайма. Очистите киви – коктейль будет иметь свежий, зеленый цвет.

Поместите все ингредиенты в соковыжималку и выжмите сок.

Размешайте коктейль ложкой и подавайте сразу после приготовления, пока яблоко не потемнеет. Рекомендация: Если коктейль слишком кислый, добавьте немного меда или сиропа из тростникового сахара. Вы также можете заменить киви огурцом или черешком сельдерея.

СПЕЛЫЙ ГРЕЙПФРУТ

Ингредиенты (для 3 человек):

- 250г апельсинов
- 250г грейпфрутов
- 250г клубники

Приготовление: Очистите апельсины и грейпфруты с кожуры, чтобы избежать горького вкуса коктейля. Поместите все ингредиенты в соковыжималку и выжмите сок.

Хорошо перемешайте и перелейте в стаканы.

Рекомендация: Если сок слишком кислый, добавьте немного меда или сиропа из тростникового сахара.

КОКТЕЙЛЬ ВОСТОЧНЫЙ

Ингредиенты (для 3 человек):

- 1/2 ананаса
- 3 апельсина
- 1 чайная ложечка ванильного экстракта

Приготовление: Очистите фрукты. Сначала выжмите сок из ананаса, а затем из апельсина.

RU

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ЯБЛОК И СЕЛЬДЕРЕЯ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 4 яблока Granny Smith
- 2 черешка сельдерея
- 1 тонкий ломтик свежего имбиря
- 1/2 лимона
- соль

Приготовление: тщательно вымойте черешки сельдерея и вложите в соковыжималку. Выжмите сок, затем добавьте имбирь и, наконец, яблоки. Добавьте немного соли и подавайте сразу после приготовления, пока яблоки не потемнели.

Рекомендация: Вместо яблок можно использовать груши.

КОКТЕЙЛЬ АЛЫЙ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 1 вареная свекла
- 2 морковки
- 2 небольшие кисти красного винограда
- 2 яблока Granny Smith
- кайенский перец

Приготовление: Вложите все фрукты и овощи в соковыжималку и выжмите сок. Добавьте кайенский перец и подавайте в холодном виде.

Украшение: украсьте стаканы с помощью молодой свеклы. Рекомендация: К коктейлю вы можете добавить белые или желтые груши.



АРБУЗ С МЁДОМ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 750г арбуза
- 1/2 лимона
- 20г мёда
- 20г воды.

МОРКОВНЫЙ КАПРИЗ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 4 морковки
- 4 апельсина
- 1 тонкий ломтик свежего имбиря
- кубики льда

Приготовление: Вскипятите воду с мёдом и оставьте остывать. Очистите арбуз от кожуры, удалите косточки и разрежьте на большие куски. Очистите лимон. Вложите в соковыжималку и выжмите сок.

Налейте в стаканы воду с мёдом, а затем сок из арбуза. Украшение: украсьте стаканы тонкими ломтиками арбуза.

Приготовление: Вымойте и очистите морковь (вам не нужно снимать кожуру). Очистите апельсины. Вложите все ингредиенты (кроме кубиков льда) в соковыжималку и выжмите сок.

Налейте в четыре стакана, добавьте кубики льда и подавайте сразу же после приготовления. Украшение: украсьте стаканы оливкой и ломтиком апельсина.

Смешайте ванильный экстракт с соком и подавайте в маленьких стопках. Рекомендация: вместо апельсина вы можете использовать кокосовое молоко.

RU

КОКТЕЙЛЬ КЛАССИЧЕСКИЙ

Ингредиенты (для 3 человек):

- 4 морковки
- 3 яблока
- 1 лимон

Приготовление: Очистите лимон. Вымойте и очистите морковь (вам не нужно снимать кожуру). Вложите все ингредиенты в соковыжималку и выжмите сок.

Хорошо перемешайте; коктейль готов.

Рекомендация: Вместо яблок вы можете использовать груши.

