



INSTRUKCJA OBSŁUGI



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

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

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

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

Nous vous souhaitons toute satisfaction quant à l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de la large offre commerciale de notre entreprise **MPM**

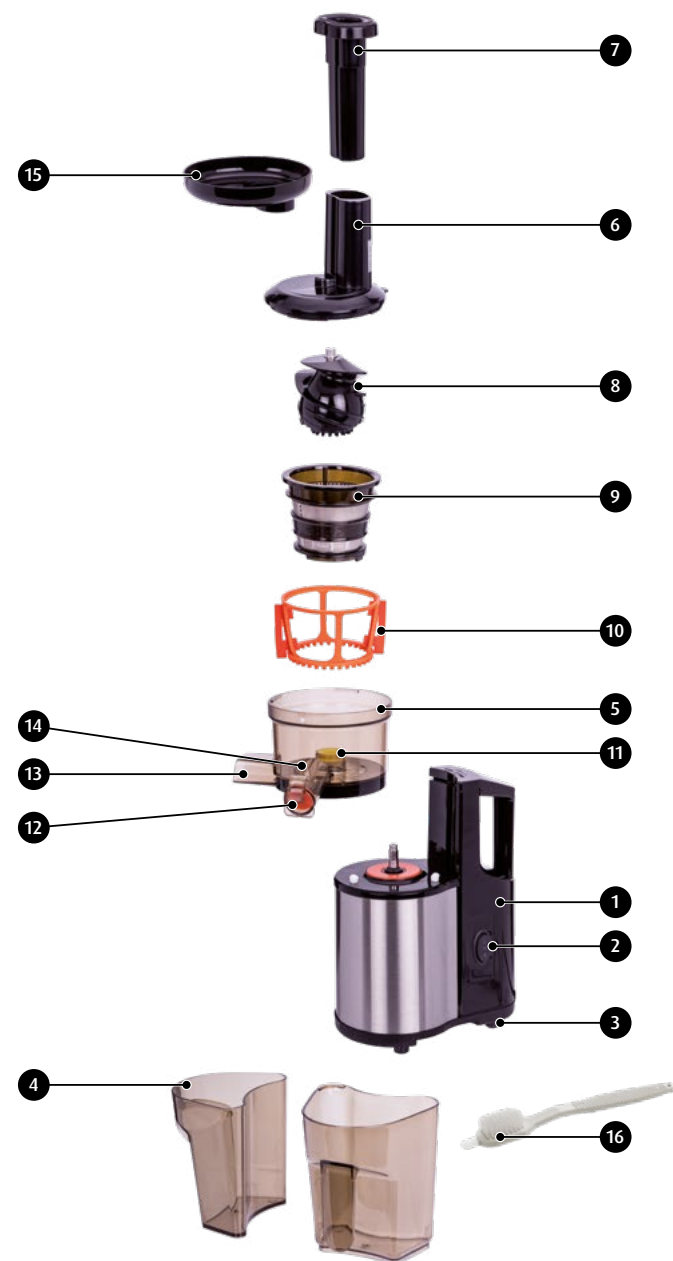
We wensen u veel plezier met het gebruik van ons product en nodigen u uit om gebruik te maken van het brede commerciële aanbod van het bedrijf. **MPM**

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
www.mpm.pl

WYCISKARKA WOLNOBROTOWA MSO-12M Slow juicer/Соковыжималка/Slow juicer/ Extracteur de jus à rotation lente/Slowjuicer

PRZED PIERWYSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	3
EN	USER MANUAL	13
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	24
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	36
FR	MODE D'EMPLOI	47
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	58



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZEGO PRODUKTU!

Wyciskarka wolnoobrotowa to idealne urządzenie dla osób dbających o zdrowie i jakość życia!

Możesz pozyskać sok z większości gatunków warzyw, owoców oraz ziół. Także takich, których nie można stosować w standardowej sokowirówce – natki pietruszki, szpinaku, trawy pszenicznej, soi (mleko sojowe), malin, porzeczek, ananasów, mango i wielu innych.

Proces wytwarzania soku przebiega dzięki dwuetapowej ekstrakcji:

- ✓ miążdżenie/zgniatanie
- ✓ wyciskanie

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

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

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- ▶ Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ Nie wolno pozostawiać bez nadzoru urządzenia przyłączonego do sieci zasilającej podczas pracy.
- ▶ Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- ▶ Nie wieszaj przewodu zasilającego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- ▶ Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim przypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- ▶ Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub uszkodzenie ciała.
- ▶ Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- ▶ Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni
- ▶ Przed zdjęciem pokrywy poczekaj, aż ślimak wyciskający całkowicie zatrzyma się.
- ▶ Nigdy nie wkładaj palców lub sztućców do komory wyciskarki do soków – tylko popychacz służy do wprowadzania żywności!
- ▶ Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części wyciskarki do soków, mające styczność z żywnością.
- ▶ Po każdym użyciu wyciskarki do soków należy ją wyłączyć.
- ▶ Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia.
- ▶ Odstaw i opróżnij pojemnik na odpadki, kiedy będzie pełny.
- ▶ Przed przystąpieniem do pracy, upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane – nie wolno odbezpieczać pokrywy podczas pracy urządzenia.
- ▶ Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.

- ▶ Przed złożeniem lub rozłożeniem wyciskarki do soków należy odłączyć ją od źródła prądu.
- ▶ Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
- ▶ Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuchni elektrycznych i gazowych, palników, piekarników, itp.
- ▶ Nie zatykaj otworu wylotu miąższu i soku podczas pracy urządzenia.
- ▶ Nie przenoś urządzenia podczas pracy.
- ▶ Urządzenie podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej, wyposażonego w bolec uziemiający o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Produkty należy wkładać do otworu podajnika podczas pracy urządzenia, nie można wypełniać owocami lub warzywami otworu podajnika podczas postoju.
- ▶ Uważaj by nie przeładować wyciskarki, nie używaj zbyt dużej siły do popychania produktów przez podajnik.
- ▶ Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź czy pokrywa pojemnika jest dobrze zamocowana.
- ▶ Do popychania produktu stosuj tylko popychacz.
- ▶ Nie zanurzaj napędu urządzenia w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- ▶ Nie wkładaj do podajnika wyciskarki jakichkolwiek twardych materiałów, dużych nasion, lodu ani mrożonych produktów.
- ▶ Należy przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących nominalnego czasu pracy urządzenia: wyciskanie soku – nie więcej niż 10 minut ciągłej pracy. Po wykonaniu cyklu pracy należy odczekać 20-30 minut przed ponownym włączeniem urządzenia. Przestrzeganie powyższych wskazówek przedłuży okres eksploatacji urządzenia.
- ▶ Trzcinę cukrową należy obrać i pociąć na kawałki o wymiarach 20mm x 20mm przed przystąpieniem do jej przetwarzania w urządzeniu. Porcje dodawać kolejno do podajnika po zakończeniu wcześniejszego przetworzenia.
- ▶ Aby uniknąć wypadków podczas pracy urządzenia, zabrania się dotykania ręką lub ostrym narzędziem trzpienia śruby i innych zdejmowanych części oraz zastępowania popychacza pożywienia jakimkolwiek obiektem.
- ▶ Nie używać wyciskarki, jeżeli sito wyciskowe jest uszkodzone.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

- ▶ Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- ▶ Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

OPIS URZĄDZENIA

1. Stacja robocza/obudowa
2. Przełącznik
3. Antypoślizgowe nóżki
4. Pojemniki na sok (1000 ml) i odpadki (800 ml)
5. Główny pojemnik z otworami wylotowymi na odpadki i sok
6. Pokrywa
7. Popychacz
8. Ślimak wyciskający
9. Sito wyciskające ze stali nierdzewnej
10. Moduł automatycznego czyszczenia
11. Tuleja uszczelniająca
12. Zamykany otwór wylotowy soku
13. Otwór wylotowy odpadu
14. Zatyczka gumowa

15. Tacka
16. Szczoteczka do czyszczenia



Urządzenie wyposażone jest w przełącznik.

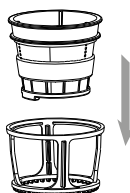
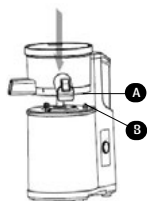
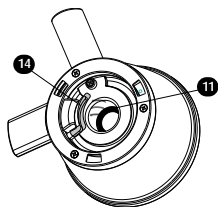
0 urządzenie jest wyłączone

1 włączenie urządzenia

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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



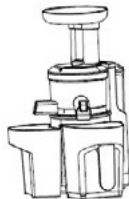
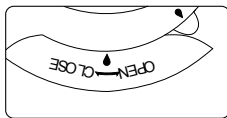
1 Włóż gumową zatyczkę (14) w otwór znajdujący się na spodzie pojemnika (5) i tuleję uszczelniającą (11) w pojemniku (5), jeżeli nie zostały wcześniej zamontowane.

2 Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Załóż na stację roboczą (1) pojemnik (5) tak, aby w 3 wgłębieniach (A) na spodzie pojemnika (5) znalazły się 3 występy (B) umieszczone na górnej powierzchni obudowy. Następnie załóż zatyczkę na otwór wylotu soku.

3 Nałóż moduł automatycznego czyszczenia (10) na sito wyciskające (9).

4 Włóż i dopasuj sito trące ze stali nierdzewnej (9) z modułem automatycznego czyszczenia (10) do środka pojemnika (5) tak, aby wypustka w sicie trafiła we wgłębienie w pojemniku (5) a oznaczenia umieszczone na sicie wyciskającym (9) i pojemniku (5) znajdowały się na przeciwko siebie.

5 Włóż ślimak wyciskający (8) w sitko wyciskające (9).



6

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

7

Nałóż tackę (15) na pokrywę(6). Wsuń pojemniki (4) pod wylot soku (12) i odpadu (13).

8

Do otworu podawania produktów spożywczych w pokrywie włóż popychacz (7).

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

PRZYGOTOWANIE WARZYW I OWOCÓW

RODZAJ PRODUKTÓW	PRZYKŁAD	PRZYGOTOWANIE
TWARDE KORZENIOWE Uwaga: nie wkładaj na raz dużej ilości warzyw czy owoców. Duża ilość może zapychać kanał wsadowy lub ślimak wyciskający, co mogłoby spowodować zablokowanie urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> • marchew • burak • seler 	Umyj wszystkie produkty i pokrój na możliwie długie części tak aby łatwo przechodziły przez kanał wsadowy. Dużą marchew przekrój tylko wzdłuż na cztery części. Obetnij zieloną końcówkę ok. 1cm. Końcowe partie kawałków dopchnij popychaczem. <ul style="list-style-type: none"> – buraki, seler kroimy jak jabłka na ok. 8 części
PAMIĘTAJ: Należy stanowczo docisnąć wyciskane twarde warzywa czy też owoce do wolno obracającego się mechanizmu. W celu ułatwienia sobie pracy należy pokroić większe marchewki wzdłuż, na dwie lub więcej części. W celu docięnięcia ostatniej porcji wyciskanych produktów, użyj popychacza.		
TRAWY ZBÓŻ	<ul style="list-style-type: none"> • pszenica • jęczmień 	Potnij trawę na pożądaną długość i ją opłucz. Wkładaj niewielkie ilości trawy do otworu wsadowego – da to lepszy efekt przy wyciskaniu. W razie potrzeby użyj popychacza. <ul style="list-style-type: none"> – zielenina: nie wkładaj zbyt dużo naraz – będzie ciężko się wyciskać.

PAMIĘTAJ! Trawy zbóż zawierają w sobie składniki powodujące powstawanie piany podczas wyciskania. W celu zminimalizowania tego zjawiska należy wyciskać świeżą trawę. Można również schłodzić trawę oraz ślimak wyciskający, wkładając je do lodówki na noc, a przynajmniej na 2 godziny przed wyciskaniem lub bezpośrednio przed spryskać zimną wodą. Jeśli nie przeszkadza ci zmieszanie soku z trawy z sokiem z marchwi, możesz osiągnąć naprawdę dużą ilość soku z trawy wyciskając jednocześnie minimalną ilość marchwi, pomoże to w oczyszczaniu sitka podczas wyciskania.

TWARDE OWOCE	<ul style="list-style-type: none"> • jabłka 	WAŻNE: Wybieraj głównie twarde, soczyste gatunki. Umyj i pokrój owoce w skórce na kawałki łatwo mieszczące się w otworze wsadowym (ok. 8 części). Owoce można podawać razem z gniazdami nasieniowymi, należy pozbyć się jedynie ogonków. Nie wkładaj zbyt dużo kawałków owoców naraz – będzie ciężko się wyciskać.
MIĘKKIE OWOCE/WARZYWA	<ul style="list-style-type: none"> • pomidory • brzoskwinie • winogrono 	Umyj produkty i pokrój je na kawałki łatwo mieszczące się w otworze wsadowym. Jeśli to konieczne oberz ze skórki. Nie umieszczaj zbyt dużej ilości kawałków owoców w otworze wsadowym, tak by go nie przepełnić. Dopchnij popychaczem.
CYTRUSY	<ul style="list-style-type: none"> • pomarańcze • grejpfruty • cytryny 	Owoce oberz ze skórki i usuń nadmiar białego włókna. Podziel na naturalne cząstki.

WYCISKANIE SOKU

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

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

1. Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu upewnij się, że urządzenie jest wyłączone (pozycja 0)
2. Dokładnie umyj owoce i warzywa, z których zamierzasz zrobić sok, a następnie pokrój je na małe kawałki (lecz nie plastry lub drobne kawałki) tak, aby swobodnie można było je wrzucić do urządzenia przez otwór w pokrywie (6).
3. Podstaw pojemnik na sok i odpadki (4) pod odpowiednie otwory głównego pojemnika (5). Otwórz wylot soku (12) zatyczką wylotu soku.
4. Włącz wyciskarkę wolnoobrotową za pomocą włącznika (2).
5. Wrzuć owoce i warzywa do otworu w pokrywie (6) popychając je tylko i wyłącznie popychaczem (7).
6. Od czasu do czasu sprawdzaj, czy pojemniki na odpadki i sok (4) nie są zapełnione – w przypadku konieczności opróżnienia wyłącz najpierw urządzenie za pomocą wyłącznika (2) i zatkać wylot soku (12) zatyczką wylotu soku.
7. Urządzenie może zatrzymać swoją pracę w momencie kiedy napotka na zbyt duży opór. W takiej sytuacji należy je wyłączyć (2), gdyż może to oznaczać, że wrzucone kawałki warzyw bądź owoców są za duże. Zdarza się to głównie przy twardych warzywach i owocach. Należy wtedy przełączyć włącznik (2) na funkcję reverse. Wyciskarka do soków włączy wsteczne obroty powodując odblokowanie silnika. Gdy problem nadal występuje należy zdemontować urządzenie, oczyścić i ponownie je zmontować (patrz pkt. „Montaż wyciskarki do soku”).

UWAGA! Nie wolno odblokowywać pokrywy (6) podczas pracy wyciskarki do soków! W pokrywie znajduje się zabezpieczenie, które po jej odblokowaniu wyłączy pracę silnika. Nie zamykaj zatyczki, gdy wyciskasz sok ze składników, z których tworzy się pianą (np. jabłka, seler). Zachowaj ostrożność, jeżeli wyciskasz sok przy za-

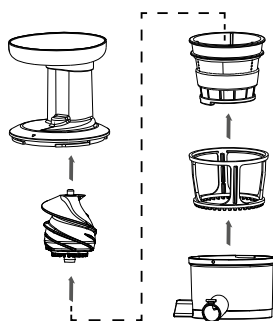
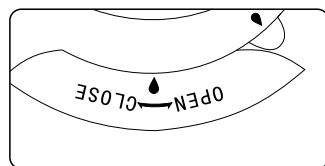
mkniętej zatykce. Jeżeli ilość soku zebrana w głównym pojemniku (5) przekracza jego objętość, nadmiar soku może się wylać.

UWAGI OGÓLNE

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

DEMONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW

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



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Łatwe i szybkie czyszczenie wszystkich zdejmowanych elementów, dzięki możliwości mycia w zmywarce.

