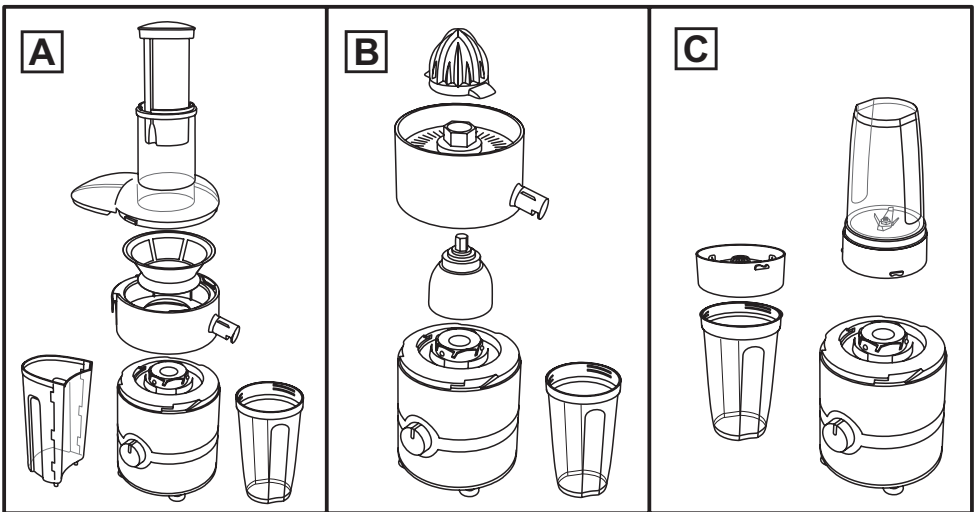
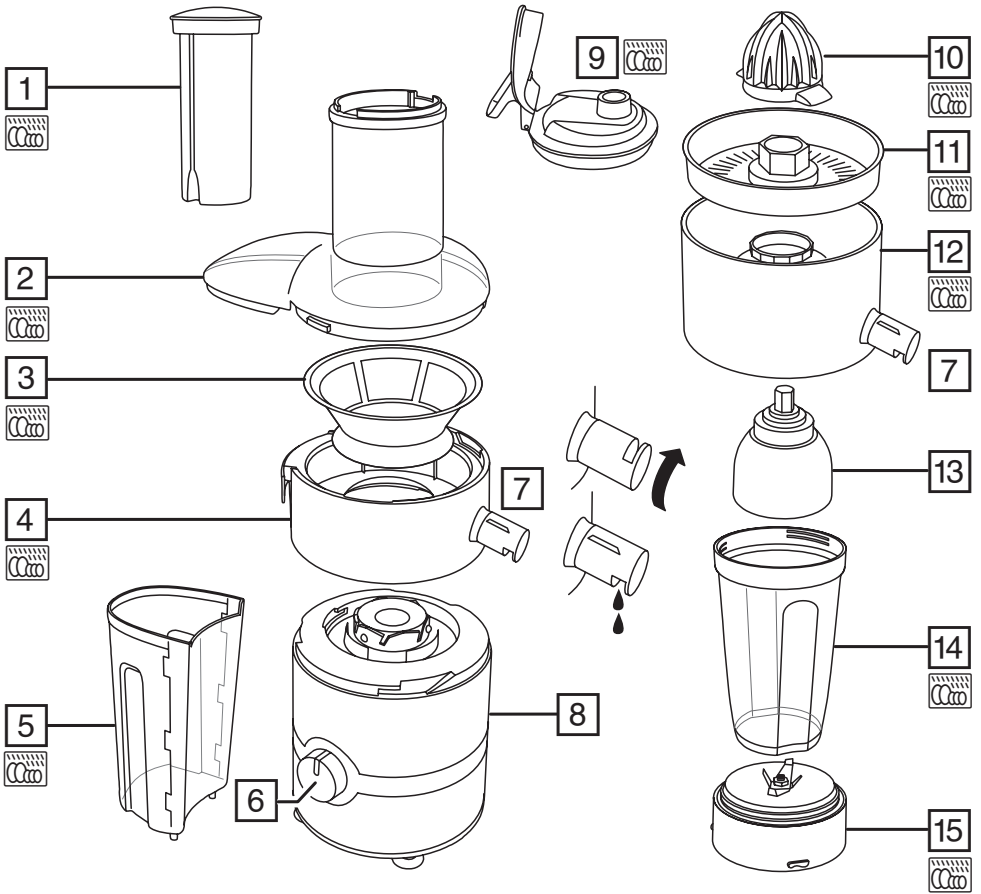




Russell Hobbs



| | | | |
|--------------------------|----|------------------------|-----|
| instructions | 3 | pokyny (Čeština) | 63 |
| Bedienungsanleitung | 9 | pokyny (Slovenčina) | 69 |
| mode d'emploi | 13 | instrukcja | 73 |
| instructies | 19 | upute | 79 |
| istruzioni per l'uso | 23 | navodila | 83 |
| instrucciones | 29 | οδηγίες | 89 |
| instruções | 33 | utasítások | 93 |
| brugsanvisning | 39 | talimatlar | 99 |
| bruksanvisning (Svenska) | 43 | instrucțiuni | 103 |
| bruksanvisning (Norsk) | 49 | инструкции (Български) | 109 |
| käyttöohjeet | 53 | تعليمات الاستخدام | 113 |
| инструкции (Русский) | 59 | | |



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

Children must not use or play with the appliance. Keep the appliance and cable out of reach of children.

Always disconnect the appliance from the mains supply socket if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Misuse of the appliance may cause injury.

Care must be taken when handling sharp cutting blades during emptying and cleaning.

Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

- Don't put the motor unit in liquid.
- Don't use fingers or cutlery to push food down the tube – only the pusher.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Don't run the motor continuously for more than 2 minutes, it may overheat. After 2 minutes switch off and allow the appliance to rest for at least 2 minutes.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|---------------------|---|
| 1. Pusher | 9. Resealable lid |
| 2. Lid | 10. Cone |
| 3. Sieve | 11. Strainer |
| 4. Juicer separator | 12. Citrus separator |
| 5. Pulp container | 13. Coupling |
| 6. Control | 14. Multi-purpose jar |
| 7. Spout | 15. Blade unit |
| 8. Motor base |  dishwasher safe |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove any packaging material and labels.
- Wash the pusher, lid, sieve, separators, strainer, pulp container, cone, jar and blade assembly in warm, soapy water. Rinse and dry.
- Wipe the motor base with a damp cloth.
- Place the appliance on a dry, firm, level surface, near a power socket.

JUICER (FIG A)

The juicer attachment can be used to extract juice from fruit, vegetables and even leafy greens.

ASSEMBLY

1. Line up the ▼ on the juicer separator with the  on the motor base. Turn the separator clockwise to line up the ▼ with the .

- Put the sieve into the separator and press it down onto the drive shaft.
- Line up the ▼ on the lid with the ◡ on the motor base. Turn the separator clockwise to line up the ▼ with the ◡.
- Fit the pulp container under the left hand side of the lid.
- Put the multi-purpose jar under the spout to collect the juice.
- Fit the pusher into the tube.

USING

- Check that the appliance is switched off (O).
- Put the plug into the power socket.
- Turn the appliance on (I).
- Remove the pusher and drop the ingredients down the tube.
- The tube is wide enough for most whole fruits and vegetables but larger ingredients may need to be cut to fit.
- Replace the pusher and use it to push the ingredients gently down the tube.
- Once finished, turn off your juicer (O).
- The spout can be turned to face upwards to prevent dripping when you have finished using the appliance.
- You can fit the resealable top to the multi-purpose jar if desired for storage or to use the jar as a drinking bottle.

TIPS

- Buy organically grown produce whenever you can.
- Remove stones from fruit like peaches, plums, mangoes, etc.
- Use good quality, fresh, ripe fruit and vegetables. Soft vegetables or overripe fruit can make the juice thick and cloudy.
- Wash all fruit and vegetables. Use a brush on the harder ones. Remove the outer leaves on non-organic produce. Peel any non-organic or waxed fruit or vegetables. Cut out and discard bruises and blemishes as these may affect the taste of the juice.
- Don't juice anything strong or pungent, like onions or garlic. No matter how well you clean your juicer, you'll never get rid of the taste.
- Bunch up leafy greens, parsley, wheat grass and beansprouts into a small tight ball and push it down the tube with the pusher.

WARNING! Rhubarb leaves are poisonous, they contain oxalic acid. They mustn't be juiced or eaten.

CITRUS PRESS (FIG B)

The citrus press attachment can be used to press juice out of oranges, grapefruit, lemons, limes, etc.

ASSEMBLY

- Fit the coupling onto the drive shaft.
- Line up the ▼ on the citrus separator with the ◡ on the motor base. Turn the separator clockwise to line up the ▼ with the ◡.
- Fit the the cone onto the coupling.
- Put the multi-purpose jar under the spout to collect the juice.

USING

- Check that the appliance is switched off (O).
- Put the plug into the power socket.
- Turn the appliance on (I).
- Using one half-fruit at a time, place the cut (flesh) side on top of the cone and press it down.
- Once finished, turn off your juicer (O).

6. The spout can be turned to face upwards to prevent dripping when you have finished using the appliance.
7. You can fit the resealable top to the multi-purpose jar if desired for storage or to use the jar as a drinking bottle.

TIPS

- Use good quality, fresh, ripe, citrus fruit.
- Wipe the fruit. Turn the fruit on its side and cut in half with a sharp knife.

BLENDER (FIG C)

The versatile blender attachment has a number of different uses including blending soups, smoothies and purées.

ASSEMBLY

1. Add the ingredients to the jar. Do not fill past the **max** mark.
2. Screw the blade unit on to the top of the multi-purpose jar.
3. Check that the appliance is switched off (O).
4. Turn the jar upside down then line up the ▼ on blade unit with the ↷ on the motor base. Turn the blade unit clockwise to line up the ▼ with the ↶.

USING

1. Put the plug into the power socket.
2. Turn the appliance on (I). For precise control use the pulse @ function.
3. Once finished turn the appliance off then twist the blade unit anti clockwise to line up the ▼ on blade unit with the ↷ on the motor base and remove it.
4. Turn the jar the right way up and unscrew the blade unit.
5. You can fit the resealable top to the multi-purpose jar if desired for storage or to use the jar as a drinking bottle.

COMBINING USES

Because the multi-purpose jar is also used when juicing or citrus pressing, you can combine these functions for increased versatility. For example, when making a smoothie:

1. Use the citrus press or juicer attachment to extract juice into the jar.
2. Add the rest of the smoothie ingredients to the jar.
3. Fit the blade unit (see BLENDER section).
4. Blend the ingredients to create a 100% natural, home-made smoothie.

Most smoothie recipes require some liquid in the form of juice. By using your own home-made juice you can ensure that your smoothies are 100% natural without any of the additives or preservatives that could be found in commercially produced juices.

CLEANING

1. Switch the appliance off (O) and unplug it.
2. Disassemble the appliance.
3. To remove the sieve, first turn the separator anti clockwise to line up the ▼ with the ↷, then tip the sieve out of the separator.
4. Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth.
5. Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry. If the sieve is clogged, hold it under a running tap and brush along the surface of the mesh with a nylon washing up brush. Don't try to poke the bristles through the mesh – you'll break it.

 You may wash these parts in a dishwasher.

If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes. Damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.



ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

JUICER RECIPES

SPARKLING EYE POTION

In order to maintain healthy, shiny eyes our bodies require plenty of B vitamins, as well as vitamins C and E and beta-carotene. Try this juice drink now and again as a refreshing and tasty vitamin enriched drink.

- 3 carrots
- 2 green apples
- ½ broccoli
- ½ red pepper

APPLE AND STRAWBERRY

- 250g strawberries
- 3 green apples
- 1 small piece ginger, peeled
- Serve over ice.

ENERGY DRINK

Fruit and vegetables have natural sweetness and make excellent energy drinks.

- 2 carrots
- 3 apricots, stone removed
- 2 apples
- 50ml milk
- 5g wheatgerm
- 5ml honey

Juice the fruit and vegetables. Stir in the milk, wheatgerm, and honey.

VITAMIN DRINK

This drink is high in B group vitamins, vitamin C, and the mineral calcium.

- 1 parsnip
- ½ green pepper
- 1 broccoli
- 2 carrots
- 1 sweet potato
- 1 stick celery

For a sweeter taste, add more carrot or parsnip.

SUMMER DRINK

- 3 tomatoes
- ½ cucumber
- 1 stick celery
- ⅛ lime

SAVOURY COCKTAIL

- 2 carrots
- 1 handful watercress
- 3 tomato
- 1 bunch coriander or basil leaves
- 1 stick celery
- ½ red pepper
- A few drops of Tabasco or Worcestershire sauce (optional)

CARROT AND PARSLEY

- 6 carrots
- 5 sprigs parsley

CABBAGE, CELERY AND CARROT

- ½ green cabbage
- 2 stick celery
- 3 carrots

VEGETABLE TONIC

- 1 handful spinach
- 4 sprigs parsley
- 4-6 carrots

SUNSHINE COCKTAIL

- 2 apples
- 100g strawberries

PASSION COCKTAIL

- 50g strawberries
- ¼ pineapple
- 1 bunch black grapes

PINEAPPLE AND GRAPEFRUIT

- ½ grapefruit
- ¼ pineapple

LEMONADE

- 4 apples
- ¼ lemon
- Serve over ice.

PINEAPPLE, STRAWBERRY AND APPLE

- 1 apple
- ¼ pineapple
- 100g strawberries

BLENDER RECIPES

LEEK AND POTATO SOUP

- 75g leeks
- 75g potatoes
- 1 stock cube
- 400ml water
- salt and pepper

Process the leeks and potatoes for 2 seconds. Transfer to a large pan. Add the water and stock cubes. Bring to the boil, stirring. Reduce the heat. Cover the pan. Simmer for 20 minutes. Remove from the heat. Cool for 30 minutes. Process till smooth. Bring to serving temperature (don't let it boil). Adjust the seasoning. Serve with bread. For Vichyssoise, add a couple of chives to the leeks and potatoes, add a knob of butter to the pan before heating, cool the soup instead of re-heating it, and whisk in 75ml of cream before serving it cold.

SPICY PUMPKIN SOUP

- 450g pumpkin
- 15ml vegetable oil
- 1 leek
- 1 garlic clove
- 450ml chicken/vegetable stock
- 2.5g ground ginger
- 15ml single cream/crème fraiche
- 2.5g ground coriander
- 1 bunch coriander leaves
- salt and pepper

Peel, deseed, and cut the pumpkin into chunks. Heat the oil in a pan. Add the leeks, garlic and spices. Stir for 3 minutes. Add the stock and pumpkin. Bring to the boil, stirring. Reduce the heat. Cover the pan. Simmer for 20-30 minutes. Remove from the heat. Stir in the coriander and cream. Cool for 30 minutes. Process till smooth. Bring to serving temperature (don't let it boil). Adjust the seasoning. Serve with bread.

CORIANDER PESTO

- 2 handfuls coriander leaves
- 2 cloves garlic
- 60g pine nuts
- 125ml olive oil
- 60g Parmesan, grated

Process the coriander, garlic, pine nuts and half the oil till smooth. Transfer to a large bowl. Stir in the Parmesan. Add oil to adjust the consistency: For a dip: thick. For a topping: medium. For pasta sauce: thin.

FRUITY SMOOTHIES

Process everything till smooth.

60ml yogurt
200ml milk
30g oatmeal
1 banana
30ml honey
2 apples, cored

170g chocolate ice cream
300g orange juice

150g hazelnut yogurt
1 banana
200ml milk

300ml chocolate milk
2 pears, cored

200ml yogurt
1 mango, stone removed
200ml milk
5ml honey

300ml milk
1 banana
12 strawberries

360ml lemonade
125g vanilla ice cream
70g blueberries

400ml milk
1 banana
20ml honey
10ml vanilla extract

300ml orange juice
300ml cranberry juice
1 banana

4 halves of tinned apricot
80ml apricot juice (from tin)
2 peaches, stone removed
60ml yogurt
200ml milk
10ml honey

600ml apple juice
1 mango, stone removed

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromzufuhr, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, reinigen oder Zubehör entfernen oder befestigen.

Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Umgang mit den Messern, beim Leeren des Mixbehälters sowie bei der Reinigung vorsichtig.


Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Sieb mit Reibfunktion oder der Deckel eingerissen oder beschädigt sind.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

- Legen Sie die Motoreinheit nicht in Flüssigkeit.
- Benutzen Sie nicht Ihre Finger oder Besteck, um Nahrungsmittel durch den Einfüllschacht einzuführen – nur die Einfüllhilfe verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Wenn Sie den Motor länger als 2 Minuten am Stück laufen lassen, besteht Überhitzungsgefahr. Schalten Sie ihn nach 2 Minuten aus und lassen Sie das Gerät mindestens 2 Minuten lang abkühlen.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

LEGENDE

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Einfüllhilfe | 9. Wiederverschließbarer Deckel |
| 2. Deckel | 10. Presskegel |
| 3. Sieb | 11. Filter |
| 4. Trennaufsatz zum Entsaften | 12. Trennaufsatz für Zitrusfrüchte |
| 5. Fruchtfleischbehälter | 13. Verbindungsstück |
| 6. Regler | 14. Multifunktionsbehälter |
| 7. Ausgusstülle | 15. Messereinheit |
| 8. Motoreinheit |  Spülmaschinenfest |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie etwaiges Verpackungsmaterial und Etiketten vollständig.
- Reinigen Sie die Einfüllhilfe, den Deckel, das Sieb, die Trennaufsätze, den Filter, den Fruchtfleischbehälter, den Presskegel, den Behälter und die Messereinheit in warmem Seifenwasser. Spülen Sie alle Teile gut ab und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.

ENTSAFTER (ABB. A)

Der Entsafteraufsatz kann zum Entsaften von Obst, Gemüse und sogar Blattgemüse verwendet werden.

MONTAGE

1. Richten Sie das ▼ Symbol auf dem Trennaufsatz zum Entsaften an dem ◀ Symbol auf der Motoreinheit aus. Drehen Sie den Trennaufsatz im Uhrzeigersinn, um das ▼ Symbol am ◀ Symbol auszurichten.
2. Setzen Sie das Sieb in den Trennaufsatz ein und drücken Sie es nach unten auf die Antriebsachse.
3. Richten Sie das ▼ Symbol auf dem Deckel an dem ◀ Symbol auf der Motoreinheit aus. Drehen Sie den Trennaufsatz im Uhrzeigersinn, um das ▼ Symbol am ◀ Symbol auszurichten.
4. Setzen Sie den Fruchtfleischbehälter unter die linke Deckelseite ein.
5. Stellen Sie den Multifunktionsbehälter unter die Tülle, um den Saft aufzufangen.
6. Führen Sie die Einfüllhilfe in den Einfüllschacht ein.

SO VERWENDEN SIE DAS GERÄT

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist (O).
2. Geräteenetzstecker in die Steckdose stecken.
3. Schalten Sie den Entsafter ein (I).
4. Entfernen Sie die Einfüllhilfe und geben Sie die Zutaten über den Einfüllschacht in den Behälter.
5. Der Einfüllschacht ist breit genug für das meiste Obst und Gemüse, größere Zutaten müssen evtl. zerkleinert werden.
6. Schalten Sie den Entsafter ab (O), sobald Sie fertig sind.
7. Die Ausgusstülle kann so gedreht werden, dass sie nach oben zeigt, damit sie nach dem Gebrauch des Geräts nicht tropft.
8. Mit dem wiederverschließbaren Deckel kann der Multifunktionsbehälter, wenn gewünscht, auch zur Aufbewahrung oder als Trinkflasche verwendet werden.

TIPPS

- Kaufen Sie biologisch angebaute Zutaten wann immer Sie können, um die Einnahme von Insektiziden und Kunstdünger zu reduzieren.
- Entsteinen Sie Obst wie Pflirsiche, Pflaumen, Mangos, etc.
- Nutzen Sie eine gute Qualität; frische, reife Früchte und Gemüse. Weiches Gemüse oder überreife Früchte können den Saft dick, trüb machen und ihm einen anderen Geschmack geben.
- Waschen Sie alle Früchte und Gemüsesorten. Nutzen Sie eine Bürste bei harten Früchten. Entfernen Sie die äußeren Blätter bei nicht biologisch angebauten Produkten. Schälen Sie alles nicht biologisch angebaute oder gewachste Gemüse bzw. Früchte. Entfernen Sie Beulen und Makel, da sie sonst den Geschmack des Saftes verändern können.
- Entsaften Sie nichts, was stark oder beißend riecht, wie Zwiebeln oder Knoblauch. Egal wie gut Sie den Entsafter hinterher reinigen, Sie werden den Geschmack nicht los.
- Binden Sie Suppengrün, Petersilie, Weizen und Sojasprossen zu einem kleinen leichten Ball und schieben Sie ihn mit der Einfüllhilfe in den Einfülltrichter.

WARNUNG! Rhabarberblätter sind giftig, sie beinhalten Oxalsäure – sie sollten nicht entsaftet oder gegessen werden.

ZITRUSPRESSE (ABB. B)

Der Zitruspressenaufsatz kann zum Pressen von Orangen, Grapefruits, Zitronen, Limetten usw. verwendet werden.

MONTAGE

1. Befestigen Sie das Verbindungsstück auf dem Antriebsschaft.
2. Richten Sie das ▼ Symbol auf dem Trennaufsatz für Zitrusfrüchte an dem ◀ Symbol auf der Motoreinheit aus. Drehen Sie den Trennaufsatz im Uhrzeigersinn, um das [▼] Symbol am ◀ Symbol auszurichten.
3. Befestigen Sie den Presskegel auf dem Antriebsschaft.
4. Stellen Sie den Multifunktionsbehälter unter die Ausgusstülle, um den Saft aufzufangen.

SO VERWENDEN SIE DAS GERÄT

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist (O).
2. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
3. Schalten Sie die Zitruspresse ein (I).
4. Nehmen Sie jeweils eine Fruchthälfte, halten Sie sie mit der aufgeschnittenen Seite (Fruchtfleisch) auf den Presskegel und drücken Sie sie nach unten.
5. Schalten Sie den Entsafter ab (O), sobald Sie fertig sind.
6. Die Ausgusstülle kann so gedreht werden, dass sie nach oben zeigt, damit sie nach dem Gebrauch des Geräts nicht tropft.
7. Mit dem wiederverschließbaren Deckel kann der Multifunktionsbehälter wenn gewünscht auch zur Aufbewahrung oder als Trinkflasche verwendet werden.

TIPPS

- Verwenden Sie frische, reife Zitrusfrüchte von hoher Qualität.
- Wischen Sie die Frucht ab. Damit Sie die Fruchtfächer mittig durchschneiden, legen Sie die Frucht auf die Seite und schneiden Sie sie mit einem scharfen Messer in der Mitte durch.

MIXER (ABB. C)

Der vielseitige Mixeraufsatz hat eine Vielzahl unterschiedlicher Funktionen, wie die Zubereitung von Suppen, Smoothies und Pürees.

MONTAGE

1. Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Befüllen Sie ihn höchstens bis zur max-Markierung.
2. Schrauben Sie die Messereinheit auf den Multifunktionsbehälter.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist (O).
4. Stellen Sie den Behälter auf den Kopf und richten Sie das ▼ Symbol auf der Messereinheit an dem ↗ Symbol auf der Motoreinheit aus. Drehen Sie die Messereinheit im Uhrzeigersinn, um das ▼ Symbol an dem ↙ Symbol auszurichten.

SO VERWENDEN SIE DAS GERÄT

1. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
2. Schalten Sie das Gerät ein (I). Für eine präzise Steuerung verwenden Sie die Impulsfunktion @.
3. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, richten Sie das ▼ Symbol auf der Messereinheit an dem ↗ Symbol auf der Motoreinheit aus, indem Sie die Klingeneinheit gegen den Uhrzeigersinn drehen, und nehmen Sie die Motoreinheit ab.
4. Stellen Sie den Behälter wieder aufrecht und schrauben Sie die Messereinheit ab.
5. Mit dem wiederverschließbaren Deckel kann der Multifunktionsbehälter, wenn gewünscht, auch zur Aufbewahrung oder als Trinkflasche verwendet werden.

KOMBINUTZUNG

Da der Multifunktionsbehälter auch beim Entsaften und beim Pressen von Zitrusfrüchten verwendet wird, können Sie diese Funktionen vielseitig kombinieren, etwa bei der Zubereitung von Smoothies:

1. Nutzen Sie den Zitruspressen- oder den Entsafteraufsatz und fangen Sie den Saft im Behälter auf.
2. Füllen Sie die weiteren Zutaten für den Smoothie in den Behälter.
3. Bringen Sie die Messereinheit an (siehe Abschnitt MIXER).
4. Mixen Sie die Zutaten zu einem 100 % natürlichen, selbstgemachten Smoothie.

Die meisten Smoothie-Rezepte beinhalten eine gewisse Menge an Flüssigkeit in Form von Fruchtsaft. Indem Sie Ihren selbstgemachten Saft verwenden, erhalten Sie einen 100 % natürlichen Smoothie ohne die oft in handelsüblichen Fruchtsäften enthaltenen künstlichen Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel.

REINIGUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus (O) und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Das Gerät auseinandernehmen.
3. Um das Sieb zu entfernen, drehen Sie den Trennaufsatz zunächst gegen den Uhrzeigersinn, um das ▼ Symbol an dem ↗ Symbol auszurichten. Drehen Sie anschließend den Trennaufsatz um, damit das Sieb herausfällt.
4. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
5. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.
6. Wenn das Edelstahlsieb verstopft ist, halten Sie es unter einem laufenden Wasserhahn und bürsten Sie auf der Oberfläche das Sieb mit einer Nylon-Bürste. Versuchen Sie nicht, die Borsten durch die Löcher des Siebes zu stecken – die Borsten werden brechen.



Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen. Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.



UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

ENTSAFTER-REZEPTE

ZAUBERTRANK

Um gesunde, glänzende Augen zu behalten, benötigt unser Körper eine Menge an Vitamin B, Vitamin C, Vitamin E und Beta-Carotin. Versuchen Sie es mit diesem frischen und vitaminreichen Saft.

- 3 Karotten
- 2 grüne Äpfel
- ½ Brokkoli
- ½ rote Paprika

ENERGY DRINK

Obst und Gemüse besitzen eine natürliche Süße und eignen sich hervorragend zur Herstellung von Energy Drinks.

- 2 Karotten
- 3 Aprikosen, entsteint
- 2 Äpfel
- 50ml Milch
- 5g Weizenkeime
- 5ml Honig

Entsaften Sie das Obst und Gemüse. Rühren Sie die Milch, die Weizenkeime und den Honig unter.

VITAMINDRINK

Dieses Getränk weist einen hohen Vitamingehalt der B-Gruppe sowie Vitamin C und dem Mineralstoff Kalzium auf.

- 1 Pastinake
- ½ grüne Paprika
- 1 Brokkoli
- 2 Karotten

- 1 Süßkartoffel
- 1 Stange Sellerie

Für mehr Süße geben Sie einfach mehr Karotten oder Pastinaken hinzu.

APFEL-ERDBEER-SAFT

- 250g Erdbeeren
- 3 grüne Äpfel
- 1 Ein kleines Stück Ingwer, geschält
- Mit Eiswürfeln servieren.

PIKANTER COCKTAIL

- 2 Karotten
- 1 Handvoll Wasserkresse
- 3 Tomaten
- 1 Bund Koriander- oder Basilikumblätter
- 1 Stange Sellerie
- ½ rote Paprika
- Einige Tropfen Tabasco oder Worcestershiresauce (optional)

SOMMERDRINK

- 3 Tomaten
- ½ Gurke
- 1 Stange Sellerie
- ¼ Limette

KAROTTEN-PETERSILIE-SAFT

- 6 Karotten
- 5 Zweige Petersilie

KOHL, SELLERIE UND MÖHREN

- ½ Grünkohl
- 2 Stangen Sellerie
- 3 Karotten

MIXER-REZEPTE

LAUCH-KARTOFFEL-CREMESUPPE

- 75g Lauch
- 75g Kartoffeln
- 1 Brühwürfel
- 400ml Wasser
- Salz und Pfeffer

Verrühren Sie Lauch und Kartoffeln 2 Sekunden lang. Geben Sie die Masse in eine große Pfanne. Geben Sie Wasser und Brühwürfel hinzu. Unter Rühren zum Kochen bringen. Verringern Sie die Hitze. Decken Sie die Pfanne zu. 20 Minuten köcheln lassen. Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte. Lassen Sie sie 30 Minuten abkühlen. Verarbeiten Sie alles zu einer cremigen Masse. Auf Serviertemperatur bringen (nicht zum Kochen bringen). Schmecken Sie die Suppe mit den Gewürzen ab. Mit Brot servieren.

Für Vichyssoise geben Sie etwas Schnittlauch zu Lauch und Kartoffeln, geben eine Butterflocke in die Pfanne und erhitzen sie; lassen Sie die Suppe abkühlen, statt wieder aufzuwärmen und schlagen Sie 75ml Sahne unter und servieren Sie sie kalt.

WÜRZIGE KÜRBISSUPPE

- 1 Knoblauchzehe
- 450ml Hühner-/Gemüsebrühe
- 450g Kürbis
- 1 Bund Korianderblätter
- 15ml Sahne/Crème fraîche
- 15ml Pflanzenöl
- 2,5g gemahlener Ingwer
- 2,5g gemahlener Koriander
- 1 Stange Lauch
- Salz und Pfeffer

Den Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Erhitzen Sie das Öl in einem Kochtopf. Geben Sie Lauch, Knoblauch und Gewürze hinzu. 3 Minuten lang verrühren. Brühe und Kürbis hinzugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen. Verringern Sie die Hitze. Decken Sie den Topf zu. 20-30 Minuten köcheln lassen. Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte. Koriander und Sahne unterrühren. Lassen Sie sie 30 Minuten abkühlen. Füllen Sie die Suppe in den Multifunktionsbehälter um und verarbeiten alles zu einer cremigen Masse. Auf Serviertemperatur bringen (nicht zum Kochen bringen). Schmecken Sie die Suppe mit den Gewürzen ab. Mit Brot servieren.

PESTO AUS KORIANDER

- 2 handvoll Korianderblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 60g Pinienkerne
- 125ml Olivenöl
- 60g geriebener Parmesan

Verrühren Sie Koriander, Knoblauch, Pinienkerne und die Hälfte des Öls zu einer cremigen Masse. Geben Sie dann die Mischung in eine größere Schüssel. Vermischen Sie sie mit dem Parmesan. Fügen Sie Öl hinzu, um die Konsistenz anzupassen: Als Dip: dicke Konsistenz, als Belag: mittlere Konsistenz, als Pastasauce: dünne Konsistenz

FRUCHTIGE SMOOTHIES

Verrühren Sie alles zu einer cremigen Masse.

- 60ml Joghurt
- 200ml Milch
- 30g Haferflocken
- 1 Banane
- 30ml Honig
- 2 Äpfel, entkernt

- 150g Haselnuss-Joghurt
- 1 Banane
- 200ml Milch

- 300ml Schokoladenmilch
- 2 Birnen, entkernt

- 200ml Joghurt
- 1 Mango, entsteint
- 200ml Milch
- 5ml Honig

- 300ml Milch
- 1 Banane
- 12 Erdbeeren

- 400ml Milch
- 1 Banane
- 20ml Honig
- 10ml Vanillearoma

- 360ml Limonade
- 125g Vanilleeis
- 70g Heidelbeeren

- 300ml Orangensaft
- 300ml Cranberrysaft
- 1 Banane

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché après utilisation et avant son nettoyage, ou encore pour monter/retirer un accessoire ou des pièces.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

Pour éviter toute blessure, faites preuve de prudence lors de la manipulation des lames, de la vidange du bol et du nettoyage de l'appareil.


N'utilisez pas l'appareil si le broyeur ou le couvercle est fissuré ou endommagé.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

- Veillez à ne pas plonger le bloc moteur dans du liquide.
- N'utilisez pas vos doigts ni des couverts pour pousser les ingrédients dans le tube – utilisez uniquement l'élément pousseur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Ne faites pas fonctionner le moteur de manière continue pendant plus de 2 minutes, car il pourrait surchauffer. Après 2 minutes de fonctionnement, déconnectez l'appareil et ne le faites pas tourner pendant au moins 2 minutes.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Élément pousseur | 9. Couvercle refermable |
| 2. Couvercle | 10. Cône |
| 3. Tamis | 11. Filtre |
| 4. Séparateur de la centrifugeuse | 12. Séparateur du presse-agrumes |
| 5. Collecteur de pulpe | 13. Raccord |
| 6. Commande | 14. Bocal multifonction |
| 7. Bec verseur | 15. Bloc de lames |
| 8. Base avec moteur |  résistant au lave-vaisselle |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout matériel d'emballage, ainsi que les étiquettes.
- Lavez l'élément pousseur, le couvercle, le tamis, les séparateurs, le filtre, le collecteur de pulpe, le cône, la carafe et le set de lames dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez ces éléments.
- Essuyez la base du moteur avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface ferme, sèche et à votre hauteur, à proximité d'une prise de courant.

CENTRIFUGEUSE (FIGURE A)

L'accessoire de la centrifugeuse peut être utilisé pour extraire le jus de fruits, de légumes et même de légumes à feuilles vertes.

MONTAGE

1. Alignez le ▼ situé sur le séparateur de la centrifugeuse avec le ◀ sur la base du moteur. Faites pivoter le séparateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour aligner le ▼ sur le ▶.
2. Placez le tamis dans le séparateur et poussez-le vers le bas sur l'arbre d'entraînement.
3. Alignez le ▼ situé sur le couvercle avec le ◀ sur la base du moteur. Faites pivoter le séparateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour aligner le ▼ sur le ▶.
4. Placez le collecteur de pulpe sous le côté gauche du couvercle.
5. Placez le bocal multifonction sous le bec verseur pour collecter le jus.
6. Insérez l'élément poussoir dans le tube.

UTILISATION

1. Vérifiez que l'appareil est éteint (O).
2. Mettez la fiche dans la prise de courant.
3. Allumez votre centrifugeuse (I).
4. Retirez l'élément poussoir et versez les ingrédients dans le tube.
5. Le tube est suffisamment large pour introduire la plupart des fruits et légumes entiers, mais il est possible que les ingrédients de plus grande taille doivent être découpés pour être introduits dans l'appareil.
6. Replacez l'élément poussoir et utilisez-le pour pousser les ingrédients dans le tube.
7. Après utilisation, éteignez votre centrifugeuse (O).
8. Le bec verseur peut être orienté vers le haut afin de prévenir des écoulements lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil.
9. Vous pouvez placer le couvercle refermable sur le bocal multifonction si vous le souhaitez pour ranger le bocal ou pour l'utiliser comme gourde.

CONSEILS

- Dans la mesure du possible, achetez des produits bio, et ce afin d'éviter l'absorption de résidus d'insecticides ou d'engrais.
- Retirez les noyaux de fruits tels que les pêches, les prunes, les mangues, etc.
- Utilisez des fruits et légumes de qualité, frais et mûrs. Des légumes mous et trop mûrs peuvent donner un jus épais et au goût étrange.
- Lavez tous les fruits et légumes. Utilisez une petite brosse pour ceux qui sont plus durs. Enlevez les feuilles et/ou pelures de produits non-bio. Otez également les parties abîmées du fruit / légume afin d'éviter d'altérer le goût du jus.
- Pour vos jus, n'utilisez pas d'ingrédients très forts ou âcres comme les oignons ou l'ail. Même si vous nettoyez à fond votre centrifugeuse, vous ne vous débarrasserez pas du goût.
- Mettez en boule les aliments feuillus, persils, blés et germes de soja et poussez ladite boule dans le tube à l'aide du poussoir.

AVERTISSEMENT! Les feuilles de rhubarbe sont toxiques, elles contiennent de l'acide oxalique – elles ne peuvent pas être mangées ou utilisées pour des jus.

PRESSE-AGRUMES (FIGURE B)

L'accessoire de la presse-agrumes peut être utilisé pour extraire le jus des oranges, des pamplemousses, des citrons, des limes, etc.

MONTAGE

1. Fixez le raccord sur l'arbre d'entraînement.
2. Alignez le ▼ situé sur le séparateur du presse-agrumes avec le ◀ sur la base du moteur. Faites pivoter le séparateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour aligner le ▼ sur le ▶.
3. Fixez le cône sur le raccord.
4. Placez le bocal multifonction sous le bec verseur pour collecter le jus.

UTILISATION

1. Vérifiez que l'appareil est éteint (O).
2. Mettez la fiche dans la prise de courant.
3. Allumez votre centrifugeuse (I).
4. En utilisant la moitié d'un fruit à la fois, placez la face coupée du fruit (la chair) sur le dessus du cône d'extraction et appuyez vers le bas.
5. Après utilisation, éteignez votre centrifugeuse (O).
6. Le bec verseur peut être orienté vers le haut afin de prévenir des écoulements lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil.
7. Vous pouvez placez le couvercle refermable sur le bocal multifonction si vous le souhaitez pour ranger le bocal ou pour l'utiliser comme gourde.

CONSEILS

- Utilisez des agrumes de bonne qualité, frais et mûrs.
- Essayez le fruit. Tournez le fruit sur son côté et coupez-le en deux avec un couteau bien aiguisé, pour couper à travers les centres des quartiers.

MÉLANGEUR (FIGURE C)

L'accessoire polyvalent du mélangeur peut être utilisé pour un certain nombre d'applications, notamment la préparation de potages, de smoothies et de purées.

MONTAGE

1. Ajoutez les ingrédients à la carafe. Veillez à ne pas remplir la carafe au-delà de la marque max.
2. Vissez le bloc de lames sur la partie supérieure du bocal multifonction.
3. Vérifiez que l'appareil est éteint (O).
4. Retournez le bocal et alignez la marque ▼ sur le bloc de lames avec la marque ↗ sur la base du moteur. Faites pivoter le bloc de lames dans le sens des aiguilles d'une montre pour aligner le ▼ sur le 🔒.

UTILISATION

1. Mettez la fiche dans la prise de courant.
2. Mettez l'appareil sous tension (I). Pour un contrôle précis de l'appareil, utilisez la fonction de pulsations ⊙.
3. Une fois que vous avez terminé, déconnectez l'appareil, puis faites pivoter le bloc de lames dans le sens antihoraire pour aligner la marque ▼ sur le bloc de lames avec ↗ sur la base du moteur et retirez-le.
4. Remettez le bocal à l'endroit et dévissez le bloc de lames.
5. Vous pouvez placez le couvercle refermable sur le bocal multifonction si vous le souhaitez pour ranger le bocal ou pour l'utiliser comme gourde.

COMBINAISON DES APPLICATIONS

Étant donné que le bocal multifonction est également utilisé pour exprimer le jus de fruits ou d'agrumes, vous pouvez combiner ces fonctions pour une plus grande polyvalence. Par exemple, lorsque vous préparez un smoothie :

1. Utilisez l'accessoire du presse-agrumes ou de la centrifugeuse pour extraire le jus et le collecter dans le bocal.
2. Ajoutez les autres ingrédients du smoothie dans le bocal.
3. Insérez le bloc de lames (voir la section MÉLANGEUR).
4. Mélangez les ingrédients pour créer un smoothie fait maison 100 % naturel.

La plupart des recettes de smoothie utilisent l'un ou l'autre liquide sous forme de jus. En utilisant votre jus fait maison, vous pouvez garantir que vos smoothies sont 100 % naturels, sans les additifs ou conservateurs susceptibles d'être présents dans les jus vendus dans le commerce.

NETTOYAGE

1. Éteignez l'appareil (O) et débranchez-le.
2. Démontez l'appareil.

3. Pour retirer le tamis, faites pivoter d'abord le séparateur dans le sens antihoraire pour aligner le ▼ avec le ◀▶. Extrayez ensuite le tamis du séparateur.
4. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide.
5. Lavez à la main les pièces amovibles. Au cas où la passoire est bouchée, passez-la sous l'eau et passez une petite brosse en nylon dans les mailles de la passoire. N'essayez pas d'enfoncer les poils à travers les mailles – vous risquez de les casser.



Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil. Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

RECETTES POUR LA CENTRIFUGEUSE

UN JUS POUR VOS YEUX

Afin de garder des yeux brillants en bonne santé, le corps a besoin de beaucoup de vitamines B, de même que des vitamines C et E et des bêta-carotènes. Essayez ce jus de temps à autres. Il est rafraîchissant et plein de vitamines.

- 3 carottes
- 2 pommes vertes, au goût prononcé
- ½ brocoli
- ½ poivron rouge

JUS DE POMME - FRAISE

- 250g fraises
- 3 pommes vertes, au goût prononcé
- 1 un petit morceau de gingembre pelé
- Servez le jus sur un tapis de glaçons.

BOISSON ÉNERGÉTIQUE

Les fruits et les légumes sont naturellement sucrés et permettent d'élaborer d'excellentes boissons énergétiques.

- 2 carottes
- 3 abricots, dénoyautés
- 2 pommes
- 50 ml de lait
- 5 g de germes de blé
- 5 ml de miel
- Exprimez le jus des fruits et des légumes. Incorporez le lait, le germe de blé et le miel.

BOISSON VITAMINÉE

Cette boisson est riche en vitamines du groupe B, en vitamines C et en calcium.

- 1 panais
- ½ poivron vert
- 1 brocoli
- 2 carottes
- 1 pomme de terre douce

- 1 branche de céleri
- Pour un goût plus sucré, ajoutez des carottes ou des panais.