КОКТЕЙЛЬ ГАСПАЧО

Ингредиенты (для 3 человек):

- 500г зрелых помидоров
- ½ маленького красного перца
- 1/2 огурца
- 1/2 малого черешка сельдерея
- 1 столовая ложка оливкового масла
- капля уксуса шерри
- соль
- перец

Приготовление: вложите все овощи в соковыжималку и выжмите сок. Затем добавьте оливковое масло, уксус шерри и соль.

Украшение: украсьте стаканы лимонной цедрой и кусочком помидора.

Рекомендация: помидоры стимулируют аппетит, поэтому вы должны подавать коктейль гаспачо перед едой.

КОКТЕЙЛЬ СО СПАРЖЕЙ

Ингредиенты (для 3 человек):

- 1 кг зеленой спаржи
- 1 щепотка молотого перца Espelette
- 1 щепотка морской соли типа „Fleur de Sel“

Приготовление: Очистите спаржу и отрежьте жесткие концы. Вложите в соковыжималку и выжмите сок. Добавьте немного перца Espelette и соли типа „Fleur de Sel“. Рекомендация: коктейль лучше всего подавать с блюдами из лосося.

ОСВЕЖАЮЩИЙ КОКТЕЙЛЬ ИЗ ОГУРЦА

Ингредиенты (для 4 человек):

- 1 огурец
- 4 яблока Granny Smith
- 3 столовые ложки укропа
- 1/2 лимона
- козье молоко

Приготовление: Вымойте огурец, но не чистите – кожура содержит много витаминов и окрашивает коктейль в зеленый цвет. Поэтому, попробуйте использовать органический огурец. Очистите лимон.

Выжмите сок из огурца, яблок и укропа, а затем из лимона. Смешайте с козьим молоком.

ОЧАРОВАТЕЛЬНЫЙ РОЗОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 300 г клубники
- 3 морковки
- 1/4 ананаса

Приготовление: Очистите ананас и нарежьте кусками. Вам не нужно удалять чашелистики клубники – они будут автоматически отделены от фруктов и отброшены в контейнер для мякоти. Выжмите сок из ананаса, клубники и моркови (в указанной очередности). Хорошо размешайте и разлейте в стаканы, украшенные нарезанными ломтиками клубники.

Рекомендация: Для лучшего вкуса добавьте в коктейль порошкообразный ванилин, кардамон или имбирь.

RU

КОКТЕЙЛЬ ДЫННАЯ МЕЛОДИЯ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 400г зеленой дыни
- 1 яблоко Granny Smith
- 1/2 лимона

Приготовление: Очистите дыню, удалите семена и нарежьте крупными кусками. Очистите лимон. Вложите всё в соковыжималку и выжмите сок.

Перемешайте ложкой и добавьте несколько листиков мяты. Подавайте сразу же после приготовления. Рекомендация: вместо дыни вы можете взять арбуз.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ДЫНИ И ГРУШИ С КУРКУМОЙ

Ингредиенты (для 4 человек):

- 1400 г жёлтой медовой дыни
- 1 грейпфрут
- 1/2 груши
- 1/2 яблока Golden Delicious
- 1 тонкий ломтик свежего имбиря
- 1/2 черенка лимонной травы
- 1 небольшая щепотка куркумы

Приготовление: Очистите дыню и грейпфрут. Выжмите сок из яблока, имбиря, лимона и грейпфрута (в указанной очередности). Хорошо смешайте и разлейте в четыре стакана.



Гарантия

Любая неподелка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни в коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законо-

дательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.

Утилизация и защита окружающей среды

В случае вывода оборудования из эксплуатации, продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь несет ответственность за передачу оборудования в соответствующий пункт приема техники бывшей в употреблении. Несоблюдение вышеуказанного положения может привести к наложению штрафов в соответствии с действующими правилами в отношении утилизации отходов. Селективный сбор и утилизация использованного оборудования способствуют сохранению природных ресурсов и обеспечивают рециркуляцию таким


образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды.

Для получения дополнительной информации о том, где можно отдать использованное оборудование для утилизации, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производитель и импортер не несут ответственности за рециркуляцию и переработку отходов экологически безопасным способом, как непосредственно, так и в рамках государственной системы.