1. Wyłącz urządzenie przed przystąpieniem do czyszczenia.
2. Obudowę główną można czyścić wilgotną ściereczką (jeżeli istnieje taka potrzeba, można dodać niewielką ilość detergentu).
3. Wszystkie części mające styczność z żywnością umyj dokładnie po każdym użyciu w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentów, najlepiej natychmiast po zakończeniu wyciskania soku.
4. Nie używaj do czyszczenia silnych środków czyszczących, acetonu, alkoholu, ostrych materiałów, itp. Ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
5. Sitko wyciskające należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Szczoteczka (16), która jest dodawana do kompletu, idealnie nadaje się do doczyszczenia tej części.
6. Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia w wodzie lub innych płynach!
7. Jeżeli wystąpią przebarwienia elementów wyciskarki do soków pod wpływem marchewek, pomarańczy, itp. można je przetrzeć ściereczką z dodatkiem oleju spożywczego.
8. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu wszystkich części, wyciskarkę do soków należy złożyć (patrz pkt. „MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW”).

OBJAWY NIEPRAWIDŁOWEGO FUNKCJONOWANIA

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

SKŁADNIKI ODŻYWCZE OWOCÓW I WARZYW

Owoc / warzywo	Witamina / substancja mineralna	Kilokalorii / kalorii
Jabłko	Witamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Morela	Błonnik, potas	30 g = 85 kJ (20 cal)
Burak cukrowy	Folacyna, błonnik, burak jest bogatym źródłem witaminy C i potasu	160 g = 190 kJ (45 cal)
Borówka	Witamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapusta	Witamina C, potas, folacyna, witamina B6, błonnik	100 g = 110 kJ (26 cal)
Marchew	Witamina A, C, B6, błonnik	120 g = 125 kJ (30 cal)
Seler	Witamina C, potas	80 g = 55 kJ (7 cal)
Ogórek	Witamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Koper włoski	Witamina C, błonnik	300 g = 145 kJ (35 cal)
Winogrona	Witamina C, B6, potas	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Witamina C, potas	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Witamina C, folacyna, błonnik, witamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarynka (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	180 g = 355 kJ (85 cal)
Brzoskwinia (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	150 g = 205 kJ (49 cal)
Gruszka	Błonnik	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Witamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Truskawka	Witamina C, żelazo, potas i magnez	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomidor	Witamina C, błonnik, witamina E, folacyna, witamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

ORZEŹWIENIE

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

ORZEŹWIENIE II

- ✓ 6 jabłek (każde pokroić na 8 części z rdzeniem i pestkami)
- ✓ pęczek natki pietruszki
- ✓ 2 łodygi selera naciowego
- ✓ plaster (1 cm) imbiru

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:

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

WITALNOŚĆ

- ✓ 6 marchwi (bardzo dużą marchew przeciąć wzdłuż i w poprzek, średnią tylko wzdłuż)
- ✓ 4 jabłka (każde pokroić na 8 części z rdzeniem i pestkami)
- ✓ 2 średnie łodygi selera naciowego
- ✓ plaster (1 cm) imbiru do smaku

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:

Wycisnąć część marchwi, jabłka, łodygi selera i imbir. Robić to naprzemiennie twarde – miękkie, uzyskamy dzięki temu lepszą efektywność. Wycisnąć resztę marchwi na koniec. Można też dodać ananas, burak, pomarańczę itp. z każdym dodanym warzywem zmieniając walory smakowe.

KOKTAJL CHLOROFILOWY

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

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

NEKTAR CYTRUSOWY

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

OCZYSZCZANIE WĄTROBY

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

DLA URODY

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

SLIMFIT

- ✓ 1 grejpfrut
- ✓ 3 krążki ananasa
- ✓ 2 pomarańcze
- ✓ 2 marchewki
- ✓ 1 cm korzeń imbiru

Można też dodać natkę, seler naciowy.

LEMONIADA OWOCOWA

- ✓ 3 jabłka twarde
- ✓ 3 pomarańcze średnie (obrane na 8 części)
- ✓ ½ cytryny

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

SMAK JESIENI

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

Wycisnąć marchew, szpinak, jabłka – naprzemiennie.

MASŁO ORZECHOWE / MIGDAŁOWE

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

Można dodawać trochę wody bądź oleju w celu rozluźnienia konsystencji.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Maksymalny czas pracy ciągłej (KBmax): 10 min

Poziom hałasu: L_{WA} : 61 dB

Długość przewodu sieciowego: 1,0 m



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

THANK YOU FOR PURCHASING OUR PRODUCT!

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

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

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

- ✓ crushing
- ✓ extrusion

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ Read carefully this manual before using the appliance.
- ▶ Close supervision is necessary when using the appliance near children.
- ▶ Do not use the appliance for the purposes different than it was designed for.
- ▶ Do not leave the appliance switched on when unattended.
- ▶ Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other liquids.
- ▶ Do not place the cord over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- ▶ Always unplug the appliance when it is not in use or before cleaning.
- ▶ Do not use the appliance if it is damaged, also if the power cord or plug is damaged - return the appliance for repair to an authorized service centre.
- ▶ To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer.
- ▶ Do not touch the appliance with wet hands.
- ▶ Use the appliance on a flat and stable surface.
- ▶ Before removing the lid wait until the snail extruder has completely stopped.
- ▶ Never insert your fingers or cutlery inside the juice extractor's chamber - place the food with the pusher only!
- ▶ Before the first use wash all the parts of the juice extractor which are in contact with food.
- ▶ Always switch off the juice extractor after use.
- ▶ Avoid contact with moving parts of the appliance.
- ▶ Put aside and empty the waste container when it is full.
- ▶ Before you start working with the appliance, make sure all its elements are properly assembled - never remove the lid when the appliance is running.
- ▶ This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Before assembly or disassembly of the juice extractor, unplug it from the power outlet.
- ▶ This appliance has been designed for domestic use only.
- ▶ Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc.

- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Do not block the pulp and juice outlet during operation.
- Do not move the appliance during operation.
- The appliance shall be plugged to an outlet with a protective earth pin with the supply voltage meeting the parameters specified on the nameplate of the appliance.
- The product should be placed into the feeder opening during operation, do not fill the feeder with fruits and vegetables at a standstill.
- Be careful not to overload the juicer, do not push the products too hard through the feeder.
- Before use, check if the container cover is securely fastened.
- Use the pusher only to push the product.
- Do not immerse the drive in water, do not wash under running water.
- Do not load any hard materials, large seeds, ice or frozen products into the feeder.
- Observe the following recommendations for the nominal operating time: juicing - no more than 10 minutes of continuous operation. After completing operation cycle, wait 20-30 minutes before restarting the appliance. Compliance with the above will prolong the life of the product.
- Prior to the processing, sugarcane should be peeled and cut into pieces with dimensions of 20mm x 20mm. Portions should be added successively after the previous processing is finished.
- To avoid accidents during operation, do not touch the bolt pin or other removable parts with hand or sharp tool, do not use other objects to push the product.
- Do not use the juicer if the extrusion sieve is damaged.
- Do not connect the power plug with wet hands.
- Do not pull the plug by holding the power cord.
- Do not use the appliance outdoors.
- Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/asphyxiation hazard!**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE:

1. Workstation/housing
2. Switch
3. Non-slip feet
4. Container for juice (1000 ml) and waste (800 ml)
5. Main container with outlets for waste and juice
6. Cover
7. Pusher
8. Snail extruder
9. Stainless steel extrusion sieve
10. Automatic cleaning module
11. Sealing sleeve
12. Lockable juice outlet
13. Waste outlet
14. Rubber plug

15. Tray
16. Cleaning brush



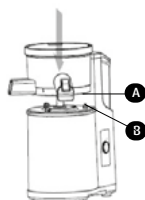
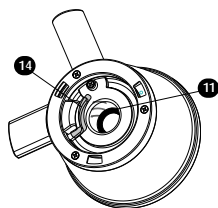
The appliance is equipped with a switch.

- 0** appliance is switched off
- 1** switching on the appliance
- R** rotation in the opposite direction, the so called reverse gear, to run it, press and hold the button

BEFORE FIRST USE

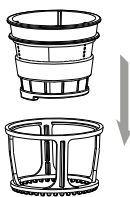
1. Take the appliance out of the box, remove all protective cardboards and foil.
2. Wash the appliance thoroughly, in particular the parts which come in contact with the food.
3. The juice extractor is equipped with a safety system - the appliance can work only if the lid is assembled properly (6).

JUICE EXTRACTOR ASSEMBLY



- 1 Insert the rubber plug (14) into the hole on the bottom of the container (5) and the sealing sleeve (11) in the container (5), if not previously installed.

- 2 Place the appliance on a smooth, stable and flat surface. Mount the container (5) on the workstation, so that the 3 protrusions (B) on top of the housing fit into 3 recesses (A) on the bottom of the container (5). Next, insert a plug onto the juice outlet opening.



- 3 Insert the automatic cleaning module (10) onto the juicer extracting strainer (9).



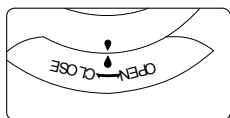
- 4 Insert and adjust the stainless steel strainer (9) with the automatic cleaning module (10) in the container (5) so that the projection on the strainer is inserted in the container groove (5) and markings on the strainer (9) and container (5) face each other.



- 5 Insert the snail extruder (8) into the extrusion sieve (9).



- 6 Place the cover (6) on the container (5) inserting the projections in the grooves located in the bowl and turn the cover (6) clockwise home so that the protective projection in the cover (6) fits in the recess in the workstation (1) (confirmed by an audible click). Mind the markings on the device. In this way you remove the protection against operation the appliance if improperly assembled.



- 7 Place the tray (15) on the cover (6). Place the container (4) under the juice (12) and waste outlet (13).



8 Insert the pusher (7) into the feeder inlet in the cover (6).

NOTE! MPM fruit and vegetable juicer is equipped with a motor with a speed reduction gear, which is why the appliance needs time to process the ingredients. Haste, attempts to insert large vegetables and fruits, large quantities at a time, too much pressure on the pusher may block the appliance.

PREPARATION OF VEGETABLES AND FRUIT

TYPE OF PRODUCTS	EXAMPLE	PREPARATION
HARD ROOT CROPS Note: do not insert large amounts of vegetables or fruit at a time. Large amounts can clog the inlet channel or snail extruder which could cause blockage of the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> ● carrot ● beetroot ● celery 	Wash all the products and cut into long pieces so they can easily pass through the inlet channel. Large carrots should be cut lengthwise into four pieces. Cut the green tip approx. 1 cm. Push the final parts with a pusher. <ul style="list-style-type: none"> – beets and celery should be cut as apples into approx. 8 parts
REMEMBER: Hard vegetables or fruit should be firmly pressed into slowly rotating mechanism. For ease of work, cut larger carrots lengthwise into two or more parts. Use the pusher to push the last portion of products.		
CEREAL GRASSES	<ul style="list-style-type: none"> ● wheat ● barley 	Cut the grass to desired length and rinse it. For a better extrusion effect, insert small amounts of grass into the inlet. If necessary use the pusher. <ul style="list-style-type: none"> – Greens: do not insert too much at a time to
REMEMBER: Cereal grasses contain ingredients that cause foaming during extrusion. To minimize this phenomenon, use fresh grass. You may also cool the grass and snail extruder by putting them in the fridge overnight or at least 2 hours prior to extrusion, or spray with cold water immediately before extrusion. If you do not mind mixing grass juice with carrot juice, you can produce a really large amount of grass juice using minimum amount of carrots at the same time, it will help clean the filter during extrusion.		
HARD FRUIT	<ul style="list-style-type: none"> ● apples 	IMPORTANT: Choose mainly hard, juicy apples. Wash and cut unpeeled fruit into pieces which fit into the inlet (approx. 8 pieces). Fruits can be used with cores, remove stems only. For ease of extrusion do not put too many pieces at a time.
SOFT FRUIT/VEGETABLES	<ul style="list-style-type: none"> ● tomato ● peach ● grape 	Wash the products and cut them into pieces which fit into the inlet. If necessary peel them. Do not put too many fruit pieces into the inlet, to avoid overflowing. Push them with the pusher.
CITRUS FRUIT	<ul style="list-style-type: none"> ● orange ● grapefruit ● lemon 	Peel the fruit and remove excessive white fibre. Split into natural pieces.

JUICE EXTRACTION

NOTE! Fruits with seeds such as peaches, plums, cherries, must be pitted first, stones removed.

NOTE! Do not cut vegetables and fruits into thin slices, cubes, etc. Too small or too large pieces will result in slow juicing.

1. Place the appliance on a smooth, stable and flat surface. Before plugging the appliance make sure it switched off (position 0)
2. Thoroughly wash fruits and vegetables to be juiced, then cut them into small pieces (but not slices or small pieces), so that they can easily pass through the hole in the cover (6).
3. Put the juice and waste container (4) under corresponding openings in the main container (5). Remove the plug from the juice outlet (12).
4. Turn on Slow Juicer using the switch (2).
5. Put fruits and vegetables into the hole in the cover (6) by pushing them with the pusher only (7).
6. From time to time check if the waste and juice container (4) is no filled - if you need to empty it, first switch off the appliance using the switch (2) and plug the juice outlet (12) with a plug.
7. The appliance may stop in the case of high resistance. In such a situation turn it off (2), as this may indicate that the pieces of vegetables and fruits are too large. This occurs mainly in case of hard fruits and vegetables. You should turn the switch (2) to reverse position. The juice extractor will start to operate in reverse mode to unlock the motor. If the problem persists, disassemble the appliance, clean and re-assemble it (see point. "Juice extractor assembly").

NOTE! Never open the cover (6) when the juice extractor is running! The cover has a safety feature which turns off the motor when released. Do not close the plug while extracting juice from ingredients generating foam (e.g. apple, celery). Exercise caution while extracting juice when the plug is closed. If the amount of juice in the main container (5) exceeds its capacity, excess juice may overflow.

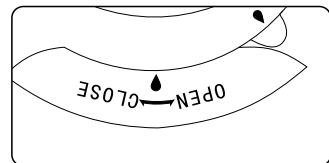
GENERAL REMARKS

1. Use whenever possible fresh and ripe fruits and vegetables.
2. Soft and very ripe fruit will result in a juice being less clear.
3. A few drops. of lemon juice will slow down this process.
4. If the juice is too dense, add some water.

JUICE EXTRACTOR DISASSEMBLY

1. Switch off the appliance using the switch (2) and remove the plug from the socket.
2. Wait until the snail extruder has completely stopped.
3. Remove the pusher (7) from the cover (6).
4. Remove the cover (6) by turning it counter-clockwise.

==>>

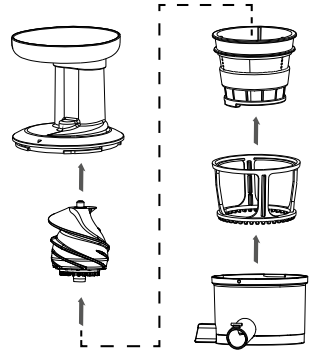


- Disassemble individual parts in reverse order to the assembly (snail extruder (8), extrusion sieve (9), automatic cleaning module (10), main container with waste and juice outlet (5)).
====>
- Wash all the parts thoroughly.

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE! Proper cleaning and maintenance extends the life of juice extractor. Since the juicer extracts minerals, including calcium, after each use wash all the parts of appliance using agents that prevent deposition of calcium.

- Switch off the appliance before you start cleaning.
- Clean the main body with a wet wipe (if necessary add some detergent).
- All parts that come in contact with the food must be cleaned thoroughly after each use in hot water with a small amount of detergent, preferably once you finish using the appliance.
- Do not clean the appliance using strong cleaning agents, acetone, acute materials, etc.
- Clean the extrusion sieve thoroughly after each use. Brush (16), which is provided together with the set, is ideal for cleaning this part.
- Do not immerse the base of unit in water or any other liquids!
- Any discolouration from carrots, oranges, etc. can be removed with a cloth soaked in cooking oil
- After cleaning and drying all parts, the juicer must be assembled (see section: "ASSEMBLING THE JUICER").