COCKTAIL SALÉ

- 2 carottes
- 1 poignée de cresson
- 3 tomates
- 1 bouquet de feuilles de coriandre ou de basilic
- 1 branche de céleri
- ½ poivron rouge
- Quelques gouttes de Tabasco ou de sauce Worcestershire (facultatif)

BOISSON D'ÉTÉ

- 3 tomates
- ½ concombre
- 1 branche de céleri
- 1/8 de citron vert

CAROTTE ET PERSIL

- 6 carottes
- 5 brins de persil

TONIQUE VÉGÉTAL

- 1 poignée d'épinards
- 4 brins de persil
- 4 à 6 carottes

COCKTAIL SUNSHINE

- 2 pommes
- 100 g de fraises

COCKTAIL PASSION

- 50 g fraises
- ¼ d'ananas
- 1 grappe de raisins noirs

ANANAS ET PAMPLEMOUSSE

- ½ pamplemousse
- ¼ d'ananas

RECETTES POUR LE MÉLANGEUR

SOUPE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE

- 75g poireaux
- 75g pommes de terre
- 1 cubes de bouillon
- 400ml eau sel et poivre

Traiter les poireaux et les pommes de terre pendant 2 secondes. Transférer dans une grande casserole.

Ajouter l'eau et les cubes de bouillon Amener à ébullition, en mélangeant. Diminuer le feu. Couvrir la casserole. Laisser mijoter pendant 20 minutes.

Retirer du feu. Laisser refroidir pendant 30 minutes.

Travailler jusqu'à obtenir un mélange lisse. Amener à bonne température pour servir (ne pas laisser bouillir). Ajuster l'assaisonnement. Servir avec du pain.

Pour la vichyssoise, ajouter un peu de ciboulette aux poireaux et aux pommes de terre, ajouter une noix de beurre dans la poêle avant de la chauffer, laisser refroidir le potage avant de le réchauffer et fouetter 75ml de crème avant de le servir frais.

SOUPE ÉPICÉE AUX POTIRONS

- 450g potiron
- 450ml bouillon de poule/légumes
- 1 poireaux
- 15ml huile végétale
- 2.5g moude le gingembre
- 1 gousse d'ail
- 15ml crème fraîche
- 2.5g moude le coriandre
- sel et poivre
- 1 bouquet feuilles de coriandre

Éplucher le potiron, retirer les pépins et découper en morceaux. Chauffer l'huile dans une poêle.

Ajouter les poireaux, l'ail et les épices. Mélanger pendant 3 minutes. Ajouter le bouillon et le potiron. Amener à ébullition, en mélangeant.

Diminuer le feu. Couvrir la casserole. Laisser mijoter pendant 20-30 minutes. Retirer du feu. Mélanger le coriandre et la crème. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Amener à bonne température pour servir (ne pas laisser bouillir). Ajuster l'assaisonnement. Servir avec du pain.

PESTO À LA CORIANDRE

- 2 poignée feuilles de coriandre
- 60g de pignons de pin
- 2 gousse d'ail
- 125ml d'huile d'olive

- 60g de Parmesan râpé

Travailler le coriandre, l'ail, les pignons et la moitié de l'huile jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Mettez dans un bol plus grand. Ajoutez le Parmesan. Ajouter de l'huile pour ajuster la consistance: Pour une sauce: épaisse. Pour un nappage: moyenne. Pour une sauce pour pâtes: fine.

SMOOTHIES AUX FRUITS

Travailler tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange lisse.

- 60ml yaourt
- 200ml lait
- 30g farine d'avoine
- 1 banane
- 30ml miel
- 2 pommes, évidées

- 170g crème glacée au chocolat
- 300ml jus d'orange

- 150g yaourt aux noisettes
- 1 banane
- 200ml lait

- 300ml lait au chocolat
- 2 poires, évidées

- 200ml yaourt
- 1 mangue dénoyautée
- 200ml lait
- 5ml miel

- 300ml lait
- 1 banane
- 12 fraises

- 400ml lait
- 1 banane
- 20ml miel
- 10ml extrait de vanille

- 360ml limonade
- 125g crème glacée à la vanille
- 70g myrtilles

- 300ml jus d'orange
- 300ml jus d'airelle
- 1 banane

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren begrijpen.

Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen. Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

Altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact verwijderen als de mixer onbeheerd wordt achtergelaten, voordat de hulpstukken worden geplaatst of verwijderd en voordat het apparaat wordt gereinigd.

Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

Ga voorzichtig om met de mesjes, het ledigen van de kan en het schoonmaken van het apparaat om letsels te vermijden.


Gebruik het apparaat niet als de raspzeef of het deksel gebarsten of beschadigd is.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

- Dompel de motoreenheid niet onder in een vloeistof.
- Gebruik geen vingers of bestek om voedsel door de tube te duwen – alleen de duwer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- Laat de motor niet langer dan 2 minuten ononderbroken draaien, om oververhitting te voorkomen. Schakel het apparaat na 2 minuten uit en laat het minstens 2 minuten rusten.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|-----------------|---|
| 1. Stamper | 9. Afsluitbaar deksel |
| 2. Deksel | 10. Pers |
| 3. Zeef | 11. Filter |
| 4. Sapscheider | 12. Afscheider |
| 5. Pulpkom | 13. Koppeling |
| 6. Bediening | 14. Multifunctionele kan |
| 7. Tuit | 15. Messeneenheid |
| 8. Motoreenheid |  vaatwasmachinebestendig |





VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten.
- Reinig de stamper, het deksel, de zeef, de afscheider, het filter, de pulpkom, de pers, de kan en de messen in warm zeepwater. Spoel en droog af.
- Reinig de motorbasis met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een droge, stevige, horizontale ondergrond, bij een stopcontact.

SAPCENTRIGUFE (FIG. A)

Het sapaccessoire kan gebruikt worden om sap te onttrekken aan fruit, groente en zelfs groene bladgroente.

MONTAGE

1. Lijn ▼ op de afscheider uit met  op de motorbasis. Draai de afscheider met de klok mee om ▼ uit te lijnen met .
2. Plaats de zeef in de afscheider en duw deze naar onder op de aandrijfjas.
3. Lijn ▼ op het deksel uit met  op de motorbasis. Draai de afscheider met de klok mee om ▼ uit te lijnen met .
4. Plaats de pulpkom onder de linkerkant van het deksel.
5. Zet de multifunctionele kan onder de tuit om het sap op te vangen.
6. Plaats de stamper in de buis.

GEBRUIK

1. Controleer dat het apparaat is uitgeschakeld (O).
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Schakel uw sapcentrifuge in (I).
4. Verwijder de stamper en laat de ingrediënten door de tube vallen.
5. De buis is breed genoeg voor de meeste hele vruchten en groente, maar het kan zijn dat u grotere ingrediënten moet snijden.
6. Plaats de stamper weer en gebruik hem om de ingrediënten zachtjes door de tube te duwen.
7. Schakel uw sapcentrifuge uit als u klaar bent (O).
8. De tuit kan naar boven gedraaid worden om druppelen te voorkomen wanneer u klaar bent met het gebruik van het apparaat.
9. U kunt het afsluitbare deksel gebruiken om de multifunctionele kan op te slaan of om de kan als drinkfles te gebruiken.

TIPS



- Koop zoveel mogelijk organisch geplante groenten en fruit om de inname van insecticide- en meststofresten tot een minimum te herleiden.
- Verwijder pitten uit fruit als perziken, pruimen, mango's ...
- Gebruik verse en rijpe groenten en fruit van hoge kwaliteit. Zachte groenten of overrijp fruit kunnen het sap dik en troebel maken met een eigenaardige smaak.
- Was alle groenten en fruit. Gebruik een borstel op hardere groenten en fruit. Verwijder de buitenste bladeren op niet organische groenten en fruit. Schil alle niet-organische of wassen groenten of fruit. Verwijder eventuele plekken met een mes want deze kunnen de smaak van het sap beïnvloeden.
- Maak geen sap van te sterke of scherpe ingrediënten, zoals uien of knoflook. U raakt deze smaak nooit meer kwijt, ongeacht hoe vaak u de fruitpers schoonmaakt.
- Rol bladgroenten, peterselie, grassen en sojascheuten in een kleine bal en duw deze doorheen de vultrechter met de stamper.

WAARSCHUWING! Rabarberbladeren zijn giftig, ze bevatten oxaalzuur – u mag deze niet gebruiken voor sap of opeten.

CITRUSPERS (FIG. B)

Het citruspersaccessoire kan gebruikt worden voor het persen van sinaasappelen, grapefruits, citroenen, limoenen ...

MONTAGE

1. Plaats de koppeling op de aandrijfjas.
2. Lijn ▼ op de afscheider uit met  op de motorbasis. Draai de afscheider met de klok mee om ▼ uit te lijnen met .
3. Plaats de pers op de koppeling.
4. Zet de multifunctionele kan onder de tuit om het sap op te vangen.

GEBRUIK

1. Controleer dat het apparaat is uitgeschakeld (O).
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Schakel uw sapcentrifuge in (I).

4. Gebruik een half stuk fruit per keer, plaats het met de gesneden kant (met het vruchtvlies) op de perskegel en duw het omlaag.
5. Schakel uw sapcentrifuge uit als u klaar bent (O).
6. De tuit kan naar boven gedraaid worden om druppelen te voorkomen wanneer u klaar bent met het gebruik van het apparaat.
7. U kunt het afsluitbare deksel gebruiken om de multifunctionele kan op te slaan of om de kan als drinkfles te gebruiken.

TIPS

- Gebruik verse en rijpe citrusvruchten van goede kwaliteit.
- Veeg het fruit schoon. Leg het fruit op zijn kant neer en snijd het met een scherp mes overdwars doormidden.

BLENDER (FIG. C)

Het veelzijdige blenderaccessoire kan voor vele doeleinden gebruikt worden, zoals het fijnmaken van soep, smoothies en puree.

MONTAGE

1. Voeg de ingrediënten aan de kan toe. Vul niet verder dan het max.-merkteken.
2. Schroef de messen boven op de multifunctionele kan.
3. Controleer dat het apparaat is uitgeschakeld (O).
4. Draai de kan ondersteboven en lijn ▼ op de messen uit met ↗ op de motorbasis. Draai de messen met de klok mee om ▼ uit te lijnen met ↙.

GEBRUIK

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Schakel het apparaat in (I). Gebruik de pulsfunctie © voor nauwkeurige bediening.
3. Als u klaar bent met blenden, schakelt u het apparaat uit en draait de messen tegen de klok in om ▼ op de messen uit te lijnen met ↗ op de motorbasis en ze te verwijderen.
4. Draai de kan weer rechtop en schroef de messen los.
5. U kunt het afsluitbare deksel gebruiken om de multifunctionele kan op te slaan of om de kan als drinkfles te gebruiken.

GECOMBINEERD GEBRUIK

Omdat de multifunctionele kan ook gebruikt wordt bij het sap centrifugeren of de citruspers, kunt u deze functies combineren voor nog meer veelzijdigheid. Als u bijvoorbeeld een smoothie maakt:

1. Gebruik de citruspers of het sapaccessoire om sap in de kan te gieten.
2. Voeg de rest van de ingrediënten voor uw smoothie toe aan de kan.
3. Plaats de messen (zie het onderdeel BLENDER).
4. Blend de ingrediënten voor een 100% natuurlijke, zelfgemaakte smoothie.

De meeste smoothierecepten vereisen vloeistof in de vorm van sap. Door uw eigen zelfgemaakte sap te gebruiken, bent u er zeker van dat uw smoothies 100% natuurlijk zijn, zonder de additieven of conserveermiddelen die u in commerciële fruitsappen aantreft.

REINIGEN

1. Schakel het apparaat uit (O) en trek de stekker het stopcontact.
2. Het apparaat demonteren.
3. Om de zeef te verwijderen, draait u de afscheider eerst tegen de klok in om ▼ uit te lijnen met ↗. Vervolgens tilt u de zeef uit de afscheider.
4. Reinig de motoreenheid met een vochtige doek.
5. Was de afneembare onderdelen met de hand. Indien de raspzeef verstopt is, kunt u deze onder de lopende kraan houden en langs het oppervlak van het gaas afvegen met een nylon afwasborstel. Probeer niet de borstelharen door het gaas te steken, dit kan het gaas beschadigen.



U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden. De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.



MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

SAPRECEPTEN

BRUISEND OOGMEDIJN

Om gezonde, glanzende ogen te behouden, heeft ons lichaam heel wat B vitamines maar ook vitamines C, E en beta-carotene nodig.

Gebruik dit vruchtensap af en toe als een verfrissend en lekker vitamine verrijkt drankje.

- 3 wortelen
- 2 groene, scherpe appels
- ½ broccoli
- ½ rode paprika

APPEL EN AARDBEI WHIZZ

- 250g aardbeien
- 3 groene, scherpe appels
- 1 klein stukje gember, gepeld
- Opdienenvoer.

ENERGIEDRANK

Fruit en groente zijn van nature zoet en vormen uitstekende energiedrankjes.

- 2 wortels
- 3 abrikozen, ontpit
- 2 appels
- 50 ml melk
- 5 g tarwekiemen
- 5 ml honing

Pers het fruit en de groente, bewaar het sap. Roer de melk, tarwekiemen en de honing erdoor.

VITAMINEDRANK

Dit drankje bevat veel vitamine uit de B-groep, vitamine C en de mineraal calcium.

- 1 pastinaak
- ½ groene paprika
- 1 broccoli
- 2 wortels
- 1 zoete aardappel
- 1 selderijstengel

U kunt meer wortel of pastinaak toevoegen indien u een zoetere smaak wenst.

SMAAKVOLLE COCKTAIL

- 2 wortels
- 1 handvol waterkers
- 3 tomaat
- 1 bosje koriander of basilicum
- 1 selderijstengel

- ½ rode paprika
- Een paar druppels tabasco of Worcestershiresaus (optioneel)

ZOMERDRANKJE

- 3 tomaten
- ½ komkommer
- 1 selderijstengel
- 1/8 limoen

WORTEL EN PETERSELIE

- 6 wortels
- 5 takjes peterselie

KOOL, SELDERIJ EN WORTEL

- ½ groene kool
- 2 selderijstengel
- 3 wortels

GROENTENTONIC

- 1 handvol spinazie
- 4 takjes peterselie
- 4-6 wortels

ZONNECOCKTAIL

- 2 appels
- 100 g aardbeien

PASSIECOCKTAIL

- 50 g aardbeien
- ¼ ananas
- 1 tros rode druiven

ANANAS EN GRAPEFRUIT

- ½ grapefruit
- ¼ ananas

LIMONADE

- 4 appels
- ¼ citroen
- Opdienenvoer op ijs.

ANANAS, AARDBEI EN APPEL

- 1 appel
- ¼ ananas
- 100 g aardbeien

PEER EN APPEL

- 2 appels
- 2 peren
- ¼ citroen

BLENDERRECEPTEN

PREI & AARDAPPEL SOEP

- 75g prei
- 75g aardappel
- 1 bouillonblokjes
- 400ml water
- zout en peper

Verwerk de prei en aardappel gedurende 2 seconden. Doe het mengsel in een grote pan. Voeg het water en de bouillonblokjes toe. Breng al roerend aan de kook. Verminder de warmte. Bedek de pan. Laat 20 minuten koken. Haal van het vuur af. Laat een half uur afkoelen. Verwerk alles tot een glad mengsel. Breng op de juiste temperatuur (laat het niet meer koken). Maak op smaak. Dien op met brood.

Voor Vichyssoise voegt u bieslook toe aan de prei en aardappels, u doet een stukje boter in de pan voor het verhitten, u laat de soep afkoelen in plaats van deze weer op te warmen en voegt 75ml room toe voordat u de soep koud opdient.

PITTIGE POMPOENSOEP

- 450g pompoen
- 15ml plantaardige olie
- 1 prei
- 15ml gemalen gember
- 450ml kippen/groentebouillon
- 2 teen look
- 1 bosje korianderblaadjes
- 15ml enkele/dubbele room
- zout en peper
- 2.5g gemalen koriander

Schil de pompoen, verwijder de zaadjes en snij in stukken. Verwarm de olie in een pan. Voeg de prei, knoflook en kruiden toe. Roer drie minuten. Voeg de bouillon en de pompoen toe. Breng al roerend aan de kook. Verminder de warmte. Bedek de pan. Laat 20-30 minuten koken. Haal van het vuur af. Roer de koriander en de room erdoor. Laat een half uur afkoelen. Verwerk alles tot een glad mengsel. Breng op de juiste temperatuur (laat het niet meer koken). Maak op smaak. Dien op met brood.

KORIANDER PESTO

- 2 handenvol korianderblaadjes
- 60g pijnboompitten
- 2 teen look
- 60g geraspte parmezaan
- 125ml olijfolie

Verwerk de koriander, knoflook, pijnboompitten en de helft van de olie tot het een glad mengsel is geworden. Plaats dan in een grotere kom. Meng de

Parmezaan. Voeg olie toe om de consistentie aan de passen. Als dipsaus: dik. Als topping: medium. Als pastasaus: dun.

FRUITIGE SMOOTHIES

Verwerk alles tot een glad mengsel.

60ml yoghurt
200ml melk
30g havermout
1 banaan
30ml honing
2 appels waar u het hart heeft uitgehaald

170g chocolade-ijs
300ml sinaasappelsap

150g hazelnootyoghurt
1 banaan
200ml melk

300ml chocolademelk
2 ontpitte peren

200ml yoghurt
1 ontpitte mango
200ml melk
5ml honing

300ml melk
1 banaan
12 aardbeien

400ml melk
1 banaan
20ml honing
10ml vanille-extract

360ml limonade
125g vanille-ijs
70g Bosbessen

300ml sinaasappelsap
300ml cranberrysap
1 banaan

4 halve abrikozen uit blik
80ml abrikozensap (blik)
2 ontpitte perziken
60ml yoghurt
200ml melk
10ml honing

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi.

I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia o dell'inserimento/rimozione di accessori o parti.

L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

Per evitare lesioni, prestare la massima attenzione quando si maneggiano le lame, quando si svuota la caraffa e durante le operazioni di pulizia.

Non utilizzare l'apparecchio se il setaccio reticolato o il coperchio sono spaccati o danneggiati.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

- Non immergere in sostanza liquida il gruppo del motore.
- Non utilizzare dita o posate per spingere il cibo all'interno del tubo di inserimento – utilizzare solo lo spingitore.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Non azionare il motore ininterrottamente per più di 2 minuti, poiché potrebbe surriscaldarsi. Dopo 2 minuti spegnere e lasciare riposare l'apparecchio per almeno 2 minuti.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Spingitore | 9. Coperchio richiudibile |
| 2. Coperchio | 10. Cono |
| 3. Setaccio | 11. Filtro |
| 4. Separatore dei succhi | 12. Separatore agrumi |
| 5. Contenitore polpa | 13. Attacco |
| 6. Controllo | 14. Bicchiere multiuso |
| 7. Beccuccio | 15. Gruppo lame |
| 8. Motore |  lavabile in lavastoviglie |





AL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere qualsiasi materiale di imballaggio e le etichette.
- Lavare lo spingitore, il coperchio, il setaccio, i separatori, il filtro, il contenitore della polpa, il cono, il bicchiere e il gruppo lame in acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
- Pulire la base del motore con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e uniforme vicino a una presa di corrente.

CENTRIFUGA (FIG A)

L'accessorio per centrifuga può essere utilizzato per estrarre il succo da frutta, verdura e addirittura verdure a foglia verde.

ASSEMBLAGGIO

1. Allineare ▼ sul separatore della centrifuga con  sulla base del motore. Ruotare il separatore in senso orario per allineare ▼ con .
2. Inserire il setaccio nel separatore e premere per innestarlo nell'albero di trasmissione.
3. Allineare ▼ sul coperchio con  sulla base del motore. Ruotare il separatore in senso orario per allineare ▼ con .
4. Posizionare il contenitore della polpa sotto il lato sinistro del coperchio.
5. Posizionare il bicchiere multiuso sotto il beccuccio per raccogliere il succo.
6. Inserire lo spingitore nel tubo.

MODO D'USO

1. Controllare che l'apparecchio sia spento (O).
2. Inserire la spina nella presa di corrente.
3. Accendere la centrifuga portando l'interruttore su (I).
4. Rimuovere lo spingitore e inserire gli ingredienti nel tubo.
5. Il tubo è abbastanza grande per introdurvi la maggioranza di frutta e verdura intere, ma potrebbe essere necessario tagliare gli ingredienti più grandi.
6. Rimettere lo spingitore e utilizzarlo per premere delicatamente gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.
7. Una volta finito, spegnere la centrifuga portando l'interruttore su (O).
8. Il beccuccio può essere ruotato e rivolto verso l'alto per evitare la fuoriuscita di gocce, una volta finito di utilizzare l'apparecchio.
9. È possibile installare la parte superiore richiudibile del bicchiere multiuso per riporlo o utilizzare il bicchiere come borraccia.

CONSIGLI



- Quando possibile comprare prodotti biologici, perché meno esposti all'azione esterna di insetticidi e fertilizzanti.
- Privare del nocciolo i frutti come pesche, prugne, manghi ecc.
- Utilizzare frutta e verdura fresca e di ottima qualità. Verdura di consistenza molle e frutta troppo matura producono un succo denso e dall'aspetto poco limpido.
- Lavare la frutta e la verdura. Per la frutta e la verdura più dura utilizzare uno spazzolino. Rimuovere le foglie dai prodotti non biologici. Sbucciare tutta la frutta e la verdura non biologica o cerata. Eliminare tutte le ammaccature e tutti i difetti in quanto potrebbero incidere sul gusto del succo.
- Compattare erbe, prezzemolo, erba di grano e germogli di fagiolo formando una piccola palla, inserirla nel tubo e premere con il pressore.

AVVERTENZA! Le foglie di rabarbaro sono velenose, contengono acido ossalico. Non devono essere spremute o mangiate.

SPREMIAGRUMI (FIG B)

L'accessorio spremiagrumi può essere utilizzato per spremere arance, pompelmi, limoni, lime ecc.

ASSEMBLAGGIO

1. Posizionare l'attacco sull'albero di trasmissione.
2. Allineare ▼ sul separatore dei agrumi dello spremiagrumi con  sulla base del motore. Ruotare il separatore in senso orario per allineare ▼ con .
3. Posizionare il cono sull'attacco.
4. Posizionare il bicchiere multiuso sotto il beccuccio per raccogliere il succo.

MODO D'USO

1. Controllare che l'apparecchio sia spento (O).
2. Inserire la spina nella presa di corrente.
3. Accendere lo spremiagrumi portando l'interruttore su (I).
4. Utilizzando metà frutto alla volta, posizionare la parte tagliata (polpa) in cima al cono spremiagrumi e premere verso il basso.
5. Una volta finito, spegnere lo spremiagrumi portando l'interruttore su (O).

6. Il beccuccio può essere ruotato e rivolto verso l'alto per evitare la fuoriuscita di gocce una volta finito di utilizzare l'apparecchio.
7. È possibile installare la parte superiore richiudibile del bicchiere multiuso per riporlo o utilizzare il vaso come borraccia.

CONSIGLI

- Utilizzare agrumi di buona qualità, freschi e maturi.
- Passare un panno sulla frutta. Girare la frutta sul fianco e tagliare a metà con un coltello tagliente.

FRULLATORE (FIG. C)

Il versatile accessorio frullatore può essere utilizzato per una varietà di preparazioni, incluse zuppe, frullati e purè.

ASSEMBLAGGIO

1. Mettere gli ingredienti nel bicchiere. Non riempire oltre il segno max.
2. Avvitare il gruppo lame sulla parte superiore del bicchiere multiuso.
3. Controllare che l'apparecchio sia spento (O).
4. Capovolgere il bicchiere e allinearlo a ▼ sul gruppo lame con ↶▶ sulla base del motore. Ruotare il gruppo lame in senso orario per allineare ▼ con 🔒.

MODO D'USO

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Portare l'apparecchio in posizione (I). Per un controllo preciso, utilizzare la funzione a impulsi @.
3. Una volta finito, spegnere l'apparecchio poi ruotare il gruppo lame in senso anti-orario per allineare ▼ al gruppo lame con ↶▶ sulla base del motore e rimuoverla.
4. Riportare il bicchiere nella posizione corretta e svitare il gruppo lame.
5. È possibile installare la parte superiore richiudibile del bicchiere multiuso per riporlo o utilizzare il bicchiere come borraccia.

USI COMBINATI

Poiché il bicchiere multiuso è utilizzato anche quando si centrifugano o spremono gli agrumi, è possibile combinare queste funzioni per una maggiore versatilità. Per esempio, quando si prepara un frullato:

1. Utilizzare lo spremiagrumi o l'accessorio per centrifuga per estrarre il succo nel bicchiere.
2. Versare i rimanenti ingredienti del frullato nel bicchiere.
3. Montare il gruppo lame (si veda la sezione FRULLATORE).
4. Frullare gli ingredienti per ottenere un frullato casalingo naturale al 100%.

La maggioranza delle ricette per frullati richiede del liquido sotto forma di succo. Utilizzando il vostro succo fatto in casa, otterrete dei frullati naturali al 100% senza aggiunta di additivi o conservanti che potrebbero essere presenti nei succhi prodotti commercialmente.

PULIZIA

1. Spegnerlo (O) e scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Smontare l'apparecchio.
3. Per rimuovere il setaccio, ruotare dapprima il separatore in senso anti-orario per allineare ▼ con ↶▶, poi estrarre il setaccio dal separatore.
4. Pulire il gruppo del motore con un panno umido.
5. Lavare a mano le parti rimovibili.
6. Se il filtro è ostruito, metterlo sotto l'acqua corrente e passare una spazzola con setole in nylon lungo la superficie della maglia. Non cercare di far passare le setole attraverso la maglia perché si romperebbe.

 Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali. Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.



PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

RICETTE PER CENTRIFUGA

BEVANDA FRIZZANTE, PER LA SALUTE DEGLI OCCHI

Per mantenere gli occhi in buona salute, il corpo ha bisogno di molta vitamina B, come anche la vitamina C ed E e il betacarotene.

Questo drink rinfrescante e ricco di vitamine è la soluzione ideale.

- 3 carote
- 2 mele verdi
- ½ broccolo
- ½ peperone rosso

BEVANDA ALLA MELA E FRAGOLA

- 250g fragole
- 3 mele verdi
- 1 pezzettino di zenzero sbucciato
- Servire con ghiaccio.

BEVANDA ENERGETICA

La frutta e la verdura sono naturalmente dolci e da esse si ottengono bevande energetiche eccellenti.

- 2 carote
- 3 albicocche (denocciolate)
- 2 mele
- 50 ml di latte
- 5 g di germe di grano
- 5 ml di miele

Estrarre il succo dei frutti e delle verdure.

Aggiungere, mescolando, il latte, il germe di grano e il miele.

BEVANDA VITAMINICA

Questa bevanda è ricca di vitamine del gruppo B, vitamina C e calcio.

- 1 pastinaca
- ½ peperone verde
- 1 broccolo
- 2 carote
- 1 patata dolce
- 1 gambo di sedano

Per un sapore più dolce, aggiungere più carota o pastinaca.

COCKTAIL SALATO

- 2 carote
- 1 manciata di crescione
- 3 pomodori

- 1 mazzetto di coriandolo o foglie di basilico
- 1 gambo di sedano
- ½ peperone rosso
- Qualche goccia di tabasco o salsa Worcestershire (a discrezione)

BEVANDA ESTIVA

- 3 pomodori
- ½ cetriolo
- 1 gambo di sedano
- 1/8 di lime

CAROTA E PREZZEMOLO

- 6 carote
- 5 gambi di prezzemolo

CAVOLO, SEDANO E CAROTA

- ½ cavolo verde
- 2 gambi di sedano
- 3 carote

BEVANDA VEGETALE RICOSTITUENTE

- 1 manciata di spinaci
- 4 gambi di prezzemolo
- 4-6 carote

SUNSHINE COCKTAIL

- 2 mele
- 100 g di fragole

PASSION COCKTAIL

- 50 g di fragole
- ¼ di ananas
- 1 grappolo di uva nera

ANANAS E POMPELMO

- ½ pompelmo
- ¼ di ananas

LIMONATA

- 4 mele
- ¼ di limone
- Servire con ghiaccio.

ANANAS, FRAGOLE E MELA

- 1 mela
- ¼ di ananas
- 100 g di fragole

PERA E MELA

- 2 mele
- 2 pere
- ¼ di limone

RICETTE PER FRULLATORE

ZUPPA DI PORRI E PATATE

- 75g porri
- 75g patate
- 1 dado per brodo
- 400ml acqua
- sale e pepe

Passare i porri e le patate per 2 secondi. Trasferire in una pentola larga. Aggiungere l'acqua e il dado.

Portare a ebollizione mescolando. Abbassare la fiamma. Coprire la pentola. Cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Togliere dal fuoco. Raffreddare per 30 minuti. Lavorare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Portare a temperatura adatta a servire (non lasciare bollire). Regolare il condimento. Servire con del pane.

Per la 'Vichyssoise', aggiungere un paio di spolverate di erba cipollina a porri e patate, aggiungere una noce di burro in pentola prima di scaldare, raffreddare la zuppa invece di riscaldarla e incorporare con la frusta 75ml di panna prima di servirla fredda.

ZUPPA DI ZUCCA SPEZIATA

- 15ml olio vegetale
- 450ml brodo di pollo/vegetale
- 450g zucca
- 2.5g zenzero
- 1 mazzetto foglie di coriandolo
- 1 porri
- 2.5g coriandolo
- 15ml panna fresca/semi-grassa
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe

Togliere la buccia, i semi e tagliare la zucca in grossi pezzi. Scaldare l'olio in una pentola. Aggiungere i porri, l'aglio e le spezie. Mescolare per 3 minuti.

Aggiungere il dado e la zucca. Portare a ebollizione mescolando. Abbassare la fiamma. Coprire la pentola. Cuocere a fuoco lento per 20-30 minuti.

Togliere dal fuoco. Aggiungere mescolando coriandolo e panna. Raffreddare per 30 minuti.

Lavorare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Portare a temperatura adatta a servire (non lasciare bollire). Regolare il condimento. Servire con del pane.

PESTO AL CORIANDOLO

- 2 manciate di foglie di coriandolo
- 2 spicchi d'aglio
- 60g di pinoli
- 125ml d'olio di oliva

- 60g parmigiano grattugiato
- Tritare coriandolo, aglio, pinoli e metà dell'olio fino a dare al composto un aspetto uniforme. Mettere il contenuto in una bacinella. Mescolarvi il parmigiano. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per intingere: denso. Per una salsa: media. Per una salsa per condire la pasta: fluida.

FRULLATO ALLA FRUTTA

Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza fluida.

- 60ml yogurt
- 200ml latte
- 30g farina d'avena
- 1 banana
- 30ml miele
- 2 mele senza torsolo

- 170g gelato al cioccolato
- 300ml succo d'arancia

- 150g yogurt alle nocciole
- 1 banana
- 200ml latte

- 300ml latte al cioccolato
- 2 pere senza torsolo

- 200ml yogurt
- 1 mango senza nocciolo
- 200ml latte
- 5ml miele

- 300ml latte
- 1 banana
- 12 fragole

- 400ml latte
- 1 banana
- 20ml miele
- 10ml estratto di vaniglia

- 360ml limonata
- 125g gelato alla vaniglia
- 70g mirtilli

- 300ml succo d'arancia
- 300ml succo di mirtillo rosso
- 1 banana

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.

No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica si lo va a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

Para evitar lesiones, tenga cuidado al manipular las cuchillas, al vaciar la jarra y al limpiar el aparato.


Compruebe siempre el estado del colador antes de utilizar el aparato, no lo utilice si el colador rotativo está dañado.

Si el cable está dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

- No sumerja la unidad motora en líquidos.
- No utilice los dedos o cubiertos para empujar los alimentos a través del tubo.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- Si pone en marcha el motor de forma continuada durante más de dos minutos es posible que se recaliente. Tras dos minutos, apague el aparato y déjelo descansar durante al menos otros dos minutos.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Empujador | 9. Tapa recerrable |
| 2. Tapa | 10. Cono |
| 3. Colador | 11. Filtro |
| 4. Separador del exprimidor | 12. Separador de cítricos |
| 5. Depósito para pulpa | 13. Elemento de unión |
| 6. Control | 14. Jarra multiusos |
| 7. Boquilla | 15. Unidad de las cuchillas |
| 8. Unidad motora |  apto para lavavajillas |

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Lave con agua caliente y jabón el empujador, la tapa, el colador, los separadores, el filtro, el depósito para pulpa, el cono, la jarra y la unidad de cuchillas. Enjuague las piezas y séquelas.
- Limpie la unidad motor con un paño húmedo.
- Coloque el aparato en una superficie seca, firme y nivelada cerca de una toma de corriente.

LICUADORA (FIG A)

El accesorio del licuador se puede usar para preparar zumo de frutas, verduras e incluso de verduras con hojas.

MONTAJE

1. Alinee ▼ en el separador de la licuadora con ↗ en la unidad motora. Gire el separador hacia la derecha para alinear ▼ con ◀.
2. Ponga el colador en el separador y haga presión hacia abajo para colocarlo en el eje motor.
3. Alinee ▼ en la tapa con ↗ en la unidad motora. Gire el separador hacia la derecha para alinear ▼ con ◀.
4. Coloque el depósito para pulpa bajo la parte izquierda de la tapa.
5. Coloque la jarra multiusos bajo la boquilla para recoger el zumo.
6. Coloque el empujador en el tubo.

UTILIZACIÓN

1. Compruebe que el aparato está apagado (O).
2. Enchufe el aparato a la corriente.
3. Encienda el aparato (I).
4. Extraiga el empujador e introduzca los ingredientes a través del tubo.
5. El tubo es lo suficientemente ancho para la mayoría de las frutas y verduras, pero es posible que deba cortar los ingredientes más grandes para que quepan.
6. Vuelva a colocar el empujador y utilícelo para empujar los ingredientes paulatinamente a través del tubo.
7. Una vez haya terminado, apague el aparato (O).
8. La boquilla se puede girar hacia arriba para evitar el goteo cuando haya terminado de utilizar el aparato.
9. Puede colocar la tapa recerrable en la jarra multiusos si lo desea para almacenar o para usarla como una botella para beber.

CONSEJOS

- Compre productos orgánicos siempre que.
- Retire los huesos de las frutas como melocotones, ciruelas, mangos, etc.
- Use frutas y verduras frescas, de buena calidad y en su justo punto de madurez. Las verduras pasadas y la fruta demasiado madura pueden dar a los zumos un aspecto espeso y turbio.
- Lave bien las frutas y las verduras, utilizando un cepillo si son muy duras. Quite las hojas exteriores de los productos no orgánicos. Corte y deseche las partes golpeadas o ennegrecidas, que pueden dar mal sabor al zumo.
- No haga zumo con frutas u hortalizas de sabor acre o muy fuerte, como cebollas o ajos. Por mucho que limpie el aparato, su sabor permanecerá.
- Para licuar verduras en hojas, perejil, hierba de trigo o brotes de soja, haga manojos pequeños e introdúzcalos en el tubo con el empujador.

¡ADVERTENCIA! Las hojas de ruibarbo son tóxicas por su contenido en ácido oxálico. No las ingiera ni las utilice para hacer zumo.

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS (FIG B)

El accesorio del exprimidor de cítricos se puede usar para exprimir naranjas, pomelos, limones, limas, etc.

MONTAJE

1. Coloque el elemento de unión en el eje motor.
2. Alinee ▼ en el separador de cítricos con ↗ en la unidad motora. Gire el separador hacia la derecha para alinear ▼ con ◀.
3. Coloque el cono en el elemento de unión.
4. Coloque la jarra multiusos bajo la boquilla para recoger el zumo.

UTILIZACIÓN

1. Compruebe que el aparato está apagado (O).
2. Enchufe el aparato a la corriente.
3. Encienda el aparato (I).
4. Use las mitades de fruta de una en una con el lado del corte (parte carnosa) encima del

exprimidor y apriete hacia abajo.

5. Una vez haya terminado, apague el aparato (O).
6. La boquilla se puede girar hacia arriba para evitar el goteo cuando haya terminado de utilizar el aparato.
7. Puede colocar la tapa recerrable en la jarra multiusos si lo desea para almacenar o para usarla como una botella para beber.

CONSEJOS

- Use cítricos de buena calidad, frescos y maduros.
- Limpie la fruta con un paño y córtela por la mitad con un cuchillo afilado, para que los gajos queden cortados por la mitad.

BATIDORA (FIG C)

Este versátil accesorio para batir tiene diferentes usos, como por ejemplo batir sopas, smoothies y purés.

MONTAJE

1. Añada los ingredientes en la jarra. No sobrepase la marca **max**.
2. Enrosque la unidad de cuchillas en la parte superior de la jarra multiusos.
3. Compruebe que el aparato está apagado (O).
4. Dé la vuelta a la jarra y alinee ▼ en la unidad de cuchillas con ↗ en la unidad motora. Gire la unidad de cuchillas hacia la derecha para alinear ▼ con ↙.

UTILIZACIÓN

1. Enchufe el aparato a la corriente.
2. Encienda el aparato (I). Para un uso más preciso, use la función turbo ⊙.
3. Una vez haya terminado, apague el aparato y gire la unidad de cuchillas hacia la izquierda para alinear ▼ en la unidad de cuchillas con ↗ en la unidad motora y retirarla.
4. Gire la jarra hacia la derecha y hacia arriba y desenrosque la unidad de cuchillas.
5. Puede colocar la tapa recerrable en la jarra multiusos si lo desea para almacenar o para usarla como una botella para beber.

USOS COMBINADOS

La jarra multiusos también se usa al hacer zumos, por lo que puede combinar estas funciones para una mayor versatilidad. Por ejemplo, cuando haga un smoothie:

1. Use el accesorio del exprimidor de cítricos o de la licuadora para extraer zumo en la jarra.
2. Añada el resto de los ingredientes del smoothie en la jarra.
3. Coloque la unidad de cuchillas (consulte la sección BATIDORA).
4. Bata los ingredientes para crear un smoothie 100 % natural y casero.

La mayoría de las recetas de smoothies requieren algo de líquido en forma de zumo. Con su propio zumo casero puede asegurarse de que los smoothies son 100 % naturales y no contienen los aditivos y conservantes que pueden encontrarse en los zumos que se comercializan.

LIMPIEZA

1. Apague el aparato (O) y desenchúfelo.
2. Desmante el aparato.
3. Para retirar el colador, gire primero el separador hacia la izquierda para alinear ▼ con ↗. Después, retire el colador del separador.
4. Limpie la unidad motora con un trapo húmedo.
5. Lave a mano las piezas que puedan separarse con agua templada y jabón, aclárelas y séquelas bien. Si los residuos han obstruido el colador, póngalo bajo el agua del grifo y cepille la superficie de la malla con un cepillo de fregar de nylon. No intente atravesar la malla con las cerdas del cepillo, podría romperla.



Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.

Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato. El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

RECETAS PARA LA LICUADORA

POCIÓN PARA EL BRILLO DE LOS OJOS

Para mantener unos ojos sanos y con brillo, nuestro cuerpo necesita un suministro abundante de vitaminas B, así como de vitaminas C y E y de betacaroteno. Beba este zumo regularmente, es una forma refrescante y sabrosa de aportar vitaminas.

- 3 zanahorias
- 2 manzanas verdes
- ½ brécol
- ½ pimiento rojo

BATIDO DE FRESA Y MANZANA

- 250 g fresas
- 3 manzanas verdes
- 1 pedazo pequeño de jengibre, pelado
- Sírvalo con hielo.

BEBIDA ENERGÉTICA

Las frutas y verduras contienen azúcares naturales, lo que las convierte en excelentes bebidas energéticas.

- 2 zanahorias
- 3 albaricoques deshuesados
- 2 manzanas
- 50 ml de leche
- 5 g de germen de trigo
- 5 ml de miel

Licue las frutas y verduras. Añada la leche, el germen de trigo y la miel.

BEBIDA MULTIVITAMINAS

Esta bebida contiene una alta cantidad de vitaminas del grupo B, vitamina C y calcio.

- 1 chirivía
- ½ pimiento verde
- 1 brécol
- 2 zanahorias
- 1 boniato
- 1 tallo de apio

Si desea que la bebida sea más dulce, añada más zanahoria o chirivía

CÓCTEL PICANTE

- 2 zanahorias
- 1 puñado de berro
- 3 tomates

- 1 manojo de cilantro u hojas de albahaca
- 1 tallo de apio
- ½ pimiento rojo
- Unas gotas de Tabasco o salsa Worcestershire (opcional)

BEBIDA DE VERANO

- 3 tomates
- ½ pepino
- 1 tallo de apio
- 1/8 de lima

ZANAHORIA Y PEREJIL

- 6 zanahorias
- 5 ramitas de perejil

REPOLLO, APIO Y ZANAHORIA

- ½ repollo
- 2 tallos de apio
- 3 zanahorias

TÓNICO VEGETAL

- 1 puñado de espinacas
- 4 ramitas de perejil
- 4-6 zanahorias

CÓCTEL DEL SOL

- 2 manzanas
- 100 g de fresas

CÓCTEL DE LA PASIÓN

- 50 g de fresas
- ¼ piña
- 1 racimo de uvas tintas

PIÑA Y POMELO

- ½ pomelo
- ¼ de piña

LIMONADA

- 4 manzanas
- ¼ de limón
- Servir con hielo.

PIÑA, FRESA Y MANZANA

- 1 manzana
- ¼ de piña
- 100 g de fresas

RECETAS PARA LA LICUADORA

SOPA DE PUERROS Y PATATAS

- 75 g puerros
- 75 g patatas
- 1 pastilla de caldo
- 400 ml agua
- sal y pimienta

Bata los puerros y las patatas durante dos segundos. Páselos a una cacerola grande. Añada el agua y la pastilla de caldo. Lleve a ebullición y remueva. Reduzca el fuego. Cubra la cacerola.