Sehr geehrter Kunde,

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

Sicherheitsvorschriften

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

DE

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

Besondere Sicherheitshinweise

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

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

Verwendungszweck des Gerätes

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

Zwecke kann zu seiner Beschädigung sowie zu Körperverletzungen führen.

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

DE

Erdungsinstallation

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

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

Vor erstem Gebrauch

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

gung und Wartung).

WARNUNG!

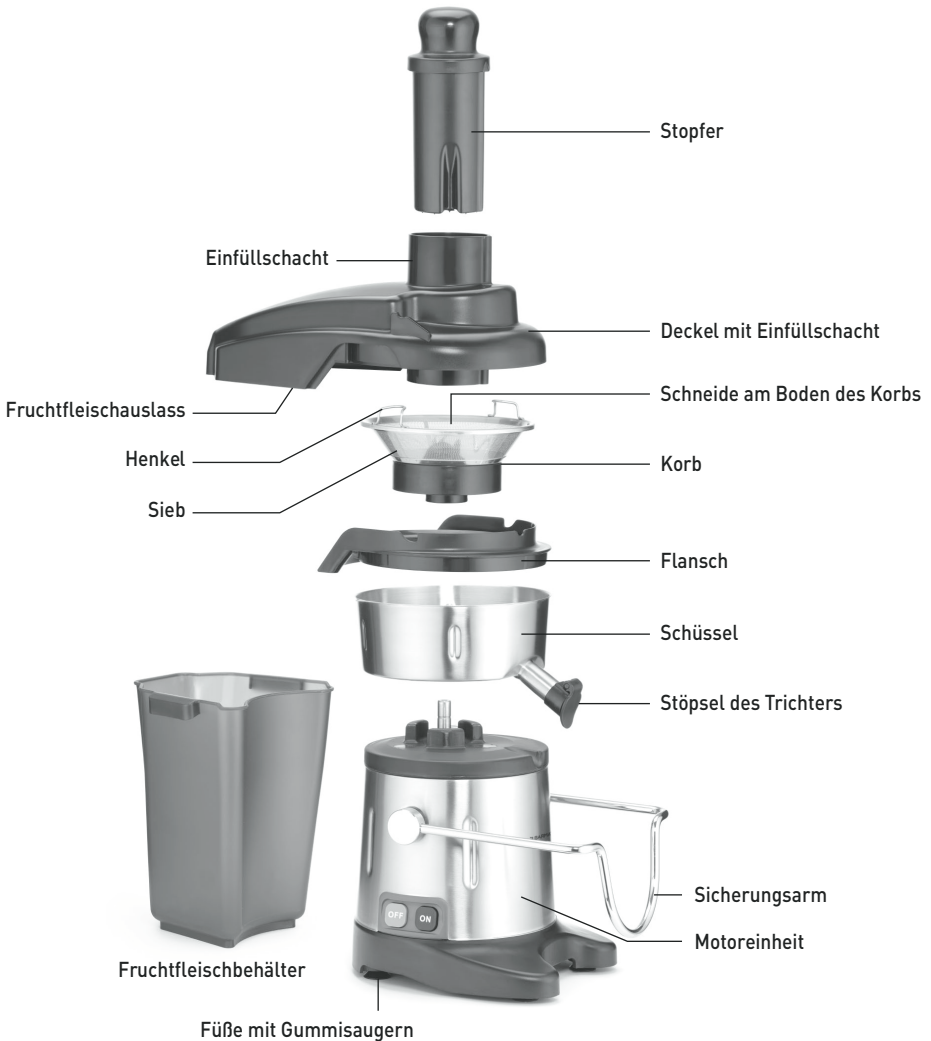
- Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, bevor Sie es reinigen.
- **Es besteht die Gefahr von Handverletzungen!** Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Schneide des Geräts.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile Fläche auf, indem Sie sich vergewissern, dass die Füße mit Gummisaugern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



- Stellen Sie immer einen Behälter unter den Auslauf und den Tresterbehälter unter den Auswurf, nachdem Sie Ihr Gerät eingeschaltet haben,

und bevor Sie mit dem Einfüllen von Obst oder Gemüse beginnen.