SIGNS OF MALFUNCTION

SIGNS	MAKE SURE
The engine is not running	<ul style="list-style-type: none"> – the power cord is plugged – the upper lid is properly closed – something is clogged when loading the products to be processed.
The machine stops working	<ul style="list-style-type: none"> – the appliance is properly assembled – it is not overloaded – the product to be extruded is prepared in appropriate pieces
"Jam" in the inlet channel	<ul style="list-style-type: none"> – If you juice a lot of soft products, try alternately pushing them with a hard product (e.g. push orange or apple with a carrot). Choose fresh products with no signs of rotting – Turn the switch to reverse position a few times. – Do not overfill the inlet channel with products, insert the products one by one, wait until they are processed. – If the cause is still unknown clean and reassemble the appliance.
Pulp ceases to escape	<ul style="list-style-type: none"> – Push with a hard product

NUTRIENTS IN FRUIT AND VEGETABLES

Fruit/vegetables	Vitamins/mineral substances	Kilocalories/calories
Apple	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Apricot	Fibre, potassium	30 g = 85 kJ (20 cal)
White beet	Folacin, fibre, beetroot is rich in vitamin C and potassium	160 g = 190 kJ (45 cal)
Blueberry	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Cabbage	Vitamin C, potassium, folacin, vitamin B6, fiber	100 g = 110 kJ (26 cal)
Carrot	Vitamin A, C, B6, fiber	120 g = 125 kJ (30 cal)
Celery	Vitamin C, potassium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Cucumber	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fennel	Vitamin C, fiber	300 g = 145 kJ (35 cal)
Grapes	Vitamin C, B6, potassium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C, potassium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Vitamin C, folacin, fibre, vitamin A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarine (without seeds)	Vitamin C, B3, potassium, fibre	180 g = 355 kJ (85 cal)
Peach (without seeds)	Vitamin C, B3, potassium, fibre	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pear	Fiber	150 g = 205 kJ (60 cal)
Pineapple	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Strawberry	Vitamin C, iron, potassium and magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomato	Vitamin C, fibre, vitamin E, folacin, vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

REFRESHMENT

- ✓ 6 apples (cut each into 8 pieces with core and seeds)
- ✓ bunch of parsley
- ✓ a few mint leaves

REFRESHMENT II

- ✓ 6 apples (cut each into 8 pieces with core and seeds)
- ✓ bunch of parsley
- ✓ 2 stalks of celery
- ✓ slice (1cm) of ginger

THE WAY OF PREPARATION:

First squeeze two or three apples.
Next squeeze a bunch of parsley, mint leaves, ginger and celery.
Finally squeeze remaining apples.

VITALITY

- ✓ 6 carrots (cut a very large carrot lengthwise and crosswise, medium one only lengthwise)
- ✓ 4 apples (cut each into 8 pieces with core and seeds)
- ✓ 2 medium stalks of celery
- ✓ slice (1cm) of ginger as desired

THE WAY OF PREPARATION:

Squeeze a part of carrot, apple, stalk of celery and ginger.
Do it alternately hard - soft to achieve better efficiency.
Squeeze the remaining carrot.
You may add pineapple, beet, orange, etc. changing the taste with each added vegetable.

CHLOROPHYLL COCKTAIL

The juice is made from green plants, you may use different each day, e.g. spinach, different varieties of lettuce, lamb's lettuce, beetroot, wheat grass, barley, parsley, celery, etc. in the amount of approx. a handful for 2 portions. To obtain the maximum amount of juice put separately leaves into the inlet channel and push it with a hard product (piece of apple, carrot, etc.). Then pour water into the blender (500ml), squeezed juice and a fruit: banana, strawberry, peach, pear, etc. Mix a few minutes. Drink slowly.

NOTE! Chlorophyll cocktail has an extraordinary detoxification effect, therefore, just like beet juice, drink it slowly and more than 300-400 ml per day.

CITRUS NECTAR

- ✓ ½ or a small grapefruit (peel and crush into pieces)
- ✓ 3 medium oranges (peel and crush into pieces)
- ✓ ½ of a small lime or lemon (peel and cut into 2 pieces)
- ✓ you may add a pineapple

LIVER CLEANSING

- ✓ 0,5 of beetroot
- ✓ 5 carrots
- ✓ 2 cm of fresh cucumber
- ✓ 3 apples
- ✓ small bunch of parsley or lettuce

FOR BEAUTY

- ✓ 4 oranges
- ✓ 5 carrots
- ✓ 1 stalks of celery
- ✓ small bunch of parsley
- ✓ ginger root (approx. 1 cm)

SLIMFIT

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

You may add parsley leaves, celery.

FRUIT LEMONADE

- ✓ 3 hard apples
- ✓ 3 medium oranges (peeled into 8 pieces)
- ✓ ½ of lemon

Squeeze all fruits, alternately soft and hard ones.
You may serve with mint and ice.

TASTE OF AUTUMN

- ✓ 1kg of carrot
- ✓ 0,1 kg of fresh spinach
- ✓ 2 apples

Squeeze carrots, spinach, apples - alternately

PEANUT/ALMOND BUTTER

Peanuts or almonds (approx. 0,5 kg) cover with water and soak overnight. In the morning drain the water, prepare SlowJuicer for use. Put a few peanuts/almonds into the inlet at a time to avoid clogging. You may add some water or oil to make it smoother.

TECHNICAL DATA

Technical parameters are indicated on the product nameplate.

Maximum continuous operating time KB max: 10 min

Noise level: L_{WA} : 61 dB

Length of power cord: 1.0m



PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

Poland



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

БЛАГОДАРИМ ЗА ПОКУПКУ НАШЕГО ИЗДЕЛИЯ!

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

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

Процесс изготовления сока протекает благодаря двухэтапной экстракции:

- ✓ измельчение/раздавливание*
- ✓ выдавливание*

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

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

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

УКАЗАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- ▶ Перед использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.
- ▶ Будьте особенно осторожны, если вблизи устройства находятся дети!
- ▶ Не используйте устройство для несвойственных ему целей - используйте его только по назначению.
- ▶ Устройство, подсоединенное к сети питания, нельзя оставлять без присмотра.
- ▶ Не погружайте устройство, провод и штепсель в воду или другие жидкости.
- ▶ Не вешайте провод питания на острые края и предотвращайте его контакт с горячими поверхностями.
- ▶ Всегда вынимайте штепсель из сетевого гнезда, если Вы не пользуетесь устройством или собираетесь приступить к его очистке.
- ▶ Не пользуйтесь поврежденным устройством или когда повреждены сетевой провод или штепсель - в таком случае отдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к поломке устройства, пожару или телесному повреждению.
- ▶ Не касайтесь устройства мокрыми руками.
- ▶ Пользуйтесь устройством на гладкой и устойчивой поверхности.
- ▶ Прежде чем снять крышку, дождитесь полной остановки выжимного шнекового механизма.
- ▶ Никогда не вкладывайте пальцы или столовые приборы в камеру соковыжималки - только толкатель служит для закладки продуктов!
- ▶ Перед первым использованием помойте все части соковыжималки, которые контактируют с продуктами.
- ▶ После каждого использования соковыжималку следует выключать.
- ▶ Избегайте контакта с движущимися частями устройства.
- ▶ Отставьте и опорожните контейнер для жмыха, когда он будет полным.
- ▶ Прежде чем приступить к работе, удостоверьтесь, что все элементы устройства правильно смонтированы - нельзя снимать крышку с предохранителя во время работы устройства.
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте не младше 8 лет и люди с ограниченными физическими, умственными возможностями и люди, не имеющие опыта обращения с оборудованием, если будет обеспечен надзор или проведен инструктаж касательно безопасности пользования устройством - таким образом, чтобы связанные с ним угро-

зы были понятны. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и обслуживание оборудования.

- ▶ Следует обращать внимание, чтобы дети не игрались оборудованием/устройством.
- ▶ Прежде чем приступать к сборке или разборке соковыжималки, следует отсоединить ее от источника тока.
- ▶ Устройство предназначено только для домашнего пользования.
- ▶ Не ставьте устройство поблизости электрических и газовых плит, горелок, духовок, и т. п.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- ▶ Не закрывайте отверстие для выхода мякоти и сока во время работы устройства.
- ▶ Не переносите устройство во время работы.
- ▶ Устройство подсоединяйте к гнезду электрической сети, оборудованному заземляющим проводом, напряжение которого соответствует указанному на маркировочном щитке устройства.
- ▶ Продукты следует закладывать в загрузочное отверстие во время работы устройства; нельзя наполнять загрузочное отверстие фруктами или овощами во время простоя устройства.
- ▶ Следите за тем, чтобы не перегрузить соковыжималку; не применяйте слишком большое усилие для проталкивания продуктов через загрузочное отверстие.
- ▶ Прежде чем запустить устройство в работу, проверьте, хорошо ли закреплена крышка контейнера.
- ▶ Для проталкивания продукта применяйте только толкатель.
- ▶ Не окунайте привод устройства в воду, не мойте его под проточной водой.
- ▶ Не вкладывайте в загрузочное отверстие соковыжималки каких-либо твердых материалов, больших семян, льда либо замороженных продуктов.
- ▶ Следует соблюдать нижеупомянутые рекомендации, касающиеся номинальной продолжительности работы устройства: выжимание сока - не более 10 минут непрерывной работы. После выполнения цикла работы следует подождать 20-30 минут до повторного включения устройства. Соблюдение вышеупомянутых указаний продлит срок эксплуатации устройства.
- ▶ Сахарный тростник следует очистить и порезать на кусочки размером 20 мм x 20 мм, прежде чем приступить к его переработке в устройстве.

Порции в загрузочное отверстие добавлять поочередно после окончания предыдущей переработки.

- ▶ Чтобы избежать несчастных случаев во время работы устройства, запрещается касаться рукой или острым инструментом стержня болта и других снимающихся частей, а также замещение толкателя продуктов каким-либо другим предметом.
- ▶ Не использовать соковыжималку, если повреждено выжимное сито.
- ▶ Не подсоединяйте штепсель к сетевому гнезду мокрыми руками.
- ▶ Не вынимайте штепсель из сетевого гнезда, вытягивая его за провод.
- ▶ Не пользуйтесь устройством на свежем воздухе.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА:

1. Рабочая установка/корпус
2. Переключатель
3. Антискользящие ножки
4. Контейнеры для сока (1000 мл) и жмыха (800 мл)
5. Главный контейнер с выходными отверстиями для жмыха и сока
6. Крышка
7. Толкатель
8. Выжимной шнековый механизм
9. Выжимное сито из нержавеющей стали
10. Модуль автоматической очистки
11. Уплотнительная втулка
12. Закрывающееся выходное отверстие для сока
13. Выходное отверстие для жмыха
14. Резиновая пробка

15. Лоток
16. Щеточка для очистки



Устройство оборудовано выключателем.

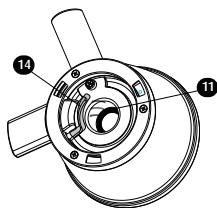
- O** устройство выключено
- 1** включение устройства
- R** вращение в обратном направлении, так называемый обратный ход; чтобы его запустить, следует придерживать нажатой кнопку.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ

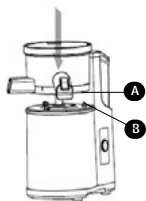
1. Выньте устройство из коробки и снимите все защитные упаковочные картонки и пленки.
2. Тщательно помойте и высушите устройство, в частности те элементы, которые непосредственно контактируют с продуктами.

3. Соковыжималка оснащена системой безопасности - устройство может быть включено только в случае правильного монтажа крышки прибора (6).

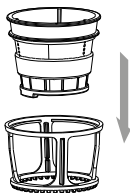
МОНТАЖ СОКОВЫЖИМАЛКИ



1 Вложите резиновую пробку (14) в отверстие, находящееся внизу контейнера (5) и уплотнительную втулку (11) в контейнер (5), если они не были вмонтированы предварительно.



2 Установите устройство на гладкой, устойчивой и плоской поверхности. Установите на рабочую установку (1) контейнер (5) таким образом, чтобы в 3-х углублениях (А) внизу контейнера (5) оказались три выступа (В), находящиеся на верхней поверхности корпуса. Затем вставьте заглушку в отверстие для выхода сока.



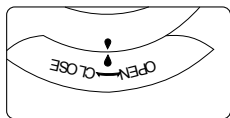
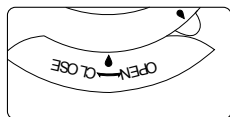
3 Наденьте модуль автоматической очистки (10) на терку (9).



4 Вставьте и выровняйте терку из нержавеющей стали (9) с модулем автоматической очистки (10) в контейнер (5) так, чтобы выступ на терке попал в углубление в контейнере (5), а обозначения, размещенные на терке (9) и контейнере (5) находились напротив друг друга.



5 Вложите выжимной шнековый механизм (8) в выжимное сито (9).



6

Наденьте крышку (6) на контейнер (5), попадая выступами в пазы чаши, и поверните крышку (6) до упора по часовой стрелке до щелчка фиксатора так, чтобы предохранительный выступ в крышке (6) попал в паз рабочей станции (1). Обратите внимание на обозначения на приборе. Таким образом устраняется блокировка запуска устройства при неправильном монтаже.

7

Наденьте лоток (15) на крышку (6). Вставьте контейнеры (4) под выходные отверстия для сока (12) и жмыха (13).

8

В отверстие для подачи продуктов питания в крышке (6) вставьте толкатель (7).

ВНИМАНИЕ! Соковыжималка для фруктов и овощей производства компании МРМ оборудована двигателем с передачей, снижающей обороты, поэтому устройство требует больше времени на обработку используемых компонентов. Поспешность, попытки заложить большие овощи и фрукты либо большое их количество за один раз, а также сильное давление толкателя может привести к блокированию устройства.

ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

ВИД ПРОДУКТОВ	ПРИМЕР	ПОДГОТОВКА
ТВЕРДЫЕ КОРНЕПЛОДЫ Примечание: не закладывайте за один раз большое количество овощей или фруктов. Большое количество может забить загрузочный канал или выжимной шнековый механизм, что может привести к блокированию устройства.	<ul style="list-style-type: none"> • морковь • свекла • сельдерей 	Помойте и порежьте все продукты по возможности на длинные части таким образом, чтобы они легко проходили через загрузочный канал. Большую морковь разрежьте только вдоль на четыре части. Обрежьте зеленые кончики приблизительно на 1 см. Оставшиеся партии кусочков протолкните толкателем. – свеклу, сельдерей режем, как яблоки, приблизительно на 8 частей
ПОМНИТЕ: Следует хорошо прижимать твердые овощи или же фрукты к медленно вращающемуся механизму. Чтобы облегчить себе работу, следует разрезать большие морковки вдоль, на две части или более. Чтобы выжать последнюю порцию продуктов, используйте толкатель.		

РОСТКИ ЗЕРНОВЫХ	<ul style="list-style-type: none"> • пшеница • ячмень 	<p>Порежьте ростки на желаемую длину и ополосните их. Заложите небольшое количество ростков в загрузочное отверстие - это даст лучший эффект при выжимании. В случае необходимости используйте толкатель.</p> <ul style="list-style-type: none"> – зелень: не закладывайте слишком много сразу - будет трудно выжиматься.
<p>ПОМНИТЕ: Ростки зерновых содержат в себе компоненты, которые приводят к образованию пены во время выжимания. Для минимизации этого явления следует выжимать свежие травы. Можно также охладить травы и выжимной шнековый механизм, оставив их в холодильнике на ночь либо в крайнем случае за 2 часа до выжимания или непосредственно перед выжиманием, оросив их холодной водой. Если Вы не против смешения сока из трав с морковным соком, то можно получить действительно большое количество сока из трав, одновременно выжимая минимальное количество моркови; это поможет при очистке сита в процессе выжимания.</p>		
ТВЕРДЫЕ ФРУКТЫ	<ul style="list-style-type: none"> • яблоки 	<p>ВАЖНО: Выбирайте преимущественно твердые, сочные сорта. Помойте и порежьте фрукты в кожуру на куски, которые легко поместятся в загрузочное отверстие (приблизительно на 8 частей). Фрукты можно загружать вместе с семенными гнездами, следует только избавиться от черешков. Не закладывайте слишком много кусочков фруктов сразу - будет трудно выжиматься.</p>
МЯГКИЕ ФРУКТЫ/ОВОЩИ	<ul style="list-style-type: none"> • помидоры • персики • виноград 	<p>Помойте и порежьте продукты на куски, которые легко поместятся в загрузочное отверстие. А в случае необходимости очистите их от кожицы. Не закладывайте слишком много кусочков фруктов в загрузочное отверстие, чтобы оно не переполнилось. Продвигайте их толкателем.</p>
ЦИТРУСОВЫЕ	<ul style="list-style-type: none"> • апельсины • грейпфруты • лимоны 	<p>Плоды следует очистить от кожуры и удалить избыток белых волокон. Разделите их на естественные дольки.</p>

ВЫЖИМАНИЕ СОКА

ВНИМАНИЕ! Из плодов с косточками, таких как персики, сливы, вишни и черешни, необходимо прежде всего извлечь и удалить косточки.