Hierva a fuego lento durante 20 minutos. Retire del fuego. Deje enfriar 30 minutos. Bata hasta obtener una consistencia homogénea. Caliente sin que llegue a hervir antes de servir. Sazone al gusto.

Sírvalo con pan.

Para la vichyssoise, añada un par de cebolletas a los puerros y las patatas, añada una nuez de mantequilla a la cacerola antes de calentar, enfríe la sopa en lugar de recalentarla y añada 75ml de nata batida antes de servirla fría.

SOPA DE CALABAZA CON ESPECIAS

- 15 ml aceite vegetal
- 450 ml de caldo de pollo/verduras
- 1 diente de ajo
- 2,5 g de jengibre molido
- 15 ml de nata líquida
- 1 puerros
- 450 g de calabaza
- 2,5 g de cilantro molido
- sal y pimienta

Pele, desespite y corte la calabaza a trozos. Caliente el aceite en la cacerola. Añada los puerros, el ajo y las especias. Remueva durante 3 minutos. Añada el caldo y la calabaza. Lleve a ebullición y remueva.

Reduzca el fuego. Cubra la cacerola. Hierva a fuego lento durante 20-30 minutos. Retire del fuego.

Incorpore el cilantro y la nata y remueva. Deje enfriar 30 minutos. Bata hasta obtener una consistencia homogénea. Caliente sin que llegue a hervir antes de servir. Sazone al gusto. Sírvala con pan.

PESTO DE CILANTRO

- 2 puñados de hojas de cilantro
- 60 g de piñones
- 2 dientes de ajo
- 125 ml de aceite de oliva
- 60 g de queso parmesano rallado

Bata el cilantro, el ajo, los piñones y la mitad del aceite hasta obtener una consistencia suave.

Póngalo en un bol mayor. Mezcle el queso parmesano. Añada aceite para modificar la

consistencia. Para mojar: espesa. Para cobertura: media. Para salsa para pasta: clara.

BATIDOS DE FRUTAS

Bata todos los ingredientes hasta obtener una consistencia homogénea.

60 ml de yogurt
200 ml de leche
30 g de harina de avena
1 plátano
30 ml de miel
2 manzanas, sin corazón

170 g helado de chocolate
300 ml zumo de naranja

150 g de yogurt de avellanas
1 plátano
200 ml de leche

300 ml chocolate con leche
2 peras, sin corazón

200 ml de yogurt
1 mango, sin hueso
200 ml de leche
5 ml de miel

300 ml de leche
1 plátano
12 fresas

400 ml de leche
1 plátano
20 ml de miel
10 ml de extracto de vainilla

360 ml de limonada
125 g de helado de vainilla
70 g de arándanos

300 ml de zumo de naranja
300 ml de zumo de arándanos
1 plátano

4 mitades de albaricoques en almíbar
80 ml de zumo de albaricoques en almíbar
2 melocotones, sin hueso
60 ml de yogurt
200 ml de leche
10 ml de miel

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.

As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

Desligue sempre o aparelho da tomada de alimentação, caso seja deixado sem supervisão e antes de desmontar, voltar a montar ou limpar.

Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.

Para evitar ferimentos, tenha cuidado ao manusear as lâminas, ao esvaziar o jarro e ao limpar.


Não utilize o aparelho se a peneira raladora ou a tampa estiver rachada ou danificada.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.

- Não coloque a unidade motora em líquidos.
- Não utilize os dedos ou talheres para empurrar os alimentos pelo cano – apenas o empurrador.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não coloque o motor em funcionamento continuamente durante mais de 2 minutos, pois poderá sobreaquecer. Após 2 minutos, desligue o aparelho e permita que repouse durante, pelo menos, 2 minutos.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

PEÇAS

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Empurrador | 9. Tampa resselável |
| 2. Tampa | 10. Cone |
| 3. Peneira | 11. Coador |
| 4. Separador da máquina de sumos | 12. Separador do espremedor de citrinos |
| 5. Recipiente da polpa | 13. Elemento de ligação |
| 6. Controlo | 14. Jarro multifunções |
| 7. Bico | 15. Conjunto de lâminas |
| 8. Unidade motora |  Lavável na máquina |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Remova qualquer material de embalagem e etiquetas.
- Lave o empurrador, a tampa, a tremonha, os separadores, o coador, o recipiente da polpa, o cone, o jarro e o conjunto da lâmina em água morna com detergente. Enxague e seque.
- Limpe a base do motor com um pano húmido.
- Coloque o aparelho numa superfície seca, firme e nivelada, perto de uma tomada elétrica.

MÁQUINA DE SUMOS (FIG A)

O acessório máquina de sumos pode ser usado para extrair sumo de fruta, legumes e até vegetais com folha.

MONTAGEM

1. Alinhe ▼ no separador da máquina de sumos com ◡ na base motora. Rode o separador para a direita de forma a alinhar ▼ com ◡.
2. Coloque a tremonha no interior do separador e prima para baixo na direção do eixo de acionamento.
3. Alinhe ▼ na tampa com ◡ na base motora. Rode o separador para a direita de forma a alinhar ▼ com ◡.
4. Encaixe o recipiente da polpa debaixo do lado esquerdo da tampa.
5. Coloque o jarro multifunções debaixo do bico para recolher o sumo.
6. Encaixe o empurrador no interior do cano.

UTILIZAÇÃO

1. Verifique se o aparelho está desligado (O).
2. Ligue a ficha à tomada elétrica.
3. Ligue a máquina de sumos (I).
4. Retire o empurrador e deite os ingredientes pelo cano.
5. O cano é largo o suficiente para a maioria da fruta e legumes inteiros, mas poderá ter de cortar ingredientes maiores de forma a caberem.
6. Volte a colocar o empurrador e utilize-o para empurrar os ingredientes cuidadosamente pelo cano.
7. Quando terminar, desligue a máquina de sumos (O).
8. O bico pode ser virado para cima de forma a evitar derrames quando terminar de utilizar o aparelho.
9. Poderá encaixar o topo resselável no jarro multifunções, se desejado, para armazenar ou para usá-lo como uma garrafa para beber.

DICAS

- Compre produtos biológicos sempre que possível.
- Remova os caroços de fruta como pêssegos, ameixas, mangas, etc.
- Utilize fruta e legumes frescos, maduros e de boa qualidade. Legumes moles ou fruta demasiado madura podem tornar o sumo espesso e turvo.
- Lave os legumes e a fruta. Utilize uma escova nos mais ásperos. Retire as folhas exteriores em produtos não biológicos. Descasque os legumes ou fruta não biológicos ou encerados. Corte e deite fora áreas enegrecidas, pois podem afetar o sabor do sumo.
- Não faça sumo de algo com odor muito forte ou acre, como cebolas ou alho. Por mais que limpe o seu aparelho, nunca se livrará do sabor.
- Molde ervas aromáticas, salsa, erva de trigo e rebentos de feijão numa pequena bola compacta e empurre-a com o empurrador ao longo do cano.

ADVERTÊNCIA! As folhas de ruibarbo são venenosas, contêm ácido oxálico, por isso não devem ser transformadas em sumo ou ingeridas.

ESPREDADOR DE CITRINOS (FIG B)

O acessório espremedor de citrinos pode ser usado para extrair sumo de laranjas, toranjas, limões, limas, etc.

MONTAGEM

1. Encaixe o elemento de ligação no eixo de acionamento.
2. Alinhe ▼ no separador do espremedor de citrinos com ◡ na base motora. Rode o separador para a direita de forma a alinhar ▼ com ◡.
3. Encaixe o cone sobre o elemento de ligação.
4. Coloque o jarro multifunções debaixo do bico para recolher o sumo.

UTILIZAÇÃO

1. Verifique se o aparelho está desligado (O).
2. Ligue a ficha à tomada elétrica.

3. Ligue a máquina de sumos (I).
4. Usando uma metade da fruta de cada vez, coloque a parte cortada (polpa) no topo do cone espremedor e prima para baixo.
5. Quando terminar, desligue a máquina de sumos (O).
6. O bico pode ser virado para cima de forma a evitar derrames quando terminar de utilizar o aparelho.
7. Poderá encaixar o topo resselável no jarro multifunções, se desejado, para armazenar ou para usá-lo como uma garrafa para beber.

DICAS

- Use citrinos de boa qualidade, frescos e maduros.
- Lave a fruta e corte-a em metades com uma faca afiada, cortando pelo centro dos segmentos.

LIQUIDIFICADORA (FIG C)

O acessório liquidificadora versátil tem uma série de utilizações diferentes, incluindo misturar sopas, smoothies e purés.

MONTAGEM

1. Coloque os ingredientes no jarro. Não ultrapasse a marca **max**.
2. Enrosque a unidade da lâmina no topo do jarro multifunções.
3. Verifique se o aparelho está desligado (O).
4. Vire o jarro ao contrário e, em seguida, alinhe ▼ na unidade da lâmina com ↗ na base motora. Rode a unidade da lâmina para a direita de forma a alinhar ▼ com ↙.

UTILIZAÇÃO

1. Ligue a ficha à tomada elétrica.
2. Ligue o aparelho (I). Para controlar com precisão, use a função pulse ☺.
3. Quando tiver terminado, desligue o aparelho e, em seguida, rode a unidade da lâmina para a esquerda de forma a alinhar ▼ na unidade da lâmina com ↗ na base motora e remova-a.
4. Vire o jarro para cima e desenrosque a unidade da lâmina.
5. Poderá encaixar o topo resselável no jarro multifunções, se desejado, para armazenar ou para usá-lo como uma garrafa para beber.

USOS COMBINADOS

Uma vez que o jarro multifunções é também usado para fazer sumos ou espremer citrinos, poderá combinar estas funções para aumentar a versatilidade. Por exemplo, ao criar um smoothie:

1. Use o acessório espremedor de citrinos ou máquina de sumos para extrair o sumo para o jarro.
2. Adicione os ingredientes do smoothie restantes ao jarro.
3. Encaixe a unidade da lâmina (ver secção LIQUIDIFICADORA).
4. Misture os ingredientes para criar um smoothie caseiro 100% natural.

A maioria das receitas de smoothie requer algum líquido sob a forma de sumo. Usar o sumo que extraiu em casa garante que os seus smoothies serão 100% naturais sem quaisquer aditivos ou conservantes, que poderão ser encontrados em sumos produzidos comercialmente.

LIMPEZA

1. Desligue o aparelho (O) e desligue-o da corrente.
2. Desmonte o aparelho.
3. Para remover a tremonha, rode primeiro o separador para a esquerda de forma a alinhar ▼ com ↗. Em seguida, remova a tremonha do separador, inclinando-a para fora.
4. Limpe a parte exterior da unidade motora com um pano limpo e húmido.
5. Lave as peças removíveis em água morna, com detergente, enxague bem, escoe e deixe secar ao ar. Caso a peneira raladora se encontre entupida, coloque-a debaixo de água corrente e escoe ao longo da superfície da rede com uma escova de nylon. Não tente penetrar a rede com as cerdas, pois poderá rompê-la.

 Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afetará o acabamento da superfície. Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afetar o funcionamento do aparelho.



PROTEÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos elétricos e eletrônicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

RECEITAS PARA A MÁQUINA DE SUMOS

POÇÃO PARA OLHOS CINTILANTES

Para manter os olhos brilhantes e saudáveis, os nossos corpos necessitam de muita vitamina B, bem como de vitaminas C e E e betacarotenos. Beba este sumo de vez em quando como uma refrescante e saborosa bebida rica em vitaminas.

- 3 cenouras
- 2 maçãs verdes
- ½ brócolos
- ½ pimento vermelho

SMOOTHIE DE MAÇÃ E MORANGO

- 250 g morangos
- 3 maçãs verdes
- 1 pedacinho de gengibre, descascado
- Servir com gelo.

BEBIDA ENERGÉTICA

A fruta e os legumes têm um sabor naturalmente doce e geram excelentes bebidas energéticas.

- 2 cenouras
- 3 alperces, sem caroço
- 2 maçãs
- 50 ml de leite
- 5 g de gérmen de trigo
- 5 ml de mel

Transforme a fruta e os legumes em sumo. Misture o leite, o gérmen de trigo e o mel.

BEBIDA VITAMÍNICA

Esta bebida é rica em vitaminas do grupo B, vitamina C e cálcio.

- 1 pastinaga
- ½ pimento verde
- 1 bróculo
- 2 cenouras
- 1 batata doce
- 1 talo de aipo

Para um sabor mais doce, adicione mais cenoura ou pastinaga.

COCKTAIL SALGADO

- 2 cenouras
- 1 punhado de agrião
- 3 tomates

- 1 molho de coentros ou folhas de manjeriço
- 1 talo de aipo
- ½ pimento vermelho
- Algumas gotas de Tabasco ou molho Worcestershire (opcional)

BEBIDA DE VERÃO

- 3 tomates
- ½ pepino
- 1 talo de aipo
- 1/8 lima

CENOURA E SALSA

- 6 cenouras
- 5 raminhos de salsa

COUVE, AIPO E CENOURA

- ½ couve verde
- 2 talos de aipo
- 3 cenouras

TÓNICO VEGETAL

- 1 punhado de espinafres
- 4 raminhos de salsa
- 4-6 cenouras

COCKTAIL RAIOS DE SOL

- 2 maçãs
- 100 g de morangos

COCKTAIL DA PAIXÃO

- 50 g de morangos
- ¼ ananás
- 1 quantidade pequena de uvas pretas

ANANÁS E TORANJA

- ½ toranja
- ¼ ananás

LIMONADA

- 4 maçãs
- ¼ limão
- Sirva sobre gelo.

ANANÁS, MORANGOS E MAÇÃ

- 1 maçã
- ¼ ananás
- 100 g de morangos

RECEITAS PARA A LIQUIDIFICADORA

SOPA DE BATATA E ALHO FRANCÊS

- 75 g de alho-francês
- 1 cubo de caldo de carne
- 75 g de batatas
- 400 ml de água
- sal e pimenta

Processe o alho-francês e as batatas por 2 segundos. Transfira para uma panela grande. Junte água e os cubos de caldo de carne. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Reduza o calor. Tape a panela. Coza em lume brando por 20 minutos. Retire do lume. Deixe arrefecer 30 minutos. Processe até obter uma consistência suave. Deixe aquecer até à temperatura de servir (não deixe ferver). Ajuste os temperos. Sirva acompanhado com pão.

Para Vichyssoise, junte 2 cebolinhas aos alhos franceses e às batatas, junte uma noz de manteiga na panela antes de aquecer, refrigere a sopa em vez de a reaquecer, e bata para dentro da sopa 75 ml de natas antes de a servir fria.

SOPA DE ABÓBORA COM ESPECIARIAS

- 15 ml de óleo vegetal
- 450 ml de caldo de galinha/legumes
- 450 g de abóbora
- 2,5 g de gengibre moído
- 15 ml de natas/ crème fraîche
- 1 alho-francês
- 1 molho folhas de coentro
- 2,5g de coentros picados
- 1 dente de alho
- sal e pimenta

Descasque, remova as sementes e corte a abóbora em pedaços. Aqueça o óleo numa panela. Junte o alho-francês, o alho e as especiarias. Mexa durante 3 minutos. Junte o caldo de carne e a abóbora. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Reduza o calor. Tape a panela. Coza em lume brando por 20-30 minutos. Retire do lume. Junte os coentros e as natas, mexendo sempre. Deixe arrefecer 30 minutos. Processe até obter uma consistência suave. Deixe aquecer até à temperatura de servir (não deixe ferver). Ajuste os temperos. Sirva acompanhado com pão.

PESTO DE COENTROS

- 2 dentes de alho
- 2 punhados de folhas de coentro
- 60 g de pinhões
- 125 ml de azeite
- 60 g de queijo parmesão ralado

Processe os coentros, alho, pinhão e metade do azeite até obter uma consistência suave. Coloque numa tigela maior. Misture o queijo parmesão. Junte azeite para ajustar a consistência: Para um molho: espesso. Para uma cobertura: médio. Para molho para massas: líquido.

SMOOTHIES DE FRUTA

Processe tudo até obter uma consistência suave.

60 ml de iogurte
200 ml de leite
30 g de aveia
1 banana
30 ml de mel
2 maçãs, descaroçadas

170 g de gelado de chocolate
300 ml de sumo de laranja

150 g de iogurte de avelã
1 banana
200 ml de leite

300 ml de leite achocolatado
2 peras descaroçadas

200 ml de iogurte
1 manga, sem caroço
200 ml de leite
5 ml de mel

300 ml de leite
1 banana
12 morangos

400 ml de leite
1 banana
20 ml de mel
10 ml de extracto de baunilha

360ml limonada
125 g de gelado de baunilha
70 g de amoras

300 ml de sumo de laranja
300 ml de sumo de mirtilo
1 banana

600 ml de sumo de maçã
1 manga, sem caroço

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.

Børn må hverken benytte eller lege med apparatet. Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.

Træk altid apparatets stik ud af stikkontakten, når det ikke bruges, og inden det samles, skilles ad eller rengøres.

Forkert brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

For at undgå tilskadekomst skal man udvise forsigtighed ved håndtering af klingerne, samt når blenderglasset tømmes og rengøres.


Brug ikke apparatet, hvis si eller låget er revnet eller beskadiget.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

- Læg ikke motorenheden i væske.
- Brug ikke fingrene eller et redskab til at skubbe ingredienser ned i røret med – kun skubberen.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Undlad at lade motoren køre i mere end 2 minutter ad gangen, da den kan blive overophedet. Sluk efter 2 minutter og lad apparatet hvile i mindst 2 minutter.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Skubber | 9. Genluklåg |
| 2. låg | 10. Kegle |
| 3. Si | 11. Filter |
| 4. Separator til juicepresser | 12. Separator til citruspresser |
| 5. Frugtkødopsamler | 13. Samlestykke |
| 6. Kontrol | 14. Universalkande |
| 7. Tud | 15. Klingeenhed |
| 8. Motorenhed |  tåler opvaskemaskine |





FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Fjern alle emballagematerialer og klistermærker.
- Vask frugtskubberen, låget, sien, separatorerne, filtret, frugtkødopsamler, keglen, blenderglasset og klinge-enheden af i lunken sæbevand. Skyl og tør af.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud.
- Stil apparatet på en tør, fast, plan overflade i nærheden af en stikkontakt.

JUICEPRESSER (FIG A)

Med juicepresser tilbehøret kan du presse saften ud af frugter, grøntsager og ligefrem grønne blade.

SAMLING

1. Stil ▼ på separatoren til juicepresseren ud for  på motorenheden. Drej nu separatoren i urets retning, så ▼ kommer til at stå ud for .
2. Sæt sien ned i separatoren og tryk den nedad og fast på revskaftet.
3. Stil ▼ på låget ud for  på motorenheden. Drej nu separatoren i urets retning, så ▼ kommer til at stå ud for .
4. Montér frugtkødopsamler under lågets venstre side.
5. Stil en universalkanden under tuden for at opsamle juicen.
6. Sæt skubberen ned i røret.

BRUG

1. Kontrollér, at apparatet er slukket (O).
2. Sæt stikket i stikkontakten.
3. Tænd for juicepresseren (I).
4. Fjern skubberen og lad ingredienserne falde ned i røret.
5. Røret er tilstrækkeligt bredt til de fleste hele frugter og grøntsager, men større ingredienser skal skæres over.
6. Sæt skubberen tilbage og brug den til at skubbe ingredienserne forsigtigt ned i røret med.
7. Sluk for juicepresseren (O), når du er færdig.
8. Tudens retning kan ændres så den peger opad for at modvirke dryp, når du er færdig med at bruge apparatet.
9. Du kan vælge at sætte genluklåget på universalkanden inden opbevaring eller for at bruge kanden som drikkeflaske.

TIPS



- Køb altid økologiske varer, når du har mulighed for det. Derved reduceres indtaget af sprøjtemiddel- og gødningsrester.
- Fjern sten fra frugter som f.eks. ferskner, blommer, mangoer, etc.
- Brug friske, modne frugter og grøntsager af god kvalitet. Bløde grøntsager og overmoden frugt kan gøre juicen tyk, uklar samt give den en underlig smag.
- Vask alle frugter og grøntsager. Brug en børste til de mere hårde frugter eller grøntsager. Fjern de yderste blade på ikke økologiske produkter. Skræl økologiske og voksede frugter og grøntsager. Mærker og pletter skal skæres væk og kasseres, da de kan påvirke juicens smag.
- Pres ikke juice af noget, som er meget stærkt eller skarpt i smagen, som f.eks. løg eller hvidløg. Lige meget hvor godt du rengør din juicepresser, vil du aldrig slippe af med smagen.
- Bundt grønne blade, persille, kvikgræs og bønnespirer i en komprimeret balle og skub det ned i røret med skubberen.

ADVARSEL! Rabarberblade er giftige. De indeholder oxalsyre og må ikke presses til juice eller spises.

CITRUSPRESSER (FIG B)

Med citruspressertilbehøret kan du presse saften ud af appelsiner, grapefrugt, citroner, limefrugter, etc.

SAMLING

1. Montér samlestykket på drevskaftet.
2. Stil ▼ på citruspresserens separator ud for  på motorenheden. Drej nu separatoren i urets retning, så ▼ kommer til at stå ud for .
3. Sæt keglen ned i samlestykket.
4. Stil universalkanden under tuden for at opsamle juicen.

BRUG

1. Kontrollér, at apparatet er slukket (O).
2. Sæt stikket i stikkontakten.
3. Tænd for juicepresseren (I).
4. Tag én halveret frugt ad gangen, sæt den overskårne (frugt-) side ned oven på presseren og tryk nedad.

- Sluk for juicepresseren (O), når du er færdig.
- Tudens retning kan ændres så den peger opad for at modvirke dryp, når du er færdig med at bruge apparatet.
- Du kan vælge at sætte genluklåget på universalkanden inden opbevaring eller for at bruge kanden som drikkeflaske.

TIPS

- Brug friske, modne citrusfrugter af god kvalitet.
- Tør frugten af. Læg frugten på siden og skær den i to halve med en skarp kniv for at gennemskære bådenes midte.

BLENDER (FIG C)

Det alsidige blendertilbehør har adskillige anvendelsesformål herunder at blende suppe, smoothies og puré.

SAMLING

- Fyld ingredienserne i blenderglasset. Fyld ikke blenderglasset til over max-mærket.
- Skrú klinge-enheden oven på universalkandens øverste del.
- Kontrollér, at apparatet er slukket (O).
- Vend kanden på hovedet og stil ▼ på klinge-enheden ud for ◀▶ på motorenheden. Drej nu klinge-enheden i urets retning, så ▼ kommer til at stå ud for ▶.

BRUG

- Sæt stikket i stikkontakten.
- Tænd apparatet (I). For at have fuldstændig kontrol bruges impuls ©-funktionen.
- Sluk for apparatet, når du er færdig og drej klinge-enheden imod urets retning, så ▼ på klinge-enheden kommer til at stå ud for ▶ på motorenheden og fjern den derefter.
- Vend kanden rigtigt og skrú klinge-enheden løs.
- Du kan vælge at sætte genluklåget på universalkanden inden opbevaring eller for at bruge kanden som drikkeflaske.

KOMBINERET BRUG

Idet universalkanden også kan bruges til at presse juicen ud af frugter og grøntsager, eller citrusfrugter, kan du kombinere disse funktioner og får derved et mere alsidigt apparat. For eksempel, når du laver smoothies:

- Pres juice ned i kanden ved hjælp af citruspresseren eller juicepressertilbehøret.
- Kom resten af ingredienserne i kanden.
- Montér klinge-enheden (se BLENDER-afsnittet).
- Blend ingredienserne for at få en 100% naturlig, hjemmelavet smoothie.

De fleste opskrifter kræver noget væske i form af noget juice. Ved at bruge din egen hjemmelavede juice bliver dine smoothies 100% naturlige uden nogen tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler, som mange gange er tilsat i juice, der sælges i butikkerne.

RENGØRING

- Sluk for apparatet (O) og tag stikket ud.
- Adskil apparatet.
- For at fjerne sien drejes separatoren først imod urets retning, så ▼ kommer til at stå ud for ▶, vip derefter sien ud af separatoren.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud.
- Vask de aftagelige dele af i hånden. Hvis filterkværnen er tilstoppet, skal du holde den under rindende vand og børste nettets overflade med en nylonopvaskebørste. Forsøg ikke at presse børsterne gennem nettet – det vil gå i stykker.



Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen. Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.



MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

OPSKRIFTER JUICEPRESSER

SKINNENDE ØJNE ELIKSIR

For at holde øjnene sunde og skinnende, har din krop brug for masser af B-vitaminer samt C- og E-vitaminer og betacaroten. Prøv denne drik indimellem som en forfriskende og lækker vitaminberiget drik.

- 3 gulerødder
- 2 grønne, syrlige æbler
- ½ broccoli
- ½ rød peberfrugt

ÆBLE-JORDBÆR SUS

- 250g jordbær
- 3 grønne, syrlige æbler
- 1 et lille stykke ingefær, skræillet
- Serveres over isterninger.

ENERGDEIK

Frugt og grøntsager har en naturlig sødme og er fortræffelige at lave energidrikke af.

- 2 gulerødder
- 3 abrikoser, udkernede
- 2 æbler
- 50 ml mælk
- 5 g hvedekim
- 5ml honning

Pres frugterne og grøntsagerne. Rør mælk, hvedekim og honning i.

VITAMINDRIK

Denne drik er rig på vitaminer fra gruppen B, C-vitamin samt mineralet kalcium.

- 1 pastinak
- ½ grøn peberfrugt
- 1 broccoli
- 2 gulerødder
- 1 sød kartoffel
- 1 stilk bladselleri

Ønskes en sødere smag tilsættes mere gulerod og pastinak.

PIKANT COCKTAIL

- 2 gulerødder
- 1 håndfuld brøndkarse
- 3 tomater
- 1 bundt koriander eller basilikumblade
- 1 stilk bladselleri
- ½ rød peberfrugt
- Et par dråber Tabasco eller Worcestershire sauce (valgfrit)

SOMMERDRIK

- 3 tomater
- ½ agurk
- 1 stilk bladselleri
- 1/8 limefrugt

GULEROD OG PERSILLE

- 6 gulerødder
- 5 stilke persille

KÅL, SELLERI OG GULEROD

- ½ grønkål
- 2 stilk bladselleri
- 3 gulerødder

GRØNSAGSTONIC

- 1 håndfuld spinat
- 4 stilke persille
- 4-6 gulerødder

SOLSKINSCOCKTAIL

- 2 æbler
- 100g jordbær

PASSIONSCOCKTAIL

- 50g jordbær
- ¼ ananas
- 1 klase mørke druer

ANNANAS OG GRAPEFRUGT

- ½ grapefrugt
- ¼ ananas

LEMONADE

- 4 æbler
- ¼ citron
- Hældes over isterninger til servering.

ANNANAS, JORDBÆR OG ÆBLE

- 1 æble
- ¼ ananas
- 100 g jordbær

PÆRE OG ÆBLE

- 2 æbler
- 2 pærer
- ¼ citron

OPSKRIFTER BLENDER

PORRE & KARTOFFEL SUPPE

- 75g kartofler
- 1 bouillonterning
- 75g porrer
- 400ml vand
- salt og peber

Bearbejd porrer og kartofler i 2 sekunder. Hæld det over i en stor gryde. Tilsæt van dog bouillonterninger. Bring i kog, rør rundt. Skru ned for varmen. Læg låg på gryden. Lad suppen simre i 20 minutter. Fjern fra varmen. Afkøl i 30 minutter. Bearbejd til jævnt. Bring til serveringstemperatur (lad ikke koge) og smag til. Servér med brød.

For vichyssoise skal du blot tilsætte et par stilke purløg til porrer og kartofler, tilsætte en klat smør til gryden inden suppen varmes, afkøle suppen i stedet for at opvarme den igen og piske 75ml fløde i, inden suppen serveres kold.

STÆRK GRÆSKAR SUPPE

- 450g græskar
- 15ml vegetabilsk olie
- 1 Porre
- 1 fed hvidløg
- 450ml kyllinge-/grøntsagsbouillon
- 2.5g kværnet ingefær
- 15ml kaffefløde/crème fraiche
- 2.5g kværnet koriander
- 1 bundt korianderblade
- salt og peber

Skræl, udkern og skær græskaret i stykker. Varm olien i gryden. Tilsæt porrer, hvidløg og krydderier. Rør i 3 minutter. Tilsæt bouillon og græskar. Bring i kog, rør rundt. Skru ned for varmen. Læg låg på gryden. Lad suppen simre i 20-30 minutter. Fjern fra varmen.

Rør koriander og fløde i. Afkøl i 30 minutter. Bearbejd til jævnt. Bring til serveringstemperatur (lad ikke koge) og smag til. Servér med brød.

KORIANDER PESTO

- 2 fed hvidløg
- 2 håndfuld korianderblade
- 60g pinjekerner
- 60g Parmesan, revet
- 125ml olivenolie

Bearbejd koriander, hvidløg, pinjekerner og halvdelen af olien til det er jævnt. Hæld det over i en stor skål. Rør parmesanen i. Tilsæt olien for at tilpasse konsistensen: Til dip: tyk. Til fyld: mellem. Til pastasauce: tynd.

FRUGT SMOOTHIES

Bearbejd alt indtil det er jævnt.

60ml yoghurt
200ml mælk
30g havregryn
1 banan
30ml honning
2 æbler, udkernede

170g chokoladeis
300ml appelsinjuice

150g hasselnødde-yoghurt
1 banan
200ml mælk

300ml kakaomælk
2 pærer, udkernede

200ml yoghurt
1 mango, uden sten
200ml mælk
5ml honning

300ml mælk
1 banan
12 jordbær

400ml mælk
1 banan
20ml honning
10ml vaniljeekstrakt

360ml limonade
125g vaniljeis
70g blåbær

300ml appelsinjuice
300ml tranebærjuice
1 banan

4 halve abrikoser på dåse
80ml abrikosjuice (fra dåsen)
2 ferskner, udstenede
60ml yoghurt
200ml mælk
10ml honning

600ml æblejuice
1 mango, uden sten

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överläter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära.

Barn får inte använda eller leka med apparaten. Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

Koppla alltid bort apparaten från eluttaget om den lämnas utan uppsikt och innan den monteras, tas isär eller rengörs.

Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

Undvik risk för skada genom att vara försiktig när du hanterar knivbladen, tömmer kannan och rengör apparaten.

Använd inte apparaten om sil eller locket är sprucket eller skadat.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

- Sänk inte ned motorenheten i någon form av vätska.
- Använd inte fingrarna eller knivar till att föra ingredienserna genom inmatningsröret – endast inmataren ska användas.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Kör inte motorn kontinuerligt i mer än 2 minuter, den kan överhettas. Efter 2 minuter ska man stänga av den och låta apparaten vila i minst 2 minuter.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Inmatare | 9. Återslutningsbart lock |
| 2. Lock | 10. Kon |
| 3. Sil | 11. Filter |
| 4. Juiceseparator | 12. Citrusseparator |
| 5. Fruktköttsbehållare | 13. Koppling |
| 6. Kontroll | 14. Universalburk |
| 7. Pip | 15. knivbladsenhet |
| 8. Motorenhet |  kan diskas i diskmaskin |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort eventuella förpackningsmaterial och etiketter.
- Diska mataren, locket, silen, separatorerna, filtret, fruktköttsbehållaren, konen, kannan och knivbladsenheten i varmt vatten med diskmedel.
- Torka motorbasen med en fuktig trasa.
- Placera apparaten på en torr, stadig och jämn yta nära ett eluttag.

JUICEPRESS (FIG A)

Juicetillbehöret kan användas för att pressa juice ur frukt, grönsaker och gröna bladgrönsaker.

MONTERING

1. Placera symbolen ▼ på citrusseparatorn i rät linje med symbolen ◡▶ på motorsockeln. Vrid separatorn medurs så att symbolen ▼ hamnar i rät linje med symbolen [◡▶].
2. Placera silen inuti separatorn och tryck ned den på drivaxeln.

3. Placera symbolen ▼ på locket i rät linje med symbolen [▶] på motorsockeln. Vrid separatorn medurs så att symbolen [▼] hamnar i rät linje med symbolen [◀].
4. Fäst fruktköttsbehållaren under lockets vänstra sida.
5. Placera universalburken under pipen för att samla in juicen.
6. För in mataren i röret.

ANVÄNDNING

1. Kontrollera att apparaten är avstängd (O).
2. Sätt stickproppen i vägguttaget.
3. Sätt på juicepressen (I).
4. Ta ut inmataren och tillsätt ingredienserna genom inmatningsröret.
5. Röret är tillräckligt brett för att rymma de flesta frukter och grönsaker hela, men större ingredienser kan behöva skäras i bitar.
6. Sätt tillbaka inmataren och använd den till att försiktigt föra ingredienserna genom inmatningsröret.
7. Stäng av juicepressen när du är färdig (O).
8. Pipen kan vändas uppåt för att förhindra spill när du är färdig med apparaten.
9. Du kan sätta på det återslutbara locket på universalburken om så önskas för förvaring eller för att använda burken som drickflaska.

TIPS

- Köp om möjligt produkter som är ekologiskt odlade för att undvika råvaror som innehåller restprodukter från konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel.
- Avlägsna kärnor ur frukter som persika, plommon, mango, etc.
- Använd frukter och grönsaker av god kvalitet och se till att råvarorna är färska och mogna. Övermogna råvaror försämrar smaken och kan göra juicen trögflytande och grumlig.
- Skölj frukt och grönsaker och skrubba hårda råvaror. Ta bort ytterbladen på råvaror som inte är ekologiskt odlade eller på sådana med ytbehandlat skal (vaxat eller liknande). Skär bort och kasta partier med stötmärken och andra fläckar eftersom de kan påverka smaken på juicen.
- Använd inte råvaror med en utpräglad stark eller besk lukt. Det hjälper inte att diska apparaten, lukten kommer i alla fall att finnas kvar.
- Bind ihop bladgrönsaker, persilja, vetegräs och böngroddar till en liten, kompakt boll och för ned den i inmatningsröret med hjälp av inmataren.

WARNING! Rabarberblad innehåller oxalsyra och bör inte användas till juice eller förtäras på annat sätt.

CITRUSPRESS (FIG B)

Citruspresstillbehöret kan användas för att pressa juice ur apelsin, grapefrukt, citron, lime, etc.

MONTERING

1. Fäst kopplingen på drivaxeln.
2. Placera symbolen ▼ på citrusseparatorn i rät linje med symbolen [▶] på motorsockeln. Vrid separatorn medurs så att symbolen ▼ hamnar i rät linje med symbolen [◀].
3. Fäst konen på kopplingen.
4. Placera universalburken under pipen för att samla in juicen.

ANVÄNDNING

1. Kontrollera att apparaten är avstängd (O).
2. Sätt stickproppen i vägguttaget.
3. Sätt på juicepressen (I).
4. Använd en frukthalva i taget. Placera den på pressen med den skurna sidan (fruktkött) nedåt och pressa.
5. Stäng av juicepressen när du är färdig (O).
6. Pipen kan vändas uppåt för att förhindra spill när du är färdig med apparaten.

7. Du kan sätta på det återslutbara locket på universalburken om så önskas för förvaring eller för att använda burken som drickflaska.

TIPS

- Använd färsk, mogen citrusfrukt av god kvalitet.
- Torka av frukten. Lägg frukten på sidan och skär den på mitten med en vass kniv, så att du skär igenom klyftorna.

MIXER (FIG C)

Det mångsidiga mixertillbehöret har ett antal olika användningsområden, bland annat att mixa soppor, smoothies och puréer.

MONTERING

1. Tillsätt ingredienserna i kannan. Fyll inte högre än till max-markeringen.
2. Skruva på bladenheten
3. Kontrollera att apparaten är avstängd (O).
4. Vänd burken upp och ned och placera symbolen ▼ på bladenheten i linje med symbolen ◀▶ på motorbasen. Vrid bladet medurs så att symbolen ▼ hamnar i rät linje med symbolen ◀▶.

ANVÄNDNING

1. Sätt stickproppen i vägguttaget.
2. Sätt på apparaten (I). För exakt reglering kan man använda pulsfunktionen ⊙.
3. När du är klar ska du stänga av apparaten och vrida bladet moturs för att placera symbolen ▼ på bladenheten i linje med symbolen ◀▶ på basenheten och avlägsna det.
4. Vänd burken uppåt och skruva loss bladenheten.
5. Du kan sätta på det återslutbara locket på universalburken om så önskas för förvaring eller för att använda burken som drickflaska.

KOMBINERA ANVÄNDNINGSMOMRÅDEN

Eftersom universalburken även kan användas när man gör juice eller pressar citrusfrukter kan du kombinera dessa funktioner för ökad mångsidighet, till exempel för att göra smoothies:

1. Använd citruspress- eller juicetillbehöret för att pressa juice i burken.
2. Tillsätt resten av ingredienserna till smoothien i burken.
3. Montera bladenheten (se avsnittet MIXER).
4. Mixa ingredienserna för att göra en hemlagad smoothie som är 100 % naturlig.

De flesta smoothierecept innehåller någon vätska i form av juice. Genom att använda egen, färskpressad juice blir dina smoothies 100 % naturliga utan de tillsatser eller konserveringsmedel som köpta juicer kan innehålla.

RENGÖRING

1. Stäng av apparaten(O) och dra ur sladden.
2. Montera isär apparaten.
3. För att ta bort silen ska man först vrida separatorn moturs för att placera symbolen ▼ i rät linje med symbolen ◀▶, sedan tippa silen ur separatorn.
4. Torka av motorenheten med en fuktig trasa.
5. Diska avtagbara delar för hand. Om rivfiltret har blivit tilltäppt kan man hålla det under rinnande vatten och borsta längs nätets yta med en diskborste av nylon. Försök inte att peta in borsthåren i nätet – det kommer att gå sönder.



Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin. Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.



MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.

JUICERECEPT

DRYCK FÖR STRÅLANDE ÖGON

Vår kropp behöver både B-, C- och E-vitamin samt betakaroten för att ögonens hälsosamma glans ska bevaras. Denna uppfriskande, välsmakande och vitaminrika juice är väl värd att pröva.

- 3 morötter
- 2 syrliga, gröna äpplen
- ½ broccoli
- ½ röd paprika

ÄPPEL- OCH JORDGUBBSHOTSHOT

- 250g jordgubbar
- 3 syrliga, gröna äpplen
- 1 en liten bit ingefära, skalad
- Serveras med is.

ENERGIDRYCK

Frukt och grönsaker har en naturlig sötma och blir till utmärkta energidrycker.

- 2 morötter
- 3 aprikoser, ta ur kärnan
- 2 äpplen
- 50 ml mjölk
- 5 gr vetegroddar
- 5 ml honung

Gör juice av frukt och grönsaker. Rör i mjölk, vetegroddar och honung.

VITAMINDRYCK

Den här drycken är rik på vitaminer i B-gruppen, vitamin C och mineralet kalcium.

- 1 palsternacka
- ½ grön paprika
- 1 broccoli
- 2 morötter
- 1 sötpotatis
- 1 stjälk selleri

För att få en sötare smak kan du öka mängden morot eller palsternacka.

SMAKRIK COCKTAIL

- 2 morötter
- 1 näve vattenkrasse
- 3 tomater
- 1 knippe koriander eller basilikablåd
- 1 stjälk selleri
- ½ röd paprika
- Några droppar Tabasco eller Worcestershire-sås (valfritt)

KÅL, SELLERI OCH MOROT

- ½ färsk vitkål
- 2 stjälkar selleri
- 3 morötter

GRÖNSAKSTONIC

- 1 näve spenat
- 4 kvistar persilja
- 4-6 morötter

SOLSKENSCOCKTAIL

- 2 äpplen
- 100 gr jordgubbar

PASSIONSCOCKTAIL

- 50 gr jordgubbar
- ¼ ananas
- 1 näve blåa vindruvor

ANANAS OCH GRAPEFRUKT

- ½ grapefrukt
- ¼ ananas

LEMONAD

- 4 äpplen
- ¼ citron
- Servera med is i botten.

ANANAS, JORDGUBBE OCH ÄPPEL

- 1 äpple
- ¼ ananas
- 100 gr jordgubbar

PÄRON OCH ÄPPEL

- 2 äpplen
- 2 päron
- ¼ citron

MIXERRECEPT

PURJOLÖKS- OCH POTATISSOPPA

- 75g purjolök
- 75g potatis
- 1 buljongtärning
- 400ml vatten
- salt och peppar

Blanda purjolök och potatis i 2 sekunder. Lägg över i en stor kastrull. Tillsätt vatten och buljongtärningar. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Lägg ett lock över kastrullen. Sjud i 20 minuter. Ta bort från värmen. Låt svalna i 30 minuter. Blanda till en slät massa. Värm till serveringstemperatur (låt den inte koka). Krydda efter smak. Servera med bröd.

Till vicysoise - fransk purjolöks- och potatissoppa - tillsätter man lite gräslök tillsammans med purjolöken och potatisen och lägger en klick smör i kastrullen före uppvärmningen. Återvärm inte soppan före servering, låt den svalna i stället. Vispa ned 75ml vispgräddade innan den serveras kall.