Teileverzeichnis



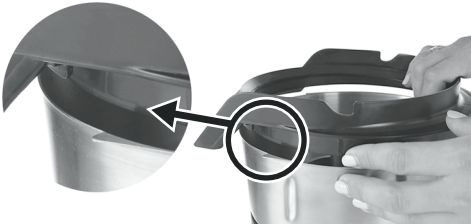

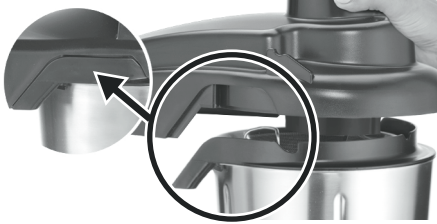





Hinweis: Drei Stöpsel am Trichter verhindern das Eindringen von Insekten ins Innere des Geräts.

Montage

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

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

<p>1.</p>  <p>Stellen Sie die Motoreinheit stabil auf - Tasten AUS / EIN sind dem Bediener zugewandt.</p>	<p>2.</p>  <p>Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit.</p>
<p>3.</p>  <p>Setzen Sie den Flansch auf den Schüsselrand. Die Rillen des Flansches sollten an die Vertiefungen der Schüssel angepasst werden. Vergewissern Sie sich, dass der Flansch richtig angesetzt wird.</p>	<p>4.</p>  <p>Setzen Sie den Korb an die entsprechende Stelle, indem Sie die Henkel halten. Drehen Sie den Sieb in die richtige Position.</p>
<p>5.</p>  <p>Passen Sie den Deckel mit dem Einfüllsacht an die Vertiefungen am Flansch an.</p>	 <p>WICHTIG: Vergewissern Sie sich, dass der Bolzen der Motorwelle gegenüber der entsprechenden Vertiefung in der Mitte des Korbes richtig eingesetzt wird.</p>
<p>6.</p>  <p>Montieren Sie den Fruchtfleischbehälter entsprechend an den Einfülltrichter.</p>	<p>7.</p>  <p>Schließen Sie den Sicherheitsarm richtig. Die Saftpresse startet nicht, wenn der Sicherheitsarm nicht richtig geschlossen wurde (Notschalter). Das Gerät ist zusammengebaut und betriebsbereit.</p>

Anwendung

Hinweis:

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

Vorbereitung von Obst und Gemüse

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

HINWEIS: Geben Sie niemals Eiswürfel oder gefrorenes Obst in das Zuführrohr.

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

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

Saftpressen

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

Sicherung

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

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

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

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

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

Entfernen von blockierendem Pressgut aus dem Deckel mit Einfüllschacht

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

men Sie den Deckel mit dem Einfüllschacht ab.

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

Nützliche Hinweise

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

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

zerstören und die Saftpresse beschädigen können.

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



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

Reinigung und Wartung

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

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

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

Lagerung

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

Entdeckung und Beseitigung von Mängeln

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

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Der Motor startet nicht nach dem Einschalten des Geräts.	Das Gerät ist an die Stromquelle nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig angeschlossen ist.
Der Motor des Geräts erzeugt Lärm und vibriert stark.	<ul style="list-style-type: none">- Das Gerät ist nicht richtig zusammengebaut.- Zu viele Zutaten wurden in den Schneiden im Korb gesperrt.- Die Füße mit Gummisaugern sind nicht genau an den Boden befestigt.	<ul style="list-style-type: none">- Trennen Sie den Stecker aus der Steckdose und bauen Sie das Gerät richtig zusammen (siehe: → Montage).- Trennen Sie den Stecker aus der Steckdose. Reinigen Sie die Teile des Geräts von Lebensmittelrückständen und nehmen Sie es wieder in Betrieb.- Vergewissern Sie sich, dass die Füße mit Gummisaugern an den Boden richtig befestigt wurden.
Nicht zufriedenstellendes Pressergebnis (zu wenig Saft).	Die Schneide im Korb ist verschlissen.	Tauschen Sie die Schneide im Korb gegen eine neue aus.