ВНИМАНИЕ! Не режьте овощи и фрукты тонкими пластинками, кубиками и т. п. Слишком маленькие или слишком большие куски затрудняют выжимание сока.

1. Установите устройство на гладкой, устойчивой и плоской поверхности. Прежде чем вставить штепсель в розетку, удостоверьтесь, что устройство выключено (позиция 0).
2. Тщательно помойте фрукты и овощи, из которых Вы намереваетесь выжать сок, а потом порежьте их на небольшие куски (но не пластинки и мелкие кусочки) таким образом, чтобы их можно было беспрепятственно загрузить в устройство через отверстие в крышке (6).
3. Подставьте контейнеры для сока и жмыха (4) под соответствующие отверстия главного контейнера (5). Откройте заглушку отверстия для выхода сока (12).
4. Включите Slow Juicer с помощью выключателя (2).
5. Вложите фрукты и овощи в отверстие в крышке, (6) проталкивая их только и исключительно толкателем (7).
6. Время от времени проверяйте, не заполнились ли контейнеры для сока (4) и жмыха – в случае необходимости опорожните их сначала выключите устройство с помощью выключателя (2) и закройте отверстие для выхода сока (12) предназначенной для этого пробкой.
7. Работа устройства может прекратиться, когда появится слишком большое сопротивление. В такой ситуации его следует выключить (2), поскольку это может означать,

что заложенные куски овощей либо фруктов слишком большие. Это случается преимущественно при выжимании твердых овощей и фруктов. В таком случае следует переключить выключатель (2) на функцию reverse. Соковыжималка включит обратный ход, вызвав разблокировку двигателя. Если проблема по-прежнему остается, то следует демонтировать устройство, очистить его и вновь смонтировать (смотрите пункт «Монтаж соковыжималки»)

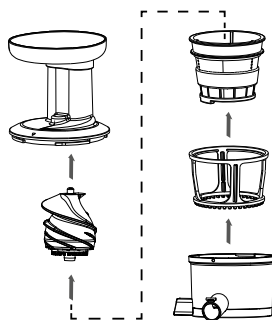
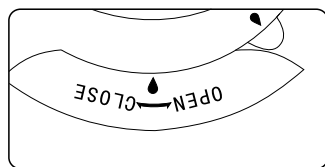
ВНИМАНИЕ! Запрещается производить разблокировку крышки (6) во время работы соковыжималки! В крышке расположен предохранитель, который после ее разблокирования выключит работу двигателя. Не закрывайте заглушку, если выжимаете сок из продуктов, образующих пену (например, яблоки, сельдерей). Будьте осторожны, если выжимаете сок с закрытой заглушкой. Если количество сока, собранное в главном контейнере (5), превысит его объем, избыток сока может вытечь.

ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

1. Используйте по возможности свежие и зрелые фрукты и овощи.
2. Мягкие и перезревшие фрукты - причина того, что сок не будет прозрачным.
3. Сок из яблок может быстро потемнеть; чтобы замедлить этот процесс, выжмите в этот сок несколько капель лимонного сока.
4. Если сок слишком густой, то следует разбавить его минеральной водой.

ДЕМОНТАЖ СОКОВЫЖИМАЛКИ

1. Выключите устройство с помощью выключателя (2) и отсоедините его от источника тока.
2. Дождитесь полной остановки выжимного шнекового механизма.
3. Выньте толкатель (7) из отверстия крышки (6).
4. Снимите крышку, (6) прокрутив ее против часовой стрелки. ==>
5. Демонтируйте отдельные элементы в очередности, обратной монтажу (выжимной шнековый механизм (8), выжимное сито (9), модуль автоматической очистки (10), главный контейнер с отверстием для жмыха и отверстием для сока (5)). ==>
6. Тщательно помойте и очистите вышеупомянутые элементы.



ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ВНИМАНИЕ! Соответствующее мытье и содержание продлевают срок эксплуатации соковыжималки. Поскольку соковыжималка выжимает минералы, среди прочего и кальций, рекомендуется всегда после окончания работы мыть все части устройства средствами, предотвращающими отложения кальция.

1. Выключите устройство, прежде чем Вы приступите к его очистке.

2. Основной корпус можно очистить влажной тряпочкой (при необходимости можно добавить небольшое количество моющего средства).
3. Все части, контактирующие с продуктами, после каждого использования тщательно промывайте в теплой воде с добавлением небольшого количества моющих средств, лучше всего - сразу же после завершения процесса выжимания сока.
4. Не применяйте для очистки сильноедействующие очистительные средства, ацетон, спирт, острые материалы и т. п.
5. Выжимное сито следует тщательно очищать после каждого использования. Щеточка (16), которая входит в комплект, идеально подходит для очистки этой части.
6. Нельзя погружать основание устройства в воду или в другие жидкости!
7. Если цвет элементов соковыжималки изменится под воздействием соков моркови, апельсинов и т. п., то их можно протереть тряпочкой, смоченной в растительном масле.
8. После очистки и сушки всех деталей, соковыжималку следует собрать (см. пункт «МОНТАЖ СОКОВЫЖИМАЛКИ»).

ПРИЗНАКИ НЕПРАВИЛЬНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

ПРИЗНАКИ	ПРОВЕРИТЬ
Не работает двигатель	<ul style="list-style-type: none"> – Вставлен ли кабель питания в сетевое гнездо – Правильно ли закручена верхняя крышка – Не заклинило ли что-либо во время подачи продуктов для переработки
Работающая машина останавливается	<ul style="list-style-type: none"> – Правильно ли смонтировано устройство – Не перегружено ли – Порезан ли продукт, сок из которого Вы хотите выжать, на соответствующие куски
В загрузочном канале образуется 'джем'	<ul style="list-style-type: none"> – Если Вы выжимаете много мягких продуктов, то старайтесь поочередно подталкивать их твердым продуктом (напр., апельсин или яблоко протолкнуть морковью). Выбирайте свежие продукты без признаков гнили. – Переключите выключатель в позицию 'reverse' несколько раз – Не переполняйте загрузочный канал продуктами, складывайте продукты по отдельности, дайте время на их переработку – Если причина по-прежнему неизвестна, то устройство следует вымыть и повторно собрать.
Перестала выходить мякоть	<ul style="list-style-type: none"> – Протолкните ее твердым продуктом

ПИТАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Фрукт / овощ	Витамин / минеральное вещество	Килокалории / калории
Яблоко	Витамин С	200 г = 150 кДж (72 кал.)
Абрикос	Клетчатка, калий	30 г = 85 кДж (20 кал.)
Сахарная свекла	Фолиевая кислота, клетчатка; свекла является богатым источником витамина С и калия	160 г = 190 кДж (45 кал.)
Брусника	Витамин С	125 г = 295 кДж (70 кал.)
Капуста	Витамин С, калий, фолиевая кислота, витамин В6, клетчатка	100 г = 110 кДж (26 кал.)
Морковь	Витамины А, С, В6, клетчатка	120 г = 125 кДж (30 кал.)
Сельдерей	Витамин С, калий	80 г = 55 кДж (7 кал.)
Огурец	Витамин С	280 г = 120 кДж (29 кал.)
Фенхель	Витамин С, клетчатка	300 г = 145 кДж (35 кал.)
Виноград	Витамины С, В6, калий	125 г = 355 кДж (85 кал.)
Киви	Витамин С, калий	100 г = 100 кДж (40 кал.)
Дыня	Витамин С, фолиевая кислота, клетчатка, витамин А	200 г = 210 кДж (50 кал.)
Нектарин (без косточки)	Витамины С, В3, калий, клетчатка	180 г = 355 кДж (85 кал.)
Персик (без косточки)	Витамины С, В3, калий, клетчатка	150 г = 205 кДж (49 кал.)
Груша	Клетчатка	150 г = 205 кДж (60 кал.)
Ананас	Витамин С	150 г = 250 кДж (59 кал.)
Клубника	Витамин С, железо, калий и магний	125 г = 130 кДж (31 кал.)
Помидор	Витамин С, клетчатка, витамин Е, фолиевая кислота, витамин А	100 г = 90 кДж (22 кал.)

ОСВЕЖЕНИЕ

- ✓ 6 яблок (каждое порезать на 8 частей с сердцевинной и семечками)
- ✓ пучок зелени петрушки
- ✓ несколько листочков мяты

ОСВЕЖЕНИЕ II

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

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Прежде всего выжмите сок из двух-трех яблок.

Затем выжмите зелень петрушки и листочки мяты, а также имбирь и сельдерей.

В завершение выжмите оставшиеся яблоки.

ЖИЗНЕННОСТЬ

- ✓ 6 морковок (очень большую морковь разрезать вдоль и поперек, среднюю - только вдоль)
- ✓ 4 яблока (каждое порезать на 8 частей с сердцевинной и семечками)
- ✓ 2 средних стебля листового сельдерея
- ✓ ломтик (1 см) имбиря по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

выжать часть моркови, яблока, стебля сельдерея и имбирь.

Выжимать сок попеременно: твердое - мягкое; благодаря этому эффективность будет выше.

В конце выжать оставшуюся морковь.

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

ХЛОРОФИЛЛОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Выжимаем сок из зеленых растений, для разнообразия можно ежедневно из разных, напр.: шпината, разновидностей салатов, валерианы малой, свекольной ботвы, ростков пшеницы, ячменя, пучка петрушки, листового сельдерея и т. п. в количестве приблизительно горсть на 2 порции. Чтобы получить как можно больше сока, в загрузочный канал следует закладывать по отдельности листья, а в конце выжать какой-либо твердый продукт (кусочек яблока, моркови и т. п.). Затем вливаем в блендер 500 мл воды, выжатый сок и добавляем фрукт: банан, клубнику, персик, грушу и т. п. Смешиваем в течение нескольких минут. Пить медленно.

ВНИМАНИЕ! Хлорофилловый коктейль обладает необычайным свойством детоксикации, поэтому, как и сок из свеклы, пьем его медленно и выпиваем порцию, не превышающую 300- 400 мл ежедневно.

ЦИТРУСОВЫЙ НЕКТАР

- ✓ ½ либо небольшой грейпфрут (очистить и разобрать на части)
- ✓ 3 средних апельсина (очистить и разобрать на части)
- ✓ ½ небольшого лимонника или лимона (очистить и разрезать на 2 части)
- ✓ можно добавить ананас

ОЧИЩЕНИЕ ПЕЧЕНИ

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

ДЛЯ КРАСОТЫ

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

SLIMFIT

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

Можно также добавить зелень, листовый сельдерей.

ФРУКТОВЫЙ ЛИМОНАД

- ✓ 3 твердых яблока
- ✓ 3 средних апельсина (очищенных и разобранных на 8 частей)
- ✓ ½ лимона

Все фрукты выжать, помня о принципе попеременности: мягкое - твердое. Можно подавать с мятой и льдом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на маркировочном щитке изделия.

Максимальное время непрерывной работы (КВmax): 10 мин.

Уровень шума: L_{WA} : 61 дБ

Длина сетевого провода: 1,0 м



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА (изношенное электрическое и электронное оборудование)

Польша



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

WIR DANKEN IHNEN FÜR DEN KAUF UNSERES PRODUKTES!

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

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

Der Pressprozess verläuft in zwei Phasen:

- ✓ Zerquetschen
- ✓ Auspressen / Entsaften

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

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- Bei der Verwendung des Geräts ist besondere Vorsicht geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- Verwenden Sie sie für nichts anderes, außer um den Roboter zu transportieren.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt (d.h. wenn der Netzstecker eingesteckt ist).
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, sowie von scharfen Kanten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- Es darf nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör eingesetzt werden, ansonsten kann es zur Beschädigung des Gerätes, zu einem Brandfall oder zu Verletzungen kommen.
- Das Gerät nie mit nassen Händen berühren.
- Das Gerät auf eine rutschfeste und ebene Unterlage stellen.
- Vor dem Abnehmen des Entsafterdeckels abwarten, bis die Pressschraube völlig stoppt.
- Halten Sie niemals Finger oder Besteck in den Füllschacht – nur der Stempel darf zum Schieben von Produkten in den Füllschacht verwendet werden!
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes spülen, die mit der Nahrung in Berührung kommen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten.
- Vermeiden Sie Berührungen mit beweglichen Teile des Gerätes.
- Den Tresterbehälter abstellen und ausleeren, wenn er voll wird.
- Immer sicherstellen, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor es eingeschaltet wird – der Entsafterdeckel darf während der Arbeit nicht entriegelt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern in einem Alter von mindestens 8 Jahren sowie von Personen mit körperlichen und geistigen Einschränkungen oder Personen mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn Aufsicht oder Betriebssicherheitsanweisung gewährleistet wird und mit

dem Gerät verbundene Gefahren geklärt sind. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.

- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Vor dem Zerlegen oder Zusammensetzen des Gerätes soll der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- ▶ Das Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Elektro- oder Gasherden, Backofen usw.
- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶ Die Saftöffnung nie abdecken, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Das Gerät nicht bewegen, wenn es in Betrieb ist.
- ▶ Den Netzstecker nur in eine geerdete Steckdose stecken. Die Spannung soll mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- ▶ Produkte nur dann in den Füllschacht stecken, wenn das Gerät in Betrieb ist. Kein Obst/Gemüse schieben, wenn das Gerät nicht arbeitet.
- ▶ Nicht zu große Mengen hinzufügen und nicht mit zu großer Kraft auf den Stempel drücken.
- ▶ Vor Gebrauch überprüfen, ob der Entsafterdeckel korrekt aufgesetzt ist.
- ▶ Zum Nachschieben nur den mitgelieferten Stempel benutzen.
- ▶ Den Antrieb niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
- ▶ In den Füllschacht keine harten Produkte, große Körner, Eis oder eingefrorene Produkte schieben.
- ▶ Die oberen Empfehlungen einhalten. Max. Nutzungszeit am Stück: Entsaften – nicht mehr als 10 Minuten. Nach Gebrauch das Gerät ca. 20-30 Minuten abkühlen lassen. Dann können Sie erneut beginnen. Die Einhaltung der o.g. Hinweise verlängert die Lebenserwartung des Gerätes.
- ▶ Zuckerrohr vor dem Entsaften schälen und in kleine Stücke (20 mm x 20 mm) schneiden. Portionen nacheinander schieben, genug Zeit für die Verarbeitung lassen.
- ▶ Zum Nachschieben nur den mitgelieferten Stempel benutzen. Um Unfälle zu vermeiden wird verboten, die Pressschraube und andere abnehmbare Teile mit der Hand oder mit scharfen Gegenständen zu berühren und andere Gegenstände als den mitgelieferten Stempel zum Nachschieben zu verwenden.
- ▶ Den Entsafter niemals benutzen, wenn der Siebkorb beschädigt ist.
- ▶ Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.

- Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nie im Freien verwenden.
- Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**

GERÄTEBESCHREIBUNG:

1. Basis
2. Betriebsschalter
3. Anti-Rutsch-FüÙe
4. Saftbehälter (1000 ml) und Tresterbehälter (800 ml)
5. Schale mit Saftöffnung und Tresteröffnung
6. Entsafterdeckel
7. Stempel
8. Pressschraube
9. Edelstahl-Siebkorb
10. Automatisches Reinigungsmodul
11. Dichtungsbuchse
12. verschließbare Saftöffnung
13. Tresteröffnung (Tresterauswurf)
14. Gummistopfen

15. Schale
16. Reinigungsbürste

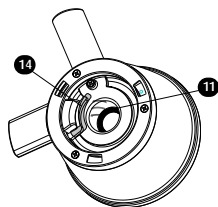


Das Gerät ist mit einem Betriebsschalter ausgestattet.

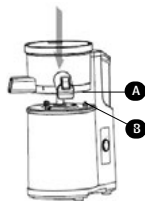
- | | |
|---|--|
| 0 | das Gerät ist ausgeschaltet |
| 1 | einschalten |
| R | Rückwärtsgang - funktioniert, wenn der Schalter gedrückt und gleichzeitig gehalten wird. |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

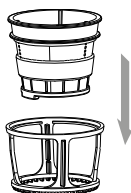
1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und beseitigen Sie alle Sicherungselemente (z.B. Folien) .
2. Spülen Sie das Gerät sorgfältig und trocknen Sie es ab, vor allem diese Teile, die unmittelbar mit der Nahrung in Berührung kommen.
3. Der Entsafter verfügt über ein Sicherungssystem – das Gerät kann nur eingeschaltet werden, wenn der Entsafterdeckel korrekt angebracht wird .



- 1 Den Gummistopfen (14) in die Öffnung unten am Behälter einstecken (5) und die Dichtungsbuchse (11) im Behälter (5) einlegen.



- 2 Das Gerät auf eine ebene, stabile und flache Unterlage stellen. Den Behälter (5) an der Basis (1) so aufbringen, dass die 3 Punkte/Mulden (B) am oberen Teil vom Gehäuse und die 3 Punkte (A) unten am Behälter (5) übereinander liegen. Anschließend auf den Auslaufstutzen einen Stöpsel aufsetzen.



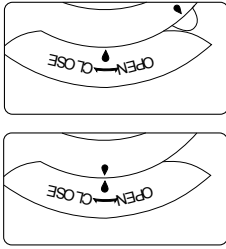
- 3 Automatisches Reinigungsmodul (10) auf den Sieb (9) aufsetzen.



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



- 5 Drücken Sie die Pressschraube (8) in den Siebkorb (9).



6

Deckel (6) auf den Behälter (5), aufsetzen, damit die Vorstöße in den Einkerbungen der Schale einrasten, Deckel (6) im Uhrzeigersinn umdrehen, sodass der absichernde Vorstoß im Deckel (6) im Gehäuse der Betriebseinheit (1) hörbar einrastet. Markierungen auf dem Gerät beachten. Das Gerät wird nur bei korrekter Montage starten.



7

Schale (15) auf den Deckel aufsetzen (6). Die Behälter (4) unter die Saftöffnung (12) und Tresteröffnung (13) stellen.



8

Den Stempel (7) in den Entsafterdeckel (6) schieben.

ACHTUNG ! Der Entsafter für Obst und Gemüse von MPM ist mit einem Motor mit einem speziellen Getriebe ausgestattet, der die Drehzahl minimalisiert, deshalb braucht das Gerät mehr Zeit für die Verarbeitung der Produkte. Arbeiten Sie nicht zu schnell, schieben Sie nicht zu viele/zu große Produkte in den Füllschacht, und drücken Sie den Stempel nicht zu stark, sonst kann der Motor von selbst ausschalten.

VORBEREITUNG VON OBST UND GEMÜSE

PRODUKTART	BEISPIEL	VORBEREITUNG
HARTE WURZELPRODUKTE Achtung: Obst/Gemüse nur in kleinen Mengen schieben. Zu große Mengen können zur Verstopfung des Füllschachtes und der Pressschraube führen - der Motor schaltet von selbst aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Karotten • Rübe • Sellerie 	Alle Produkte waschen und in max. lange Stücke schneiden, so dass sie in den Füllschacht passen. Große Karotten einfach in 4 Stücke längs schneiden. Das grüne Ende (etwa 1 cm) abschneiden. Mit dem Stempel nachschieben. <ul style="list-style-type: none"> – Rüben und Sellerie wie Äpfel in etwa 8 Stücke schneiden.
VERGESSEN SIE NICHT: Hartes Obst/Gemüse entschieden in den Füllschacht drücken. Karotten in 2 oder 4 Stücke längs schneiden. Die letzte Portion mit dem Stempel nachschieben.		
GETREIDEGRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Weizengras • Gerstengras 	Getreidegras in die gewünschte Länge schneiden und spülen. Für bessere Ergebnisse nur kleine Mengen in den Füllschacht füllen. Falls erforderlich den Stempel benutzen. <ul style="list-style-type: none"> – Grünzeug: nicht zu große Mengen auf einmal schieben – es würde den Prozess verlangsamen.

VERGESSEN SIE NICHT: Bei der Verarbeitung von Getreidegras wird viel Schaum erzeugt. Deshalb sollte nur frisches Getreidegras verwendet werden. Gras und Pressschraube können auch über Nacht oder min. 2 Stunden vor dem Entsaften im Kühlschrank kalt gemacht oder unmittelbar vor dem Entsaften mit kaltem Wasser bespritzt werden. Liebhaber von Getreidegras-Karottensaft können eine maximal große Menge Saft gewinnen, wenn sie maximal viel Getreidegras mit einer geringen Menge Karotten verarbeiten - es hilft den Siebkorb beim Entsaften zu reinigen.

HARTES OBST	<ul style="list-style-type: none"> • Äpfel 	WICHTIG: Am besten harte, saftige Äpfel wählen. Nicht schälen, waschen und in etwa 8 Stücke schneiden (so dass sie in den Füllschacht passen). Obst kann zusammen mit Saatgut, nur den Blütenstiel beseitigen. nicht zu große Mengen auf einmal schieben – es würde den Prozess verlangsamen.
WEICHES OBST/GEMÜSE	<ul style="list-style-type: none"> • Tomaten • Pfirsich • Weintrauben 	Alle Produkte waschen und klein schneiden, so dass sie in den Füllschacht passen. Wenn nötig, schälen. Keine großen Mengen in den Füllschacht schieben, damit es nicht zur Verstopfung kommt. Mit dem Stempel nachschieben.
ZITRUSFRÜCHTE	<ul style="list-style-type: none"> • Orangen • Grapefruit • Zitronen 	Früchte schälen, Fruchtwandrückstände beseitigen. Zerkleinern.

ENTSAFTEN

ACHTUNG ! Kernobst wie Pfirsiche, Pflaumen, Kirschen zuerst entsteinen.

ACHTUNG ! Obst und Gemüse nie in kleine Scheiben oder Würfel schneiden, damit mehr Saft gewonnen wird.

1. Das Gerät auf eine ebene, stabile und flache Unterlage stellen. Sicherstellen, dass das Geräte ausgeschaltet ist, bevor der Stecker in die Steckdose gesteckt wird (Position 0)
2. Obst und Gemüse sorgfältig waschen und in kleine Stücke schneiden (nicht zu klein) so, dass sie in den Füllschacht passen (6).
3. Die Behälter für Saft und Trester (4) unter entsprechende Öffnungen stellen (5). Saftauslaufstutzen (12) mit dem Stöpsel am Auslaufstutzen öffnen.
4. Den Schalter am Slow Juicer drücken - das Gerät einschalten (2).
5. Obst und Gemüse in den Füllschacht schieben (6). Zum Nachschieben ausschließlich den Stempel verwenden (7).
6. Von zeit zu Zeit sicherstellen, dass Saft- und Tresterbehälter (4) nicht voll sind – sollten sie entleert werden, zuerst das Gerät ausschalten (2) und die Saftöffnung mit dem (12) Gummistopfen schließen.
7. Das Gerät kann halten, wenn der Widerstand zu groß wird. und soll ausgeschaltet werden (2). Es kann bedeuten, dass die Obst- oder Gemüsestücke zu groß sind. Es passiert vor allem bei hartem Obst und Gemüse. Den (2) Schalter in die Position Rückwärtsgang stellen. Die Zutaten werden nach oben gedrückt und der Motor schaltet von allein aus. Bei Bedarf das Gerät zerlegen, reinigen und wieder zusammenbauen (siehe Pkt. „Montage“).

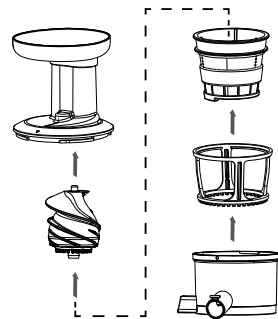
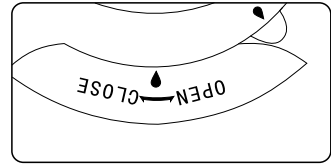
ACHTUNG ! Der Entsafterdeckel darf während der Arbeit (6) nicht entriegelt werden! Bei nicht korrekt aufgesetzter Entsafterdeckel (mit der Sicherheitsverriegelung) arbeitet der Entsafter nicht. Beim Entsaften mancher Zutaten (z.B. Äpfel, Sellerie) entsteht Schaum, in einem solchen Fall darf der Stöpsel nicht aufgesetzt werden. Beim Entsaften mit aufgesetzten Stöpsel besonders vorsichtig vorgehen. Bei größeren Saftmengen im Hauptbehälter (5) kann der Saft überlaufen.

ALLGEMEINES

1. Nach Möglichkeit nur frisches, reifes Obst und Gemüse verwenden.
2. Bei weichem und zu reifem Obst wird der Saft nicht klar.
3. Apfelsaft wird schnell dunkel – geben Sie am besten etwas Zitronensaft dazu.
4. Je nach gewünschter Konsistenz kann der Saft mit Mineralwasser verdünnt werden.

DAS GERÄT ZERLEGEN

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter aus (2) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Warten Sie ab, bis die Pressschraube völlig stoppt.
3. Nehmen Sie den Stempel (7) heraus (6).
4. Nehmen Sie den Entsafterdeckel ab, (6) indem Sie ihn gegen Uhrzeigersinn drehen. ==>
5. Demontieren Sie einzelne Teile in umgedrehter Reihenfolge als bei der Montage (Pressschraube (8), Siebkorb (9), moduł automatycznego czyszczenia (10), Hauptbehälter mit Tresteröffnung und Saftöffnung (5)). ==>
6. Reinigen und spülen Sie o.g. Teile sorgfältig.



REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG! Ordnungsgemäße Reinigung und Pflege kann zur Verlängerung der Lebensdauer des Gerätes beitragen. Da das Gerät Mineralien entsaftet, darunter Kalzium, empfiehlt es sich alle Geräteteile immer nach Gebrauch mit einem speziellen Spülmittel zu reinigen.

1. Vor der Reinigung das Gerät ausschalten.
2. Das Hauptgehäuse kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Falls nötig, eine milde Seifenlauge verwenden.
3. Alle Teile, die mit der Nahrung in Kontakt kommen sollen nach jedem Gebrauch sofort nach dem Entsaften mit warmen Wasser mit etwas Spülmittel gespült werden.
4. Zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Aceton, Alkohol, scharfe Gegenstände u.a. verwenden.
5. Die Reibe nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen. Die mitgelieferte Reinigungsbürste (16), eignet sich ideal zur Reinigung von diesem Geräteteil.
6. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Motorsockel laufen lassen!
7. Soll es zu Verfärbungen von Geräteteilen kommen (wegen Möhren, Orangen usw.), können sie mit einem Tuch mit etwas Speiseöl beseitigt werden.
8. Nachdem alle Teile gereinigt und getrocknet wurden, den Entsafter zusammenbauen (siehe Pkt. »ENTSAFTER AUFBAUEN«).

LEHLERSUCHE

MÖGLICHES PROBLEM	LÖSUNG
Das Gerät arbeitet nicht	<ul style="list-style-type: none"> – Der Netzstecker steckt nicht korrekt in der Steckdose – Der Entsafterdeckel (mit Sicherheitsverriegelung) ist eventuell nicht richtig aufgesetzt – Bei der Produktverarbeitung ist etwas schief gegangen
Der Motor bleibt beim Entsaften stehen	<ul style="list-style-type: none"> – Das Gerät ist eventuell nicht richtig zusammengesetzt – Das Gerät ist überbelastet – Das Produkt ist in zu kleinen/großen Stücken
Im Füllschacht sammelt sich 'Marmelade'	<ul style="list-style-type: none"> – Wenn viel weiches Obst oder Gemüse verarbeitet wird, harte und weiche Zutaten abwechselnd verarbeiten (z.B. Orange oder Apfel und dann Karotte). Kein angefaultes Obst/Gemüse wählen. – Den Schalter einige Male in die Position 'Reverse' bringen – In den Füllschacht nicht zu viele Produkte auf einmal schieben, einzeln schieben, längere Pausen für Produktverarbeitung lassen. – Wenn der Fehler besteht, das Gerät zerlegen, reinigen und wieder zusammenbauen.
Trester wird nicht ausgeworfen	<ul style="list-style-type: none"> – Härtere Produkte dazwischen entsaften

NÄHRSTOFFE OBST UND GEMÜSE

Obst / Gemüse	Vitamine / Mineralien	Kilokalorien / Kalorien
Apfel	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Aprikose	Ballaststoffe, Kalium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Zuckerrübe	Folsäure, Ballaststoffe, Rübe sind reich an Vitamin C und Kalium	160 g = 190 kJ (45 cal)
Preiselbeere	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kohl	Vitamin C, Kalium, Folsäure, Vitamin B6, Ballaststoffe	100 g = 110 kJ (26 cal)
Karotten	Vitamin A, C, B6, Ballaststoffe	120 g = 125 kJ (30 cal)
Sellerie	Vitamin C und Kalium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Gurke	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenchel	Vitamin C und Ballaststoffe	300 g = 145 kJ (35 cal)
Weintrauben	Vitamin C und Kalium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C und Kalium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melone	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoffe, Vitamin A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarine (ohne Kern)	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	180 g = 355 kJ (85 cal)
Pfirsich (ohne Kern)	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	150 g = 205 kJ (49 cal)
Birne	Ballaststoffe	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Erdbeere	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamin C, Ballaststoffe, Vitamin E, Folsäure und Vitamin A	100 g = 90 kJ (22 cal)

ERFRISCHUNG

- ✓ 6 Äpfel (jeden Apfel in 8 Stücke schneiden, mit Saatgut)
- ✓ ein Bündel Petersilie
- ✓ einige Minzblätter

ERFRISCHUNG II

- ✓ 6 Äpfel (jeden Apfel in 8 Stücke schneiden, mit Saatgut)
- ✓ ein Bündel Petersilie
- ✓ 2 Stängel Stangensellerie
- ✓ eine Scheibe (1 cm) Ingwer

ZUBEREITUNG:

Zuerst zwei-drei Äpfel entsaften. Danach Petersiliengrün und Minzblätter, sowie Sellerie und Ingwer entsaften. Zum Abschluss die restlichen Äpfel entsaften.

VITALITÄT

- ✓ 6 Karotten (sehr große Karotten längs und quer in Stücke schneiden, mittelgroße nur längs)
- ✓ 4 Äpfel (jeden Apfel in 8 Stücke schneiden, mit Saatgut)
- ✓ 2 mittelgroße Stängel Stangensellerie
- ✓ eine Scheibe (1 cm) Ingwer

ZUBEREITUNG:

Einen Teil Karotte, Apfel, Stangensellerie und Ingwer entsaften. Harte und weiche Zutaten abwechselnd verarbeiten, um möglichst viel Saft zu gewinnen. Zum Abschluss alle restlichen Karotten entsaften. Es kann Ananas, Rübe, Orange hinzugefügt werden, je nach Geschmack.

CHLOROPHYLLSAFT

Saft aus grünen Pflanzen kann tägliche aus anderen Zutaten vorbereitet werden, z.B.: Spinat, verschiedene Salatsorten, Feldsalat, junge Blätter der Roten Bete, Weizengras, Gerstengras, Petersiliengrün, Stangensellerie usw. Menge - eine Handvoll für 2 Portionen. Um möglichst viel Saft zu erhalten, sollten Sie die Blätter einzeln in den Füllschacht schieben und zum Abschluss harte Produkte (ein Stück Apfel, Karotte usw.). Danach mit einem Stabmixer 500 ml Wasser, Saft und Obst geben: Banane, Erdbeere, Pfirsich, Birne usw. einige Minuten lang verarbeiten. Langsam trinken.