KRYDDAD PUMPASOPPA

- 450g pumpa
- 15ml vegetabilisk olja
- 1 purjolök
- 1 klyfta vitlök
- 450ml buljong (kyckling eller vegetarisk)
- 2.5g malen ingefära
- 15ml kaffegrädde/crème fraîche
- 2.5g malen koriander
- 1 bunt korianderblad
- salt och peppar

Skala pumpan, ta bort kärnorna och skär den i bitar. Värm upp olja i en kastrull. Tillsätt purjolök, vitlök och kryddor. Rör om i 3 minuter. Tillsätt buljongtärning och pumpa. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Lägg ett lock över kastrullen. Sjud i 20-30 minuter. Ta bort från värmen. Rör ned koriander och grädde/crème fraîche. Låt svalna i 30 minuter. Blanda till en slät massa. Värm till serveringstemperatur (låt den inte koka). Krydda efter smak. Servera med bröd.

KORIANDERPESTO

- 2 handfull korianderblad
- 2 klyfta vitlök
- 60g pinjenötter
- 125ml olivolja
- 60g parmesanost, riven

Blanda koriander, vitlök, pinjenötter och hälften av oljan till en slät massa. Lägg över i en stor skål. Rör i parmesanosten. Tillsätt olja för rätt konsistens: Till

dippsås: tjock. Till fyllning: medium. Till pastasås: tunn.

FRUKTSMOOTHIES

Blanda allt till en slät massa.

60ml yoghurt
200ml mjölk
30g havremjöl
1 banan
30ml honung
2 äpplen, utan kärnor

170g chokladglass
300ml apelsinjuice

150g hasselnötsyoghurt
1 banan
200ml mjölk

300ml chokladmjölk
2 päron, utan kärnor

200ml yoghurt
1 mango, utan kärna
200ml mjölk
5ml honung

300ml mjölk
1 banan
12 jordgubbar

400ml mjölk
1 banan
20ml honung
10ml vaniljsocker

360ml lemonad
125g vaniljglass
70g blåbär

300ml apelsinjuice
300ml tranbärsjuice
1 banan

4 aprikoser, en halv konservburk
80ml aprikossaft (från konservburken)
2 persikor, utan kärnor
60ml yoghurt
200ml mjölk
10ml honung

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert.

Barn må ikke bruke eller leke med apparatet. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

Koble alltid apparatet fra strømmettet hvis det forlates uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

For å unngå skade må du være forsiktig når du håndterer knivbladene, tømmer kannen og ved rengjøring.


Ikke bruk apparatet hvis sil eller lokket er sprukket eller skadet.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicepartner eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

- Ikke legg motorenheten i væske.
- Ikke bruk fingrene eller bestikk til å presse maten ned i påfyllingsrøret – bare stapperen.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Ikke kjør motoren kontinuerlig i mer enn 2 minutter, da den kan overopphetes. Etter 2 minutter må du slå av apparatet og la det hvile i minst 2 minutter.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|------------------------|--|
| 1. Stapper | 9. Lokk |
| 2. Lokk | 10. Presskjegle |
| 3. Sil | 11. Filter |
| 4. Juiceseparator | 12. Sitrus-separator |
| 5. Kopp for fruktkjøtt | 13. Koblingsdel |
| 6. Kontroll | 14. Flerbruksbeholder |
| 7. Helletut | 15. Knivbladenhet |
| 8. Motorenhet |  kan vaskes i oppvaskmaskin |





FØR FØRSTE BRUKEN

- Fjern all emballasje og alle etiketter.
- Vask skyveanordningen, lokket, silen, separatorene, filteret, koppen for fruktkjøtt, presskjeglen, beholderen og knivenheten i varmt såpevann. Skyll og tørk.
- Tørk av motordelen med en fuktig klut.
- Plasser apparatet på et tørt, fast og plant underlag i nærheten av en stikkontakt.

JUICEPRESSE (FIG A)

Juiceresstetilbehøret kan brukes til å presse juice fra frukt, grønnsaker og til og med bladsalater.

MONTERING

1. Innrett ▼ på juiceseparatoren med  på motorbasen. Vri separatoren mot klokken for å innrette ▼ med .
2. Plasser silen i separatoren og trykk den ned på drivakselen.
3. Innrett ▼ på lokket med  på motorbasen. Vri separatoren mot klokken for å innrette ▼ med .

4. Monter koppen for fruktkjøtt under lokkets venstre side.
5. Plasser flerbruksbeholderen under tuten for å samle opp juice.
6. Monter skyveanordningen i røret.

BRUK

1. Sjekk att apparatet er slått av (O).
2. Stikk kontakten i støpselet.
3. Slå på saftpressen (I).
4. Fjern stapperen, og slipp ingredienser ned i påfyllingsrøret.
5. Røret er bredt nok for de fleste hele frukter og grønnsaker, men større ingredienser må kanskje skjæres opp for å få plass.
6. Sett stapperen på plass, og bruk den til å presse ingrediensene forsiktig ned i påfyllingsrøret.
7. Slå av saftpressen når du er ferdig (O).
8. Tuten kan snus for å vende oppover for å unngå drypping når du er ferdig med å bruke apparatet.
9. Du kan sette lokket på flerbruksbeholderen om den skal lagres, eller for å bruke den som en drikkeflaske.

TIPS



- Reduser inntaket av rester fra insektmidler og gjødningsmidler ved å kjøpe organiske produkter når det er mulig.
- Fjern steiner fra frukt som fersken, plommer, mango, osv.
- Bruk friske og modne frukter og grønnsaker av god kvalitet. Myke grønnsaker eller overmoden frukt kan gjøre juice tykk og grumsete eller gi den en rar smak.
- Skyll all frukt og grønnsaker. Bruk børste på harde sorter. På ikke-organiske produkter må du fjerne de ytterste bladene. Skrell ikke-organiske eller voksede frukt eller grønnsaker. Skjær av merker eller skitt som kan påvirke smaken på juice.
- Ikke lag juice av noe som med sterk eller skarp smak, som løk eller hvitløk. Uansett hvor godt du rengjør juicepressen, vil smaken sitte igjen.
- Bind sammen bladgrønnsaker, persille, kveke og bønnespirer til en liten ball, og press det ned i påfyllingsrøret med stapperen.

ADVARSEL! Rabarbrablader er giftige. De inneholder oksalsyre og må ikke spises eller presses til juice.

SITRUSPRESSE (FIG B)

Sitruspressetilbehøret kan brukes til å presse juice fra appelsiner, grapefrukt, sitroner, lime, osv.

MONTERING

1. Monter koblingsdelen på drivakselen.
2. Innrett ▼ på sitrus-separatoren med  på motorbasen. Vri separatoren mot klokken for å innrette ▼ med .
3. Monter presskjeglen på koblingen.
4. Plasser flerbruksbeholderen under tuten for å samle opp juice.

BRUK

1. Sjekk att apparatet er slått av (O).
2. Stikk kontakten i støpselet.
3. Slå på saftpressen (I).
4. Bruk en halv frukt av gangen og plasser skjæresiden (kjøttiden) på presskonen og trykk den ned.
5. Slå av saftpressen når du er ferdig (O).
6. Tuten kan snus for å vende oppover for å unngå drypping når du er ferdig med å bruke apparatet.
7. Du kan sette lokket på flerbruksbeholderen om den skal lagres, eller for å bruke den som en drikkeflaske.

TIPS

- Bruk fersk og moden sitrusfrukt av god kvalitet.
- Tørk av frukten. Legg frukten på siden og skjær den i to med en skarp kniv for å skjære gjennom midten av delene.

BLENDER (FIG C)

Det allsidige blendertilbehøret har en rekke forskjellige bruksområder, inkludert blanding av supper, smoothies og puréer.

MONTERING

1. Tilsett ingrediensene i beholderen. Ikke fyll opp mer enn maks.-merket.
2. Skru bladenheten på toppen av flerbruksbeholderen.
3. Sjekk att apparatet er slått av (O).
4. Snu beholderen opp ned, og innrett ▼ på bladenheten med ↗ på motorbasen. Vri bladenheten mot klokken for å innrette ▼ med ↙.

BRUK

1. Stikk kontakten i støpselet.
2. Slå på apparatet (I). For en presis kontroll, bruk pulsfunksjonen ©.
3. Når du er ferdig, slå av apparatet og vri bladenheten mot klokken for å innrette ▼ på bladenheten med ↗ på motorbasen, ta den av.
4. Snu beholderen riktig vei opp og skru løs bladenheten.
5. Du kan sette lokket på flerbruksbeholderen om den skal lagres, eller for å bruke den som en drikkeflaske.

KOMBINERT BRUK

Fordi flerbruksbeholderen også brukes ved juicepressing eller sitruspressing, kan du kombinere disse funksjonene for en økt allsidighet. For eksempel når du lager en smoothie:

1. Bruk sitruspressetilbehøret eller juicepressetilbehøret for å presse juice i beholderen.
2. Tilsett resten av smoothie-ingrediensene i beholderen.
3. Monter bladenheten (se BLENDER-avsnittet).
4. Bland ingrediensene for å lage en 100 % naturlig, hjemmelaget smoothie.

De fleste smoothie-oppskrifter krever noe væske i form av juice. Ved å bruke din egen hjemmelagde juice kan du sikre at dine smoothies er 100 % naturlig uten noen av tilsetningsstoffene eller konserveringsmidlene som kan bli funnet i kommersielt produserte juicer.

RENGJØRING

1. Slå apparatet av (O) og frakople det.
2. Demonter apparatet.
3. For å fjerne silen, vri først separatoren mot klokken for å innrette ▼ med ↗, deretter vipp silen ut av separatoren.
4. Tørk av motorenheten med en fuktig klut.
5. Vask avtakbare deler for hånd. Hvis ristsilen er tilstoppet, lar du den stå under rennende vann og børster langs overflaten av silen med en oppvaskbørste av nylon. Ikke forsøk å trykke børstehårene gjennom silen, da den vil kunne bli ødelagt.



Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen. Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.



MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helse relaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

JUICE-OPPSKRIFTER

DRIKK FOR GNISTRENDE ØYE

For at øynene våre skal holde seg sunne og skinnende, krever kroppen masse B-vitaminer, i tillegg til vitamin C og E og betakaroten.

Denne juice er en forfriskende og smakfull drikk som er rik på vitaminer.

- 3 gulrøtter
- 2 grønne, bitre epler
- ½ brokkoli
- ½ rød paprika

WHIZZ AV EPLE OG JORDBÆR

- 250g jordbær
- 3 grønne, bitre epler
- 1 liten bit ingefær, skrelt
- Serveres på is.

ENERGIDRIKK

Frukt og grønnsaker har naturlig sødme og passer perfekt som energidrikker.

- 2 gulrøtter
- 3 aprikoser, uten steiner
- 2 epler
- 50 ml melk
- 5 g hvetekim
- 5 ml honning

Bland frukten og grønnsakene sammen til juice. Rør inn melk, hvetekim og honning.

VITAMINDRIKK

Denne drikken er rik på B-vitaminer, vitamin C og kalsium.

- 1 pastinakk
- ½ grønn paprike
- 1 brokkoli
- 2 gulrøtter
- 1 søtpotet
- 1 selleristang

For en søtere smak kan du tilsette mer gulrot eller pastinakk.

KRYDDER COCKTAIL

- 2 gulrøtter
- 1 håndfull karse
- 3 tomat
- 1 bunt koriander eller basilikumblader
- 1 selleristang
- ½ rød pepper
- Noen dråper Tabasco eller Worcestershire-saus (etter smak)

SOMMERDRIKK

- 3 tomater
- ½ agurk
- 1 selleristang
- 1/8 lime

GULROT OG PERSILLE

- 6 gulrøtter
- 5 kvaster persille

KÅL, SELLERI OG GULROT

- ½ grønnkål
- 2 selleristenger
- 3 gulrøtter

VEGETAR-TONIC

- 1 håndfull spinat
- 4 kvaster persille
- 4-6 gulrøtter

SUNSHINE COCKTAIL

- 2 epler
- 100 g jordbær

PASSION COCKTAIL

- 50 g jordbær
- ¼ ananas
- 1 bunt svarte druer

ANANAS OG GRAPEFRUKT

- ½ grapefrukt
- ¼ ananas

LEMONADE

- 4 epler
- ¼ sitron
- Serveres over is.

ANANAS, JORDBÆR OG EPLE

- 1 eple
- ¼ ananas
- 100 g jordbær

PÆRE OG EPLE

- 2 epler
- 2 pærer
- ¼ sitron

BLENDER-OPPSKRIFTER

PURRELØK OG POTETSUPPE

- 75g purreløker
- 75g poteter
- 1 buljongterninger
- 400ml vann
- salt og pepper

Mikse purreløkene og potetene i 2 sekunder. Slå over til en stor panne. Tilsett vann og buljongterninger. Kok opp under omrøring. Reduser varmen. Sett lokk på pannen. La det småkoke i 20 minutter. Fjern fra varmen. Kjøl den ned i 30 minutter. Mikse til den er glatt. Varm opp til serveringstemperatur (ikke la den koke). Juster smaken med krydder. Server med brød. For Vichyssoise-suppe, legg til et par gressløk til purreløkene og potetene, plasser litt smør i pannen før oppvarming. Kjøl ned suppen i stedet for å varme den opp igjen, og visp i 75ml krem før den serveres kald.

KRYDRET GRESSKARSUPPE

- 450g gresskar
 - 15ml vegetabilsk olje
 - 1 purreløker
 - 2 fedd hvitløk
 - 450ml kylling/grønnsakkraft
 - 2.5g malt ingefær
 - 15ml fløte/crème fraiche
 - 2.5g malt koriander
 - 1 bunt korianderblad salt og pepper
- Skrell, fjern frøene, og kutt gresskarer i biter. Varm oljen i en panne. Tilsett purreløk, hvitløk og krydder. Rør i 3 minutter. Legg til kraften og gresskaret. Kok opp under omrøring. Reduser varmen. Sett lokk på pannen. La det småkoke i 20-30 minutter. Fjern fra varmen. Rør i koriander og fløte. Kjøl den ned i 30 minutter. Mikse til den er glatt. Varm opp til serveringstemperatur (ikke la den koke). Juster smaken med krydder. Server med brød.

KORIANDER PESTO

- 2 håndfull korianderblad
 - 2 fedd hvitløk
 - 60g pinjekjerner
 - 125ml olivenolje
 - 60g Parmesanost, revet
- Mikse koriander, hvitløk, pinjekjerner og halvparten av oljen til det er glatt. Slå over til en stor bolle. Rør i Parmesanosten. Legg til olje for å justere konsistensen: For en dipp: tykk. For en topping: medium. For pastasaus: tynn.

FRUKTIGE SMOOTHIES

Mikse alt til det er glatt.

60ml yoghurt
200ml melk
30g havre
1 banan
30ml honning
2 epler, med kjernen fjernet

170g sjokoladeis
300ml appelsinjuice

150g hasselnøtt yoghurt
1 banan
200ml melk

300ml sjokolademelk
2 pærer, med kjernen fjernet

200ml yoghurt
1 mango, med steinen fjernet
200ml melk
5ml honning

300ml melk
1 banan
12 jordbær

400ml melk
1 banan
20ml honning
10ml vaniljeekstrakt

360ml limonade
125g vaniljeis
70g blåbær

300ml appelsinjuice
300ml tranebærjuice
1 banan

4 halve aprikoser på boks
80ml aprikosjuice (fra boks)
2 fersken, med steinen fjernet
60ml yoghurt
200ml melk
10ml honning

600ml eplejuice
1 mango, med steinen fjernet

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

Kytke laite aina irti pistorasiasta, jos laite on käyttämättä, sekä ennen sen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.

Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

Tapaturmien välttämiseksi ole varovainen, kun käsittelet teriä, tyhjennät kannua tai puhdistat laitetta.

Älä käytä laitetta, jos sihti tai kansi on murtunut tai vaurioitunut.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

- Älä kastele moottoriyksikköä nesteisiin.
- Älä käytä sormia tai työvälineitä ruoan syöttämiseksi putkeen – käytä vain työntäjää.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä käytä moottoria yhtäjaksoisesti yli 2 minuuttia, se voi ylikuumentua. Sammuta se 2 minuutin kuluttua ja anna laitteen levätä vähintään 2 minuuttia.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

LAITTEEN OSAT

- | | |
|----------------------|---|
| 1. Työntäjä | 9. Irrotettava kansi |
| 2. Kansi | 10. Puserrinkartio |
| 3. Sihti | 11. Siivilä |
| 4. Mehun erottelija | 12. Sitrusmehun erottelija |
| 5. Hedelmälihasäiliö | 13. Liitososa |
| 6. Ohjain | 14. Monikäyttöinen kannu |
| 7. Nokka | 15. Teräyksikkö |
| 8. Moottoriyksikkö |  konepesun kestävä |



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
- Pese työntäjä, kansi, sihti, erottelijat, siivilä, hedelmälihasäiliö, puserrinkartio, kannu ja teräyksikkö lämpimässä saippuavedessä. Huuhtele ja kuivaa.
- Pyyhi moottoriyksikkö kostealla liinalla.
- Aseta moottoriyksikkö kuivalle, tukevalle, tasaiselle pinnalle.

MEHUPUSERRIN (KUVA A)

Mehupuserrinlisäosaa voidaan käyttää mehun pusertamiseen hedelmistä, vihanneksista ja jopa lehtivihanneksista.

KOKOAMINEN

1. Kohdistu mehun erottelijan ▼ moottoripohjan merkkiin . Käännä erottelijaa myötäpäivään, jotta ▼ kohdistuu merkkiin .
2. Aseta sihti erottelijaan ja paina se alas käyttöakseliin.

3. Kohdista kannen ▼ moottoripohjan merkkiin ◀▶. Käännä erottelijaa myötäpäivään, jotta ▼ kohdistuu merkkiin ◀▶.
4. Aseta hedelmälihasäiliö kannen alle vasemmalle puolelle.
5. Aseta monikäyttöinen kannu nokan alle keräämään mehu.
6. Aseta työntäjä putkeen.

KÄYTTÄMINEN

1. Varmista, että laite on kytketty pois päältä (O).
2. Kytke se sähköpistokkeeseen.
3. Käännä mehupuristin päälle (I).
4. Poista työntäjä ja pudota ainekset putkeen.
5. Putki on riittävän leveä useimmille kokonaisille hedelmille ja vihanneksille, mutta isoimmat ainekset täytyy ehkä paloitella.
6. Laita työntäjä takaisin ja käytä sitä työntämään ruoka-aineet varovasti putkeen.
7. Kun olet valmis, käännä mehupuristin pois päältä (O).
8. Nokka voidaan kääntää osoittamaan ylöspäin, jotta vältetään tipahtelu, kun olet lopettanut laitteen käytön.
9. Voit kiinnittää irrotettavan kannen monikäyttöisen kannun päälle, jos haluat käyttää sitä säilytykseen tai juomapullona.

VINKKEJÄ

- Osta luomutuotteita aina kun voit, jotta saat vähemmän hyönteismyrkky- ja lannoitejäämiä.
- Poista kivet sellaisista hedelmistä kuin persikat, luumut, mangot jne.
- Käytä hyvälaatuisia, tuoreita, kypsiä hedelmiä ja vihanneksia. Pehmeät vihannekset tai ylikypsät hedelmät voivat tehdä mehusta paksua, sameaa ja oudon makuista.
- Pese kaikki hedelmät ja vihannekset. Käytä harjaa koviin tuotteisiin. Poista uloimmat lehdet muista kuin luomutuotteista. Kuori hedelmät ja vihannekset, jos ne eivät ole luomutuotteita tai ne on vahattu. Poista vaurioituneet ja täplälliset kohdat, koska ne voivat vaikuttaa mehun makuun.
- Älä mehusta mitään erittäin voimakasta tai kirpeää kuten sipuli tai valkosipuli. Vaikka puhdistaisit mehustimen kuinka hyvin tahansa, et välttämättä pääse eroon hajusta.
- Muotoile vihreät lehdet, parsat, vehnänoraat ja pavunidut pieniksi, kiinteiksi palloiksi ja työnnä alas putkesta syöttöpainimella.

VAROITUS! Raparperin lehdet ovat myrkyllisiä, ne sisältävät oksaalihappoa – niistä ei saa tehdä mehua, eikä niitä saa syödä.

SITRUSPUSERRIN (KUVA B)

Sitruspuserrinlisäosaa voidaan käyttää mehun pusertamiseen appelsiineista, greipeistä, sitruunoista, lime-hedelmistä jne.

KOKOAMINEN

1. Aseta liitososa käyttöakselin päälle.
2. Kohdista sitrusmehun erottelijan ▼ moottoripohjan merkkiin ◀▶. Käännä erottelijaa myötäpäivään, jotta ▼ kohdistuu merkkiin ◀▶.
3. Aseta puserrinkartio liitososaan.
4. Aseta monikäyttöinen kannu nokan alle keräämään mehu.

KÄYTTÄMINEN

1. Varmista, että laite on kytketty pois päältä (O).
2. Kytke se sähköpistokkeeseen.
3. Käännä mehupuristin päälle (I).
4. Käytä puolikas hedelmä kerrallaan, aseta leikattu (tuore) puoli pusertimen päälle ja paina sitä alaspäin.
5. Kun olet valmis, käännä mehupuristin pois päältä (O).
6. Nokka voidaan kääntää osoittamaan ylöspäin, jotta vältetään tipahtelu, kun olet lopettanut laitteen käytön.

7. Voit kiinnittää irrotettavan kannen monikäyttöisen kannun päälle, jos haluat käyttää sitä säilytykseen tai juomapullona.

VINKKEJÄ

- Käytä hyvälaatuisia, tuoreita ja kypsiä sitruhedelmiä.
- Pyyhi hedelmät. Aseta hedelmä kyljelleen ja halkaise kahtia segmenttien keskeltä terävällä veitsellä.

TEHOSEKOITIN (KUVA C)

Monipuolisella tehosekoitinlisäosalla on monia eri käyttötarkoituksia, mukaan lukien keittojen, smoothien ja soseiden valmistus.

KOKOAMINEN

1. Lisää ainekset kannuun. Älä täytä max-merkinnän yli.
2. Kierrä perusyksikkö monikäyttöisen kannun päälle.
3. Varmista, että laite on kytketty pois päältä (O).
4. Käännä kannu ylösalaisin, jotta saat teräyksikön merkin ▼ kohdistettua moottoripohjan merkkiin ◀▶. Käännä teräyksikköä myötäpäivään, jotta ▼ kohdistuu merkkiin ◀◻.

KÄYTTÄMINEN

1. Kytke se sähköpistokkeeseen.
2. Kytke laite päälle (I). Voit käyttää tarkkaan tuloksen ohjaukseen impulssitoimintoa ©.
3. Kun olet valmis, kytke laite pois päältä ja käännä teräyksikköä vastapäivään, jotta saat teräyksikön merkin ▼ kohdistettua moottoripohjan merkkiin ◻▶, irrota se.
4. Käännä kannu oikeinpäin ja irrota teräyksikkö.
5. Voit kiinnittää irrotettavan kannen monikäyttöisen kannun päälle, jos haluat käyttää sitä säilytykseen tai juomapullona.

YHDISTETYT KÄYTÖT

Monikäyttöistä kannua käytetään sekä mehupusertimessa että sitrupusertimessa, joten voit lisätä monipuolisuutta yhdistämällä nämä toiminnot. Esimerkiksi smoothien valmistuksessa:

1. Käytä mehupuserin- tai sitrupuserinlisäosaa mehun pusertamiseksi kannuun.
2. Lisää loput smoothien ainekset kannuun.
3. Kiinnitä teräyksikkö (katso TEHOSEKOITIN-osio).
4. Sekoita aineksia, kunnes saat 100 % luonnollisen, kotitekoisen smoothien.

Useimmat smoothie-reseptit vaativat hieman nestettä mehun muodossa. Käyttämällä omaa kotitekoista mehuasi varmistat, että smoothie on 100 % luonnollinen ilman lisäaineita tai säilöntäaineita, joita kauppoissa myynnissä olevissa mehuissa voi olla.

PUHDISTUS

1. Sammuta laite (O) ja irrota se verkosta.
2. Pura laite.
3. Poista sihti kääntämällä ensin erottelijaa vastapäivään, jotta ▼ kohdistuu merkkiin ◻▶. Kallista sihti sitten irti erottelijasta.
4. Pyyhi moottoriyksikkö kostealla liinalla.
5. Pese käsin irrotettavat osat. Jos ritiläsiivilä on tukossa, pidä sitä vesihanan alla ja harjaa verkon pintaa nailonisella pesuharjalla. Älä yritä työntää harjaksia verkon läpi – se menee rikki.

 Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.

Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn. Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.



YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

MEHUPUSERRINRESEPTIT

KUOHUVA JUOMA SILMIEN HYVINVOINNILLE

Terveiden ja kiiltävien silmien ylläpitäminen vaatii runsaasti B-vitamiineja sekä myös C- ja E-vitamiineja ja beetakaroteenia. Kokeile tätä juomaa aina uudelleen virkistävänä ja hyvän makuisena vitamiineja sisältävänä juomana.

- 3 porkkanaa
- 2 vihreää, kirpeää omenaa
- ½ parsakaali
- ½ punainen paprika

OMENA JA MANSIKKA HURAHDUS

- 250g mansikoita
- 3 vihreää, kirpeää omenaa
- 1 pieni pala kuorittua inkivääriä
- Tarjoile jäällä.

ENERGIAJUOMA

Hedelmissä ja vihanneksissa on luontaisesti makeutta, ja niistä tulee erinomaisia energiajuomia.

- 2 porkkanaa
- 3 aprikoosia, kivet poistettuina
- 2 omenaa
- 50 ml maitoa
- 5 g vehnänalkioita
- 5 ml hunajaa

Purista hedelmät ja vihannekset. Sekoita joukkoon maito, vehnänalkiot ja hunaja.

VITAMIINIJUOMA

Tässä juomassa on paljon B-ryhmän vitamiineja, C-vitamiinia ja kalsiumia.

- 1 palsternakka
- ½ vihreä paprika
- 1 parsakaali
- 2 porkkanaa
- 1 bataatti
- 1 sellerinvarsi

Jos haluat makeamman maun, lisää porkkanoita tai palsternakkoja.

SUOLAINEN COCKTAIL

- 2 porkkanaa
- 1 kourallinen vesikrassia
- 3 tomaatti
- 1 nippu korianteria tai basilikan lehtiä
- 1 sellerinvarsi
- ½ punainen paprika
- Muutama tippa Tabascoa tai Worcestershire-kastiketta (valinnainen)

KESÄJUOMA

- 3 tomaattia
- ½ kurkku
- 1 sellerinvarsi
- 1/8 lime

PORKKANA JA PERSILJA

- 6 porkkanaa
- 5 oksaa persiljaa

KAALI, SELLERI JA PORKKANA

- ½ vihreä kaali
- 2 sellerinvartta
- 3 porkkanaa

KASVISTONIC

- 1 kourallinen pinaattia
- 4 oksaa persiljaa
- 4-6 porkkanaa

AURINGONPAISTE-COCKTAIL

- 2 omenaa
- 100 g mansikoita

INTOHIMO-COCKTAIL

- 50 g mansikoita
- ¼ ananas
- 1 nippu tummia rypäleitä

ANANAS JA GREIPPI

- ½ greippi
- ¼ ananas

LIMONADI

- 4 omenaa
- ¼ sitruuna
- Tarjoile jääkuutioiden kanssa.

ANANAS, MANSIKKA JA OMENA

- 1 omena
- ¼ ananas
- 100 g mansikoita

PÄÄRYNÄ JA OMENA

- 2 omenaa
- 2 päärynää
- ¼ sitruuna

TEHOSEKOITINRESEPTIT

PURJOPERUNAKEITTO

- 75g purjoja
- 75g perunoita
- 1 lihaliemikuutio
- 400ml vettä
- suolaa ja pippuria

Sekoita purjoja ja perunoita 2 sekuntia. Siirrä ne isoon pannuun. Lisää vesi ja lihaliemikuutio. Kiehauta sekoittaen samalla. Laske lämpöä. Peitä pannu. Hauduta 20-30 minuuttia. Ota pois lämmöltä. Jäähdytä 30 minuuttia. Sekoita, kunnes seos on tasainen. Lämmitä tarjoilulämpöön (älä anna kiehua). Tarkista mausteet. Tarjoile leivän kanssa.

Vichysoise-versiota varten on purjoihin ja perunoihin lisättävä hieman ruohosipulia, lisää nokare voita pannuun ennen kuumennusta, jäähdytä keitto lämmittämisen sijaan ja vispaa mukaan 75ml kermaa ennen tarjoilemista kylmänä.

MAUSTEINEN KURPITSAKEITTO

- 450g kurpitsa
- 15ml kasvisöljyä
- 1 purjo
- 1 kynsi valkosipulia
- 450ml kana/vihanneslientä
- 2.5g jauhettua inkivääriä
- 15ml hapankermaa/crème fraichea
- 2.5g jauhettua korianteria
- 1 nippu Korianterinlehtiä suolaa ja pippuria

Kuori kurpitsa, poista siemenet ja leikkaa se palasiksi. Kuumenna öljyä pannussa. Lisää purjo, valkosipuli ja mausteet. Sekoita 3 minuuttia. Lisää liemi ja kurpitsa. Kiehuta sekoittaen samalla. Laske lämpöä. Peitä pannu. Hauduta 20 – 30 minuuttia. Ota pois lämmöltä. Sekoita ja lisää korianteri ja kerma. Jäähdytä 30 minuuttia. Sekoita, kunnes seos on tasainen. Lämmitä tarjoilulämpöön (älä anna kiehua). Tarkista mausteet. Tarjoile leivän kanssa.

KORIANTERIPESTO

- 2 kourallista Korianterinlehtiä
- 2 kynttä valkosipulia
- 60g pinjansiemeniä
- 125ml oliiviöljyä
- 60g Parmesan-juustoa, raastettuna

Sekoita korianteri, valkosipulit, pinjansiemenet ja puolet öljystä, kunnes seos on tasainen. Siirrä isoon kulhoon. Sekoita mukaan parmesan. Lisää öljyä säätääksesi koostumusta: Dippiä varten: paksu. Päälystettä varten: keskipaksu. Pastakastiketta varten: ohut.

HEDELMÄISIÄ SMOOTHIE-JUOMIA

Sekoita, kunnes seos on tasainen.

60ml jogurttia
200ml maitoa
30g kaurahiutaleita
1 banaani
30ml Hunajaa
2 Omenoita, ilman siemeniä

170g suklaajäätelöä
300ml appelsiinimehua

150g hasselpähkinä jogurttia
1 banaani
200ml maitoa

300ml suklaamaitoa
2 päärynöitä ilman kiviä

200ml jogurttia
1 mango ilman kiveä
200ml maitoa
10ml Hunajaa

300ml maitoa
1 banaani
12 mansikoita

400ml maitoa
1 banaani
20ml Hunajaa
10ml vaniljauutetta

360ml limonadia
125g vaniljajäätelöä
70g mustikoita

300ml appelsiinimehua
300ml karpalomehua
1 banaani

4 aprikoosinpuolikkaita tölkipissä
80ml aprikoosimehua (tölkistä)
2 persikkaa ilman kiviä
60ml jogurttia
200ml maitoa
10ml Hunajaa

600ml omenamehua
1 mango ilman kiveä

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.

Детям запрещено использовать устройство или играть с ним. Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

Если устройство остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой всегда отключайте устройство от электросети.

Неправильное использование прибора может привести к травме.

Чтобы избежать травм, будьте осторожны при обращении с ножами, опустошении кружки и очистке.


Не используйте прибор, если сетчатый фильтр или крышка треснули или повреждены.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

- Не погружайте блок двигателя в жидкость.
- Не используйте пальцы или кухонные ножи для проталкивания ингредиентов – только пробку-толкатель.
- Никогда не используйте устройство для любых иных целей.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Двигатель должен работать непрерывно не более 2 минут, иначе возможен перегрев. Через 2 минуты выключите прибор по крайней мере на 2 минуты, чтобы дать ему остыть.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Пробка-толкатель | 9. Герметизирующая крышка |
| 2. Крышка | 10. Конус |
| 3. Фильтр | 11. Сито |
| 4. Разделитель для сока | 12. Разделитель для цитрусовых |
| 5. Емкость для мякоти | 13. Втулка |
| 6. Регулятор | 14. Многоцелевой кувшин |
| 7. Носик | 15. Блок ножа |
| 8. Блок двигателя |  можно мыть в посудомоечной машине |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите с устройства все упаковочные материалы и этикетки.
- Промойте пробку-толкатель, крышку, фильтр, разделители, сито, емкость для мякоти, конус, банку и блок лезвий в теплой мыльной воде. Сполосните детали и высушите их.
- Протрите основание двигателя влажной тканью.
- Поместите прибор на сухую твердую устойчивую поверхность, вблизи которой есть розетка.

СОКОВЫЖИМАЛКА (РИС. А)

Насадка соковыжималки может использоваться для выжимания сока из фруктов, овощей и даже из листовой зелени.

СБОРКА

1. Выровняйте пометку ▼ на разделителе для сока с пометкой ↗▶ на основании двигателя. Поверните разделитель по часовой стрелке, чтобы выровнять пометку ▼ с пометкой ◀■.
2. Поставьте фильтр на разделитель и прижмите его вниз к валу привода.
3. Выровняйте пометку ▼ на крышке соковыжималки с пометкой ↗▶ на основании двигателя. Поверните разделитель по часовой стрелке, чтобы выровнять пометку ▼ с пометкой ◀■.
4. Установите емкость для мякоти под крышкой с левой стороны.
5. Разместите многоцелевой кувшин под носиком, чтобы собрать сок.
6. Вставьте пробку-толкатель в горловину.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Убедитесь, что прибор отключен (O).
2. Вставьте вилку в розетку.
3. Включите соковыжималку (I).
4. Снимите пробку-толкатель и засыпьте ингредиенты через трубку.
5. Ширина трубки позволяет загружать большинство фруктов и овощей целиком, но более крупные ингредиенты необходимо нарезать, чтобы они вошли в трубку.
6. Установите пробку-толкатель обратно и с ее помощью осторожно протолкните ингредиенты вниз по трубке.
7. По завершении работы выключите соковыжималку (O).
8. Чтобы после пользования прибором жидкость не капала с носика, поверните его вверх.
9. Если требуется поместить устройство на хранение либо если вы желаете использовать многоцелевой кувшин в качестве бутылочки для питья, можно вставить в кувшин герметизирующую верхнюю часть.

СОВЕТЫ

- По возможности покупайте органически выращенные продукты, избегая употребления инсектицидов и остатков удобрений.
- Вынимайте косточки из таких фруктов, как персики, сливы, манго и т. п.
- Используйте высококачественные, свежие, спелые фрукты и овощи. Незрелые и переспелые фрукты могут сделать сок густым, мутным и невкусным.
- Мойте фрукты и овощи. В тяжелых случаях пользуйтесь щеткой. Внешние листья неорганических продуктов следует удалять. Неорганические или вошечные фрукты и овощи следует очищать от кожицы. Пятнышки и глазки следует вырезать и выбрасывать – они ухудшат вкус сока.
- Не выжимайте сок из овощей с сильным или острым запахом, наподобие лука или чеснока. Как бы хорошо вы ни вымыли разделитель, от привкуса вам уже не избавиться.
- Зелень, петрушку, ростки сои следует собирать в плотные комья и пропускать вниз по трубке с помощью пробки-толкателя.

ВНИМАНИЕ! Листья ревеня ядовиты, в них содержится щавелевая кислота. Их нельзя есть и нельзя выдавливать из них сок.

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ (РИС. В)

Насадка соковыжималки для цитрусовых может использоваться для выжимания сока из апельсинов, грейпфрутов, лимонов, лаймов и т. п.

СБОРКА

1. Установите втулку на вал привода.
2. Выровняйте пометку ▼ на разделителе для цитрусовых с пометкой ↗▶ на основании двигателя. Поверните разделитель по часовой стрелке, чтобы выровнять пометку ▼ с пометкой ◀■.
3. Установите конус на втулку.
4. Разместите многоцелевой кувшин под носиком, чтобы собрать сок.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Убедитесь, что прибор отключен (O).
2. Вставьте вилку в розетку.
3. Включите соковыжималку (I).
4. Поместите половину плода срезом (мякотью) вниз на конус соковыжималки и нажмите на него.
5. По завершении работы выключите соковыжималку (O).
6. Чтобы после пользования прибором жидкость не капала с носика, поверните его вверх.
7. Если требуется поместить устройство на хранение либо если вы желаете использовать многоцелевой кувшин в качестве бутылочки для питья, можно вставить в кувшин герметизирующую верхнюю часть.

СОВЕТЫ

- Используйте высококачественные, свежие и спелые плоды цитрусовых.
- Протрите плод. Поверните плод на бок и острым ножом разрежьте его пополам, чтобы разделить доли плода по центру.

СМЕСИТЕЛЬ (рис. с)

Универсальная насадка-блендер характеризуется множеством различных назначений, включая смешивание супов, смузи и пюре.

СБОРКА

1. Добавьте ингредиенты в банку. Не заполняйте банку выше максимальной отметки.
2. Прикрепите блок ножа к верхней части многоцелевого кувшина.
3. Убедитесь, что прибор отключен (O).
4. Переверните кувшин вверх дном, после чего совместите пометку ▼ на блоке ножа с пометкой ^▶ на основании двигателя. Поверните блок лезвий по часовой стрелке, чтобы выровнять пометку ▼ с пометкой ◀.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Вставьте вилку в розетку.
2. Включите прибор (I). Для точной регулировки воспользуйтесь импульсной функцией @.
3. Завершив работу, отключите питание устройства. После этого поверните блок ножа против часовой стрелки, чтобы пометка ▼ на нем совместилась с пометкой ^▶ на основании двигателя. Теперь можно отсоединить основание двигателя.
4. Переверните кувшин в нормальное положение и открутите блок ножа.
5. Если требуется поместить устройство на хранение либо если вы желаете использовать многоцелевой кувшин в качестве бутылочки для питья, можно вставить в кувшин герметизирующую верхнюю часть.

СОВМЕЩЕНИЕ ФУНКЦИЙ УСТРОЙСТВА

Поскольку многоцелевой кувшин используется для выжимания как обычных соков, так и соков из цитрусовых, вы можете совмещать обе функции для расширения универсальности применения устройства. Пример для приготовления смузи:

1. Воспользуйтесь насадкой соковыжималки для цитрусовых или обычной соковыжималки, чтобы выжать сок в кувшин.
2. Добавьте остальные ингредиенты смузи в кувшин.
3. Установите блок ножа (см. раздел «БЛЕНДЕР»).
4. Смешайте ингредиенты, чтобы получить на 100% натуральный домашний смузи.

В большинстве рецептов приготовления смузи требуется некоторое количество жидкости в виде сока. Благодаря применению собственных домашних соков вы будете уверены в том, что ваш смузи натуральный на все 100% и не содержит каких-либо добавок или консервантов, которые могут применяться в фабричных соках.

ЧИСТКА

1. Выключите прибор (O) и отсоедините его от сети.
2. Разберите прибор.
3. Чтобы снять фильтр, вначале поверните разделитель против часовой стрелки, чтобы выровнять пометку ▼ с пометкой ◀▶, после чего извлеките фильтр из разделителя.
4. Протирайте блок двигателя влажной тканью.
5. Съемные детали следует мыть вручную. Если просеивающий фильтр засорен, подержите его под проточной водой и почистите сетчатую поверхность нейлоновой щеткой. Не пытайтесь просунуть щетинки в отверстия сетки, последняя может сломаться.

 Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие. Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СОКОВЫЖИМАЛКИ

ЗЕЛЬЕ ДЛЯ СВЕРКАЮЩИХ ГЛАЗ

Для здоровых, сияющих глаз организму необходимо много витаминов В, равно как и витамины С, Е, и бета-каротин.

Попробуйте этот сок. Он освежает, обладает отличным вкусом и насыщает витаминами.

- 3 морковь
- 2 зеленые яблоки с острым вкусом
- ½ брокколи
- ½ красный перец

ЯБЛОЧНО-КЛУБНИЧНОЕ ЧУДО

- 250г клубника
- 3 зеленые яблоки с острым вкусом
- 1 небольшие кусочки имбиря, чищенные
- Подавать со льдом.

ТОНИЗИРУЮЩИЙ НАПИТОК

Фрукты и овощи содержат природную сладость, из них получают отличные тонизирующие напитки.

- 2 моркови
- 3 абрикоса без косточек
- 2 яблока
- 50 мл молока
- 5 г зародышей пшеницы
- 5 мл меда

Отожмите сок из фруктов и овощей.

Добавьте молоко, зародыши пшеницы и мед.

ЛЕТНИЙ НАПИТОК

- 3 помидора
- ½ огурца
- 1 стебель сельдерея
- 1/8 лайма

ВИТАМИННЫЙ НАПИТОК

Этот напиток содержит высокий процент витаминов группы В, витамин С и кальций.

- 1 пастернак
- ½ зеленого перца
- 1 брокколи
- 2 моркови
- 1 батат
- 1 стебель сельдерея

Чтобы вкус был слаще, добавьте морковь или пастернак.

ПИКАНТНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

- 2 моркови
- 1 горсть кресс-салата
- 3 помидора
- 1 пучок кинзы или листьев базилика
- 1 стебель сельдерея
- ½ красного перца
- Несколько капель табаско или вустерского соуса (по желанию)

МОРКОВЬ И ПЕТРУШКА

- 6 шт. моркови
- 5 веточек петрушки

КАПУСТА, СЕЛЬДЕРЕЙ И МОРКОВЬ

- ½ зеленой капусты
- 2 стебля сельдерея
- 3 моркови

ОВОЩНОЙ ТОНИК

- 1 горсть шпината
- 4 веточки петрушки
- 4-6 шт. моркови

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ БЛЕНДЕРА

СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЛУКА-ПОРЕЯ

- 75 г лук-порей
- 1 бульонные кубики
- 400 мл вода
- 75 г картофель
- соль и перец

В течение 2 секунд измельчайте в комбайне лук-порей и картофель. Переложите полученную массу в большую кастрюлю. Добавьте воду и бульонные кубики. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Закройте кастрюлю крышкой. Кипятите на медленном огне в течение 20 минут. Снимите с огня. Остужайте в течение 30 минут. Измельчите все в комбайне до однородности. Подогрейте до температуры подачи на стол (не доводите до кипения). Добавьте специи по вкусу. Подавайте с хлебом. Чтобы приготовить суп Вишисуаз, добавьте к луку-порею и картофелю пару луковиц лука-скороды (или, как его еще называют, шнитт-лука), в кастрюлю перед нагреванием положите кусок масла, вместо повторного нагревания охладите суп и подавайте его холодным, предварительно заправив 75мл сливок.