Technische Spezifikation

Bestellnummer: 221112

Betriebsspannung und -frequenz:

220-240V~50/60Hz

Ausgangsleistung: 700W

Schutzklasse: Klasse I

Wasserbeständigkeitsklasse: IPX1

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

Abmessungen: 245 x 480 x (H) 530 mm

Drehzahl: ca. 3000 U/Min.

Nettogewicht: ca. 13,1 kg

Bemerkungen Die technische Spezifikation kann sich ohne Vorankündigung ändern.

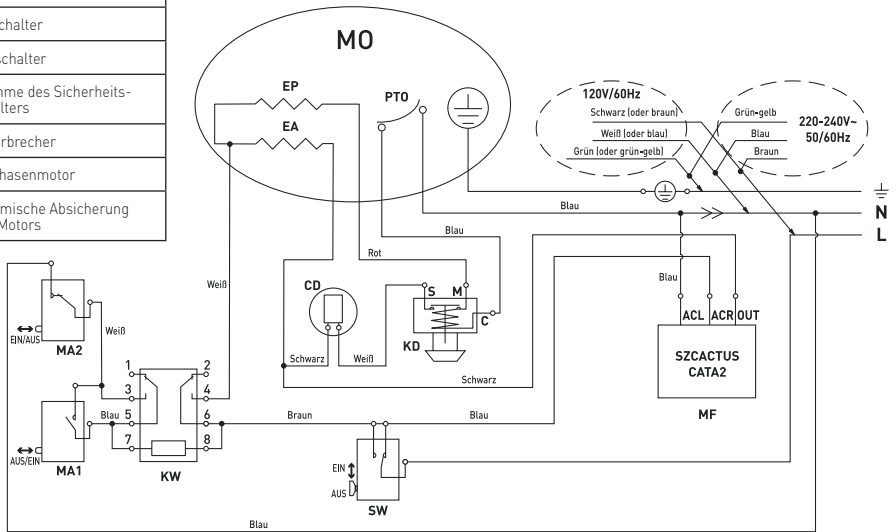
Werkstoffe für einzelne Teile

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

DE

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

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



REZEPTE

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

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

PFIRSICH-COCKTAIL

Zutaten (für 3 Personen):

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

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

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

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

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

KIWI-APFEL-COCKTAIL

Zutaten (für 3 Personen):

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

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

Alle Zutaten in die Saftpresse eingeben und den Saft auspressen.

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

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

SAFTIGE GRAPEFRUIT

Zutaten (für 3 Personen):

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

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

Gut verrühren und auf Gläser verteilen.

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

ORIENTALISCHER COCKTAIL

Zutaten (für 3 Personen):

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

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

SELLERIE-APFEL-COCKTAIL

Zutaten (für 4 Personen):

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

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

SCHARLACHROTER COCKTAIL

Zutaten (für 4 Personen):

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

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

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

WASSERMELONE MIT HONIG

Zutaten (für 3 Personen):

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

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

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

KAROTTENLAUNE

Zutaten (für 4 Personen):

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

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

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

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

DE

KLASSISCHER COCKTAIL

Zutaten (für 3 Personen):

- 4 Karotten
- 3 Äpfel
- 1 Zitrone

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

Gut verrühren; der Cocktail ist zum Servieren bereit.

Hinweis: Statt Äpfel kann man auch Birnen verwenden.

GAZPACHO

Zutaten (für 3 Personen):

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

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

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

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

SPARGEL-COCKTAIL

Zutaten (für 3 Personen):

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

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

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

ERFRISCHENDER GURKENCOCKTAIL

Zutaten (für 4 Personen):

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

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

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

BEZAUBERNDEN ROSA

Zutaten (für 4 Personen):

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

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

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

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

MELONENMELODIE

Zutaten (für 3 Personen):

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

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

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

COCKTAIL AUS MELONE UND BIRNE MIT KURKUMA

Zutaten (für 4 Personen):

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

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

Garantie

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

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

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

Entsorgung und Umweltschutz

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

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

Fine Dine Sp. z o.o. Sp. k.

02-486 Warszawa Al. Jerozolimskie 200/2/0

Tel: +48 22 120 2000

Fax: +48 22 100 8392

Email: info@finedine.pl

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.