ACHTUNG ! Chlorophyllsaft hilft bei der Entgiftung, deshalb wird er, wie Rote-Rüben-Saft, langsam getrunken und zwar nicht mehr als eine Portion von 300- 400 ml täglich.

ZITRUSSAFT

- ✓ ½ Grapefruit oder eine kleine Grapefruit (schälen und zerkleinern)
- ✓ 3 mittelgroße Orangen (schälen und zerkleinern)
- ✓ ½ kleine Limone oder Zitrone (schälen und in 3 Stücke schneiden)
- ✓ ev. Ananas hinzufügen

LEBERENTGIFTEND

- ✓ 0,5 Rübe
- ✓ 5 Karotten
- ✓ 2 cm frische Gurke
- ✓ 3 Äpfel
- ✓ ein kleines Bündel Petersilie oder Salat

FÜR DIE SCHÖNHEIT

- ✓ 4 Orangen
- ✓ 5 Karotten
- ✓ 1 Stängel Stangensellerie
- ✓ ein kleines Bündel Petersilie
- ✓ Ingwer (ca. 1 cm)

SLIMFIT

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

Es kann Petersilie, Stangensellerie hinzugefügt werden.

OBSTLIMONADE

- ✓ 3 harte Äpfel
- ✓ 3 mittelgroße Orangen (geschält, in 8 Stücke zerkleinert)
- ✓ ½ Zitrone

Obst entsaften, harte und weiche Zutaten abwechselnd verarbeiten. Mit Minze und Eis servieren.

HERBSTGESCHMACK

- ✓ 1kg Karotte
- ✓ 0,1 kg frischen Spinat
- ✓ 2 Äpfel

Karotte, Spinat, Äpfel abwechselnd entsaften.

NUSSBUTTER / MANDELNBUTTER

Nüsse oder Mandeln (ca. 0,5 kg) über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Morgen gut spülen, Slow Juicer vorbereiten. Einige Stc. Nüsse/Mandeln in den Füllschacht nacheinander schieben, genug zeit für Verarbeitung lassen. Je nach gewünschter Konsistenz kann etwas Wasser oder Öl hinzugefügt werden.

TECHNISCHE DATEN

Technische Daten vom Produkt werden auf dem Typenschild angegeben.

Max. Dauerbetriebszeit (KBmax): 10 Min.

Geräuschpegel: L_{WA} : 61 dB

Netzkabel: 1,0 m



ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DES PRODUKTS (Elektro- und Elektronikmüll)

Polen



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- Faites particulièrement attention lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil !
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique pendant son fonctionnement.
- Ne plongez pas l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation de l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés - dans ce cas, faites réparer l'appareil dans un centre de service agréé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dommages de l'appareil, un incendie ou des blessures.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Attendez l'arrêt complet de la vis de pressage avant de retirer le couvercle.
- Ne mettez jamais vos doigts ou des couverts dans la chambre de l'extracteur de jus- seul le poussoir est utilisé pour introduire les aliments !
- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'extracteur de jus qui entrent en contact avec les aliments.
- Éteignez l'extracteur de jus après chaque utilisation.
- Évitez tout contact avec les parties mobiles de l'appareil.
- Mettez de côté et videz le récipient à déchets lorsqu'il est plein.
- Assurez-vous que toutes les pièces de l'appareil sont correctement installées avant de commencer son exploitation - ne déverrouillez pas le couvercle pendant que l'appareil fonctionne.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui n'ont aucune connaissance ou expérience de l'utilisation de ce type d'équipement, à condition qu'elles soient supervisées ou instruites dans l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles soient informées des dangers potentiels.

- ▶ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ni avec son équipement.
- ▶ Débranchez l'extracteur de jus avant de l'assembler ou de le démonter.
- ▶ L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- ▶ Ne placez pas l'appareil à proximité de cuisinières électriques ou à gaz, de brûleurs, de fours, etc.
- ▶ Ne bouchez pas l'orifice de sortie de la pulpe et du jus lorsque la machine est en marche.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Branchez l'appareil sur une prise de courant munie d'une broche de mise à la terre dont la tension est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Les produits doivent être placés dans l'ouverture de chargement pendant que l'appareil est en marche ; les fruits ou les légumes ne doivent pas être introduits dans l'ouverture de chargement lorsque l'appareil est à l'arrêt.
- ▶ Veillez à ne pas surcharger l'extracteur de jus, n'utilisez pas trop de force pour pousser les produits à travers le dispositif de chargement.
- ▶ Avant de démarrer l'appareil, vérifiez que le couvercle du récipient est bien fixé.
- ▶ Utilisez uniquement le poussoir pour pousser le produit.
- ▶ Ne plongez pas l'entraînement de l'appareil dans l'eau, ne le lavez pas à l'eau courante.
- ▶ Ne mettez pas de matériaux durs, de grosses graines, de la glace ou de produits congelés dans le chargeur de l'extracteur.
- ▶ Respectez les recommandations suivantes pour la durée de fonctionnement nominale de l'appareil : jus de fruits - pas plus de 10 minutes de fonctionnement continu. Une fois le cycle de fonctionnement terminé, attendez 20 à 30 minutes avant de rallumer la machine. Le respect des instructions ci-dessus prolongera la durée de vie de l'appareil.
- ▶ La canne à sucre doit être pelée et coupée en morceaux de 20 mm x 20 mm avant d'être traitée dans la machine. Une fois le prétraitement terminé ajoutez les portions une par une dans le chargeur.
- ▶ Pour éviter tout accident pendant le fonctionnement, il est interdit de toucher la tige de la vis et les autres parties amovibles avec la main ou un instrument tranchant ou de remplacer le poussoir de chargement par un objet quelconque.
- ▶ N'utilisez pas l'extracteur de jus si la passoire de pressage est endommagée.
- ▶ Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.
- ▶ Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.

- ❶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- ❷ Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les parties de l'emballage librement accessibles (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- ❸ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- ❹ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- ❺ Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.
- ❻ **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Station de travail / boîtier
2. Commutateur
3. Pieds antidérapants
4. Récipients à jus (1000 ml) et à déchets (800 ml)
5. Récipient principal avec sortie pour les déchets et le jus
6. Couvercle
7. Poussoir
8. Vis de pressage
9. Passoire de pressage en acier inoxydable
10. Module de nettoyage automatique
11. Manchette d'étanchéité
12. Sortie de jus verrouillable
13. Sortie de déchets
14. Bouchon en caoutchouc

15. Plateau
16. Brosse de nettoyage



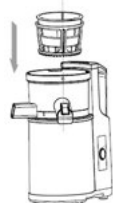
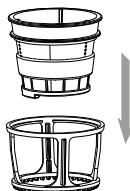
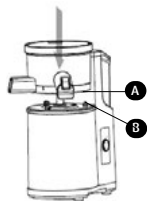
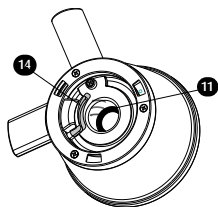
L'appareil est équipé d'un interrupteur.

- 0 appareil à l'arrêt
- 1 mise en marche de l'appareil
- R rotation en sens inverse, appelée engrenage inverse, pour la démarrer, maintenez le bouton Reverse enfoncé

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez l'appareil de la boîte et enlevez tous les cartons et films de protection.
2. Lavez et séchez soigneusement l'appareil, en particulier les parties qui sont en contact direct avec les aliments.
3. L'extracteur de jus est équipé d'un système de sécurité - la machine ne peut être mise en marche que si le couvercle de l'appareil est correctement placé (6)..

INSTALLATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS



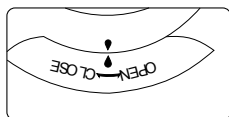
- 1 Insérez le bouchon en caoutchouc (14) dans le trou au fond du récipient (5) et le manchon d'étanchéité (11) dans le récipient (5) s'ils n'ont pas déjà été mis en place.

- 2 Placez l'appareil sur une surface plane, stable et de niveau. Placez le récipient (5) sur la station de travail (1) de façon à ce que les 3 enfoncements (A) de la face inférieure du récipient (5) englobent les 3 encoches (B) situées sur la face supérieure du boîtier. Placez ensuite le bouchon sur l'ouverture de sortie du jus.

- 3 Placez le module de nettoyage automatique (10) sur la passoire à mailles (9).

- 4 Insérez et mettez en place la passoire de pressage en acier inoxydable (9) avec le module de nettoyage automatique (10) au centre du récipient (5) de façon à ce que la languette de la passoire vienne s'appuyer sur l'enfoncement du récipient (5) et que les marques de la passoire de pressage (9) et du récipient (5) soient en face l'un de l'autre.

- 5 Insérez la vis d'écrasement (8) dans la passoire à mailles (9).



6

Placez le couvercle (6) sur le récipient (5), en faisant coïncider les rainures du bol avec les languettes, et tournez le couvercle (6) dans le sens horaire jusqu'à la butée, de sorte que la languette de sécurité du couvercle (6) s'insère dans l'encoche de la station de travail (1) jusqu'à ce que le loquet s'enclenche. Faites attention aux marquages sur l'appareil. Cela élimine le blocage contre le démarrage de l'appareil avec une installation incorrecte

7

Placez le plateau (15) sur le couvercle (6). Faites glisser les récipients (4) sous les sorties de jus (12) et de déchets (13).

8

Insérez le poussoir (7) dans l'ouverture de chargement.

ATTENTION! L'extracteur pour fruits et légumes MPM est équipé d'un moteur à engrenages réducteur de vitesse, de sorte que l'appareil a besoin de temps pour traiter les ingrédients utilisés. Le fait de se précipiter, d'essayer de mettre beaucoup de fruits et de légumes à la fois, ainsi que d'appuyer fortement sur le poussoir peut provoquer un blocage de l'appareil.

PRÉPARATION DE FRUITS ET LÉGUMES

TYPE DE PRODUITS	EXEMPLE	PRÉPARATION
LÉGUMES-RACINES DURS Remarque : ne mettez pas beaucoup de légumes ou de fruits dans l'appareil à la fois. Une grande quantité pourrait obstruer le canal de chargement ou la vis de pressage, ce qui pourrait bloquer la machine.	<ul style="list-style-type: none"> • carotte • betterave • céleri 	Lavez tous les produits et coupez les en morceaux aussi longs que possible pour qu'ils passent facilement dans le canal de chargement. Coupez une grosse carotte dans le sens de la longueur en quatre morceaux seulement. Coupez l'extrémité verte sur environ 1 cm. Poussez les parties finales des morceaux avec le poussoir. <ul style="list-style-type: none"> – couper la betterave et le céleri comme des pommes en 8 morceaux environ

RAPPEL : Pressez fermement les légumes ou les fruits durs contre le mécanisme qui tourne lentement. Pour plus de facilité, coupez les plus grosses carottes dans le sens de la longueur, en deux morceaux ou plus. Utilisez le poussoir pour presser la dernière partie des produits pressés.

HERBES DE CÉRÉALES	<ul style="list-style-type: none"> • blé • orge 	<p>Coupez l'herbe à la longueur désirée et rincez-la. Mettez de petites quantités d'herbe dans l'ouverture - cela donnera un meilleur résultat lors du pressage. Si nécessaire utilisez le pousoir.</p> <ul style="list-style-type: none"> – herbes : n'en mettez pas trop à la fois - il sera difficile de les presser.
<p>RAPPEL : Les herbes contiennent des ingrédients qui provoquent la formation de mousse pendant le pressage. Afin de minimiser ce phénomène, les herbes doivent être pressées lorsqu'elles sont fraîches. Vous pouvez également refroidir l'herbe et la vis de pressage en les mettant au réfrigérateur pendant la nuit et au moins 2 heures avant l'extrusion ou les asperger d'eau froide juste avant. Si cela ne vous dérange pas de mélanger le jus d'herbe avec du jus de carotte, vous pouvez obtenir une très grande quantité de jus d'herbe tout en pressant une quantité minimale de carottes, cela vous aidera à nettoyer la passoire pendant le pressage.</p>		
FRUITS DURS	<ul style="list-style-type: none"> • pommes 	<p>IMPORTANT : Choisissez principalement des espèces dures et juteuses. Lavez et coupez les fruits épluchés en morceaux qui entrent facilement dans l'ouverture de chargement (environ 8 morceaux). Les fruits peuvent être pressés avec les gousses de graines, seules les tiges doivent être enlevées. Ne mettez pas trop de morceaux de fruits à la fois - il sera difficile de les presser.</p>
FRUITS/LÉGUMES MOUS	<ul style="list-style-type: none"> • tomates • pêches • raisin 	<p>Lavez les produits et coupez-les en morceaux qui entrent facilement dans l'ouverture de chargement. Épluchez-les si nécessaire. Ne placez pas trop de morceaux de fruits dans l'ouverture de chargement afin de ne pas la remplir excessivement. Poussez avec le pousoir.</p>
AGRUMES	<ul style="list-style-type: none"> • oranges • pamplemousses • citrons 	<p>Pelez les fruits et enlevez l'excédent de fibres blanches. Divisez en parties naturelles</p>

PRESSAGE DU JUS

ATTENTION! Les fruits à noyau, comme les pêches, les prunes, les cerises, doivent d'abord être évidés, les noyaux enlevés.

ATTENTION! Ne coupez pas les légumes et les fruits en fines tranches, en cubes, etc. Des morceaux trop petits ou trop grands rendront plus difficile le pressage du jus.

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et de niveau. Avant d'insérer la fiche dans la prise, assurez-vous que l'appareil est éteint (position⁰)
2. Lavez soigneusement les fruits et légumes que vous avez l'intention de presser, puis, coupez-les en petits morceaux (mais pas en tranches ou en petits morceaux) afin qu'ils puissent tomber librement dans la machine par l'ouverture dans le couvercle (6).
3. Placez le récipient à jus et à déchets (4) sous les ouvertures correspondantes du récipient principal (5). Ouvrez la sortie de jus (12) avec le bouchon de sortie de jus.
4. Mettez l'extracteur de jus à rotation lente en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. (2).
5. Mettez les fruits et légumes dans l'ouverture du couvercle (6) en les poussant uniquement avec le pousoir (7).
6. De temps en temps, vérifiez que les récipients à déchets et à jus (4) ne sont pas pleins - si vous devez les vider, éteignez d'abord l'appareil avec l'interrupteur (2) et branchez la sortie de jus (12) avec le bouchon de sortie de jus.
7. L'appareil peut cesser de fonctionner lorsqu'il rencontre trop de résistance. Si c'est le cas, éteignez-le (2), car cela peut signifier que les morceaux de légumes ou de fruits ajoutés sont trop gros. Cela se produit principalement avec les légumes et les fruits durs. Dans ce cas, basculez le commutateur (2) sur la fonction reverse. L'extracteur de jus engagera une

rotation inverse provoquant le déverrouillage du moteur. Si le problème persiste l'appareil doit être démonté, nettoyé et remonté (voir point "Installation de l'extracteur de jus")

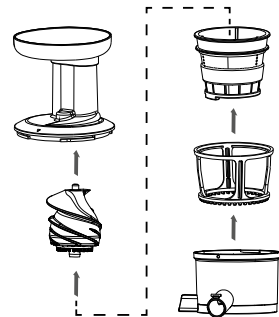
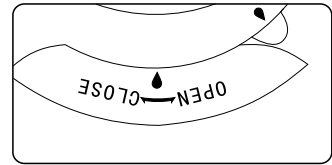
ATTENTION! Ne déverrouillez pas le couvercle (6) lorsque l'extracteur de jus est en marche ! Le couvercle comporte un dispositif de sécurité qui, lorsqu'il est déverrouillé, arrête le fonctionnement du moteur. Ne fermez pas le bouchon lorsque vous pressez des ingrédients qui moussent (par exemple, des pommes, du céleri). Faites attention si vous pressez le jus avec le bouchon fermé. Si la quantité de jus recueillie dans le récipient principal (5) dépasse son volume, l'excédent de jus peut se déverser.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

1. Utilisez des fruits et légumes frais et mûrs dans la mesure du possible.
2. Les fruits mous et trop mûrs donneront un jus qui n'est pas clair.
3. Le jus de pomme peut brunir rapidement - pour ralentir ce processus, mettez quelques gouttes de jus de citron dans le jus.
4. Si le jus est trop épais, diluez-le avec de l'eau minérale.