ТЫКВЕННЫЙ СУП С ПРЯНОСТЯМИ

- 2.5 г молотый имбирь
- 15 мл растительное масло
- 450 г тыква
- 15 мл сливки/сметана
- 450 мл куриный/овощной бульон
- 1 лук-порей
- 1 связка листья кориандра
- 2.5 г молотый кориандр
- 1 зубок чеснок
- соль и перец

Очистите тыкву, отделите семена и порежьте кусками. Разогрейте в кастрюле масло. Добавьте лук-порей, чеснок и специи. Помешивайте в течение 3 минут. Добавьте бульон и тыкву. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Закройте кастрюлю крышкой. Кипятите на медленном огне в течение 20-30 минут. Снимите с огня. Добавьте кориандр и сливки. Остужайте в течение 30 минут. Измельчите все в комбайне до однородности. Подогрейте до температуры подачи на стол (не доводите до кипения). Добавьте специи по вкусу. Подавайте с хлебом.

СОУС ПЕСТО ИЗ КОРИАНДРА

- 2 горсть листья кориандра
- 2 зубки чеснок
- 60 г кедровые орехи

- 125 мл оливковое масло
- 60 г пармезан, тертый

Измельчите в комбайне или блендере кориандр, чеснок, кедровые орехи и половину указанного количества оливкового масла до однородности. Переложите полученную массу в большую чашу. Добавьте пармезан. Добавляйте масло до получения нужной консистенции: Для соуса-дипа: густая. Для топпинга: средней густоты. Для соуса к пасте: жидкая.

ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

Измельчите все в блендере или кухонном комбайне до однородности.

- 60 мл йогурт
- 200 мл молоко
- 30 г овсяные хлопья
- 1 бананы
- 30 мл мед
- 2 яблоки с удаленной сердцевинной

- 170 г шоколадное мороженое
- 300 мл апельсиновый сок

- 150 г йогурт с лесными орехами
- 1 бананы
- 200 мл молоко

- 300 ml шоколадное молоко
- 2 груши с удаленной сердцевинной

- 200 мл йогурт
- 1 манго с вынутой косточкой
- 200 мл молоко
- 5 ml мед

- 300 мл молоко
- 1 бананы
- 12 клубника

- 400 ml молоко
- 1 бананы
- 20 мл мед
- 10 мл ванильный экстракт

- 360 мл лимонад
- 125 г ванильное мороженое
- 70 г черника

- 300 мл апельсиновый сок
- 300 мл клюквенный сок
- 1 бананы

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými i mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak iní pod dozorem/byly poueny a rozumí souvisejícím rizikm.

Přístroj nesmí používat dti nebo si s ním hrát. Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dtí.

Před složením, rozložením nebo čištěním odpojte zařízení ze zásuvky. Stejně postupujte i v případě, že necháváte zařízení bez dozoru.

Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

Při manipulaci s noži a vyprazdňování a čištění džbánů buďte opatrní, abyste předešli případnému zranění.


Přístroj nepoužívejte, pokud je síto nebo víko prasklé nebo poškozené.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

- Jednotku motoru nenamáčejte.
- Nikdy nestlačujte potraviny v trubici prsty nebo přiborem – používejte pouze tlačný díl
- Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno.
- Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Motor nenechte nepřetržitě běžet déle než 2 minuty, mohl by se přehřát. Po 2 minutách přístroj vypněte a nechte jej alespoň dvě minuty odpočinout.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Tlačný díl | 9. Hermetické víko |
| 2. Víko | 10. Kužel |
| 3. Síto | 11. Cedítka |
| 4. Separátor odšťavňovače | 12. Separátor citrusů |
| 5. Odpadní nádoba | 13. Spojovací díl |
| 6. Ovládání | 14. Víceúčelová nádoba |
| 7. Nálevka | 15. Jednotka s noži |
| 8. Jednotka motoru |  vhodně pro mytí v myčce |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál a etikety.
- Tlačný díl, víko, sítko, separátory, cedítka, odpadní nádobu, kužel, nádobu a jednotku s noži umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a osušte
- Motorový díl otřete vlhkým hadříkem.
- Přístroj umístěte na suchý, stabilní a rovný povrch, poblíž elektrické zásuvky.

ODŠŤAVŇOVAČ (OBR. A)

Odšťavňovač lze použít k získávání šťávy z ovoce, zeleniny a dokonce listové zeleniny.

MONTÁŽ

1. Srovnajte symbol ▼ na separátoru odšťavňovače se symbolem ◀▶ na motorovém díle. Pro srovnání symbolu ▼ se symbolem ◀▶ separátorem otočte ve směru hodinových ručiček.
2. Vložte do separátoru sítko a nasuňte ho na hnací hřídel.

3. Srovnajte symbol ▼ na víku se symbolem ↻ na motorovém díle. Pro srovnání symbolu ▼ se symbolem ◀ separátorem otočte ve směru hodinových ručiček.
4. Odpadní nádobu vložte pod levou stranu víka.
5. Umístěte víceúčelovou nádobu pod nálevku, aby do ní mohla šťáva natékat.
6. Vložte tlačný díl do trubice.

POUŽITÍ

1. Ujistěte se, že je přístroj vypnutý (O).
2. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
3. Zapněte odšťavňovač (I).
4. Vytáhněte tlačný díl a do trubice nasypete ingredience.
5. Trubice je dostatečně široká, čili většina ovoce a zeleniny se vejde vcelku. Ale je možné, že větší ingredience bude třeba nakrájet, aby se vešly.
6. Tlačný díl dejte zpět a na ingredience jím jemně tlačte, aby mohly trubicí projít.
7. Až budete hotovi, odšťavňovač vypněte (O).
8. Nálevku lze vyhnout nahoru, aby z ní po použití přístroje nekapalo.
9. Z důvodu uskladnění můžete na víceúčelovou nádobu nasadit i hermetické víko, anebo ji můžete používat jako láhev na pití.

RADY

- Pokud je to možné, kupujte vždy organicky pěstované produkty. Omezíte tak konzumaci pozůstatků insekticidů a hnojiv.
- Z ovoce, jako jsou broskve, švestky, mango atd., je třeba vyjmout pecky.
- Používejte ovoce a zeleninu dobré kvality, která je čerstvá a zralá. Při použití změkklé zeleniny nebo přezrálého ovoce bývá džus hustší, zakalený a může chutnat zvláště.
- Veškeré ovoce a zeleninu umyjte. Na tvrdé ovoce a zeleninu použijte kartáč. Z neorganických produktů odstraňte vrchní listy. Neorganické produkty či produkty ošetřené voskem oloupejte. Poškozená místa a vady odkrojte a vyhoďte, mohly by ovlivnit chuť džusu.
- Neodšťavňujte žádnou zeleninu se silným aroma, či přímo štiplavé chuti, jako je např. cibule či česnek. Pak se můžete sebevíc snažit odšťavňovač vyčistit, ale tohoto aroma už se nezbavíte.
- Listovou zeleninu, jako je např. petržel, mladá pšenice a fazolové klíčky, svažte do malého uzlíku a pomocí tlačného dílu natlačte do trubice.

VAROVÁNÍ! Listy rebarbory jsou jedovaté, obsahují kyselinu šťavelovou, čili nesmějí se odšťavňovat ani jíst.

LIS NA CITRUSY (OBR. B)

Lis na citrusy lze použít k vymačkávání šťávy z pomerančů, grapefruitů, citronů, limetek atd.

MONTÁŽ

1. Nasadte na hnací hřídel spojovací díl.
2. Srovnajte symbol ▼ na separátoru citrusů se symbolem ↻ na motorovém díle. Pro srovnání symbolu ▼ se symbolem ◀ separátorem otočte ve směru hodinových ručiček.
3. Na spojovací díl nasadte kužel.
4. Umístěte víceúčelovou nádobu pod nálevku, aby do ní mohla šťáva natékat.

POUŽITÍ

1. Ujistěte se, že je přístroj vypnutý (O).
2. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
3. Zapněte odšťavňovač (I).
4. Uchopte jednu půlku ovoce a nasadte ji stranou řezu (dužinou) na horní část lisovacího kužele a zatlačte.
5. Až budete hotovi, odšťavňovač vypněte (O).
6. Nálevku lze vyhnout nahoru, aby z ní po použití přístroje nekapalo.

7. Z důvodu uskladnění můžete na víceúčelovou nádobu nasadit i hermetické víko, anebo ji můžete používat jako láhev na pití.

RADY

- Používejte kvalitní citrusy, které jsou čerstvé a zralé.
- Ovoce oťete. Ovoce položte na bok a rozkrojte napůl ostrým nožem, aby jste dobře prořízli středy.

MIXÉR (OBR. C)

Univerzální mixér má několik různých využití, např. v něm lze mixovat polévky, smoothie či pyré.

MONTÁŽ

1. Vložte do nádoby ingredience. Neplňte ji nad značku max.
2. Jednotku s noži našroubujte na horní stranu víceúčelové nádoby.
3. Ujistěte se, že je přístroj vypnutý (O).
4. Nádobu otočte vzhůru nohama a potom srovnajte symbol ▼ na jednotce s noži se symbolem ↻ na motorovém díle. Pro srovnání symbolu ▼ se symbolem ◀ jednotkou s noži otočte ve směru hodinových ručiček.

POUŽITÍ

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Přístroj zapněte (I). Pro lepší kontrolu použijte funkci jednotlivých záběrů ©.
3. Až budete hotovi, přístroj vypněte a otočte jednotkou s noži proti směru hodinových ručiček, abyste mohli srovnat symbol ▼ na jednotce s noži se symbolem ↻ na motorovém díle, a jednotku sejměte.
4. Nádobu otočte správnou stranou nahoru a jednotku s noži odšroubujte.
5. Z důvodu uskladnění můžete na víceúčelovou nádobu nasadit i hermetické víko, anebo ji můžete používat jako láhev na pití.

KOMBINOVANÁ POUŽITÍ


Protože se víceúčelová nádoba používá jak při odšťavňování, tak při lisování citrusů, lze tyto funkce za účelem větší univerzálnosti kombinovat. Například při výrobě smoothie:

1. Z lisu na citrusy nebo odšťavňovače odvedte šťávu do nádoby.
2. Přidejte do nádoby zbytek ingrediencí na smoothie.
3. Nasadte jednotku s noži (viz oddíl MIXÉR).
4. Ingredience rozmixujte a získáte 100% přírodní smoothie vyrobené doma.

Ve většině receptů na smoothie se uvádí, že je potřeba nějaká tekutina v podobě šťávy. Pokud použijete svoji vlastnoručně vyrobenou šťávu, můžete si být jisti, že vaše smoothie je 100% přírodní bez přísad či konzervantů, které se vyskytují v komerčně vyráběných šťávách.

ČIŠTĚNÍ

1. Přístroj vypněte (O) a vytáhněte jej ze zásuvky.
2. Demontujte přístroj.
3. Sítko vyjmete tak, že otočíte separátorem proti směru hodinových ručiček, srovnáte symbol ▼ se symbolem ↻ a potom sítko ze separátoru vyklopíte.
4. Jednotku motoru oťete vlhkým hadrem .
5. Ručně umyjte snímatelné díly. Pokud je filtrační síto ucpané, dejte ho pod tekoucí vodu a jeho drátěný povrch odhrňte nylonovým kartáčkem na nádobí. Nepokoušejte se do síta štětinami kartáče rýpat – sítko tak poškodíte.

 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení. Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do smíšeného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

RECEPTY K ODŠTAVŇOVAČI

DRINK PRO JISKRU V OKU

Aby naše oči mohly zůstat zdravé a zářivé, tělo si žádá spoustu vitamínů B a také vitamínů C a E a betakaroténu. Zkuste si tento ovocný nápoj občas připravit. Je to osvěžující a chutný nápoj plný vitamínů.

- 3 mrkev
- 2 zelená jablka kyselejší chuti
- ½ brokolice
- ½ červená paprika

JABLEČNO-JAHODOVÝ WHIZZ

- 250g jahody
- 3 zelená jablka kyselejší chuti
- 1 malý kousek zázvoru – oloupaný
- Podávejte do sklenice s ledem.

ENERGETICKÝ NÁPOJ

Zelenina a ovoce má přirozeně sladkou chuť a skvěle se hodí na energetické nápoje.

- 2 mrkve
- 3 meruňky, vypeckované
- 2 jablka
- 50 ml mléka
- 5 g pšeničných klíčků
- 5 ml medu

Zeleninu a ovoce odšťavněte. Vmíchejte mléko, pšeničné klíčky a med.

VITAMÍNOVÝ NÁPOJ

Tento nápoj je bohatý na vitamíny skupiny B, vitamín C a vápník.

- 1 pastinák
- ½ zelené papriky
- 1 brokolice
- 2 mrkve
- 1 batata
- 1 stonek celeru

Pro sladší chuť přidejte více mrkve a pastináku.

PIKANTNÍ KOKTEJL

- 2 mrkve
- 1 hrst řeřichy
- 3 rajčata
- 1 trs lístků koriandru nebo bazalky
- 1 stonek celeru
- ½ červené papriky
- Několik kapek tabasca a worcestrové omáčky (volitelné)

LETNÍ NÁPOJ

- 3 rajčata
- ½ okurky
- 1 stonek celeru
- 1/8 limetky

MRKEV A PETRŽEL

- 6 mrkví
- 5 snítek petržele

ZELÍ, CELER A MRKEV

- ½ zeleného zelí
- 2 stonky celeru
- 3 mrkve

ZELENINOVÉ POVZBUZENÍ

- 1 hrst špenátu
- 4 snítky petržele
- 4-6 mrkve

KOKTEJL SUNSHINE

- 2 jablka
- 100 g jahod

KOKTEJL PASSION

- 50 g jahod
- ¼ ananasu
- 1 trs modrých hroznů

ANANAS A GREP

- ½ grepu
- ¼ ananasu

LIMONÁDA

- 4 jablka
- ¼ citronu
- Podávejte s ledem.

ANANAS, JAHODA A JABLKO

- 1 jablko
- ¼ ananasu
- 100 g jahod

HRUŠKA A JABLKO

- 2 jablka
- 2 hrušky
- ¼ citronu

RECEPTY K MIXÉRU

PÓRKOVO-BRAMBOROVÁ POLÉVKA

- 75g pórek
- 75g brambory
- 2 masox
- 400ml voda
- sůl a pepř

Pórek a brambory mixujte po dobu 2 sekund.

Přelijte do většího hrnce. Přidejte vodu a masox.

Přiveďte k varu za stálého míchání. Ztlumte plamen.

Hrncem přikryjte. Zvolna vařte 20 minut. Sejměte z plamene. Nechte 30 minut vychladnout. Mixujte do hladka. Ohřejte na servírovací teplotu (ne do varu). Dochutěte. Podávejte s chlebem.

U polévky Vichyssoise přidejte k pórkům a bramborům ještě trochu pažitky, a v hrnci napřed roztavte hrudku másla. Polévku pak vychladte a neohřívajte ji. Před podáváním do polévky ještě všehejte 75ml smetany.

KOŘENĚNÁ DÝŇOVÁ POLÉVKA

- 450g dýně
- 15ml rostlinný olej
- 1 pórek
- 2 stroužek česnek
- 450ml kuřecí/zeleninový bujón
- 2.5g mletý zázvor
- 15ml 18% smetana/crème fraiche
- 1 t mletý koriandr
- 1 trs listy koriandru
- sůl a pepř

Dýňi oloupejte, zbavte semen a nakrájejte na větší kusy. V hrnci rozpalte olej. Přidejte pórek, česnek a koření. 3 minuty míchejte. Přidejte bujón a dýňi.

Přiveďte k varu za stálého míchání. Ztlumte plamen.

Hrncem přikryjte. Zvolna vařte 20-30 minut. Sejměte z plamene. Vmíchejte koriandr a smetanu. Nechte 30 minut vychladnout. Mixujte do hladka. Ohřejte na servírovací teplotu (ne do varu). Dochutěte.

Podávejte s chlebem.

KORIANDROVÉ PESTO

2 hrsti listů koriandru

2 stroužky česnek

60g piniové oříšky

125ml olivový olej

60g parmazán – strouhaný

Koriandr, česnek, piniové oříšky a polovinu oleje do hladka rozmixujte. Přelijte do velké mísy. Vmíchejte parmazán. Přidejte olej k získání správné konzistence: Na dip: husté. Na polevu: středně husté. Na těstovinovou omáčku: řídké.

OVOCNÉ SMOOTHIE

Vše do hladka rozmixujte.

60ml jogurt

200ml mléko

30g ovesná mouka

1 banán

30ml med

2 jablka – odjadřená

170g čokoládová zmrzlina

300ml pomerančový džus

150g jogurt s lískovými oříšky

1 banán

200ml mléko

300ml čokoládové mléko

2 hrušky – odjadřené

200ml jogurt

1 mango – zbavené pecky

200ml mléko

5ml med

300ml mléko

1 banán

12 jahody

400ml mléko

1 banán

20ml med

10ml výtažek z vanilky

360ml citrónová limonáda

125g vanilková zmrzlina

70g borůvky

300ml pomerančový džus

300ml brusinkový džus

1 banán

4 půlky zavařených meruněk

80ml meruňková šťáva (z plechovky)

2 broskve – vypeckované

60ml jogurt

200ml mléko

10ml med

600ml jablečný džus

1 mango – zbavené pecky

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/boli poučené a uvedomujú si s tým spojené riziká.

Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať. Uchovávajú prístroj a kábel mimo dosahu detí.

Spotrebič odpojte od elektrickej siete vždy, keď ho nechávate bez dozoru, a pred každým jeho skladaním, rozbieraním alebo čistením.

Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

Pri manipulácii s nožmi, vyprázdňovaní nádoby a čistení dávajte pozor, aby ste sa neporanili.

Prístroj nepoužívajte, ak sú sitko alebo viečko prasknuté alebo poškodené.

Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

- Pohonnú jednotku neponárajte do tekutiny.
- Na potlačenie potravín dolu trubicou nepoužívajte prsty ani príbor – iba piest.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Nenechávajte motor bežať bez prestávky dlhšie ako 2 minúty, môže sa prehriať. Po 2 minútach vypnite a nechajte prístroj odpočívať aspoň 2 minúty.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|--|---|
| 1. Piest | 9. Uzatváratelné veko |
| 2. Veko | 10. Kužeľ lisu na citrusy |
| 3. Sitko | 11. Sitko na citrusy |
| 4. Separátor odšťavovača | 12. Separátor citrusového ovocia |
| 5. Nádoba na dužinu | 13. Spojka |
| 6. Ovládač | 14. Viacúčelová nádoba |
| 7. Výlevka (priestor na odtekanie šťavy) | 15. Nadstavec s nožmi |
| 8. Pohonná jednotka |  vhodné na umývanie v umývačke riadu |





PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obalové materiály a nálepky.
- Umyte piest, veko, sitko, separátory, sitko na citrusy, nádobu na dužinu, hrot, nádobu a zostavu nožov v teplej vode so saponátom. Opláchnite a osušte.
- Utrite blok motora vlhkou utierkou.
- Prístroj položte na suchý, pevný a rovný povrch v blízkosti elektrickej zásuvky.

ODŠTAVOVAČ (OBR. A)

Nadstavec s odšťavovačom sa dá použiť na odšťavenie ovocia, zeleniny a dokonca aj listovej zeleniny.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

1. Zarovnajte ▼ na separátore odšťavovača s  na podstavci s motorom. Otočte separátor v smere hodinových ručičiek, aby ste zarovnali ▼ s .
2. Vložte do separátora sitko a zatlačte ho nadol na pohonný hriadeľ.
3. Zarovnajte ▼ na veku s  na podstavci s motorom. Otočte separátorom v smere hodinových ručičiek, aby ste zarovnali ▼ s .

- Upevnite nádobu na dužinu pod ľavú stranu veka.
- Viacúčelovú nádobu umiestnite pod výlevku, aby ste zachytili šťavu.
- Piest vložte do trubice.

POUŽÍVANIE

- Uistite sa, či je prístroj vypnutý (O).
- Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- Zapnite prístroj (I).
- Piest vyberte a suroviny pridávajte cez trubicu.
- Trubica je dostatočne široká pre väčšinu celého ovocia a zeleniny, ale väčšie kusy je potrebné nakrájať, aby cez ňu prešli.
- Vráťte piest na miesto a použite ho na jemné potlačenie surovín dolu trubicou.
- Po dokončení prístroj vypnite (O).
- Výlevka sa dá otočiť smerom nahor, aby po skončení používania prístroja nedochádzalo ku kvapkaniu.
- Na viacúčelovú nádobu môžete upevniť uzatvárateľný kryt, ak je to potrebné, pre účely uskladnenia alebo využitia nádoby ako fľaše na pitie.

TIPY

- Kupujte ekologicky pestované plodiny, aby ste znížili príjem zvyškov insekticídov a hnojív.
- Z ovocia ako broskyne, slivky, mango a pod. odstráňte kôstky.
- Používajte kvalitné, čerstvé a zrelé ovocie a zeleninu. Mäkká zelenina alebo prezreté ovocie môžu spôsobiť, že šťava bude hustá, kalná a zvláštnej chuti.
- Všetko ovocie a zeleninu pred použitím umyte. Na silné znečistenie použite kefku. Z plodín, ktoré nie sú pestované ekologicky, odstráňte vrchné listy. Neekologicky pestované alebo navoskované ovocie a zeleninu ošúpte. Vykrojte a zahodte všetky otláčené miesta a škvrny, keďže môžu ovplyvniť chuť šťavy.
- Neodšťavujte nič s ostrou a silnou chuťou, ako je cibuľa alebo cesnak. Bez ohľadu na to, ako dobre odšťavovač vyčistíte, nikdy sa týchto chutí úplne nezbavíte.
- Z listovej zeleniny, petržlenovej vňate, kličkov a podobne vytvorte malú guľu a potlačte dolu trubicou pomocou piesta.

UPOZORNENIE! Listy rebarbory sú jedovaté, obsahujú kyselinu oxalicylovú – nesmú sa odšťavovať ani jesť.

LIS NA CITRUSY (OBR. B)

Nadštavec s lisom na citrusy sa dá použiť na vytlačenie šťavy z pomarančov, grapefruitov, citrónov, limetiek a pod.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

- Spojku pripevnite na pohonný hriadeľ.
- Zarovnajte ▼ na separátore citrusového ovocia s ◀▶ na podstavci s motorom. Otočte separátorom v smere hodinových ručičiek, aby ste zarovnali ▼ s ◀▶.
- Na spojku pripevnite hrot.
- Viacúčelovú nádobu umiestnite pod výlevku, aby ste zachytili šťavu.

POUŽÍVANIE

- Uistite sa, či je prístroj vypnutý (O).
- Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- Zapnite prístroj (I).
- Položte jednu polovicu ovocia reznou plochou na vrchnú časť odšťavovača a zatlačte nadol.
- Po dokončení prístroj vypnite (O).
- Výlevka sa dá otočiť smerom nahor, aby po skončení používania prístroja nedochádzalo ku kvapkaniu.
- Na viacúčelovú nádobu môžete upevniť uzatvárateľný kryt, ak je to potrebné, pre účely uskladnenia alebo využitia nádoby ako fľaše na pitie.

TIPY

- Používajte kvalitné, čerstvé, dozreté citrusové ovocie.
- Ovocie utrite. Ovocie prerežte priečne ostrým nožom napoly, naprieč stredmi jednotlivých dielikov.

MIXÉR (OBR. C)

Viacúčelový nadstavec s mixérom má množstvo rôznych využití, vrátane mixovania polievok, smoothie a pyrė.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

1. Do nádoby vložte prísady. Nenaplnajte vyššie ako po označenie **max**.
2. Naskrutkujte jednotku s nožmi na vrchnú časť viacúčelovej nádoby.
3. Uistite sa, či je prístroj vypnutý (O).
4. Otočte nádobu dole hlavou, potom zarovnajzte ▼ na jednotke s nožmi s ◀▶ na podstavci s motorom. Otočte jednotku s nožmi v smere hodinových ručičiek, aby ste zarovnali ▼ s ◀▶.

POUŽÍVANIE

1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
2. Zapnite prístroj (I). Na presné ovládanie použite funkciu impulz @.
3. Po skončení prístroj vypnite, potom otočte jednotkou s nožmi proti smeru hodinových ručičiek, aby ste zarovnali ▼ na jednotke s nožmi s ◀▶ na podstavci s motorom a odoberte ju.
4. Nádobu postavte do správnej polohy a odskrutkujte jednotku s nožmi.
5. Na viacúčelovú nádobu môžete upevniť uzatvárateľný kryt, ak je to potrebné, pre účely uskladnenia alebo využitia nádoby ako fľaše na pitie.

KOMBINOVANÉ POUŽITIE

Keďže viacúčelová nádoba sa používa tiež pri odšťavovaní alebo lisovaní citrusov, môžete tieto funkcie kombinovať pre lepšie využitie. Napríklad, keď vyrábate smoothie:

1. Pomocou lisu na citrusy alebo nadstavca s odšťavovačom vytlačte šťavu do nádoby.
2. Pridajte do nádoby ostatné prísady na prípravu smoothie.
3. Pripevnite jednotku s nožmi (pozri časť MIXÉR).
4. Vymiešajte prísady a vytvorte 100% prírodné, domáce smoothie.

Väčšina receptov na smoothie vyžaduje nejakú tekutinu v podobe ovocnej šťavy. Použitím vlastnej, doma vyrobenej šťavy dokážete zabezpečiť, že vaše smoothie sú 100% prírodné bez akýchkoľvek pridaných látok alebo konzervantov, ktoré sa nachádzajú v priemyselne vyrábaných ovocných šťavách.

ČISTENIE

1. Vypnite prístroj (O) a vytiahnite ho zo zásuvky.
2. Rozoberte prístroj.
3. Na odstránenie sitka najskôr otočte separátorom proti smeru hodinových ručičiek, aby ste zarovnali ▼ s ◀▶. Potom vyklopte sitko zo separátora.
4. Pohonnú jednotku vyčistite vlhkou utierkou.
5. Vyberateľné časti umývajte ručne. Ak je strúčacie sitko zanesené, vyčistite ho pod tečúcou vodou nylonovou kefkou na riad. Nepokúšajte sa prejsť štetinami pomedzi sieťku – poškodíte ju.



Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva. Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

RECEPTY PRE ODŠŤAVOVAČ

NÁPOJ ŽIARIVÝCH OČÍ

Na udržanie zdravých žiarivých očí potrebuje naše telo veľa vitamínu B, ako aj vitamínu C a E a betakaroténu. Vyskúšajte tento nápoj zas a znova ako osviežujúci a chutný nápoj obohatený o vitamíny.

- 3 mrkvy
- 2 zelené jablká
- ½ brokolice
- ½ červenej papriky

JABLKOVO-JAHODOVÉ ESO

- 250 g jahody
- 3 zelené jablká
- 1 malý kúsok zázvoru, očistený
- Podávajte s ľadom.

ENERGETICKÝ NÁPOJ

Ovocie a zelenina sú prirodzene sladké a sú z nich skvelé energetické nápoje.

- 2 mrkvy
- 3 odkôstkované marhule
- 2 jablká
- 50 ml mlieka
- 5 g pšeničných klíčkov
- 5 ml medu

Odšťavte ovocie a zeleninu. Pridajte mlieko s pšeničnými klíčkami a medom.

VITAMÍNOVÝ NÁPOJ

Nápoj má vysoký obsah vitamínov skupiny B, vitamínu C a vápnika.

- 1 paštrnák
- ½ zelenej papriky
- 1 brokolica
- 2 mrkvy
- 1 sladký zemiak
- 1 stopka zeleru

Pre sladšiu chuť pridajte viac mrkvy alebo paštrnáka.

LAHODNÝ KOKTEIL

- 2 mrkvy
- 1 hrst žeruchy
- 3 paradajky
- 1 zväzok koriandru alebo bazalkových listov
- 1 stopka zeleru
- ½ červenej papriky
- Niekoľko kvapiek tabaska alebo worcesterskej omáčky (voliteľné podľa chuti)

LETNÝ NÁPOJ

- 3 paradajky
- ½ uhorky
- 1 stopka zeleru
- 1/8 limety

MRKVA A PETRŽLEN

- 6 mrkvičiek
- 5 vetvičiek petržlenovej vňate

KAPUSTA, ZELER A MRKVA

- ½ bielej kapusty
- 2 stopky zeleru
- 3 mrkvy

ZELENINOVÝ TONIK

- 1 hrst špenátu
- 4 vetvičky petržlenovej vňate
- 4-6 mrkvičiek

SLNEČNÝ KOKTEIL

- 2 jablká
- 100 g jahôd

VÁŠNIVÝ KOKTAIL

- 50 g jahôd
- ¼ ananásu
- 1 strapeč červeného hrozna

ANANÁS A GREP

- ½ grepu
- ¼ ananásu

LIMONÁDA

- 4 jablká
- ¼ citrónu
- Podávajte s ľadom.

ANANÁS, JAHODA A JABLKO

- 1 jablko
- ¼ ananásu
- 100 g jahôd

HRUŠKA A JABLKO

- 2 jablká
- 2 hrušky
- ¼ citrónu

RECEPTY PRE MIXÉR

PÓROVO-ZEMIAKOVÁ POLIEVKA

- 75 g pór
- 75 g zemiaky
- 1 bujóny
- 400 ml voda
- soľ a čierne korenie

Pór a zemiaky mixujte 2 sekundy. Preložte do veľkej rajnice. Pridajte vodu a bujón. Privedte do varu, za stáleho miešania. Znížte oheň. Rajnicu prikryte pokrievkou. Varte na miernom ohni 20 minút. Odložte z ohňa. Nechajte vychladnúť 30 minút. Zmixujte nahladko. Privedte do teploty vhodnej na podávanie (nie až do varu). Dochutte korením. Podávajte s chlebom. Ak chcete pripraviť Vichyssoise, pridajte trochu pažitky k póru a zemiakom, pred zohriatím pridajte do rajnice malú hrudku masla, polievku namiesto opätovného zohrievania nechajte vychladnúť, a pred podávaním na studeno do nej prísľahajte 75 ml smotany.

PIKANTNÁ TEKVICOVÁ POLIEVKA

- 450 g tekvica
- 15 ml zeleninový olej
- 1 pór
- 1 strúčik cesnak
- 450 ml kurací/zeleninový bujón
- 2,5 g pomletý zázvor
- 15 ml smotana na varenie/ crème fraiche
- 2,5 g pomletý koriander
- 1 stravec koriandrové lístky
- soľ a čierne korenie

Tekvicu ošúpajte, zbavte semien a nakrájajte na kusy. V panvici zohrejte olej. Pridajte pór, cesnak a korenia. Miešajte 3 minúty. Pridajte bujón a tekvicu. Privedte do varu, za stáleho miešania. Znížte oheň. Rajnicu prikryte pokrievkou. Varte na miernom ohni 20-30 minút. Odložte z ohňa. Vmiešajte koriander a smotanu. Nechajte vychladnúť 30 minút. Zmixujte nahladko. Privedte do teploty vhodnej na podávanie (nie až do varu). Dochutte korením. Podávajte s chlebom.

KORIANDROVÉ PESTO

- 2 hrste koriandrové lístky
- 2 strúčiky cesnak
- 60 g píniové oriešky
- 125 ml olivový olej
- 60 g parmezán, nastrúhaný

Pomixujte koriander, cesnak, píniové oriešky a polovicu oleja na hladkú hmotu. Preložte do veľkej misy. Vmiešajte do hmoty parmezán. Pridajte olej a upravte konzistenciu: na namáčanie - hustá; na polievku - stredne hustá; na omáčku na cestoviny - riedka.

OVOCNÉ SMOOTHIE

Všetko rozmixujte nahladko.

60 ml jogurt
200 ml mlieko
30 g ovsená múka
1 banán
30 ml med
2 jablká bez jadrovníkov

170 g čokoládová zmrzlina
300 ml pomarančový džús

150 g jogurt s lieskovými orieškami
1 banán
200 ml mlieko

300 ml čokoládové mlieko
2 hrušky bez jadrovníkov

200 ml jogurt
1 mango, bez kôstky
200 ml mlieko
5 ml med

300 ml mlieko
1 banán
12 jahody

400 ml mlieko
1 banán
20 ml med
10 ml vanilkový extrakt

360 ml limonáda
125 g vanilková zmrzlina
70 g čučoriedky

300 ml pomarančový džús
300 ml borievková šťava
1 banán

4 polovice zaváraných marhúľ
80 ml marhuľová šťava (zo zaváraniny)
2 broskyne, bez kôstky
60 ml jogurt
200 ml mlieko
10 ml med

600 ml jablkový džús
1 mango, bez kôstky

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem / z instruktorem, oraz w wiadomych istniejących zagrożeniach.

Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, a także przed jego rozkładaniem, składaniem lub czyszczeniem, zawsze odłączaj je od prądu.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

Aby uniknąć obrażeń, przy opróżnianiu dzbanka i czyszczeniu, ostrożnie obchodź się z nożami.

Nie należy używać urządzenia, jeśli sitko z tarczą rozdrabniającą lub pokrywa są pęknięte lub uszkodzone.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

- Nie zanurzaj podstawy z silnikiem w cieczy.
- Nie używaj palców ani sztućców do przepychania żywności w dół rurki - tylko popychacza.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak 2 minuty. Po 2 minutach przerwać pracę na co najmniej 2 minuty, aby urządzenie odpoczęło.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Popychacz | 9. Zamykana pokrywa |
| 2. Pokrywa | 10. Stożek |
| 3. Sito | 11. Filtr siatkowy |
| 4. Separator sokowirówki | 12. Separator do cytrusów |
| 5. Pojemnik na miąższ | 13. Sprzężenie |
| 6. Regulacja | 14. Dzbanek uniwersalny |
| 7. Wylew | 15. Zespół ostrzy |
| 8. Podstawa z silnikiem |  można myć w zmywarce |





PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zdejmij wszystkie elementy opakowania i etykiety.
- Myj popychacz, pokrywę, sito, separatory, filtr siatkowy, pojemnik na miąższ, stożek, dzbanek i zespół ostrzy w ciepłej wodzie z mydłem. Opłucz i osusz.
- Przetrzyj wilgotną szmatką podstawę silnika.
- Umieść urządzenie na suchej, stabilnej powierzchni, blisko gniazdka sieciowego.

SOKOWIRÓWKA (RYS. A)

Nasadka sokowirówki może być wykorzystywana do uzyskiwania soku z owoców, warzyw i nawet zielonych liści.

MONTAŻ

1. Ustaw w jednej linii ▼ na separatorze sokowirówki z  na podstawie silnika. Przekręć separator w prawo, aby ustawić w jednej linii ▼ z .
2. Włóż sito w separator i wciśnij je w wałek napędu.
3. Ustaw w jednej linii ▼ na pokrywie z  na podstawie silnika. Przekręć separator w prawo, aby ustawić w jednej linii ▼ z .
4. Załóż pojemnik na miąższ pod lewą stroną pokrywy.
5. Do zbierania soku podstaw dzbanek uniwersalny pod wylew.
6. Załóż popychacz na rurę.

UŻYCIE

1. Sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone (O).
2. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
3. Włącz sokownik (I).
4. Wyjmij popychacz i dodaj składniki przez rurkę.
5. Rura jest wystarczająco szeroka dla większości owoców i warzyw, ale większe składniki mogą wymagać pocięcia przed załadowaniem.
6. Włóż ponownie popychacz, i użyj go do delikatnego przepchnięcia składników przez rurkę.
7. Po skończeniu, wyłącz sokownik (O).
8. Wylew można obrócić ku górze, aby zapobiec kapaniu soku po skończeniu wirowania.
9. W razie potrzeby możesz na dzbanek uniwersalny założyć zamykaną pokrywę, do przechowywania albo wykorzystania dzbanka jako butelkę do picia.

WSKAZÓWKI



- Kiedy tylko możesz, kupuj produkty z upraw ekologicznych, aby spożywać mniej
- Usuń pestki z owoców, takich jak brzoskwinie, śliwki, mango, itp.
- Używaj owoców i warzyw dobrej jakości, świeżych i dojrzałych. Miękkie warzywa lub przejrzałe owoce mogą dawać sok gęsty, mętny i dziwny w smaku.
- Myj wszystkie owoce i warzywa. Twardsze czyść szczotką. Z produktów nieekologicznych usuwaj zewnętrzne liście. Obieraj wszystkie nieekologiczne lub zabrudzone owoce lub warzywa. Wycinaj i usuwaj części uszkodzone, gdyż mogą one mieć wpływ na smak soku.
- Nie wyciskaj soku z produktów o silnym zapachu jak cebula czy czosnek. Bez względu na to, jak dobrze potem wyczyścisz sokowirówkę, nie pozbędziesz się ich smaku.
- Zielone natki pietruszki, kiełki pszenicy, kiełki fasoli, zwiżaj w małe kulki i wciśnij popychaczem w lej zasypany.

OSTRZEŻENIE! Liście rabarbaru są trujące, zawierają kwas szczawiowy - nie wolno ich używać na sok, ani zjadać.

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW (RYS. B)

Nasadka wyciskarki do cytrusów może być użyta do wyciskania soku z pomarańczy, grejfruta, cytryny, limonki, itp.

MONTAŻ

1. Załóż sprzężenie na wałek napędu.
2. Ustaw w jednej linii ▼ na separatorze do cytrusów z  na podstawie silnika. Przekręć separator w prawo, aby ustawić w jednej linii ▼ z .
3. Załóż stożek na sprzężenie.
4. Do zbierania soku podstaw dzbanek uniwersalny pod wylew.

UŻYCIE

1. Sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone (O).
2. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
3. Włącz sokownik (I).
4. Jedną połówkę owocu trzymaną w ręku, skierowaną skórą ku górze, połóż na wyciskaczu i przyciśnij.
Po skończeniu, wyłącz sokownik (O).

5. Wylew można obrócić ku górze, aby zapobiec kapaniu soku po skończeniu wirowania.
6. W razie potrzeby możesz na dzbanek uniwersalny założyć zamykaną pokrywę, do przechowywania albo wykorzystania dzbanka jako butelkę do picia.

WSKAZÓWKI

- Używaj owoców cytrusowych dobrej jakości, świeżych i dojrzałych.
- Wycieraj owoce. Połóż owoc na boku i przetnij na pół ostrym nożem w poprzek segmentów.

BLENDER (RYS. C)

Uniwersalna nasadka blendera posiada wiele różnych zastosowań, w tym miksowanie zup, koktajli i przecierów i pure.

MONTAŻ

1. Dodaj składniki do dzbanka. Nie napełniaj ponad znak max.
2. Wkręć zespół ostrzy na górę dzbanka uniwersalnego.
3. Sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone (O).
4. Obróć dzbanek do góry dnem i następnie ustaw w jednej linii ▼ na zespole ostrzy z ↗ na podstawie z silnikiem. Przekręć zespół ostrzy w prawo, aby ustawić w jednej linii ▼ z ↙.

UŻYCIE

1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
2. Włącz urządzenie (I). Dla precyzyjnego sterowania zastosuj funkcję @ impulsu.
3. Po skończeniu, obróć zespół ostrzy przeciwnie do wskazówek zegara, aby ustawić w jednej linii ▼ na zespole ostrzy z ↗ na podstawie silnika i zdejmij go.
4. Obróć dzbanek do góry wierzchem i odkręć zespół ostrzy.
5. W razie potrzeby możesz na dzbanek uniwersalny założyć zamykaną pokrywę, do przechowywania albo wykorzystania dzbanka jako butelkę do picia.

ŁĄCZENIE ZASTOSOWAŃ


Ze względu na to, że dzbanek uniwersalny może być wykorzystany przy sokowirówce lub do wyciskania cytrusów, połączenie tych zastosowań zwiększa jego wielofunkcyjność. Na przykład, przy robieniu koktajli:

1. Użyj wyciskarki do cytrusów lub nasadki sokowirówki do zebrania soku w dzbanku.
2. Dodaj do dzbanka pozostałe składniki koktajlu.
3. Załóż zespół ostrzy (patrz BLENDER).
4. Zmiksuj składniki i otrzymasz w 100% naturalny, domowy koktajl.

Większość przepisów na koktajle wymaga dodania jakiegoś płynu, aby uzyskać sok. Stosując własny wytworzony w domu sok możesz mieć pewność, że twoje koktajle będą w 100% naturalne, bez żadnych dodatków, ani konserwantów, jakie mogą się znajdować w kupowanych sokach.

CZYSZCZENIE

1. Wyłączyć urządzenie (O) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
2. Demontaż urządzenia.
3. Aby wyjąć sito, najpierw przekręć separatorem przeciwnie do wskazówek zegara, aby ustawić w jednej linii ▼ z ↗. Następnie wyjmij sito z separatora.
4. Przetrzyj podstawę z silnikiem wilgotną ściereczką.
5. Inne części należy myć ręcznie. Jeśli sitko z tarczą rozdrabniającą jest zapchane, oczyść pod bieżącą wodą z kranu przy pomocy nylonowej szczotki prowadząc ją wzdłuż powierzchni siatki. Nie staraj się przekłuwać oczek siatki szczotką - uszkodzisz siatkę.