DÉMONTAGE DE L'EXTRACTEUR DE JUS

1. Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur (2) et débranchez-le de l'alimentation électrique.
2. Attendez l'arrêt complet de la vis de pressage.
3. Retirez le poussoir (7) du couvercle (6) ..
4. Retirez le couvercle (6) en la tournant dans le sens anti-horaire. ==>
5. Démontez les différents composants dans l'ordre inverse du montage (vis de pressage (8), la passoire de pressage (9), module de nettoyage automatique (10), récipient principal avec ouverture pour les déchets et le jus (5)). ==>
6. Lavez et nettoyez soigneusement les éléments ci-dessus.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION! Un lavage et un entretien appropriés prolongent la durée de vie de l'extracteur . Étant donné que l'extracteur de jus extrait les minéraux, y compris le calcium, nous vous recommandons de toujours laver toutes les pièces de l'appareil après utilisation avec des agents anticalcaires.

Nettoyage facile et rapide de toutes les parties amovibles, grâce au lave-vaisselle.

1. Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Le boîtier principal peut être nettoyé avec un chiffon humide (si nécessaire, vous pouvez ajouter une petite quantité de détergent).
3. Après chaque utilisation, lavez soigneusement toutes les parties en contact avec les aliments dans de l'eau chaude avec une petite quantité de détergent, de préférence immédiatement après le pressage.

- N'utilisez pas de détergents puissants, d'acétone, d'alcool, de matériaux abrasifs, etc. Leur utilisation peut endommager l'appareil.
- La passoire de presse doit être soigneusement nettoyée après chaque utilisation. La brosse (16), qui est ajoutée au kit, est idéale pour nettoyer cette pièce.
- N'immergez pas la base de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides !
- En cas de décoloration des éléments de l'extracteur due au traitement des produits colorants par exemple des carottes, des oranges etc., on peut essuyer ces éléments avec un chiffon imbibé d'huile de cuisson.
- Après avoir nettoyé et séché toutes les pièces, l'extracteur de jus doit être assemblé (voir la section «INSTALLATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS»).

SYMPTÔMES DE DYSFONCTIONNEMENT

SYMPTÔMES	VÉRIFIEZ
Le moteur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> Le cordon d'alimentation est-il dans la prise ? Le couvercle supérieur est-elle correctement fermée ? Quelque chose ne s'est pas coincé lors du chargement des produits à traiter.
La machine en marche s'arrête	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est-il correctement assemblé ? N'est-il pas surchargé ? Le produit que vous voulez presser est-il correctement préparé, coupé en morceaux ?
De la "marmelade" se forme dans le canal de charge	<ul style="list-style-type: none"> Si vous pressez beaucoup de produits mous, essayez d'alterner la poussée avec un produit dur (par exemple, poussez une orange ou une pomme avec une carotte). Choisissez des produits frais sans signe de pourriture Basculez plusieurs fois l'interrupteur sur la position "marche arrière" Ne remplissez pas trop le canal de chargement avec des produits, mettez les produits un par un, laissez le temps de les traiter. Si la cause est toujours inconnue, l'appareil doit être lavé et réassemblé.
La pulpe cesse de sortir	<ul style="list-style-type: none"> Poussez avec un produit plus dur

LES NUTRIMENTS DES FRUITS ET LÉGUMES

Fruit / légume	Vitamine / Substance minérale	Kilocalories / calories
Pomme	Vitamine C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Abricot	Fibres, potassium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Betteraves sucrières	Folacine, fibres, la betterave est une riche source de vitamine C et de potassium.	160 g = 190 kJ (45 cal)
Myrtille	Vitamine C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Chou	Vitamine C, potassium, folacine, vitamine B6, fibres	100 g = 110 kJ (26 cal)
Carotte	Vitamine A, C, B6, fibres	120 g = 125 kJ (30 cal)
Céleri	Vitamine C, potassium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Concombre	Vitamine C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fenouil	Vitamine C, fibres	300 g = 145 kJ (35 cal)
Raisins	Vitamine C, B6, potassium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamine C, potassium	100 g = 100 kJ (40 cal)

Melon	Vitamine C, folacine, fibres, vitamine A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarine (sans noyau)	Vitamine C, B3, potassium, fibres	180 g = 355 kJ (85 cal)
Pêche (sans noyau)	Vitamine C, B3, potassium, fibres	150 g = 205 kJ (49 cal)
Poire	Fibres	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamine C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Fraise	Vitamine C, fer, potassium et magnésium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomate	Vitamine C, fibres, vitamine E, folacine, vitamine A	100 g = 90 kJ (22 cal)

QUELQUES RECETTES DE JUS DE FRUITS DÉLICIEUX ET BONS POUR LA SANTÉ

RAFRAÎCHISSEMENT

- ✓ 6 pommes (chacune coupée en 8 parties avec noyau et pépins)
- ✓ bouquet de persil
- ✓ quelques feuilles de menthe

RAFRAÎCHISSEMENT II

- ✓ 6 pommes (chacune coupée en 8 parties avec noyau et pépins)
- ✓ bouquet de persil
- ✓ 2 branches de céleri
- ✓ tranche (1 cm) de gingembre

MÉTHODE DE PRÉPARATION :

Pressez d'abord deux ou trois pommes. Pressez ensuite les feuilles de persil et de menthe ainsi que le gingembre et le céleri. Enfin, pressez les pommes restantes.

VITALITÉ

- ✓ 6 carottes (couper les grandes carottes dans la longueur et dans le travers, les carottes moyennes dans la longueur seulement)
- ✓ 4 pommes (chacune coupée en 8 parties avec noyau et pépins)
- ✓ 2 branches moyennes de céleri
- ✓ tranche (1 cm) de gingembre selon le goût

MÉTHODE DE PRÉPARATION :

Pressez une partie des carottes, des pommes, des branches de céleri et du gingembre. Faites-le alternativement durs - mous, vous obtiendrez une meilleure efficacité. Pressez les carottes restantes à la fin. Vous pouvez également ajouter de l'ananas, de la betterave, de l'orange, etc., chaque légume ajouté modifie le goût.

COCKTAIL CHLOROPHYLLE

Lorsque vous pressez le jus de plantes vertes, pour varier, vous pouvez utiliser d'autres légumes tous les jours, par exemple des épinards, divers types de laitue, de la mâche, de la betterave, de l'herbe de blé, de l'herbe d'orge, du persil, du céleri, etc., environ une poignée pour 2 portions. Pour obtenir le maximum de jus, insérez les feuilles une par une dans le canal de chargement et pressez les à la fin avec un produit dur (un morceau de pomme, de carotte, etc.) Versez ensuite au mixeur 500ml d'eau, le jus pressé et ajoutez les fruits : banane, fraise, pêche, poire, etc. Mélangez pendant quelques minutes. Buvez doucement.

ATTENTION! Le cocktail chlorophylle a des propriétés détoxifiantes remarquables, donc, comme le jus de betterave, buvez-le lentement et ne dépassez pas 300 à 400 ml par jour.

NECTAR D'AGRUMES

- ✓ ½ pamplemousse ou un petit (pelez et coupez en morceaux)
- ✓ 3 oranges de taille moyenne (pelez et coupez en morceaux)
- ✓ ½ petit citron vert ou citron (pelez et coupez en 2 morceaux)
- ✓ vous pouvez ajouter de l'ananas

PURIFICATION DU FOIE

- ✓ 0,5 betterave
- ✓ 5 carottes
- ✓ 2 cm de concombre frais
- ✓ 3 pommes
- ✓ petit bouquet de persil ou de laitue

POUR LA BEAUTÉ

- ✓ 4 oranges
- ✓ 5 carottes
- ✓ 1 branche de céleri
- ✓ petit bouquet de persil
- ✓ racine de gingembre (environ 1 cm)

SLIMFIT

- ✓ 1 pamplemousse
- ✓ 3 tranches d'ananas
- ✓ 2 oranges
- ✓ 2 carottes
- ✓ 1 cm de racine de gingembre

Vous pouvez également ajouter du persil, du céleri.

LIMONADE AUX FRUITS

- ✓ 3 pommes dures
- ✓ 3 oranges moyennes (épluchées en 8 morceaux)
- ✓ ½ citron

Pressez tous les fruits en veillant à appliquer la méthode alternative: mous - durs. Peut être servi avec de la menthe et de la glace.

GOÛT DE L'AUTOMNE

- ✓ 1 kg de carottes
- ✓ 0,1 kg d'épinards frais
- ✓ 2 pommes

Pressez les carottes, les épinards, les pommes - en alternance.

BEURRE D'AMANDE / DE NOIX

Versez l'eau sur les noix ou les amandes (environ 0,5 kg) et laissez tremper toute la nuit. Le matin, égouttez l'eau, préparez l'extracteur de jus au fonctionnement à vitesse lente. Insérez quelques noix/amandes à la fois dans l'ouverture de chargement afin que l'équipement ne se bloque pas. Vous pouvez ajouter un peu d'eau ou d'huile pour assouplir la consistance.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaque signalétique du produit.

Durée maximale de fonctionnement continu (KB MAX) : 10 minutes

Niveau de bruit : L_{WA} : 61 dB

Longueur du câble secteur : 1,0 m



ATTENTION ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques.

MISE AU REBUT (déchets d'équipements électriques et électroniques)

Pologne



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

- ▶ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- ▶ Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- ▶ Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- ▶ Het apparaat mag niet onbeheerd worden achtergelaten terwijl het is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- ▶ Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- ▶ Laat het snoer van de oplader niet over scherpe randen hangen en vermijd dat het in contact komt met hete oppervlakken.
- ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- ▶ Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- ▶ Raak het apparaat niet met natte handen aan.
- ▶ Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- ▶ Wacht tot de persschroef volledig tot stilstand is gekomen, voordat u het deksel verwijdert.
- ▶ Steek nooit uw vingers of bestek in het sapvak - alleen de stamper wordt gebruikt om het voedsel in te brengen!
- ▶ Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen van de sapcentrifuge die in contact met voedsel komen.
- ▶ Na elke keer dat de slowjuicer wordt gebruikt, moet het worden uitgeschakeld.
- ▶ Vermijd contact met de bewegende delen van het apparaat.
- ▶ Zet opzij en maak de pulpvangbak leeg als deze vol is.
- ▶ Zorg er altijd voor dat alle apparaat componenten correct zijn geïnstalleerd voordat u met de werkzaamheden begint - het deksel mag niet worden ontgrendeld terwijl het apparaat in werking is.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen betrokken.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u de sapcentrifuge monteert of demonteert.
- Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Zet dit toestel nooit in de buurt van elektrische en gasfornuizen, branders, ovens, enz.
- Blokkeer de pulp- en sapafvoer niet terwijl het apparaat in werking is.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het werkt.
- Sluit het apparaat op een stopcontact aan dat met een aardingspin is uitgerust die compatibel is met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Producten moeten in de invoeropening worden geplaatst terwijl het apparaat in werking is. U kunt de invoeropening met fruit of groenten niet vullen terwijl deze is gestopt.
- Zorg ervoor dat u de slowjuicer niet overbelast wordt, gebruik niet te veel kracht om de producten door de invoeropening te duwen.
- Controleer, voordat u het apparaat start, of het deksel van de bak goed vastzit.
- Gebruik alleen de drukker om het product te duwen.
- Dompel de aandrijving van het apparaat niet onder in water en was het niet onder stromend water.
- Zet geen harde materialen, grote zaden, ijs of bevroren producten in de invoeropening van de slowjuicer.
- De volgende aanbevelingen met betrekking tot de nominale gebruiksduur van het apparaat moeten worden opgevolgd: sap persen - niet meer dan 10 minuten continue gebruik. Wacht na het voltooiën van de werkcyclus 20-30 minuten voordat u het apparaat weer inschakelt. Door deze instructies op te volgen, wordt de levensduur van het apparaat verlengd.
- Suikerriet moet worden geschild en in stukken van 20 mm x 20 mm worden gesneden, voordat deze in het apparaat wordt verwerkt. Voeg porties één voor één toe aan de invoeropening nadat de voorverwerking is voltooid.
- Om ongelukken te voorkomen terwijl het apparaat in werking is, mag u de persschroef en andere verwijderbare onderdelen niet aanraken met uw hand of een scherp voorwerpen, en vervang de voedseldrukker door geen enkel voorwerp.
- Gebruik de slowjuicer niet als de perszeef beschadigd is.
- Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.

- ▶ Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- ▶ Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- ▶ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los, als u deze onbeheerd achterlaat en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Zet het toestel niet op hete oppervlakken.
- ▶ **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Werkstation/behuizing
2. Schakelaar
3. Antislipvoetjes
4. Sapverzamelaar (1000 ml) en pulpovangbak (800 ml)
5. Hoofdreservoir met afvoeropeningen voor afval en sap
6. Deksel
7. Drukker
8. Persschroef
9. Roestvrijstalen perszeef
10. Automatische reinigingsmodule
11. Afdichtingshuls
12. Afsluitbare sap afvoeropening
13. Afval afvoeropening
14. Rubberen dop
15. Plaat

16. Reinigingsborstel



Het apparaat is voorzien van een schakelaar.

0 apparaat is uitgeschakeld

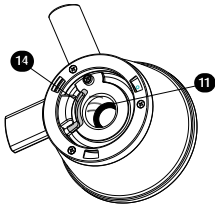
1 het apparaat aanzetten

R rotatie in de tegenovergestelde richting, de zogenaamde achteruitversnelling, houd de Reverse-knop ingedrukt om deze in te schakelen

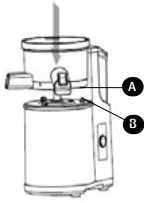
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het karton en de beschermfolie.
2. Reinig en droog het apparaat grondig, vooral onderdelen die in direct contact met voedsel komen.
3. De slowjuicer heeft een veiligheidssysteem - het apparaat kan alleen worden ingeschakeld als het deksel van de slowjuicer goed is gemonteerd(6).

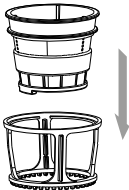
MONTAGE VAN DE SLOWJUICER



- 1 Steek de rubberen dop (14) in het opening aan de onderkant van de reservoir (5) en de afdichtingshuls (11) in de reservoir (5), indien ze niet eerder worden gemonteerd.



- 2 Plaats het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond. Plaats de reservoir (5) op het werkstation (1) zodat de 3 uitsparingen (A) op de bodem van de reservoir (5) de 3 uitsteeksels (B) op het bovenoppervlak van de behuizing hebben. Plaats vervolgens de dop terug op de sap afvoeropening.



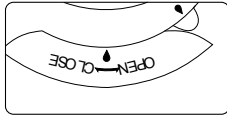
- 3 Plaats de automatische reinigingsmodule (10) op de perszeef (9).



- 4 Plaats de roestvrijstalen raspzeef (9) en lijn deze uit met de automatische reinigingsmodule (10) in de reservoir (5), zodat het lipje op de zeef in de uitsparing in de reservoir (5) past en de markeringen op de perszeef (9) en de reservoir (5) voor elkaar staan.



- 5 Plaats de persschroef (8) in de perszeef (9).



6

Plaats het deksel (6) op de reservoir (5) door de lipjes uit te lijnen met de groeven in de kom, en draai het deksel (6) zo ver mogelijk met de klok in totdat het vergrendelingslipje op het deksel (6) met de uitsparing op het werkstation (1) is uitgelijnd totdat de klem klikt. Let op de markeringen op het apparaat. Op deze manier wordt de blokkade tegen het starten van het apparaat in geval van onjuiste montage verwijderd

7

Plaats de plaat (15) op het deksel (6). Schuif de bakjes (4) onder de sapafvoer (12) en afvalafvoer (13).