 Te części można myć w zmywarce.

Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia. Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.



OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

PRZEPISY DO SOKOWIRÓWKI

MUSUJĄCY NAPÓJ NA OCZY

Do tego, aby mieć zdrowe, błyszczące oczy, organizm potrzebuje wiele witamin z grupy B, a także witamin C i E oraz beta-karotenu. Pij ten napój, orzeźwiający, smaczny i wzbogacony witaminami.

- 3 marchwie
- 2 zielone kwaśne jabłka
- ½ brokuła
- ½ papryki

WHIZZ Z JABŁEK I TRUSKAWEK

- 250g truskawek
- 3 zielone kwaśne jabłka
- 1 mały kawałek imbiru, obranego
- Wylej na lód.

NAPÓJ ENERGETYCZNY

Owoce i warzywa cechuje naturalna słodycz i dlatego nadają się świetnie do napojów energetycznych.

- 2 marchwie
- 3 morele z usuniętymi pestkami
- 2 jabłka
- 50ml mleka
- 5g kiełków pszenicy
- 5ml miodu

Zrób sok z owoców i warzyw. Wmieszaj mleko, kiełki pszenicy i miód.

NAPÓJ WITAMINOWY

Napój ten charakteryzuje się dużą zawartością witamin z grupy B, witaminy C i mineralnego wapnia.

- 1 korzeń pasternaku
- ½ zielonej papryki
- 1 brokuł
- 2 marchwie
- 1 batat
- 1 seler naciowy

Dla słodszej smaku weź więcej marchwi lub korzenia pasternaku.

PYSZNY KOKTAJL

- 2 marchwie
- 1 garść rukwi wodnej
- 3 pomidory
- 1 pęczek kolendry lub liści bazylii
- 1 seler naciowy

- ½ czerwonej papryki
- Kilka kropel sosu Tabasco lub sosu Worcestershire (opcjonalnie)

NAPÓJ LETNI

- 3 pomidory
- ½ ogórka
- 1 seler naciowy
- 1/8 limonki

MARCHEW Z PIERUSZKĄ

- 6 marchwi
- 5 gałązek pietruszki

KAPUSTA, SELER I MARCHEW

- ½ zielonej kapusty
- 2 selery naciowe
- 3 marchwie

TONIK Z WARZYW

- 1 garść szpinaku
- 4 gałązki pietruszki
- 4-6 marchewki

ŚLONECZNY KOKTAJL

- 2 jabłka
- 100g truskawek

KOKTAJL Z PASJĄ

- 50g truskawek
- ¼ ananasa
- 1 grono czarnych winogron

ANANAS Z GREJPFRUTEM

- ½ grejpfruta
- ¼ ananasa

LEMONIADA

- 4 jabłka
- ¼ cytryny
- Podawaj z lodem.

ANANAS, TRUSKAWKA I JABŁKO

- 1 jabłko
- ¼ ananasa
- 100g truskawek

GRUSZKA Z JABŁKIEM

- 2 jabłka
- 2 gruszki
- ¼ cytryny

PRZEPISY DO BLENDERA

ZUPA ZIEMNIACZANA Z POREM

- 75g pory
- 75g ziemniaki
- 1 kostki rosółowe
- 400ml woda
- sól i pieprz

Miksuj pory i ziemniaki przez 2 sekundy. Przełóż do dużej patelni. Dodaj wodę i kostki rosółowe. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Przykryj patelnię. Gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut. Zdejmij z ognia. Studź przez 30 minut. Miksuj aż do gładkości. Doprowadź do temperatury podawania (nie pozwól, aby się zagotowało). Dopraw do smaku. Podawać z pieczywem. Zupa Vichyssoise - dodać trochę szczypiorku do porów i ziemniaków, wyłożyć na patelnię kawałek masła przed ogrzaniem, schłodzić zupę, nie podgrzewać, wbić 75ml śmietany przed podaniem na zimno.

PIKANTNA ZUPA Z DYNI

- 450 g dyni
- 15 ml oleju roślinnego
- 1 por
- 1 ząbek czosnku
- 450 ml wywaru z kurczaka i warzyw
- 2,5 g zmielonego imbiru
- 15 ml śmietanki / creme fraiche
- 2,5 g zmielonej kolendry
- 1 pęczek liści kolendry

Obrać, usunąć nasiona i pokroić dynię w kawałki. Rozgrzej olej na patelni. Dodaj por, czosnek i przyprawę. Mieszaj przez 3 minuty. Dodaj kostkę rosółową i dynię. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Przykryj patelnię. Gotuj na wolnym ogniu przez 20-30 minut. Zdejmij z ognia. Wymieszaj z kolendrą i śmietaną. Studź przez 30 minut. Miksuj aż do gładkości. Doprowadź do temperatury podawania (nie pozwól, aby się zagotowało). Dopraw do smaku. Podawać z pieczywem.

PESTO Z KOLENDRY

- 2 garść liście kolendry
- 2 ząbki czosnek
- 60g orzeszki pinii
- 125ml oliwa z oliwek
- 60g Parmezan, starty

Zmiksuj kolendrę, czosnek, orzeszki piniowe z połową oliwy do gładkości. Przełóż do dużej miski. Wymieszaj z parmezanem. Dodaj oliwę do odpowiedniej konsystencji: Na dip: gęsta. Na topping: średnia. Na sos do makaronu: rzadka.

KOKTAJLE OWOCOWE

Zmiksuj wszystko do gładkości.

60 ml jogurtu
200 ml mleka
30 g owsianki
1 banan
30 ml miodu
2 jabłka, bez gniazd nasiennych

170g lodów czekoladowych
300 ml soku z pomarańczy

150 g jogurtu z orzechami laskowymi
1 banan
200 ml mleka

300 ml mleka czekoladowego
2 gruszeki, bez gniazd nasiennych

200 ml jogurtu
1 mango
200 ml mleka
5 ml miodu

300 ml mleka
1 banan
12 truskawek

400 ml mleka
1 banan
20 ml miodu
10 ml ekstraktu z wanilii

360 ml lemoniady
125 g lodów waniliowych
70 g jagód

300 ml soku z pomarańczy
300 ml soku z żurawiny
1 banan

4 połówki moreli z puszki
80 ml soku morelowego (z puszki)
2 brzoskwinie, bez pestek
60 ml jogurtu
200 ml mleka
10 ml miodu

600 ml soku jabłkowego
1 mango

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj ureaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.

Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s ureajem. Držite ureaj i kabel van dosega djece.

Uređaj uvijek odvojite od utičnice električnog napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije sklapanja, rasklapanja ili čišćenja.

Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

Kako biste izbjegli ozljede, budite oprezni tijekom rukovanja oštricama, pražnjenja vrča i čišćenja.


Uređaj nemojte rabiti ako su cjedilo ili poklopac napuknuti ili oštećeni.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

- Nemojte uranjati motornu jedinicu u tekućinu.
- Nemojte potiskivati prstima ili priborom za jelo sastojke niz cijev za umetanje sastojaka. U tu svrhu koristite samo potiskivač.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 2 minute, jer se može pregrijati. Nakon 2 minute isključite i ostavite uređaj da se odmori najmanje 2 minute.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|------------------------|--|
| 1. Potiskivač | 9. Poklopac koji se može ponovo čvrsto zatvoriti |
| 2. Poklopac | 10. Stožac |
| 3. Cjedilo | 11. Cjedilo |
| 4. Separator sokovnika | 12. Separator agruma |
| 5. Spremnik za pulpu | 13. Spojni dio |
| 6. Regulator | 14. Višenamjenski vrč |
| 7. Žlijeb | 15. Jedinica s oštricama |
| 8. Motorna jedinica |  prikladno za pranje u perilici |





PRIJE PRVE UPORABE

- Uklonite svu ambalažu i naljepnice.
- Operite potiskivač, poklopac, sito, separatore, cjedilo, spremnik za pulpu, stožac, vrč i sklop sječiva u toploj sapunici. Isperite i osušite.
- Bazu motora obrišite vlažnom krpom.
- Uređaj postavite na suhu, čvrstu i ravnu površinu, blizu električne utičnice.

SOKOVNIK (SL. A)

Dodatak - sokovnik može se koristiti za izvlačenje soka iz voća, povrća i čak i zelenja.

SASTAVLJANJE

1. Poravnajte simbol [▼] na separatoru sokovnika sa simbolom  na postolju s motorom. Okrenite separator u smjeru kazaljke na satu kako biste poravnali simbol ▼ sa simbolom .
2. Postavite sito u separator i pritisnite ga prema dolje na pogonsku osovinu.
3. Poravnajte simbol ▼ na poklopcu sa simbolom  na postolju s motorom. Okrenite separator u smjeru kazaljke na satu kako biste poravnali simbol ▼ sa simbolom .

4. Postavite spremnik za pulpu ispod lijeve strane poklopca.
5. Postavite višenamjenski vrč ispod žlijeba, kako biste sakupili sok.
6. Postavite potiskivač u cijev za umetanje sastojaka.

UPORABA

1. Provjerite je li uređaj isključen (O).
2. Stavite utikač u utičnicu.
3. Uključite sokovnik (I).
4. Skinite potiskivač i ubacite sastojke kroz cijev za umetanje sastojaka.
5. Cijev za umetanje sastojaka je dovoljno široka za većinu voća i povrća, dok će se veći sastojci možda morati isjeći kako bi prošli kroz cijev.
6. Vratite potiskivač i koristite ga za lagano potiskivanje sastojaka niz cijev za umetanje sastojaka.
7. Kada ste gotovi, isključite sokovnik (O).
8. Žlijeb se može okrenuti prema gore kako bi se spriječilo kapanje po završetku uporabe uređaja
9. Ako želite, možete postaviti poklopac koji se može ponovo zatvoriti na višenamjenski vrč kad ga želite spremi ili koristiti kao bocu za piće.

SAVJETI

- Kako biste smanjili unos ostataka insekticida ili gnojiva u organizam, nastojte, kad god je moguće, kupiti organski uzgojene plodove.
- Izvadite koštice iz voća kao što su breskve, šljive, mango, itd.
- Koristite svježe, zrelo voće i povrće, dobre kvalitete. Mekano povrće i prezrelo voće može učiniti sok gustim, mutnim i može mu dati čudan okus.
- Operite svo voće i povrće. Za pranje tvrdih plodova koristite se četkom. Skinite vanjske listove s neorganskih plodova. Ogulite svo neorgansko voće i povrće i plodove čija je površina premazana voskom. Odrežite i bacite zgnječene dijelove ili dijelove s mrljama.
- Nemojte praviti sok od plodova s jakim ili neprijatnim mirisom, kao što su luk ili češnjak. Bez obzira kako dobro operete sokovnik, nikad se nećete osloboditi tog okusa.
- Oblikujte malu čvrstu lopticu od zelenja, peršina, pšenične trave i klica graha i gurnite je kroz cijev uz pomoć potiskivača.

UPOZORENJE! Listovi rabarbare su otrovni; sadrže oksalnu kiselinu i stoga se ne smiju jesti ili koristiti za pravljenje soka.

CJEDILO ZA AGRUME (SL. B)

Dodatak - cjedilo za agrume može se koristiti za cijeđenje naranči, grejpa, limuna, zelenih limuna, itd.

SASTAVLJANJE

1. Postavite spojni dio na pogonsku osovinu.
2. Poravnajte simbol ▼ na separatoru agruma sa simbolom ◀▶ na postolju s motorom. Okrenite separator u smjeru kazaljke na satu kako biste poravnali simbol ▼ sa simbolom ◀▶.
3. Postavite stožac na spojni dio.
4. Postavite višenamjenski vrč ispod žlijeba, kako biste sakupili sok.

UPORABA

1. Provjerite je li uređaj isključen (O).
2. Stavite utikač u utičnicu.
3. Uključite sokovnik (I).
4. Koristeći jednu po jednu polovicu voćke, postavite izrezani dio (pulpu) na vrh cjedila i pritisnite ga prema dolje.
5. Kada ste gotovi, isključite sokovnik (O).
6. Žlijeb se može okrenuti prema gore kako bi se spriječilo kapanje po završetku uporabe uređaja
7. Ako želite, možete postaviti poklopac koji se može ponovo zatvoriti na višenamjenski vrč kad ga želite spremi ili koristiti kao bocu za piće.

SAVJETI

- Koristite svježe, zrele agrume, dobre kvalitete.
- Obrišite voće. Okrenite voće na stranu i oštirim nožem prerežite na pola, kako biste ga izrezali kroz sredinu.

BLENDER (SL. C)

Svestrani dodatak - blender ima određeni broj različitih uporaba kao što su mješanje juha, „smoothie“ napitaka i pirea.

SASTAVLJANJE

1. Dodajte sastojke u vrč. Nemojte napuniti preko oznake max.
2. Zavrnite jedinicu s oštricama na vrh višenamjenskog vrča.
3. Provjerite je li uređaj isključen (O).
4. Okrenite vrč naopako i poravnajte simbol ▼ na jedinici s oštricama sa simbolom ↗ na postolju s motorom. Okrenite jedinicu s oštricama u smjeru kazaljke na satu kako biste poravnali simbol ▼ sa simbolom ↙.

UPORABA

1. Stavite utikač u utičnicu.
2. Uključite uređaj (I). Za preciznu kontrolu koristite funkciju pulsiranja ⊙.
3. Po završetku miješanja, isključite uređaj, te okrenite jedinicu s oštricama u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste poravnali simbol ▼ na jedinici s oštricama sa simbolom ↗ na postolju s motorom i skinite je.
4. Okrenite vrč prema gore i odvrnite jedinicu s oštricama.
5. Ako želite, možete postaviti poklopac koji se može ponovo zatvoriti na višenamjenski vrč kad ga želite spremirati ili koristiti kao bocu za piće.

KOMBINIRANE UPORABE

Budući da se višenamjenski vrč može koristiti sa sokovnikom ili cjedilom za agrume, možete kombinirati ove funkcije kako bi se povećala njegovu svestranost. Na primjer, kod pravljenja „smoothie“ napitka:

1. Koristite dodatak - cjedilo za agrume ili sokovnik kako bi ste izvukli sok u vrč.
2. Dodajte ostale sastojke za „smoothie“ napitak u vrč.
3. Postavite jedinicu s oštricama (vidi odjeljak BLENDER).
4. Miješajte sastojke kako biste dobili 100% prirodni, domaći „smoothie“ napitak.

Većina recepata za „smoothie“ napitke traži neku tekućinu u obliku soka. Uporabom vašeg domaćeg soka možete osigurati da su vaši „smoothie“ napitci 100% prirodni bez aditiva ili konzervansa koji se mogu naći u tvornički proizvedenim sokovima.

ČIŠĆENJE

1. Isključite aparat (O) i izvucite kabel iz utičnice.
2. Rastavite uređaj.
3. Za skidanje sita, prvo okrenite separator u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste poravnali simbol ▼ sa simbolom ↗, potom izvadite sito iz separatora.
4. Obrišite motornu jedinicu vlažnom krpom.
5. Operite ručno odvojive dijelove. Ako je sito zapušeno, držite ga pod mlazom tekuće vode i najlonskom četkom za čišćenje operite površinu mrežice. Nemojte gurati vlakna četke kroz mrežicu jer ćete je slomiti.



Te dijelove možete prati u perilici.

Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine. Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.



ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

NAPITAK ZA BLISTAVE OČI

Kako bi Vaše oči ostale zdrave i blistave, Vaš organizam zahtijeva puno B vitamina, kao i C i E vitamine i betakaroten. Pijte ovaj sok više puta kao osvježavajući i ukusni napitak, obogaćen vitaminima.

- 3 mrkve
- 2 zelene, kiselkaste jabuke
- ½ brokule
- ½ crvena paprika

KREMA OD JABUKA I JAGODA

- 250g jagoda
- 3 zelene, kiselkaste jabuke
- 1 mali komad oguljenog đumbira
- Služiti preko leda.

ENERGETSKI NAPITAK

Izvrсни energetski napitci pripremaju se od voća i povrća koji sadržavaju prirodne šećere.

- 2 mrkve
- 3 marelice, izvađena koštica
- 2 jabuke
- 50 ml mlijeka
- 5 g pšeničnih klica
- 5 ml meda

Iscijedite voće i povrće. Izmiješajte u mlijeku, pšeničnim klicama i medu.

VITAMINSKI NAPITAK

Ovaj napitak bogat je vitaminima kompleksa B, vitaminom C i kalcijem.

- 1 pastrnjak
- ½ zelene paprike
- 1 prokulica
- 2 mrkve
- 1 slatki krumpir
- 1 štapić celera

Za slađi okus, dodajte više mrkve ili pastrnjaka.

UKUSNI KOKTEL

- 2 mrkve
- 1 rukohvat potočarke
- 3 rajčice
- 1 svežanj korijandera ili lišća bosiljka
- 1 štapić celera
- ½ crvene paprike
- Nekoliko kapi umaka Tabasco ili Worcestershire (dodatno)

LJETNI NAPITAK

- 3 rajčice
- ½ krastavca
- 1 štapić celera
- 1/8 limete

MRKVA I PERŠIN

- 6 mrkvi
- 5 grančica peršina

KUPUS, CELER I MRKVA

- ½ zelenog kupusa
- 2 štapića celera
- 3 mrkve

POVRTNI TONIK

- 1 rukohvat špinata
- 4 grančice peršina
- 4-6 mrkvi

SUNČANI KOKTEL

- 2 jabuke
- 100 g jagoda

STRASTVENI KOKTEL

- 50 g jagoda
- ¼ ananasa
- 1 grozd crnog grožđa

ANANAS I GREJPA

- ½ grejpa
- ¼ ananasa

LIMUNADA

- 4 jabuke
- ¼ limuna
- Prelijte led.

ANANAS, JAGODE I JABUKA

- 1 jabuka
- ¼ ananasa
- 100 g jagoda

KRUŠKA I JABUKA

- 2 jabuke
- 2 kruške
- ¼ limuna

RECEPTI ZA BLENDER

ČORBA OD PORILUKA I KROMPIRA

- 75g poriluk
- 75g krompiri
- 1 kocke za supu
- 400ml voda
- so i biber

Izmiksirajte poriluk i krompir 2 sekunde. Premestite smesu u veću šerpu. Dodajte vodu i kocke za supu. Pustite da proključa, mešajući. Smanjite toplotu.

Poklopite šerpu. Ostavite da se kuva na laganoj vatri oko 20 minuta. Sklonite je sa toplote. Ostavite da se ohladi 30 minuta. Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa. Zagrejte je do temperature služenja (nemojte dozvoliti da proključa). Dodajte začine. Služite uz hleb.

Ako pravite supu Vichysoise, dodajte par listova luka vlašca smesi od krompira i poriluka; stavite komadić putera u šerpu pre nego što je zagrejete, ohladite supu umesto da je ponovo zagrejete i umutite metlicama 75ml pavlake pre nego što je servirate hladnu.

PIKANTNA ČORBA OD BUNDEVE

- 450g bundeva
- 15ml biljno ulje
- 1 poriluk
- 1 čen beli luk
- 450ml pileća/povrtna kocka za supu
- 2.5g đumbir u prahu
- 2.5g korijander u prahu
- 1 svežanj listovi korijandera
- 15ml jednostavna pavlaka /crème fraiche (francuski tip pavlake)
- so i biber

Oljuštite bundevu, očistite od semenki i izrežite je na komade. Zagrejte ulje u šerpi. Dodajte vlašac, beli luk i začine. Mešajte sastojke 3 minuta. Dodajte kocku za supu i bundevu. Pustite da proključa, mešajući. Smanjite toplotu. Poklopite šerpu.

Ostavite da se kuva na laganoj vatri oko 20-30 minuta. Sklonite je sa toplote. Umešajte korijander i pavlaku. Ostavite da se ohladi 30 minuta. Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa. Zagrejte je do temperature služenja (nemojte dozvoliti da proključa). Dodajte začine. Služite uz hleb.

PESTO OD KORIJANDERA

- 2 šaka listovi korijandera
- 2 čenovi beli luk
- 60g pinjoli
- 125ml maslinovo ulje
- 60g naribani parmezan

Mešajte zajedno korijander, beli luk, pinjole i pola

količine ulja dok se ne dobije glatka smesa.

Premestite smesu u veliku zdelu. Umešajte parmezan. Dodajte ulje da biste regulisali konsistenciju: Za umak: gušća. Za preliv: srednja. Za sos za pastu: ređa.

PENASTI VOĆNI NAPICI (SMOOTHIES)

Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa.

60ml jogurt
200ml mleko
30g ovseno brašno
1 banana
30ml med
2 jabuke bez jezgre

170g sladoled od čokolade
300ml sok od pomorandže

150g jogurt od lešnika
1 banana
200ml mleko

300ml čokoladno mleko
2 kruške bez jezgre

200ml jogurt
1 mango bez koštice
200ml mleko
5ml med

300ml mleko
1 banana
12 jagode

400ml mleko
1 banana
20ml med
10ml ekstrakt od vanilije

360ml limunada
125g sladoled od vanilije
70g borovnice

4 kajsije (polovine) iz limenke
80ml sok od kajsije (iz limenke)
2 breskve bez koštice
60ml jogurt
200ml mleko
10ml med

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizinimi, utnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, e so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

Napravo vedno izključite iz vtičnice, kadar jo pustite brez nadzora in preden jo sestavite, razstavite ali očistite.

Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

Telesnim poškodbam se izognite tako, da pazite pri delu z noži, praznjenju vrča in čiščenju.


Naprave ne uporabljajte, če je sito za strganje ali pokrov počen ali poškodovan.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

- Enoto motorja ne dajajte v tekočino.
- Za potiskanje hrane po cevi ne uporabljajte prstov ali jedilnega pribora, ampak samo potiskalnik.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Ne pustite, da motor deluje neprekinjeno več kot 2 minuti, saj se lahko pregreje. Po 2 minutah napravo izklopite in jo pustite najmanj 2 minuti, da počiva.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|--------------------|---|
| 1. Potiskalnik | 9. Pokrov z zapiralom |
| 2. Pokrov | 10. Stožec |
| 3. Sito | 11. Cedilo |
| 4. Ločevalnik soka | 12. Ločevalnik citrusov |
| 5. Vsebnik za kašo | 13. Vmesnik |
| 6. Upravljanje | 14. Večnamenski vrč |
| 7. Izliv | 15. Enota z noži |
| 8. Enota motorja |  primerno za pomivanje v pomivalnem stroju |

PRED PRVO UPORABO

- Odstranite vso pakirno embalažo in nalepke.
- Umijte potiskalnik, pokrov, sito, ločevalnika, cedilo, vsebnik za kašo, stožec, vrč in sklop rezil v topli milnici. Sperite in osušite.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SOKOVNIK (SLIKA A)

Z nastavkom za sokovnik lahko iztisnete sok iz sadja, zelenjave in tudi iz listnatega zelenja.

SESTAVLJANJE

1. Poravnajte simbol ▼ na ločevalniku sokovnika s simbolom ↗ na enoti motorja. Ločevalnik zavrtite v smeri urinega kazalca, da poravnate simbol ▼ s simbolom ↙.
2. V ločevalnik namestite sito in ga potisnite navzdol na pogonsko gred.
3. Poravnajte simbol ▼ na pokrovu s simbolom ↗ na enoti motorja. Ločevalnik zavrtite v smeri urinega kazalca, da poravnate simbol ▼ s simbolom ↙.

4. Pritrldite vsebnik za kašo pod levo stran pokrova.
5. Večnamenski vrč postavite pod izliv, da boste zbrali sok.
6. V cev namestite potiskalnik.

UPORABA

1. Preverite, da je naprava izključena (O).
2. Vtič vstavite v električno vtičnico.
3. Vklpote sokovnik (I).
4. Odstranite potiskalnik in spustite sestavine v cev.
5. Cev je dovolj velika, da skozi spravite večino celega sadja in zelenjave, vendar boste večje sestavine morda morali razrezati, da bodo šle skozi.
6. Znova vstavite potiskalnik in z njim potisnite sestavine navzdol po cevi.
7. Ko končate, izklpote sokovnik (O).
8. Izliv lahko obrnete navzgor, da preprečite kapljanje, ko ste prenehali uporabljati napravo.
9. Na večnamenski vrč lahko po želji pritrldite pokrov z zapiralom in ga tako shranite ali uporabite kot steklenico za pitje.

NASVETI

- Kadar lahko, kupite okolju prijazne pridelke, da zmanjšate svoj vnos ostankov insekticidov in gnojil.
- Odstranite koščice iz sadja, kot so npr. breskve, slive, mango itd.
- Uporabite kakovostne, sveže in zrele sadje ter zelenjavo. Mehka zelenjava ali prezrelo sadje lahko povzroči gost, moten in neokusen sok.
- Operite vse sadje in zelenjavo. Na trdih živilih uporabite krtačo. Na izdelkih, ki niso bili pridelani na okolju prijazen način, odstranite zunanje liste. Olupite vse sadje in zelenjavo, ki ni bila pridelana na okolju prijazen način ali je voskana. Izrežite in zavrzite obtočene dele ter madeže, ker lahko vplivajo na okus soka.
- Ne pripravljajte soka iz zelenjave z zelo močnim okusom ali vonjem, na primer čebule ali česna. Ne glede na to, kako dobro očistite sokovnik, se okusa ne boste nikoli znebili.
- Listnato zelenjavo, peteršilj, pšenično travo in kalčke zvijte v zbito kroglo ter jo potisnite navzdol po cevi s potiskalnikom.

OPOZORILO! Listi rabarbare so strupeni, saj vsebujejo oksalno kislino – iz njih ne smete delati soka ali jih jesti.

OŽEMALNIK CITRUSOV (SLIKA B)

Ožemalnik citrusov lahko uporabite za ožemanje pomaranč, grenivk, limon, limet itd.

SESTAVLJANJE

1. Vmesnik pritrldite na pogonsko gred.
2. Poravnajte simbol ▼ na ločevalniku citrusov s simbolom ↷ na enoti motorja.
3. Ločevalnik zavrtite v smeri urinega kazalca, da poravnate simbol ▼ s simbolom ↶.
4. Stožec pritrldite na vmesnik.
4. Večnamenski vrč postavite pod izliv, da boste zbrali sok.

UPORABA

1. Preverite, da je naprava izključena (O).
2. Vtič vstavite v električno vtičnico.
3. Vklpote sokovnik (I).
4. Uporabite en kos sadja naenkrat in ga položite s prerezano stranjo (mesom) na zgornji del ožemalnika in pritisnite navzdol.
5. Ko končate, izklpote sokovnik (O).
6. Izliv lahko obrnete navzgor, da preprečite kapljanje, ko ste prenehali uporabljati napravo.
7. Na večnamenski vrč lahko po želji pritrldite pokrov z zapiralom in ga tako shranite ali uporabite kot steklenico za pitje.

NASVETI

- Uporabite kakovostne, sveže in zrele citruse.
- Sadje obrišite. Sadje položite na stran in ga prerežite na pol z ostrim nožem, tako da ga prerežete čez sredino krhlejev.

MEŠALNIK (SLIKA C)

Večnamenski nastavek za mešanje ima številne možnosti uporabe, vključno z mešanjem juh, smoothiejev in pirejev.

SESTAVLJANJE

1. Dodajte sestavine v vrč. Ne napolnite preko oznake max.
2. Enoto z noži privijte na vrh večnamenskega vrča.
3. Preverite, da je naprava izključena (O).
4. Vrč obrnite navzdol, nato poravnajte simbol ▼ na enoti z noži s simbolom ◡▶ na enoti motorja. Enoto z noži zavrtite v smeri urinega kazalca, da poravnate simbol ▼ s simbolom ◡▶.

UPORABA

1. Vtič vstavite v električno vtičnico.
2. Vključite napravo (I). Za natančno upravljanje uporabite funkcijo pulziranja ☺.
3. Ko ste končali, izklopite napravo, nato zavrtite enoto z noži v nasprotni smeri urinega kazalca, da poravnate simbol ▼ na enoti z noži s simbolom ◡▶ na enoti motorja, nato odstranite enoto z noži.
4. Vrč nato obrnite, da stoji pokonci, in odvijte enoto z noži.
5. Na večnamenski vrč lahko po želji pritrđite pokrov z zapiralom in ga tako shranite ali uporabite kot steklenico za pitje.

ZDRUŽEVANJE RAZLIČNIH MOŽNOSTI UPORABE


Ker lahko večnamenski vrč uporabite tako za sočenje kot stiskanje agrumov, lahko ti dve možnosti združite in razširite možnosti uporabe. Na primer, ko pripravljate smoothie:

1. Uporabite ožemalnik citrusov ali nastavek s sokovnikom, da iztisnete sok v vrč.
2. Dodajte preostale sestavine v vrč.
3. Pritrđite enoto z noži (glejte poglavje MEŠALNIK).
4. Zmešajte sestavine, da ustvarite 100-odstotno naraven in domač smoothie.

Večina receptov za pripravo smoothiejev zahteva nekaj tekočine v obliki soka. Z uporabo lastnega domačega soka boste zagotovili, da bodo vaši smoothieji 100-odstotno naravni brez dodatkov in konzervansov, ki jih lahko najdete v trgovinskih sokovih.

ČIŠČENJE

1. Napravo izklopite (O) in odklopite.
2. Razstavite napravo.
3. Če želite odstraniti sito, ločevalnik najprej zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, da poravnate simbol ▼ s simbolom ◡▶, nato sito zvrnite iz ločevalnika.
4. Enoto motorja obrišite z vlažno krpo.
5. Odstranljive dele pomijte ročno. Če je sito za strganje zamašeno, ga držite pod tekočo vodo in krtačite po površini mreže z najlonsko krtačo za pomivanje. Ščetin ne poskušajte potiskati skozi mrežo, saj bi jo s tem polomili.

 Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin. Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke.

Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

RECEPTI ZA SOKOVNIK

NAPOJ ZA ZDRAVE OČI

Da bi ohranili zdrave in sijoče oči, potrebujejo naša telesa veliko vitaminov B, pa tudi vitamina C ter E in beta karoten. Občasno poskusite ta sok kot osvežilno in okusno pijačo z veliko vitamini.

- 3 korenje
- 2 zelena kislja jabolka
- ½ brokoli
- ½ rdeča paprika

ČAROVNIJA IZ JABOLK IN JAGOD

- 250g jagode
- 3 zelena kislja jabolka
- 1 majhen kos ingverja, olupljen
- Postrezite na ledu.

ENERGIJSKI NAPITEK

Sadje in zelenjava vsebujeta naravne sladkorje in izvrstna za pripravo odličnih energijskih napitkov.

- 2 korenčka
- 3 marelice, brez koščic
- 2 jabolki
- 50 ml mleka
- 5 g pšeničnih otrobov
- 5 ml medu

Izsočite sadje in zelenjavo. Vmešajte mleko, pšenične kalčke in med.

VITAMINSKI NAPITEK

Ta napitek je bogat z vitamini skupine B, vitaminom C in mineralnim kalcijem.

- 1 pastinak
- 1/2 zelene paprike
- 1 brokoli
- 2 korenčka
- 1 sladki krompir
- 1 stebelna zelena

Za slajši okus dodajte več korenčka ali pastinaka.

PIKANTEN KOKTAJL

- 2 korenčka
- 1 pest vodne kreše
- 3 paradižniki
- 1 šopek koriandrovih ali bazilikinih listov
- 1 stebelna zelena
- 1/2 rdeče paprike
- Nekaj kapljic omake tabasko ali worcestrske omake (po želji)

POLETNI NAPITEK

- 3 paradižniki
- ½ kumare
- 1 stebelna zelena
- 1/8 limete

KORENČEK IN PETERŠILJ

- 6 korenčkov
- 5 vejic peteršilja

ZELJE, ZELENA IN KORENČEK

- 1/2 zelenega zelja
- 2 stebelni zeleni
- 3 korenčke

ZELENJAVNI TONIK

- 1 polna pest špinače
- 4 vejice peteršilja
- 4–6 korenčkov

SONČNI KOKTAJL

- 2 jabolki
- 100 g jagod

KOKTELJ STRASTI

- 50 g jagod
- ¼ ananasa
- 1 grozd temnordečega grozdja

ANANAS IN GRENVKA

- ½ grenivke
- ¼ ananasa

LIMONADA

- 4 jabolka
- ¼ limone
- Postrezite z ledom.

ANANAS, JAGODE IN JABOLKO

- 1 jabolko
- ¼ ananasa
- 100 g jagod

HRUŠKE IN JABOLKA

- 2 jabolki
- 2 hruški
- ¼ limone

RECEPTI ZA MEŠALNIK

JUHA S POROM IN KROMPIRJEM

- 75g por
- 75g krompir
- 1 jušne kocke
- 400ml voda
- sol in poper

Por in krompir obdelujete 2 sekundi. Prelijete v veliko ponev. Dodajte vodo in jušne kocke. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Ponev pokrijete. Dušite 20-30 minut. Odstavite z vročine. Hladite 30 minut. Obdelajte do gladke mase. Segrejte na temperaturo za strežbo (ne pustite, da zavre). Začinite po okusu. Postrezite s kruhom. Za Vichyjsko omako dodajte poru in krompirju nekaj drobnjaka, v ponev pred segrevanjem dodajte malo masla, juho do konca ohladite brez ponovnega segrevanja in vmešajte 75ml smetane, preden jo postrežete hladno.

ZAČINJENA BUČNA JUHA

- 450g buča
- 15ml rastlinsko olje
- 1 por
- 1 stroki česen
- 450ml piščančja/zelenjavna osnova
- 2.5g mleti ingver
- 15ml kislá smetana
- 2.5g mleti koriander
- 1 šopek listi koriandra
- sol in poper

Bučo olupite, odstranite semena in jo razrežite na koščke. Segrejte olje v ponvi. Dodajte por, česen in začimbe. Mešajte 3 minute. Dodajte osnovo in bučo. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Ponev pokrijete. Dušite 20–30 minut. Odstavite z vročine. Vmešajte koriander in smetano. Hladite 30 minut. Obdelajte do gladke mase. Segrejte na temperaturo za strežbo (ne pustite, da zavre). Začinite po okusu. Postrezite s kruhom.

KORIANDROV PESTO

- 2 za dlan listi koriandra
- 2 stroki česen
- 60g pinjole
- 125ml oljčno olje
- 60g parmezan, nariban

Koriander, česen, pinjole in polovico olja obdelajte do gladke mase. Prelijete v veliko skledo. Vmešajte parmezan. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za pomakanje: gosto. Za preliv: srednje. Za omako za testenine: redko.

SADNI NAPITKI

Vse obdelajte do gladke mase.

- 60ml jogurt
- 200ml mleko
- 30g ovseni kosmiči
- 1 banana
- 30ml med
- 2 jabolka, brez pešk

- 170g čokoladni sladoled
- 300ml pomarančni sok

- 150g lešnikov jogurt
- 1 banana
- 200ml mleko

- 300ml čokoladno mleko
- 2 hruške, brez pešk

- 200ml jogurt
- 1 mango, brez koščice
- 200ml mleko
- 5ml med

- 300ml mleko
- 1 banana
- 12 jagode

- 400ml mleko
- 1 banana
- 20ml med
- 10ml izvleček vanilje

- 360ml limonada
- 125g vaniljev sladoled
- 70g borovnice

- 300ml pomarančni sok
- 300ml brusnični sok
- 1 banana

- 4 polovice konzervirane marelice
- 80ml marelični sok (iz konzerve)
- 2 breskve, brez koščice
- 60ml jogurt
- 200ml mleko
- 10ml med

- 600ml jabolčni sok
- 1 mango, brez koščice

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους.

Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή. Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος αν παραμένει χωρίς επιτήρηση και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός. Προς αποφυγή τραυματισμού, προσέξτε όταν πιάνετε τις λεπίδες, όταν αδειάζετε την κανάτα και όταν καθαρίζετε.


Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αν η σήτα τριψίματος ή το καπάκι έχουν ραγίσει ή έχουν υποστεί βλάβη.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

- Μη βάζετε την κεντρική μονάδα μέσα σε υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία κουζίνας για να σπρώξετε τις τροφές μέσα στον σωλήνα - να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον πιεστήρα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μην λειτουργείτε το μοτέρ συνεχώς για περισσότερα από 2 λεπτά, ενδέχεται να υπερθερμανθεί. Έπειτα από 2 λεπτά, απενεργοποιήστε και αφήστε τη συσκευή να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 2 λεπτά.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Πιεστήρας | 9. Καπάκι με επανακλείσιμο |
| 2. Καπάκι | 10. Κώνος |
| 3. Σουρωτήρι | 11. Σουρωτήρι |
| 4. Διαχωριστικό αποχυμωτή | 12. Διαχωριστής εσπεριδοειδούς |
| 5. Δοχείο σάρκας | 13. Σύνδεσμος |
| 6. Στοιχείο ελέγχου | 14. Δοχείο πολλαπλών χρήσεων |
| 7. Στόμιο | 15. Σύστημα λεπίδων |
| 8. Κεντρική μονάδα |  πλένεται σε πλυντήριο πιάτων |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις ετικέτες.
- Πλύνετε το εργαλείο πίεσης, το καπάκι, τη σήτα, τους διαχωριστές, το σουρωτήρι, το δοχείο σάρκας, τον κώνο, το δοχείο και τη διάταξη με τις λάμες σε ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

- Σκουπίστε τη βάση του μοτέρ με ένα υγρό πανί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια χωρίς υγρασία, κοντά σε πρίζα ρεύματος.

ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ (ΕΙΚ Α)

Το εξάρτημα του αποχυμωτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την εξαγωγή χυμού από φρούτα, λαχανικά, αλλά ακόμα και από πράσινα φυλλώδη.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

1. Ευθυγραμμίστε το ▼ στο διαχωριστικό αποχυμωτή με το ◀▶ στη βάση του μοτέρ. Στρέψτε το διαχωριστικό δεξιόστροφα για να ευθυγραμμίσετε το ▼ με το ◀▶.
2. Τοποθετήστε τη σήτα στο διαχωριστικό και πιέστε προς τα κάτω στον κινητήριο άξονα.
3. Ευθυγραμμίστε το ▼ στο καπάκι με το ◀▶ στη βάση του μοτέρ. Στρέψτε το διαχωριστικό δεξιόστροφα για να ευθυγραμμίσετε το ▼ με το ◀▶.
4. Τοποθετήστε το δοχείο σάρκας κάτω από την αριστερή πλευρά του καπακιού.
5. Τοποθετήστε το δοχείο πολλαπλών χρήσεων κάτω από το στόμιο για να συλλέξετε το χυμό.
6. Τοποθετήστε το εργαλείο πίεσης στο σωλήνα.

ΧΡΗΣΗ

1. Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη (O).
2. Συνδέστε το φισ στην πρίζα.
3. Ενεργοποιήστε τον αποχυμωτή (I).
4. Αφαιρέστε τον πιεστήρα και προσθέστε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα.
5. Ο σωλήνας είναι αρκετά ευρύς για τα περισσότερα ολόκληρα φρούτα και λαχανικά. Ωστόσο, συστατικά μεγαλύτερου μεγέθους, πιθανώς να πρέπει να κοπούν για να χωρέσουν.
6. Τοποθετήστε εκ νέου τον πιεστήρα και χρησιμοποιήστε τον για να σπρώξετε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα.
7. Όταν τελειώσετε, απενεργοποιήστε τον αποχυμωτή (O).
8. Μπορείτε να γυρίσετε το στόμιο ώστε να κοιτάει προς τα επάνω, για να μην στάζουν σταγόνες, αφού πάψετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
9. Αν το επιθυμείτε, μπορείτε να τοποθετήσετε το επανασφραγιζόμενο επάνω μέρος στο δοχείο πολλαπλών χρήσεων για αποθήκευση ή για να χρησιμοποιήσετε το δοχείο σαν φιάλη.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



- Όποτε μπορείτε, να αγοράζετε προϊόντα οργανικής καλλιέργειας, για να μειώνετε την πρόσληψη καταλοίπων εντομοκτόνων και λιπασμάτων.
- Αφαιρέστε τα κουκούτσια από φρούτα όπως ροδάκινα, δαμάσκηνα, μάνγκο κ.λπ.
- Χρησιμοποιείτε φρέσκα και ώριμα φρούτα και λαχανικά καλής ποιότητας. Τα μαλακά λαχανικά ή τα παραγινωμένα φρούτα μπορεί να κάνουν τον χυμό πηχτό, αδιαφανή και να του δώσουν περίεργη γεύση.
- Να πλένετε όλα τα φρούτα και τα λαχανικά. Στα πιο σκληρά να χρησιμοποιείτε βούρτσα. Να αφαιρείτε τα εξωτερικά φύλλα των μη οργανικών προϊόντων. Να ξεφλουδίζετε τα μη οργανικά ή τα κερωμένα φρούτα ή λαχανικά. Να αφαιρείτε και να πετάτε τα κομμάτια που έχουν χτυπηθεί ή έχουν ατέλειες καθώς μπορεί να επηρεάσουν τη γεύση του χυμού.
- Μη στύβετε οτιδήποτε με έντονη ή αψιά γεύση, όπως κρεμμύδια ή σκόρδο. Όσο καλά και να καθαρίσετε τον αποχυμωτή σας, η μυρωδιά δεν πρόκειται να βγει ποτέ.
- Με τα φυλλώδη λαχανικά, τον μαϊντανό, το αγρόπυρο και τις φύτες φασολιών να φτιάχνετε μια μικρή σφιχτή μπάλα και να την σπρώχνετε μέσα στο σωλήνα με τον πιεστήρα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Τα φύλλα του φυτού ραβέντι είναι δηλητηριώδη, περιέχουν οξαλικό οξύ – δεν πρέπει να στύβονται ή να τρώγονται.

ΠΡΕΣΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ (ΕΙΚ Β)

Η πρέσα εσπεριδοειδών είναι ένα εξάρτημα που χρησιμοποιείται για την εξαγωγή χυμού από πορτοκάλια, γκρέιπφρουτ, λεμόνια, μοσχολέμονα κ.λπ.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

1. Τοποθετήστε το σύνδεσμο στον κινητήριο άξονα.
2. Ευθυγραμμίστε το ▼ στο διαχωριστικό εσπεριδοειδούς με το  στη βάση του μοτέρ. Στρέψτε το διαχωριστικό δεξιόστροφα για να ευθυγραμμίσετε το ▼ με το .
3. Τοποθετήστε τον κώνο επάνω στο σύνδεσμο.
4. Τοποθετήστε το δοχείο πολλαπλών χρήσεων κάτω από το στόμιο για να συλλέξετε το χυμό.

ΧΡΗΣΗ

1. Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη (O).
2. Συνδέστε το φινι στην πρίζα.
3. Ενεργοποιήστε τον αποχυμωτή (I).
4. Χρησιμοποιώντας κάθε φορά το ένα από τα δύο μισά κομμάτια του φρούτου, τοποθετήστε την κομμένη πλευρά (σάρκα) πάνω στον κώνο στυψίματος και πιέστε το.
5. Όταν τελειώσετε, απενεργοποιήστε τον αποχυμωτή (O).
6. Μπορείτε να γυρίσετε το στόμιο ώστε να κοιτάει προς τα επάνω, για να μην στάξουν σταγόνες, αφού πάψετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
7. Αν το επιθυμείτε, μπορείτε να τοποθετήσετε το επανασφραγιζόμενο επάνω μέρος στο δοχείο πολλαπλών χρήσεων για αποθήκευση ή για να χρησιμοποιήσετε το δοχείο σαν φιάλη.



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Χρησιμοποιήστε εσπεριδοειδή καλής ποιότητας, φρέσκα και ώριμα.
- Σκουπίστε τα φρούτα. Γυρίστε το φρούτο στα πλάγια και κόψτε το στη μέση με ένα αιχμηρό μαχαίρι ώστε να κόψετε πέρα ως πέρα το κέντρο των κομματιών.


ΜΠΛΕΝΤΕΡ (ΕΙΚ C)

Το εξάρτημα πολλαπλών χρήσεων του μπλέντερ είναι κατάλληλο για ποικίλες χρήσεις όπως η ανάμειξη σούπας, smoothie ή πουρέ.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

1. Προσθέστε τα υλικά στο δοχείο. Μην το γεμίζετε πέρα από το σημάδι μέγιστης ένδειξης.
2. Βιδώστε τη μονάδα με τις λάμες στο επάνω μέρος του δοχείου πολλαπλών χρήσεων.
3. Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη (O).
4. Γυρίστε το δοχείο ανάποδα και έπειτα ευθυγραμμίστε το ▼ στη μονάδα με τις λάμες με το  στη βάση του μοτέρ. Στρέψτε τη μονάδα με τις λάμες δεξιόστροφα για να ευθυγραμμίσετε το ▼ με το .

ΧΡΗΣΗ

1. Συνδέστε το φινι στην πρίζα.
2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή (I). Για έλεγχο με ακρίβεια χρησιμοποιήστε τη λειτουργία με παλμούς @.
3. Μόλις τελειώσετε, απενεργοποιήστε τη συσκευή και στρέψτε τη μονάδα με τις λάμες αριστερόστροφα για να ευθυγραμμίσετε το ▼ στη μονάδα με τις λάμες με το  στη βάση του μοτέρ και αφαιρέστε την.
4. Γυρίστε το δοχείο στη σωστή θέση και ξεβιδώστε τη μονάδα με τις λάμες.
5. Αν το επιθυμείτε, μπορείτε να τοποθετήσετε το επανασφραγιζόμενο επάνω μέρος στο δοχείο πολλαπλών χρήσεων για αποθήκευση ή για να χρησιμοποιήσετε το δοχείο σαν φιάλη.


ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΧΡΗΣΕΩΝ

Επειδή το δοχείο πολλαπλών χρήσεων χρησιμοποιείται επίσης και για την εξαγωγή χυμού ή το στύψιμο εσπεριδοειδών με την πρέσα, μπορείτε να συνδυάσετε αυτές τις λειτουργίες για περισσότερη ευελιξία. Για παράδειγμα, κατά την παρασκευή ενός smoothie:

1. Χρησιμοποιήστε την πρέσα εσπεριδοειδών ή το εξάρτημα του αποχυμωτή για την εξαγωγή χυμού μέσα στο δοχείο.
 2. Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά του smoothie στο δοχείο.
 3. Τοποθετήστε τη μονάδα με τις λάμες (ανατρέξτε στην ενότητα ΜΠΛΕΝΤΕΡ).
 4. Αναμείξτε τα συστατικά για να φτιάξετε ένα 100% φυσικό, σπιτικό smoothie.
- Οι περισσότερες συνταγές για smoothie απαιτούν ορισμένη ποσότητα χυμού. Χρησιμοποιώντας το δικό σας σπιτικό χυμό μπορείτε να εξασφαλίσετε ότι τα smoothie σας είναι 100% φυσικά και δεν περιέχουν τα πρόσθετα ή τα συντηρητικά που ενδέχεται να υπάρχουν στους χυμούς του εμπορίου.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή (Ο) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
2. Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή.
3. Για να αφαιρέσετε τη σήτα, πρώτα στρέψτε το διαχωριστικό αριστερόστροφα για να ευθυγραμμίσετε το ▼ με το ▲, έπειτα αναποδογυρίστε και αφαιρέστε τη σήτα από το διαχωριστικό.
4. Σκουπίστε την κεντρική μονάδα με ένα νωπό πανί.
5. Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι. Αν η σήτα τριψίματος έχει βουλώσει, κρατήστε την κάτω από τρεχούμενο νερό και βουρτσίστε την επιφάνεια του πλέγματος με νάιλον βουρτσάκι πιάτων. Μην προσπαθήσετε να περάσετε τις τρίχες μέσα από το πλέγμα – θα το χαλάσετε.

 Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων. Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα. Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΠΟΧΥΜΩΤΗ

ΦΙΛΤΡΟ ΓΙΑ ΛΑΜΠΕΡΑ ΜΑΤΙΑ

Για να διατηρείται η υγεία και η λάμψη στα μάτια, το σώμα μας χρειάζεται άφθονη βιταμίνη Β, καθώς και βιταμίνες C, E και β-καροτένιο.

- 3 καρότα, 2 πράσινα, κόκκινα μήλα
- ½ μπρόκολο
- ½ κόκκινη πιπεριά

ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟΥ ΚΑΙ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

- 250g φράουλες
- 3 πράσινα, κόκκινα μήλα
- 1 μικρό κομμάτι πιπερόριζα, ξεφλουδισμένη
- Σερβίρετε με πάγο.

ΗΛΙΟΛΟΥΣΤΟ ΚΟΚΤΕΪΛ

- 2 μήλα
- 100 γρ. Φράουλες

ΚΟΚΤΕΪΛ ΠΑΘΟΥΣ

- 50 γρ. φράουλες
- ¼ ανανάς
- 1 τσαμπί μαύρα σταφύλια

ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΚΟΚΤΕΪΛ

- 2 καρότα
- 1 χούφτα νεροκάρδαμο
- 3 ντομάτες
- 1 ματσάκι φύλλα κόλιανδρου ή βασιλικού
- 1 μπαστούνάκι σέλερι
- ½ κόκκινη πιπεριά
- Μερικές σταγόνες ταμπάσκο ή σος Worcestershire (προαιρετικά)

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΠΟΤΟ

- 3 ντομάτες
- ½ αγγούρι
- 1 μπαστούνάκι σέλερι
- 1/8 μοσχολέμονου

ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ

- 6 καρότα
- 5 κλαδάκια μαϊντανό

ΛΑΧΑΝΟ, ΣΕΛΕΡΙ ΚΑΙ ΚΑΡΟΤΟ

- ½ πράσινο λάχανο
- 2 μπαστούνάκια σέλερι
- 3 καρότα

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

ΣΟΥΠΑ ΠΡΑΣΟΥ & ΠΑΤΑΤΑΣ

- 75g πράσα
- 75g πατάτες
- 1 κύβος ζωμού
- 400ml νερό
- αλάτι και πιπέρι

Χτυπήστε στο μπλέντερ τα πράσα και τις πατάτες για 2 δευτερόλεπτα. Μεταφέρετε σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Προσθέστε το νερό και τους κύβους. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σκεπάστε την κατσαρόλα. Σιγοβράστε για 20 λεπτά. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Ζεστάνετε μέχρι τη θερμοκρασία σερβιρίσματος (μην αφήσετε να βράσει). Ρυθμίστε το αλάτι. Σερβίρετε με ψωμί. Για τη βισουσούα, προσθέστε μερικά σχοινόπρασα στα πράσα και τις πατάτες, προσθέστε ένα σβώλο βούτυρο στην κατσαρόλα πριν το ζέσταμα, αφήστε τη σούπα να κρυώσει αντί να την ζεσταίνετε, και χτυπήστε και προσθέστε 75ml κρέμας γάλακτος πριν την σερβίρετε κρύα.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΟΥΠΑ

- 450g κολοκύθα
- 15ml σπορέλαιο
- 1 πράσα
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 450ml ζωμός κοτόπουλου/ λαχανικών
- 2.5g αλεσμένη πιπερόριζα
- 2.5g αλεσμένος κόλιανδρος
- 1 ματσάκι φύλλα κόλιανδρου
- 15ml κρέμα γάλακτος (18-30% λιπαρά)/ κρεμ φρες
- αλάτι και πιπέρι

Καθαρίστε την κολοκύθα, βγάλτε τους σπόρους και κόψτε την σε κομμάτια. Ζεστάνετε το λάδι σε κατσαρόλα. Προσθέστε τα πράσα, το σκόρδο και τα μπαχαρικά. Ανακατέψτε για 3 λεπτά. Προσθέστε το ζωμό και την κολοκύθα. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σκεπάστε την κατσαρόλα. Σιγοβράστε για 20-30 λεπτά. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Προσθέστε τον κόλιανδρο και την κρέμα ανακατεύοντας. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Ζεστάνετε μέχρι τη θερμοκρασία σερβιρίσματος (μην αφήσετε να βράσει). Ρυθμίστε το αλάτι. Σερβίρετε με ψωμί.

ΠΕΣΤΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΥ

- 2 χούφτα φύλλα κόλιανδρου
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 60g κουκουναρόσποροι

- 125ml ελαιόλαδο
 - 60g Παρμεζάνα, τριμμένη
- Χτυπήστε στο μπλέντερ τον κόλιανδρο, το σκόρδο, τους κουκουναρόσπορους και το μισό λάδι μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Μεταφέρετε σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε την παρμεζάνα ανακατεύοντας. Προσθέστε λάδι ώστε να πετύχετε την πυκνότητα που θέλετε: Για ντιπ: πηχτό. Για γαρνίρισμα: μέτριο. Για σάλτσα ζυμαρικών: αραιό.

ΦΡΟΥΤΟΠΟΤΑ

Χτυπήστε τα όλα στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα.

- 60ml γιαούρτι
- 200ml γάλα
- 30g βρώμη
- 1 μπανάνα
- 30ml μέλι
- 2 μήλα, χωρίς κουκούτσια

- 170g παγωτό σοκολάτας
- 300ml χυμός πορτοκαλιού

- 150g γιαούρτι με φουντούκια
- 1 μπανάνα
- 200ml γάλα

- 300ml σοκολατούχο γάλα
- 2 αχλάδια, χωρίς κουκούτσια

- 200ml γιαούρτι
- 1 μάνγκο, χωρίς κουκούτσι
- 200ml γάλα
- 5ml μέλι

- 300ml γάλα
- 1 μπανάνα
- 12 φράουλες

- 400ml γάλα
- 1 μπανάνα
- 20ml μέλι
- 10ml εκχύλισμα βανίλιας

- 360ml λεμονάδα
- 125g παγωτό βανίλιας
- 70g μύρτιλλα

- 300ml χυμός πορτοκαλιού
- 300ml χυμός κράνων
- 1 μπανάνα

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket. A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal. A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

Mindig húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.

A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

A sérülések elkerülése érdekében óvatosan járjon el a kések kezelése, a kehely kiürítése és a tisztítás során.


Ne használja a készüléket, ha az aprító szűrő vagy a fedél sérült.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

- Ne rakja a motoros egységet folyadékba.
- Ne használja az ujját vagy az evőeszközöket az étel lenyomására a csöbe – csak a nyomórudat.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- Ne üzemeltesse a motort egyszerre 2 percnél hosszabb ideig. 2 perc után kapcsolja ki, és legalább 2 percig ne kapcsolja vissza a készüléket.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Nyomórúd | 9. Visszazárható fedél |
| 2. Fedél | 10. Kúp |
| 3. Szűrő | 11. Szűrő |
| 4. Facsaró elválasztója | 12. Citrus elválasztó |
| 5. Gyümölcsbőr-gyűjtő | 13. Tengelykötés |
| 6. Vezérlő | 14. Univerzális palack |
| 7. Kivezető | 15. Vágó egység |
| 8. Motoros egység |  mosogatógépben mosható |





AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét.
- Mossa el a toló eszközt, a fedelet, a szitát, az elválasztókat, a szűrőt, a gyümölcsbőr-gyűjtőt, a kúpot az edény és a penge szerelvényét meleg, mosószeres vízben. Öblítse el, majd szárítsa meg őket.
- Egy nedves ruhával törölje át a motoros alapegységet.
- Helyezze a készüléket egy száraz, stabil, vízszintes felületre, egy konnektor közelébe.

FACRARÓ (A ÁBRA)

A facsaró tartozékot lé facsarására lehet használni gyümölcsből, zöldségből, vagy akár leveles zöldségből.

ÖSSZESZERELÉS

1. Igazítsa a facsaró elválasztóján a ▼ szimbólumot a motortartó  szimbólumához. Fordítsa az elválasztót óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a [▼] szimbólum illeszkedjen a  szimbólumhoz.
2. Tegye a szitát az elválasztóba, majd nyomja le azt a meghajtó tengelyre.
3. Igazítsa a fedélen a ▼ szimbólumot a motortartó  szimbólumához. Fordítsa az elválasztót óramutató járásával megegyező irányba, hogy a ▼ illeszkedjen a  szimbólumhoz.
4. Illessze a gyümölcsshús-gyűjtőt a fedél bal oldala alá.
5. Helyezze az univerzális palackot a tölcser alá, hogy összegyűjtse a levét.
6. Helyezze a toló eszközt a csőbe.

HASZNÁLAT

1. Ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva (O).
2. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
3. Kapcsolja be a gyümölcsfacsarót (I).
4. Vegye le a nyomórudat és dobja a hozzávalókat a csőbe.
5. A cső elég széles a legtöbb egész gyümölcshez és zöldséghez, azonban a nagyobb összetevőket lehet, hogy fel kell vágnia, hogy beférjenek.
6. Tegye vissza a nyomórudat és segítségével nyomja be a hozzávalókat finoman a csőbe.
7. Miután végzett, kapcsolja ki a gyümölcsfacsarót (O).
8. A lefolyó csövet felfelé lehet állítani, hogy megakadályozzuk a csöpögést, amikor befejezte a berendezés használatát.
9. Szükség esetén visszateheti a visszazárható tetőt az univerzális palackra tároláshoz vagy kulacsként való használathoz.

TIPPEK



- Amikor csak lehetséges, biogazdálkodásból származó termékeket vásároljon, így csökkentheti a rovarölő szerek és műtrágyák maradványait.
- Távolítsa el a magokat a gyümölcsből, például a barackból, a mangóból stb.
- Jó minőségű, friss és érett gyümölcsöket és zöldségeket használjon. A lágy állagú zöldségek és a túlrett gyümölcsök sűrűvé, zavarossá és furcsa ívűvé tehetik italát.
- Felhasználás előtt mossa meg a gyümölcsöket és zöldségeket. Használjon sűrűlőkefét a keményebb zöldségeknél. Távolítsa el a nem biogazdaságból származó termékek külső leveleit. Vágja ki a hibás, zúzódott részeket, mivel ezek kellemetlen hatással lehetnek az ital ízére.
- Ne daráljon le erős vagy szúrós illatú növényeket, például hagymát vagy fokhagymát. Nem számít, mennyire próbálja megtisztítani a készüléket, mindig érezni fogja ezek kellemetlen ízét.
- Készítsen kis feszes csomót a leveles zöldségekből, petrezselyemzöldből, búzacsírából, babcsírából, így nyomja le a nyomórúddal a csőbe.

FIGYELEM! A rebarbara levelei mérgezőek, oxálsavat tartalmaznak - ezeket tilos ledarálni vagy elfogyasztani!

CITRUSPRÉS (B ÁBRA)

A citrusprés tartozékok arra lehet használni, hogy kinyomja a lét a narancsból, grapefruitból, citromból, zöldcitromból stb.

ÖSSZESZERELÉS

1. Helyezze a tengelykötést a meghajtó tengelyére.
2. Igazítsa a ▼ szimbólumot a motortartó alján a  szimbólumhoz. Fordítsa az elválasztót óramutató járásával megegyező irányba, hogy a ▼ szimbólum illeszkedjen a  szimbólumhoz.
3. Helyezze a kúpot a tengelykötésbe
4. Helyezze az univerzális palackot a tölcser alá, hogy összegyűjtse a levét.

HASZNÁLAT

1. Ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva (O).
2. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
3. Kapcsolja be a gyümölcsfacsarót (I).
4. Egyszerre egy félbevágott gyümölcsöt használjon. Helyezze a gyümölcsöt a vágott (gyümölcsbőrös) oldalával lefelé a préselőfej tetejére, és nyomja le.
5. Miután végzett, kapcsolja ki a gyümölcsfacsarót (O).
6. A lefolyó csövet felfelé lehet állítani, hogy megakadályozzuk a csöpögést, amikor befejezte a berendezés használatát.
7. Szükség esetén visszateheti a visszazárható tetőt az univerzális palackra tároláshoz vagy kulacsként való használathoz.

TIPPEK

- Jó minőségű, friss, érett citrusféléket használjon.
- Törölje meg a gyümölcsöt. Fordítsa a gyümölcsöt az oldalára, és egy éles késsel vágja félbe úgy, hogy a gerezdeket középen vágja el.

TURMIXGÉP (C ÁBRA)

A sokoldalú robotgép tartozék számos különböző módon használható fel, például levesek, turmixok és pürék keverésére.

ÖSSZESZERELÉS

1. Tegye a hozzávalókat az edénybe. A Max jelnél ne töltse tovább.
2. Csavarja a penge egységet a univerzális palack tetejére.
3. Ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva (O).
4. Fordítsa fejjel lefelé a palackot, majd illessze össze a penge egységet a ▼ szimbólumot a motor alján lévő ◀▶ szimbólummal. Fordítsa a pengét óramutató járásával megegyező irányba, hogy a ▼ szimbólum illeszkedjen a ▶ szimbólumhoz.

HASZNÁLAT

1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
2. Kapcsolja be a berendezést (I). A pontos szabályozáshoz használja az impulzus @ funkciót.
3. Ha végzett, kapcsolja ki a készüléket, majd csavarja a penge egységet óramutató járásával ellentétes irányba, hogy összeillessze a penge egységén a ▼ szimbólumot a motor alján lévő ◀▶ szimbólummal, majd távolítsa el.
4. Fordítsa a tálat felfelé, majd csavarja ki a penge egységét.
5. Szükség esetén visszateheti a visszazárható tetőt az univerzális palackra tároláshoz vagy kulacsként való használathoz.

FELHASZNÁLÁSOK ÖTVÖZÉSE

Mivel az univerzális palackot préselés vagy citromfacsarás közben is használja, kombinálhatja ezeket a funkciókat a sokoldalú felhasználáshoz. Például, amikor turmixot csinál:

1. Használja a citrusprést vagy a facsarót a palackba való gyümölcsle facsarásra.
2. Tegye a turmix többi összetevőjét a palackba.
3. Illessze rá a penge egységét (lásd a ROBOTGÉP részt).
4. Keverje össze a hozzávalókat, hogy 100%-ban természetes, otthon készült turmixot készítsen.

A legtöbb turmix recept kér valamilyen folyadékot gyümölcsle formájában. A saját otthon készült gyümölcsle biztosítja, hogy a turmix 100%-ban természetes legyen, mentes minden hozzáadott tartósítótól, amely megtalálható a kereskedelmi gyümölcslékben.

TISZTÍTÁS

1. Kapcsolja ki a készüléket (O) és húzza ki a konnektorból.
2. A készülék szétszerelése.
3. A szita eltávolításához először csavarja az elválasztót óramutató járásával ellentétes irányba, hogy illeszkedjen a ▼ szimbólum a ◀▶ szimbólummal, ezután billentse ki a szitát az elválasztóból.
4. Törölje át a motoros egységet egy nedves ruhával.

5. Kézzel mosogassa el a levehető részeket. Ha az aprító szűrő eltömődött, tartsa folyó víz alá, és egy műanyag kefével tisztítsa meg a háló felületét. Ne próbálja meg átpiszkálni a maradványokat a hálón – ettől elszakadhat.



Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.

A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak. A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.



KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

RECEPTEK A FACSARÓHOZ

CSILLOGÓ SZEMEK ITAL

Az egészséges, fényes szemekhez szervezetünknek rengeteg B-vitaminra, C- és E-vitaminra, illetve béta-karotinra van szüksége. Próbálja ki ezt a frissítő és ízletes, vitaminokban gazdag italt.

- 3 sárgarépa
- 2 karakteres ízű zöld alma
- ½ brokkoli
- ½ piros paprika

ALMA ÉS EPER KOKTÉL

- 250g eper
- 3 karakteres ízű zöld alma
- 1 egy kicsi, hámozott gyömbér
- Jéggel szolgálja fel

ENERGIAITAL

A gyümölcsök és zöldségek természetes édességgel rendelkeznek így kiváló energiaital készíthető belőlük.

- 2 sárgarépa
- 3 sárgabarack, a mag nélkül
- 2 alma
- 50ml tej
- 5g búzacsíra
- 5ml méz

A gyümölcsök és zöldségek levéhez keverje hozzá a tejet, búzacsírát és mézet.

VITAMIN ITAL

Ez az ital magas B-, C-vitamin és ásványi kalcium tartalmú.

- 1 paszternák
- ½ zöldpaprika
- 1 brokkoli
- 2 sárgarépa
- 1 édes burgonya
- 1 zellerszár

Ha édes ízt szeretne elérni, adjon hozzá több sárgarépát és paszternákot.

ÍZLETES KOKTÉL

- 2 sárgarépa
- 1 marék zsáza
- 3 paradicsom
- 1 csokor koriander vagy bazsalikom
- 1 zellerszár
- ½ piros paprika
- Néhány csepp Tabasco vagy Worcestershire szósz (tetszőleges)

NYÁRI ITAL

- 3 paradicsom
- ½ uborka
- 1 zellerszár
- 1/8 lime

SÁRGARÉPA ÉS PETREZSELYEM

- 6 sárgarépa
- 5 szál petrezselyem

KÁPOSZTA, ZELLER ÉS SÁRGARÉPA

- ½ zöld káposzta
- 2 zellerszár
- 3 sárgarépa

ZÖLDSÉG TONIK

- 1 marék spenót
- 4 szál petrezselyem
- 4-6 sárgarépa

SENVEDÉLY KOKTÉL

- 50g eper
- ¼ ananász
- 1 csokor fekete szőlő

ANANÁSZ ÉS GRAPEFRUIT

- ½ grapefruit
- ¼ ananász

LIMONÁDÉ

- 4 alma
- ¼ citrom
- Jéggel kínáljuk.

RECEPTEK A ROBOTGÉPHEZ

PÓRÉHAGYMA ÉS BURGONYA LEVES

- 75g póréhagyma
- 75g burgonya
- 1 leveskocka
- 400ml víz
- só és bors

Mixelje a póréhagymát és a krumplit 2 másodpercig. Tegye át egy nagy serpenyőbe. Tegyen bele a vizet és a leveskockákat. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Fedje le a serpenyőt. Főzze lassú tűzön 20 percig. Vegye le a tűzről. Hagyja hűlni 30 percig. Mixelje addig, míg sima nem lesz. Melegítse fel tálalási hőmérsékletre (ne hagyja, hogy forrjon). Fűszerezze megfelelően. Kenyérrel tálalja.

A Vichysoise-hoz tegyen néhány metélőhagymát a póréhagymához és burgonyához, tegyen egy darab vaját a serpenyőbe, mielőtt felmelegíti, hűtse le a levest a felmelegítés helyett, és verjen hozzá habverővel 75ml tejfölt, mielőtt hidegen tálalná.

FÜSZERES TÖK LEVES

- 450g tök
- 15ml növényi olaj
- 1 póréhagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 450ml csirke/zöldség leves
- 2.5g őrölt gyömbér
- 15ml sovány tejföl
- 2.5g őrölt koriander
- 1 csokor koriander levelek
- só és bors

Hámozza meg, magozza ki és vágja fel a tököket nagy darabokra. Melegítse meg az olajat egy serpenyőben. Tegye bele a póréhagymát, fokhagymát és fűszereket. Keverje 3 percig. Tegye bele a levest és a tököket. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Fedje le a serpenyőt. Főzze lassú tűzön 20-30 percig. Vegye le a tűzről. Keverje bele a koriandert és a tejfölt. Hagyja hűlni 30 percig. Mixelje addig, míg sima nem lesz. Melegítse fel tálalási hőmérsékletre (ne hagyja, hogy forrjon). Fűszerezze megfelelően. Kenyérrel tálalja.

KORIANDER PESZTÓ

- 2 maroknyi koriander levelek
- 2 gerezd fenyőmag
- 60g fenyőmagok
- 125ml olívaolaj
- 60g reszelt parmezán

Mixelje össze a koriandert, a fokhagymát, fenyőmagvakat és az olaj felét, míg sima nem lesz.

Tegye át egy nagy tálba. Keverje bele a parmezánt. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Mártáshoz: sűrű. Bevonathoz: közepes. Tészta szószhoz: híg.

GYÜMÖLCSÖS TURMIX

Mixeljen össze mindent, míg sima nem lesz.

60ml joghurt
200ml Tej
30g zabkása
1 banán
30ml méz
2 kimagozott alma

170g csokoládé jégkrém
300ml narancslé

150g mogyoró joghurt
1 banán
200ml Tej

300ml csokoládés tej
2 kimagozott körte

200ml joghurt
1 mangó, mag nélkül
200ml Tej
5ml méz

300ml Tej
1 banán
12 eper

400ml Tej
1 banán
20ml méz
10ml vanília kivonat

360ml limonádé
125g vanília jégkrém
70g fekete áfonya

300ml narancslé
300ml tözegáfonya lé
1 banán

4 félbevágott konzerv sárgabarackok
80ml sárgabarack lé (konzervből)
2 őszibarack, mag nélkül
60ml joghurt
200ml Tej
10ml méz

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihaz sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.

Çocuklar cihaz kullanmak veya onunla oyun oynamamalıdır. Cihaz ve kablolarını, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.

Cihaz takma, sökme veya temizleme işleminden önce gözetimsiz bırakılmak üzere daima cihazı sebecke besleme prizinden ayırın.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

Yaralanmaları önlemek için, bıçakları tutarken, sürahiye boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.


Süzgeç veya kapak çatlamış veya hasarlı ise, cihazı kullanmayın.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- Motor ünitesini herhangi bir sıvıya daldırmayın.
- Yiyecekleri kanaldan aşağı itmek için parmaklarınızı veya çatal, bıçak, vb. aletleri kullanmayın; sadece itme aparatından yararlanın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Motoru 2 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 2 dakika sonra kapatın ve cihazın en az 2 dakika boyunca dinlenmesine izin verin.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇİZİMLER

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. İtme aparatı | 9. Açılıp kapanabilir kapak |
| 2. Kapak | 10. Koni |
| 3. Süzgeç | 11. Süzgeç |
| 4. Meyve sıkacağı seperatörü | 12. Narenciye seperatörü |
| 5. Posa haznesi | 13. Bağlantı parçası |
| 6. Kumanda | 14. Çok amaçlı sürahi |
| 7. Ağız | 15. Bıçak ünitesi |
| 8. Motor ünitesi |  bulaşık makinesinde yıkanabilir |

İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın.
- İtme aparatı, kapak, elek, seperatörler, süzgeç, posa haznesi, koni, sürahi ve bıçak takımını ılık sabunlu suda yıkayın. Durulayın ve kurutun.
- Motor tabanını nemli bir bezle silin.
- Cihazı bir elektrik prizinin yakınında, kuru, sert, düz bir yüzeye yerleştirin.

MEYVE SIKACAĞI (ŞEKİL A)

Meyve sıkacağı aparatı meyvelerin, sebzelerin ve lifli yeşil bitkilerin sularını çıkarmak için kullanılabilir.

MONTAJ

1. Meyve sıkacağı seperatörünün üzerindeki ▼ simgesini motor tabanındaki ◀▶ simgesi ile aynı hizaya getirin. ▼ simgesinin ◀▶ simgesi ile aynı hizaya gelmesi için seperatörü saat yönünde döndürün.
2. Eleği seperatöre yerleştirin ve tahrik miline doğru aşağı bastırın.

3. Kapak üzerindeki ▼ simgesini motor tabanındaki ↗ simgesi ile aynı hizaya getirin. ▼ simgesinin ◀ simgesi ile aynı hizaya gelmesi için seperatörü saat yönünde döndürün.
4. Posa haznesini kapağın sol tarafının altına takın.
5. Çok amaçlı sürahiyi, suların toplanması için ağzın altına yerleştirin.
6. İtme aparatını tüpe yerleştirin.

KULLANIM

1. Cihazın kapalı durumda olduğunu kontrol edin (O).
2. Fişi prize takın.
3. Meyve sıkacağıınızı açın (I).
4. İtme aparatını çıkarın ve malzemeleri kanaldan aşağı boşaltın.
5. Tüp bütün halde sıkılacak çoğu meyve ve sebze için yeterince geniştir, ancak daha büyük malzemelerin girebilmesi için kesilmeleri gerekebilir.
6. İtme aparatını tekrar yerine yerleştirin ve malzemeleri kanaldan aşağı nazikçe itmek için kullanın.
7. İşleminiz tamamlandığında, meyve sıkacağıınızı kapatın (O).
8. Ağız, cihazı kullanmayı tamamladığınızda damlamayı önlemek üzere yukarı doğru bakacak şekilde döndürülebilir.
9. İstedığınız takdirde, meyve suyunu depolamak veya sürahiyi bir içecek şişesi olarak kullanmak için açılıp kapanabilir üst kısmı çok amaçlı sürahiye takabilirsiniz.

İPUÇLARI

- Böcek ilacı ve suni gübre kalıntıları alımınızı azaltmak için, mümkün olduğunca organik yetiştirilen ürünler satın alın.
- Şeftali, erik, mango, vb. meyvelerin çekirdeklerini çıkarın.
- İyi kalitede, taze, olgun meyve ve sebze kullanın. Yumuşak sebzeler veya fazla olgun meyveler koyu, bulanık ve kötü tada sahip özsu verirler.
- Tüm meyve ve sebzeleri yıkayın. Sert olanlarının üzerlerinde bir fırça kullanın. Organik olmayan ürünlerin dış yapraklarını koparın. Organik olmayan veya üzeri parafinlenmiş tüm meyve veya sebzelerin kabuklarını soyun. Özsuyun tadını etkileyebileceklerinden, bereli veya lekeli kısımları keserek atın.
- Soğan veya sarımsak gibi gerçekten güçlü veya keskin kokulu ürünlerin suyunu sıkmayın. Sıkacağıınızı ne kadar iyi temizlerseniz temizleyin, tadını hiçbir şekilde tam olarak gideremezsiniz.
- Yapraklı yeşillikleri, maydanoz ve benzeri otları ve lahanaya yapraklarını küçük, sıkı kapanan bir kürecikte demet yapın ve itme aparatıyla kanaldan aşağı doğru itin.

UYARI! Işığın yaprakları zehirlidir, oksalik asit içerirler – suları sıkılmamalıdır veya yenmemelidir.

NARENCİYE SIKACAĞI (ŞEKİL B)

Narenciye sıkacağı aparatı portakal, greyfurt, limon, yeşil limon, vb. narenciyelerin sularını sıkmak için kullanılabilir.

MONTAJ

1. Bağlantı parçasını tahrik miline takın.
2. Narenciye seperatörünün üzerindeki ▼ simgesini motor tabanındaki ↗ simgesi ile aynı hizaya getirin. ▼ simgesinin ◀ simgesi ile aynı hizaya gelmesi için seperatörü saat yönünde döndürün.
3. Koniye bağlantı parçasının üzerine yerleştirin.
4. Çok amaçlı sürahiyi, suların toplanması için ağzın altına yerleştirin.

KULLANIM

1. Cihazın kapalı durumda olduğunu kontrol edin (O).
2. Fişi prize takın.
3. Meyve sıkacağıınızı açın (I).
4. Her defasında yarım bir meyve kullanarak, meyvenin kesilmiş (etli) tarafını meyve sıkacağına üst kısmına yerleştirin ve aşağı doğru bastırın.

- İşleminiz tamamlandığında, meyve sıkacağıınızı kapatın (O).
- Ağız, cihazı kullanmayı tamamladığınızda damlamayı önlemek üzere yukarı doğru bakacak şekilde döndürülebilir.
- İstedığınız takdirde, meyve suyunu depolamak veya sürahiyi bir içecek şişesi olarak kullanmak için açılıp kapanabilir üst kısmı çok amaçlı sürahiye takabilirsiniz.

İPUÇLARI

- İyi kalitede, taze, sulu narenciye kullanın.
- Meyveyi bir bezle silin. Meyveyi yana doğru çevirin ve keskin bir bıçakla, dilimleri ortalarından kesecek şekilde ikiye bölün.

BLENDER (ŞEKİL C)

Çok yönlü blender aparatı çorba karıştırmak, smoothie'ler veya püreler yapmak gibi çok sayıda farklı kullanıma sahiptir.

MONTAJ

- Malzemeleri sürahiye yerleştirin. Doldururken Max işaretini geçmeyin.
- Bıçak ünitesini çok amaçlı sürahinin tepesine vidalayın.
- Cihazın kapalı durumda olduğunu kontrol edin (O).
- Sürahiyi ters çevirin, ardından bıçak ünitesinin üzerindeki ▼ simgesini, motor tabanındaki ◀ simgesi ile aynı hizaya getirin. ▼ simgesinin ▶ simgesi ile aynı hizaya gelmesi için bıçak ünitesini saat yönünde döndürün.

KULLANIM

- Fişi prize takın.
- Cihazı açın (I). Hassas kumanda için darbe @ işlevini kullanın.
- İşlem tamamlandığında, cihazı kapatın ve bıçak ünitesinin üzerindeki ▼ simgesini, motor tabanının üzerindeki ◀ simgesi ile hizalamak için bıçak ünitesini saatin aksi yönünde döndürün ve çıkarın.
- Sürahiyi dik olarak yukarı döndürün ve bıçak ünitesini çevirerek çıkarın.
- İsteddiğiniz takdirde, meyve suyunu depolamak veya sürahiyi bir içecek şişesi olarak kullanmak için açılıp kapanabilir üst kısmı çok amaçlı sürahiye takabilirsiniz.

KOMBİNE KULLANIM

Çok amaçlı sürahi, hem meyve hem de narenciye suyu sıkarken kullanılabilir olduğundan, bu işlevleri daha kapsamlı kullanım için bir araya getirebilirsiniz. Örneğin bir smoothie yaparken:

- Meyve suyunu sürahiye sıkmaq için narenciye presini veya meyve sıkacağı aparatını kullanın.
- Diğer smoothie malzemelerini sürahiye ekleyin.
- Bıçak ünitesini takın (bkz. BLENDER bölümü).
- % 100 doğal, ev yapımı smoothie yapmak için malzemeleri karıştırın.

Çoğu smoothie tarifi meyve suyu biçiminde bir miktar sıvı gerektirir. Kendi ev yapımı meyve suyunuzu kullanarak smoothie'lerinizin, ticari olarak üretilen meyve sularında bulunabilen katkı maddeleri veya koruyucular olmadan, % 100 doğal olmasını sağlayabilirsiniz.

TEMİZLEME

- Cihazı kapatın (O) ve fişini prizden çekin.
- Cihazı demonte edin.
- Eleği çıkarmak için, önce ▼ simgesi ile ◀ simgesini aynı hizaya getirmek için seperatörü saatin aksi yönünde döndürün, ardından eleği seperatörden hafifçe yana yatırarak çıkarın.
- Motor ünitesini nemli bir bezle silin.
- Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın. Rende eleği tıkanmışsa, akan suyun altında tutun ve eleğin yüzeyini naylon bir bulaşık fırçayla fırçalayın. Fırçanın kıllarını eleğin deliklerinden geçirmeye çalışmayın – kırabilirsiniz.

 Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir. Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.



ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

MEYVE SIKACAĞI İÇİN TARİFLER

KÖPÜKLÜ GÖZ İKSİRİ

Gözlerimizi sağlıklı, parlak şekilde koruyabilmek için, vücudumuz bol miktarda B vitamini ve C ve E vitaminleriyle beta-karotene ihtiyaç duyar. Bu meyve suyunu, tazeleyici ve lezzetli, vitamin açısından zengin bir içecek olarak hemen ve sık sık deneyin.

- 3 havuç
- 2 yeşil, keskin kokulu elma
- ½ brokoli
- ½ kırmızı biber

ELMA VE ÇİLEK SUYU

- 250g çilek
- 3 yeşil, keskin kokulu elma
- 1 ufak bir parça zencefil, soyulmuş
- Buzla servis yapın.

ENERJİ İÇECEĞİ

Meyve ve sebzeler kendi doğal şekerli tatlarına sahiptir ve mükemmel enerji içecekleri oluştururlar.

- 2 havuç
- 3 kayısı, çekirdekleri çıkarılmış
- 2 elma
- 50 ml süt
- 5 gr ruşeym
- 5 ml bal

Meyve ve sebzelerin suyunu sıkın. Süt, ruşeym ve balı ekleyerek karıştırın.

VİTAMİN İÇECEĞİ

Bu içecek B grubu vitaminler, C vitamini ve kalsiyum minerali açısından zengindir.

- 1 yabani havuç
- ½ yeşil biber
- 1 brokoli
- 2 havuç
- 1 tatlı patates
- 1 sap kereviz

Daha şekerli bir tat için daha fazla havuç veya yabani havuç ekleyin.

YAZ İÇECEĞİ

- 3 domates
- ½ salatalık
- 1 sap kereviz
- 1/8 misket limonu

LEZZETLİ KOKTEYL

- 2 havuç
- 1 avuç dolusu su teresi
- 3 domates
- 1 demet kişniş veya fesleğen yaprağı
- 1 sap kereviz
- ½ kırmızı biber
- Birkaç damla Tabasco veya Worcestershire sosu (isteğe bağlı)

HAVUÇ VE MAYDANOZ

- 6 havuç
- 5 dal maydanoz

LAHANA, KEREVİZ VE HAVUÇ

- ½ yeşil lahana
- 2 sap kereviz
- 3 havuç

SEBZE TONİK

- 1 avuç dolusu ıspanak
- 4 dal maydanoz
- 4-6 havuç

GÜNIŞIĞI KOKTEYLİ

- 2 elma
- 100 gr çilek

TUTKU KOKTEYLİ

- 50 gr çilek
- ¼ ananas
- 1 demet siyah üzüm

ANANAS VE GREYFURT

- ½ greyfurt
- ¼ ananas

LİMONATA

- 4 elma
- ¼ limon
- Buzlu servis edin.

BLENDER İÇİN TARİFLER

PIRASA VE PATATES ÇORBASI

- 75g pırasa
- 75g patates
- 1 et suyu tabletleri
- 400ml su
- tuz ve biber

Pırasaları ve patatesleri 2 saniye robottan geçirin. Karışımı geniş bir tencereye alın. Su ve et suyu tabletlerini ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. 20 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Ateşten alın. 30 dakika soğumaya bırakın. Pürüzsüz hale gelinceye kadar robottan geçirin. Servis yapılacak sıcaklığa getirin (kaynatmayın). Baharatlarını katın. Ekmekle birlikte servis yapın.

Vichyssoise (soğuk pırasa ve patates çorbası) için, pırasa ve patateslere birkaç frenk soğanı doğrayın, ısıtmadan önce tencereye bir parça tereyağı koyun, çorbayı yeniden ısıtmak yerine soğutun ve soğuk olarak servis yapmadan önce 75ml çırpılmış krema gezdirin.

BAHARATLI BALKABAĞI ÇORBASI

- 450g balkabağı
- 15ml sıvı yağ
- 1 pırasa
- 1 sarımsak dişi
- 450ml tavuk/sebze suyu
- 2.5g öğütülmüş zencefil
- 15ml az yağlı/taze krema
- 2.5g öğütülmüş kişniş
- 1 demet kişniş yaprakları
- tuz ve biber

Balkabağının kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve iri parçalara doğrayın. Yağı bir tencerede kızdırın. Pırasaları, sarımsağı ve baharatları ekleyin. 3 dakika karıştırın. Et suyunu ve balkabaklarını ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. 20-30 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Ateşten alın. Kişnişi ve kremayı ekleyerek karıştırın. 30 dakika soğumaya bırakın. Pürüzsüz hale gelinceye kadar robottan geçirin. Servis yapılacak sıcaklığa getirin (kaynatmayın). Baharatlarını katın. Ekmekle birlikte servis yapın.

KIŞNIŞLI PESTO

- 2 bir avuç kişniş yaprakları
- 2 sarımsak dişleri
- 60g çam fıstığı
- 125ml zeytinyağı
- 60g Parmesan, rendelenmiş

Kişişi, sarımsağı, çam fıstığını ve yağın yarısını pürüzsüz bir karışım olana dek robottan geçirin. Büyük bir kaba aktarın. Parmesan peynirini ekleyin. Kıvamı ayarlamak için yağ ekleyin: Dip soslar için: koyu. Üst soslar için: orta. Makarna sosları için: sulu.

MEYVELİ SMOOTHIE'LER

Tüm malzemeleri pürüzsüz hale gelene dek robottan geçirin.

60ml yoğurt
200ml süt
30g yulaf unu
1 muz
30ml bal
2 elma, çekirdekli

170g çikolatalı dondurma
300ml portakal suyu

150g fındıklı yoğurt
1 muz
200ml süt

300ml çikolatalı süt
2 armut, çekirdekli

200ml yoğurt
1 mango, çekirdeği çıkarılmış
200ml süt
5ml bal

300ml süt
1 muz
12 çilek

400ml süt
1 muz
20ml bal
10ml vanilya esansı

360ml limonata
125g vanilyalı dondurma
70g böğürtlen

300ml portakal suyu
300ml yabanmersini suyu
1 muz

300ml elma suyu
90g ahududu
12 çilek

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat poate fi folosit de ctre persoane cu capaciti fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lips de experien i cunotine dac sunt supravegheate/ instruite i îneleg pericolele la care se supun.

Copiii nu trebuie s foloseasc sau s se joace cu aparatul. Nu lsai aparatul i cablul la îndemâna copiilor.

Deconectați întotdeauna aparatul de la priza electrică dacă este lăsat nesupravegheat și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării.

Utilizarea încorectă a aparatului poate produce leziuni.

Pentru a evita rănirea, fiți precauți atunci când manevrați lamele, goliți vasul și curățați aparatul.


Nu utilizați aparatul dacă sita de răzuire sau capacul sunt crăpate sau deteriorate.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

- Nu introduceți unitatea motorului în lichid.
- Nu folosiți degetele sau tacâmuri pentru a împinge alimentele – folosiți doar mânerul de apăsare.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Nu lăsați motorul să funcționeze continuu mai mult de 2 minute, se poate supraîncălzi. După 2 minute, opriți aparatul și lăsați-l timp cel puțin 2 minute.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Mâner de apăsare | 9. Capac resigilabil |
| 2. Capac | 10. Con |
| 3. Sită | 11. Filtru |
| 4. Separator storcător | 12. Separator citrice |
| 5. Recipient pentru pulpă | 13. Cuplaj |
| 6. Comandă | 14. Vas universal |
| 7. Picurător | 15. Unitate lame |
| 8. Unitate motor |  se poate spăla în mașina de spălat vase |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



- Îndepărtați toate ambalajele și etichetele.
- Spălați mânerul de apăsare, capacul, sita, separatoarele, filtrul, recipientul pentru pulpă, conul, vasul și unitatea lamelor cu apă caldă cu detergent. Clătiți-le și uscați-le.
- Ștergeți baza motorului cu o cârpă umedă.
- Așezați aparatul pe o suprafață uscată, fermă, nivelată, lângă o priză.

STORCĂTOR (FIG A)

Accesorii storcător poate fi folosit pentru a extrage suc din fructe, legume și chiar zarzavaturi.

MONTARE

1. Aliniați ▼ de pe separatorul storcătorului la  de pe baza motorului. Rotiți separatorul în sensul acelor de ceasornic, pentru a alinia ▼ cu .
2. Puneți sita în separator și apăsați-o în jos, pe arborele angrenajului.

- Aliniați ▼ de pe capac la  de pe baza motorului. Rotiți separatorul în sensul acelor de ceasornic, pentru a alinia ▼ cu .
- Fixați recipientul pentru pulpă sub partea stângă a capacului.
- Puneți vasul universal sub picurător pentru a colecta suc.
- Montați mânerul de apăsare în tub.

UTILIZARE

- Verificați dacă aparatul este oprit (O).
- Băgați întrerupătorul în priză.
- Porniți storcătorul (I).
- Scoateți mânerul de apăsare și introduceți ingredientele în tub.
- Tubul este suficient de larg pentru majoritatea fructelor și legumelor întregi, însă ingredientele mai mari trebuie tăiate pentru a încăpea.
- Scoateți mânerul de apăsare și introduceți ingredientele în tub.
- Puneți la loc mânerul de apăsare și folosiți-l pentru a împinge ingredientele pe tub în jos.
- După ce ați terminat, opriți storcătorul (O).
- Picurătorul poate fi rotit cu fața în sus pentru a preveni picurarea atunci când ați terminat de folosit aparatul.
- Puteți monta partea de sus resigilabilă pe vasul universal dacă vreți să depozitați sau să folosiți vasul ca sticlă de băut.

SFATURI



- Cumpărați produse crescute organic de fiecare dată când puteți, pentru a reduce ingerarea de reziduuri de insecticide și fertilizatori.
- Scoateți sâmburii din fructe precum piersici, prune, mango etc.
- Folosiți fructe și legume coapte, proaspete, de calitate superioară. Legumele moi sau fructele prea coapte pot face suc prea consistent, tulbure și cu un gust ciudat.
- Spălați toate fructele și legumele. Pentru cele mai tari, folosiți o perie. Îndepărtați frunzele externe de pe produsele non-organice. Descojiți toate fructele sau legumele non-organice cerate. Tăiați și îndepărtați porțiunile pătate și bătute, deoarece acestea ar putea afecta gustul sucului.
- Nu stoarceți legume cu miros intens sau persistent, precum ceapa sau usturoiul. Oricât de bine ați curățat storcătorul, nu veți putea scăpa de gustul respectiv.
- Formați un buchet mic și dens din verdețuri, frunze de pătrunjel, iarbă de grâu și muguri de fasole și împingeți-l pe tub cu ajutorul mânerului de apăsare.

AVERTISMENT! Frunzele de rubarbă sunt otrăvitoare, conțin acid oxalic – nu le mâncați sau nu faceți suc din ele.

PRESĂ PENTRU CITRICE (FIG B)

Accesoriiul presă pentru citrice poate fi folosit pentru a stoarce prin presare suc din portocale, grepfrut, lămâi, lime etc.

MONTARE

- Fixați cuplajul pe arborele angrenajului.
- Aliniați ▼ de pe separatorul de citrice la  de pe baza motorului. Rotiți separatorul în sensul acelor de ceasornic, pentru a alinia ▼ cu .
- Fixați conul pe cuplaj.
- Puneți vasul universal sub picurător pentru a colecta suc.

UTILIZARE

- Verificați dacă aparatul este oprit (O).
- Băgați întrerupătorul în priză.
- Porniți storcătorul (I).
- Folosind câte o jumătate de fruct, plasați partea tăiată (proaspătă) deasupra storcătorului și apăsați.
- După ce ați terminat, opriți storcătorul (O).
- Picurătorul poate fi rotit cu fața în sus pentru a preveni picurarea atunci când ați terminat de folosit aparatul.

7. Puteți monta partea de sus resigilabilă pe vasul universal dacă vreți să depozitați sau să folosiți vasul ca sticlă de băut.



SFATURI

- Folosiți citrice coapte, proaspete, de calitate superioară.
- Ștergeți fructul. Puneți fructul pe o parte și tăiați-l în jumătate cu un cuțit ascuțit, pentru a tăia prin centrul segmentelor.


BLENDER (FIG C)

Accesorii blender adaptabil are mai multe utilizări, inclusiv prepararea de supe, smoothie-uri și piure.

MONTARE

1. Adăugați ingredientele în vas. Nu depășiți limita max marcată.
2. Înșurubați unitatea lamelor deasupra vasului universal.
3. Verificați dacă aparatul este oprit (O).
4. Întoarceți vasul cu fundul în sus, apoi aliniați ▼ de pe unitatea lamelor la  de pe baza motorului. Rotiți unitatea lamelor în sensul acelor de ceasornic, pentru a alinia ▼ cu .

UTILIZARE

1. Băgați întrerupătorul în priză.
2. Porniți aparatul (I). Pentru un control precis, folosiți @ impuls.
3. După ce ați terminat, opriți aparatul, apoi rotiți unitatea lamelor în sensul opus acelor de ceasornic, pentru a alinia ▼ de pe unitatea lamelor la  de pe baza motorului și îndepărtați-o.
4. Întoarceți vasul în poziția corectă și deșurubați unitatea lamelor.
5. Puteți monta partea de sus resigilabilă pe vasul universal dacă vreți să depozitați sau să folosiți vasul ca sticlă de băut.


COMBINAREA UTILIZĂRILOR


Având în vedere că vasul universal este folosit când se stoarce suc sau când se presează citricele, puteți combina aceste funcții, pentru a varia. Spre exemplu, atunci când preparați un smoothie:

1. Folosiți presa pentru citrice sau storcătorul pentru a extrage sucul în vas.
2. Adăugați restul ingredientelor pentru smoothie în vas.
3. Montați unitatea lamelor (vezi secțiunea BLENDER).
4. Amestecați ingredientele pentru a crea un smoothie 100% natural, de casă.

Majoritatea rețetelor de smoothie necesită puțin lichid sub formă de suc. Folosind propria dvs. rețetă de suc de casă, vă puteți asigura că smoothie-urile dvs. sunt 100% naturale, neconținând aditivi sau conservanți găsiți de obicei în sucurile din comerț.

CURĂȚAREA

1. Opriți aparatul (O) și scoateți-l din priză.
2. Dezasamblați aparatul.
3. Pentru a scoate sita, rotiți mai întâi separatorul în sensul opus acelor de ceasornic pentru a alinia ▼ la . Apoi scoateți sita pe sus din separator.
4. Ștergeți unitatea motorului cu o cârpă umedă curată.
5. Țikarilabilen parçaları elde yıkayın. Dacă sita de răzuire este înfundată, spălați-o sub jet de apă și curățați-o cu o perie de nailon pe suprafața sitei. Nu încercați să împingeți perii periei prin sită – o veți rupe.

 Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.

Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele. Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

REȚETE STORCĂTOR

POȚIUNE PENTRU OCHI AGERI

Pentru a menține sănătatea și strălucirea ochilor, organismul nostru are nevoie de multe vitamine B, precum și de vitaminele C și E și beta-caroten. Încercați acest suc din când în când; este o băutură răcoritoare gustoasă, bogată în vitamine.

- 3 morcovi
- 2 mere verzi, acre
- ½ broccoli
- ½ ardei roșu

COCKTAIL DE MERE ȘI CĂPȘUNI

- 250g căpșuni
- 3 mere verzi, acre
- 1 o bucată mică de ghimber, decojit
- A se servi cu gheață.

BĂUTURĂ ENERGIZANTĂ

Fructele și legumele au un gust dulce, natural, și din ele se obțin băuturi energizante excelente.

- 2 morcovi
- 3 caise, fără sămburi
- 2 mere
- 50 ml lapte
- 5 g germeni de grâu
- 5 ml miere

Storceți fructele și legumele. Adăugați lapte, germeni de grâu și miere.

BĂUTURĂ CU VITAMINE

Această băutură este bogată în vitaminele din grupul B, vitamina C și calciu mineral.

- 1 păstârnac
- ½ ardei verde
- 1 broccoli
- 2 morcovi
- 1 cartof dulce
- 1 țelină verde

Pentru un gust mai dulce, adăugați mai mulți morcovi și păstârnac.

COCKTAIL PICANT

- 2 morcovi
- 1 mână de năsturel
- 3 roșii
- 1 legătură de coriandru și frunze de busuioc
- 1 țelină verde
- ½ ardei roșu
- Câteva picături de sos Tabasco sau Worcestershire (opțional)

BĂUTURĂ DE VARĂ

- 3 roșii
- ½ castravete
- 1 țelină verde
- 1/8 limetă

MORCOVI CU PĂTRUNJEL

- 6 morcovi
- 5 fire de pătrunjel

VARZĂ, ȚELINĂ ȘI MORCOVI

- ½ varză albă
- 2 țeline verzi
- 3 morcovi

BĂUTURĂ TONICĂ DE LEGUME

- 1 mână de spanac
- 4 fire de pătrunjel
- 4-6 morcovi

COCKTAIL SUNSHINE

- 2 mere
- 100 g căpșuni

COCKTAIL PASSION

- 50 g căpșuni
- ¼ ananas
- 1 ciorchine de struguri negri

ANANAS ȘI GREPFRUT

- ½ grepfrut
- ¼ ananas

LIMONADĂ

- 4 mere
- ¼ lămâie
- A se servi cu gheață.

ANANAS, CĂPȘUNI ȘI MĂR

- 1 măr
- ¼ ananas
- 100 g căpșuni

PERE ȘI MERE

- 2 mere
- 2 pere
- ¼ lămâie

REȚETE BLENDER

SUPĂ DE PRAZ ȘI CARTOFI

- 75g praz
- 75g cartofi
- 400ml apă
- 1 cuburi de carne de pui
- sare și piper

Procesați prazul și cartofii timp de 2 secunde.

Transferați amestecul într-o cratiță mare. Adăugați apa și cuburile de carne de pui. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Dați focul mai mic. Acoperiți cratița. Fierbeți la loc mic timp de 20 minute.

Luați-o de pe foc. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Procesați amestecul până devine moale.

Încălziți supa pentru a fi servită (nu lăsați să fiarbă). Condimentați după gust. A se servi cu pâine.

Pentru supă Vichysoise, adăugați niște arpagic la amestecul de praz și cartofi; înainte de a încălzi, adăugați un cub de unt în cratiță; lăsați să se răcească; a se servi rece.

SUPĂ PICANTĂ DE DOVLEAC

- 450g dovleac
- 15ml ulei vegetal
- 1 praz
- 1 cățel usturoi
- 450ml cub de pui/legume
- 2.5g ghimbir pisat
- 15ml smântână slabă/proaspătă
- 2.5g coriandru pisat
- 1 o legătură frunze de coriandru
- sare și piper

Decojiți, scoateți semințele și tăiați dovleacul în bucăți mari. Încălziți uleiul într-o tigaie. Adăugați praz, usturoi și condimente. Amestecați timp de 3 minute. Adăugați cubul de pui și dovleacul. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Dați focul mai mic. Acoperiți cratița. Fierbeți la loc mic timp de 20-30 minute. Luați-o de pe foc. Adăugați coriandrul și smântâna și amestecați. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Procesați amestecul până devine moale. Încălziți supa pentru a fi servită (nu lăsați să fiarbă). Condimentați după gust. A se servi cu pâine.

PESTO DE CORIANDRU

- 2 un pumn frunze de coriandru
- 2 căței usturoi
- 60g semințe de pin
- 125ml ulei de măsline
- 60g Parmezan, ras

Procesați coriandrul, usturoiul, semințele de pin și jumătate din cantitatea de ulei până când se înmoaie. Transferați amestecul într-un castron mare. Adăugați parmezanul și amestecați. Adăugați

ulei pentru a ajusta consistența. Pentru sos: consistent. Pentru garnitură: mediu. Pentru sos de paste: subțire.

SMOOTHIES DE FRUCTE

Procesați toate ingredientele până devin moi.

60ml iaurt
200ml lapte
30g fulgi de ovăz
1 banane
30ml miere
2 mere, miez

170g înghețată de ciocolată
300ml suc de portocale

150g iaurt cu alune
1 banane
200ml lapte

300ml lapte cu ciocolată
2 pere, miez

200ml iaurt
1 mango, fără sămburi
200ml lapte
5ml miere

300ml lapte
1 banane
12 căpșuni

400ml lapte
1 banane
20ml miere
10ml extract de vanilie

360ml limonadă
125g înghețată de vanilie
70g coacăze negre

300ml suc de portocale
300ml suc de merișor
1 banane

4 jumătăți de caise din conservă
80ml suc de caise (din conservă)
2 piersici, fără sămburi
60ml iaurt
200ml lapte
10ml miere

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите с това.

Децата не трябва да използват или да играят с уреда. Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.

Винаги изключвайте уреда, като изваждате щепсела от мрежовия контакт, ако оставяте уреда без наблюдение или преди да то сглобите, разглобите или почистите.

Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

За да избегнете нараняване, внимавайте при работа с остриетата, изпразване на каната и почистване.


Проверявайте цедката за повреди всеки път, когато използвате уреда. Не използвайте уреда, ако въртящата се цедка е повредена.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

- Не поставяйте задвижващия блок в течност.
- Не избутвайте храната в тръбата с пръсти или с прибори, а само с избутвача.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не използвайте уреда постоянно за повече от 2 минути, защото може да прегрее. След 2 минути изключете и оставете уреда да почине поне 2 минути.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Избутвач | 9. Капак с многократно отваряне и затваряне |
| 2. Капак | 10. Фуния |
| 3. Цедка | 11. Цедка |
| 4. Разделител на сокоизстисквачката | 12. Разделител за цитруси |
| 5. Контейнер за пулпа | 13. Куплунг |
| 6. Регулатор | 14. Многофункционална кана |
| 7. Чучур | 15. Режещ блок |
| 8. Задвижващ блок |  пригоден за миене в съдомиялна машина |

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Отстранете опаковъчния материал и етикетите.
- Измийте избутвача, капака, ситото, разделителите, цедката, контейнера за суровина, фунията, каната и бункера с нож в топла, сапунена вода. Изплакнете и оставете да изсъхне.
- Избършете задвижващия блок с влажна кърпа.
- Поставете уреда на суха, стабилна и равна повърхност в близост до контакт.

СОКОИЗСТИСКВАЧКА (ФИГ. А)

Приставката на сокоизстисквачката може да се ползва за извличане на сока от плодове, зеленчуци, дори листни зеленчуци.

СГЛОБЯВАНЕ

1. Изравнете символа ▼ върху разделителя на сокоизтисквачката със символа ↗ върху моторния блок. Завъртете разделителя по часовниковата стрелка, за да изравните ▼ с ↗.
2. Поставете ситото в разделителя и го натиснете към задвижващия вал.
3. Изравнете символа ▼ върху капака със символа ↗ на задвижващия блок. Завъртете разделителя по часовниковата стрелка, за да изравните ▼ с ↗.
4. Поставете контейнера за пулпа под лявата страна на капака.
5. Поставете многофункционалната кана под улея, за да се напълни със сок.
6. Поставете избутвача в тръбата.

УПОТРЕБА

1. Проверете дали уредът е изключен (O).
2. Включете щепсела в захранващия контакт.
3. Включете сокоизтисквачката (I).
4. Извадете избутвача и пуснете съставките в тръбата.
5. Тръбата е достатъчно широка, за да побере повечето плодове и зеленчуци цели, но е възможно да се наложи по-обемните продукти да бъдат нарязани.
6. Поставете пак избутвача и го използвайте, за да натискате леко съставките надолу в тръбата.
7. Когато приключите, изключете сокоизтисквачката (O).
8. Чучурът може да се обърне нагоре, за да се избегне прокапване, след като сте приключили с използването на уреда.
9. Ако желаете, можете да поставите капака с многократно отваряне и затваряне върху многофункционалната кана, за да я приберете за съхранение или да използвате каната като бутилка за пиене.

СЪВЕТИ

- При възможност си купувайте органично отгледани продукти.
- Костилките на праскови, сливи, манго и др. трябва да бъдат извадени.
- Използвайте доброкачествени, пресни и узрели плодове и зеленчуци. Меките зеленчуци или презрелите плодове могат да сгъстят сока, да го размътят и да променят вкуса му.
- Мийте всички плодове и зеленчуци. Ползвайте четка за по-твърдите. Премахнете външните листа на неорганичните продукти. Обелете неорганичните плодове или зеленчуци, или тези, покрити с восък. Изрежете и изхвърлете натъртените и дефектни части, тъй като те могат да повлияят на вкуса на сока.
- Не изцеждайте зеленчуци с прекалено остра миризма, като лук или чесън. Независимо колко добре почистите сокоизтисквачката, никога няма да може да премахнете техния вкус.
- Съберете листните зеленчуци, магданоз, житняк и бобови кълнове на малка сбита топка и я натиснете надолу по тръбата с избутвача.

ВНИМАНИЕ! Листата от ревен са отровни, те съдържат оксалова киселина - не трябва да се изтискват или изяждат.

ЦИТРУСОВА ПРЕСА (ФИГ. В)

Тази приставка може да се ползва за извличане на сока от портокали, грейфрути, лимони, лайм и др. чрез натискане.

СГЛОБЯВАНЕ

1. Монтирайте куплунга върху задвижващия вал.
2. Изравнете символа ▼ върху разделителя за цитруси със символа ↗ върху задвижващия блок. Завъртете разделителя по часовниковата стрелка, за да изравните ▼ с ↗.
3. Поставете фунията върху куплунга.
4. Поставете многофункционалната кана под чучура, за да се напълни със сок.

УПОТРЕБА

1. Проверете дали уредът е изключен (O).
2. Включете щепсела в захранващия контакт.
3. Включете сокоизстисквачката (I).
4. Поставете отрязаната страна (месестата част) върху сокоизстисквачката и натиснете, като обработвате половинките на плодовете една по една.
5. Когато приключите, изключете сокоизстисквачката (O).
6. Улеят може да се обърне нагоре, за да се избегне прокапване, след като сте приключили с използването на уреда.
7. Ако желаете, можете да поставите капака с многократно отваряне и затваряне върху многофункционалната кана, за да я приберете за съхранение или да използвате каната като бутилка за пиене.

СЪВЕТИ

- Използвайте качествени, пресни, узрели цитрусови плодове.
- Избършете плода. Обърнете плода на една страна и го срежете наполовина с остър нож.

БЛЕНДЕР (ФИГ. С)

Универсалната приставка на блендера може да се ползва за различни приложения, включително блендиране на супи, смути и пюре.

СГЛОБЯВАНЕ

1. Добавете съставките в каната. Не запълвайте над маркировката max.
2. Завинтете режещия блок в най-горната част на многофункционалната кана.
3. Проверете дали уредът е изключен (O).
4. Обърнете каната наобратно и изравнете символа ▼ върху режещия блок със символа ◀ върху задвижващия блок. Завъртете режещия блок по часовниковата стрелка, за да изравните ▼ с ◀.

УПОТРЕБА

1. Включете щепсела в захранващия контакт.
2. Включете уреда (I). Използвайте импулсния режим @ за максимално прецизен контрол.
3. Когато приключите, изключете уреда, след което завъртете режещия блок обратно на часовниковата стрелка, за да изравните символа ▼ върху режещия блок със символа ◀ върху задвижващия блок и го отстранете.
4. Обърнете каната нагоре и развийте режещия блок.
5. Ако желаете, можете да поставите капака с многократно отваряне и затваряне върху многофункционалната кана, за да я приберете за съхранение или да използвате каната като бутилка за пиене.

КОМБИНИРАНЕ НА ФУНКЦИИ

Тъй като многофункционалната кана се използва както при изцеждането на сокове, така и при изстискването на цитрусови плодове, можете да комбинирате тези функции за постигане на по-голямо разнообразие. Например при приготвяне на смути:

1. Използвайте цитрусовата преса или приставката на сокоизстисквачката, за да напълните каната със сок.
2. В каната добавете и останалите продукти за смути.
3. Монтирайте режещия блок (вж. раздел БЛЕНДЕР).
4. Блендирайте продуктите за получаване на 100% натурално, домашно смути.

Повечето рецепти за смути имат нужда от малко течност под формата на сок. Използвайки домашно изцеден сок, можете да сте сигурни, че вашето смути е 100% натурално и в него липсват добавките и консервантите, които могат да се намерят в соковете от търговската мрежа.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Изключете уреда (O) и го изключете от контакта.
2. Разглобете уреда.

3. За да извадите цедката, първо завъртете разделителя обратно на часовниковата стрелка, за да изравните ▼ с ◀▶. След това наклонете леко ситото, за да го извадите от разделителя.
4. Почиствайте външната част на задвижващия блок с чиста влажна кърпа.
5. Измиете отделящите се части с топла сапунена вода, изплакнете добре, изтръскайте водата и ги оставете да изсъхнат на въздух. Ако цедката е запушена, задръжте я под течаща вода и измиете повърхността на мрежата с найлонова четка за измиване. Не се опитвайте да да провирате космите на четката през мрежата, защото така ще се счупи.



Можете да измиете тези части в съдомиялни машина.

Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите. Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.



ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

РЕЦЕПТИ ЗА СОКОИЗСТИСКВАЧКА

ЕЛИКСИР ЗА ИСКРЯЩИ ОЧИ

За да бъде погледът здрав и искрящ, тялото се нуждае от много витамин В, както и витамин С, Е и бета каротин. Пийвайте този сок от време-навреме като освежаващо и богато на витамини пиение.

- 3 моркова
- 2 зелени, кисели ябълки
- ½ броколи
- ½ червена чушка

ЯБЪЛКОВА И ЯГОДОВА БОМБА

- 250г ягоди
- 3 зелени, кисели ябълки
- 1 малко парче джнджифил, обелен
- Поднесете с лед.

ЕНЕРГИЙНА НАПИТКА

Плодовете и зеленчуците притежават естествена сладост и от тях се приготвят страхотни енергийни напитки.

- 2 моркова
- 3 кайсии, без костилката
- 2 ябълки
- 50 мл мляко
- 5 г пшеничен зародиш
- 5 мл мед

Изстискайте плодовете и зеленчуците. Добавете с разбъркване млякото, пшеничния зародиш и меда.

ЗЕЛЕ, ЦЕЛИНА И МОРКОВ

- ½ зелено зеле
- 2 пръчки целина
- 3 моркова

ЗЕЛЕНЧУКОВ ТОНИК

- 1 шепа спанак
- 4 стръка магданоз
- 4-6 моркова

ВИТАМИНОВА НАПИТКА

Тази напитка е с високо съдържание на витамини от група В, витамин С и минерален калций.

- 1 пащърнак
- ½ зелена чушка
- 1 глава броколи
- 2 моркова
- 1 сладък картоф
- 1 пръчка целина

Добавете още моркови или пащърнак за повече сладост.

ПИКАНТЕН КОКТЕЙЛ

- 2 моркова
- 1 шепа крес
- 3 домата
- 1 връзка кориандър или листа от босилек
- 1 пръчка целина
- ½ червена чушка
- Няколко капки сос „Табаско“ или „Устършър“ (по желание)

ЛЯТНА НАПИТКА

- 3 домата
- ½ краставица
- 1 пръчка целина
- 1/8 лайм

РЕЦЕПТИ ЗА БЛЕНДЕР

СУПА ОТ ПРАЗ И КАРТОФИ

- 75г праз
- 75г картофи
- 1 кубчета бульон
- 400мл вода
- сол и пипер

Блендирайте прازа и картофите в продължение на 2 секунди. Прехвърлете в голяма тенджера. Добавете водата и кубчетата бульон. Сложете да заври, като разбърквате. Намалете огъня. Покрийте тенджерата с капак. Сложете на слаб огън за 20 минути. Отстранете от огъня. Оставете да се охлади за 30 минути. Разбийте до получаване на гладка смес. Затоплете до температура за сервиране (не оставяйте да заври). Добавете подправки на вкус. Сервирайте с хляб. За супа „Вишиоаз“ към прازа и картофите добавете лук, а преди да загреете тенджерата, сложете бучка масло, охладете супата вместо да я затоплите повторно и добавете 75мл сметана, преди да я сервирате студена.

ПИКАНТНА СУПА ОТ ТИКВА

- 450г тиква
- 15мл растително олио
- 1 стрък праз
- 1 скилидка чесън
- 450мл пилешки/зеленчуков бульон
- 2.5г смлян джинджирил
- 2.5г смлян кориандър
- 1 връзка листа от кориандър
- 15мл нискомаслена сметана/сметана
- сол и пипер

Обелете тиквата, отстранете семките и я нарежете на парченца. Загрейте олио в тенджера. Добавете прازа, чесъна и подправките. Разбъркайте в продължение на 3 минути. Добавете бульона и тиквата. Сложете да заври, като разбърквате. Намалете огъня. Покрийте тенджерата с капак. Сложете на слаб огън за 20-30 минути. Отстранете от огъня. Добавете, като разбърквате, кориандъра и сметаната. Оставете да се охлади за 30 минути. Блендирайте до получаване на гладка смес. Затоплете до температура за сервиране (не оставяйте да заври). Добавете подправки на вкус. Сервирайте с хляб.

ПЕСТО С КОРИАНДЪР

- 2 шепа листа от кориандър
- 2 скилидки чесън
- 60г борови ядки

- 125мл зехтин
 - 60г Пармезан, настърган
- Блендирайте кориандъра, чесъна, боровите ядки и половината от зехтина до получаване на гладка смес. Прехвърлете в голяма купа. Добавете, като разбърквате, пармезана. Добавете зехтин според желаната гъстота: За топене: гъсто. За заливка: средно гъсто. За сос за паста: рядко.

ПЛОДОВИ СМУТИТА

Разбийте всичко до получаване на гладка смес.

- 60мл кисело мляко
- 200мл прясно мляко
- 30г овесени ядки
- 1 банан
- 30мл мед
- 2 ябълки, изчистени от сърцевината

- 170г шоколадов сладолед
- 300мл портокалов сок

- 150г йогурт с лешници
- 1 банан
- 200мл прясно мляко

- 300мл шоколадово мляко
- 2 круши, изчистени от сърцевината

- 200ml кисело мляко
- 1 манго, без костилка
- 200мл прясно мляко
- 5мл мед

- 300мл мляко
- 1 банан
- 12 ягоди

- 400мл мляко
- 1 банан
- 20ml мед
- 10ml ванилов екстракт

- 360мл лимонада
- 125г ванилов сладолед
- 70г сини боровинки

- 300мл портокалов сок
- 300мл сок от червени боровинки
- 1 банан

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
- يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعثروا به. اجعل الجهاز والكيل بعيداً عن متناول الأطفال.
- قم دوماً بفصل الجهاز عن مقبس مصدر التيار الكهربائي في حالة تركه بدون إشراف وقبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف.
- يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

لتجنب الإصابات، تعامل بحرص مع الشفرات وأثناء تفريغ الإبريق والتنظيف.


لا تستخدم الجهاز إذا كان غريبال التقشير أو الغطاء متشققاتاً أو تالفاً.

في حال تلف كابل الإمداد، فيجب استبداله من قبل الجهة الصانعة أو أحد وكلاء الخدمة أو الأشخاص المؤهلين بشكل مماثل لتفادي حدوث خطر.

- لا تضع وحدة الموتور في سائل.
- لا تستخدم الأصابع أو أدوات المائدة لدفع الطعام إلى الأنبوب – استخدم الدافعة فقط.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- لا تقم بتشغيل الموتور بشكل مستمر لأكثر من دقيقتين وإلا فقد يسخن أكثر من اللازم. بعد دقيقتين، أوقف الجهاز ودعه يستريح لمدة دقيقتين على الأقل.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

- | | |
|-----------------|---|
| 1. الدافعة | 9. غطاء قابل للغلق |
| 2. الغطاء | 10. مخروط |
| 3. مصفاة | 11. مرشح |
| 4. فاصل العصارة | 12. فاصل الحمضيات |
| 5. حاوية اللب | 13. القارن |
| 6. أداة التحكم | 14. الإبريق متعدد الأغراض |
| 7. فوهة | 15. وحدة الشفرات |
| 8. وحدة الموتور |  خزنة غسالة الصحون |





قبل الاستخدام لأول مرة

- قم بإزالة أي مواد تعبئة وتغليف وملصقات.
- اغسل الدافعة والغطاء والمصفاة والفواصل والمرشح وحاوية اللب والمخروط والإبريق ومجمع الشفرات في ماء دافئ وصابون. اشطف وجفف.
- امسح قاعدة الموتور بقطعة قماش مبللة.
- ضع الجهاز على سطح مستو ثابت وجاف بالقرب من مقبس كهرباء.

العصارة (الشكل A)

يمكن استخدام ملحق العصارة لاستخراج العصير من الفواكه والخضروات وحتى الخضر الورقية.

التجميع

1. قم بصف ▼ على فاصل العصارة مع  على قاعدة الموتور. أدر الفاصل في اتجاه عقارب الساعة ليصطف مع .
2. ضع المصفاة في الفاصل واضغط عليها في عمود الدوران.
3. قم بصف ▼ على الغطاء مع  على قاعدة الموتور. أدر الفاصل في اتجاه عقارب الساعة ليصطف مع .

4. قم بت تركيب حاوية اللب تحت الجانب الأيسر للغطاء.
5. ضع الإبريق متعدد الأغراض تحت الفوهة لجمع العصير.
6. قم بت تركيب الدافعة في الأنبوب.

الاستخدام

1. تأكد من أن الجهاز متوقف (O).
2. اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
3. قم بتشغيل العصارَة (I).
4. أخرج الدافعة وأسقط المكونات في الأنبوب.
5. الأنبوب واسع بما فيه الكفاية بالنسبة لمعظم الفواكه والخضروات الكاملة ولكن المكونات الكبيرة قد تحتاج إلى قطع لتناسب.
6. استبدل الدافعة واستخدمها لدفع المكونات برفق إلى الأنبوب.
7. بمجرد الانتهاء، قم بإيقاف العصارَة (O).
8. يمكن إدارة الفوهة لأعلى لمنع التلقيط عند الانتهاء من استخدام الجهاز.
9. يمكنك تركيب الغطاء القابل للغلق بالإبريق متعدد الأغراض إذا أردت تخزين أو استخدام الإبريق كزجاجة شرب.

حناصن

- قم بشراء المنتجات المزروعة عضوياً كلما استطعت للحد من تناول مخلفات المبيدات الحشرية والأسمدة.
- أخرج النوى من الفواكه مثل الخوخ والبرقوق والمانجو، إلخ.
- استخدم الفواكه والخضروات الجيدة الناضجة الطازجة، فالخضروات اللينة أو الفواكه الناضجة أكثر من اللازم يمكن أن تجعل العصير سميكاً وغانماً وغريب الطعم.
- اغسل جميع الفواكه والخضروات، واستخدم فرشاة لتنظيف الفواكه والخضروات الصلبة. وقم بإزالة الأوراق الخارجية من على المنتجات غير العضوية. وقشر أي نوع من الفواكه أو الخضروات غير العضوية أو المغطاة بالشمع. واقطع وتجاهل العيوب والتشوهات لأنها قد تؤثر على طعم العصير.
- لا تقم بعصر أي شيء قوي أو لاذع مثل البصل أو الثوم. فلن تتخلص من الطعم مهما قمت بتنظيف عصارَتك.
- قم بحزم الخضر الورقية والبقدونس وعشب القمح واليقول على شكل كرة محكمة صغيرة وادفعها في الأنبوب بالدافعة.

تحذير! أوراق الروبارب سامة فهي تحتوي على حمض الأوكساليك - ويجب عدم عصرها أو أكلها.

عصارَة الحمضيات (الشكل B)

يمكن استخدام ملحق ضغط الحمضيات لاستخراج العصير من البرتقال والجريب فروت والليمون والحمض، إلخ.

التجميع

1. قم بت تركيب القارن في عمود الدوران.
2. قم بصف ▼ على فاصل الحمضيات مع ◀ على قاعدة الموتور. أدر الفاصل في اتجاه عقارب الساعة ليصطف ▼ مع ▶.
3. قم بت تركيب المخروط في القارن.
4. ضع الإبريق متعدد الأغراض تحت الفوهة لجمع العصير.

الاستخدام

1. تأكد من أن الجهاز متوقف (O).
2. اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
3. قم بتشغيل العصارَة (I).
4. باستخدام نصف ثمرة فاكهة واحدة في كل مرة، ضع جانب القطعة (اللحم) فوق العصارَة واضغط عليه.
5. بمجرد الانتهاء، قم بإيقاف العصارَة (O).
6. يمكن إدارة الفوهة لأعلى لمنع التلقيط عند الانتهاء من استخدام الجهاز.
7. يمكنك تركيب الغطاء القابل للغلق بالإبريق متعدد الأغراض إذا أردت تخزين أو استخدام الإبريق كزجاجة شرب.

حناصن

- استخدم فاكهة حمضية جيدة وطازجة وناضجة.
- امسح الفاكهة. أدر الفاكهة على جانبها واقطعها نصفين بسكين حاد للقطع خلال مراكز الفصوص.

الخلط (الشكل C)

يتمتع ملحق الخلط متعدد الاستخدامات بعدد من الاستخدامات المختلفة منها مزج الحساء والعصائر والبوريه.

التجميع

1. أضف المكونات إلى الإبريق. لا تملأ الجهاز بعد علامة MAX.
2. اربط مسامير وحدة الشفيرة فوق الإبريق متعدد الأغراض.
3. تأكد من أن الجهاز متوقف (O).
4. أدر الإبريق بالمقلوب وقم بصف ▼ على وحدة الشفيرة مع ◀ على قاعدة الموتور. أدر وحدة الشفيرة في اتجاه عقارب الساعة ليصطف ▼ مع ▶.

الاستخدام

1. اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
2. قم بتشغيل الجهاز (I). للتحكم الدقيق، استخدم وظيفة النبض (⊙).
3. بمجرد الانتهاء، قم بإيقاف الجهاز، ثم قم بلف وحدة الشفيرة عكس عقارب الساعة ليصطف ▼ على وحدة الشفيرة مع ▶ على قاعدة الموتور.
4. أدر الإبريق لأعلى وقم بفك وحدة الشفيرة.
5. يمكنك تركيب الغطاء القابل للغلق بالإبريق متعدد الأغراض إذا أردت تخزين أو استخدام الإبريق كزجاجة شرب.

الجمع بين الاستخدامات

أنه يتم أيضًا استخدام الإبريق متعدد الأغراض عند عصر أو ضغط الحمضيات، يمكنك الجمع بين هذه الوظائف لزيادة الاستخدامات. على سبيل المثال، عند عمل مشروبات باردة:

1. استخدم ملحق ضغط الحمضيات أو العصير لاستخراج العصير في الوعاء.
 2. أضف بقية مكونات المشروبات الباردة للإبريق.
 3. قم بتركيب وحدة الشفيرة (انظر قسم الخلاط).
 4. اخلط المكونات لعمل مشروبات باردة طبيعي بنسبة 100% في المنزل.
- تتطلب معظم وصفات المشروبات الباردة بعض السوائل على شكل عصائر. باستخدام العصائر المصنوعة في المنزل يمكنك ضمان أن تكون عصارتك طبيعية بنسبة 100% دون أي إضافات أو مواد حافظة يمكن أن تكون موجودة في العصائر التجارية.

التنظيف

1. قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
 2. قم بتفكيك الجهاز.
 3. لإخراج المصفاة، قم أولاً بإدارة الفاصل عكس عقارب الساعة ليصطف ▼ مع ▶. ثم قم بإمالة المصفاة من الفاصل.
 4. امسح وحدة الموتور بقطعة قماش مبللة.
 5. اغسل الأجزاء القابلة للفك، إذا انسدت غريال التقشير، أمسكه تحت الصنبور ونظفه بفرشاة على طول سطح الشبكة واغسله بفرشاة نايلون. ولا تحاول دفع الشعيرات خلال الشبكة - حتى لا تكسرها.
- ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون. وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية. يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

وصفات العصارة

مشروب الفيتامين

- يحتوي هذا المشروب على نسبة عالية من فيتامينات B وفيتامين C والكالسيوم المعدني.
- 1 جزرة بيضاء
 - ½ حبة فلفل خضراء
 - 1 بروكلي
 - 2 جزر
 - 1 بطاطا حلوة
 - 1 عود كرفس
- لزيادة الحلاوة، أضف المزيد من الجزر أو الجزر الأبيض.

مشروب الطاقة

- فواكه وخضروات لها حلاوة طبيعية وتصنع مشروبات طاقة ممتازة.
- 2 جزر
 - 3 حبات شمش، منزوعة النوى
 - 2 تفاح
 - 50 مللي لتر لبن
 - 5 جرام بذرة حنطة
 - 5 مللي لتر عسل
- اعصر الفاكهة والخضروات. وقم بتقليب اللبن وبذرة الحنطة والعسل.

الكوكتيل اللذيذ

- 2 جزر
- 1 حفنة جرجير
- 3 طماطم
- 1 ربط كزبرة أو أوراق ريحان
- 1 عود كرفس
- ½ حبة فلفل أحمر
- يوضع قطرات من صوص تاباسكو أو رسيستيرشاير

(اختياري)

مشروب الصيف

- 3 حبات طماطم
- ½ حبة خيار
- 1 عود كرفس
- 1/8 ليمون

لجزر واليقدونس

- 6 جزرات
- 5 عود يقدونس

لملفوف والكرفس والجزر

- ½ ملفوف أخضر
- 2 عود كرفس
- 3 جزرات

الخضار المنشط

- 1 حفنة سبانخ
- 4 عود يقدونس
- 4-6 جزرات

كوكتيل سانشاين

- 2 تفاح
- 100 جرام فراولة

كوكتيل باشون

- 50 جرام فراولة
- ¼ حبة أناناس
- 1 عنقود عنب أسود

الأناناس والجريب فروت

- ½ حبة جريب فروت
- ¼ حبة أناناس

عصير الليمون

- 4 تفاحات
- ¼ ليمون
- يقدم على ثلج.

الأناناس والفراولة والتفاح

- 1 تفاحة
- ¼ حبة أناناس
- 100 جرام فراولة

الكمثرى والتفاح

- 2 تفاح
- 2 حبة كمثرى
- ¼ ليمون