8

Steek de drukker (7) in de voedseltoevoeropening in het deksel.

WAARSCHUWING! De MPM groente- en fruitpers is voorzien van een motor met een versnelling die de snelheid reduceert, hierdoor heeft het apparaat tijd nodig om de gebruikte ingrediënten te verwerken. Haasten, proberen grote of grote hoeveelheden groenten en fruit tegelijk te laden, en te sterke druk met de drukker kunnen het apparaat blokkeren.

BEREIDING VAN GROENTEN EN FRUIT

SOORT PRODUCTEN	VOORBEELD	VOORBEREIDING
HARDE WORTELGRONENTEN Let op: Voeg geen grote hoeveelheden groenten of fruit tegelijk toe. Een grote hoeveelheid kan het toevoerkanaal of de persschroef verstopen, waardoor het apparaat kan worden geblokkeerd.	<ul style="list-style-type: none"> • wortel • rode biet • selderij 	Was alle producten en snijd ze in zo lang mogelijke stukken zodat ze gemakkelijk door het toevoerkanaal gaan. Snijd een grote wortel alleen langs in vier delen. Snijd de groene punt ongeveer 1 cm af. Duw de laatste delen van de stukken met de drukker. – rode bieten, selderij worden net als appels in ongeveer 8 delen gesneden
ONTHOUDEN: Harde groenten of fruit te persen, moeten stevig op een draaimechanisme worden gedrukt. Om uw werk gemakkelijker te maken, snijd grotere wortelen in de lengte, in twee of meer delen. Gebruik de drukker om de laatste partij van producten in de slowjuicer te drukken.		
GRAANGRASSEN	<ul style="list-style-type: none"> • tarwe • gerst 	Snijd het gras op de gewenste lengte en spoel het af. Zet een kleine hoeveelheid gras in de invoeropening - dit zorgt een beter persresultaat. Gebruik indien nodig de drukker. – groene groenten: zet er niet te veel tegelijk in - het zal moeilijk zijn om ze te persen.

ONTHOUDEN: Graangrassen bevatten ingrediënten die tijdens het persen schuim veroorzaken. Om dit te minimaliseren, gebruik alleen vers gras te persen. U kunt het gras en de persschroef ook afkoelen door deze in de koelkast voor een nacht te plaatsen, zeker voor minimaal 2 uur voor het persen of net voor het persen met koud water besprenkelen. Als u het niet erg vindt om het grassap met het wortelsap te mengen, kunt u een heel hoge hoeveelheid grassap bereiken terwijl u een minimale hoeveelheid van wortels uitperst, het zal ook helpen om de zeef tijdens het persen schoon te maken.

HARDE FRUIT	<ul style="list-style-type: none"> ● appels 	BELANGRIJK: Kies vooral van harde, sappige soorten. Was en snijd het fruit in stukken die gemakkelijk in het invoeropening passen (ongeveer 8 delen). Het fruit kan samen met de zaadnesten worden ingevoerd, alleen de steeltjes moeten worden verwijderd. Zet er niet te veel tegelijk in - het zal moeilijk zijn om ze te persen.
ZACHTE FRUIT/GROENTEN	<ul style="list-style-type: none"> ● tomaten ● perziken ● druiven 	Was en snijd het fruit in stukken die gemakkelijk in het invoeropening passen. Schil ze indien nodig. Zet niet te veel stukjes fruit in het vulopening om het overvulling te voorkomen. Duw het naar binnen met de drukker.
CITRUSVRUCHTEN	<ul style="list-style-type: none"> ● sinaasappels ● grapefruits ● citroenen 	Schil het fruit en verwijder overtollige witte vezels. Verdeel in deeltjes.

SAP PERSEN

WAARSCHUWING! Fruit met pit, zoals perziken, pruimen, kersen en zuur kersen, moeten eerst worden ontpit en de pitjes worden verwijderd.

WAARSCHUWING! Groenten en fruit hoeven niet in dunne plakjes, blokjes etc. worden gesneden. Stukken die te klein of te groot zijn, zullen het persen van sap moeilijker maken.

1. Plaats het apparaat op een gladde, stabiele en vlakke ondergrond. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u ervoor zorgen dat het apparaat is uitgeschakeld (stand 0)
2. Was grondig de groenten en fruit waarvan u sap gaat maken en snijd deze in kleine stukjes (maar geen plakjes of fijn stukjes) zodat ze gemakkelijk in het apparaat door de opening in het deksel kunnen zetten (6).
3. Plaats de sapverzamelaar en de pulpovvangbak (4) onder de daarvoor bestemde openingen van de hoofdreservoir (5). Open de sapafvoer(12) met de sapafvoer dop.
4. Zet de slowjuicer met de schakelaar (2) aan.
5. Zet de groenten en fruit in de opening van het deksel (6) en duw ze alleen met de drukker (7).
6. Controleer af en toe de sapverzamelaar en de pulpovvangbak (4) niet vol zijn. Als het moet worden geleegd, schakel dan eerst het apparaat met de schakelaar (2) uit en sluit de sapafvoer (12) met de sapafvoer dop af.
7. Het apparaat kan stoppen met werken als het te veel weerstand heeft. Zet het in deze situatie uit (2), omdat het kan betekenen dat de ingegooid stukjes groente of fruit te groot zijn. Dit gebeurt vooral bij harde groenten en fruit. Schakel in dit geval de schakelaar (2) in de reverse functie. De slowjuicer schakelt de omgekeerde rotatie in om de motor te ontgrendelen. Als het probleem blijft, haal het apparaat dan uit elkaar, maak het schoon en zet het in elkaar terug (zie "Montage van de slowjuicer").

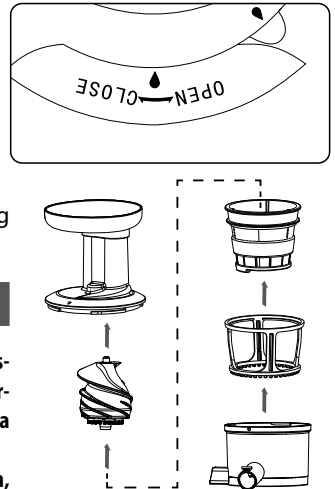
WAARSCHUWING! Het deksel (6) mag niet worden ontgrendeld terwijl de slowjuicer in werking is! In het deksel is een bescherming, die na het ontgrendelen, schakelt de motor uit. Plaats de dop niet bij het persen van de ingrediënten die het schuim vormen (bijv. appels, selderij). Wees voorzichtig bij het persen van sap met de dop. Als de hoeveelheid sap die in de hoofdcontainer (5) wordt opgevangen het volume overschrijdt, kan er overtollig sap uitlopen.

ALGEMENE OPMERKINGEN

1. Gebruik zoveel mogelijk verse en rijpe groenten en fruit.
2. Zacht en te rijp fruit maakt het sap niet helder.
3. Appelsap kan snel bruin worden - om dit proces te vertragen, pers een paar druppels citroensap in het sap.
4. Als het sap te dik is, verdun het dan met mineraalwater.

DEMONTAGE VAN DE SLOWJUICER

1. Schakel het apparaat met de aan/uit-schakelaar (2) uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Wacht tot de persschroef volledig tot stilstand is gekomen.
3. Verwijder de drukker (7) van het deksel (6).
4. Verwijder het deksel (6) door het tegen de klok in te draaien. ==>
5. Demonteer de elementen in omgekeerde volgorde van montage (persschroef (8), perszeef (9), automatische reinigingsmodule (10), hoofdreservoir met afval- en sapopening (5)). ==>
6. Was en maak de bovenstaande elementen grondig schoon.



REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING! Juiste reiniging en onderhoud verlengt de levensduur van de slowjuicer. Omdat de slowjuicer mineralen uitperst, waaronder calcium, is er aanbevolen om alle onderdelen van het apparaat na het werk met antikalkmiddelen te wassen.

Gemakkelijke en snelle reiniging van alle verwijderbare elementen, dankzij de mogelijkheid om deze in de vaatwasser te wassen.

1. Schakel het apparaat uit voordat u het gaat reinigen.
2. De hoofdbehuizing kan met een vochtige doek worden schoongemaakt (indien nodig kan een kleine hoeveelheid afwasmiddel worden toegevoegd).
3. Alle onderdelen die met voedsel in aanraking komen, moeten na elk gebruik grondig in warm water met een beetje afwasmiddel worden gewassen, bij voorkeur direct na het sappersen.
4. Gebruik voor de reiniging geen sterke reinigingsmiddelen, aceton, alcohol, schurende materialen enz. Het gebruik ervan kan het apparaat beschadigen.
5. Het perszeef moet na elk gebruik grondig worden schoongemaakt. De borstel (16), die aan de set wordt toegevoegd, is ideaal voor het reinigen van dit onderdeel.
6. Dompel de basis het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen!
7. Als er verkleuring van plastic elementen komt, na bijv. wortelen, sinaasappels, enz. persen, kunt u deze afvegen met een in bakolie gedrenkte doek.
8. Na het reinigen en drogen van alle onderdelen, zet de slowjuicer in elkaar (zie paragraaf "MONTAGE VAN DE SLOWJUICER").

SYMPTOMEN VAN DEFECTE FUNCTIE

PROBLEEM	CONTROLLEREN
De motor draait niet	<ul style="list-style-type: none"> – Zit het netsnoer in het stopcontact? – Is de bovenklep goed dicht? – Is er iets vastgelopen, tijdens het toevoegen van de producten te verwerken?
De draaiende machine stopt	<ul style="list-style-type: none"> – Is het apparaat goed gemonteerd? – Is het niet overbelast? – Is het product (dat u wilt uit te persen) in de juiste stukken?
Er komt 'jam' in het invoerkanaal	<ul style="list-style-type: none"> – Als je veel zachte producten perst, probeer ze dan met het harde producten afwisselend persen (bijv. een sinaasappel of een appel met wortelen). Kies verse producten zonder tekenen van bederf – Zet de schakelaar meerdere keren in de 'reverse' stand – Vul het invoerkanaal niet te vol met producten, laad de producten één voor één, geef het tijd voor verwerking – Als de oorzaak nog steeds niet bekend is, moet het apparaat worden gewassen en weer in elkaar worden gezet.
Het vruchtvlees komt niet meer naar buiten	<ul style="list-style-type: none"> – Druk het met een harder product door

VOEDINGSWAARDE VAN FRUIT EN GROENTEN

Fruit / Groenten	Vitamine / minerale stof	Kilocalorieën / calorieën
Appel	Vitamine C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Abrikoos	Vezel, kalium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Suikerbiet	Foliumzuur, vezels, rode biet is een rijke bron van vitamine C en kalium	160 g = 190 kJ (45 cal)
Blauwe bosbes	Vitamine C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kool	Vitamine C, kalium, foliumzuur, vitamine B6, vezels	100 g = 110 kJ (26 cal)
Wortel	Vitamine A, C, B6, E, vezels	120 g = 125 kJ (30 cal)
Selderij	Vitamine C, kalium	80 g = 55 kJ (7 cal)
Komkommer	Vitamine C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Venkel	Vitamine C, kalium	300 g = 145 kJ (35 cal)
Druiven	Vitamine C, B6, kalium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamine C, kalium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Meloen	Vitamine C, foliumzuur, vezels, vitamine A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarine (zonder pit)	Vitamine C, B3, kalium, vezels	180 g = 355 kJ (85 cal)
Perzik (zonder pit)	Vitamine C, B3, kalium, vezels	150 g = 205 kJ (49 cal)
Peer	Vezels	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Vitamine C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Aardbeien	Vitamine C, ijzer, kalium, magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomaat	Vitamine C, vezels, vitamine E, foliumzuur, vitamine A	100 g = 90 kJ (22 cal)

VERFRISSING

- ✓ 6 appels (snijd in 8 delen samen met klokhuis en zaden)
- ✓ bosje peterselie
- ✓ paar muntblaadjes

VERFRISSING II

- ✓ 6 appels (snijd in 8 delen samen met klokhuis en zaden)
- ✓ bosje peterselie
- ✓ 2 stengels bleekselderij
- ✓ een plakje (1 cm) gember

BEREIDINGSWIJZE:

Pers eerst twee of drie appels.
 Pers vervolgens de peterselie, muntblaadjes, gember en bleekselderij.
 Pers aan het einde de overige appels uit.

VITALITEIT

- ✓ 6 wortelen (snijd zeer grote wortelen in de lengte en dwars, snijd middellange wortelen alleen in de lengte)
- ✓ 4 appels (snijd elk in 8 delen samen met klokhuis en zaden)
- ✓ 2 middelgrote stengels bleekselderij
- ✓ een plakje (1 cm) gember naar smaak

BEREIDINGSWIJZE:

Pers een deel van de wortelen, appels, bleekselderij en gember uit.
 Door afwisselend hard - zacht te doen, krijgen we een betere efficiëntie.
 Pers aan het einde de rest van de wortel uit.
 U kunt ook ananas, rode biet, sinaasappel, enz. toevoegen. Met elke toegevoegde groente verandert de smaak.

CHLOROFYL COCKTAIL

Pers het sap van groene planten, voor een ras kan het elke dag anders zijn bijvoorbeeld: spinazie, diverse soorten sla, veldsla, rode biet, tarwe- en gerstgras, peterselie, bleekselderij etc., ongeveer een handje voor 2 porties. Om zoveel mogelijk sap te krijgen, steek de bladeren één voor één in het invoerkanaal en duw aan het einde wat hard product (een stuk appel, wortel, enz.) in. Giet vervolgens in een blender 500 ml water, geperst sap en voeg fruit toe: banaan, aardbei, perzik, peer, enz. Mix gedurende een paar minuten. Drink langzaam.

WAARSCHUWING! Chlorofyl cocktail heeft opmerkelijke ontgiftende eigenschappen, daarom drinken we het (net als bietensap) langzaam en niet meer dan 300-400 ml per dag.

CITRUSVRUCHTEN NECTAR

- ✓ ½ of een kleine grapefruit (schil en snijd in de delen)
- ✓ 3 middelgrote sinaasappels (schil en snijd in de delen)
- ✓ ½ kleine limoen of citroen (schil en snijd in de 2 delen)
- ✓ u kunt ananas toevoegen

LEVER REINIGEN

- ✓ 0,5 rode biet
- ✓ 5 wortelen
- ✓ 2 cm van verse komkommer
- ✓ 3 appels
- ✓ een klein bosje peterselie of sla

VOOR SCHOONHEID

- ✓ 4 sinaasappels
- ✓ 5 wortelen
- ✓ 1 stengels bleekselderij
- ✓ een klein bosje peterselie
- ✓ gemberwortel (ongeveer 1 cm)

SLIMFIT

- ✓ 1 grapefruit
- ✓ 3 ananasringen
- ✓ 2 sinaasappels
- ✓ 2 wortelen
- ✓ 1 cm gemberwortel

U kunt ook peterselie, selderij toevoegen.

FRUITLIMONADE

- ✓ 3 harde appels
- ✓ 3 middelgrote sinaasappels (geschild en gesneden in 8 delen)
- ✓ ½ citroen

Pers al het fruit uit en onthoud de afwisselende methode: zacht - hard. Er kan met munt en ijs geserveerd worden.

SMAAK VAN DE HERFST

- ✓ 1kg wortelen
- ✓ 0,1 kg verse spinazie
- ✓ 2 appels

Pers de wortels, spinazie, appels - afwisselend uit.

PINDAKAAS / AMANDELBOTER

Giet de noten of amandelen (ongeveer 0,5 kg) met water over en laat ze een nacht weken. Zeef 's ochtends het water en bereid de slowjuicer klaar voor gebruik. Zet een paar noten/amandelen in de invoeropening, zodat de apparatuur niet vastloopt. Er kan wat water of olie worden toegevoegd om de consistentie lossier te maken.

TECHNISCHE GEGEVENS

De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.

Maximale werktijd (KBmax): 10 min

Geluidsniveau: L_{WA}: 61 dB

Lengte van het netsnoer: 1,0 m



OPGELET! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen.

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (elektrische en elektronische afvalapparatuur)

Polen



De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afdankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteer daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afdankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afdankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afdankte apparatuur.

